



23. September 2014

Presseinformation

65 Jahre HOGA Nürnberg – eine Erfolgsgeschichte

Seit der Premiere im Jahr 1950 steuert die süddeutsche Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV auf Erfolgskurs / Die HOGA gehört inzwischen zu den drei Top-Events der Branche in Deutschland / Einige HOGA-Aussteller waren bereits bei erster Messe dabei / Veranstalter setzten von Anfang an auf eine lebendige Präsentation unter Einbindung aller Berufe des Gastgewerbes / Nächste HOGA findet vom 22. bis 25. Februar 2015 statt

Nürnberg – Die HOGA Nürnberg, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV, ist im nächsten Jahr das wichtigste Branchenereignis des Gastgewerbes im süddeutschen Raum. Wenn die drittgrößte deutsche Fachmesse für das Gastgewerbe vom 22. bis 25. Februar 2015 ihre Pforten öffnet, können die veranstaltenden AFAG Messen und Ausstellungen auf eine lange Erfolgsgeschichte zurückblicken, denn die HOGA findet zum 65. Mal statt. Vom 14. bis 23. April 1950 erlebte die Messe noch unter dem damaligen Namen „1. Süddeutsche Fachschau für Hotel-Gaststätte und Konditorei“ in Nürnberg ihre Premiere und fand vom Start weg bei den Fachleuten der Branche große Beachtung. In den folgenden Jahren erlebte die Messe unter dem neuen Namen HOGA, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV, eine rasante Entwicklung und etablierte sich als eine der wichtigsten Branchenmessen im süddeutschen Raum.

65 Jahre HOGA sind für den Veranstalter und den Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. als fachlichen Träger ein Anlass, um einen Blick zurück auf die Anfänge der Messe zu werfen und deren weitere Entwicklung zu skizzieren.

Für Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e. V., ist die HOGA Nürnberg eine überzeugende Leistungsschau des bayerischen Gastgewerbes mit Ausstrahlung weit über Bayerns Grenzen hinaus: „Die HOGA Nürnberg ist seit 65 Jahren eine einzige Erfolgsgeschichte. Sie gehört zu den erfolgreichsten Gastronomiemessen Deutschlands und mit ihrem Mix aus fachlichem Angebot, Wettbewerben und praxisrelevanten Informationen ist die HOGA für mich die überzeugendste Branchenpräsentation ihrer Art in Europa. Im Rahmen unserer langjährigen Partnerschaft mit dem Messeveranstalter AFAG liefert sie verlässlich zukunftsorientierte Konzepte, sie setzt Trends und ist Branchenbarometer. Zugleich wird sie auch als Familienfeier des bayerischen Gastgewerbes von unseren Mitgliedsbetrieben geliebt.“

HOGA-Erfolgsgeschichte beginnt im April 1950

Die „1. Süddeutsche Fachschau für Hotel-Gaststätte und Konditorei“ wurde 1950 vom Landesverband des Bayerischen Hotel- und Gaststättengewerbes e.V. in Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Hotelierverband e.V. und dem Landesverband des bayerischen Konditorhandwerks sowie der Arbeitsgemeinschaft für Ausstellungen GmbH (heute AFAG) veranstaltet. Dass die HOGA Nürnberg in 65 Jahren eine derart rasante Entwicklung nahm und heute neben der Hamburger Internorga und der Intergastra Stuttgart eine der drei führenden Fachmessen für das Gastgewerbe in Deutschland ist, erfüllt die beiden AFAG-Geschäftsführer Heiko und Hermann Könicke mit Stolz. Ihr Vater Helmuth Könicke sen. zeichnete 1950 als Messedirektor für die „1. Süddeutsche Fachschau für Hotel-Gaststätte und Konditorei“ verantwortlich, die noch auf dem ehemaligen Reichsparteitagsgelände am Nürnberger Dutzendteich stattfand, dem heutigen Volksfestplatz. Die Aussteller präsentierten sich in der unter Denkmalschutz stehenden Kongresshalle und auf einem Teil des Freigeländes. Noch heute erinnert die Kongresshalle an die dunklen Seiten der Nürnberger Stadtgeschichte und ist der größte erhaltene nationalsozialistische Monumentalbau in Deutschland.

