



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

Sprungbrett für Newcomer!

INTERNORGA 2017: Rock 'n' Roll statt Walzer, glutenfrei oder vegan – erfolgsversprechende Neuvorstellungen in der Newcomers' Area

Hamburg, 10. März 2017 – Ob Bio-Snacks zum Quetschen oder das Hotelbett der Zukunft - für die Erschließung neuer Zielgruppen und Geschäftsfelder in der Gastronomie und Hotellerie ist die Newcomers' Area das Sprungbrett für Unternehmen, denn auf der INTERNORGA werden Erfolgsstories geschrieben. Rund 20 Firmen, darunter noch unbekannte Start-ups ebenso wie Traditionsunternehmen, präsentieren erstmalig ihre frischen Ideen und Lösungen für den Außer-Haus-Markt. Mit ihrem einzigartigen Mix aus Produktneuheiten und innovativen Dienstleistungen bietet die Newcomers' Area Fachbesuchern jede Menge Inspiration!

Unternehmen in der Newcomers' Area 2017

Amanda Seafood: Gesunder Fisch-Genuss mit Algensalz

Fisch genießen mit gutem Gewissen – Amanda Seafood verbindet bei seinen Produkten dänische Fischereitradition mit Innovation und zertifizierter Qualität. Zu den Fisch-Spezialitäten gehören die neuen Fischfrikadellen mit Algensalz – besonders reich an Protein und frei von Gluten und Laktose. www.amandaseafood.com

AVE – Absolute Vegan Empire: Europas erster veganer Großhandel

Absolute Vegan Empire – der Pionier und Experte für pflanzliche Lebensmittel präsentiert auf der INTERNORGA die vielfältige vegane Produktwelt. Aus einer Überzeugung heraus hat sich der bayrische Kleinbetrieb zum führenden Großhandel für vegane Angebote in Europa entwickelt. Neben dem veganen Vollsortiment bietet AVE Gastronomen und Verkaufsleitern konkrete Unterstützung beim Aufbau des eigenen veganen Angebots. www.ave.vg

best müsli: Weniger süß ist mehr!

Glutenfrei und weniger süß – die Müslis und Frühstücksflocken von best müsli stehen hoch im Kurs. Mit über 20 Mischungen ist die Auswahl groß: Neben bewährten Klassikern können neueste Kreationen wie ein Hafer-Beeren-Crunchy verkostet werden. Eine weitere Neuheit präsentiert best müsli mit dem Müsli-Becher to go. Der vollständig biologisch abbaubare Becher kann individuell mit Kundenlogos gestaltet werden. Zum weiteren Produktportfolio gehören Müslibars, glutenfreie Backwaren, Konfitüren und Toppings. www.best-muesli.de





Chopp & Roll Ice Creamery: Eiscreme, alles außer gewöhnlich!

Gewöhnliches Eis war gestern! Das neuartige Eiskonzept Chopp & Roll Ice Creamery verbindet einzigartigen Eisgeschmack mit einer spektakulären Zubereitung. Das Grundrezept bietet die Wahl zwischen Milch- und Fruchteis. Beim „Chopp“ wird das Eis zusammen mit den gewünschten Zutaten auf einer -30 Grad kalten Edelstahlplatte zerkleinert und beim „Roll“ in appetitliche Eisrollen geformt. Ausgefallene Zutaten und Toppings wie Kekse, Schokocremes oder Obst bilden das i-Tüpfelchen der individuellen Kreationen. www.facebook.com/choppnroll/

Crafted Leather: Hochwertige Lederschürzen für den Gastro-Bedarf

Die Crafted-Schürzen aus hochwertigem Leder sind robust und dabei echte Eyecatcher. Ob in der Küche oder im Restaurant, als Werbeträger oder für zu Hause – alle Produkte sind handgefertigt und hergestellt in den Niederlanden. Für die Herstellung werden rein pflanzliche Farben verwendet, durch eine spezielle Beschichtung ist es leicht zu reinigen. Das Leder-Sortiment umfasst neben Schürzen auch Tischsets, Menükarten, Messerhalter und vieles mehr.

www.crafted-leather.nl

Dr. Jaglas: Zertifizierte Premium Kräuterbitter

Von der Klosterapotheke bis zum modernen Geschmackserlebnis – aus erlesenen Bitterkräutern, feinen Gewürzen und ätherischen Ölen stellt die Wuppertaler Apothekerfamilie Jagla noch heute per Hand sorgsam gereifte Spirituosen her. Die kalt mazerierten Bitterkräuter „Artischocken-Elixier“ und „Golfers Ginseng-Elixier“ sind für ihre hohe Reinheit und Gehalt nach Deutscher Arzneibuch Qualität zertifiziert. Für das einzigartige Design erhielt Dr. Jaglas den German Design Award 2017.

