

INTERNORGA 2019

Daten & Fakten

Stand: 11. Dezember 2018



93. Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Bäckereien und Konditoreien
15.-19. März 2019, 10-18 Uhr

INTERNORGA.com

Veranstaltung:	93. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien		
Veranstalter:	Hamburg Messe und Congress GmbH		
Mitveranstalter:	Die DEHOGA-Landesverbände von Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Lippe und Sachsen-Anhalt		
Zeit:	15. bis 19. März 2019 (Freitag bis Dienstag) Täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr		
Ausstellungsfläche:	Rund 100.000 m ² in den Hallen A1-A4, B1-B7 sowie im Freigelände		
Aussteller:	Rund 1.300 Aussteller aus circa 25 Ländern		
Besucher:	Über 95.000		
Eintrittspreise:	Tageskarte	34,00 €	
	Zweitageskarte	43,00 €	
	Fachschüler	18,00 € *	

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

Angebotsschwerpunkte: **Nahrungsmittel und Getränke**
Convenience- und Tiefkühlprodukte, Feinkost, Fisch, Fleisch, Molkereiprodukte, Snacks, Bio-Erzeugnisse, Heiß- und Kaltgetränke, Bier, Spirituosen, Gewürze, Speiseeis

Einrichtung und Ausstattung
Restaurant- und Bareinrichtung, Hotelzimmereinrichtung, Terrassenausstattung, Bankettmöbel, Gläser, Porzellan, Besteck, Speisekarten, Sanitärausstattung, Beleuchtung, Bett- und Tischwäsche, Berufskleidung

Küchentechnik und -ausstattung
Koch- und Gargeräte, Buffet- und Schanktechnik, Zubehör, Kühltechnik, Verpackung, Energietechnik, Verkaufsautomaten, Kaffeemaschinen, Spül- und Wäschereitechnik, Abfallentsorgung

EDV, Kassensysteme und Information
Kassen- und Abrechnungssysteme, Kommunikationstechnik, Software, Sicherheitstechnik, Fachbücher und -zeitschriften

Bäckerei- und Konditoreibedarf
Backöfen, Bäckerei- und Konditoreimaschinen, Bäckerei- und Konditoreibedarf, Kühltechnik, Ladenbau und -Einrichtung, Backmittel, Rohstoffe



Hamburg Messe

Hamburg Messe und Congress GmbH · Messeplatz 1 · 20357 Hamburg · Germany · Phone +49 40 3569-2441/-2444 · Fax +49 40 3569-2449 · presse@hamburg-messe.de · internorga.com

INTERNORGA
Kongresse:

38. Internationales Foodservice-Forum

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie
Donnerstag, 14. März 2019, 10.00 – 18.00 Uhr
Ort: Mehr! Theater am Großmarkt, Hamburg

45. Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie

Montag, 18. März 2019, 09.30 – 14.00 Uhr
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Saal Chicago

9. Forum Schulcatering

Dienstag, 19. März 2019, 09.30 – 14.00 Uhr
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Saal Chicago

NEU: Masterclass for International Growth & Franchising

Freitag, 15. März 2019, 9.00 – 13.00 Uhr
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Raum Osaka

INTERNORGA
Specials:

NEU: Bellavita Expo

Die INTERNORGA holt die italienische Fachmesse Bellavita Expo erstmalig nach Deutschland. Die führende Fachmesse für italienische Food- & Beverage-Produkte außerhalb Italiens präsentiert landestypische Spezialitäten. Unter den Ausstellern sind sowohl kleine italienische Manufakturen als auch bekannte Marktführer, die ihre hochwertigen Produkte dem internationalen Fachpublikum vorstellen.

Eingang Süd OG, 16. bis 19. März 2019 (Samstag-Dienstag)

CRAFT SPIRIT Lounge

In der vergrößerten CRAFT SPIRIT Lounge dreht sich alles um handgefertigte Spirituosen. In entspannter Atmosphäre werden Genuss und Leidenschaft für Hochprozentiges vereint und gekonnt in Szene gesetzt. Produzenten edler Destillate wie Gin, Whiskey, Rum, Obstbrand oder Wodka präsentieren ihre Produkte in einem einzigartigen Umfeld.

