

15. Januar 2019

Ausstellerstimmen zur HOGA 2019

Neal Bauer und Thomas Kuhlmann, Geschäftsführer BÄKO

Unsere Erwartungen an die HOGA 2019 wurden erfüllt, die Frequenz an den ersten beiden Tagen war sehr gut, auch die Qualität der Besucher stimmte. Als Plattform der Dienstleistungen für das Bäckerhandwerk konnten wir zusammen mit unseren Partnerausstellern ein fachliches Forum für Branche bieten. Gleichwohl mussten wir feststellen, dass vielfältige Themen im Umfeld wie die neue DSGVO, eine neue Verpackungsverordnung und Personalprobleme als „Baustellen“, die die Branche beschäftigen, teilweise vom Besuch abhielten. Das allgemeine Bäckersterben und die Insolvenz von Großbäckern aus der Region machen sich auch bei unserem Geschäft bemerkbar.

Claus Rothe, EDEKA Foodservice

„Wir sind überrascht, begeistert und zufrieden mit der Menge und Qualität der Besucher, die wir an unserem Stand willkommen heißen konnten. Wir erlebten auf der HOGA drei wunderbare Tage und freuen uns auf die nächste HOGA.“

Hakan Gözen und Thomas Peinert, Metro Deutschland

„Die HOGA 2019 war für uns in Summe erfolgreich, unsere Kunden waren da und damit hat sich unsere Zielsetzung der Messebeteiligung – ein „Treffpunkt für Kunden“ zu sein – erfüllt. Wenn auch das Feedback auf Grund der allgemeinen Situation im Gastgewerbe im Vergleich zu 2017 etwas weniger war. Das Einzugsgebiet der HOGA brachte uns auch Kunden anderer Metro-Märkte wie Regensburg, München und Augsburg an den Stand. Einzelne Besucher kamen sogar aus Essen, Kassel und Gütersloh. Unser neuer „Beyond Burger“ den wir am Stand zum Verkosten anboten, der rein vegan auf 100% Pflanzenbasis produziert wird und das Aussehen und die Konsistenz eines Rindfleisch-Burgers hat, war der Renner. Die HOGA war die richtige Plattform dieses neue Ergänzungsprodukt unseren Kunden vorzustellen. Wir freuen uns schon auf die nächste HOGA im Jahr 2021“

Dagmar Kaiser-Hecker, Verkaufsleiterin Selgros

„Wir konnten guten Besuch an unserem Stand verbuchen und einen Anteil von 30 Prozent Neukunden erreichen. Die Qualität und die Entscheidungs-Kompetenz der Fachbesucher stimmen. Das Einzugsgebiet der HOGA brachte auch Kunden aus anderen Märkten wie Würzburg, Ingolstadt und Augsburg zu uns. Unser entferntester Kunde ist aus Siegen angereist. Die Kontakte der Messe versprechen ein gutes Nachgeschäft. Unser neues Standkonzept mit Frontcooking sowie der gemeinsame Auftritt mit unserem neuen Frischeparadies, das auch besondere und spezielle Feinkostangebote für die gehobene Gastronomie bietet, ist aufgegangen.“

Peter Wurm, Evenord eG

„Die HOGA war für mich in diesem Jahr interessanter. Es gab größere Stände und größere Beteiligungen verschiedener Unternehmen. Vor allem die SFC Street Food Convention war für uns interessant. Der neue Themenbereich „Meat & More“ ist ein guter Ansatz, dieser sollte noch weiter ausgebaut werden, denn das Thema „Frische“ hat Zukunft.“

Johannes Fuchs, Geschäftsführer Trias Food, Food Special

„Am Sonntag war ein immenses Kontingent an Kunden hier, so hatten wir alleine am ersten Tag 4.500 Essen im Food Court. Die Stimmen der Lieferanten, die hier ausstellen sind durchweg positiv, es waren mehr Kunden in der Halle als wir erwartet hatten. Viele Spitzenleute kamen, darunter zahlreiche Entscheider aus großen Firmen. Die Stimmung unter den Food Special-Ausstellern ist sehr positiv, es wurden gute Aufträge platziert. Unser neues Konzept ist eine offenere Gestaltung mit weniger Barrieren und in diese Richtung möchten wir weiter gehen. Wir möchten weg von einer reinen Einkaufs- oder Ordermesse hin zu einer Ideen- und Innovationen-Messe.“

Klaus P. Wunsch, Foodtrucks Deutschland, SFC Street Food Convention

„Wir hatten einen sehr kurzen Vorlauf, da die Partnerschaft zwischen HOGA und SFC Street Food Convention noch sehr jung ist. Wir sind vollauf zufrieden und freuen uns, dass wir ein kleines Setting an Ausstellern präsentieren konnten. Die Award-Winning Food Trucks und auch unser Bühnenprogramm kamen gut an: Am besten war der Vortrag „Gastronomie goes Gastromobil“ besucht, was wiederum zeigt, dass sich die Gastronomen der HOGA für das Angebot der SFC interessieren.“

Karina Schwarzbauer, Fleischrinder Verband Bayern

„Mit dem Ansturm haben wir gar nicht gerechnet. Wir hatten viel interessiertes Publikum und sind von den Kontakten, die wir in vielen Ebenen knüpfen konnten, begeistert. Die

Besucherresonanz ist gut und durch unsere Kochshows kamen wir mit vielen Menschen ins Gespräch. Unser Gemeinschaftsstand war ein guter Schritt in die richtige Richtung, um ein Netzwerk aufzubauen: Wir brauchen Partner, wie Metzger und Gastronomen, und auf der HOGA haben wir gemerkt, dass das Interesse da ist. Wir konnten die ersten Schritte gehen, um ein Netzwerk aufzubauen.“

Ansgar Pleye, SCA Specialty Coffee Association

„Es war ein grandioser Erfolg. Die Kaffee-Familie hat sich auf der HOGA getroffen und hier das richtige Umfeld für unsere Meisterschaften gefunden. In der Region um Nürnberg konzentriert sich viel Kaffee-Kompetenz und es war längst überfällig die Meisterschaften in Nürnberg auszutragen.“

Theresa Barsy, Brewee, Gewinner HOGA Start-up-Wettbewerb

„Wir freuen uns, dass wir viele Fachleute kennengelernt haben, darunter sowohl Brauereien und Gastronomen. Wir haben viel positives Feedback erhalten, zum einen für unser Konzept und zum anderen für unser Bier.“