



7. Oktober 2014

Presseinformation

HOGA Nürnberg eröffnet im Februar 2015 den Reigen der Gastromessen

65 Jahre HOGA Nürnberg: Die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV ist Treffpunkt für das süddeutsche Gastgewerbe / Vom 22. bis 25. Februar 2015 präsentieren rund 700 Aussteller ein geballtes fachliches Angebot / Neue Trends, innovative Konzepte für Hotellerie und Gastronomie und spannende Wettbewerbe setzen die Akzente / Food-Kompetenz konzentriert unter einem Dach: FOOD SPECIAL des Servicebund, Gemeinschaftsstand der BÄKO und erstmalige Beteiligung der Evenord eG / Februar-Termin ermöglicht optimale Planung von Einkäufen und Investitionen

Nürnberg – Vom 22. bis 25. Februar eröffnet die HOGA Nürnberg den Reigen der Branchenmessen für das Gastgewerbe im neuen Jahr. Die bayerische Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV ist 2015 die einzige Messe in Süddeutschland. Sie dürfte damit zum Pflichttermin für alle werden, die sich über Neuheiten, aktuelle Trends und innovative Gastronomie-Konzepte informieren möchten, Einkäufe planen und den Messebesuch zur Kommunikation und zum Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen nutzen wollen.

Die HOGA findet diesmal einen Monat später zum idealen Termin für die Planung von Investitionen, Modernisierungs- und Rationalisierungsmaßnahmen statt. Fachlicher Träger ist erneut der Bayeri-

sche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V., der mit seinem großen Infostand in Halle 8 eine wichtige Anlaufstelle für Hoteliers, Gastronomen und deren Mitarbeiter sein wird.

65 Jahre HOGA – eine Erfolgsgeschichte

Die veranstaltenden AFAG Messen können diesmal ein stolzes Jubiläum feiern und mit 65 Jahren HOGA Nürnberg auf eine lange Erfolgsgeschichte zurückblicken. 1950 erlebte die Messe unter dem damaligen Namen Süddeutsche Fachschau für Hotel-Gastronomie und Konditorei in Nürnberg ihre Premiere. Es folgten Jahre des Wachstums, beflügelt durch die boomende deutsche Wirtschaft und Vollbeschäftigung. Bundesweit wurden in den Anfangsjahren der HOGA neue Gaststätten und Hotels eröffnet, immer mehr Menschen konnten sich Reisen leisten und das Gastgewerbe profitierte vom zunehmenden Geschäftsreiseverkehr und zahlreichen neuen Messen.

Vor diesem Hintergrund baute die HOGA ihre Bedeutung als süddeutscher Branchentreff kontinuierlich aus und sie legte von Jahr zu Jahr bei den Aussteller- und Besucherzahlen zu. Das Angebot der Messe orientierte sich dabei stets an den aktuellen Bedürfnissen der Branche und an aktuellen Trends. Auch die Sorgen des Gastgewerbes wurden schon frühzeitig im Rahmen von Informationsschauen aufgegriffen. So war bereits bei der ersten Gastromesse in Nürnberg die hohe Steuerbelastung in der Hotellerie und Gastronomie das Thema einer Informationsschau. Ein Thema, das auch heute noch die Branche beschäftigt. Darüber hinaus sorgten bereits in den Anfangsjahren der Messe Wettbewerbe für ein lebendiges Branchenbild und mit ihrem Rahmenprogramm und ideellen Sonderschauen wurde die Nürnberger HOGA zum Vorbild für viele andere Veranstaltungen.

Fast 700 Aussteller und viel Neues bei der HOGA 2015

Die HOGA zählt inzwischen neben den Veranstaltungen in Hamburg und Stuttgart zu den drei wichtigsten deutschen Branchenmessen des Gastgewerbes. Bei ihrer letzten Durchführung 2013 konnte die HOGA bei der Ausstellierzahl um 15 Prozent zulegen und mit über 35.000 Besuchern an die Erfolge der Vorjahre anknüpfen. Dass laut Besucherbefragung rund 40 Prozent der Besucher nur die HOGA Nürnberg und keine andere deutsche Gastromesse besuchen, unterstreicht den Stellenwert, den die HOGA in Fachkreisen genießt.

