gastrotel

MESSEN & EVENTS

Gastro Innovation Awards vergeben



Im Rahmen der offiziellen HOGA-Eröffnung wurden die Gewinner des diesjährigen Gastro Innovation Awards gekürt (von links nach rechts): Frank-Ulrich John, Tobias Bäumler von Vitas, Angela Inselkammer, Silke Popp, Marc Hellwing von Project Wings, Joachim Herrmann, Thomas Förster, Ute Jahns von Nomen Greens und Marcus König. (Foto: www.hogamesse.de)

Am 15. Januar öffnete die HOGA in Nürnberg ihre Tore. Beim großen Finale zur Eröffnung der Messe präsentierten die acht Finalisten des Wettbewerbs Gastro Innovation Award 2023 ihre Konzepte und Ideen.

Im Rahmen der offiziellen HOGA-Eröffnung sprach der Nürnberger Oberbürgermeister Marcus König ein Grußwort, in dem er die Branche in seiner Stadt begrüßte. Angela Inselkammer, Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bayern), formulierte in ihrer Ansprache aktuelle Sorgen und Nöte der bayerischen Gastronomen und Hoteliers und appellierte damit an die Politik. Gleichzeitig betonte sie, dass es für die Gastgeber-Branche wichtig ist, auf der HOGA Flagge zu zeigen. In seiner Festansprache stellte Bayerns Innenminister Joachim Herrmann die Bedeutung der Gastronomie für Wirtschaft und Gesellschaft heraus und eröffnete damit feierlich die HOGA.

Gewinner des Gastro Innovation Awards 2023

Beim großen Finale zur Eröffnung der HOGA präsentierten die acht Finalisten des Wettbewerbs Gastro Innovation Awards 2023 ihre Konzepte und Ideen. Über 50 innovative Einsendungen gab es im Vorfeld. Der Wettbewerb wurde bereits zum dritten Mal im Rahmen der HOGA ausgetragen.

Der erste Platz ging an Project Wings mit Wings Coin. Das Konzept hat sowohl die Jury als auch das HOGA-Publikum überzeugt. Gemeinsam mit Softwareentwicklern hat Project Wings ein digitales Konzept zur Abbestellung von Zimmerreinigungen in der Hotellerie

entwickelt. Mit einem Klick über einen QR-Code in den Hotelzimmern können Hotelgäste bequem ihre Zimmerreinigung abbestellen. Den zweiten Platz belegte Northern Greens, die flüssige Kräuter mit langer Haltbarkeit entwickelt haben, für die keine Kühlung notwendig ist. Das Nürnberger Unternehmen Vitas mit seinem digitalen Telefonassistenten positionierte sich auf Platz drei. Der digitale Telefonassistent nimmt Anrufe automatisiert und in natürlicher Sprache entgegen, sodass das Gastronomiepersonal sich auf die Betreuung der Gäste vor Ort konzentrieren kann. Dank künstlicher Intelligenz kann der Assistent die Informationen korrekt einordnen und Reservierungen automatisch vereinbaren.
Die Fachjury rund um Dagmar Wöhrl, Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin, sowie Schauspielerin Silke Popp, bekannt unter anderem durch die Fernsehserie Dahoam is Dahoam, Thomas Förster, Erster Vizepräsident des DEHOGA Bayern, und Frank-Ulrich John, Chefredakteur Gastgeber Bayern, bewertete alle Einsendungen. Die Gewinner sowie weitere Teilnehmer des Gastro Innovation Awards 2023 präsentieren sich zur HOGA in Halle 4.
Food-Kompetenz, individuelle Lösungen, Informationen und Beratung
Die Gastgebermesse HOGA findet noch bis einschließlich Dienstag, 17. Januar, in den Hallen 3A, 4 und 4A der Messe Nürnberg statt. Im Fokus stehen Angebote und Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. Der Service-Bund begleitet die HOGA an allen drei Tagen mit der Messe FOODSpecial, die für alle HOGA-Besucher offen steht. Partner der HOGA, wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten (bdia) oder die Berufsverbände der Branche, prägen das Angebot der Messe. Das Unternehmerforum Zukunft Gastronomie liefert fachliche Impulse für die tägliche Arbeit und die Culinary Food Stage zeigt, dass die moderne Küche nachhaltig, kreativ und regional ist.