Schon die zweite Gastronomiemesse fand in den damals neuen Messehallen im Nürnberger Norden unweit des Stadtparks statt. Dort wurde bereits 1950 mit der Spielwarenmesse die größte und wichtigste Fachmesse Nürnbergs durchgeführt.

Von Anfang setzten die Veranstalter auf ein lebendiges Branchenbild

Neben dem fachlichen Angebot der Aussteller spielten bereits im Jahr 1950 ideelle Bereiche und die aktive Einbindung der Berufe des Gastgewerbes bei der Konzeption der Messe eine wichtige Rolle. Damit nahm die HOGA eine Vorreiterrolle ein, denn es gab bereits eine große Kochkunst- und Gebäckschau und die Sonderschau „Der gedeckte Tisch“ zeigte Beispiele einer perfekt eingedeckten und kreativ gestalteten Tafel. Beide Präsentationen stießen bei den Fachbesuchern auf großes Interesse, denn sie waren eindrucksvolle Leistungsschauen der Fachleute aus Küche und Service. Auch in den Folgejahren waren diese Schaubereiche ein fester Bestandteil der Nürnberger Gastromesse und sind es teilweise auch heute noch. Gerade in den letzten Jahren widmete sich die Messe verstärkt dem Berufsnachwuchs und wird bei der Durchführung von Wettbewerben für junge Köche/Köchinnen und Hotel- und Restaurant-Fachkräfte tatkräftig von der Nürnberger Berufsschule 3, dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. und dem VSR unterstützt.

Große Beachtung fanden bereits bei der Messepremiere die ideellen Präsentationen, die sich der kulturhistorischen und volkswirtschaftlichen Bedeutung des Gastgewerbes sowie dem Ausbildungs- und Fremdenverkehrswesen widmeten. Diese ideellen Ausstellungsbe- reiche beleuchteten u.a. die Ursprünge der Gastronomie und zeigten historische Stiche der ersten gewerbsmäßigen Gastwirtschaften. Diese entwickelten sich im 13. und 14. Jahrhundert mit dem Wachstum der Städte aus der Taberne (Schenke, Trinkhaus). Wachsender Wohlstand des erstarkenden Bürgertums und die Ausweitung des Reiseverkehrs prägten ab dem 16. Jahrhundert das weitere Wachstum des Gastwirtsgewerbes. Dargestellt wurde ferner die damalige Posthaltereie als erste Form unseres heutigen Hotels. Mit Beginn des 19. Jahrhunderts beschleunigte der weitere Aufschwung des Ver- kehrswesens die Entwicklung im Gastgewerbe und beflügelte somit auch die bayerische Gastromesse.

Bemerkenswert ist die Tatsache, dass sich bereits 1950 die erste bayerische Gastromesse mit der Steuer-Problematik befasste, die auch heute noch die Branche beschäftigt. Auf Schautafeln konnte man nachlesen, dass damals über 50 Steuern das Gastgewerbe belasteten und das Gastgewerbe in Bayern in einem Jahr allein 80,5 Millionen Mark an Biersteuern abführen musste, was mehr als der Jahresumsatz in der bayerischen Metallindustrie war.

Treue HOGA-Aussteller: einige waren bereits 1950 dabei

Der Großteil der Aussteller hält der HOGA seit vielen Jahren die Treue. Einige namhafte Unternehmen haben bereits bei der ersten Messe 1950 ausgestellt, u.a. Alexanderwerk, Coca Cola, Evenord, Küppersbusch, Mühlendorfer Bettenhaus, Palux, Stahl Waschmaschinenfabrik, VAU Vereinigte Herd- und Ofenfabriken und Wamsler, um nur einige Beispiele zu nennen.

