



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

SCHLUSSBERICHT

96.000 Besucher: INTERNORGA 2017 endet mit hervorragendem Ergebnis

Hamburg, 21. März 2017 – Die INTERNORGA 2017 war ein voller Erfolg. Die Trendschmiede und wichtigster Branchentreffpunkt für den Außer-Haus-Markt präsentierte an fünf Messtagen wieder ein komplett ausgebuchtes Messegelände mit 1.300 Ausstellern aus rund 25 Nationen. Produkte, Trends und Innovationen – die Marktführer und Newcomer trafen auf die Top-Entscheider der Branche und zeigten, was heute und in Zukunft angesagt ist. Neue Formate, bewährte Klassiker, spannende Live-Wettbewerbe und hochkarätige Kongresse: Damit begeisterte die Leitmesse rund 96.000 nationale und internationale Besucher aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie, Bäckereien und Konditoreien.

„Wir blicken mit Stolz auf sehr erfolgreiche und ereignisreiche Messetage zurück. Die INTERNORGA hat wieder einmal gezeigt, dass sie als Leitmesse und Trendschmiede jedes Jahr die relevanten Themen abzubilden versteht. Und das kommt bei unseren Fachbesuchern sehr gut an. Die Besucherzahlen sind in diesem Jahr einfach grandios, und das bei einer verkürzten Messelaufzeit“, so Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Top-Bewertungen von Besuchern

Die Besucher äußerten sich überaus zufrieden: 91 Prozent der Fachbesucher beurteilten die INTERNORGA mit sehr gut bis gut, 93 Prozent würden sie weiterempfehlen, so das Ergebnis der Umfrage eines unabhängigen Marktforschungsinstituts. Der Anteil der Entscheidungsträger unter den Besuchern lag bei rund 80 Prozent. Und auch die Internationalität der Besucher bleibt mit 7 Prozent auf konstant hohem Niveau. Deshalb ist die INTERNORGA vom Verband der Deutschen Messegewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert.

Internationale Kongresse ausgebucht

Die hochkarätigen Kongresse der INTERNORGA sorgen jedes Jahr für die fachlichen Höhepunkte und den internationalen Austausch der Branche. 2.200 Fachbesucher kamen dieses Jahr zum 36. Internationalen Foodservice-Forum, erstmals in neuer Location im Hamburger Mehr! Theater. Auch der Deutsche Kongress für Gemeinschaftsgastronomie und das 7. INTERNORGA Forum Schulcatering gaben einen spannenden Branchenüberblick.

Erfolgsstory: Live-Formate weiter auf der Überholspur

Die im letzten Jahr gestarteten spannenden Live-Wettbewerbe Next Chef Award und Gastro Startup-Wettbewerb sind auch in diesem Jahr wieder großartig bei Besuchern angekommen. Mit diesen neuen



Hamburg Messe

Hamburg Messe und Congress GmbH · Messeplatz 1 · 20357 Hamburg · Germany · Phone +49 40 3569-2441/-2443 · Fax +49 40 3569-2449 · presse@hamburg-messe.de · internorga.com



Formaten ist es der INTERNORGA gelungen, gerade das junge Fachpublikum zu begeistern. Gewinner des Next Award 2017 ist der 26-jährige Maximilian Schultz aus der Kochwerkstatt Wiesbaden. Beim Gastro Startup-Wettbewerb haben Salt & Silver abgeräumt.

Grill & BBQ Court erfolgreich gestartet

Die INTERNORGA inszeniert jedes Jahr aktuelle Themen der Branche. Mit dem Grill & BBQ Court stellte die INTERNORGA gemeinsam mit dem Partner Grill-Kontor Hamburg den spannenden Gastro-Trend in den Fokus. „Neben dem außergewöhnlichen Portfolio an Grillgeräten und Smokern, die in dem neuen Ausstellerbereich präsentiert wurden, haben wir viele Fragen der Fachbesucher zu Grilltechniken und -trends beantworten können. Die Kombination aus spannender Technik, Fachwissen und Fleischqualität trug auf jeden Fall zum Gesamterfolg des neuen Ausstellerbereiches bei“, resümiert Dirk Alberts, Geschäftsführer Grill-Kontor Hamburg.

Zweite Runde für die FH Nord

Die FH Nord, der wichtigste Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden, ging erfolgreich in die zweite Runde. Erstmals präsentierten die Aussteller ihre Produkte und Angebote für das Fleischerhandwerk direkt auf der INTERNORGA. Ein positives Resümee zieht Michael Durst, Obermeister Landesinnungsverband Hamburg: „Auf der FH Nord durften wir dieses Jahr wieder zahlreiche Kollegen begrüßen. Wir hatten drei intensive Tage mit tollen, hervorragend besuchten Veranstaltungen am Stand der norddeutschen Landesverbände. Das Konzept ist aufgegangen. Die Kombination aus FH Nord und INTERNORGA wurde von den Kollegen und Kolleginnen wunderbar angenommen.“

Neue Laufzeit kommt gut an

In diesem Jahr wurde die Laufzeit der INTERNORGA um einen Tag verkürzt, die Messe fand erstmals an fünf Messetagen statt. Damit reagierte die Hamburg Messe und Congress GmbH auf die sich verändernden Bedingungen für Fachmessen. Bei Ausstellern und Besuchern kam dies sehr gut an. Christian Strootmann, Vorsitzender des Vorstands BHS tabletop AG und Vorsitzender des INTERNORGA Ausstellerbeirats: „Die diesjährige INTERNORGA verlief wirklich ganz hervorragend. Es war unglaublich viel los in den Messehallen und das gleich vom ersten Tag an. Die verkürzte Messelaufzeit war genau die richtige Entscheidung, die fünf Tage gehen mit sehr guten Gesprächen zu Ende.“

Die 92. INTERNORGA findet vom 9. bis 13. März 2018 auf dem Gelände der Hamburg Messe statt.

Foto-Download unter Link: <http://www.internorga.com/presse/fotos-videos/>

Stimmen der INTERNORGA-Aussteller im Pressebereich unter <http://www.internorga.com/presse/presstexte/>

Kontakt INTERNORGA:

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