

**INTERNORGA.**  
HEUTE HIER. MORGEN TREND.  
11.-16. MÄRZ 2016



**INNOVATIV  
INSPIRIEREND  
INTERNATIONAL**

# HEUTE HIER. MORGEN TREND.

INTERNORGA – DER Pflichttermin und wichtigste Branchentreff des Jahres. Ein Muss für jeden Gastronomen und Hotelier.

**Vom 11. – 16. März 2016** präsentieren die rund 1.300 Aussteller ihre Produkte und Innovationen der Fachwelt. Das spannende Programm ist ein Highlight – es rundet das Gesamtangebot einzigartig ab.

Entdecken Sie auf der INTERNORGA Potenziale für Ihr Geschäft.

Mit unserer App können Sie sich auf Ihren Messebesuch optimal vorbereiten und haben vor Ort alle wichtigen Informationen stets griffbereit. Orientieren Sie sich auf der INTERNORGA, planen Sie Meetings und merken Sie sich wichtige Programmpunkte, Konferenzen oder Aussteller – die App hilft Ihnen dabei. Besonders interessant sind auch die speziellen Kaffee-, Getränke- und Bäckertouren.

**Wir freuen uns auf Sie!**  
**Ihr INTERNORGA Team**



PS: Ticket schnell und bequem buchen. Einfach mit Ihrem Smartphone Code scannen und ohne Umwege Ihr Online-Ticket buchen!

# NEUES ERLEBEN. ZUKUNFT GESTALTEN.

## DER Innovationsmagnet

Nehmen Sie neue Gastro-Trends ins Visier! Innovativ und abwechslungsreich. Profitieren Sie von den zahlreichen Produktvorstellungen von heute, und nehmen Sie Ideen für Ihr Geschäft von morgen mit.

## DIE Plattform für Gastronomen & Hoteliers!

Mehr geht nicht! Von Marktführern bis Newcomern – auf der INTERNORGA erhalten Sie einen umfassenden Brancheneinblick. Eine einzigartige Ausstellervielfalt für Ihren ganz individuellen Erfolgsmix.

## DER Branchentreff

INTERNORGA – Netzwerk der Gastro-Branche! Hier kommen Meinungsbildner, Trendsetter und TOP-Entscheider zusammen. Wenn Sie wissen wollen, was Ihre Branche zukünftig bewegt, sind Sie hier genau richtig.



## Die Kongresse

Treffen Sie hier auf hochkarätige Referenten, Redner und Business-Profis aus dem In- und Ausland. Seien Sie dabei, wenn die Fachwelt auf den Kongressen zusammenkommt.

Teilnahme unverzichtbar für

- Inhaber, Franchisenehmer, Führungskräfte und F&B-Manager der Profi-Gastronomie inklusive Metzgerei- und Bäckerei-Filialketten, Tankstellenshops, Event-Catering usw.
- Manager der Food-, Getränke- und Technikindustrie
- Marketing-Fachleute und Unternehmensberater

# NEU UND BEWÄHRT. IMMER EXZELLENT.



## NEU: NEXT CHEF AWARD

Der innovative Kochwettbewerb mit Johann Lafer. Vom 12. bis 14. März treten täglich 6 junge Köche live auf der INTERNORGA gegeneinander an, um mit ihrem Talent, handwerklichen Können und ihrer kulinarischen Kreativität die fachkundige Jury von sich zu überzeugen. Der Gewinner erhält ein eigenes Kochbuch beim TEUBNER Verlag. Erleben Sie die Talente live in Aktion, und lassen Sie sich von ihnen begeistern. (Foyer Ost OG)

## CRAFT BEER Arena

Größer, internationaler, kreativer! Ihr Gastro-Herz wird höherschlagen! Hier erfahren Sie alles über die erfolgreiche Inszenierung von Craft Beer für Ihr Geschäft – ganz gleich ob groß oder klein. Bei mehr als 25 Brauern und dem spannenden Rahmenprogramm dreht sich alles um zentrale Themen wie z. B. die Kostenrechnung für eine erfolgreiche Craft Beer-Integration, Margensteigerung, das Food Pairing oder Mixen kreativer Biercocktails. Hier erfahren Sie als Craft Beer-Einsteiger und -Kenner gleichermaßen, wie Sie Ihr Angebot mit Craft Beer lukrativ erweitern und Ihre Gäste immer wieder überraschen können. (Halle B4.OG)

## Newcomers' Area

Ihre Innovationsquelle! Bereits zum 6. Mal ist die Newcomers' Area der Hotspot für innovative Produkte und Gastronomiekonzepte! Lassen Sie sich auch dieses Jahr wieder überraschen, und holen Sie sich Ideen, von denen Ihr Geschäft profitieren kann. (Halle B4.OG)

## SKYWALK Tafel

Inspiration pur! Spektakulärer Table Top – 30 m Trends, Ideen und Highlights für Ihre Tische. (Brücke zwischen Gelände A und B)

## Pink Cube

Ihre Inspirationsquelle! Im Forum für Diskussionen, Impulse und Ideen erfahren Sie von Europas gefragtester Trendforscherin Karin Tischer wegweisende Konzepte aus aller Welt. (Übergang zwischen Halle B1.EG und B2.EG)

## Food Truck Village

Trendig, individuell – die Trucker betreiben mit Leidenschaft das mobile „Restaurantkonzept“. Im stündlichen „Truckers' Talk erhalten Sie Antworten und Anregungen zur Umsetzung und Bewirtschaftung dieser Geschäftsidee. (Vorplatz der Messe)



## STANDORT

# INTERNORGA, 11.–16. MÄRZ 2016, 10–18 UHR.

### Aktuelle News

Immer aktuell informiert sind Sie bei einem Besuch auf [internorga.com](http://internorga.com), oder melden Sie sich für die E-News an: [internorga.com/newsletter](http://internorga.com/newsletter)

### Ticketpreis

Eintrittskarten erhalten Sie direkt vor Ort oder schnell und einfach vorab online:

Tageskarte ..... 31€  
2-Tageskarte ..... 39,50€

### Anreise

Alle Infos unter [internorga.com/anreise](http://internorga.com/anreise)

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Zentral in Hamburg gelegen, erreichen Sie das Messegelände der INTERNORGA sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Vom Bahnhof Dammtor fährt ab 9.30 Uhr regelmäßig ein kostenloser Bus-Shuttle.

Mit dem Auto: Da das Parkplatzangebot rund um die INTERNORGA begrenzt ist, nutzen Sie bitte die bequemen Park + Ride-Möglichkeiten.

**DB-Angebot: Hin und zurück bereits ab 99€!**

## IM HERZEN HAMBURGS. IMMER IM TREND.

Das Tor zur Welt ist auch gastronomisch immer offen für Neues. In Hamburg eröffnen jedes Jahr mehr Restaurants, Bistros und Cafés als in jeder anderen deutschen Stadt. Die kulinarische Begeisterung und der gastronomische Ideenreichtum ihrer Einwohner macht die Hansestadt zum absoluten Hotspot für innovative Gastro-Konzepte und zum perfekten Standort für die Leitmesse des Außer-Haus-Marktes.



