

**Fünf Tage,
die Ihr Geschäft
um Jahre nach
vorne bringen.**



Dranbleiben –
auf der INTERNORGA 2019

Innovativ. Inspirierend. International.
Hamburg | 15.–19. März 2019







15. bis 19.03. 2019

INTERNORGA 2019

IMPULSGEBER. TRENDSCHMIEDE. TREFFPUNKT.

Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt bietet an 5 Tagen alles, was ein erfolgreiches Unternehmen braucht. Bekannt als Quelle für Trends und visionäre Konzepte, ist die INTERNORGA auch 2019 wieder der Hotspot für Profis und Entscheider aus aller Welt. Hier informiert man sich. Hier trifft man sich. Viel Inspiration und neue Potenziale für das eigene Geschäft.

**TOP-ENTSCHEIDER
SIND GESPANNT
AUF IHR ANGEBOT.
SEIEN SIE DABEI!**



INTERNORGA – Treffpunkt für Top-Entscheider.

BESUCHERQUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT!

93.000 Besucher informierten sich 2018 auf der INTERNORGA, pflegten ihre guten Geschäftsbeziehungen, knüpften neue Kontakte und realisierten erfolgreiche Geschäfte. Kompakt an einem Ort, alles in 5 Tagen.

DIE TOP-BESUCHSGRÜNDE:

Information über Produkte/Neuheiten/Trends, allgemeine Marktorientierung, bestehende Geschäftskontakte pflegen sowie neue Geschäftskontakte anbahnen und Vorbereitung von Investitions- und Einkaufsentscheidungen.

DER BRANCHENMIX STIMMT:

28.830

Gastronomen

16.740

Großverbraucher |
Caterer

14.880

Hoteliere

3.720

Fachhändler |
Planer

10.230

Bäcker | Konditoren

3.720

Einkäufer aus
LEH | GFGH

14.880

Weitere Branchen
z. B. Coffee-Shops/Imbiss/Snack/
Tankstelle/Food-/Nonfood-Industrie

Quelle: Messtest INTERNORGA 2018, erhoben durch das unabhängige Institut Gelszus Messe-Marktforschung GmbH

Zahlen. Daten. Fakten.



DIE BESUCHER KOMMEN AUS GANZ DEUTSCHLAND:

24 %	Niedersachsen
19 %	Hamburg
16 %	Nordrhein-Westfalen
12 %	Schleswig Holstein
29 %	übrige Bundesländer
6 %	internationale Besucher

DIE BESUCHER INTERESSIEREN SICH FÜR IHR ANGEBOT:

80 %	Nahrungsmittel und Getränke
51 %	Küchentechnik und -ausstattung
45 %	Einrichtung und Ausstattung
32 %	Bäckerei- und Konditoreibedarf/Ladenbau
25 %	EDV-Kassensysteme und Kommunikation
22 %	andere Bereiche

Mehrfachnennung mgl.

DR. URBAN UTTENWEILER, VORSTAND, HGK HOTEL- UND GASTRONOMIE-KAUF EG:

„DIE INTERNORGA IST DER HOTSPOT DER BRANCHE. DIE RESONANZ AUF UNSEREM STAND IST VON NEUKUNDEN WIE MITGLIEDERN SEHR GUT UND DIE FREQUENZ PASST AUCH IN DIESEM JAHR WIEDER. ZUM NETZWERKEN EINFACH IDEAL.“

BESUCHER VERGEBEN BESTNOTEN

TOP-BEWERTUNG –

100 % waren mit der
INTERNORGA
2018 zufrieden.

DER MIX STIMMT –

90 % sind an unternehmerischen Entscheidungsprozessen beteiligt.

ERFOLGSREZEPT –

64 % bahnten neue
Geschäftskontakte
an.

DEUTSCHLANDWEIT –

63 % hatten einen
Anfahrtsweg von
über 100 km.

Alles für Ihren Erfolg!

INTERNORGA 2019





**KLAUS BRACK,
GESCHÄFTSFÜHRER, WINTERHALTER
DEUTSCHLAND GMBH:**

„DIE INTERNORGA IST INTERNATIO-
NAL BETRACHTET EINE DER WICH-
TIGSTEN MESSEN ÜBERHAUPT UND
DER HOTSPOT DER BRANCHE, HIER
TREFFEN SICH DIE GRÖSSEN DES
AUSSER-HAUS-MARKTES.“



UNSER ZIEL FÜR 2019.

