



91. Internationale Fachmesse  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien

**17–21/03/2017**

91<sup>st</sup> Edition of Europe's leading  
trade show for the Hotel,  
Restaurant, Catering, Baking  
and Confectionery Industry

[internorga.com](http://internorga.com)

## Inspirationsquelle für Top-Entscheider: Das Kongressprogramm der INTERNORGA 2017

- Internationales Foodservice-Forum: Profi-Gastronomie 2017+
- Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie: Was is(s)t morgen?
- Forum Schulcatering: Schulesen 4.0: frisch, frech, vegan?

Hamburg, 06. Januar 2017 – Das Kongressangebot der INTERNORGA 2017 besticht durch hochkarätige Gastredner und spannende Themen aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie. In den einzigartigen Veranstaltungen präsentieren Branchenexperten visionäre Ideen und Konzepte sowie richtungsweisenden Trends: Über viele Jahre hinweg haben sich die Kongresse als feste Inspirationsquelle für Top-Entscheider der Branche etabliert. Bis zum 26. Februar 2017 gilt für alle Anmeldungen ein attraktiver Frühbucherpreis – Tickets sind verfügbar unter [www.internorga.com](http://www.internorga.com).

### **36. Internationales Foodservice-Forum, Zukunft tanken: Neu denken. Quer denken. Machen! „Profi-Gastronomie 2017+: Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren.“**

Am 16. März 2017 und damit einen Tag vor dem offiziellen Messestart der INTERNORGA eröffnen Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH, und Gretel Weiß, Herausgeberin der food-service, das 36. Internationale Foodservice Forum im Hamburger Mehr! Theater. Beim traditionell spannenden Branchenüberblick stehen die Wettbewerbssituation der Top 100 Gastro-Player in Deutschland sowie aktuelle Wachstumspotenziale im Mittelpunkt. Über die Anziehungskraft des deutschen Marktes für ausländische Unternehmer tauschen sich **Don Meij, Domino's Pizza Australien, und Henry McGovern, AmRest** aus Breslau, in einer Podiumsdiskussion aus. Dabei zeigen sie, wie sich Firmen auf internationaler Ebene zukunfts- und wettbewerbsfähig aufstellen können. Einen maßgebenden Mehrwert bietet der deutsche Liefermarkt, den die Berliner **Julian Dames und Emanuel Pallua von foodora** ins Visier nehmen. Welche Veränderungen der Foodservice-Branche bevorstehen, weiß Keynote-Sprecher **Kjell Anders Nordström**: Der international bekannte Professor am Institute of International Business der Stockholm School of Economics beschäftigt sich mit der wechselseitigen Entwicklung von Stadt, Gast und Restaurant und nimmt das Publikum in seinem Vortrag mit auf eine Zeitreise. Als modern erweist sich das Geschäftsmodell von **Neni by 25hours: Haya Molcho und Christoph Hoffmann** zeigen, dass auch außergewöhnliche Konzepte erfolgreich sind. Der **Spezialist für Verkehrsgastronomie casualfood, vertreten durch Stefan Weber**, offenbart dem Publikum die Formel für





Erfolgsformate. Den diesjährigen Motivationsvortrag liefert der Münchner **Körpersprache-Experte Stefan Verra**, der das Publikum in die wortlose Kommunikationswelt entführt.

### **Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie**

#### **„Was is(s)t morgen? – Lernstoff & Handlungsräume | Erfolgsfaktoren für die Praxis“**

Top-Speaker aus der Gemeinschaftsgastronomie diskutieren aktuelle und zukünftige Themen auf dem Markt. Mit dabei ist **Trendcoach Corinna Mühlhausen**. Sie nimmt sich der Themen Digitalisierung und Globalisierung an und gibt Einblicke in zukünftige Gästewünsche- und Bedürfnisse. Der Branchenkenner und **Chefredakteur der gv-praxis Burkart Schmid**, präsentiert neben den Jahrestrends 2017 auch den Preisträger „Beste GV-Aktion 2016“. Der Trend „Social Media“ hat sich längst als Marketingtool etabliert. **Kurt Frehe von ChefsCommunity GmbH** hat sich dieses Themas angenommen und zeigt auf, wie Betriebe auf die einhergehenden Veränderungen reagieren sollten. Gäste begeistern, das kann **Vegankoch Björn Moschinski**. Er beschäftigt sich in seiner Tätigkeit als Unternehmensberater und Autor mit der Frage, wie Caterer den Gästen neue Menü-Ideen schmackhaft machen. Einen humoristischen Beitrag zum Kongress liefert **Kabarettist Otmar Kastner**: Er lehrt an der Wirtschaftsuniversität Wien und kennt den Schlüsselfaktor für Erfolg. Der Kongress für Entscheider der GV-Branche findet in diesem Jahr am 20. März im Saal Chicago der Hamburg Messe statt.

### **Forum Schulcatering**

#### **„Schulessen 4.0: frisch, frech, vegan? – Wege zur nachhaltigen Mensa“**

Beim 7. Internorga Forum Schulcatering geht es um Qualität und Nachhaltigkeit. Mit aktuellen Umfrageergebnissen aus der Branche wartet **gv-praxis Redakteurin Claudia Zilz** auf. Die **Ernährungswissenschaftlerin Dr. Anke Oepping** gibt Einblicke in die Ziele des neuen Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. Sie erläutert die Hintergründe des neuen Schulessen-TÜVs und fokussiert in ihrem Vortrag das Thema Qualität. Auch der Österreicher **Martin Gerstbauer von Max-Catering** beschäftigt sich intensiv mit dem Thema und hebt die Verbindung von Qualität, Innovation und Erfolg hervor. **Als einer der besten Mensaköche Deutschlands** kennt **Stephan Gerhardt** die Erfolgsfaktoren für eine gelungene Schulverpflegung und teilt sein Wissen mit dem Publikum. Das aus München stammende Projekt „Bio für Kinder“ unterstützt nachhaltiges Kita- und Schulessen. **Stephanie Weigel vom „Kulturfestival Tollwood“** leitet das Vorreiter-Projekt und präsentiert den Werdegang von der Anfangsphase bis hin zur Muster-Ausschreibung der bayerischen Landeshauptstadt. Auch im Vortrag von **Frank Waskow von der Verbraucherzentrale NRW** spielt Nachhaltigkeit eine entscheidende Rolle: Er präsentiert die Ergebnisse des Forschungsprojekts „REFOWAS“ und zeigt auf, wie Speiseabfälle vermieden und damit Kosten gesenkt werden können. **Björn Moschinski** ist Unternehmensberater, Vegankoch und Autor; gemeinsam mit **Niko Rittenau, Ernährungsberater für pflanzliche Kostformen**, beleuchtet er das Trendthema der veganen Ernährung und die Anwendungsmöglichkeiten im Schulbetrieb.



### **Über die INTERNORGA**

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com).

### **Kontakt INTERNORGA:**

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnatz@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnatz@hamburg-messe.de)