

8. Januar 2025

## Pressemappe zur HOGA 2025

### Inhalt

Zahlen und Fakten.....	2
Hallenplan und Themenwelten .....	3
Presseinformation: HOGA Nürnberg .....	4
Presseinformation: Gastro Innovation Award .....	6
Presseinformation: DEHOGA Bayern – Karrieretag .....	8
Presseinformation: Karrieremesse HOGA-Connect .....	10
Programm: Karrieremesse HOGA-Connect.....	12
Presseinformation: FOODSpecial Nürnberg.....	13
Presseinformation: Zukunft Gastronomie .....	14
Programm: Zukunft Gastronomie .....	16
Programm: Culinary Food Stage .....	18
Programm: Pizza-Meisterschaft.....	19
Programm: Frankenwein Vinothek .....	20
Terminhinweise .....	22
Pressekontakt und Akkreditierungen .....	22

## Zahlen und Fakten

### **HOGA 2025 – Alles auf einen Blick**

**Titel:**

33. HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung (seit 1950)

**Träger:**

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

**Veranstalter:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Messezentrum 1  
90471 Nürnberg  
Tel. 0911 98833-7000  
info@afag.de – www.afag.de

**Termin:**

Sonntag, 12. Januar bis Dienstag, 14. Januar 2025

**Öffnungszeiten:**

täglich 10 bis 18 Uhr (Einlass bis 17 Uhr)

**Veranstaltungsort:**

Messe Nürnberg

**Aussteller:**

rund 520 Aussteller

**Ausstellungshallen:**

NCC Ost, Hallen 3, 3A, 4 und 4A (Zugang über Eingang Ost)  
Ausstellungsfläche: rund 30.000 m<sup>2</sup> (Brutto)

**Eintrittspreis:**

Tageskarte Fachbesucher	€ 30,00
Ermäßigte Tickets:	€ 20,00

**Zielgruppen:**

Gastwirte, Hoteliers, Betreiber von Kantinen und Casinos, Einkäufer von Großküchen, Köche, Caterer, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Pâtisseries, Betreiber von Cafés und Bars und Mitarbeiter aus dem Service sowie Food-Trucker.

**Angebotsbereiche:**

Das Angebot gliedert sich in die Hauptbereiche Küchen-, Haus- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung und

Ausstattung, Dienstleistung und Organisation, Vertrieb und Marketing, IT-Lösungen, Street Food.

**Messeleitung:**

Projektleitung HOGA

Tel. 0911 98833-540

www.hoga-messe.de – info@hoga-messe.de

Messeleitung in der Zwischenebene NCC Ost, Messe Nürnberg.

Gesamtleitung:

Henning und Thilo Könicke

Projektleitung:

Sabrina Anders, Michael Löffler,

Vivien Sadler

Verantwortlich n. d. BayVStättV:

Thilo Könicke

Presse:

