

MESSEN & EVENTS

Messe-Saison eröffnet



Impressionen der Fachmesse HOGA, die Mitte Januar 2019 in Nürnberg stattfand / Fotos: HOGA

Rund 28.900 Besucher nutzten kürzlich die HOGA in Nürnberg, um sich neu auszustatten, Partner und Lieferanten zu treffen sowie neue Konzepte oder Impulse für den eigenen Betrieb zu entdecken. Die Aussteller zeigten sich zufrieden.

Viele Besucher tätigten bereits auf der Messe Abschlüsse oder planen diese im Nachgang der Messe. Vor allem die Bereiche ?Einrichtung und Ausstattung? sowie ?Software und IT-Dienstleistungen? erwarten laut Messeangaben ein gutes Nachgeschäft. Die HOGA hat sich seit der vergangenen Veranstaltung in verschiedenen Bereichen gewandelt, so wurden die Themenbereiche klarer definiert und mit einer stärkeren inhaltlichen Tiefe versehen. Die Geschäftsführer des Messeveranstalters AFAG, Henning und Thilo Könicke, zeigen sich zufrieden: ?Der Erneuerungsprozess der HOGA zeigt bereits tolle Wirkung und motiviert uns, gemeinsam mit unserem Partner DEHOGA Bayern, 2021 noch stärker in diese Richtung zu gehen. Die Besucherzufriedenheit ist laut einer repräsentativen Marktforschungsstudie im Vergleich zur Vorveranstaltung gestiegen und das zeigt uns, dass diese Ansätze richtig sind und wir den Weg weiter gehen, um auf der HOGA 2021 zusätzliche Highlights zu setzen.?

Aussteller aus allen Bereichen sowie die großen Partner Bäko, Edeka, Metro, Selgros und der Service-Bund mit der Food Special zeigten sich mit der Besucherqualität der HOGA zufrieden, da viele Entscheider erreicht werden konnten: 80 Prozent der Besucher sind bei Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen in ihrem Unternehmen ausschlaggebend, mitentscheidend oder beratend beteiligt, der Fachbesucheranteil der HOGA liegt bei über 90

Prozent.

Premieren gelungen

Die unterschiedlichen Standkonzepte mit ihren Messepräsentationen, Frontcooking, Vorträgen und Expertengesprächen kamen bei den Besuchern gut an. Ebenso weckten die neuen Schwerpunkte das Besucherinteresse: Die SFC Street Food Convention fand erstmals parallel zur HOGA statt und die Verbindung beider Veranstaltungen hat für Besucher und Aussteller gut funktioniert.

Im Rahmen von 'Meat and More' präsentierte sich der Fleischrinder Verband Bayern erstmals auf der HOGA. Karina Schwarzbauer ist mit der Resonanz zufrieden: 'Mit dem Ansturm haben wir gar nicht gerechnet. Wir hatten viel interessiertes Publikum und sind von den Kontakten, die wir in vielen Ebenen knüpfen konnten, begeistert. Unser Gemeinschaftsstand war ein guter Schritt in die richtige Richtung, um ein Netzwerk aufzubauen.' Der Start-up-Bereich brachte innovative Newcomer auf die Messe und soll auch in Zukunft ausgebaut werden. Die Münchner Jung-Unternehmer von Brewee sind die Gewinner des HOGA-Start-up-Wettbewerbs 2019: 'Wir freuen uns, dass wir viele Fachleute kennengelernt haben, darunter sowohl Brauereien als auch Gastronomen. Wir haben viel positives Feedback für unser Konzept und unser Bier erhalten', so Theresa Barsy von Brewee.

Auch die traditionellen und bewährten Themenbereiche erfreuten sich Beliebtheit: So waren zum Beispiel die Präsentationen verschiedener Brauereien und die Frankenwein Vinothek wichtige Anziehungspunkte für Gastronomen, die eine steigende Nachfrage ihrer Gäste in diesen Bereichen erleben.

Der DEHOGA Bayern unterstützt die HOGA als fachlicher Träger und bringt damit die Themen der Branche nach Nürnberg. Bayerns Gastronomen und Hoteliers finden mit dem Verband einen Partner und Unterstützer, der auf der Messe die wichtigsten Themen auch auf politischer Ebene vertreten konnte. Viele interessierte Schüler und Auszubildende nutzten den HOGA-Karrieretag, um sich über Chancen im Gastgewerbe zu informieren. Da ein Großteil der Besucher neben dieser keine andere Gastronomiefachmesse besucht, wurde die Stellung als Bayerns Branchentreffpunkt unter Beweis gestellt.

Viele Meister

Um die Titel in ihren Disziplinen wetteiferten die Meister aus verschiedenen Bereichen des Gastgewerbes: So ermittelte die Deutsche Barkeeper Union den Süddeutschen Cocktailmeister und den Deutschen Meister im Flair-Bartending auf der HOGA.