

SUPERIOR HOTEL

MESSEN & EVENTS

Jung, wild und kreativ



Die HOGA findet vom 17. bis 19. Oktober in der Messe Nürnberg statt / Foto: HOGA Messe

Zur HOGA Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vom 17. bis 19. Oktober in Nürnberg haben die Besucher die Möglichkeit, sich inspirieren zu lassen, neue Produkte und Dienstleistungen zu entdecken und sich mit Partnern, Kollegen und Lieferanten zu vernetzen. Start-ups präsentieren ihre frischen Ideen für die Branche, darunter technische Lösungen oder köstliche Innovationen. Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern, als fachlicher Träger der HOGA, sowie weitere Verbände stehen den Besuchern mit Hilfestellungen und Informationen zur Seite.

Der European Job Day am 18. Oktober vermittelt Fachkräfte aus ganz Europa und der Branchennachwuchs hat die Möglichkeit, sich über Karrierechancen zu informieren. Spezialthemen wie das Foodtruck-Business oder eine kinderfreundliche Einrichtung von Hotels und Restaurants werden ebenso präsentiert, wie moderne Lösungen für die Großküche. Am 17. und 18. Oktober wird die HOGA vom Kongress Deutscher Hoteltag begleitet, der neue Konzepte für die Hotellerie präsentiert.

Für Thomas Förster, erster Vizepräsident des DEHOGA Bayern, ist die Messe in Nürnberg ein wichtiger Termin: „Ich freue mich sehr, dass die HOGA als die Branchenmesse für das Gastgewerbe dieses Jahr wieder stattfindet. Viele innovative Ideen stehen in den Startlöchern und wir können an positive Entwicklungen, wie etwa den aufstrebenden Inlandstourismus und eine neue Wertschätzung unter den Gästen, mit viel Motivation, Tatendrang und konkreten Ideen für die Zukunft anknüpfen. Die HOGA bietet hier den richtigen Rahmen, um nach einer herausfordernden Zeit im Austausch gemeinsam gestärkt

wieder nach vorne zu blicken."

Für Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführer des Veranstalters AFAG Messen und Ausstellungen, ist die HOGA nicht nur ein wichtiger Antrieb für das Gastgewerbe, sondern auch für die Messebranche ein erster Schritt nach vorne: "Das Gastgewerbe lebt von Messen und zeigt jetzt, dass Messen wieder möglich sind. Gastronomen und Hoteliers haben bereits in den vergangenen Monaten bewiesen, dass ihre Hygienekonzepte gut funktionieren. Auch die Messebranche hat von diesen Erfahrungen profitiert und kann nun ebenfalls endlich wieder neu beginnen."

Projektleiter Stephan Dovern sieht die Messe in der aktuellen Situation als Hilfestellung für die Branche: "Die Aussteller haben ihre Beteiligung auf die jetzige Situation angepasst, sie möchten persönlich für ihre Kunden da sein. Es wird viele Möglichkeiten geben, Geschäftsbeziehungen zu vertiefen, treue Partner nach langer Zeit wieder persönlich zu treffen und Kontakte zu knüpfen. Besonderer Einsatz ist seitens verschiedener Start-ups zu erkennen, die die Messe nutzen, um sich der Branche vorzustellen und neue Impulse zu geben. Es ist in diesem Jahr ein enormer Kraftakt, dass die HOGA stattfinden kann, aber wir freuen uns, dass sie stattfindet. Wir haben die Messe auf den jetzt akuten, veränderten Bedarf angepasst und damit kommt die Messe genau zur richtigen Zeit."

Start-up-Wettbewerb

Bereits zum zweiten Mal rief die HOGA außerdem zum Start-up-Wettbewerb auf. Gesucht wurden innovative Ideen, die das bayerische Gastgewerbe bereichern, zum Beispiel Lösungen für die moderne Hotellerie und Gastronomie sowie Neuheiten und Trends in Sachen Food & Beverage.

Die Fachjury rund um Dagmar Wöhrle, Silke Popp, Thomas Förster und Frank-Ulrich John hat die 40 Einsendungen von Start-ups bewertet und Nordic Oceanfruit zum Gewinner gekürt. Den zweiten Platz teilen sich ReCup/ReBowl und baeren.io. Alle drei Gewinner präsentieren sich live in Nürnberg mit einem eigenen Messestand.

Tickets nur online

Aufgrund der aktuellen Situation sind Tickets für die HOGA nur über den Online-Ticketshop erhältlich. Aufgrund der aktuellen Vorgaben ist für alle Besucher ein 3G-Nachweis nötig.