



**INTER
NORGA**

2020

Vorausgehen

**Was die 5 wichtigsten Tage im
Jahr für Ihr Geschäft bedeuten.**

Hier entsteht Know-how

Fachkongresse mit über 3.000
Teilnehmern. Einzigartig in Europa.

Hier wachsen Beziehungen

Die Top-Entscheider des gesamten
Außer-Haus-Marktes auf einer
Veranstaltung.

Hier beginnt Zukunft

Trends & Innovationen von morgen.
Im perfekten Mix aus Info und
Entertainment.



**Hier
entsteht
Erfolg.**

Wer sagt denn, dass Erfolg nicht planbar ist? Seit Jahrzehnten schafft die INTERNORGA als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt immer wieder ideale Voraussetzungen für unternehmerischen Erfolg. Unter dem Motto „Vorausgehen“ wollen wir auch im kommenden Jahr wieder unserem Anspruch gerecht werden, die maßgebliche Quelle für Trends und visionäre Konzepte zu sein.

Entscheider aus aller Welt treffen sich vom 13. bis zum 17.03.2020 – an den fünf wichtigsten Tagen im Jahr – in der pulsierenden INTERNORGA-Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich annähernd 100.000 Besuchern in einem einzigartigen Umfeld und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen viel Spaß auf den nächsten Seiten, mit dem Rückblick und dem Ausblick auf den spannenden Außer-Haus-Markt!

**13. -
17.03.
2020**

Hier erfüllen sich Wünsche.

Optimale Rahmenbedingungen und die bestmögliche Präsentation Ihrer Produkte, Marken und Dienstleistungen lassen keine Wünsche offen. Das ist unsere Mission und darauf ist unser leistungsstarkes Angebot, mit dem wir Sie auch im kommenden Jahr überzeugen möchten, ausgerichtet.

Innovativ.
Effizient.
Einzigartig.

Die Innovationskraft der INTERNORGA ist einzigartig und führend in Europa. Hier entdecken die Besucher schon heute die Trends von morgen. Im einmaligen Erfolgsmix aus 1.300 internationalen Ausstellern erwartet die Besucher ein umfassender Überblick über den gesamten Außer-Haus-Markt. Mit visionären Konzepten, 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. Hier treffen an 5 Tagen nationale und internationale Top-Entscheider mit den Marktführern und Branchen-Newcomern zusammen. Vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) ist die INTERNORGA als einzige internationale Gastronomiemesse in Deutschland klassifiziert.

Strukturiert.
Organisiert.
Abwechslungsreich.

Die INTERNORGA ist in folgende Themenbereiche unterteilt:

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



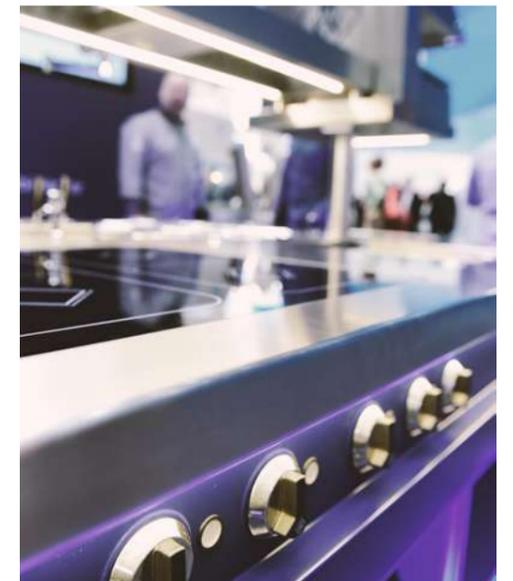
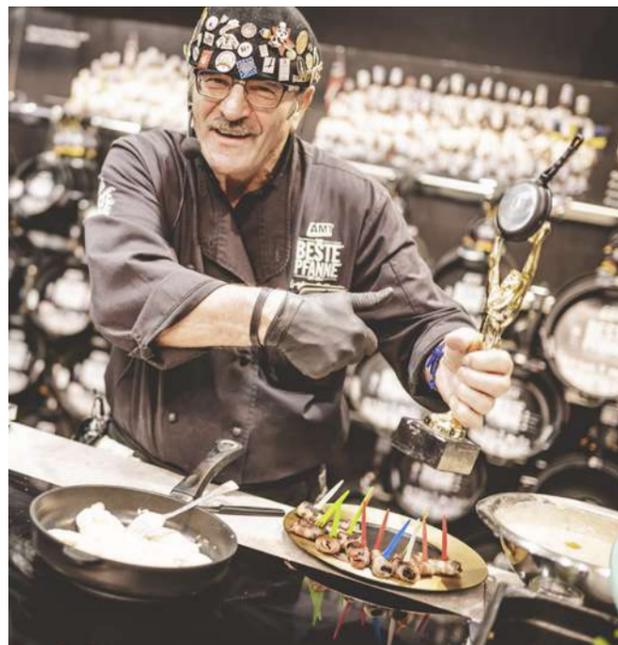
Die Newcomers Area bot uns eine ideale Plattform. Junge Unternehmen, die schnell vorankommen möchten, sind hier genau am richtigen Platz.