www.dr-jaglas.de

Freche Freunde: Bio-Snacks zum Quetschen

Nachhaltig und positiv die Essgewohnheiten von Kindern beeinflussen und schon die Kleinsten zu den größten Obst- und Gemüsefans machen – das ist die Mission von Freche Freunde. Mit lustigen Charakteren wie Alfred Apfel oder Bob Banane bietet Freche Freunde Bio-Snacks für Kids: von Fruchchips und -joghurts bis Pürees und Schorlen. Das fruchtige Sortiment des Berliner Startups zählt mittlerweile mehr als 40 Produkte – alle frei von Zuckerzusatz sowie Farb- und Konservierungsstoffen. www.frechefreunde.de

Grillido: Die trendige Wurst-Revolution

Diese Proteinwürste liegen voll im Trend: Das junge Unternehmen aus Baden-Württemberg hat mit Sterneköchen 30 Bratwurst-Variationen entwickelt, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch durch starke Nährwerte. Mit vier Prozent Fett, 20 Prozent Eiweiß und den Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe, passt die Grillido auf den Ernährungsplan jedes Sportlers. An Stelle von Fett als Geschmacksträger sorgen leckere und gesunde Zutaten wie Spinat, Feta-Käse oder Sushi-Ingwer für den besonderen Genuss. www.grillido.de



HEILAND: Bierliqueur aus Bayern

Jesus würde HEILAND trinken: Die drei jungen Münchner Stefan und Max Hofstetter und Kay Thieme haben mit HEILAND der Jahrhunderte alten Verbindung von Bier und Bayern jetzt eine neue Facette gegeben. Die Grundzutat ist Doppelbock, ein kräftiges Starkbier. Dazu kommen Karamell, Rum und verschiedene Gewürze, alles soweit möglich aus regionaler Erzeugung und in Handarbeit in eigener Manufaktur hergestellt. www.heiland-liqueur.de

KETTENFETT Lakritzlikör: Rock´n Roll statt Walzer

Schwarz, stark. lecker – KETTENFETT ist ein kräftiger und vollwertiger Lakritzlikör mit 25 Prozent Alkohol, der die Bezeichnung „Extra Stark“ definitiv verdient. Seinen süßsalzigen Geschmack erhält er durch die eigens entwickelte Rezeptur von würzigem Lakritzextrakt und einer ordentlichen Portion Salmiak. Das Trend-Getränk aus dem Sauerland ist seit 2014 auf dem deutschen Markt erhältlich und freut sich über die stetig wachsende Fangemeinde. www.kettenfett.net

Koawach: Schokowachmacher heiß begehrt!

Vegan und anregend – für alle, die eine Alternative zu Kaffee suchen, haben die Koawach-Inhaber Daniel Duarte und Heiko Butz den nach eigenen Angaben „leckersten Wachmach-Kakao“ der Welt geschaffen. Die jungen Gründer legen bei ihrer Trinkschokolade großen Wert auf Nachhaltigkeit: Alle Sorten bestehen aus edlem lateinamerikanischen Kakao, der direkt von Bauerngenossenschaften vor Ort bezogen wird. Guarana sorgt für eine belebende Note! www.koawach.de

kukki-Cocktails: Cocktails to go oder wie kommt das Eis in die Flasche?

Für das weltweit einzigartige Produkt kukki cocktails wird hochwertiges Eis unter hohem Druck so in Form gepresst, dass es in die Flasche passt. Einmal aus der Kühlung geholt, sind die Drinks innerhalb weniger Minuten trinkfertig, das Eis allerdings behält noch lange seine Form. In der Berliner Manufaktur werden ausschließlich pure Fruchtsäfte, hochwertige Spirituosen, ausgewählte Früchte und reines Wasser schonend und liebevoll von Hand verarbeitet. Mit dem passenden kukki-Toaster gelingen die Cocktails sogar sekundenschnell. www.kukki cocktail.com

Lizza: Die gesunde Teig-Alternative

Pizza, aber bitte kalorienarm! Mit dem Low-Carb Teig aus Leinsamen und Chiasamen ist dies jetzt möglich. Lizza ist glutenfrei und vegan, der Teig wird aus biologischen Rohstoffen hergestellt und ist eiweiß- und ballaststoffreich. Ob als Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack – Lizza ist ideal für gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen: Sportler, Veganer, Allergiker, Diabetiker und Menschen mit Übergewicht. Bei „Die Höhle des Löwen“ hat Lizza bereits ein Millionenpublikum begeistert. www.lizza.de



LunchNow.com: Online-Portal für das Mittagstisch-Geschäft

Mit LunchNow.com bringen die Hamburger Julian Bott und Mark Witt Gäste und Gastronomen zusammen. Die digitale Anwendung erleichtert die Erstellung und Verwaltung der Mittagskarte und ermöglicht es gleichzeitig, den Mittagstisch kostengünstig zu bewerben. Dadurch wird das Geschäft für Gastronomen optimiert und deutlich höhere Umsätze sowie eine höhere Bekanntheit erreicht. LunchNow.com arbeitet webbasiert oder als App für Android oder IOS. Bereits 150 Restaurants sind Partner. www.lunchnow.com

