



## HOGA Nürnberg: Bayerns Gastgeber-Messe

### Beitrag

**Die Vorbereitungen für die HOGA 2025 laufen auf Hochtouren. Vom 12. bis 14. Januar 2025 findet Bayerns Gastgeber-Messe in der Messe Nürnberg statt. In vier Hallen präsentieren Aussteller aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihre neuesten Angebote und Lösungen. 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.**

Angela Inselkammer, Präsidentin des DEHOGA Bayern, betont die Notwendigkeit und Bedeutung der HOGA: „Das Gastgewerbe braucht innovative Lösungen, starke Partner und ein solides Netzwerk, um den zahlreichen Herausforderungen gewachsen zu sein. All das finden Besucher auf der HOGA, einem der größten Branchentreffen Deutschlands. Die Messe liefert Antworten auf die drängendsten Fragen der Branche, gibt einen Überblick zu Food-Trends, praktischen und technischen Lösungen für den Arbeitsalltag sowie innovativen Ideen und Konzepten – alles, was ein modernes Gastgewerbe braucht. Wir freuen uns schon jetzt auf eine erfolgreiche Messe.“

Die HOGA steht ganz im Zeichen der Gastlichkeit und bietet Besuchern alles, was sie für ihre tägliche Arbeit benötigen, um ihren Betrieb in ein gastfreundliches Ambiente zu verwandeln. Experten diskutieren aktuelle Branchenherausforderungen, während Workshops, Diskussionsrunden, Vorträge und Kochshows das Messeerlebnis abrunden. In den Bereichen Food & Beverage, Gastlichkeit, Interieur und Küchentechnik sowie Dienstleistung, IT-Lösungen und Start-ups präsentieren sich innovative Lösungen und Produkte für die Gastronomie. Trendthemen wie regionale Spezialitäten, vegetarische oder vegane Ernährung sowie digitale Innovationen stehen dabei im Fokus.

Die FOODSpecial-Messe begleitet die HOGA seit 1999 und findet bereits zum 13. Mal in Nürnberg statt: „Die FOODSpecial bietet mit ihrem konzentrierten Angebot von fast 100 Food-Ausstellern allen Fachbesuchern der gastronomischen Szene einen großartigen Überblick über die aktuellen Themen und Trends der Branche. Diese Food-Kompetenz bietet für den Messebesucher eine Anzahl von Angeboten aus dem Bereich Food & Beverage. 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.“, erklärt Johannes Fuchs, Urheber und Ideengeber der FOODSpecial Messen. „Wir erwarten für 2025 wieder einen sehr großen Andrang an Fachbesuchern, die ihr Wissen erweitern wollen und für ihre Kreativität Anstöße suchen.“

### **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)

Foto & Text: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

## Zahnarztpraxis Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

[www.zahnarzt-prien.de](http://www.zahnarzt-prien.de)  
08051-9634060

### **Kategorie**

1. Gastronomie

### **Schlagworte**

1. Bayern
2. HOGA
3. Nürnberg