Optimale Rahmenbedingungen und die bestmögliche Präsentation Ihrer Produkte sind unsere Mission. Wir freuen uns darauf, Sie auch 2019 mit einem leistungsstarken Angebot zu überzeugen.

INNOVATIV

Die Innovationskraft der INTERNORGA ist einzigartig und führend in Europa. Hier entdecken die Besucher schon heute die Trends von morgen.

SPANNEND

Im einmaligen Erfolgsmix aus 1.300 internationalen Ausstellern erwartet die Besucher ein umfassender Überblick im gesamten Außer-Haus-Markt.

HOCHWERTIG

Mit spannenden Visionen, innovativen Produkten und Specials für die einzelnen Zielgruppen versteht sich die INTERNORGA als Partner der Aussteller und bietet dem Fachpublikum einen unvergleichlichen Mehrwert für das eigene Geschäft.

EFFIZIENT

Hier treffen in 5 Tagen nationale und internationale Top-Entscheider mit den Marktführern und Branchennewcomern zusammen.

Als einzige deutsche Gastronomiemesse ist die INTERNORGA vom Verband der Deutschen Messegewirtschaft (AUMA) als international klassifiziert.

STRUKTURIERT

Die INTERNORGA ist in folgende Themenbereiche klar strukturiert:

- Nahrungsmittel und Getränke
- Einrichtung und Ausstattung
- Küchentechnik und -ausstattung
- Kassensysteme, digitale Kommunikation, neue Technologien
- Bäckerei- und Konditoreibedarf, Ladenbau

Unsere Highlights

NEUE TALENTE. NEUE THEMEN. NEUE UMSATZBRINGER.

Live-Formate, die den Unterschied machen! Die INTERNORGA trifft den Nerv der Branche. Auch in 2019 sind das Programm und die Special Areas die einzigartige Plattform für die Trends der Zukunft und die Top-Themen der Branche.



FOOD TRUCK VILLAGE

Streetfood und Know-how vom Feinsten für alle Besucher mit Interesse an mobilen Verpflegungskonzepten.



STEPHAN STOHL, PRODUCT MANAGER, MONOLITH GRILL GMBH:

„MIT UNSEREN PRODUKTEN UND UNSEREM KNOW-HOW SIND WIR AUCH AUF DEM GRILL & BBQ COURT DER INTERNORGA VERTRETEN. DER SPEZIALISIERTE BEREICH BIETET EINE OPTIMALE PRÄSENTATIONSPLATTFORM FÜR GRILLHERSTELLER. DASS WIR NÄCHSTES JAHR WIEDER AUF DER INTERNORGA SEIN WERDEN, STEHT AUSSER FRAGE.“

GRILL & BBQ COURT

INTERNORGA on fire. Zündende Ideen, aktuellstes Equipment, leckere Zutaten und spannende Live-Vorführungen eröffnen Gastromomen neue Umsatzchancen.



PINK CUBE

Einzigartige Einblicke und neue Geschäftsimpulse von der renommierten Trendforscherin Karin Tischer. Die Snacking-News und Gastro-Trends aus der ganzen Welt inspirieren nicht nur Gastronomen und Bäcker immer wieder – hier findet jeder Besucher Inspiration.



CRAFT BEER ARENA

Die Craft-Beer-Brauer sorgen mit ihren innovativen Spezialitäten für Abwechslung im Getränkeangebot und für neues Geschäft in der Gastronomie.

CRAFT SPIRIT LOUNGE

Hier dreht sich alles rund um handgefertigte Spirituosen. In entspannter Atmosphäre werden Genuss und Leidenschaft für Hochprozentiges vereint und gekonnt in Szene gesetzt. Ein Highlight für jeden Besucher mit einer kreativen Getränkekarte.