Die bisher sehr gute Vermietungssituation lässt auch für 2015 eine starke HOGA erwarten. Wenn sich der positive Trend bis zum Messtart im Februar fortsetzt, könnte erstmals die Zahl von fast 700 Ausstellern erreicht werden! Insgesamt wird die HOGA in der Messe

Nürnberg fünf Messehallen belegen und mit mehr Herstellern, neuen Food-Anbietern und interessanten neuen Ausstellern aus dem Bereich Großküchen und Technik ihre fachliche Kompetenz weiter stärken. Zum Kreis der Aussteller gehören auch EDEKA C+C Großhandel Nordbayern, Sachsen, Thüringen und Südtirol wird sich erstmals mit einem Gemeinschaftsstand beteiligen und über seine Spezialitäten informieren.

Im Mittelpunkt der Messe stehen die Bereiche Küchentechnik, Einrichtung und Ausstattung, Nahrungsmittel und Getränke, Haus- und Betriebstechnik sowie Dienstleistungen, IT-Organisation und Kommunikationstechnik. Wer besonders kreative und innovative Produktideen, Konzepte und Dienstleistungen sucht, findet diese gebündelt im HOGANovum.

Da die HOGA immer stärker in die benachbarten Bundesländer Sachsen und Thüringen ausstrahlt, wird man für die kommende Messe die Aktivitäten und Werbemaßnahmen in diesen Bundesländern verstärken und erstmals eine Kooperation mit der Leipziger Messe eingehen. Bei der HOGA werden sich erstmals Aussteller mit sächsischen Spezialitäten präsentieren und im Gegenzug werden sich bayerische Anbieter zukünftig auf der Gastromesse in Leipzig mit bayerischen Schmankerln vorstellen.

HOGA-Forum in Halle 8: Infozentrum des DEHOGA Bayern ist zentraler Treffpunkt der Information und Kommunikation

Das Herzstück und Kommunikationszentrum der HOGA ist der modern gestaltete Stand des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern im HOGA-Forum in Halle 8. Verbandsmitglieder und interessierte Besucher erhalten an diesem Branchentreffpunkt vielfältige Informationen und eine fachliche Beratung zu allen Bereichen des Gastgewerbes. Im HOGA-Forum in Halle 8 sorgt das Programm auf der DEHOGA Bayern Arena für Abwechslung, u.a. finden hier die Ehrungen und Preisverleihungen der Wettbewerbe durchgeführt werden.

Einrichtungsideen für Hotels: DEHOGA Bayern und Bund Deutscher Innenarchitekten präsentiert die Preisträger des Studentenwettbewerbs „Essen, Trinken, Schlafen“

Neben dem fachlichen Angebot bietet die Messe an vier Messetagen eine Fülle an Informationen, sie stellt Konzepte für die perfekte Gästebewirtung vor und zeigt Beispiele, wie sich im Restaurant, Hotelzimmer oder in der Hotelbar eine Wohlfühlatmosphäre erzeugen lässt.

Von besonderem Interesse für Hoteliers dürfte in diesem Zusammenhang ein Wettbewerb sein, der vom Bund Deutscher Innenarchi-

