

MESSEN & EVENTS

Positiver Jahresauftakt für Gastgeber



Vom 15. bis 17. Januar 2023 informierten sich rund 18.000 Interessierte bei den 470 ausstellenden Unternehmen auf der HOGA. Damit schließt die Nürnberger Fachmesse mit guten Ergebnissen für Aussteller und Veranstalter / Foto: www.hoga-messe.de

Die Fachmesse HOGA Nürnberg gab den Auftakt für das neue Jahr. Dieses bietet neue Chancen für Hotellerie und Gastronomie und ist für die von Krisen geplagte Branche mit viel Hoffnung verbunden. An drei Tagen kamen rund 18.000 Besucher in die Messe Nürnberg, um die Angebote der 470 HOGA-Aussteller zu erkunden und sich mit Branchenkollegen, Partnern und Freunden auszutauschen. Damit schließt die HOGA 2023 mit guten Ergebnissen für Aussteller und Veranstalter.

Fachlicher Träger der HOGA ist der DEHOGA Bayern. Angela Inselkammer, Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA Bayern), ermutigte Gastronomen und Hoteliere im Rahmen der HOGA dazu, optimistisch und voller Tatendrang in die Zukunft zu blicken: "Die Welt war selten derart im Umbruch und die Verunsicherung so groß wie in diesen Zeiten. Wir erleben ein noch nie dagewesenes Zusammentreffen schwerer Krisen, die uns alles abverlangen. Doch wer, wenn nicht wir, können auch diese Krise meistern. Die HOGA ist in dieser Zeit viel mehr als unsere Branchenmesse, sie ist auch ein Signal des Aufbruchs. Wir möchten gemeinschaftlich an den nächsten Schritten arbeiten, um die HOGA konsequent weiter auszubauen."

Aktuelle Herausforderungen und Trendthemen

Die 470 Aussteller der HOGA 2023 deckten mit ihren Angeboten die Bereiche Food & Beverage, Einrichtung, Ausstattung und Küchentechnik sowie Dienstleistung und Organisation ab. Vor allem diejenigen Angebote, die Antworten auf die aktuellen Herausforderungen der Branche liefern? wie Personalnot, Energiekrise und die neue

Mehrwegangebotspflicht ? wurden von den Besuchern gesucht. Digitale Lösungen, aber auch die Angebote der FOODSpecial-Messe des Service-Bundes können die Arbeit in Küche und Service erleichtern und erlebten deswegen gerade in Zeiten der Personalnot große Nachfrage. Die BÄKO Franken Oberbayern-Nord nutzte die HOGA erneut, um hier Kunden zu treffen und intensive Gespräche zum Jahresauftakt zu führen.

Ausblick auf die HOGA 2025

Viele Gastronomen verstärken den Fokus auf eine nachhaltige Ausrichtung des Betriebs sowie auf die Nutzung regionaler Lieferanten und Lebensmittel. Dafür fanden sie die passenden Angebote in Nürnberg. Für die kommende HOGA soll der Angebotsbereich Food & Beverage erweitert werden, um den Besuchern hier noch mehr Angebotsvielfalt zu bieten. So werden beispielsweise die Angebote für die italienische Gastronomie weiter ausgebaut. Daneben wird es unter dem Titel Asia World eine große Gemeinschaftsbeteiligung geben, die sich an Gastronomen mit asiatischer Küche richtet. Schwerpunkte liegen dabei auf China, Japan und Thailand, die Angebote richten sich aber auch an Gastronomen mit traditioneller Küche, die neue Geschmackswelten in ihre Speisekarte bringen möchten. In der Liquid Area wurden zur HOGA 2023 wieder verschiedene Getränke präsentiert, das Zentrum bildete die Frankenwein Vinothek. In Ergänzung soll zur nächsten HOGA in 2025 das Angebot an alkoholfreien Getränken weiter ausgebaut werden.

Die Bühnenprogramme im Unternehmerkongress Zukunft Gastronomie sowie auf der Culinary Food Stage überzeugten mit fachlichen Informationen, aktuellen Diskussionen, Tastings und Kochshows und rundeten damit das Angebot sowie das Flair der Messe ab. Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführer des HOGA-Veranstalters AFAG Messen und Ausstellungen, freuen sich über den guten Jahresstart mit der HOGA Nürnberg: ?Der engagierte Zusammenhalt zwischen Gastgebern und der Branche hat der HOGA zu einem guten Ergebnis verholfen. Der Optimismus hat gesiegt und die Leidenschaft innerhalb der Branche war auf der HOGA spürbar. Die Aussteller- und Besucherzahlen der HOGA sind wieder auf Wachstumskurs, aber vor allem stimmungsmäßig konnte die HOGA 2023 wieder an die Erfolge aus den Zeiten vor der Corona-Pandemie anknüpfen ? und dies trotz der aktuellen Herausforderungen der Branche. Wir freuen uns, bereits jetzt den Blick auf 2025 zu richten, wenn die HOGA wieder der Treffpunkt für Bayerns Gastgeber ist.?

Gastro Innovation Award ? Neuheiten und Trends