

MESSEN & EVENTS

Persönliche Gespräche und Geschäftsabschlüsse



Die HOGA fand das letzte Mal Anfang 2019 in Nürnberg statt /
Foto: hoga-messe.de

Im Februar 2021 soll die HOGA in Nürnberg als erste große Gastronomie-Fachmesse wieder stattfinden. Die BÄKO mit ihrem Frühjahrstreff sowie der Deutsche Hoteltag sind mit an Bord. Das abgestimmte Sicherheits- und Hygienekonzept soll es Ausstellern und Besuchern ermöglichen, sich für persönliche Gespräche und Geschäfte live in Nürnberg zu treffen. Bayerns Gastgebermesse HOGA findet vom 7. bis 9. Februar 2021 in der Messe Nürnberg statt. Die Messe bündelt alle Themen der HoReCa-Branche und liefert neue Produkte, innovative Lösungen und Partner für ein erfolgreiches Gastro-Business. Viele Gastbetriebe haben ihre Konzepte überarbeitet, sich neu aufgestellt und kreative Lösungen gefunden, damit es nach der Krise erfolgreich weitergehen kann. Die HOGA dient dem Austausch unter Kollegen und hilft dabei, Partnerschaften zu knüpfen und neue Wege zu gehen. Fachlicher Träger ist der DEHOGA Bayern, der die drängendsten Fragen der Branche beantwortet und Ansprechpartner für Gastronomen und Hoteliers ist.

Neue Perspektiven

Unter dem Slogan ?HOGA Inspiration? gibt es Streetfood-Neuheiten, Informationen rund um das Thema Fleisch und Nachhaltigkeit, Trend-Getränke und Bar-Lösungen, Food-Start-ups sowie die Innovationen der Branche zu entdecken. Die SFC Street Food Convention begleitet die HOGA und bringt erfahrene Foodtrucker, Köche und Street Food nach Nürnberg.

Im Bereich ?Nahrungsmittel und Getränke? sind unter anderem spezialisierte Angebote für italienische und bayerische Gastbetriebe zu finden, mit dem Mercato Italiano und dem

Spezialitätenland Bayern. ?Die Rösterei? stellt Kaffee in den Mittelpunkt, dazu gehören der nachhaltige Anbau, die Röstung und die Zubereitung mit der passenden Maschine. Die SCA Specialty Coffee Association trägt wieder ihre Wettbewerbe in den Kategorien ?Barista? und ?Latte Art? aus. Darüber hinaus werden Snack-Konzepte für den Außer-Haus-Markt vorgestellt.

Im Bereich Küchentechnik stehen neben neuen Produkten und Lösungen auch Koch-Vorführungen im Programm, zum Beispiel im Cook & Chill-Forum. Darüber hinaus finden die Besucher auf der HOGA Haus- und Betriebstechnik sowie Ansprechpartner für individuelle Lösungen. Die Messe liefert nicht nur Grundeinrichtung und Ausstattung für den Gastbetrieb, sie stellt auch spezielle Anforderungskonzepte und Lösungen in Sachen Kinderfreundlichkeit und Barrierefreiheit in den Fokus.

Die Organisation in Gastbetrieben hat vor allem in den vergangenen Monaten einen neuen Stellenwert bekommen. Digitale Lösungen für Restaurants, Hotels, Küchen und Barbetriebe werden auf der HOGA vorgestellt. Da Soziale Medien und eine professionelle Online-Präsenz auch für kleine und mittelständische Betriebe eine immer wichtigere Rolle spielen, gibt es in diesem Bereich Unterstützung bei der New Media-Typberatung.

Bayerns Gastgebermesse in außergewöhnlichen Zeiten

Für ein sicheres Messeerlebnis für Aussteller und Besucher ist die AHA-Formel ? Abstand, Hygiene, Alltagsmaske ? unerlässlich. Diese Maßnahmen gehören aktuell zum öffentlichen Leben dazu und sind gerade in der Gastronomie bereits bekannt und gelebt. Bei Beratungsgesprächen oder gastronomischen Angeboten dürfen die Masken am Tisch abgenommen werden, wenn die Kontaktdaten erfasst sind. Messen gelten nicht als Großveranstaltungen und dürfen daher seit dem 1. September wieder durchgeführt werden. Die Politik bezieht hier, ob der wirtschaftlichen Bedeutung von Messen, deutlich Stellung.