

19. November 2024

Pressemappe zur HOGA 2025

Inhalt

Zahlen und Fakten.....	2
Hallenplan und Themenwelten	3
Presseinformation: HOGA Nürnberg	4
Presseinformation: Gastro Innovation Award	6
Presseinformation: DEHOGA Bayern – Karrieretag	8
Presseinformation: HOGA-Connect Karrieremesse	10
Presseinformation: FOOD Special Nürnberg.....	12
Presseinformation: Zukunft Gastronomie	13
Programm: Culinary Food Stage	15
Programm: Pizza-Meisterschaft.....	16
Terminhinweise	17
Pressekontakt und Akkreditierungen	17

Zahlen und Fakten

HOGA 2025 – Alles auf einen Blick

Titel:

33. HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung (seit 1950)

Träger:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Veranstalter:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Messezentrum 1
90471 Nürnberg
Tel. 0911 98833-7000
info@afag.de – www.afag.de

Termin:

Sonntag, 12. Januar bis Dienstag, 14. Januar 2025

Öffnungszeiten:

täglich 10 bis 18 Uhr (Einlass bis 17 Uhr)

Veranstaltungsort:

Messe Nürnberg

Aussteller:

rund 500 Aussteller

Ausstellungshallen:

NCC Ost, Hallen 3, 3A, 4 und 4A (Zugang über Eingang Ost)
Ausstellungsfläche: rund 30.000 m² (Brutto)

Eintrittspreis:

Tageskarte Fachbesucher	€ 30,00
Ermäßigte Tickets:	€ 20,00

Zielgruppen:

Gastwirte, Hoteliers, Betreiber von Kantinen und Casinos, Einkäufer von Großküchen, Köche, Caterer, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Pâtisseries, Betreiber von Cafés und Bars und Mitarbeiter aus dem Service sowie Food-Trucker.

Angebotsbereiche:

Das Angebot gliedert sich in die Hauptbereiche Küchen-, Haus- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung und

Ausstattung, Dienstleistung und Organisation, Vertrieb und Marketing, IT-Lösungen, Street Food.

Messeleitung:

Projektleitung HOGA

Tel. 0911 98833-540

www.hoga-messe.de – info@hoga-messe.de

Messeleitung in der Zwischenebene NCC Ost, Messe Nürnberg.

Gesamtleitung:

Henning und Thilo Könicke

Projektleitung:

Sabrina Anders, Michael Löffler,

Vivien Sadler, Amanda Switala

Verantwortlich n. d. BayVStättV:

Thilo Könicke

Presse:

Juliane Heißen, Kathrin Redel



Mitglied im FAMA Fachverband Messen und Ausstellungen

Hallenplan und Themenwelten



Stand: 21.10.2024



HOGA Nürnberg 2025: Impulse und Lösungen für erfolgreiche Gastgeber

Vom 12. bis 14. Januar 2025 findet Bayerns Gastgeber-Messe HOGA in der Messe Nürnberg statt. In vier Hallen präsentieren Aussteller ihre neuesten Angebote und Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Highlights sind informative Bühnenprogramme, unterhaltsame Kochshows sowie Pizza-Meisterschaften, die auf der HOGA ausgetragen werden. Partner wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten (bdia) und Branchenverbände gestalten das vielfältige Angebot mit. Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. An allen drei Messetagen wird die HOGA von der FOODSpecial des Service-Bundes begleitet. Erstmals begleitet die Karrieremesse HOGA-Connect am 14. Januar die HOGA. An diesem Tag ist auch DEHOGA-Karrieretag.

Nürnberg – Die HOGA erlebt eine gute Nachfrage: Rund 10 Prozent mehr Aussteller als bei der Vorveranstaltung sind 2025 mit dabei. Die FOODSpecial des Service-Bundes ist in alter Größe zurück und begleitet die HOGA an allen drei Tagen. Darüber hinaus sind mehr Brauereien und Winzer zur HOGA in Nürnberg vertreten, um ihre Angebote zu präsentieren.

