



10. Oktober 2024

HOGA
Die Gastgeber-Messe
Fachmesse Hotellerie
Gastronomie & GV
12.-14. Januar 2025
Messe Nürnberg

Presseinformation

„Gastro Innovation Award 2025“ by HOGA Nürnberg Bewerbungsfrist verlängert

Bayerns Gastgebermesse HOGA Nürnberg sucht mit ihrem „Gastro Innovation Award“ nach innovativen Ideen, die das Gastgewerbe bereichern. Dazu zählen zum Beispiel technische oder digitale Lösungen für eine moderne Hotellerie und Gastronomie sowie Neuheiten und Trends in Sachen Food and Beverage. Die besten Einsendungen können sich vom 12. bis 14. Januar 2025 mit einem Messestand live auf der HOGA Nürnberg präsentieren und der Erstplatzierte erhält 2.000 Euro Marketingbudget. Einsendeschluss wurde bis zum 31. Oktober 2024 verlängert.

Nürnberg – Das Finale des Start-up-Wettbewerbs findet am Sonntag, 12. Januar 2024 live auf der HOGA in der Messe Nürnberg statt. Die Finalisten haben dann die Möglichkeit, sich dem Fachpublikum zu präsentieren und ihre innovativen Produkte oder Konzepte live vorzustellen.

„Gastro Innovation Award“ – Bewerbungsfrist ist verlängert!

Bayerns Gastgeber-Messe HOGA sucht noch bis zum 31. Oktober innovative Gastro-Start-ups: Im Rahmen des Gastro Innovation Awards 2025 werden neue Lösungen für die moderne Gastronomie und Hotellerie gesucht. Teilnehmen können alle, die mit ihren Ideen das bayerische Gastgewerbe bereichern: Gastronomen, Brauer, Winzer, Food-Trucker, Bäcker, Metzger, Konditoren, Barbetreiber, Cafébesitzer, Caterer und viele mehr. Dabei spielt es keine Rolle, ob das eingereichte Produkt bereits in Gastronomie und Handel

Träger:

DEHOGA Bayern
Bayerischer Hotel- und
Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.

Veranstalter:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Register-Gericht Nürnberg HRB 651
Geschäftsführer:
Henning und Thilo Könicke

Projektleitung HOGA:
AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Messezentrum 1 · 90471 Nürnberg
T (09 11) 9 88 33 - 540
F (09 11) 9 88 33 - 549
www.hoga-messe.de
info@hoga-messe.de

 Mitglied im Fachverband
Messen und Ausstellungen
 Mitglied der Gesellschaft
zur freiwilligen Kontrolle
von Messe- und
Ausstellungszahlen

verkauft wird oder ob es noch als Prototyp in der heimischen Küche auf den Durchbruch wartet.

Fachjury rund um Silke Popp

Die Fachjury des „Gastro Innovation Awards“ besteht aus Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, der Schauspielerin Silke Popp, die als Serienstar von „Dahoam is Dahoam“ bekannt ist und Frank-Ulrich John, Chefredakteur des Branchenmagazins „Gastgeber Bayern“. Auf der HOGA Nürnberg bietet sich für die Teilnehmer des „Gastro Innovation Awards“ die Möglichkeit, den persönlichen Kontakt zu Gastronomen, Hoteliers, Köchen und Einkäufern zu knüpfen und ihre Innovationen im persönlichen Gespräch vorzustellen. Das Branchenmagazin „Gastgeber Bayern“ begleitet den Wettbewerb als Medienpartner.

Der „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg findet bereits zum vierten Mal statt. Beim ersten HOGA-Start-up-Wettbewerb 2019 hat sich das Münchner Start-up Brewee mit seinem Braukonzept durchgesetzt und gewonnen. 2021 hat das Start-up Nordic Oceanfruit den Start-up-Wettbewerb gewonnen. Sie konnten die Jury mit ihren nachhaltigen Salaten aus Meeresalgen überzeugen, die sie mittlerweile erfolgreich in den Handel gebracht haben. 2023 ging der erste Platz an Project Wings mit WingsCoin, ein digitales Konzept zur Abbestellung von Zimmerreinigungen in der Hotellerie.

Die spannendsten Innovationen auf der HOGA entdecken

Die acht vielversprechendsten Gastro-Start-Ups erhalten je einen Messestand auf der HOGA 2025 in Nürnberg sowie Marketingsupport vom DEHOGA Bayern. Die Top 3 Platzierungen erhalten darüber hinaus die Möglichkeit zur Präsentation auf dem DEHOGA-Gastro Frühling sowie einen eigenen kostenfreien Stand beim Bayerischen Gastgebtag. Und die Gewinner des HOGA-Start-Up-Wettbewerbs dürfen sich zusätzlich über 2.000 Euro Marketingbudget freuen.

Die Bekanntgabe der acht Finalisten erfolgt Anfang Dezember 2024. Die acht Finalisten werden eingeladen, am ersten Messetag (Sonntag, 12. Januar 2025) der HOGA 2025 in einem je 4-minütigen Pitch ihre Innovationen auf der Bühne vorzustellen. Im

Anschluss werden live die Gewinner des "Gastro Innovation Awards 2025" gekürt.

Bis zum 31. Oktober ist die Bewerbung noch möglich. Alle Informationen sowie das Anmeldeformular zum Gastro Innovation Award 2025 sind unter www.hoga-messe.de/gastroinnovationaward zu finden.

HOGA Nürnberg – Termin vormerken

Die HOGA Nürnberg findet vom 12. bis 14. Januar 2025 in der Messe Nürnberg statt. Die HOGA bietet Besuchern alles, was sie für ihre tägliche Arbeit benötigen. Partner wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten (bdia) und Branchenverbände gestalten das vielfältige Angebot mit. Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. An allen drei Messtagen wird die HOGA von der FOODSpecial des Service-Bundes begleitet. Am Dienstag, 14. Januar steht das Thema Personal und Karriere im Mittelpunkt: Erstmals findet die Karrieremesse HOGA-Connect, präsentiert von HOGAPAGE, im Rahmen der HOGA statt. Darüber hinaus veranstaltet der DEHOGA Bayern seinen Karrieretag ebenfalls auf der HOGA.

Aktuelle Informationen unter www.hoga-messe.de

Pressekontakt:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Unternehmenskommunikation

Telefon: +49 (0)911/98833-545

presse@hoga-messe.de