tekten (BDIA) gemeinsam mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V. durchgeführt wurde. Der Wettbewerb stand unter dem Motto „Essen, Trinken, Schlafen“ und dazu haben 140 Studenten von drei bayerischen Hochschulen für Innenarchitektur (Akademie der bildenden Künste München, FH Rosenheim und FH Coburg) ihre Arbeiten eingereicht. Die Studenten konnten bei diesem Wettbewerb, der als Semesterarbeit gewertet wurde, ihre Ideen und Einrichtungskonzepte für die Hotellerie zum Thema „Essen, Trinken, Schlafen“ umsetzen. Dabei überraschten die Studenten die Jury mit tollen Einrichtungskonzepten und pfiffigen Gestaltungsideen. Insgesamt wurden in der letzten Runde 25 Arbeiten für die Ausstellung im Rahmen der HOGA ausgewählt, die in Halle 9 am Stand des BDIA auf einer Sonderfläche präsentiert werden. Die Arbeiten sollen für die Besucher der HOGA Inspiration sein, aber auch zu Diskussionen anregen. Die Ehrung der Preisträger findet am 22. Februar gegen 15.00 Uhr auf der DEHOGA Bayern Arena in Halle 8 statt.

FOOD SPECIAL – Zwei Tage geballte Food-Kompetenz

Bereits zum 9. Mal lädt der Servicebund (Zusammenschluss mittelständischer Lebensmittel-Fachgroßhändler für Großverbraucher) im Rahmen der HOGA Nürnberg zur FOOD SPECIAL ein. Dazu werden am 22. und 23. Februar in Halle 6 über 100 Unternehmen ihre neuesten Produkte, Ideen sowie Food-Konzepte präsentieren und zu Degustationen einladen.

Ein attraktives Rahmenprogramm wird das Angebot der Aussteller abrunden und prominente Gäste der Gastroszene und namhafte Köche werden den Fachbesuchern wertvolle Anregungen und kreativen Input bieten. Die Ansprüche der Gäste werden immer höher und Gastronomen müssen sich mit ihrem kulinarischen Angebot auf individuelle Essgewohnheiten und Wünsche ihrer Gäste einstellen. Dazu liefert die FOOD SPECIAL wertvolle Tipps und Anregungen.

Erstmalige Beteiligung der Evenord eG: Metzger und Fleischer sind wichtiger Teil der Gastronomie

Ein besonderes Anliegen des HOGA-Veranstalters war es, neben den Bäckern und Konditoren auch Metzger und Fleischer in das Konzept der HOGA einzubinden. Dies wird nun 2015 erstmals mit der Beteiligung der Evenord eG realisiert, die bereits 1950 Aussteller der Nürnberger Gastromesse war. Die Abholmärkte der Evenord eG sind auf die Bedürfnisse ihrer Kunden zugeschnitten. Ob Verkauf, Imbissbereich, Küche oder Werkstatt - das Stammsortiment von über 20.000 Artikeln deckt den Tagesbedarf von Metzgerei, Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ideal ab. Für AFAG-Messechef Heiko Könicke ist das Engagement der Evenord

auf der HOGA eine wertvolle Kooperation, die Sinn macht: „Metzgereien, die sich in den Bereichen Catering und Partyservice engagieren und ihren Kunden Möglichkeiten zu einem Imbiss bieten, sind längst fester Bestandteil des Gastgewerbes. Mit der Evenord eG und der BÄKO stellen zwei wichtige Partner des Gastgewerbes ihr Leistungsspektrum auf der Messe vor und wir holen damit neue Zielgruppen auf die Messe und davon werden auch andere Aussteller der HOGA profitieren“.

Frühjahrstreff der BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG

Bereits zum dritten Mal nach der Premiere 2011 ist die BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG auf der HOGA vertreten und lädt erneut zu ihrem Frühjahrstreff ins Nürnberger Messezentrum ein. Bei der letzten HOGA 2013 lag der Anteil der Bäcker und Konditoren bereits bei 9,2 Prozent. Neben dem reinen Bäckereisektor hat die BÄKO ihr Leistungsspektrum deutlich ausgebaut und ist längst ein wichtiger Partner der Gastronomie. So werden neben dem klassischen Bäckerei- und Konditoreisortiment auch Kaffeespezialitäten und Snacks bis hin zu vollständigen Gerichten angeboten.