Die HOGA bietet den Besuchern alles, was sie für ihre tägliche Arbeit benötigen. Experten diskutieren aktuelle Herausforderungen der Branche, Workshops, Podiumsdiskussionen, Vorträge und Kochshows runden das Messeerlebnis ab. Innovative Lösungen und Produkte werden in den Bereichen Food & Beverage, Hospitality, Interieur und Küchentechnik sowie Dienstleistungen und IT-Lösungen präsentiert. Auch Trendthemen wie regionale Spezialitäten, alkoholfreie Spirituosen und Getränke, vegetarische oder vegane Ernährung sowie digitale Innovationen werden vorgestellt.

Auf der Culinary Food Stage zeigen bekannte Köche die neuesten Trends und geben Tipps für die tägliche Arbeit. Im Forum „Zukunft Gastronomie“ geht es um aktuelle Herausforderungen und Chancen für Gastronomen, Hoteliers und Köche. Im HOGAnovum präsentieren Start-Ups der Branche ihre zukunftsweisenden Ideen und innovativen Konzepte. Mit dabei sind auch die Gewinner und Finalisten des Gastro Innovation Award 2025.

In der Frankenwein-Vinothek präsentieren 20 Winzer ausgewählte, regionale Weine und beraten bei der Auswahl des richtigen Weins. Regionale Lebensmittel stehen auch bei der Präsentation „Spezialitätenland Bayern“ im Mittelpunkt. Hier können sich Gastronomen für ihr Angebot inspirieren lassen und neue Lieferanten finden. Auch für die internationale Küche und insbesondere für die italienische Gastronomie bietet die HOGA spezielle Angebote und Produkte. Highlight in diesem Bereich sind Pizza-Kurse und eine Pizza-Meisterschaft, die live auf der HOGA ausgetragen wird.

Schwerpunkt: Karriere und Personal

Am Dienstag, 14. Januar steht das Thema Personal und Karriere im Mittelpunkt: Erstmals findet die Karrieremesse HOGA-Connect, präsentiert von HOGAPAGE, im Rahmen der HOGA statt. Darüber hinaus veranstaltet der DEHOGA Bayern seinen Karrieretag auf der HOGA.

Termin vormerken:

Die HOGA findet vom 12. bis 14. Januar 2025 in der Messe Nürnberg statt. www.hoga-messe.de

Pressekontakt:

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

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

Gastro Innovation Award 2025

Die Finalisten stehen fest

Bayerns Gastgebermesse HOGA Nürnberg sucht mit ihrem „Gastro Innovation Award“ nach innovativen Ideen, die das Gastgewerbe bereichern. Dazu zählen zum Beispiel technische oder digitale Lösungen für eine moderne Hotellerie und Gastronomie sowie Neuheiten und Trends in Sachen Food and Beverage. Die besten Einsendungen können sich vom 12. bis 14. Januar 2025 mit einem Messestand live auf der HOGA Nürnberg präsentieren und der Erstplatzierte erhält 2.000 Euro Marketingbudget.

Nürnberg – Bayerns Gastgeber-Messe HOGA sucht innovative Gastro-Start-ups: Im Rahmen des Gastro Innovation Awards 2025 werden neue Lösungen für die moderne Gastronomie und Hotellerie gesucht. Teilnehmen können alle, die mit ihren Ideen 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.

Finale am Sonntag, 12. Januar – live auf der HOGA Nürnberg

Die Finalisten stehen fest: Die Fachjury hat sich die rund 30 Einsendungen angesehen, verkostet und fachlich bewertet. Schließlich gibt es acht Finalisten, die sich beim großen Finale, am Sonntag, 12. Januar 2025 auf der HOGA live präsentieren dürfen. Eine Fachjury rund um Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, Schauspielerin Silke Popp, die als Serienstar von „Dahoam is Dahoam“ bekannt ist, und Frank-Ulrich John, Chefredakteur "Gastgeber Bayern", bewerteten die Einsendungen und wählten aus allen Bewerbungen die acht besten Ideen aus:

