

15. Januar 2023

Presseinformation

Wo Gastgeber zu Gästen werden: Die HOGA 2023 ist eröffnet

Zur HOGA Nürnberg liefern rund 470 Aussteller Angebote, Lösungen, Inspiration sowie Produkte und Lebensmittel für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Bis einschließlich Dienstag, 17. Januar trifft sich die Branche der Gastgeber in der Messe Nürnberg.

Nürnberg – Im Rahmen der offiziellen HOGA-Eröffnung sprach Oberbürgermeister Marcus König ein Grußwort, in dem er die Branche in Nürnberg begrüßte. Angela Inselkammer, Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern, formulierte in ihrer Ansprache aktuelle Sorgen und Nöte der Bayerischen Gastronomen und Hoteliers und appellierte damit an die Politik. Gleichzeitig betonte sie, dass es für die Gastgeber-Branche wichtig ist, auf der HOGA Flagge zu zeigen. In seiner Festansprache stellte der Bayerische Innenminister Joachim Herrmann die Bedeutung der Gastronomie für Wirtschaft und Gesellschaft heraus und eröffnete damit feierlich die HOGA.

Wings Coin – Gewinner des Gastro Innovation Awards 2023

Über 50 innovative Einsendungen gab es für den Gastro Innovation Award 2023. Der Wettbewerb wurde bereits zum dritten Mal im Rahmen der HOGA ausgetragen. Beim großen Finale zur Eröffnung der HOGA präsentierten die acht Finalisten ihre Konzepte und Ideen. Der erste Platz ging an Project Wings mit Wings Coin. Das Konzept hat sowohl die Jury als auch das HOGA-Publikum überzeugt und ist damit Gewinner des Gastro Innovation Awards 2023. Gemeinsam mit Softwareentwicklern hat Project Wings ein digitales Konzept zur Abbestellung von Zimmerreinigungen in der Hotellerie entwickelt. Mit einem Klick

über einen QR-Code in den Hotelzimmern können Hotelgäste bequem ihre Zimmerreinigung abbestellen.

Auf dem zweiten Platz ist Northern Greens, die flüssige Kräuter mit langer Haltbarkeit entwickelt haben, für die keine Kühlung notwendig ist. Das Nürnberger Unternehmen Vitas ist mit seinem digitalen Telefonassistenten auf Platz drei gelandet. Der digitale Telefonassistent nimmt Anrufe automatisiert und in natürlicher Sprache entgegen, sodass das Gastronomiepersonal sich auf die Betreuung der Gäste vor Ort konzentrieren kann. Dank künstlicher Intelligenz kann der Assistent die Informationen korrekt einordnen und Reservierungen automatisch vereinbaren

Die Fachjury rund um Dagmar Wöhrl, Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin sowie Schauspielerin Silke Popp („Dahoam is Dahoam“), Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern und Frank-Ulrich John, Chefredakteur Gastgeber Bayern, bewertete alle Einsendungen. Die Gewinner sowie weitere Teilnehmer des Gastro Innovation Awards 2023 präsentieren sich zur HOGA in Halle 4.

470 Aussteller: Food-Kompetenz, individuelle Lösungen, Informationen und Beratung

Die Gastgebermesse HOGA findet noch bis einschließlich Dienstag in den Hallen 3A, 4 und 4A der Messe Nürnberg statt. Im Fokus stehen Angebote und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. Der Service-Bund begleitet die HOGA an allen drei Tagen mit der Messe FOODSpecial, die für alle HOGA-Besucher offen steht. Partner der HOGA, wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten bdia oder die Berufsverbände der Branche, prägen das Angebot der Messe. Das Unternehmer-Forum „Zukunft Gastronomie“ liefert fachliche Impulse für die tägliche Arbeit und die „Culinary Food Stage“ zeigt, dass die moderne Küche nachhaltig, kreativ und regional ist.

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