TOBIAS HIRTREITER, VERTRIEBSLEITER, SPEZIALITÄTEN-BRENNEREI & WHISKY-DESTILLERIE LIEBL GMBH:

„WIR WAREN SEHR POSITIV ÜBERRASCHT VON DER QUALITÄT DER BESUCHER. AUF DER INTERNORGA SIND DIE ENTSCHEIDER UNTERWEGS, DIE AFFIN SIND FÜR DAS THEMA SPIRITUOSEN.“



NEXT CHEF AWARD

Handwerkliches Geschick, kulinarische Kreativität beim innovativen Kochwettbewerb mit Johann Lafer. Junge Talente begeistern in mitreißenden Live-Challenges die Besucher und die hochkarätig besetzte Jury. Der Treffpunkt für Gastronomen und Köche.



BACK STAGE

Die Live-Plattform künftiger Verkaufshits für innovative Bäcker und kreative Konditoren.

NEWCOMERS AREA

Die innovativen Ideen und Produkte der neuen Marktteilnehmer begeistern durch Abwechslung und Erfolg versprechende Kontakte. Anlaufstelle für alle, die auf der Suche nach ungewöhnlichen Ideen sind.





DEUTSCHER GASTRO GRÜNDERPREIS

Kreative Ideen, tolle Gründer und überraschende Konzepte! Geballte Gastro-Power im spannenden Live-Pitch um das Gewinnerkonzept. INTERNORGA, der Leaders Club und orderbird liefern mit dem Wettbewerb die ideale Präsentationsfläche und Kontaktplattform für junge Gastronomiegründer.



BAKER'S BLUE BOX

In Zusammenarbeit mit dem Back Journal, dem DBZ Magazin und dem Filialmanagement aus dem INGER-Verlag: Das Diskussionsforum der Branchenexperten ist ein beliebtes Format für große und kleine Bäckereibetriebe.

INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS

INNOVATION. NACHHALTIGKEIT. RENDITE.

Aus gesellschaftlichem Umdenken entstehen vielfältige profitable Business-Chancen. Die INTERNORGA prämiiert mit dem Zukunftspreis richtungsweisende, innovative und nachhaltige Konzepte.

Bewerben lohnt sich!

MARTIN SACHSE, GESCHÄFTSFÜHRER, NESTLÉ DEUTSCHLAND AG:

„DIE INTERNORGA 2018 LAG ÜBER UNSEREN ERWARTUNGEN. WIR HABEN TOLLE GESPRÄCHE GEFÜHRT, MIT GROSSEN UND INTERNATIONALEN UNTERNEHMEN, UND ZIEHEN EIN POSITIVES FAZIT. DAS RAHMENPROGRAMM IST FÜR UNS GENAUSO WICHTIG WIE DIE MESSE SELBST.“

Input auf höchstem Level.

EINZIGARTIG IN EUROPA – NEUE IDEEN, KONTAKTE & GESCHÄFTE.

Auch 2019 sind die Fachkongresse DER Treffpunkt für Entscheider aus aller Welt. Hier erleben mehr als 3.000 Teilnehmer jedes Jahr hochkarätige Referenten aus dem In- und Ausland und diskutieren die aktuellen Themen auf höchstem Niveau.
Zum 38. Mal in Partnerschaft: INTERNORGA, die Hamburg Messe und die führenden Wirtschaftsfachzeitschriften food-service und FoodService Europe & Middle East, dfv Medien-gruppe, Frankfurt a. M.

