

September 2026

Presseinformation

Gastro Innovation Award 2027: Die HOGA Nürnberg sucht die besten Innovationen

Vom 17. bis 19. Januar 2027 findet Bayerns Gastgeber-Messe HOGA in der Messe Nürnberg statt. Bereits jetzt geht der Gastro Innovation Award in die nächste Runde. Zum ersten Mal können sich junge Start-Ups in zwei Kategorie vor einer hochkarätigen Fachjury beweisen. Die besten Einsendungen zum Thema „Food“ und „Non-Food“ können je einen Messestand auf der HOGA 2027 gewinnen. Die Erstplatzierten aus jeder Kategorie erwartet darüber hinaus ein Marketingbudget in Höhe von 1.000 Euro. Teilnahmeschluss ist der 9. Oktober.

Nürnberg – Ob innovative Lebensmittel, digitale Lösungen oder smarte Produkte für den Betriebsalltag: Mit dem Gastro Innovation Award sucht die HOGA Nürnberg die vielversprechendsten Innovationen für die Gastronomie und Hotellerie. Bewerbungen sind noch bis zum 9. Oktober möglich. Die besten Ideen präsentieren sich im Januar 2027 auf Bayerns größter Gastgebermesse vor Branchenexperten, Entscheidern und potenziellen Kunden. Die Finalisten erhalten damit die Chance, ihre Innovationen vor einem Fachpublikum aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zu präsentieren und wertvolle Kontakte für die weitere Marktentwicklung zu knüpfen.

Bewerben können sich Gründer, Start-ups, Unternehmen und innovative Köpfe, die Lösungen für die Gastronomie und Hotellerie entwickelt haben. Gesucht werden Ideen, die den Arbeitsalltag der Branche erleichtern, nachhaltiger gestalten oder völlig neue Impulse für das Gastgewerbe setzen. Neben einer Bühne für ihre

Innovation erhalten die sechs Finalisten einen kostenfreien Messestand im Innovationsbereich HOGAnovum.

Die sechs Finalisten präsentieren ihre Innovationen am 17. Januar 2027 im Rahmen der offiziellen Messeeröffnung auf der Bühne der HOGA Nürnberg in einem dreiminütigen Live-Pitch vor Publikum und Fachjury. Direkt im Anschluss werden die Gewinner in den Kategorien Food und Non-Food gekürt.

Zum fünften Mal findet der Gastro Innovation Award im Rahmen der HOGA Nürnberg statt und zum ersten Mal wird der Gastro Innovation Award in zwei Kategorien vergeben. In der Kategorie Food stehen innovative Lebensmittel, Zutaten, Getränke und Genusskonzepte im Mittelpunkt. Die Kategorie Non-Food umfasst beispielsweise technische Entwicklungen, digitale Anwendungen, Einrichtungskonzepte, Nachhaltigkeitslösungen oder andere Innovationen, die den Arbeitsalltag im Gastgewerbe verbessern.

Auf die sechs Finalisten wartet ein attraktives Förderpaket: Jeder erhält einen Messestand im Innovationsbereich HOGAnovum auf der HOGA Nürnberg 2027. Zusätzlich profitieren die Finalisten von Berichterstattung in den Medienkanälen des DEHOGA Bayern. Die drei Bestplatzierten erhalten darüber hinaus Präsentationsmöglichkeiten beim GastroFrühling sowie einen kostenfreien Stand auf dem Bayerischen Gastgebortag. Die Sieger der beiden Kategorien werden zusätzlich mit einem Marketingbudget von jeweils 1.000 Euro ausgezeichnet.

Hochkarätige Fachjury und Finale auf der HOGA

Über die Finalisten entscheidet eine hochkarätig besetzte Fachjury. Jurymitglieder sind: Thomas Förster, 1. Vizepräsident des DEHOGA Bayern, Schauspielerin Silke Popp, die als Serienstar von „Dahoam is Dahoam“ bekannt ist, die Spitzenköchin Diana Burkel, Kabarettist Django Asül, Peter Inselkammer, Gastronom und Präsident der IHK für München und Oberbayern, sowie Frank-Ulrich John, Chefredakteur „Gastgeber Bayern“.

Alle Informationen zum Gastro Innovation Award 2027 sind unter www.hoga-messe.de zu finden.

Die HOGA Nürnberg findet vom 17. bis 19. Januar 2027 in der Messe Nürnberg statt. Aktuelle Informationen unter www.hoga-messe.de

**Pressekontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Unternehmenskommunikation

Telefon: +49 911-98833-545

presse@hoga-messe.de