

12. August 2020

## Presseinformation

# HOGA 2021: Deutschlands erste Gastronomie-Fachmesse zeigt Perspektiven

Die HOGA Nürnberg ist im Februar 2021, nach fast einem Jahr, die erste Gastronomie-Fachmesse, die in Deutschland wieder stattfindet. Das Angebot der HOGA orientiert sich an den aktuellen Anforderungen der Gastbetriebe, stellt drängende Fragen in den Vordergrund und bietet die notwendigen Kontakte zu Dienstleistern, Lieferanten und Produzenten.

**Nürnberg** – Bayerns Gastgebermesse HOGA findet vom 7. bis 9. Februar 2021 in der Messe Nürnberg statt. Die HOGA bündelt alle Themen der HoReCa-Branche und liefert neue Produkte, innovative Lösungen und Partner für ein erfolgreiches Gastro-Business. Viele Gastbetriebe haben ihre Konzepte überarbeitet, sich neu aufgestellt und kreative Lösungen gefunden, um nach der Krise erfolgreich weiter zu gehen. Die HOGA dient dem Austausch unter Kollegen und hilft dabei neue Partnerschaften zu knüpfen und neue Wege zu gehen. Fachlicher Träger ist der DEHOGA Bayern, der die drängendsten Fragen der Branche beantwortet und Ansprechpartner für Gastronomen und Hoteliers ist.

Unter dem Slogan „HOGA Inspiration“ gibt es Streetfood-Neuheiten, Informationen rund um das Thema Fleisch und Nachhaltigkeit, Trend-Getränke und Bar-Lösungen, Food-Start-ups sowie die Innovationen der Branche zu entdecken. Die SFC Street Food Convention begleitet die HOGA und bringt erfahrene Foodtrucker und erfolgreiche Köche nach Nürnberg. Darüber hinaus liefert der Deutsche Hoteltag Informationen und Angebote für Hoteliers.

Im Bereich „Nahrungsmittel und Getränke“ gibt es spezialisierte Angebote für italienische und bayerische Gastbetriebe, mit dem Mercato Italiano und dem Spezialitätenland Bayern. „Die Rösterei“ stellt Kaffee in den Mittelpunkt, dazu gehören der nachhaltige Anbau, die Röstung und die Zubereitung mit der passenden Maschine. Die SCA Specialty Coffee Association trägt wieder ihre Wettbewerbe auf der HOGA aus. Darüber hinaus werden Snack-Konzepte für den Außer-Haus-Markt vorgestellt.

Im Bereich Küchentechnik gibt es neben neuen Produkten und Lösungen auch Koch-Vorführungen, zum Beispiel im Cook & Chill-Forum. Darüber hinaus finden die Besucher auf der HOGA Haus- und Betriebstechnik sowie Ansprechpartner für individuelle Lösungen. Die HOGA liefert nicht nur eine Grundeinrichtung und Ausstattung für den Gastbetrieb, sie stellt auch spezielle Anforderungskonzepte und Lösungen in Sachen Kinderfreundlichkeit und Barrierefreiheit in den Fokus.

Die Organisation in Gastbetrieben hat vor allem in den vergangenen Monaten einen neuen Stellenwert bekommen. Digitale Lösungen für Restaurants, Hotels, Küchen und Barbetriebe werden auf der HOGA vorgestellt. Da Soziale Medien und eine professionelle Online-Präsenz auch für kleine und mittelständische Betriebe eine immer wichtigere Rolle spielen, gibt es in diesem Bereich Unterstützung bei der New Media-Typberatung.

### **Bayerns Gastgebermesse**

Die HOGA ist Bayerns größte Gastgebermesse. Sie bietet Gastronomen und Hoteliers die Produkte, Lösungen und Konzepte, die sie für ihre Gastronomie benötigen. Dabei richtet sich das Angebot sowohl an kleine und mittlere Betriebe als auch an Großküchen und die Experten der Gemeinschaftsverpflegung. Ein wichtiger Fokus der HOGA liegt darauf, Neuheiten und Trends zu präsentieren. Mit fachlichen Partnern und kreativen Ideengebern werden diese praxisnah vorgestellt.

Aktuelle Informationen und Hinweise finden Aussteller und Besucher auf [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)

#### **Presse-Kontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: +49 (0)911/98833-545  
[presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)