- Genusskoarl GmbH mit nachhaltiger Bio-Fischsauce aus den österreichischen Alpen
- GoHallyu GmbH mit Kimchi Crunch - aus echtem Kimchi
- KITRO SA mit einem Food Waste Management
- tempehmanufaktur - Schnappinger GmbH mit Bio-Tempeh aus verschiedenen Hülsefrüchten
- möhrengrün mit dem möhrengrün vegetarischen Hak-Allerlei
- Goldenleaves Microgreens mit der Microgreens - vertical Indoor Farm

- Pleta GmbH mit Einweggeschirr und Trink-Strohhalme aus Areca-Palmblättern
- vanozza foods GmbH mit pflanzlichem Käse der zweiten Generation

Die Finalisten des Gastro-Start-Up-Wettbewerbs erhalten je einen Messestand auf der HOGA 2025 in Nürnberg sowie Marketingsupport vom DEHOGA Bayern. Die Top 3 Platzierungen erhalten darüber hinaus die Möglichkeit zur Präsentation auf dem DEHOGA-GastroFrühling sowie einen eigenen kostenfreien Stand beim Bayerischen Gastgebortag. Und die Gewinner des HOGA-Start-Up-Wettbewerbs dürfen sich zusätzlich über 2.000 Euro Marketingbudget freuen.

Der „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg findet bereits zum vierten Mal statt. Beim ersten HOGA-Start-up-Wettbewerb 2019 hat sich das Münchner Start-up Brewee mit seinem Braukonzept durchgesetzt und gewonnen. 2021 hat das Start-up Nordic Oceanfruit den Start-up-Wettbewerb gewonnen. Sie konnten die Jury mit ihren nachhaltigen Salaten aus Meeresalgen überzeugen, die sie mittlerweile erfolgreich in den Handel gebracht haben. 2023 ging der erste Platz an Project Wings mit WingsCoin, ein digitales Konzept zur Abbestellung von Zimmerreinigungen in der Hotellerie.

PRESSEMITTEILUNG

Presseinformation: DEHOGA Bayern – Karrieretag
November 2024

Karrieretag des DEHOGA Bayern und der EURES

Europaweite Mitarbeiterakquisition für gastgewerbliche Betriebe sowie interaktive Karrieregespräche für Schüler und Fachkräfte am Dienstag, den 14. Januar 2025 auf der HOGA 2025

(Nürnberg/ München) Auf der *HOGA Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung* in Nürnberg stellt der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern im Rahmen seines Karrieretags am Dienstag, den 14. Januar 2025 in Halle 4 sowohl die Karriereberatung für Nachwuchskräfte als auch die Unterstützung von Gastbetrieben, die sich auf dem europäischen Arbeitsmarkt optimal präsentieren wollen, in den Fokus.

Als Auftakt des Karrieretages zeigen um 10.30 Uhr in einem Pressegespräch Peter Michel, Geschäftsführer Operativ Operation der Regionaldirektion Bayern der Bundesagentur für Arbeit, Thomas Holz, Tourismuspolitischer Sprecher der CSU-Landtagsfraktion, sowie Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, europaweite, digitale und analoge Fachkräfte-Vermittlungswege und innovative Mitarbeiterakquisition für das bayerische Gastgewerbe auf.

Unterstützt wird die HOGA-Messe durch die EURES Bayern der Regionaldirektion Bayern der Bundesagentur für Arbeit. Sie steht Betrieben auf der Messe für Beratungen zum Thema Fachkräftevermittlung aus dem Ausland zur Verfügung. EURES steht für *European Employment Services*, es ist das Kooperationsnetzwerk, das die Mobilität in den 27 Ländern der EU sowie in der Schweiz, Island, Liechtenstein und Norwegen unterstützen soll. In Kooperation mit der Europäischen Kommission und der Europäischen Arbeitsbehörde vernetzt EURES den Ausbildungs- und Arbeitsmarkt in 31 EURES-Mitgliedstaaten. Der DEHOGA Bayern und die EURES Bayern ermöglichen zur Messe Einblicke in gemeinsame Vorhaben und die Vernetzung zu anderen Ländern.

Vor Ort stehen Hoteldirektoren und Personalleiter namhafter Hotels bereit, um mit Schülern und Auszubildenden Interviews und interaktive Karrieregespräche zu führen und zu Eignung und Karrierewegen individuell zu beraten.