Halle B4.OG

CRAFT BEER Arena

Craft Beer-Brauer sorgen mit innovativen Spezialitäten für Abwechslung auf der Gastro-Getränkekarte. In der CRAFT BEER Arena präsentieren über 30 nationale und internationale Brauer ihre Bierbraukunst und begeistern Besucher mit außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen.

Halle B4.OG

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. Unternehmen präsentieren hier ihre frischen Ideen der breiten Fachöffentlichkeit und zeigen innovative Produkte und clevere Konzepte.

Halle B4.OG

Grill & BBQ Court

Gemeinsam mit dem Grill-Kontor Hamburg präsentieren zahlreiche Aussteller im Freigelände und in der Halle A2 ihre Innovationen und Produkte zum Thema Grillen und BBQ. Zusätzlich gibt es ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen.

Halle A2 und Freigelände zwischen A2 und A3

Deutscher Gastro-Gründerpreis

Freitag, 15. März 2019

Die Chance für alle, die vom Einstieg ins Gastro-Business träumen. Mit dem Wettbewerb bieten INTERNORGA, Leaders Club Deutschland und orderbird angehenden Gastronomen die Möglichkeit, Preise im Wert von je über 10.000 Euro zu gewinnen. Fünf Finalistenteams präsentieren ihre Geschäftsideen in je fünfminütigen Präsentationen live auf der Messe. Der Hauptgewinner wird vom Fachpublikum direkt vor Ort gewählt und wird zusätzlich mit einer Startfinanzierung von 10.000 Euro prämiert.

Eingang Mitte, Saal Chicago

Next Chef Award by INTERNORGA

Beim innovativen Kochwettbewerb Next Chef Award mit Johann Lafer haben junge Köche aus allen gastronomischen Bereichen die einmalige Chance, sich als echte Profis vor einem Live-Publikum zu präsentieren und den Titel Next Chef 2019 mit nach Hause zu nehmen. 18 junge Talente (bis 26 Jahre) stellen ihr Können in spannenden Live-Challenges vor einer prominenten Jury auf der Messe unter Beweis.

Challenge 1: Samstag, 16. März 2019

Challenge 2: Sonntag, 17. März 2019

Challenge 3: Montag, 18. März 2019

Finale: Montag, 18. März 2019

Eingang Ost OG

Deutscher Vorentscheid der Pizza-Weltmeisterschaft

Montag, 18. März 2019, 10.00 bis 18.00 Uhr

2019 findet der deutsche Vorentscheid der Pizza-Weltmeisterschaft zum zweiten Mal auf der INTERNORGA statt. Die besten Pizzabäcker Deutschlands kämpfen um einen Startplatz bei der Weltmeisterschaft in Italien.

Halle A2

Pink Cube

Das Trendforum Pink Cube ist Diskussionsplattform, Treffpunkt und ein Ort für Impulse und Inspirationen. Karin Tischer, renommierte und europaweit gefragte Trendforscherin und Inhaberin von food & more in Kaarst, stellt Gastro-Konzepte und Neuheiten von internationalen Trendforschungsreisen vor. Täglich bieten spannende Vorträge einen Blick auf die Trends von morgen.

Übergang zwischen B1 und B2 EG

SKYWALK Tafel

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

Gläserne Brücke zwischen den A- und B-Hallen

Wettbewerb „Süße Kunst“ und Gläserne Konditoren-Backstube

Im Konditoren-Wettbewerb „Süße Kunst“ werden die kreativsten Konditoren-Kunstwerke ausgestellt und prämiert, während die Norddeutschen Konditorenverbände handwerkliche Vielfalt in der Gläsernen Konditoren-Backstube präsentieren.

Eingang Süd EG

Baker's Blue Box

In Zusammenarbeit mit dem Back Journal, dem DBZmagazin 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 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. Der Nachwuchs misst sich außerdem in spannenden Wettbewerben.

Halle B6.1

Food Truck Village

Auf dem Vorplatz der Messe und damit direkt unter dem Hamburger Fernsehturm werden im Food Truck Village Streetfood vom Feinsten und zukunftsweisenden Konzepte der mobilen Kantine präsentiert. Im „Truckers Talk“ erhalten die Besucher außerdem wertvolles Know-How aus der mobilen Praxis.

Eingang Mitte, Vorplatz