

MESSEN & EVENTS

Einladung nach Nürnberg



Bei ihrer letzten Ausgabe im Oktober 2021 (Bild) stand die Hoga Nürnberg unter dem Einfluss der Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie. Im Januar 2023 will die Messe wieder durchstarten / Foto: AFAG Messen

Bei Bayerns großer Gastronomie-Fachmesse Hoga stehen vom 15. bis 17. Januar 2023 die Angebotsbereiche Haus- und Betriebstechnik, Food & Beverage, Einrichtung und Ausstattung sowie Dienstleistung, IT und Organisation im Mittelpunkt. Die Hoga wird an allen drei Tagen von der Food Special-Messe vom Service-Bund begleitet. Diese bu?ndelt Food-Kompetenzen sowie Angebote aus dem Bereich Food & Beverage. Die Beteiligung der Bäko Franken-Oberbayern Nord findet ebenfalls im Rahmen der Hoga statt und bringt weitere Zielgruppen auf die su?ddeutsche Gastgebermesse. Fachlicher Tra?ger ist wieder der DEHOGA Bayern, der den Besuchern mit Hilfestellungen, Informationsangeboten und Networking-Mo?glichkeiten zur Seite steht.

Fokus Personal

Der Personalmangel ist aktuell eines der drängendsten Probleme der Branche, deswegen gibt es auch auf der Hoga Angebote rund um die Themen Recruiting und Ausbildung.

Gleichzeitig steht das Thema Personalmanagement im Fokus, dabei geht es um die Optimierung von Einsatzpla?nen sowie darum die Attraktivita?t der Branche fu?r Arbeitnehmer zu sta?rken.

Unternehmer-Kongress Zukunft Gastronomie

Im Rahmen des offenen Unternehmerkongresses Zukunft Gastronomie kommen bekannte Ko?che, erfahrene Trendforscher, Food- und Marketing-Experten sowie Innovationsforscher zur Hoga und pra?sentieren in Keynotes, Panels und Workshops aktuelle Themen. Das Kongressprogramm steht fu?r alle Messebesucher offen. In den Vortra?gen geht es darum,

wachzurütteln, zu bewegen, zu motivieren und gemeinsam neue Ideen für die Zukunft zu entwickeln. In Deep Dives werden die Themen der Bühne mit den Teilnehmern des Kongresses vertieft.

Das Messeangebot

Die rund 700 Aussteller präsentieren in vier Hallen der Messe Nürnberg Produkte, Innovationen, Lebensmittel und technische Möglichkeiten für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben den klassischen Messeangeboten für Gastronomen und Hoteliers widmet sich die Hoga verschiedenen Trendthemen. Dazu gehören die Bereiche Veg & Veggie, Meat & Fire, Kaffee-Rösterei und Liquid Area sowie der Start-up-Bereich Hoganovum, in dessen Mittelpunkt die Teilnehmer des Hoga-Start-up-Wettbewerbs ihre Innovationen vorstellen.

Im Bereich Food & Beverage gibt es individuelle Angebote für spezialisierte Gastbetriebe, zum Beispiel bei Mercato Italiano, Spezialitätenland Bayern, der fränkischen Vinothek sowie den bayerischen Brauern. Darüber hinaus werden verschiedene Snack-Konzepte in der Praxis vorgestellt. Dazu gehören auch die Themen Verpackungen und Lieferdienste. Die Nachfrage ist in diesen Bereichen stark gestiegen, gleichzeitig ist hier die Forderung nach nachhaltigen Konzepten groß.

Die Themen Dienstleistung und Organisation spielen im Gastgewerbe ebenfalls eine wichtige Rolle, sowohl in großen als auch in kleinen Gastbetrieben. In Nürnberg werden technische und digitale Lösungen vorgestellt, die die Arbeitsabläufe erleichtern, dazu gehören Softwarelösungen sowie beispielsweise auch das Thema Robotik. Da ein professioneller Online-Auftritt zunehmend wichtig wird, um neue Kunden anzusprechen und bestehende Kunden zu binden, gibt es konkrete Hilfestellungen für den Online-Auftritt und eine New Media Typberatung.

Im Bereich Einrichtung und Ausstattung finden die Besucher Mobiliar für Restaurants und Hotels, Geschirr und Glas sowie Produkte, die die Outdoor-Saison verschönern und bis in den Winter hinein verlängern können. Als fachlicher Partner ist der Bund Deutscher Innenarchitekten (BDIA) mit vor Ort. Die energetische Sanierung wird aufgrund steigender Energiekosten auch für Gastbetriebe immer wichtiger. Auch dazu gibt es passende Informationen vor Ort. Unter dem Titel Kids' First Choice werden Lösungen für mehr Kinderfreundlichkeit in Gastronomie und Hotellerie vorgestellt.

Neue Gastro Summit-Events

Die Hoga findet vom 15. bis 17. Januar 2023 in der Messe Nürnberg statt und ist das Flaggschiff der Gastronomie-Fachmessen im Portfolio von AFAG Messen und Ausstellungen. Daneben veranstaltet die AFAG weitere Gastro-Events mit regionaler Ausrichtung. Die nächsten geplanten Termine sind der