Weiterer Schwerpunkt des DEHOGA-Karrieretages ist das Angebot an alle gastgewerblichen Unternehmer, sich im Dialog mit den Bildungs-Experten über erfolgreiche Maßnahmen zum Finden und Binden von Auszubildenden und Mitarbeitern auszutauschen, inklusive Check der eigenen Homepage. Darüber hinaus wird speziell zur Attraktivität der neugeordneten gastgewerblichen Berufe und deren betrieblichen Umsetzung Hans Schneider, Vorsitzender Berufsbildung Bayern und Bund, Unternehmern Rede und Antwort stehen.

Als Ergänzung dazu bietet HOGAPAGE in Halle 3 auf der Messe zahlreiche Höhepunkte. So werden individuelle Lebenslauf-Checks, die Bewerbern helfen, ihre beruflichen Unterlagen zu optimieren angeboten, sowie wertvolle Bewerbungstipps geteilt. Den Besuchern steht außerdem ein professionelles Bewerberfoto-Shooting zur Verfügung. Darüber hinaus werden hochkarätige Speaker aus der Branche erwartet, um ihr Fachwissen zu teilen. Die HOGA-Connect schafft in lockerer, offener Atmosphäre die Möglichkeit, zum gegenseitigen Kennenlernen und Netzwerken.

Der Karrieretag eignet sich sowohl für erfahrene Fachkräfte als auch für Berufseinsteiger und bietet eine ideale Plattform für diejenigen, die eine berufliche Neuorientierung in Erwägung ziehen. Beim Ausbildungs- und Karrieretag auf der HOGA können Interessierte einen umfassenden Einblick in die abwechslungsreiche Welt des Gastgewerbes gewinnen.

– Ende der Pressemitteilung –

Ihr Ansprechpartner:

Frank-Ulrich John · Geschäftsführer und Pressesprecher

DEHOGA Bayern e.V. · Prinz-Ludwig-Palais · Türkenstraße 7 · 80333

München

Fon +49 89 28760-109 · Fax +49 89 28760-111 · f.john@dehoga-bayern.de ·

www.dehoga-bayern.de



Karrieremesse HOGA-Connect 2025: Auf zum Traumjob im Gastgewerbe!

Augsburg, November 2024 – Haben Sie auch schon bemerkt, dass Ihr Lieblings-Italiener öfter geschlossen bleibt oder die Öffnungszeiten reduziert wurden? Der Grund dafür ist leider kein Einzelfall: Die Gastronomie und Hotellerie kämpfen bundesweit mit einem dramatischen Fachkräftemangel. Fast jeder vierte Gastronom in Deutschland überlegt sogar, sein Geschäft aufzugeben.

Um dieser Situation aktiv entgegenzuwirken, veranstaltet das Branchenportal HOGAPAGE die neue Karrieremesse HOGA-Connect, die Arbeitgeber und Bewerber aus der Gastronomie- und Hotelwelt zusammenbringt.

VIPs auf der Bühne und Top-Arbeitgeber mit Karrierechancen

Am 14. Januar 2025 findet bereits die zweite Ausgabe der HOGA-Connect, dieses Mal im Rahmen der renommierten HOGA Fachmesse in Nürnberg, statt. Von 10:00 bis 18:00 Uhr präsentieren sich in der Messehalle 3 hochkarätige Arbeitgeber wie Marriott, AIDA, Robinson Club, Europa-Park, Leonardo Hotels, Aramark und viele mehr mit spannenden Karrieremöglichkeiten und zahlreichen Jobangeboten. Egal ob Fachkraft, Quereinsteiger, Student oder Azubi – auf der HOGA-Connect ist für jeden etwas dabei! Interessierte können auf der Karrieremesse neue berufliche Perspektiven entdecken und direkt mit führenden Arbeitgebern ins Gespräch kommen.