Juliane Heißen, Kathrin Redel

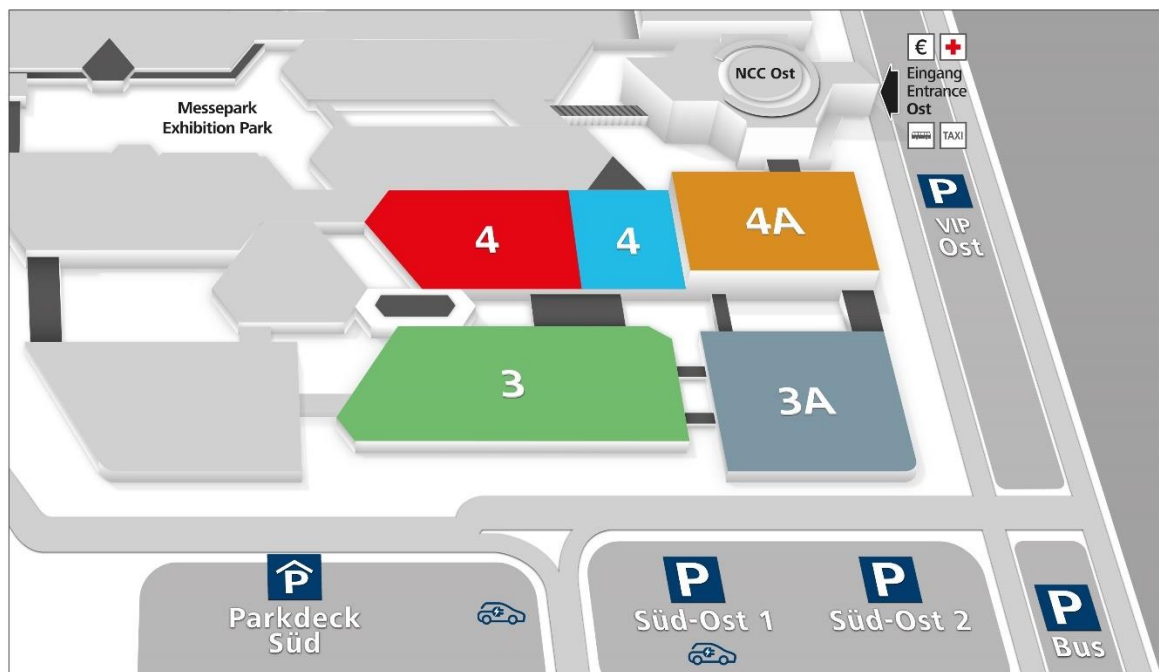


Mitglied im FAMA Fachverband Messen und Ausstellungen

Hallenplan und Themenwelten



Stand: 21.10.2024



## **HOGA Nürnberg 2025: Impulse und Lösungen für erfolgreiche Gastgeber**

**Vom 12. bis 14. Januar 2025 findet Bayerns Gastgeber-Messe HOGA in der Messe Nürnberg statt. In vier Hallen präsentieren rund 520 Aussteller ihre neuesten Angebote und Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Highlights sind informative Bühnenprogramme, unterhaltsame Kochshows sowie Pizza-Meisterschaften, die auf der HOGA ausgetragen werden. 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 Messetagen wird die HOGA von der FOODSpecial des Service-Bundes begleitet. Erstmals begleitet die Karrieremesse HOGA-Connect am 14. Januar die HOGA. An diesem Tag ist auch DEHOGA-Karrieretag.**

---

**Nürnberg** – Die HOGA erlebt eine gute Nachfrage: Über 10 Prozent mehr Aussteller als bei der Vorveranstaltung sind 2025 mit dabei. Die FOODSpecial des Service-Bundes ist in alter Größe zurück und begleitet die HOGA an allen drei Tagen. Darüber hinaus sind mehr Brauereien und Winzer zur HOGA in Nürnberg vertreten, um ihre Angebote zu präsentieren.

Die HOGA bietet den Besuchern alles, was sie für ihre tägliche Arbeit benötigen. Experten diskutieren aktuelle Herausforderungen der Branche, Workshops, Podiumsdiskussionen, Vorträge und Kochshows runden das Messeerlebnis ab. Innovative Lösungen und Produkte werden in den Bereichen Food & Beverage, Hospitality, Interieur und Küchentechnik sowie Dienstleistungen und IT-Lösungen präsentiert. Auch Trendthemen wie regionale Spezialitäten, alkoholfreie Spirituosen und Getränke sowie digitale Innovationen werden vorgestellt.

Auf der Culinary Food Stage zeigen bekannte Köche die neuesten Trends und geben Tipps für die tägliche Arbeit. Im Forum „Zukunft Gastronomie“ geht es um aktuelle Herausforderungen und Chancen für Gastronomen, Hoteliers und Köche. Im HOGAnovum präsentieren Start-Ups der Branche ihre zukunftsweisenden Ideen und innovativen Konzepte. Mit dabei sind auch die Gewinner und Finalisten des Gastro Innovation Award 2025.

In der Frankenwein-Vinothek präsentieren 20 Winzer ausgewählte, regionale Weine und beraten bei der Auswahl des richtigen Weins.

Regionale Lebensmittel stehen auch bei der Präsentation „Spezialitätenland Bayern“ im Mittelpunkt. Hier können sich Gastronomen für ihr Angebot inspirieren lassen und neue Lieferanten finden. Auch für die internationale Küche und insbesondere für die italienische Gastronomie bietet die HOGA spezielle Angebote und Produkte. Highlight in diesem Bereich sind Pizza-Kurse und eine Pizza-Meisterschaft, die live auf der HOGA ausgetragen wird.

### **Schwerpunkt: Karriere und Personal**

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 auf der HOGA.

### **Termin vormerken:**

Die HOGA findet vom 12. bis 14. Januar 2025 in der Messe Nürnberg statt. [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)

### **Pressekontakt:**

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

Aktuelle Informationen und Tickets unter [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)

## **Gastro Innovation Award 2025**

### **Die Finalisten stehen fest**

**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.**

---

**Nürnberg** – Bayerns Gastgeber-Messe HOGA sucht 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 verkauft wird oder ob es noch als Prototyp auf den Durchbruch wartet.

#### **Finale am Sonntag, 12. Januar – live auf der HOGA Nürnberg**

Die Finalisten stehen fest: Die Fachjury hat sich die rund 30 Einsendungen angesehen, verkostet und fachlich bewertet. Schließlich gibt es acht Finalisten, die sich beim großen Finale, am Sonntag, 12. Januar 2025 auf der HOGA live präsentieren dürfen. Eine Fachjury rund um Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, Schauspielerin Silke Popp, die als Serienstar von „Dahoam is Dahoam“ bekannt ist, und Frank-Ulrich John, Chefredakteur "Gastgeber Bayern", bewerteten die Einsendungen und wählten aus allen Bewerbungen die acht besten Ideen aus:

- Genusskoarl GmbH mit nachhaltiger Bio-Fischsauce aus den österreichischen Alpen
- GoHallyu GmbH mit Kimchi Crunch - aus echtem Kimchi
- KITRO SA mit einem Food Waste Management
- tempehmanufaktur - Schnappinger GmbH mit Bio-Tempeh aus verschiedenen Hülsefrüchten
- möhrengrün mit dem möhrengrün vegetarischen Hak-Allerlei
- Goldenleaves Microgreens mit der Microgreens - vertical Indoor Farm

- Pleta GmbH mit Einweggeschirr und Trink-Strohhalme aus Areca-Palmblättern
- vanozza foods GmbH mit pflanzlichem Käse der zweiten Generation

Die Finalisten des Gastro-Start-Up-Wettbewerbs 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-GastroFrühling 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.