Prodana Bio Packaging: To-Go Verpackungen und Einweggeschirr aus Pflanzen

Dass Bio und Einweglösungen zusammen passen und dabei auch noch gut aussehen können, zeigt Prodana Bio Packaging. Alle Produkte werden aus pflanzlichen, regelmäßig nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Für das Einweggeschirr werden Abfall- und Restprodukte wie Palmblätter, Zuckerrohrfasern oder Weizenkleie zu hochwertigen Tellern und Schalen verarbeitet, die auch gehobene ästhetische Ansprüche erfüllen. Schalen entstehen aus Zuckerrohr, Salat- und Delikatessenbehälter aus pflanzlicher Stärke und kompostierbare Einwickelfolien aus Biokunststoff. Das gesamte Sortiment ist frei von Erdöl, biologisch abbaubar und kompostierbar. www.bioeinweggeschirr.de

RECO Im- und Export GmbH: Blauer Wein für die Getränkekarte

Wein kann auch anders: Das Familienunternehmen RECO Im- und Export GmbH ist auf Weine spezialisiert und präsentiert erstmalig auf der INTERNORGA einen blauen Wein, der komplett ohne synthetische Lebensmittelfarbe auskommt. Die brillantblaue Farbe für den Wein aus Andalusien wird direkt aus den Schalen dunkelblauer Trauben gewonnen. Der blaue Wein ist ein echter Hingucker und bietet Gastronomen eine einzigartige Gelegenheit, ihre Gäste mit etwas ganz Besonderem zu beeindrucken. www.reco-feuerhand.de

Skiwater: Österreichische Bio-Limonade erfrischt mit Bergquellwasser

Sport macht durstig: Um in den abgelegenen Alpendörfern dem Durst angemessen zu begegnen, wurde mit Skiwater ein wahrer isotonischer Durstlöcher erfunden. Frisch gepresste Bio-Himbeeren und Bergquellwasser, ein Spritzer Limettensaft sowie ein wenig Fruchtzucker sind das Erfolgsrezept für den Klassiker der Bergwelt, den es nun erstmals auch außerhalb der Alpen gibt. Für einen besonders erfrischenden Genuss wird Skiwater mild mit Kohlensäure versetzt. www.skiwater.at

up to the sky: Koffein-Fruchtgummi in den Stärken ein bis drei Espresso

Mit up to the sky Fruchtgummis gibt es ab sofort eine echte Alternative zu kaltem Kaffee, langweiligen Meeting-Kekschen und lauwarmen Erfrischungsgetränken. Das Startup präsentiert auf der Newcomers' Area drei neue Sorten Koffein-Fruchtgummi. Jede Tüte besticht durch eine aufregende Rezeptur: Ob frisch mit Matchatee-Minze-Apfel, fruchtig mit Grapefruit-Blutorange-Ingwer oder feurig mit Cola-Chili-Satuma – jedes Koffein-Fruchtgummi macht garantiert wach! www.uptothesky.de



Watt´n Senf: Ein guter Senf braucht keine Wurst

Watt´n Senf ist Deutschlands wohl nördlichste Senfmanufaktur. Insgesamt 16 Senfsorten, Saucen und Vinaigretten stellt das Unternehmen im nordfriesischen Bredstedt her. Alle Sorten werden konsequent mit rein natürlichen Zutaten von Hand hergestellt. Neben Klassikern wie Feigensenf macht Watt´n Senf auf der INTERNORGA mit ausgefallenen Spezialitäten wie feuriger Drachen- oder Whiskysenf sowie Sylter Algen Senf deutlich, dass ein guter Senf nicht unbedingt eine Wurst braucht. www.wattnsenf.de

YouBed: Ob fest oder weich, der Gast entscheidet

Ein erholsamer Schlaf ist das beste Geschenk, was ein Hotel seinem Gast machen kann. Während manche feste Betten mögen, bevorzugen andere eine weiche Schlafstätte. YouBed präsentiert auf der INTERNORGA das erste Hotelbett, bei dem der Gast die Festigkeit der Matratze spielend leicht per Knopfdruck justieren kann. Die stufenlose Komprimierbarkeit der Taschenfederkerne basiert auf einer patentierten schwedischen Erfindung. www.youbed.com

YUMMY CHOW – südafrikanisches Streetfood für Veganer und Flexitarier

Die südafrikanische Streetfood-Spezialität ist der Flexitarier unter den Straßengerichten. Der YUMMY CHOW ist ein Brötchen gefüllt mit einem leckeren Curry und wird je nach Belieben vegan oder mit Fleisch genossen. Jeder der sogenannten Buns wird in einer speziell entwickelten Kartonbox verkauft. www.yummy-chow.de

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