INTERNATIONALES FOODSERVICE-FORUM

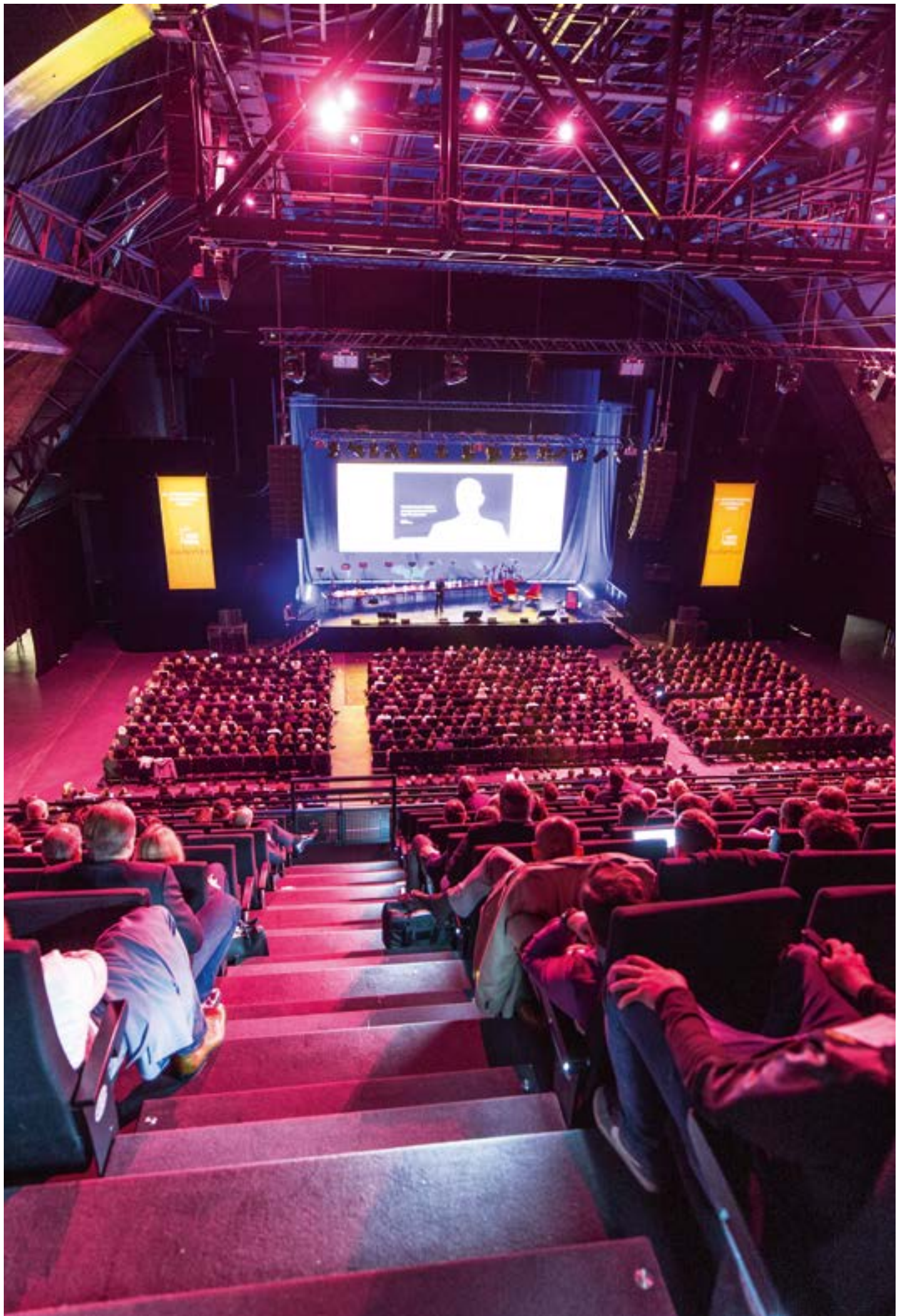
Immer wieder ausgebucht! Die Brainfood- und Networking-Plattform ist Europas größter Kongress für die Profi-Gastronomie.

DEUTSCHER KONGRESS FÜR GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE

Das bedeutendste Jahrestreffen der Profis aus Betriebsrestaurant, Mensa und Catering mit einem Themenspektrum rund um aktuelle und zukünftige Kundenbedürfnisse.

INTERNORGA-FORUM SCHULCATERING

Führende Experten präsentieren beim Top-Event der Branche die aktuellen Trends in der Kinder- und Schülerverpflegung und innovative Konzepte von morgen.





Hamburg lohnt sich rund um die Uhr.

HAMBURG – INTERNORGA-CITY.

Die Hansestadt bietet eine große kulinarische Vielfalt und spannende Übernachtungskonzepte. Zahlreiche Neueröffnungen und die hohe Dichte an Highlights in Gastronomie und Hotellerie machen sie zum idealen Ort, um neue Trends zu entdecken. Ein absolutes Must-See für das Fachpublikum aus Gastronomie und Hotellerie.