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.

# PRESSEMITTEILUNG

Presseinformation: DEHOGA Bayern – Karrieretag  
**November 2024**

## Karrieretag des DEHOGA Bayern und der EURES

**Europaweite Mitarbeiterakquisition für gastgewerbliche Betriebe sowie interaktive Karrieregespräche für Schüler und Fachkräfte am Dienstag, den 14. Januar 2025 auf der HOGA 2025**

(Nürnberg/ München) Auf der *HOGA Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung* in Nürnberg stellt der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern im Rahmen seines Karrieretags am Dienstag, den 14. Januar 2025 in Halle 4 sowohl die Karriereberatung für Nachwuchskräfte als auch die Unterstützung von Gastbetrieben, die sich auf dem europäischen Arbeitsmarkt optimal präsentieren wollen, in den Fokus.

Als Auftakt des Karrieretages zeigen um 10.30 Uhr in einem Pressegespräch Peter Michel, Geschäftsführer Operativ Operation der Regionaldirektion Bayern der Bundesagentur für Arbeit, Thomas Holz, Tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Landtagsfraktion, sowie Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, europaweite, digitale und analoge Fachkräfte-Vermittlungswege und innovative Mitarbeiterakquisition für das bayerische Gastgewerbe auf.

Unterstützt wird die HOGA-Messe durch die EURES Bayern der Regionaldirektion Bayern der Bundesagentur für Arbeit. Sie steht Betrieben auf der Messe für Beratungen zum Thema Fachkräftevermittlung aus dem Ausland zur Verfügung. EURES steht für *European Employment Services*, es ist das Kooperationsnetzwerk, das die Mobilität in den 27 Ländern der EU sowie in der Schweiz, Island, Liechtenstein und Norwegen unterstützen soll. In Kooperation mit der Europäischen Kommission und der Europäischen Arbeitsbehörde vernetzt EURES den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt in 31 EURES-Mitgliedstaaten. Der DEHOGA Bayern und die EURES Bayern ermöglichen zur Messe Einblicke in gemeinsame Vorhaben und die Vernetzung zu anderen Ländern.



Vor Ort stehen Hoteldirektoren und Personalleiter namhafter Hotels bereit, um mit Schülern und Auszubildenden Interviews und interaktive Karrieregespräche zu führen und zu Eignung und Karrierewegen individuell zu beraten.

Weiterer Schwerpunkt des DEHOGA-Karrieretages ist das Angebot an alle gastgewerblichen Unternehmer, sich im Dialog mit den Bildungs-Experten über erfolgreiche Maßnahmen zum Finden und Binden von Auszubildenden und Mitarbeitern auszutauschen, inklusive Check der eigenen Homepage. Darüber hinaus wird speziell zur Attraktivität der neugeordneten gastgewerblichen Berufe und deren betrieblichen Umsetzung Hans Schneider, Vorsitzender Berufsbildung Bayern und Bund, Unternehmern Rede und Antwort stehen.

Als Ergänzung dazu bietet HOGAPAGE in Halle 3 auf der Messe zahlreiche Höhepunkte. So werden individuelle Lebenslauf-Checks, die Bewerbern helfen, ihre beruflichen Unterlagen zu optimieren angeboten, sowie wertvolle Bewerbungstipps geteilt. Den Besuchern steht außerdem ein professionelles Bewerberfoto-Shooting zur Verfügung. Darüber hinaus werden hochkarätige Speaker aus der Branche erwartet, um ihr Fachwissen zu teilen. Die HOGA-Connect schafft in lockerer, offener Atmosphäre die Möglichkeit, zum gegenseitigen Kennenlernen und Netzwerken.

Der Karrieretag eignet sich sowohl für erfahrene Fachkräfte als auch für Berufseinsteiger und bietet eine ideale Plattform für diejenigen, die eine berufliche Neuorientierung in Erwägung ziehen. Beim Ausbildungs- und Karrieretag auf der HOGA können Interessierte einen umfassenden Einblick in die abwechslungsreiche Welt des Gastgewerbes gewinnen.

*– Ende der Pressemitteilung –*

**Ihr Ansprechpartner:**

**Frank-Ulrich John · Geschäftsführer und Pressesprecher**

DEHOGA Bayern e.V. · Prinz-Ludwig-Palais · Türkenstraße 7 · 80333

München

Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-111 · f.john@dehoga-bayern.de ·

www.dehoga-bayern.de



## **Karrieremesse HOGA-Connect 2025: Auf zum Traumjob im Gastgewerbe!**

**Augsburg, November 2024** – Haben Sie auch schon bemerkt, dass Ihr Lieblings-Italiener öfter geschlossen bleibt oder die Öffnungszeiten reduziert wurden? Der Grund dafür ist leider kein Einzelfall: Die Gastronomie und Hotellerie kämpfen bundesweit mit einem dramatischen Fachkräftemangel. Fast jeder vierte Gastronom in Deutschland überlegt sogar, sein Geschäft aufzugeben.

