



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

17–21/03/2017

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

internorga.com

Spitzen-Referenten, spannende Live-Formate und neue Specials Die Highlights der INTERNORGA 2017 auf einen Blick

Hamburg, 31. Januar 2017 – It's INTERNORGA-time! Vom 17. bis 21. März 2017 treffen in der Hansestadt Marktführer und Newcomer auf die Top-Entscheider der Branche. Mit internationalen Spitzen-Referenten, spannenden Live-Formaten und neuen Specials wie dem „Grill und BBQ Court“ bietet die 91. INTERNORGA noch mehr Highlights! Auch 2017 ist das gesamte Messegelände wieder komplett ausgebucht: Insgesamt 1.300 Aussteller aus 25 Nationen zeigen auf der Europäischen Leitmesse und Trendschmiede für den gesamten Außer-Haus Markt was heute und in Zukunft angesagt ist.

INTERNORGA: Specials 2017

Neu: Grill und BBQ Court | Halle A2 und Freigelände

Grillen und BBQ stehen bei Gastronomen hoch im Kurs. Mit dem „Grill und BBQ Court“ stellt die INTERNORGA gemeinsam mit dem Partner Grill-Kontor Hamburg den spannenden Gastro-Trend in den Fokus. Zahlreiche Aussteller präsentieren in Halle A2 und auf dem Freigelände ihre Innovationen und Produktneuheiten: das technische Angebot reicht von klassischen Grillgeräten, BBQ-Smoker, Dry-Aging-Kühlschränken bis hin zum passenden Catering-Equipment. Für die Wahl der richtigen Zutaten präsentieren Aussteller ein vielfältiges Angebot unter anderem an Dry Aged Beef, schmackhaften Saucen und Gewürzen. Zudem gibt es ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen.

Newcomers' Area | Halle B4.OG

Die Newcomers' Area auf der INTERNORGA ist für Fachbesucher Pflicht und Kür zugleich. Sie gilt als eines der absoluten Messe-Highlights, denn innovative Konzepte und Ideen werden hier erstmals der Branche präsentiert und haben die Chance auf ihren großen Durchbruch im Außer-Haus-Markt. Insgesamt präsentieren über 20 Newcomer sich und ihre Produkte. Das Angebot reicht von außergewöhnlichen Servicedienstleistungen bis hin zu internationalen Food- und Getränke-innovationen.

Food Truck Village | Messevorplatz Eingang Mitte

Die Food Trucks sind in ständiger Bewegung. Auch 2017 machen die mobilen Gastro-Betriebe auf dem Messevorplatz Station. Neben einem gewohnt leckeren Angebot in den Trucks geht es im INTERNORGA Food-Truck-Village um neue Konzepte. Darüber hinaus stehen die Experten im „Truckers Talk“ Rede und Antwort.





CRAFT BEER Arena | Halle B4.0G

Handgebrautes Bier ist beliebt wie nie. Mit der CRAFT BEER Arena zeigt die INTERNORGA mit welchen neuen Bier-Kreationen Gastronomen ihre Gäste beeindrucken können. Die CRAFT BEER Arena ist nochmal gewachsen: Auf der Fläche in Halle B4 im Obergeschoss präsentieren sich über 30 kreative Unternehmer – darunter sowohl Brauer, die von Anfang an die Treue halten, als auch viele spannende neue. Es werden nationale, aber auch internationale Craft Bier-Brauer zu sehen sein, die ihren Vertrieb in den deutschen und europäischen Markt von der INTERNORGA aus starten.

FH Nord - Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden | Eingang Süd OG Samstag, 18. März bis Montag, 20. März 2017

Die Fleischer sind im Snack-Markt erfolgreich unterwegs. Ob Frühstücks-, Snack- und Mittagsgeschäft oder Abendangebot, welche Konzepte Zukunft haben und wie es noch besser geht, zeigen die Aussteller auf der FH Nord. Mit Unterstützung der norddeutschen Fleischerinnungen findet die FH Nord im Rahmen der INTERNORGA vom 18. bis 20. März 2017 direkt auf dem Messegelände im Obergeschoss des Eingangs Süd statt. Die neue Nähe zur INTERNORGA ermöglicht den Fachbesuchern einen umfassenden Blick über Innovationen für das Fleischerhandwerk sowie Neuheiten und Produkte für ihr Snack- und Catering Geschäft.

INTERNORGA: Awards, Nachwuchsförderung und Live-Entertainment

INTERNORGA Zukunftspreis | Handelskammer

Donnerstag, 16. März 2017, nur mit Einladung

Es wird spannend beim INTERNORGA Zukunftspreis 2017. Der Preis wird seit 2011 im Rahmen der Eröffnungsgala verliehen und gilt als eine der wichtigsten Auszeichnungen der Branche. Der renommierte Branchenaward wird in vier Kategorien vergeben und honoriert Produkte, Dienstleistungen oder Strategien, die sich für Zukunftsverträglichkeit und Nachhaltigkeit einsetzen.

INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb | Foyer Ost OG

Freitag, 17. März 2017, 15.00 bis 16.30 Uhr

Die INTERNORGA ist Sprungbrett für innovative Gastro-Neueinsteiger: Nach erfolgreicher Premiere 2016 startet in diesem Jahr erneut der Gastro Startup-Wettbewerb von INTERNORGA und Leaders Club. Mit dabei: TV-Koch und Experte Tim Mälzer, der den Wettbewerb vor Ort moderiert. Sechs Gastro-Startups präsentieren am 17. März 2017 ihre Konzepte in je fünfminütigen Präsentationen live dem Fachpublikum. Direkt vor Ort entscheidet das Fachpublikum über den Gewinner. Der Sieger erhält für einen erfolgreichen Start 10.000 Euro Preisgeld und 40 Stunden Beratung von den Experten des Leaders Clubs und darf sich auf die Teilnahme an den legendären Foodservice-Events freuen.



Next Chef Award by INTERNORGA | Foyer Ost OG

Challenge 1: Samstag, 18.03., 15.00 bis 17.00 Uhr

Challenge 2: Sonntag, 19.03., 14.00 bis 16.00 Uhr

Challenge 3: Montag, 20.03., 11.00 bis 13.00 Uhr | Finale: Montag, 20.03., 15:00 bis 17:00 Uhr

Wer wird Next Chef? Die INTERNORGA und Star-Koch Johann Lafer suchen den besten Nachwuchskoch 2017. Junge Koch-Talente bis 26 Jahre aus Deutschland, Österreich und der Schweiz können bei dem innovativen Kochwettbewerb ihr handwerkliches Geschick vor fachkundiger Jury unter Beweis stellen. Der Next Chef Award wird vom 18. bis 20. März 2017 live auf der INTERNORGA ausgetragen. Die Kandidaten erhalten vier identische Zutaten, aus denen sie innerhalb von 60 Minuten ein innovatives Hauptgericht zaubern müssen. Jeder Tag bringt zwei Tagessieger hervor, die sich im großen Finale am 20. März messen. Der Sieger geht auf eine Gourmet-Kreuzfahrt von „Mein Schiff“ und erhält dort außerdem die Möglichkeit, mit einem Sternekoch zusammenzuarbeiten.

Pizza-EM | Halle A2

Finale: Montag, 20. März 2017, ganztags

Wer wird der Nachfolger von Riccardo La Rosa als Europas bester Pizzabäcker? Auf der INTERNORGA kämpfen die Meister des Pizza-Backens live um den Titel des Europameisters „Giropizza d'Europa 2017“. Zum spannenden Finale in Hamburg treffen sich die Champions aus den Vorentscheiden in Rom, Rimini, Paris, Budapest, Amsterdam, Massa Carrara und Riva del Garda. Zudem gibt es Fachvorträge und zahlreiche Aussteller präsentieren die passende Ausstattung für die perfekte Pizza

INTERNORGA: Trendbühne und Branchentreffpunkt

Pink Cube | B2.EG

Der Pink Cube ist Trend-Instanz für Gastronomen und Bäcker und einer der zentralen Besuchermagneten auf der INTERNORGA. Karin Tischer, internationale Trendforscherin und Inhaberin von food & more entführt die Besucher in faszinierende Geschmackswelten und präsentiert darüber hinaus hochkarätige Gäste, spannende Produkte und wegweisende Konzepte.

SKYWALK Tafel | Gläserne Brücke zwischen A- und B-Hallen

Welche Tischdekoration darf es sein? Die INTERNORGA zeigt, was angesagt ist in Sachen Table-Top und welche neuen Trends auf den Tisch kommen. Namhafte Hersteller präsentieren auf der 30 Meter langen SKYWALK Tafel auf der gläsernen Brücke zwischen Halle A1 und Halle B1 außergewöhnliche Ideen und bieten jede Menge Inspiration, wie Tischdekoration eindrucksvoll in Szene gesetzt werden kann.



DEHOGA Forum | Halle B4.OG

Das DEHOGA-Forum der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein in Halle B4 im Obergeschoss ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie.

Café-Future.live | Foyer Ost EG

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie. Das Café Future.live auf der INTERNORGA ist der Treffpunkt für Branchenkontakte in außergewöhnlicher Atmosphäre. Das Café bietet eine kraftvolle Farbenwelt zum Wohlfühlen und Energie tanken.

