



## Bewerbungsfrist für den “Gastro Innovation Award” verlängert

### Beitrag

**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 15. bis 17. Januar 2023 mit einem Messestand live auf der HOGA Nürnberg präsentieren und der Erstplatzierte erhält 2.000 Euro Marketingbudget. Der Einsendeschluss wurde bis zum 20. November 2022 verlängert.**

Das Finale des Start-up-Wettbewerbs findet am Sonntag, 15. Januar 2023 live auf der HOGA in der Messe Nürnberg statt. Die Finalisten haben dann die Möglichkeit, sich dem Fachpublikum zu präsentieren und ihre innovativen Produkte oder Konzepte live vorzustellen.

### Fachjury rund um Dagmar Wöhrl und Silke Popp

Die Fachjury des „Gastro Innovation Awards“ besteht aus Dagmar Wöhrl, Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin, der Schauspielerin Silke Popp, die als Serienstar von „Dahoam is Dahoam“ bekannt ist, sowie Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern und Frank-Ulrich John, Chefredakteur des Branchenmagazins „Gastgeber Bayern“. Auf der HOGA Nürnberg bietet sich für die Teilnehmer des „Gastro Innovation Awards“ die Möglichkeit, den persönlichen Kontakt zu Gastronomen, Hoteliers, Köchen und Einkäufern zu knüpfen und ihre Innovationen im persönlichen Gespräch vorzustellen. Das Branchenmagazin „Gastgeber Bayern“ begleitet den Wettbewerb als Medienpartner.

Der „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg findet bereits zum dritten Mal statt. Beim ersten HOGA-Start-up-Wettbewerb 2019 hat sich das Münchner Start-up Brewee mit seinem Braukonzept durchgesetzt. 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.

## „Gastro Innovation Award“ – Die Bewerbungsfrist läuft

Teilnehmen können alle, die mit ihren Ideen das bayerische Gastgewerbe bereichern: Gastronomen, Brauer, Winzer, Food-Trucker, Bäcker, Metzger, Konditoren, Barbetreiber, Cafésbesitzer, 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.

## Bayerns große Gastronomie-Fachmesse – HOGA Nürnberg

Zur HOGA liefern rund 700 Aussteller vom 15. bis 17. Januar 2023 in der Messe Nürnberg Angebote, Lösungen, Produkte und Lebensmittel für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Messe wird erstmals an allen drei Tagen (15. bis 17. Januar 2023) von der FOODSpecial begleitet.

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

Anmeldungen für den „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg an [wettbewerb@hoga-messe.de](mailto:wettbewerb@hoga-messe.de).

**Text und Bildmaterial:** AFAG Messen und Ausstellungen GmbH



### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. HOGA
2. Messe
3. Nürnberg



## 4. Wettbewerb