Um dieser Situation aktiv entgegenzuwirken, veranstaltet das Branchenportal HOGAPAGE die neue Karrieremesse HOGA-Connect, die Arbeitgeber und Bewerber aus der Gastronomie- und Hotelwelt zusammenbringt.

### **VIPs auf der Bühne und Top-Arbeitgeber mit Karrierechancen**

Am 14. Januar 2025 findet bereits die zweite Ausgabe der HOGA-Connect, dieses Mal im Rahmen der renommierten HOGA Fachmesse in Nürnberg, statt. Von 10:00 bis 18:00 Uhr präsentieren sich in der Messehalle 3 hochkarätige Arbeitgeber wie Marriott, AIDA, Robinson Club, Europa-Park, Leonardo Hotels, Aramark und viele mehr mit spannenden Karrieremöglichkeiten und zahlreichen Jobangeboten. Egal ob Fachkraft, Quereinsteiger, Student oder Azubi – auf der HOGA-Connect ist für jeden etwas dabei! Interessierte können auf der Karrieremesse neue berufliche Perspektiven entdecken und direkt mit führenden Arbeitgebern ins Gespräch kommen.



Darüber hinaus erwartet die Besucher ein aufregendes Bühnenprogramm mit bekannten Persönlichkeiten aus dem Gastgewerbe. Heiko Antoniewicz, Spitzenkoch, Produktentwickler und Buchautor, sowie Olaf P. Beck, Coach und Vice President People & Culture bei Lindner

Hotels, teilen exklusive Einblicke in ihre erfolgreichen Karrieren und geben wertvolle Karriere-Tipps. Frisch zugesagt hat auch „Gastroflüsterer“ Kemal Üres. Der erfolgreiche Social-Media-Star und Unternehmer wird seine Leidenschaft für die Gastronomie direkt auf die Bühne bringen und Impulse für Gastro-Profis & Beginner setzen. Karrierecoach Alexander Pertsovski rundet das Programm mit einem spannenden Vortrag zum Thema „Personal Branding“ ab.

### **Persönliche Karriereberatung direkt auf der Messe**

Als weiteres Bühnen-Highlight stellen sich AIDA Cruises, Motel One Group, MCS Cruises SA, Familux Resorts und Allgäu TopTeam Hotels als attraktive Arbeitgeber vor und gewähren exklusive Einblicke in den Arbeitsalltag in der schönsten Branche der Welt. Aber nicht nur auf der Bühne erwartet die Besucher ein vielfältiges Programm. In der Messehalle stehen zudem drei Karrierecoaches bereit, die individuelle Beratung zur Bewerbung und zum Lebenslauf anbieten. Zudem haben Besucher die Möglichkeit, sich kostenlos von einem professionellen Fotografen ein Bewerbungsfoto anfertigen zu lassen, das sie direkt auf einem USB-Stick mit nach Hause nehmen können.

Die HOGA-Connect am 14. Januar 2025 ist die Chance für interessierte Bewerber und renommierte Unternehmen zusammenzufinden und die Zukunft der Gastwelt gemeinsam zu gestalten.

### **Über HOGAPAGE:**

HOGAPAGE ist eine der führenden Plattformen für Stellenangebote und Informationen rund um die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit der HOGA-Connect bietet HOGAPAGE eine maßgeschneiderte Karrieremesse, die Unternehmen und Fachkräfte zusammenführt.

Bildrechte:

HOGA-Connect – Fotocredit: HOGAPAGE

Heiko Antoniewicz - Fotocredit: Ulrich Mattes

### **Für weitere Informationen und Presseanfragen:**

Christine Hintersdorf, Redakteurin

[nachrichten.hogapage@buhl-gruppe.de](mailto:nachrichten.hogapage@buhl-gruppe.de)

