



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)

## **INTERNORGA 2017: Neue Impulse für Bäcker und Konditoren**

- **Treffpunkt der Backbranche: Baker's Blue Box und Back Stage**
- **To-go: Verkaufsoptimierung durch Snackformate**
- **Saisonstart: Innovative Eis-Konzepte für mehr Umsatz im Sommer**

Hamburg, 26. Januar 2017 – Die INTERNORGA, wichtigster Branchentreffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt, pflegt seit jeher eine enge Beziehung zum traditionsreichen Handwerk der Bäcker und Konditoren. Über 200 speziell für Bäcker und Konditoren ausgerichtete Aussteller präsentieren vom 17. bis 21. März in den Hallen B6 und B6.1 innovative Produkte und aktuelle Trends. Neue Konzepte und Ideen von Ladenbauern oder Speiseeisherstellern inspirieren dabei ebenso wie der offene Austausch mit Branchenkennern und -experten. Darüber hinaus erhalten Fachbesucher der INTERNORGA Einblicke in die gesamte Spannweite des Außer-Haus-Marktes. Von Kaffeespezialitäten über Kalt-Getränke bis hin zu Craft Beer-Kreationen gibt es viel Spannendes zu entdecken – auch aus den Bereichen Küchentechnik, Einrichtung und Ausstattung.

### **Inspirierende Ausstellerformate: Baker's Blue Box und Back Stage**

In diesem Jahr besticht die INTERNORGA einmal mehr mit einem hochkarätigen Rahmenprogramm und spannenden Ausstellungshighlights. Die beliebten Formate Baker's Blue Box und Back Stage sind Anlaufstellen für Experten und Nachwuchs der backenden Branche. In der Baker's Blue Box präsentiert die INTERNORGA Wege und Möglichkeiten, Trends zu erkennen, neue Umsatzchancen zu nutzen und Kunden zu begeistern. In lockerer Atmosphäre vermittelt das Forum Experten-Insights für individuelle Kleinbetriebe bis zum großen Filialisten. Besucher dieses Formats nehmen neue Kontakte und einen erfolgversprechenden Zutatenmix für zukunftsfähige Bäckereien mit nach Hause.

Den Konditoren gehört die Bühne der Back Stage: Meister und Nachwuchskräfte stellen ihr kreatives Können live unter Beweis und zeigen, wie anspruchsvoll das Handwerk ist. Die richtige Verarbeitung süßer Zutaten wie Zucker, Schokolade, Marzipan und Co. gehört ebenso dazu wie die Präsentation neuer Ideen für zukünftige Verkaufsschlager. Die Plattform inspiriert natürlich auch zu neuen Kreationen. Ergänzt wird das Rahmenprogramm mit dem Wettbewerb „Süße Kunst“, bei dem fantasievolle Konditorenkunstwerke prämiert werden.



Das Bäcker- und Konditorhandwerk ist ein wichtiger Teil der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt und elementarer Bestandteil des umfassenden Ausstellerangebots auf der INTERNORGA. „In den Hallen B6 und B6.1 finden die Aussteller alles für ihre tägliche Arbeit, angefangen von Rohstoffen über Maschinen bis hin zu aktuellen Trends im Ladenbau. Wer sich darüber hinaus informieren möchte, dem bietet die INTERNORGA die einzigartige Chance zum Blick über den Tellerrand sowie zahlreiche Anregungen für neue Umsatzbringer“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

### **Trends zum Mitnehmen: Snacking und To-go**

Ob in der Filiale oder schnell auf die Hand, kleine Zwischenmahlzeiten sind auf dem Vormarsch und tragen immer mehr zum Umsatz bei. Ansprechende Snacking- und To-go-Formate sind für Bäckereien inzwischen ebenso Wachstumsmotor wie ein großes Angebot an Heiß- und Kaltgetränken. Neue Impulse für diese umsatzbringenden Bereiche erhalten Fachbesucher durch die vielseitigen Ausstellungsbereiche auf der INTERNORGA, die deutschlandweit die größte Angebotsbreite und -tiefe im Außer-Haus-Markt präsentiert. Das macht die Leitmesse zu einem einzigartigen Branchentreffen für Bäcker und Konditoren und ermöglicht dem Fachpublikum, sich einen umfassenden Marktüberblick mit spannenden Innovationen und Produkten zu verschaffen.

### **Cooler Ideen für die Eissaison**

Spannende Einblicke in „coole“ Trends gibt es in der Halle B6: Hier findet sich alles für einen erfolgreichen Start in die bevorstehende Eissaison. Von neu interpretierten Eissorten über außergewöhnliche Zutaten bis hin zu energiesparenden Maschinen präsentieren führende Aussteller die Vielfalt der Speiseeisherstellung. Internationale Eismaschinenhersteller wie Carpigiani, der Marktführer aus Italien, oder der Spezialist für Express-Speiseeisherstellung GelMatic, zeigen auf der INTERNORGA die Gerätevielfalt für kleine und große Verkaufsmengen von Speiseeis, Frozen Yogurt und Co. Aktuelle Speiseeistrends, neue Rezepturen und ganzheitlichen Konzepte präsentieren Hersteller wie Bruno Gelato oder das aufstrebende Franchiseunternehmen Giovanni L.

### **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 Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnat@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnat@hamburg-messe.de)