Darüber hinaus erwartet die Besucher ein aufregendes Bühnenprogramm mit bekannten Persönlichkeiten aus dem Gastgewerbe. Heiko Antoniewicz, Spitzenkoch, Produktentwickler und Buchautor, sowie Olaf P. Beck, Coach und Vice President People & Culture bei Lindner

Hotels, teilen exklusive Einblicke in ihre erfolgreichen Karrieren und geben wertvolle Karriere-Tipps. Frisch zugesagt hat auch „Gastroflüsterer“ Kemal Üres. Der erfolgreiche Social-Media-Star und Unternehmer wird seine Leidenschaft für die Gastronomie direkt auf die Bühne bringen und Impulse für Gastro-Profis & Beginner setzen. Karrierecoach Alexander Pertsovski rundet das Programm mit einem spannenden Vortrag zum Thema „Personal Branding“ ab.

Persönliche Karriereberatung direkt auf der Messe

Als weiteres Bühnen-Highlight stellen sich AIDA Cruises, Motel One Group, MCS Cruises SA, Familux Resorts und Allgäu TopTeam Hotels als attraktive Arbeitgeber vor und gewähren exklusive Einblicke in den Arbeitsalltag in der schönsten Branche der Welt. Aber nicht nur auf der Bühne erwartet die Besucher ein vielfältiges Programm. In der Messehalle stehen zudem drei Karrierecoaches bereit, die individuelle Beratung zur Bewerbung und zum Lebenslauf anbieten. Zudem haben Besucher die Möglichkeit, sich kostenlos von einem professionellen Fotografen ein Bewerbungsfoto anfertigen zu lassen, das sie direkt auf einem USB-Stick mit nach Hause nehmen können.

Die HOGA-Connect am 14. Januar 2025 ist die Chance für interessierte Bewerber und renommierte Unternehmen zusammenzufinden und die Zukunft der Gastwelt gemeinsam zu gestalten.

Über HOGAPAGE:

HOGAPAGE ist eine der führenden Plattformen für Stellenangebote und Informationen rund um die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Mit der HOGA-Connect bietet HOGAPAGE eine maßgeschneiderte Karrieremesse, die Unternehmen und Fachkräfte zusammenführt.

Bildrechte:

HOGA-Connect – Fotocredit: HOGAPAGE

Heiko Antoniewicz - Fotocredit: Ulrich Mattes

Für weitere Informationen und Presseanfragen:

Christine Hintersdorf, Redakteurin

nachrichten.hogapage@buhl-gruppe.de

FOODSpecial 2025 in Nürnberg

Seit 1999 findet die FOODSpecial-Messe im Rahmen der HOGA in Nürnberg statt. Vom 12. bis 14. Januar 2025 ist es wieder so weit. Auf Initiative der Service-Bund Mitglieder Bauer, Bierbichler, Flach, Flach Rhein-Main, Nußbaumer, OMEGA SORG, Rittner und Troiber präsentieren fast 100 Food-Aussteller einen breiten Überblick über die aktuellen Themen und Trends der Branche. „Das Spektrum geht von überarbeiteten Klassikern hin zu den neuesten Trends und Produkt-Innovationen, die natürlich auch Newcomern in der Gastronomie eine hervorragende Basis bieten, ihr Speisekonzept auszuarbeiten“, so Johannes Fuchs, Urheber und Ideengeber der FOODSpecial Messen.



Zukunft Gastronomie kommt nach Nürnberg

Krankheit, Klima, Krieg und Krise haben die Hotellerie und Gastronomie stark zugesetzt und viele Fragen aufgeworfen. Vor allem hat sich eine Erkenntnis durchgesetzt: So wie bislang kann es nicht weitergehen.

Deutschlands gastronomisches Fachforum Zukunft Gastronomie kommt dafür nach Nürnberg und wird mit vielen Speaker:innen und entsprechenden Fragen den Weg in die Zukunft beleuchten. Im Rahmen der HOGA wird in Halle 4A gleich drei Tage über die Zukunft nachgedacht. Vom 12. Januar bis 14. Januar werden rund 40 Expert:innen über die Wege der Gastronomie in den kommenden Jahren sprechen.

