



Pressemitteilung

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Das bayerische Gastgewerbe trifft sich auf der HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Vom 13. bis 16. Januar 2013 öffnet die HOGA auf dem Nürnberger Messegelände ihre Pforten

(Nürnberg) „Die HOGA ist wie Weihnachten im Januar“, so Thomas Förster, Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, „denn in den fünf Hallen lassen die über 600 Aussteller keine Wünsche der Fachbesucher offen.“ Förster betont, dass der Tourismus in Bayern, und mit ihm das Gastgewerbe als dessen Hauptleistungsträger, auf eines der erfolgreichsten Jahre zurückblickt. „Noch lieben zwar keine amtlich gesicherten Daten vor, doch mit teils sehr deutlich zu erwartenden Pluszeichen vor allen wirtschaftlichen Kennzahlen macht der Tourismus seinem Ruf als Leitökonomie in Bayern, Deutschlands Tourismusland Nummer 1, alle Ehre.“

„Zudem muss bei der HOGA auch ein Blick über unseren weiß-blauen Tellerrand hinaus gewagt werden, schließlich ist sie einer der größten deutschen gastgewerblichen Fachmessen“, so Förster, der auch gleich aktuelle Zahlen des Bundeswirtschaftsministeriums aufführt: „So finden hierzulande 2,9 Millionen Menschen - das sind sieben Prozent aller Erwerbstätigen - einen Arbeitsplatz im Tourismus. Gleichzeitig trägt die Branche in Deutschland allein durch die so genannten „direkten Effekte“ wie z.B. Flug- und Bahntickets oder Hotelbuchungen, mit fast 100 Milliarden Euro und damit 4,4 Prozent zur Bruttowertschöpfung bei.“ Werden die so genannten Vorleistungen einbezogen, zu denen zum Beispiel die Dienstleistungen am Flughafen, Lieferungen von Bäckern an Gaststätten oder Renovierungsarbeiten durch Handwerker im Hotel entstehen, so ist der Tourismus sogar zu 9,7 Prozent an der Wertschöpfung und zwölf Prozent an der Beschäftigung beteiligt. „Da die Tourismuswirtschaft jedoch heterogen ist, wird leider viel zu häufig unterschätzt, wie relevant sie für den Wirtschaftsstandort Deutschland respektive Bayern ist“, erläutert der Vizepräsident, der ergänzt: „Dabei liegt sie sowohl bei Beschäftigung als auch Wertschöpfung deutlich vor Wirtschaftszweigen wie KFZ-Industrie, Maschinenbau oder Bankwirtschaft. Eine Bedeutung, die verpflichtet; eine Bedeutung, der wir aber auch mit unserem Messeangebot mehr als gerecht werden.“

Besonders profitieren dürften die Aussteller der HOGA durch die massive Investitionstätigkeit im Bereich des Beherbergungsgewerbes, die durch die Reduzierung der Umsatzsteuer zum 1. Januar 2010 ausgelöst wurde. „Die Herstellung von steuerlicher Wettbewerbsgleichheit gab den Hoteliers genau die wertvollen Handlungsspielräume für Investitionen, den Erhalt und Ausbau von Arbeits- sowie Ausbildungsplätzen, für Mitarbeiterqualifizierung und -entlohnung sowie für Preissenkungen, die die Branche dringend benötigt hat“, so Förster.

Seite 1 von 2

Seite 2 von 2

Mit auf der HOGA dabei ist auch dieses Mal wieder der Verband selbst. „Weil wir von der Qualität der HOGA überzeugt sind, haben wir einmal mehr die ideelle Trägerschaft übernommen“, so Förster, der hinzufügt: „Darüber hinaus präsentiert sich der DEHOGA Bayern moderner und größer denn je.“ So wird Herzstück und Kommunikationszentrum in Halle 8 das Informationszentrum des Verbandes sein. Hier stehen den Besuchern die Experten des DEHOGA Bayern und seiner Partner zu allen Themen des Gastgewerbes, von A bis Z – von Ausbildung bis Zertifizierungen – Rede und Antwort.

Gleich mehrfach spannend wird es in den vier Tagen in Halle 8 werden: Im Rahmen der Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen werden täglich drei Berufsschulen antreten um deren besten Schüler in den Kampf um die begehrten Meistertitel zu schicken. Die Frage *Welches Köcheteam setzt die Zubereitung eines vorgegebenen Warenkorbs mit ausgesuchten bayerischen Spezialitäten am besten um?* wird im Rahmen des Wettbewerbs Cup der Originale – „So schmeckt Bayern“ beantwortet. Kreativität gepaart mit höchster Perfektion – das ist gefragt beim Wettbewerb Show dining – HOGA Trophy 2013. Ausgerichtet vom DEHOGA Bayern sowie vom Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) können Hotels, gastronomische Betriebe aber auch Fachschulen zeigen, wie sie optischen Genuss bereits vor dem Servieren auf den Tischen zaubern können. Speisekarten gibt es in jedem Lokal – von der Kneipe bis zum Sterne-Restaurant. Sie sind ein wichtiges Instrument in der Kommunikation mit dem Gast. „Deutschlands kreativste Speisekarte“ wird erstmalig vom *Gastgewerbe Magazin* auf der HOGA gekürt und prämiert.

Ebenfalls neu ist das *Dialogforum Schulverpflegung – Chancen für Schüler, Eltern und Gastronomen*. Hierbei wird die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern gemeinschaftlich mit zwei Schulverpflegungsanbietern Fragen zum Themenkomplex *Zwischen Wirtschaftlichkeit, Qualität und Verantwortung* beantworten. Auch die Politik zeigt Flagge, so werden am Dienstag, 15. Januar, Wirtschaftsstaatssekretärin Katja Hessel und DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl Urkunden der Deutschen Hotelklassifizierung, der Deutschen Klassifizierung für Gastehäuser, Gasthöfe und Pensionen, von ServiceQualität Deutschland sowie des GastroManagementPasses an herausragende gastgewerbliche Betriebe übergeben.

- Ende der Pressemitteilung -