Runter von der Messe und rein ins Vergnügen! Das Highlight nach der INTERNORGA: Trend-Touren durch die Hamburger Gastronomie und Hotel-Hotspots. Wer sich auf einen fachlich interessanten Streifzug durch die Szene begibt, stößt an allen Ecken auf kreative Newcomer voll Enthusiasmus.



**LARS MAIER, VERKAUFSLEITER,
DALLMAYR GASTRONOMIESERVICE GMBH & CO. KG:**

„ABGESEHEN VOM STANDORT HAMBURG IST DIE INTERNORGA DIE PLATTFORM FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE UND FÜR UNS DIE WESENTLICHE VERANSTALTUNG IM JAHR, DIE WIR BESUCHEN MÜSSEN. UNSER EINDRUCK IN DIESEM JAHR IST ERWARTEND POSITIV. UNS BESUCHEN VIELE BESTANDSKUNDEN, WIR BEGRÜSSEN ABER AUCH EINE GROSSE ANZAHL NEUGIE-RIGER BESUCHER AM STAND UND SIND MIT DEM DURCHLAUF SEHR ZUFRIEDEN.“

INTERNORGA ist überall.

STARKE PRÄSENZ FÜR IHREN ERFOLG.

Unsere Besucher sind Ihr Fachpublikum. Mit einer umfassenden multimedialen Kampagne erreichen wir Ihre potenziellen Kunden zielgruppengenaue – national und international.

PRÄSENZ

Kampagne in allen relevanten Fachtiteln | Medienkooperationen | Online-Kampagne | Newsletter-Versand an mehr als 97.000 nationale und internationale Abonnenten | Kooperation mit den norddeutschen DEHOGA Landesverbänden | Intensive PR-Arbeit, u. a. Redaktionsbesuche, Round Tables und Blogger-Events | Zielgruppenaffine Mailings | App mit speziellen Themenpfaden | Top-Specials in ausgewählten Medien | Internationale Kooperationen mit Verbänden und Medien | Mehr als 700 akkreditierte Journalisten



SOCIAL-MEDIA-PRÄSENZ.

Aktive Social-Media-Arbeit und -Präsenz durch regelmäßige Postings, Live-Streams und Content-Anzeigen.

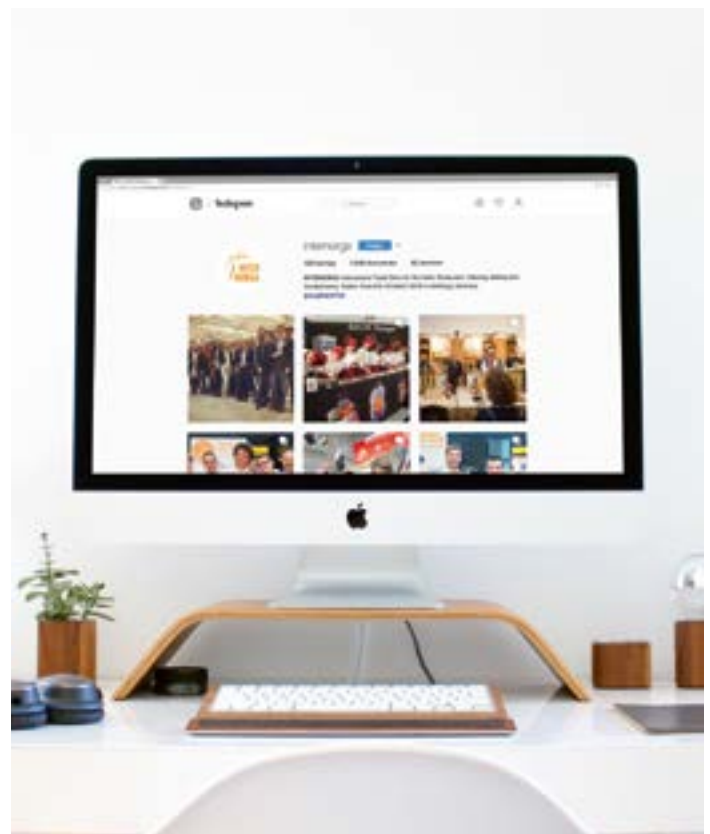
Folgen Sie uns:

#INTERNORGA



**MAX ZIMMERMANN,
KEY ACCOUNT MANAGER, RAUCH
FRUCHTSÄFTE GMBH & CO KG:**

„HIER SIND DIE ENTSCHEIDER DER BRANCHE UNTERWEGS. DIE MESSE IST DER IDEALE ZEITPUNKT, UM UNSERE INNOVATIONEN ZU PRÄSENTIEREN. WIR HABEN JEDEN TAG EINE HOHE BESUCHERFREQUENZ UND WERDEN NÄCHSTES JAHR WIEDER HIER SEIN.“



Darüber spricht man.



