HOGA
Die Gastgeber-Messe
17. – 19. Januar 2027
Messe Nürnberg
Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & Großküche

18. November 2026

Presseinformation: HOGA Nürnberg

HOGA Nürnberg 2027: Neue Themen, starke Marken und wertvolle Impulse für Gastgeber

Bayerns Gastgebermesse HOGA Nürnberg startet mit frischen Ideen, neuen Themen, einem noch vielfältigeren Angebot und viel Gastlichkeit ins Messejahr 2027. Vom 17. bis 19. Januar bringt die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Großküche in der Messe Nürnberg Branchenprofis, Marktführer und Innovationstreiber zusammen und zeigt, welche Trends und Lösungen die Zukunft des Gastgewerbes prägen werden.

Nürnberg – Die Vorbereitungen für die HOGA 2027 laufen auf Hochtouren. Zahlreiche Aussteller haben ihre Messeflächen erweitert und viele namhafte Unternehmen der Branche kehren nach Nürnberg zurück oder sind erstmals dabei. Mit Unternehmen wie METRO, CHEFS CULINAR, SELGROS und KRÖSWANG sind führende Anbieter wichtiger Branchensegmente vertreten. Fachlicher Träger der HOGA ist der DEHOGA Bayern.

Die FOODSpecial des Service-Bundes ergänzt die HOGA mit einem zusätzlichen großen Food-Angebot, das von überarbeiteten Klassikern bis hin zu neuesten Trends und Produktinnovationen reicht und eine Grundlage bildet, um Speisekonzepte weiterzuentwickeln. Zu den über 100 Ausstellern der FOODSpecial zählen unter anderen Nestlé, Heinz, Hilcona, Unilever, Magnum Ice Cream, Mondelez, Dr. August Oetker, Develey und Salomon sowie die Service-Bund-Eigenmarken. Zur FOODSpecial gehören Live-Vorführungen und Kochshows. Die BÄKO Franken-Oberbayern Nord präsentiert ein Angebot speziell für Bäcker und Konditoren.

Zukunftsthemen für Gastgeber

Die HOGA richtet sich an Entscheider und Fachkräfte aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering. Neben

Küchentechnik, IT- und Softwarelösungen sowie Einrichtung und Ausstattung bietet die HOGA ein großes Food & Beverage-Angebot. Darüber hinaus greift die HOGA die drängenden Themen der Branche auf und schafft dafür eigene Angebotsbereiche. Neu ist „The Host Space“, ein Bereich, der sich gezielt an Anbieter von Ferienwohnungen und Ferienhäusern richtet. Gemeinsam mit dem Deutschen Ferienhausverband und dem Deutschen Tourismusverband werden Lösungen für die professionelle Vermietung präsentiert.

Darüber hinaus stehen die Themen Künstliche Intelligenz und Digitalisierung, Outdoor- und Wellnesskonzepte, die wachsende Bio- und Regionalität, moderne Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung sowie neue Konzepte rund um Vending im Mittelpunkt.

In der Liquid Area erhalten Besucher Einblicke in aktuelle Entwicklungen bei Getränken, Spirituosen und Barkonzepten. Gleichzeitig gewinnt der Bereich Rösterei und Kaffee weiter an Bedeutung und zeigt die Vielfalt eines Produkts, das für viele Gastgeber zu den wichtigsten Umsatzträgern zählt.

Wissen und Erfahrungen direkt aus der Praxis

Mit den neuen HOGA Walks und Master Classes wird das Messeerlebnis 2027 noch praxisnäher. Besucher erhalten die Möglichkeit, ausgewählte Themenbereiche geführt zu entdecken und sich in kompakten Expertenformaten intensiv mit aktuellen Fragestellungen der Branche auseinanderzusetzen.

Auf der HOGA-Mainstage sponsored by SELGROS erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches Programm aus Fachvorträgen, Live-Talks, Kochshows und Diskussionen. Zu den Programmhöhepunkten zählen Auftritte von Spitzenköchen, wie Lucky Maurer, von Gastgebern, wie Muk Röhrl, sowie Präsentationen von Ausstellern und der DEHOGA-Jugendwettbewerb, bei dem sich die Fachkräfte von morgen präsentieren. Den Messetag entspannt ausklingen lassen können Besucher beim täglichen Feierabendbier, präsentiert von Pyraser.

Wettbewerbe und Meisterschaften als Publikumsmagneten

Im Mittelpunkt der HOGA stehen spannende Wettbewerbe und handwerkliche Spitzenleistungen. Ein besonderes Highlight sind die Deutschen Kaffeemeisterschaften der Specialty Coffee Association (SCA) in den Disziplinen Barista, Latte Art und Coffee in Good Spirits. Die Meisterschaften ziehen die besten Kaffeespezialisten Deutschlands nach Nürnberg und machen die Messe zum Treffpunkt der professionellen Kaffeeszene. Darüber hinaus veranstaltet romagastro

Pizzameisterschaften auf der HOGA. Der Branchennachwuchs zeigt sein Können beim Jugendwettbewerb des DEHOGA Bayern und die Start-ups der Szene konnten sich bereits im Vorfeld der Messe beim Gastro Innovation Award der HOGA bewerben. Die Finalisten präsentieren ihre Innovationen dem Messepublikum und messen sich im großen Finale am ersten Messetag.

Angebote für internationale Gastgeber – Partner „Türkei“

Neben Angeboten für italienische, traditionell bayerische oder asiatische Küchen gibt es einen neuen Schwerpunkt für die türkische Küche. Die HOGA bietet in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Bayern ein Forum für türkische Gastgeber. Die Koordination läuft über den Kurator der Türkei-Initiative Cemal Cevizci, der sich dafür eingesetzt hat, dass die HOGA in das internationale türkische Messe-Förderprogramm aufgenommen wird. Präsentiert werden unter anderem Gastronomiebedarf, Geschirr und Verpackungen.

Aktuelle Informationen und Tickets unter www.hoga-messe.de

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