Auf der Bühne geht es um die Praxis der Digitalisierung, über Leadership der GenZ, Regionalisierung als Geschäftsmodell, Energiemanagement zur Kostenreduktion und neue Arbeitsverfahren für bessere Effizienz. Ebenso um Fakten, Daten und Zahlen im Großen und Kleinen – Big Data und Smart Data und die Anwendung im Alltag. Die Software als Erleichterung im Betrieb von der Teamplanung über die Ablaufsteuerung bis zur Reservierung ist ebenso präsent wie die neue Definition des Restaurantbesuchs, das Gastrotainment und die neuen Wege des Genusses.

Den generellen, alles umspannenden Leitfaden führt Zukunft Gastronomie bereits im Namen: Wie gestaltet sich die kommende Zeit für all jene, die anderen Menschen kulinarische Freuden bereiten – insbesondere unter den großen Trends unserer Zeit: Ökologie, Ökonomie, Technik und Soziales.

Drei Säulen der Zukunft

In Nürnberg wird darüber diskutiert, welchen zukünftigen Stellenwert der Mensch in der Gastronomie haben soll und muss und ob Automatisierung und Robotik ihn unterstützen oder ersetzen. Welchen Einfluss wird New Work haben und welche Möglichkeiten wird es geben, das umzusetzen?

Nachdem die Reputation des Berufs eines Kochs in den vergangenen Jahren stark gestiegen ist, wird auch der Gastgeber eine neue Rolle einnehmen – vielleicht sogar als Knigge-Coach für das Umfeld mit Benimm-Schulungen für Bewerber und Gastgeber-Ausbildungen für Mitarbeiter umliegender Firmen? Der Faktor Mensch wird in den nächsten Jahren zunehmen.

Qualität wird in den Mittelpunkt rücken und für den zukünftigen Gastgeber mit regionalem Food Print mehr und mehr Verpflichtung werden. Nachhaltigkeit wird von der Worthülse befreit werden, die Kooperation mit nachbarschaftlichen Produzenten eine neue Rolle spielt. Das Essen selbst wird in der echten Gastronomie eine Deindustrialisierung erfahren und den Weg in den Fokus des Ausgehens finden – und nicht mehr nur den Rahmen für „gemütliche Abende mit Freunden“ bilden.

Die Digitalisierung und Automatisierung sind nicht wirklich flächendeckend angekommen – darüber hinaus zeigen Unternehmer, was sie zukünftig darunter verstehen werden und welche Schritte durch Verknüpfung der Möglichkeiten möglich sind und was Smart Data mit emotionalen Scans zu tun hat.

Zukunft Gastronomie

Die Idee, der Zukunft einen Raum zu geben, entstand Ende 2019 und fand erstmalig zwischen den beiden Lockdowns im Oktober 2020 in Essen stand. Bislang fanden bereits fünf Kongresse statt.

Mehr unter www.zukunft-gastronomie.de.

Kochshows auf der Culinary Food Stage

An allen drei HOGA-Tagen finden auf der Culinary Food Stage Kochshows statt. Hier geht es um aktuelle Food-Trends und nützliche Tipps für die tägliche Arbeit. Mit dabei sind bekannte Köche wie Benedikt Faust, Jannis Alexandridis und Lucki Maurer.

