



HOGA Nürnberg: Neue Runde "Gastro Innovation Award"

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. Einsendeschluss ist der 2. November 2022.

Die Fachjury rund um die erfolgreiche Unternehmerin Dagmar Wöhlrl bewertet alle eingesendeten Produkte und Konzepte, die sich beim „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg bewerben. 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. Der Gewinner erhält darüber hinaus ein Marketingbudget von 2.000 Euro. Teilnahmeschluss ist Mittwoch, der 2. November.

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, 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.

Die Fachjury des „Gastro Innovation Awards“ besteht aus Dagmar Wöhlrl, Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin 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. 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 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.

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 wächst wieder im Vergleich zur ersten HOGA nach der Corona-Pause und wird erstmals an allen drei Tagen (15. bis 17. Januar 2023) von der FOODSpecial begleitet. Die HOGA thematisiert aktuelle Trends und Herausforderungen der Branche, wie steigende Energie- und Rohstoffpreise sowie den Fachkräftemangel und eine zukunftsfähige Personalentwicklung. Weitere Informationen zur Gastgebermesse HOGA unter www.hoga-messe.de. Anmeldungen für den „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg an wettbewerb@hoga-messe.de.

Text und Logo: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Foto: Hötzelsperger

Anhang: [Jury_Übersicht](#)





Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. dehoga
2. HOGA
3. Messe
4. Nürnberg
5. Start-up
6. Wettbewerb