

# Geländeplan



## Produktbereiche der INTERNORGA

Nahrungsmittel, Getränke und Kaffeemaschinen	A1, B1, B2.EG, B3.OG, B4
Küchentechnik und -ausstattung, Grillen	A2, A3, A4
EDV und Kassensysteme	B2.OG, B3.EG
Einrichtung und Ausstattung (Möbel, Table Top, Lampen, Textilien)	B5, B7
Bäckerei- und Konditoreibedarf, Eis, Ladenbau	B6, B6.1

## FH NORD

Alles für das Fleischerhandwerk	Eingang Süd OG
---------------------------------	----------------

# 2 Messen – 1 Ticket

## TICKETPREIS

Eintrittskarten erhalten Sie direkt vor Ort oder vorab online noch bequemer und schneller:

Tageskarte	32,50 €
Zwei-Tageskarte	41,50 €

**BEQUEM ONLINE BUCHEN!**

## ANREISE

### Bei Anreise mit dem Zug:

Zwischen dem Dammtorbahnhof und dem Eingang West fährt täglich ab 9.30 Uhr im 10-Minuten-Takt ein Bus-Shuttle. Die letzte Fahrt vom Eingang West zum Dammtor erfolgt täglich um 18.35 Uhr.

### Anreise mit dem Auto:

Aufgrund der innerstädtischen Lage der FH Nord empfehlen wir die bequemen Park + Ride-Möglichkeiten.

### ÖPNV-Haltestellen in Fußnähe:

- Dammtor: S11, S21, S31 – Eingang Ost
- Sternschanze: S11, S21, S31, U3, – Eingang Mitte, Eingang West
- Messehallen: U2 – Eingang Süd, Eingang Mitte
- Stephansplatz: U1 – Eingang Ost

Mehr Informationen zur Anreise: [fh-nord.de/anreise](http://fh-nord.de/anreise)



**Herbert Dohrmann,**  
Landesinnsmeister  
Niedersachsen/  
Bremen

**Michael Durst,**  
Obermeister  
Fleischerinnung  
Hamburg

**Roland Lausen,**  
Landesinnsmeister  
Schleswig-  
Holstein

**Hans-Christian Ockens,**  
Landesinnsmeister  
Mecklenburg-  
Vorpommern



# WEIL UNS FLEISCH NICHT WURST IST.

Der Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden.

**Sa. – Mo., 18. – 20. März 2017**  
auf der INTERNORGA, Eingang Süd OG



Mit freundlicher Unterstützung der norddeutschen Fleischerinnungen



**Hamburg Messe**

17. – 21. März 2017

Stand: Dezember 2016. Änderungen vorbehalten.



Nach dem erfolgreichen Start im Jahr 2015 geht der Branchentreff des Fleischerhandwerks im Norden mit rund 25 Ausstellern in die zweite Runde. Diesmal mitten auf der INTERNORGA.

## TRENDS, IDEENSCHMIEDE & AUSTAUSCH

**Alles für das Fleischerhandwerk** – für Meister, Gesellen, Fachverkäufer, Auszubildende und Interessierte. Namhafte Aussteller geben Ihnen wertvolle Tipps und zeigen Ihnen neue Produkte, die Sie in der Herstellung und für den Verkauf benötigen. Sehen Sie auf [fh-nord.de](http://fh-nord.de), wer 2017 dabei ist.

**Praxisnahe Tipps und Wettbewerbe** – beim abwechslungsreichen Rahmenprogramm erwarten Sie eine Menge Fachwissen, spannende Neuheiten und viel handwerkliches Geschick.

**Direkte Nähe zur INTERNORGA** – Ihre Inspiration über den klassischen Verkauf hinaus. Sehen Sie aktuelle Trends für Ihre Heitheke, den Thekenverkauf und das Catering. Lassen Sie sich von zahlreichen Ideen für Ihr Geschft überraschen, und knpfen Sie neue Kontakte.

Wir freuen uns auf Sie!



## VIELSEITIGES RAHMENPROGRAMM

Spannend – beim Rahmenprogramm mit Unterstützung der norddeutschen Landesinnungsverbnde ist für jeden etwas dabei.

### Samstag, 18. Mrz

- Ab 10.30 Uhr** **3 Wurstsorten auf dem Prüfstand:** Die FH Nord Fachjury bewertet live die von den Fleischerfachgeschften eingesandten Spezialitten.
- 16 – 18 Uhr** **Event Steak und Whisky:** Verkostung von „New Cuts“ vom Rind und verschiedenen Whiskysorten unter Anleitung eines Fleischermeisters und eines Experten für schottischen Whisky.

### Sonntag, 19. Mrz

- 11 – 16 Uhr** **Zerlegewettbewerb für Gesellen:** Geschwindigkeit trifft sthetik, wenn Norddeutschlands Gesellen in höchstens 60 Minuten ein Roastbeef sauber und appetitlich zerlegen. Dem Sieger winkt ein Meisterkurs.
- 14 – 16 Uhr** **Mitgliederversammlung des Fleischer-Verbandes Schleswig-Holstein** (auf Einladung).
- 16 – 17 Uhr** **Norddeutschlands beste Verkäufer(innen):** Die Besten aus dem Wettbewerb für Fleischerfachverkufer(innen) werden auf der Messe vorgestellt und geehrt.
- Ab 17 Uhr** **Rotes Dinner 1:** Die Landesinnungsverbnde geben ein gemeinsames Abendessen für alle Wettbewerbsteilnehmer und Teilnehmer der Mitgliederversammlung des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein.



### Montag, 20. Mrz

- 10 – 15 Uhr** **Nachwuchswettbewerb:** In 20 norddeutschen Teams treten Azubis zur Fleischerin/zum Fleischer oder zur Fleischerfachverkuferin/zum Fleischerfachverkufer live gegeneinander an.
- 14 – 16 Uhr** **Mitgliederversammlung Fleischerinnung Hamburg** (auf Einladung).
- Ab 17 Uhr** **Rotes Dinner 2:** Die Landesinnungsverbnde geben ein gemeinsames Abendessen für alle Wettbewerbsteilnehmer und Teilnehmer der Mitgliederversammlung der Fleischerinnung Hamburg.

Lassen Sie sich auerdem zum Thema „Kennzeichnung von Produkten“ beraten, oder machen Sie beim Gewrzespiel „Wie schmeckt die Messewurst?“ mit.

**Mehr Infos zum Programm und die Wettbewerbsbedingungen erhalten Sie unter** [fh-nord.de](http://fh-nord.de) und [fleischer-hamburg.de](http://fleischer-hamburg.de) sowie telefonisch im Organisationsbro der Fleischerinnung Hamburg unter +49 40 35 07 04 00.



Mit freundlicher Unterstützung der norddeutschen Fleischerinnungen