

Oktober 2018

**Presseinformation: Start-up-Wettbewerb zur HOGA 2019**

## **Rettet das Wirtshaus!**

**Die Suche nach Bayerns kreativsten Gastro Start-ups verschafft dem Gastgewerbe frische Ideen. Die Gastgebermesse HOGA will dem Wirtshaussterben mit innovativen Produkten und modernen Genüssen entgegenwirken.**

**Nürnberg** – Bayern ist für seine kulinarischen Produkte weit über die Grenzen hinaus bekannt und beliebt, doch die bayerische Gastronomie kann mehr als Weißwurst, Brezen und Bier. Das beweisen junge bayerische Unternehmen immer wieder aufs Neue: Neben den beliebten Klassikern gibt es immer mehr ausgefallene Trends zu entdecken, die bayerische Kulinarik zu einem Erlebnis machen. Von der ausgefallenen Limonade aus heimischem Obst und kreativem Craft-Beer über neue Snackideen, außergewöhnliche Wurstkreationen, vegetarisch-bayerische Food-Trends bis hin zur Neuschöpfung der traditionellen Breze – alles was der Gastronomie in Bayern einen neuen Kick gibt und damit die Tradition des bayerischen Gastgewerbes in die Moderne bringt, hat Chancen beim Start-up-Wettbewerb zur HOGA 2019 zu gewinnen.

Nach Angaben des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern hat das Bundesland zwischen den Jahren 2006 und 2015 fast ein Viertel seiner Schankwirtschaften verloren und liegt damit auf Rang zwei der Bundesländer mit dem größten Gaststättenrückgang. Gerade in strukturschwachen Regionen ist dieses Phänomen deutschlandweit zu finden. Vielen Betrieben fehlt es an Geschäftsnachfolgern oder effektiven Arbeitsprozessen, häufig mangelt es auch an Innovationen und Besonderheiten, um den Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Um dem Wirtshaussterben entgegen zu wirken und Gastgeber mit innovativen Produkten und modernen Genüssen zu versorgen, sucht die Gastgebermesse HOGA Nürnberg gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern Trends und Innovationen für Gastronomen, Köche und Hoteliers. Denn mit frischen Ideen kommen auch die Gäste. Gründer, die das bayerische Gastgewerbe mit ihren Innovationen rund um Essen und Trinken bereichern, können sich bis Ende November bewerben und neben einem Messestand auf der HOGA 2019 (13. bis 15. Januar), 2.000 Euro Preisgeld und exklusiven Marketingsupport gewinnen.

Teilnehmen können alle, die mit ihren Ideen rund um Essen und Trinken 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 in der heimischen Küche auf den Durchbruch wartet.

Eine Fachjury entscheidet über Bayerns bestes Gastro Start-up. Darunter die Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin Dagmar Wöhrl, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern sowie erfahrene Branchenkenner von METRO Deutschland.

### **Startups im Blick auf der HOGA Nürnberg**

Die Gastronomiefachmesse HOGA Nürnberg ist der Treffpunkt für das bayerische Gastgewerbe und Ideengeber der Branche. Rund 28.000 Besucher werden vom 13. bis 15. Januar 2019 auf der Gastgebermesse HOGA in Nürnberg erwartet. Die HOGA präsentiert ein kompaktes Angebot für Hotel, Restaurant, Bistro und Café sowie für die Großverbraucher der Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker, Metzger, Konditoren sowie Caterer und beleuchtet alle weiteren Facetten des modernen Gastgewerbes. Rund 700 Aussteller bündeln dazu ihre Angebote auf 40.000 Quadratmetern im Messezentrum Nürnberg.

Weitere Informationen unter [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de).

#### **Presse-Kontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Unternehmenskommunikation  
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg  
Telefon: +49 (0)911/98833-545  
E-Mail: [presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)