

## Auftakt des Messejahres 2019



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

Mit der HOGA in Nürnberg startete das deutsche Gastgewerbe in das Messejahr 2019. Rund 28.900 Fachbesucher nutzten den dreitägigen Branchentreff, um Partner und Lieferanten zu treffen sowie Inspirationen für den eigenen Betrieb zu sammeln.

Viele der Besucher tätigten bereits in den Messehallen Abschlüsse oder planen diese im Nachgang des Branchentreffs. Vor allem die beiden Bereiche Einrichtung und Ausstattung sowie Software und IT-Dienstleistungen erwarten laut Messeangaben ein gutes Nachgeschäft. Die HOGA hat sich seit der vergangenen Veranstaltung 2017 in verschiedenen Bereichen verändert? so wurden die Themenbereiche klarer definiert und mit einer stärkeren inhaltlichen Tiefe versehen. Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführer des Messeveranstalters AFAG, zeigen sich mit der jüngsten Messeausgabe 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 nächsten HOGA zusätzliche Highlights zu setzen.? Auch die 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 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.

Die unterschiedlichen Standkonzepte mit ihren Messepräsentationen, Frontcooking, Vorträgen und Expertengesprächen kamen bei den Besuchern gut an. Deren Interesse weckten auch die neuen Schwerpunkte wie die SFC Street Food Convention. Diese fand erstmals parallel zur HOGA statt und die Verbindung beider Veranstaltungen hat für Besucher und Aussteller gut funktioniert. Daneben erfreuten sich die traditionellen und bewährten Themenbereiche hoher 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. Als fachlicher Träger brachte der DEHOGA Bayern die Themen der Branche nach Nürnberg. Viele Schüler und Auszubildende nutzten den HOGA-Karrieretag, um sich über Chancen im Gastgewerbe zu informieren. Da ein Großteil der Besucher neben der HOGA 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. Die Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen zeigten das Können des Branchennachwuchses. Highlights waren auch die Deutsche Barista-Meisterschaft und die Deutsche Latte Art-Meisterschaft. Die Specialty Coffee Association SCA trug diese Wettbewerbe erstmals im Rahmen der HOGA aus. Die SFC Street Food Convention vergab den Yummy-Award an den bereits preisgekrönten Foodtruck W.I.P. Wraps in Perfektion.

Die nächste HOGA findet vom 17. bis 19. Januar 2021 im Messezentrum Nürnberg statt.