HOGA im Wandel der Zeit

Die weitere Entwicklung der HOGA war von vielen Faktoren geprägt. Positiven Einfluss auf das Gastgewerbe hatten in den sechziger Jahren das deutsche Wirtschaftswunder und die wachsende Bedeutung des Tourismus, denn die boomende Wirtschaft sorgte für Vollbeschäftigung und immer mehr konnten es sich leisten, zu verreisen und im Restaurant zu essen. Durch die nach Deutschland strömenden Gastarbeiter entwickelte sich langsam eine multikulturelle Gastronomie und die zunehmende Bedeutung des Messe- und Kongressgeschäfts war für die Hotellerie, Gastronomie und die HOGA Nürnberg ebenfalls ein wichtiger Meilenstein.

Wurde die Messe in den Anfangsjahren noch im Vierjahres-Turnus durchgeführt, wechselte man später auf einen Zweijahresturnus, denn die Messe war für die Fachleute der Branche nicht nur ein Forum der Information und Innovation, sondern vor allem auch ein wichtiger Ordermarkt. Der Bedarf war hoch, denn überall entstanden neue Gaststätten und Hotels, die Menschen konnten sich Reisen leisten und durch den Ausbau des Autobahnnetzes erreichte man auch weiter entfernte Ziele schneller.

Neues Messegelände in Nürnberg-Langwasser bescherte der HOGA ab 1973 einen kräftigen Schub

Ein weiterer Meilenstein in der Geschichte der HOGA war der Umzug in das neu erbaute Messezentrum in Nürnberg-Langwasser. Der Nürnberger Stadtrat hatte sich 1970 zu diesem Neubau entschlossen, nachdem die Spielwarenmesse am alten Standort aus allen Nähten platzte. 1973 wurde das neue Messezentrum mit der Spielwarenmesse eingeweiht und kurz danach folgte bereits die HOGA als zweite Messe.

Mit dem neuen Messegelände und einer perfekten Infrastruktur für Besucher und Aussteller wurde die Basis für weiteres Wachstum der HOGA geschaffen. So legte die HOGA vor allem in den 70er bis 90er bei den Aussteller- und Besucherzahlen kräftig zu und zählte in Spitzenjahren über 40.000 Besucher. Von Vorteil für die HOGA erwies sich die hervorragende Verkehrsanbindung an das Autobahnnetz in alle Richtungen. Genügend Parkplätze in unmittelbarer Nähe der Messehallen, der Bau der Nürnberger U-Bahn und der später

fertig gestellte eigene U-Bahn-Anschluss an der Messe mit Verbindung zum Hauptbahnhof und Flughafen sind auch heute noch schlagkräftige Argumente für den Nürnberger Messeplatz. Durch den Ausbau der Autobahnen und die bessere Erreichbarkeit konnte die HOGA ihr Einzugsgebiet bis nach Baden-Württemberg und Hessen ausbauen und nach dem Mauerfall 1989 auch neue Besucher aus Sachsen und Thüringen gewinnen.

Nach dem Wiedervereinigungsboom brach die Wirtschaft 1993 ein und die Arbeitslosigkeit stieg auf die bislang unbekannte Höhe von drei Millionen. Das Ende namhafter Großunternehmen und steigende Arbeitslosenzahlen führten bei den Bürgern zu einer deutlichen Konsumzurückhaltung. Die Folgen bekamen neben dem Einzelhandel und der Automobilindustrie auch das Gastgewerbe zu spüren. Trotz dieser schwierigen Rahmenbedingungen blieb die HOGA auf Kurs und das hohe Aussteller- und Besucherinteresse in diesen schwierigen Jahren unterstrich einmal mehr die Bedeutung der Nürnberger Fachmesse.

Inzwischen läuft der deutsche Wirtschaftsmotor wieder rund. Aus dem deutschen Messe- und Kongresswesen gibt es ebenfalls positive Nachrichten und auch der private Konsum floriert und die Menschen setzen aufgrund der niedrigen Zinsen auf Sachwerte und geben ihr Ersparnis für Reisen, Wellness, Fitness und Kulinarik aus. Genug Gründe also für das Gastgewerbe, wieder positiv nach vorn zu blicken. „Von diesen guten Rahmenbedingungen wird 2015 auch die HOGA Nürnberg profitieren. Dies zeigt bereits die gute Vermietung, denn hier liegen wir zur Jahresmitte 2014 bereits über den Vergleichszahlen der letzten Messe“, so HOGA-Projektleiter Stephan Dovern.