12.01.2025

10:30 – 13:00: Official

13:00 – 14:00: Live Cooking

Ludwig Maurer

14:00 – 15:00: Talk über den Tellerrand

Ulf Tassilo Muench, Culinary Concepts

15:00 – 16:00: Live Cooking

Michael Keller

16:00 – 17:00: Talk & Cook

Benedikt Faust & Jannis Alexandridis

13.01.2025

10:30 – 11:00: Eröffnung

11:00 – 12:00: Talk & Cook

Benedikt Faust

12:00 – 13:00: Talk & Cook

Jannis Alexandridis

13:00 – 14:00: Live Cooking

Ludwig Maurer

14:00 – 15:00: Talk über den Tellerrand

Ulf Tassilo Muench, Culinary Concepts

15:00 – 16:00: Live Cooking

Michael Keller

16:00 – 17:00: Talk & Cook

Benedikt Faust & Jannis Alexandridis

14.01.2025

10:30 – 11:00: Eröffnung

11:00 – 12:00: Talk & Cook

Benedikt Faust

12:00 – 13:00: Talk & Cook

Jannis Alexandridis

13:00 – 14:00: Live Cooking

Ludwig Maurer

14:00 – 15:00: Talk über den Tellerrand

Stefan Zaelke - Lila Portals, Portals Nous, Spanien

15:00 – 16:00: Live Cooking

Michael Keller



Änderungen vorbehalten.
Stand: 18. November 2024

Pizza-Meisterschaften auf der HOGA

Im Rahmen der HOGA Nürnberg werden Pizza-Meisterschaften in verschiedenen Disziplinen ausgetragen. Dazu gehört auch die neue Pizza-Europa League-Meisterschaft am Montag, 13. Januar, bei der die beste klassische Pizza und die beste Napoli-Pizza gesucht wird.

Halle 4, Mercato Italiano

12.01.2025

10:00 – 13:00: Meisterkurs Pizza al Padellino
durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone
Ausführliche Studie über die Zubereitungs- und Kochtechniken von Pizza im Blech, mit praktische Vorführungen.

13:00 – 15:00: Meisterkurs Pizza al Padellino
Verkostung
Verkostung der während der Meisterklasse zubereiteten Pizzen. Teilnehmer und Besucher dürfen teilnehmen. Genießen Sie die zubereiteten Pizzen.

15:30 – 18:00: Meisterkurs Pizza in Pala
durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone
Schwerpunkt des Kurses liegt auf Teigverarbeitung und Kochen.



13.01.2025

10:00 – 17:30:
Europameisterschaftswettbewerb

Das Meisterschaftsrennen beginnt um 10:00 Uhr und findet den ganzen Messetag statt. Teilnehmer sind die besten Pizzabäcker aus ganz Europa. Die verschiedenen Kategorien werden von einer Fachjury bewertet: Klassische Pizza und Pizza Napoli - Geschichte Streetfood

12:00 – 17:00:
Europameisterschaftswettbewerb

Während der gesamten Dauer der Meisterschaft können Sie am Stand von Morello Forni die Pizzen verkosten, diese werden mit der modernsten Ausrüstung des Unternehmens zubereitet.

17:30 – 18:00:
Europameisterschaftswettbewerb

Siegerehrung der Europameisterschaft in verschiedenen Kategorien

14.01.2025

10:30 – 12:30: Pinsa Meisterklasse
durchgeführt von Giovanni Stincone, Giovanni Cauli und Salvatore Torromino
Diese Trainingseinheit widmet sich der "Pinsa" - besonderes Augenmerk liegt auf der Verarbeitungstechnik und dem Backvorgang

13:00 – 15:00: Pinsa Meisterklasse
durchgeführt von Giovanni Stincone, Giovanni Cauli und Salvatore Torromino
Verkostung der während der Meisterklasse zubereiteten Pinsa.

15:30 – 17:30: Meisterkurs für glutenfreie Pizza
durchgeführt von Salvatore Torromino, Giovanni Cauli und Giovanni Stincone
mit ausführlicher Analyse

Terminhinweise

HOGA-Pressekonferenz

Mittwoch, 8. Januar, 11 Uhr
Live in Nürnberg

HOGA-Eröffnung

mit Finale „Gastro Innovation Award“ by HOGA

Sonntag, 12. Januar, 10 Uhr
HOGA Nürnberg, Halle 4A – Bühne „Zukunft Gastronomie“

Die offiziellen Einladungen folgen!

Pressekontakt und Akkreditierungen

Ihre Ansprechpartner:

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

Bitte akkreditieren Sie sich im Vorfeld der Messe unter folgendem Link:

<https://www.messe-ticket.de/AFAG/PresseAkkreditierung2025/ArticleSelection/68?culture=de>

Zur HOGA 2025 finden Sie das **Pressebüro** in der Zwischenebene in NCC Ost (Zugang nur über den Aufzug möglich „ZE“).

Die **Presseparkplätze** sind ausgeschildert: NCC Ost/ VIP-OST- Presseparkplatz (Zufahrt nur mit Presseausweis oder Parkschein).

Wir freuen uns, Sie auf der HOGA 2025 in Nürnberg zu sehen!