INTERNORGA: Bäckereien und Konditoren

Baker's Blue Box für das Bäckerhandwerk | Halle B6

Frische Ideen für das Bäckerhandwerk erhalten Fachbesucher in der Baker's Blue Box. Branchenprofis geben spannende Einblicke und reden Klartext zu aktuellen Themen vom Fach. Vom individuellen Kleinbetrieb bis zum großen Filialisten – die Baker's Blue Box in der Bäckershalle B6 bietet den idealen Zutatenmix für zukunftsfähige Bäckereien.

BACK Stage für Konditoren | Halle B6.1

Wie kreativ und anspruchsvoll das Konditoren-Handwerk sein kann, zeigen Meister und Nachwuchskräfte auf der INTERNORGA BACK Stage. Täglich werden verschiedene Techniken rund um die Verarbeitung von Zucker, Schokolade, Marzipan & Co. live auf der Bühne präsentiert. Die BACK Stage lässt jede Menge Spielraum für Inspiration und ist zugleich wertvolle Kontaktbörse für jeden Konditor.

Gläserne Konditoren-Backstube „Süße Kunst“ | Foyer Eingang Süd

Auszeichnung der Kunstwerke, 21. März 2017, BACK Stage in Halle B6.1

Süß, süßer, süße Kunst! Wahrhafte Meisterwerke erstellen die Konditoren-Auszubildenden beim Wettbewerb „Süße Kunst“. Die Ausstellung ist täglich geöffnet, die besten Werke werden am 21. März 2017 auf der BACK Stage prämiert. Der Wettbewerb hat Tradition auf der INTERNORGA und bietet dem Konditoren-Nachwuchs eine einzigartige Möglichkeit, ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis zu stellen

INTERNORGA: Kongresse und Top-Referenten



36. Internationales Foodservice-Forum,

Donnerstag, 16. März, 10.00 bis 18.00 Uhr | Mehr ! Theater am Großmarkt

„Profi-Gastronomie 2017 + Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren.“ Beim traditionell spannenden Branchenüberblick mit der food-service-Herausgeberin Gretel Weiß stehen die Top 100 Gastro-Player in Deutschland im Fokus. Über die Anziehungskraft des deutschen Marktes für ausländische Unternehmer diskutieren Don Meij, Domino's Pizza Australien und Henry McGovern, AmRest. Die Berliner foodora-Chefs Julian Dames und Emanuel Pallua nehmen den Liefermarkt ins Visier. Welche Veränderungen der Foodservice-Branche bevorstehen, weiß Keynote-Sprecher Kjell Anders Nordström vom Institute of International Business der Stockholm School of Economics. Wie außergewöhnliche Konzepte erfolgreich werden, belegen Haya Molcho und Christoph Hoffmann mit ihrem Konzept Neni by 25hours.

Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie

Montag, 20. März, 9.30 bis 14.30 Uhr | Hamburg Messe, Saal Chicago

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

Hochkarätige Referenten diskutieren aktuelle und zukünftige Themen auf dem Markt. Trendcoach Corinna Mühlhausen spricht über Digitalisierung und Globalisierung in der Gemeinschaftsgastronomie und gibt Einblicke in zukünftige Gästewünsche- und Bedürfnisse. Burkart Schmid, Chefredakteur der gv-praxis präsentiert die Jahrestrends 2017 und den Preisträger „Beste GV-Aktion 2016“. Kurt Frehe von ChefsCommunity GmbH zeigt auf, wie Betriebe auf die einhergehenden Veränderungen durch Social Media reagieren sollten. Vegan-Koch Björn Moschinski beschäftigt sich mit der Frage, wie Caterer den Gästen neue Menü-Ideen schmackhaft machen.

7. INTERNORGA-Forum Schulcatering

Dienstag, 21. März, 9.30 bis 14.00 Uhr | Hamburg Messe, Saal Chicago

„Schulessen 4.0: frisch, frech, vegan? – Wege zur nachhaltigen Mensa“. Um Qualität und Nachhaltigkeit geht es beim 7. INTERNORGA Forum Schulcatering. Mit aktuellen Umfrageergebnissen aus der Branche wartet gv-praxis Redakteurin Claudia Zilz auf. Die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Anke Oeping gibt Einblicke in die Ziele des neuen Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. Als einer der besten Mensaköche Deutschlands kennt Stephan Gerhardt die Erfolgsfaktoren für eine gelungene Schulverpflegung. Frank Waskow von der Verbraucherzentrale NRW zeigt auf, wie Speiseabfälle vermieden und damit Kosten gesenkt werden können. Bei Björn Moschinski, Unternehmensberater, Vegankoch und Autor und Niko Rittenau, Ernährungsberater für pflanzliche Kostformen, geht es um das Trendthema der veganen Ernährung und die Anwendungsmöglichkeiten im Schulbetrieb.

Alle Programme gibt es unter www.internorga.com oder auf der Messe.



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.

Pressekontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnat@hamburg-messe.de