## Programm: Karrieremesse HOGA-Connect

### Halle 3

#### **14.01.2025**

##### **10:30 – 11:00: Unternehmen stellen sich vor**

*AIDA Cruises*

##### **11:00 – 12:00: Expertenvorträge**

*Heiko Antoniewicz, Spitzenkoch, Coach und Autor*

*Moderator: Daniel Niemann*

*Operations- und Sales Enablement Manager, gastronomi GmbH*

##### **12:00 – 12:30: Unternehmen stellen sich vor**

*Motel One Group*

##### **12:30 – 13:00: Unternehmen stellen sich vor**

*MSC Cruises SA*

##### **13:00 – 13:30: Unternehmen stellen sich vor**

*Familux Resorts*

##### **13:30 – 14:00: Unternehmen stellen sich vor**

*Allgäu TopTeam Hotels*

##### **14:00 – 15:00: Expertenvorträge**

*Olaf P. Beck, Buchautor, Coach und Vice Moderator: Daniel Niemann*

*Operations- und Sales Enablement Manager, gastronomi GmbH*

##### **15:00 – 16:00: Expertenvorträge**

*Kemal Üres, Gastroflüsterer bekannt Moderator: Daniel Niemann*

*Operations- und Sales Enablement Manager, gastronomi GmbH*

##### **16:00 – 17:00: Expertenvorträge**

*Alexander Pertsovski, Karriere Experte – Das Karriere-Institut*

*Moderator: Daniel Niemann*

*Operations- und Sales Enablement Manager, gastronomi GmbH*



## FOODSpecial 2025 in Nürnberg

Seit 1999 findet die FOODSpecial-Messe im Rahmen der HOGA in Nürnberg statt. Vom 12. bis 14. Januar 2025 ist es wieder so weit. Auf Initiative der Service-Bund Mitglieder Bauer, Bierbichler, Flach, Flach Rhein-Main, Nußbaumer, OMEGA SORG, Rittner und Troiber präsentieren fast 100 Food-Aussteller einen breiten Überblick über die aktuellen Themen und Trends der Branche. „Das Spektrum geht von überarbeiteten Klassikern hin zu den neuesten Trends und Produkt-Innovationen, die natürlich auch Newcomern in der Gastronomie eine hervorragende Basis bieten, ihr Speisekonzept auszuarbeiten“, so Johannes Fuchs, Urheber und Ideengeber der FOODSpecial Messen.



## **Zukunft Gastronomie kommt nach Nürnberg**

Krankheit, Klima, Krieg und Krise haben die Hotellerie und Gastronomie stark zugesetzt und viele Fragen aufgeworfen. Vor allem hat sich eine Erkenntnis durchgesetzt: So wie bislang kann es nicht weitergehen.

Deutschlands gastronomisches Fachforum Zukunft Gastronomie kommt dafür nach Nürnberg und wird mit vielen Speaker:innen und entsprechenden Fragen den Weg in die Zukunft beleuchten. Im Rahmen der HOGA wird in Halle 4A gleich drei Tage über die Zukunft nachgedacht. Vom 12. Januar bis 14. Januar werden rund 40 Expert:innen über die Wege der Gastronomie in den kommenden Jahren sprechen.

Auf der Bühne geht es um die Praxis der Digitalisierung, über Leadership der GenZ, Regionalisierung als Geschäftsmodell, Energiemanagement zur Kostenreduktion und neue Arbeitsverfahren für bessere Effizienz. Ebenso um Fakten, Daten und Zahlen im Großen und Kleinen – Big Data und Smart Data und die Anwendung im Alltag. Die Software als Erleichterung im Betrieb von der Teamplanung über die Ablaufsteuerung bis zur Reservierung ist ebenso präsent wie die neue Definition des Restaurantbesuchs, das Gastrotainment und die neuen Wege des Genusses.

Den generellen, alles umspannenden Leitfaden führt Zukunft Gastronomie bereits im Namen: Wie gestaltet sich die kommende Zeit für all jene, die anderen Menschen kulinarische Freuden bereiten – insbesondere unter den großen Trends unserer Zeit: Ökologie, Ökonomie, Technik und Soziales.

### **Drei Säulen der Zukunft**

In Nürnberg wird darüber diskutiert, welchen zukünftigen Stellenwert der Mensch in der Gastronomie haben soll und muss und ob Automatisierung und Robotik ihn unterstützen oder ersetzen. Welchen Einfluss wird New Work haben und welche Möglichkeiten wird es geben, das umzusetzen?

Nachdem die Reputation des Berufs eines Kochs in den vergangenen Jahren stark gestiegen ist, wird auch der Gastgeber eine neue Rolle einnehmen – vielleicht sogar als Knigge-Coach für das Umfeld mit Benimm-Schulungen für Bewerber und Gastgeber-Ausbildungen für Mitarbeiter umliegender Firmen? Der Faktor Mensch wird in den nächsten Jahren zunehmen.

Qualität wird in den Mittelpunkt rücken und für den zukünftigen Gastgeber mit regionalem Food Print mehr und mehr Verpflichtung werden. Nachhaltigkeit wird von der Worthülse befreit werden, die Kooperation mit nachbarschaftlichen Produzenten eine neue Rolle spielt. Das Essen selbst wird in der echten Gastronomie eine Deindustrialisierung erfahren und den Weg in den Fokus des Ausgehens finden – und nicht mehr nur den Rahmen für „gemütliche Abende mit Freunden“ bilden.

Die Digitalisierung und Automatisierung sind nicht wirklich flächendeckend angekommen – darüber hinaus zeigen Unternehmer, was sie zukünftig darunter verstehen werden und welche Schritte durch Verknüpfung der Möglichkeiten möglich sind und was Smart Data mit emotionalen Scans zu tun hat.

### **Zukunft Gastronomie**

Die Idee, der Zukunft einen Raum zu geben, entstand Ende 2019 und fand erstmalig zwischen den beiden Lockdowns im Oktober 2020 in Essen stand. Bislang fanden bereits fünf Kongresse statt.

Mehr unter [www.zukunft-gastronomie.de](http://www.zukunft-gastronomie.de).

