



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)

## Grillen und Veggie auf der INTERNORGA 2017

### Internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt öffnet mit neuem Grill & BBQ Court und zeigt die grünen Trends von morgen

Hamburg, 16. März 2017 – Es ist soweit: Vom 17. bis 21. März 2017 öffnet die INTERNORGA ihre Tore mitten im Herzen von Hamburg. Dann wird die Hauptstadt innovativer Gastronomie- und Hotellerie-Konzepte wieder zum wichtigsten Branchentreffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt. 1.300 Aussteller aus rund 25 Nationen präsentieren an fünf Messetagen den Fachbesuchern aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie, Bäckereien und Konditoreien ihre neuesten Produktentwicklungen, Trends und Innovationen. In jedem Jahr inszeniert die INTERNORGA aktuelle Themen der Branche. 2017 stehen zwei davon besonders im Fokus: Premiere feiert der neue Grill & BBQ Court in Kooperation mit dem Grill-Kontor Hamburg. Außerdem können sich Fachbesucher erstmals einen umfassenden Überblick über Aussteller mit veganen/vegetarischen Angeboten verschaffen.

#### Neues Special: Grill & BBQ Court

Grillen und BBQ stehen bei Gastronomen hoch im Kurs und werden für die kreative Speisekarte über das ganze Jahr immer wichtiger. Mit dem Grill und BBQ Court stellt die INTERNORGA den spannenden Gastro-Trend gemeinsam mit dem Partner Grill-Kontor Hamburg in den Fokus. Beim hochkarätigen Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen können sich Gastronomen Inspirationen holen, wie sie ihre Gäste nachhaltig beeindrucken können. Ob Flank Steak, Bal Tip oder Hanging Tender – Profis zeigen welche Fleischteile gerade top aktuell sind und was bei deren Verarbeitung zu beachten ist. „Wie bereite ich ein ganzes Menü auf dem Grill zu?“ oder „Wie wichtig sind die neuen Cuts?“, im Vortragsforum richten Experten den Blick auf aktuelle Grill-Trends.

„Grillen hält immer mehr Einzug in die Gastronomie und ist mittlerweile das ganze Jahr über beliebt. Das bietet Gastronomen die Chance, neue Gästekreise anzusprechen und damit neue Umsatzpotenziale zu schaffen. Die INTERNORGA als Ideengeber und Katalysator für Trends hat dies erkannt. Ich freue mich daher sehr über diesen neuen Ausstellungsbereich und bin gespannt, wie er bei unserem Fachpublikum ankommt“, so Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH.





### **INTERNORGA goes Veggie**

Ein weiterer Trend ist die vegane und vegetarische Ernährung. Deutliche Auswirkungen hat der bewusste Verzicht auf Fleisch und tierfreie Produkte daher auch auf den Außer-Haus-Markt. Waren vor einigen Jahren vegetarische und vegane Speisen noch Nischenprodukte auf der Speisekarte, entwickeln die Restaurants das Menü-Angebot stetig weiter. Die INTERNORGA thematisiert diese Entwicklung und präsentiert erstmals ein umfassendes Ausstellerangebot mit veganem/vegetarischem Produktsortiment. Fachbesucher können mit der INTERNORGA App mit vollständigem Aussteller-, Produkt- und Markenverzeichnis sowie einem interaktiven Hallenplan den Messebesuch optimal vorbereiten. Unter dem Reiter „Thementour“ erhält der Nutzer eine alphabetische Liste mit allen Ausstellern veganer und vegetarischer Angebote.

### **Vegane/vegetarische Innovationen und Neuprodukte**

Besonders die Newcomers' Area ist Präsentationsplattform für zahlreiche spannende Konzepte der bewussten Ernährung. So ist der erste vegane Großhandel AVE – Absolute Vegan Empire – mit seinem umfangreichen Volls Sortiment an tierfreien Produkten zu entdecken. AVE gilt als Vorreiter der Branche und zeigt auf der INTERNORGA einzigartige Produkte. Ganz neu und innovativ ist auch das Angebot des jungen Unternehmens Lizza: Der gleichnamige Low Carb-Pizzateig aus Lein- und Chiasamen ist nicht nur vegan und glutenfrei, die Macher verwenden zudem ausschließlich Rohstoffe aus nachhaltigem Bio-Anbau. Auch langjährige Aussteller der Foodbranche warten mit einem erweiterten vegetarischen Angebot auf: So stellt Salomon Food World erstmalig auf der INTERNORGA einen neuartigen Veggie Burger sowie asiatische Noodle Sticks vor, Wiesenhof zeigt sein umfangreiches Veggie-Sortiment und das Traditionsunternehmen Lutz präsentiert sich ebenfalls mit einer vegetarischen Produktpalette.

### **Highlights im Rahmenprogramm**

Besondere Highlights auf der INTERNORGA sind die erfolgreichen Wettbewerbe Next Chef Award unter Leitung von Johann Lafer sowie der gemeinsam mit dem Leaders Club ausgerichtete Gastro Startup-Wettbewerb. Heiß her geht es außerdem bei Europas besten Pizzabäckern im Finale der Pizza EM und kulinarisch abwechslungsreich mit Social Food im Food Truck Village. In der CRAFT BEER Arena präsentieren nationale und internationale Brauereien ihre Bier-Spezialitäten. Und Antworten auf die Fragen, welche internationalen Trends die deutsche und europäische Gastronomie morgen beeinflussen, gibt es im Trend-Forum Pink Cube.

Offiziell eröffnet wird die INTERNORGA traditionell am Vorabend der Messe. In feierlichem Rahmen wird zum siebten Mal der INTERNORGA Zukunftspreis in vier Kategorien in der Handelskammer Hamburg verliehen. Neue Wege gehen, Perspektiven eröffnen und Maßstäbe setzen: Mit dem Zukunftspreis zeichnet die Leitmesse Produkte, Dienstleistungen oder Strategien aus, die auf Zukunftsverträglichkeit und Nachhaltigkeit setzen. Der Preis hat sich als eine der wichtigsten Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt sowohl national als auch international etabliert.



**INTERNORGA App:** <http://www.internorga.com/besucher/besucher-service/app/>

**Facebook:** <https://www.facebook.com/internorga>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/internorga/>

#### **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)