

16. Februar 2024

## Presseinformation

# HOGA 2025: Die Vorbereitungen für Bayerns Gastgeber-Messe laufen

Die HOGA Nürnberg findet vom 12. bis 14. Januar 2025 in der Messe Nürnberg statt. In vier Hallen präsentieren die Aussteller Angebote, Lösungen, Inspiration sowie Produkte und Lebensmittel für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die FOODSpecial des Service-Bundes begleitet die HOGA an allen Messtagen. Partner der HOGA wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten bdia oder die Berufsverbände der Branche prägen das Angebot der Messe. Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern.

**Nürnberg** – Die Gastlichkeit steht bei der HOGA im Mittelpunkt, so finden die Besucher hier Angebote, Produkte und Lösungen, die dabei helfen Restaurant, Hotel, Café, Bar, Imbiss, Foodtruck oder Großküche auszustatten, neu auszurichten und zu einem Ort der Gastlichkeit zu verwandeln. Die Besucher finden auf der HOGA alles, was sie für ihre tägliche Arbeit und die erfolgreiche Geschäftsentwicklung benötigen. Aktuelle Herausforderung der Branche können hier mit Gleichgesinnten diskutiert werden, Experten der Branche geben Orientierung. Workshops, Diskussionsrunden, Vorträge und unterhaltsame Kochshows runden das Messeangebot ab.

## Food & Beverage

Im Bereich der Nahrungsmittel und Getränke finden die Besucher Angebote, die zu ihrem Gastronomiekonzept passen, so gibt es beispielsweise typisch bayerische Lebensmittel oder italienische Feinkost. Trendthemen wie vegetarische oder vegane Ernährung sowie hochwertiges Fleisch mit regionaler Herkunft sind ebenfalls

im Fokus. Auf der Culinary Food Stage inspirieren bekannte Köche mit kreativen Kochtrends und innovativen Produkten. In der Rösterei versammeln sich Hersteller und Händler von Kaffeemaschinen sowie Kaffeeröster und Barista. In der Frankenwein Vinothek stellen regionale Winzer ihre aktuellen Weine vor.

### **Gastlichkeit, Interieur und Küchentechnik**

Auf der HOGA finden die Besucher alles für die Einrichtung und Ausstattung von Restaurants, Gasträumen und Hotels, dazu zählen Möbel aber beispielsweise auch Geschirr und Gläser. Der bund deutscher innenarchitekten bdia hilft bei der Gestaltung wohnlicher Gasträume und der Kongress „Zukunft Gastronomie“ diskutiert aktuelle Fragen der Branche, so geht es um Nachhaltigkeit, Regionalität und neue digitale Lösungen. Im Bereich Küchentechnik gibt es professionelle Ausstattung für Großküchen aber auch für kleinere Restaurants, Imbissbetriebe oder Foodtrucks.

### **Dienstleistung, IT-Lösungen und Start-ups**

Im Bereich „ServiceTech“ versammeln sich Dienstleister und Anbieter von technischen Lösungen. Neben Kassensystemen gibt es IT-Systeme, die beispielsweise bei der Dienstplanung oder Arbeitsorganisation helfen können sowie weitere technische Innovationen. Im HOGAnovum präsentieren sich Start-ups mit ihren Innovationen für die unterschiedlichsten Bereiche des Gastgewerbes, darunter auch die Gewinner des Gastro Innovation Awards 2025.

### **Gastro Innovation Award 2025**

Der Gastro Innovation Award geht in die nächste Runde: Ab Sommer 2024 können sich interessierte Start-ups und Unternehmen mit ihren innovativen Ideen für das Gastgewerbe bewerben. Die Finalisten können sich auf der HOGA in Nürnberg präsentieren, im großen Finale zur Messe-Eröffnung werden die Gewinner des Gastro Innovation Awards 2025 gekürt. Interessierte, können sich bereits unter [wettbewerb@hoga-messe.de](mailto:wettbewerb@hoga-messe.de) anmelden.

### **Termin vormerken:**

Die HOGA Nürnberg findet vom 12. bis 14. Januar 2025 in der Messe Nürnberg statt. Aktuelle Informationen unter [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)