Auf der HOGA ist die BÄKO mit zahlreichen Geschäftspartnern auf einer Gesamtfläche von 2.000 Quadratmetern vertreten und neben Bäckern und Konditoren können sich auch Gastronomen über das breite Leistungsangebot der BÄKO informieren. Die Messebesucher können sich im BÄKO-Café bei Herzhaftem und Süßem stärken und in der „Schau-Backstube“ das Backhandwerk live und mit allen Sinnen erleben.

HOGA richtet Augenmerk auf den Berufsnachwuchs

Seit jeher richtet die HOGA ein besonderes Augenmerk auf den Berufsnachwuchs. Koch-Auszubildende, in der Ausbildung befindliche Hotel- und Restaurantfachleute sowie der Konditoren-, Bäcker- und Metzgernachwuchs sind aktiv in das Messegeschehen eingebunden und zum Teil auch bei spannenden Wettbewerben gefordert. Damit gewährt die Messe Schülern, die kurz vor der Berufswahl stehen, praxisnahe Einblicke in die gastgewerblichen Berufe und Auszubildende und Fachlehrer und Profis der Branche geben Auskunft, welche Chancen und Möglichkeiten das Gastgewerbe den jungen Menschen bietet.

Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang die großzügige Unterstützung der Nürnberger Berufsschule 3. Die Direktion und Lehrkräfte geben mit ihrem Engagement den jungen Menschen die Chance, aktiv an der HOGA mitzuwirken.

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. Für den Nachwuchs in den Berufen Koch/ Köchin sowie Hotel- und Restaurant-Fachmann/ -frau sind die Bayerischen Jugendmannschaftsmeisterschaften der bayerischen Berufsschulen um den **HOGA-Jugendpokal Bayern 2015** das Highlight. Die jungen Nachwuchskräfte kommen aus verschiedensten bayerischen Berufsschulen und werden sich vor den Augen der Messebesucher u.a. im Schau-Restaurant, in der gläsernen Wettbewerbsküche und an der Hotelrezeption bei praktischen und theoretischen Aufgaben messen.

Neben den Bayerischen Jugendmannschaftsmeisterschaften, bei denen junge Köche, Restaurant- und Hotelfachleute gefordert sind, ist auch die Konditorenabteilung der Nürnberger Berufsschule 3 auf der HOGA vertreten. Vor den Augen der Messebesucher werden süße Köstlichkeiten angefertigt und beim Konditoren-Wettbewerb sind die Konditoren-Azubis aus ganz Bayern bei praktischen Aufgaben gefordert. Der Bäcker-Nachwuchs der Berufsschule 3 wird auf der HOGA ebenfalls bei praktischen Prüfungsaufgaben zeigen, was man gelernt hat, aber auch Schülerinnen und Schüler der Abteilung Fleischer sind bei der Herstellung kulinarischer Spezialitäten gefordert.

Ihre HOGA-Premiere erleben diesmal die vom VSR (Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V) veranstalteten Wettbewerbe wie der **Deutsche Bitburger Jugendpokal** für Restaurantfachkräfte, die **Deutsche Meisterschaft für Hotel und Restaurant** sowie die **Deutsche Junioren-Meisterschaft für Hotel und Restaurant**.

Show Dining-Wettbewerb: Kreativität rund um die perfekt gedeckte Tafel

Kreativität gepaart mit höchster Perfektion sind beim **Show Dining-Wettbewerb** um die HOGA Trophy 2015 gefragt. Ausgerichtet vom Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DE-HOGA Bayern e.V., können Hotels, gastronomische Betriebe und Fachschulen zeigen, wie sie optischen Genuss bereits vor dem Servieren auf den Tischen zaubern. Die perfekt eingedeckten und mit viel Kreativität gestalteten Tische werden erneut ein besonderer Augenschmaus der HOGA sein und als Anregung dienen.

