



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

INTERNORGA goes Veggie!

- **Aussteller präsentieren veganes/vegetarisches Produktsortiment**
- **Schnelles Auffinden relevanter Aussteller über die App**
- **Tierfreie Ernährung auch Thema auf INTERNORGA Kongressen**

Hamburg, 6. Februar 2017 – Vegane und vegetarische Ernährung ist Trend – und das nicht nur bei den Stars in Hollywood. Auch in Deutschland steigt die Anzahl der Menschen, die sich ganz oder teilweise vegan/vegetarisch ernähren. Deutliche Auswirkungen hat der bewusste Verzicht auf Fleisch und tierfreie Produkte auch auf den Außer-Haus-Markt. Waren vor einigen Jahren vegetarische und vegane Speisen noch Nischenprodukte auf der Speisekarte, entwickelten die Restaurants das Menü-Angebot dem Trend entsprechend stetig weiter. Auch in der Gemeinschaftsgastronomie ist der Wunsch nach veganen und vegetarischen Gerichten gewachsen, wie das im Januar veröffentlichte INTERNORGA GV-Barometer verdeutlicht. Als Katalysator für Trends thematisiert die INTERNORGA diese Entwicklung und präsentiert ein umfassendes Ausstellerangebot mit veganem/vegetarischem Produktsortiment.

Aussteller präsentieren 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 Neuprodukte. 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. Doch auch langjährige Aussteller der Foodbranche warten mit einem erweiterten vegetarischen Angebot auf: So stellt Salomon Food World 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.

Die App macht's: Leichtes Auffinden der Aussteller mit veganen/vegetarischen Angebot

Mit der deutschlandweit größten Angebotsbreite und -tiefe im Außer-Haus-Markt bietet die INTERNORGA einen umfassenden Marktüberblick über aktuelle und zukünftige Branchentrends. Fachbesucher mit besonderem Interesse an veganen/vegetarischen Angeboten erhalten ab sofort einen noch besseren Überblick über relevante Aussteller: Dank der **INTERNORGA App** mit vollständigem Aussteller-, Produkt- und Markenverzeichnis sowie einem interaktiven Hallenplan





lässt sich der eigene Messebesuch optimal vorbereiten. Unter dem Reiter „Thementour“ erhält der Nutzer eine alphabetische Liste mit allen Ausstellern veganer und vegetarischer Angebote. Ab Mitte Februar steht die App kostenlos für iOS und Android-Geräte zur Verfügung. Auf <http://www.internorga.com/besucher/aussteller-und-produkte/ausstellerverzeichnis/> ist die Übersicht veganer und vegetarischer Produkthersteller zudem online abrufbar. Darüber hinaus weist im umfangreichen Ausstellerverzeichnis und im Hallenplan ein grünes V für vegan/vegetarisch auf Aussteller mit entsprechenden Angeboten hin.

Vegane/Vegetarische Vielfalt bei den INTERNORGA Kongressen

Die vegane/vegetarische Ernährung ist auch Thema der diesjährigen INTERNORGA Kongresse. Unter dem Motto „Schulessen 4.0 – frisch, frech, vegan?“ findet am 21. März das 7. INTERNORGA Forum Schulcatering in Hamburg statt. Unter den sieben Spitzen-Referenten sind Vegankoch **Björn Moschinski** und Ernährungsberater **Niko Rittenau**, die mit ihrem Vortrag „Vegan in Schule und Kita – was steckt hinter dem Hype“ einen Einblick in die derzeitigen Fakten und Ideen im Bereich veganes Schulcatering geben. Bereits am Tag zuvor lädt die INTERNORGA in Zusammenarbeit mit der Fachzeitschrift gv-praxis zum Deutschen Kongress für Gemeinschaftsgastronomie, um brandaktuelle Themen der Branche zu diskutieren. Dazu gehört auch die Frage nach einem ansprechenden tierproduktfreien Angebot im Bereich Catering, die Björn Moschinski den Fachbesuchern beantworten wird.

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.

Kontakt INTERNORGA:

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