AHGZ

„DIE LEITMESSE MACHT MÄCHTIG DAMPF.“

LEBENSMITTELZEITUNG

„INTERNORGA KÜMMERT SICH AUCH UM ZUKUNFT.“

FCSI.ORG

„INTERNORGA ATTRACTS LARGE CROWDS FOR ANOTHER YEAR.“

ALLGEMEINE BÄCKERZEITUNG

„HAUPTSACHE INTERNORGA.“

GETRÄNKEZEITUNG

„DIE INTERNORGA 2018 BEWEIST ERNEUT IHRE QUALITÄT ALS LEITMESSE FÜR DEN GESAMTEN AUSSER-HAUS-MARKT.“

FOODSERVICE.COM

„TRENDSCHMIED BEGEISTERT BESUCHER UND AUSSTELLER.“



Anmeldung ganz unkompliziert.

MELDEN SIE SICH NOCH HEUTE AN! UNTER

INTERNORGA.COM

DIE BETEILIGUNGSPREISE 2019

Standformen	Preise netto pro m ²
Reihenstand (1 Seite offen)	181,00 €
Eckstand (2 Seiten offen)	194,00 €
Kopfstand (3 Seiten offen)	199,00 €
Blockstand (4 Seiten offen)	204,00 €
Freigelände	108,00 €

Beiträge	Preise netto
Medienpflichteintrag pro Hauptaussteller	195,00 €
Medienpflichteintrag pro Mitaussteller	195,00 €
Mitausstellergebühr pro Mitaussteller	495,00 €
AUMA-Beitrag pro m ²	0,60 €

Mindestgröße 12 m² Ausstellungsfläche

Komplettstand-Angebote	Preise netto pro m ²
Komplettangebot Standard	298,00 €
Komplettangebot Premium	375,00 €



**FELIX HARTWICH, VERKAUFSLEITER
DEUTSCHLAND, RIEDEL – TIROLER
GLASHÜTTE GMBH:**

„WIR SIND DAS ERSTE MAL AUF DER INTERNORGA UND WURDEN POSITIV ÜBERRASCHT. IN DEN MESSEHALLEN SIND ALLE WICHTIGEN EINKÄUFER UNTERWEGS. WIR HATTEN HIER DIE GELEGENHEIT, MIT UNSEREN KUNDEN INS GESPRÄCH ZU GEHEN, UND BESUCHER, DIE UNSER SORTIMENT NOCH NICHT KENNEN, WAREN OFFEN UND NEUGIERIG AUF UNSERE INNOVATIONEN.“



Ihre **Ansprechpartner** für die **INTERNORGA** **2019:**



Claudia Johannsen
Geschäftsbereichsleiterin
+49 40 3569-2431
claudia.johannsen@hamburg-messe.de



Matthias Balz
Projektleiter
+49 40 3569-2435
matthias.balz@hamburg-messe.de



Andreas Forberger
Projektmanager
+49 40 3569-2432
andreas.forberger@hamburg-messe.de



Kristina Hagemann
Projektmanagerin
+49 40 3569-2436
kristina.hagemann@hamburg-messe.de



Yvonne Reinshagen
Projektmanagerin
+49 40 3569-2433
yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de



Claudia Becker
Projektmanagerin
+49 40 3569-2453
claudia.becker@hamburg-messe.de

Hamburg Messe und
Congress GmbH
Messeplatz 1
20357 Hamburg
Fax +49 40 3569-2184
info@internorga.com



Melden Sie sich
noch heute an!
INTERNORGA.com



Innovativ. Inspirierend. International.
Hamburg | 15.–19. März 2019

**INTER
NORGA**