Rund um das Trendthema Kaffee

Ein neuer Schwerpunkt der HOGA ist das Thema Kaffee als Trend-Umsatzbringer der Branche. Im Rahmen einer Rösterei greifen die Veranstalter das Thema gemeinsam mit mehreren Spezialröstereien

aus der Region auf. Im Mittelpunkt steht die Information über individuelle und qualitativ hochwertige Kaffee-Rohprodukte, darunter auch Fair Trade Erzeugnisse. Auf der HOGA wird frischer Kaffee geröstet und das Ergebnis wird anschließend bei Degustationen verkostet. Barista-Schulungen an Geräten und Fachvorträge zur Warenkunde weihen die Besucher in die Geheimnisse eines guten Kaffees ein und liefern die richtigen Verkaufsargumente gegenüber den Gästen. Verschiedenste Hersteller komplettieren mit einer Auswahl an Espressomaschinen das fachliche Angebot.

Liquid Area mit Cocktail-Meisterschaften

Als weitere Neuheit präsentiert die HOGA in Halle 7 die Liquid Area. Hier stehen innovative Getränke im Fokus als Inspiration für das Spirituosenkonzept in der Hotellerie und Gastronomie. Neben In-Getränken wie Kakao, Energy Drinks, Limonaden, Fruchtsäfte, Wellnessdrinks oder Premixcocktails geht es auch um Trendspirituosen wie Rum, Gin, Wodka und natürlich Whisk(e)y. Vertreten sind auch regionale Brennereien mit ihren Produkten. Im Rahmen der HOGA finden darüber hinaus die Cocktailmeisterschaften von Bayern, Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz statt, bei denen sich die besten Bar-Profis im fairen Wettstreit messen.

Die Deutsche Barkeeper Union wird sich gleich nebenan in Halle 8 mit einem Infostand und einer Bar präsentieren und in unmittelbarer Nachbarschaft stellen sich Barschulen aus München und weiteren Städten vor.

Restaurant der Zukunft: Gastronomie-Report präsentiert die Preisträger des neuesten Wettbewerbs

Das Konzept „EREMITAGE“ ist Sieger des jüngsten Wettbewerbs „Restaurant der Zukunft – The next Generation“ und wird neben den anderen Preisträgern bei der HOGA auf dem Stand der Fachzeitschrift Gastronomie-Report vorgestellt.

Sehen und gesehen werden, flirten, Spaß haben: Das gehört doch zu einem gelungenen Lokalbesuch dazu – oder? Nicht für alle Gäste: Wer allein zum Essen geht, fühlt sich nicht selten wie ein ausgegrenzter Paria. Für diesen bislang vernachlässigten Gästekreis hat die Architekturstudentin Kathrin Hermanns das visionäre Lokal „EREMITAGE“ entworfen, bei dem jeder Gast in seinem eigenen Häuschen allein genießt.

Dieses ebenso atemberaubende wie polarisierende Konzept ist der Sieger der neuen Runde des weltweit einzigartigen Wettbewerbs „Restaurant der Zukunft“, den die Fachzeitschrift Gastronomie-Report dieses Mal in Kooperation mit der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart veranstaltet hat. Auf der HOGA Nürn-

berg werden die visionären Modelle, in denen gesellschaftspolitischer Zündstoff steckt, erstmals in Bayern präsentiert.

Das Siegerkonzept „EREMITAGE“ kann als Antwort auf die Vereinigungstendenzen der modernen Gesellschaft interpretiert werden. Es rückt die stetig wachsende Zahl der Singles in allen Altersstufen, die aus Angst vor dem „Allein-Essen-Gehen“ nicht selten auf Fast Food und Delivery-Service zurückgreifen, als wichtige Zielgruppe für die Gastronomie von morgen in den Mittelpunkt.

Auch die anderen Restaurant-Konzepte der Studenten greifen teilweise gesellschaftspolitische Probleme auf und werden reichlich Stoff zu Diskussionen liefern. Beim Wettbewerb „Restaurant der Zukunft“ geht es vor allem darum, der Branche ein Gefühl dafür zu vermitteln, wie die Jugend von heute tickt und welche Wünsche und Sehnsüchte sie an die Gastronomie von morgen hat“, so Wettbewerbs-Initiator Willy Faber, Herausgeber der Fachzeitschrift Gastronomie-Report.