## Programm: Zukunft Gastronomie

### Halle 4A, Bühne

#### 12.01.2025

##### **10:00 – 11:30: Offizielle Eröffnung HOGA 2025**

*Moderation: Fabian van der Weidt  
Begrüßung: Henning und Thilo Könicke,  
Geschäftsführung, AFAG Messen und  
Ausstellungen GmbH  
Grußwort: Marcus König, Oberbürgermeister  
Stadt Nürnberg  
Ansprache: Angela Inselkammer, Präsidentin  
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V., Vizepräsidentin DEHOGA  
Bundesverband Festansprache und Eröffnung  
Joachim Herrmann, MdL, Bayerischer  
Staatsminister des Innern, für Sport und  
Integration*

\*\*\*

*Finale "Gastro Innovation Award 2025" -  
Präsentation und Prämierung der Gewinner*

##### **12:00 – 12:15: Eröffnung Kongress Zukunft Gastronomie**

*Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High  
Food*



##### **12:15 – 12:45: Koch Gutes und sprich drüber**

*Holger Völsch | Völsch Gastro*

##### **12:45 – 13:20: Bull Shit Bingo**

*Darlene Schwabroch |  
Nachhaltigkeitsmanagerin*

##### **13:20 – 13:55: Nachhaltigkeit in anderen Ländern**

*Renée Nicole Wagner | Orascom Hotel  
Management AG*

##### **13:55 – 14:35: Von der Spülküche zum KI Kellner**

*Markus Wessel | Küchenherde*

##### **14:35 – 15:35: Top Gun Leadership**

*Sascha Dalig | Hotelpartner*

##### **15:25 – 15:50: Spannungsfeld Tourismus**

*Michael Grimm | Strategie & Innovation im  
Tourismus*

##### **15:50 – 16:25: Irgendwas mit Bäumen**

*Chris Kaiser | Click A Tree*

##### **16:25 – 17:00: Schnaps!**

*Hendrik Schaulin | pHenomenal Drinks*

#### 13.01.2025

##### **10:30 – 10:45: FAST FWD – TAG II**

*Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer |  
High Food*

##### **10:45 – 11:10: Event Management goes Digital ... not!**

*Michael Tischer | beyond:host*

##### **11:10 – 11:45: Wie viel Koch braucht die Küche?**

*Stefan Camann | Mise en Place 24*

##### **11:45 – 12:15: Vom Datenstaub zum Goldschatz**

*Björn Seidel | ReGuest*

##### **12:15 – 12:45: Alte Zeiten, neue Zeiten**

*Markus Bauer | Tasteful Hospitality Group &  
Katharina Klinger*

##### **12:45 – 13:30: Wirf Dein Geld zum Fenster raus!**

*Daniel Niemann | gastronomi*

##### **13:30 – 14:00: Wi(e)der Prinzip Hoffnung**

*Erich Nagl | ETL Adhoga & Markus Bauer |  
Tasteful Hospitality Groupe*

##### **14:00 – 14:30: Gastronomie – jetzt erst recht**

*Jan-Peter Wulf | Fachjournalist*

##### **14:30 – 15:15: Neuromarketing & KI in Hotels**

*Cem Yüçetas | aicall.io*

##### **15:15 – 15:45: Ein Mann – viele Worte**

*Claus Peter | Peters Genusshotel Wingst*



## **Fortsetzung 13.01.2025**

### **15:45 – 16:15: QM für Individualbetriebe**

*Ines Emmert | Braun Emmert Consulting*

### **16:15 – 16:45: Ohne Moos nichts los - Gästabindung 2025**

*Anna Karle | Gastrofreude*

### **16:45 – 17:15: Leidenschaft Koch**

*Thorben Grübnau | Vizepräsident Verband der  
Köche Deutschlands e.V. (VKD)*

## **14.01.2025**

### **11:00 – 11:15: FAST FWD – TAG III**

*Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High  
Food*

### **11:15 – 11:40: Wenn der Koch den Rasen mäht**

*Oliver Blum | Glückliche Gäste*

### **11:40 – 12:10: Kamingespräch – femme:volution**

*Katharina Klinger, Sandra Hofer & Gäste*

### **12:10 – 12:45: Irgendwas mit Technik**

*Phil Scholz | gastronaut*

### **12:45 – 13:15: Grün. Smart. Erfolgreich.**

*Balázs Tarsoly | Branding Cuisine*

### **13:15 – 13:50: Die Magie vor dem Kuss**

*Katharina Klinger*

### **13:50 – 14:20: Rethink Water - die neue Dimension**

*Pat Eckert | Wassersommelier*

### **14:20 – 14:55: Food Waste - erfassen und werten**

*Benno Rust | Kitro*

### **14:55 – 15:25: Der Mojito-Index**

*Jochen Reinhardt | Wastemonkey*

### **15:25 – 15:50: Energiekosten managen**

*Andreas Hetwer | Enerdies*

### **15:50 – 16:00: Abschied**

*Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High  
Food*

## Kochshows auf der Culinary Food Stage

An allen drei HOGA-Tagen finden auf der Culinary Food Stage Kochshows statt. Hier geht es um aktuelle Food-Trends und nützliche Tipps für die tägliche Arbeit. Mit dabei sind bekannte Köche wie Benedikt Faust, Jannis Alexandridis und Lucki Maurer.

