



## INTERNORGA 2017

### Auf einen Blick

Stand: 1. März 2017

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)

- Veranstaltung: 91. Internationale Fachmesse für Hotellerie,  
Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien
- Veranstalter: Hamburg Messe und Congress GmbH
- Mitveranstalter: Die DEHOGA-Landesverbände von Hamburg, Schleswig-Holstein,  
Bremen, Niedersachsen, Lippe und Sachsen-Anhalt
- Zeit: Freitag, 17. bis Dienstag, 21. März 2017  
Täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr
- Ausstellungsfläche: Rund 100.000 m<sup>2</sup> in den Hallen A1 – A4, B1 – B7, in der Leichtbauhalle  
B6.1 sowie im Freigelände
- Aussteller: rund 1.300 Aussteller aus rund 25 Ländern
- Eintrittspreise: Tageskarte 32,50 €  
Zweitageskarte 41,50 €  
Fachschrüler 17,00 €\*

\* Nur an der Tageskasse gegen Vorlage eines Fachschüler-Nachweises  
erhältlich

Die Eintrittskarten zur INTERNORGA berechtigen gleichzeitig auch zum  
kostenfreien Eintritt der FH Nord (18.-20. März 2017, Messeingang Süd  
Obergeschoss).

- Angebotsschwerpunkte: **Nahrungsmittel, Getränke und Kaffeemaschinen**  
Groß- und Außerhaus-Verpflegung, Convenience-Produkte,  
Snacksortimente, Tiefkühlkost, Fertigménüs, Fastfood, Diätlebensmittel,  
Getränke aller Art, Milch- und Kaffeeprodukte, Kaffeemaschinen

#### **Einrichtung und Ausstattung**

Hotel- und Gaststätteneinrichtungen, Café- und Bareinrichtungen, Glas,  
Porzellan, Bestecke, Wäsche, sanitäre Anlagen, Berufsbekleidung

#### **Küchentechnik und -ausstattung**

Großküchen-Einrichtungen, Kühl- und Gefriertechnik,  
Nahrungsmittelmaschinen, Kochgeschirr, Cafeteria-Einrichtungen,  
Waren- und Getränkeautomaten, Verpackungsmaschinen,  
Transportsysteme, Energietechnik, Waagen, Spülmaschinen,  
Abfallentsorgung





### **EDV und Kassensysteme**

EDV-Kassensysteme, Registriersisteme, Sicherungssysteme, Datensysteme, Organisationsmittel, Unterhaltung, Hotelbuchungssysteme

### **Bäckerei und Konditoreibedarf, Ladenbau**

Backanlagen, Kühltechnik, Geräte und Maschinen, Ladeneinrichtungen, Rohstoffe, Backmittel, Konditoreibedarf, Speiseeismaschinen und -rohstoffe

INTERNORGA  
Kongresse:

### **36. Internationales Foodservice-Forum**

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie  
Donnerstag, 16. März 2017, 10.00 – 18.00 Uhr  
Ort: Mehr! Theater am Großmarkt, Hamburg

### **Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie**

Montag, 20. März 2017, 09.30 – 14.30 Uhr  
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Saal Chicago

### **Forum Schulcatering**

Dienstag, 21. März 2017, 09.30 – 14.00 Uhr  
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Saal Chicago

INTERNORGA  
Specials:

### **CRAFT BEER Arena**

2017 geht die CRAFT BEER Arena in die dritte Runde. Insgesamt präsentieren sich über 30 kreative Brauer. Fachbesucher erhalten darüber hinaus in einem attraktiven Rahmenprogramm einen Überblick über den dynamischen Craft Beer Markt.

### **Halle B4.0G**

### **Newcomers' Area**

Die Newcomers' Area bietet Neueinsteigern in den Außer-Haus-Markt die Chance, neue Zielgruppen und Geschäftsfelder aus Gastronomie und Hotellerie für sich zu erobern. Hier präsentieren Unternehmen ihre frischen Ideen der breiten Fachöffentlichkeit und zeigen innovative Produkte und clevere Konzepte.

### **Halle B4.0G**



### **INTERNORGA Next Chef Award**

**Challenge 1:** Samstag, 18. März 2017, 15.00 bis 17.00 Uhr

**Challenge 2:** Sonntag, 19. März 2017, 13.00 bis 15.00 Uhr

**Challenge 3:** Montag, 20. März 2017, 11.00 bis 13.00 Uhr

**Finale:** Montag, 20. März 2017, 15.00 bis 17.00 Uhr

Gemeinsam mit Starkoch Johann Lafer führt die INTERNORGA den Kochwettbewerb Next Chef Award durch und bietet talentierten Nachwuchsköchen die einmalige Chance groß durchzustarten. 18 Jung-Talente (bis 26 Jahre) stellen ihr Können in spannenden Challenges vor einer prominenten Jury live auf der INTERNORGA unter Beweis. Der Sieger geht auf eine Gourmet-Kreuzfahrt von „Mein Schiff“.