FOOD SPECIAL – eine Bereicherung der HOGA

Die erste FOOD SPECIAL im Jahr 1999 war ein weiterer Meilenstein in der Geschichte der HOGA. Bei der als „Messe in der Messe“ vom Servicebund durchgeführten FOOD SPECIAL präsentieren über 100 namhafte Aussteller die neuesten Food-Trends und Produktneuheiten. Im Rahmenprogramm gewähren Spitzenköche in der Schauküche Einblicke in die Verwendung der Produkte und zeigen, wie sich daraus leckere Gerichte zubereiten lassen. Der enorme Zuspruch an Fachbesuchern und das durchwegs positive Feedback spricht für das Konzept der FOOD SPECIAL, die auch 2015 Bestandteil der HOGA sein wird.

HOGA richtet Blick in die Zukunft

Der hohe Anteil an Fachbesuchern und Entscheidern aus allen Bereichen des Gastgewerbes unterstreicht die fachliche Kompetenz

der HOGA. Das wirtschaftliche Angebot der Messe wird durch attraktive Wettbewerbe, Live-Vorfürhungen, Themenparks und Events ergänzt. Dabei werden alle Berufe des Gastgewerbes aktiv in das Messegesehen eingebunden. Dieses Gesamtpaket trägt wesentlich zum besonderen Flair und familiären Charakter der HOGA Nürnberg bei.

In den vergangenen Jahren ist es den Veranstaltern der HOGA gelungen, weitere Partner ins HOGA-Boot zu holen. Dazu zählt die BÄKO, die auf ihrem Messestand über vielfältige Kooperationsmöglichkeiten zwischen den Bäckereien, der Gastronomie und Hotellerie informiert. Darüber hinaus zeigen auch wichtige Partner des Gastgewerbes wie METRO oder EDEKA bei der HOGA Flagge.

Ein besonderes Anliegen des HOGA-Veranstalters war es, auch die Metzgereien und das Metzgerhandwerk als Zielgruppe einzubinden. Dies wird nun 2015 mit der Beteiligung der Evenord eG realisiert, die bereits 1950 Aussteller war und deren Abholmärkte auf die Bedürfnisse ihrer Kunden zugeschnitten sind. Ob Verkauf, Imbissbereich, Küche oder Werkstatt - das Stammsortiment von über 20.000 Artikeln deckt den Tagesbedarf von Metzgerei, Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ideal ab. Eine Kooperation die Sinn macht, denn Wirtsmetzgereien, die sich u.a. in den Bereichen Catering und Partyservice engagieren und ihren Kunden Möglichkeiten zu einem Imbiss bieten, sind längst Bestandteil des Gastgewerbes.

Die nächste HOGA wird den Fachleuten der Branche vom 22. bis 25. Februar 2015 neue Trends in der Hotellerie und Gastronomie aufzeigen, interessante Produkt-Neuheiten vorstellen, vielfältige Informationen bieten und zugleich ein Forum für die Kommunikation und den Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen sein. Die HOGA belegt im Nürnberger Messezentrum die folgenden Hallen: Halle 6 (FOOD-SPECIAL vom 22. bis 23. Februar), Halle 7A (Küchentechnik, Haus- & Betriebstechnik), Halle 7 (Nahrungsmittel und Getränke, Dienstleistung und Organisation), Halle 8 (HOGA-Forum mit Info-Center des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V., Fach-Events) sowie Halle 9 (Einrichtung und Ausstattung, Dienstleistung und Organisation). Insgesamt belegt die HOGA eine Ausstellungsfläche von über 40.000 qm brutto.

Ausführliche HOGA-Infos unter www.hoga-messe.de.

Veranstalter:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Messezentrum 1, 90471 Nürnberg

Telefon: 0911/98833-540 • FAX: 0911/98833-549

Mail: hoga@afag.de

Website: www.hoga-messe.de