### 12.01.2025

**10:30 – 13:00: Official**

**13:00 – 14:00: Live Cooking**

*Ludwig Maurer*

**14:00 – 15:00: Talk über den Tellerrand**

*Ulf Tassilo Muench, Culinary Concepts*

**15:00 – 16:00: Live Cooking**

*Michael Keller*

**16:00 – 17:00: Talk & Cook**

*Benedikt Faust & Jannis Alexandridis*

### 13.01.2025

**10:30 – 11:00: Eröffnung**

**11:00 – 12:00: Talk & Cook**

*Benedikt Faust*

**12:00 – 13:00: Talk & Cook**

*Jannis Alexandridis*

**13:00 – 14:00: Live Cooking**

*Ludwig Maurer*

**14:00 – 15:00: Talk über den Tellerrand**

*Ulf Tassilo Muench, Culinary Concepts*

**15:00 – 16:00: Live Cooking**

*Michael Keller*

**16:00 – 17:00: Talk & Cook**

*Benedikt Faust & Jannis Alexandridis*

### 14.01.2025

**10:30 – 11:00: Eröffnung**

**11:00 – 12:00: Talk & Cook**

*Benedikt Faust*

**12:00 – 13:00: Talk & Cook**

*Jannis Alexandridis*

**13:00 – 14:00: Live Cooking**

*Ludwig Maurer*

**14:00 – 15:00: Talk über den Tellerrand**

*Stefan Zaelke - Lila Portals, Portals Nous, Spanien*

**15:00 – 16:00: Live Cooking**

*Michael Keller*



Änderungen vorbehalten.  
Stand: 18. November 2024

## Pizza-Meisterschaften auf der HOGA

Im Rahmen der HOGA Nürnberg werden Pizza-Meisterschaften in verschiedenen Disziplinen ausgetragen. Dazu gehört auch die neue Pizza-Europa League-Meisterschaft am Montag, 13. Januar, bei der die beste klassische Pizza und die beste Napoli-Pizza gesucht wird.

### Halle 4, Mercato Italiano

#### 12.01.2025

**10:00 – 13:00: Meisterkurs Pizza al Padellino**  
durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone  
*Ausführliche Studie über die Zubereitungs- und Kochtechniken von Pizza im Blech, mit praktische Vorführungen.*

**13:00 – 15:00: Meisterkurs Pizza al Padellino**  
Verkostung  
*Verkostung der während der Meisterklasse zubereiteten Pizzen. Teilnehmer und Besucher dürfen teilnehmen. Genießen Sie die zubereiteten Pizzen.*

**15:30 – 18:00: Meisterkurs Pizza in Pala**  
durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone  
*Schwerpunkt des Kurses liegt auf Teigverarbeitung und Kochen.*



#### 13.01.2025

**10:00 – 17:30:**  
**Europameisterschaftswettbewerb**

*Das Meisterschaftsrennen beginnt um 10:00 Uhr und findet den ganzen Messetag statt. Teilnehmer sind die besten Pizzabäcker aus ganz Europa. Die verschiedenen Kategorien werden von einer Fachjury bewertet: Klassische Pizza und Pizza Napoli - Geschichte Streetfood*

**12:00 – 17:00:**  
**Europameisterschaftswettbewerb**

*Während der gesamten Dauer der Meisterschaft können Sie am Stand von Morello Forni die Pizzen verkosten, diese werden mit der modernsten Ausrüstung des Unternehmens zubereitet.*

**17:30 – 18:00:**  
**Europameisterschaftswettbewerb**

*Siegerehrung der Europameisterschaft in verschiedenen Kategorien*

#### 14.01.2025

**10:30 – 12:30: Pinsa Meisterklasse**  
durchgeführt von Giovanni Stincone, Giovanni Cauli und Salvatore Torromino  
*Diese Trainingseinheit widmet sich der "Pinsa" - besonderes Augenmerk liegt auf der Verarbeitungstechnik und dem Backvorgang*

**13:00 – 15:00: Pinsa Meisterklasse**  
durchgeführt von Giovanni Stincone, Giovanni Cauli und Salvatore Torromino  
*Verkostung der während der Meisterklasse zubereiteten Pinsa.*

**15:30 – 17:30: Meisterkurs für glutenfreie Pizza**  
durchgeführt von Salvatore Torromino, Giovanni Cauli und Giovanni Stincone  
*mit ausführlicher Analyse*

## Programm: Frankenwein Vinothek

**SILVANER HEIMAT** (Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung wird erbeten unter [www.culinarium-bavaricum.de](http://www.culinarium-bavaricum.de))  
**Halle 4, Stand A 10**

### **12.01.2025**

#### **11:00 – 12:00: Winzersekte aus Bayern by Glas**

*Kurzpräsentation direkt an den Tischen mit Sommelière Jenny Weiss  
Präsentation verschiedener Stilrichtungen und Preisklassen fränkischer Winzersekte  
Verkostung: 5 Sekte / 5 Winzer*