**Foyer Ost OG**

### **INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb**

**Freitag, 17. März 2017, 15.00 bis 16.30 Uhr**

Die Chance für alle, die vom Einstieg ins Gastro-Business träumen. Mit dem Wettbewerb bietet die INTERNORGA gemeinsam mit dem Leaders Club angehenden Gastronomen die Möglichkeit, eine professionelle Beratung und 10.000 Euro Preisgeld für ihr innovatives Gastronomie-Konzept zu gewinnen. Live auf der Messe werden am 17.03.2017 die besten Gastronomie-Konzepte vorgestellt und die Gewinner von einer Fachjury gekürt.

**Foyer Ost OG**

### **Finale der Pizza-EM**

**Montag, 20. März 2017**

2017 zeigen Europas Meister des Pizza-Backens zum vierten Mal ihr Können auf der INTERNORGA und backen live um den Titel des Europameisters „Giropizza d'Europa“.

**Halle A2**

### **NEU: Grill & Barbecue Court**

Gemeinsam mit dem Grill Kontor Hamburg präsentieren vom 17. bis 21. März 2017 zahlreiche Aussteller in Halle A2 und im Freigelände ihre Innovationen und Produkte rund um das Thema Grillen und BBQ, inklusive hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen.

**Halle A2 und Freigelände zwischen A2 und A3**

### **Die SKYWALK Tafel**

Table Top spektakulär inszeniert. Die SKYWALK Tafel zeigt auf über 30 Metern Länge die riesige Angebotsvielfalt in Sachen Table Top. Die aufsehenerregende Tafel wird ausgestattet von namhaften Ausstellern und verrät, was künftig bei Geschirr, Gläsern, Besteck und Bestuhlung angesagt ist.

**Gläserne Brücke zwischen den A- und B-Hallen**

### **Pink Cube**

Der Pink Cube ist Diskussionsplattform, Treffpunkt und ein Ort für Impulse und Inspirationen. Karin Tischer, anerkannte internationale Trendforscherin und Inhaberin von food & more, stellt Gastrokonzepte und Neuheiten von internationalen Trendforschungsreisen vor. Täglich bieten spannende Vorträge einen Blick auf die Trends von morgen.

### **Übergang zwischen B1 und B2 Erdgeschoss**

### **Gläserne Konditoren-Backstube und Wettbewerb „Süße Kunst“**

Die Norddeutschen Konditorenverbände präsentieren handwerkliche Vielfalt in der Gläsernen Konditoren-Backstube. Im Konditoren-Wettbewerb „Süße Kunst“ werden die kreativsten Konditorenkunstwerke prämiert.

### **Foyer Süd EG**

### **Baker's Blue Box**

In Zusammenarbeit mit dem Back Journal, dem DBZ magazin und dem Filialmanagement aus dem INGER-Verlag geben Branchenprofis in der Baker's Blue Box einzigartige Einblicke und reden Klartext zu aktuellen Themen der Bäcker-Branche.

### **Halle B6**

### **BACK Stage**

Meister und Nachwuchskräfte aus der Konditoren-Innung und der Bäcker-Innung Hamburg zeigen, wie kreativ und anspruchsvoll ihr Handwerk ist. Spezielle Techniken rund um die Verarbeitung von Zucker, Schokolade, Marzipan & Co. werden live auf der Bühne präsentiert und der Nachwuchs misst sich in spannenden Wettbewerben.

### **Halle B6.1**

### **DEHOGA Forum**

Das traditionelle Forum der DEHOGA Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein befindet sich in der Halle B4.OG. Hier trifft man auf Kollegen und tauscht sich über aktuelle Themen der Branche aus.

### **Halle B4.OG**

### **Café-Future.live**

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie. Das Café Future.live auf der INTERNORGA ist ein 6-Tage-Rennen ganz besonderer Art – für Branchenkontakte in außergewöhnlicher Atmosphäre. Das Café bietet eine kraftvolle Farbenwelt zum Wohlfühlen und Energie tanken.

### **Foyer Ost EG**



### **Food Truck Village**

Auf dem Vorplatz der Messe und damit direkt unter dem Hamburger Fernsehturm präsentieren Food Trucks im Food Truck Village ihre zukunftsweisenden Konzepte der mobilen Kantine.

**Eingang Mitte, Vorplatz**

Parallelveranstaltung:

### **FH Nord**

Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden

18.-20. März 2017

Hamburg Messe und Congress GmbH

**Obergeschoss Messeeingang Süd**

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