MESSEN & EVENTS

Der Besuch, der den Betrieb verändert

Die HOGA Nürnberg findet vom 17. bis 19. Januar 2027 in der Messe Nürnberg statt / Foto: Daniel Karmann

Vom 17. bis 19. Januar 2027 findet die HOGA in der Messe Nürnberg statt. Über 500 Aussteller präsentieren auf der Messe Angebote, Produkte, Lösungen und Innovationen für Hotellerie, Gastronomie und Großküche. Highlights sind informative Bühnenprogramme und unterhaltsame Kochshows. Fachlicher Träger ist der DEHOGA Bayern. Begleitet wird die HOGA von der FOODSpecial Messe des Service-Bundes.

Nürnberg ? ?Inspirierend ? herzlich ? innovativ?: Die HOGA bietet den Messebesuchern alles, was sie für ihre tägliche Arbeit benötigen. Innovative Angebote, hochwertige Lebensmittel und nützliche 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 sowie digitale Innovationen werden vorgestellt. Experten diskutieren aktuelle Herausforderungen der Branche, Workshops, Vorträge und Kochshows runden das Messeerlebnis ab. Die HOGA hat ein neues Erscheinungsbild und tritt mit einem erneuerten Logo und neuen Farben auf. Damit präsentiert sich die HOGA moderner, behält aber weiterhin den Bezug zum bayerischen Gastgewerbe.

Alles für die tägliche Arbeit

In vier Hallen der Messe Nürnberg präsentieren die Aussteller zur HOGA Angebote, die sich unter anderen an Gastwirte, Hoteliers, Betreiber von Kantinen, Einkäufer von Großküchen sowie Köche, Caterer, Mitarbeiter aus Service und Food-Trucker richten. Durch die große Beteiligung der BÄKO Franken-Oberbayern Nord gibt es speziell für Bäcker und

Konditoren ein umfangreiches Angebot. Die FOODSpecial des Service-Bundes ergänzt die HOGA mit einem zusätzlichen großen Food-Angebot, das von überarbeiteten Klassikern bis hin zu neuesten Trends und Produktinnovationen reicht.
In Kochshows zeigen Köche auf der HOGA die neuesten Trends und geben Tipps für die tägliche Arbeit. 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 2027.
Schwerpunktthemen gibt es zu verschiedenen Sonderthemen, die in der Gastronomie eine wichtige Rolle spielen, so ist ein Bierquartier und der Bereich Weinlaube geplant. Durch Länderschwerpunkte mit beispielsweise Italien und Türkei gibt es Angebote für Gastronomen mit italienischer oder türkischer Küche. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus plant eine Beteiligung unter der Dachmarke ?Genuss Bayern?.
Darüber hinaus ist für die HOGA 2027 ein neuer Themenbereich rund um Ferienwohnungen in Vorbereitung: Der Markt für Ferienwohnungen entwickelt sich rasant und die HOGA gibt diesem Thema, gemeinsam mit Branchen-Partnern, erstmals eine eigene Plattform mit Angeboten für Anbieter von Ferienwohnungen.
Gastro Innovation Award 2027
Der Gastro Innovation Award geht in die nächste Runde: Ab Sommer 2026 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 2027 gekürt. Interessierte, können sich bis zum 16. Oktober unter wettbewerb@hoga-messe.de anmelden.