#### **12:00 – 13:00: Premium aus Bayern – läuft!**

*Präsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder  
Up Grading der Weinkarten mit exklusiven Großen Gewächsen aus Franken  
Verkostung: 4 Weine / 4 Winzer*

#### **13:00 – 14:00: Workshop - Wein-Cuvée selbermachen!**

*Mit Winzer Michael Meusert an der Bar – eine interaktive Erfahrung  
Welche Grundweine passen zusammen und wie groß ist der Vorteil einer eigenen Komposition auf der Karte?*

#### **14:00 – 15:00: Die Rosa Welle!**

*Präsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder  
Entdecken Sie Rosé mit und ohne Bubbles – Bestseller für jede Weinkarte*

#### **15:00 – 16:00: Brot und Wein**

*Präsentation an der Bar mit Bäckerin Mareike Fries (Weinprinzessin aus dem Taubertal) und Sommelière Susanne Platzer  
Brot trifft auf die perfekte Weinbegleitung: eine klassische Kombination neu interpretiert  
Verkostung: 5 Weine / 5 Winzer / 5 Brote*

### **13.01.2025**

#### **11:00 – 12:00: Silvaner - Der europäische Rebsorten-Star**

*Kurzpräsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder  
Ein vielseitiger Essensbegleiter mit unzähligen Facetten  
Verkostung: 5 Silvaner / 5 Winzer*

#### **12:00 – 13:00: Alkoholfrei mit Wein!?**

*Präsentation an den Tischen mit Sommelier Thomas Wachter (Gourmetrestaurant Rottner, 1 Stern)  
Genussvoll ohne Alkohol – ob still oder mit Bubbles  
Verkostung: 4 alkoholfreie Weine / 4 Winzer*

#### **13:00 – 14:00: Workshop - Wein-Cuvée selbermachen!**

*Mit Winzer Michael Meusert an der Bar – eine interaktive Erfahrung  
Welche Grundweine passen ideal zusammen?  
Wie kreierte man eine individuelle Haus-Cuvée, die perfekt in die Karte passt?*

#### **14:00 – 15:00: Aroma gut – alles gut!**

*Kurzpräsentation an den Tischen mit Sommelier Thomas Wachter  
Scheurebe, Bacchus, Riesling & Co.: Klassische Rebsorten neu entdeckt  
Verkostung: 5 Weine / 5 Winzer*

#### **15:00 – 16:00: Brot und Wein**

*Präsentation an der Bar mit Bäckerin Mareike Fries (Weinprinzessin aus dem Taubertal) und Sommelière Susanne Platzer  
Brot trifft auf die perfekte Weinbegleitung: eine klassische Kombination neu interpretiert  
Verkostung: 5 Weine / 5 Winzer / 5 Brote*

**14.01.2025**

**11:00 – 12:00: Das regionale  
Weinkonzept**

*Mit Susanne Platzer (WSET Diploma Holder)  
Impulsvortrag: Was erwarten Gäste von einer  
Weinkarte in Bayern?*

**13:00 – 14:00: Winzersekte aus Bayern  
by Glas**

*Kurzpräsentation direkt an den Tischen mit  
Sommelière Jenny Weiss  
Präsentation verschiedener Stilrichtungen  
und Preisklassen fränkischer Winzersekte  
Verkostung: 5 Sekte / 5 Winzer*



## Terminhinweise

### **HOGA-Eröffnung**

#### **mit Finale „Gastro Innovation Award“ by HOGA**

Sonntag, 12. Januar, 10 Uhr

HOGA Nürnberg, Halle 4A – Bühne „Zukunft Gastronomie“

*Moderation: Fabian van der Weidt*

*Begrüßung: Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführung,  
AFAG Messen und Ausstellungen GmbH*

*Grußwort: Marcus König, Oberbürgermeister Stadt Nürnberg*

*Ansprache: Angela Inselkammer, Präsidentin Bayerischer Hotel- und  
Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.,  
Vizepräsidentin DEHOGA Bundesverband*

*Festansprache und Eröffnung: Joachim Herrmann, MdL, Bayerischer  
Staatsminister des Innern, für Sport  
und Integration*

\*\*\*

*Finale “Gastro Innovation Award 2025” – Präsentation und Prämierung  
der Gewinner*

## Pressekontakt und Akkreditierungen

### **Ihre Ansprechpartner:**

Kathrin Redel und Juliane Heißen

Unternehmenskommunikation

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

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

[presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)

**Bitte akkreditieren Sie sich im Vorfeld der Messe unter folgendem**

**Link:**

[https://www.messe-  
ticket.de/AFAG/PresseAkkreditierung2025/ArticleSelection/68?culture=de](https://www.messe-ticket.de/AFAG/PresseAkkreditierung2025/ArticleSelection/68?culture=de)

Zur HOGA 2025 finden Sie das **Pressebüro** in der Zwischenebene in  
NCC Ost (Zugang nur über den Aufzug möglich „ZE“).

Die **Presseparkplätze** sind ausgeschildert: NCC Ost/ VIP-OST-  
Presseparkplatz (Zufahrt nur mit Presseausweis oder Parkschein).

**Wir freuen uns, Sie auf der HOGA 2025 in Nürnberg zu sehen!**