Spezialitätenland Bayern

Für das Spezialitätenland Bayern wirbt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf der HOGA mit einem Gemeinschaftsstand. Die HOGA-Besucher können sich über kulinarische Schmankerl aus dem Freistaat informieren und natürlich auch verkosten. Franken, insbesondere die Region Oberfranken, steht für die größte Brauereidichte weltweit. Im Bayerischen Biergarten bietet sich Gelegenheit zu einer Bier-Entdeckungsreise mit einem vielfältigen Angebot regionaler Bierspezialitäten.

Frankenwein-Vinothek

Der Fränkische Weinbauverband wird sich erneut mit seiner Frankenwein-Vinothek an der HOGA beteiligen und aufzeigen, wie sich mit Frankenweinen und regionalen Konzepten Erfolg in der Gastronomie generieren lässt. Wissenswertes rund um den Frankenwein vermitteln praxisorientierte Seminare, Verkostungen und Diskussionen für Gastronomen. Dabei geht es u.a. die Partnerschaft zwischen Winzern und Wirten, um Schulungen für Servicepersonal oder Informationen über das Berufsbild des Sommeliers. Weitere Details zum Programm auf der Website www.culinarium-bavaricum.de.

Kulinarik der Spitzenklasse: Unter dem Motto „KochSterne“ präsentiert die AHGZ Spitzenköche

Die Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung wird auf ihrem Messestand einen attraktiven Beitrag zum Rahmenprogramm der HOGA beisteuern. Bei hochkarätigen Kochshows erleben die Besucher unter dem Motto „KochSterne“ Spitzenköche und Patissiers bei

der Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten, u.a. Nico Burkhardt, Lucki Maurer, Heiko Antoniewicz und Elisabeth Opel. Alle mitwirkenden Köche sind wahre Meister ihres Fachs und wurden für ihre Kochkünste mehrfach ausgezeichnet. Sie werden den Berufskollegen wertvolle Anregungen für die eigene berufliche Praxis liefern und so manchen fachlichen Tipp mit auf den Weg geben.

Veranstalter erwarten eine besonders starke HOGA

HOGA-Projektleiter Stephan Dovern sieht der kommenden Veranstaltung optimistisch entgegen: „Die Messe ist hervorragend aufgestellt und die vielen positive Fakten sprechen für eine starke HOGA 2015. Die im Vergleich zur letzten HOGA gestiegene Nachfrage nach Standflächen, die Beteiligung vieler neuer Unternehmen sowie die Bereitschaft vieler Aussteller, die Standfläche zu vergrößern, werten wir als positives Signal. Bayern ist das Tourismusland Nr. 1 in Deutschland mit einer leistungsstarken Hotellerie und Gastronomie und davon profitieren auch unsere Aussteller. Ob Hotelier, Wirt, Kochprofi, Servicekraft oder Auszubildender – von der HOGA wird jeder wertvolle Anregungen und Inspirationen für den eigenen Betrieb und die eigene Arbeit mitnehmen können. Deshalb sollte man den Termin vom 22. bis 25. Februar 2015 dick im Terminkalender anstreichen“, so der HOGA-Projektleiter.

HOGA-Eintrittskarten rechtzeitig online bestellen

Wer sich seine HOGA-Eintrittskarten rechtzeitig sichern möchte, kann seine Tickets über das Online-Ticketing per Internet ordern. Dadurch erspart man sich Wartezeiten an den Kassen und gewinnt Zeit für den Messebesuch.

Infos unter www.hoga-messe.de

Presse-Kontakt:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Bereich Presse/PR
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg
Telefon: 0911 / 98833-145 / -147
E-Mail: presse@afag.de