Kerstin Robinson, Co Founder, Nix & Kix



Der INTERNORGA-Besucher weiß, was er an dieser Messe hat. Die Tage zeichnen sich durch eine gute Stimmung beim Endkunden und auch bei den Fachhändlern aus.

Christian Frieß, Direktor Marketing
Kommunikation RATIONAL



Hier beginnt Zukunft.



Neue Talente. Neue Themen. Neue Trends.

Mit der Suche nach neuen Umsatzbringern bietet die INTERNORGA allen Ausstellern immer wieder eine ideale Branchenplattform. Den Besucher erwarten spannende Live-Formate, ein perfekter Mix aus Information und Unterhaltung und damit auch 2020 der direkte Blick auf die Top-Themen der Branche und ein erfolgreiches Geschäft in der Zukunft.

Newcomers Area

Auf der Suche nach ungewöhnlichen Ideen führt kein Weg an dieser Fläche vorbei. Das Allerneuste, was der Markt zu bieten hat, schafft Inspiration und jede Menge Kontakte.

Food Truck Village

Streetfood ist der anhaltende Trend. Besucher, die sich besonders für mobile Food-Konzepte interessieren, treffen hier auf geballtes Know-how.

Baker's Blue Box

DAS Diskussionsforum der Branchenexperten für große und kleine Bäckereibetriebe. Eine erfolgreiche Zusammenarbeit von Back Journal, dem DBZ-Magazin und dem Filialmanagement des INGER-Verlags.

SKYWALK Tafel

Ein inspirierendes Highlight auf 50 Metern Länge wird auch in 2020 wieder die Tafel auf der gläsernen Brücke sein. Innovative Produkte und Ideen rund um das Thema Table Top werden hier spektakulär in Szene gesetzt.

Grill & BBQ Court

INTERNORGA on fire. Die besten Ideen. Das neueste Equipment. Die leckersten Zutaten. Spannende Live-Vorfürhungen vermitteln neue Umsatzbringer.

Pink Cube

Die renommierte Trendforscherin Karin Tischer liefert spannende Einblicke in die Gastro-Trends und -News der ganzen Welt. Ein einzigartiger Blick über den Tellerrand für jeden Besucher.

Craft Beer Arena

Sie haben in den letzten Jahren den Markt jenseits vom Reinheitsgebot bereichert und der Gastronomie neue Impulse verliehen: Craft Beer Brauer mit ihren innovativen Spezialitäten und Erscheinungsbildern.

Craft Spirit Lounge

Die Liebe und Leidenschaft für handgefertigte Spirituosen wird hier in entspannter Atmosphäre eindrucksvoll in Szene gesetzt. Für die kreativen Highlights im Getränkesortiment.



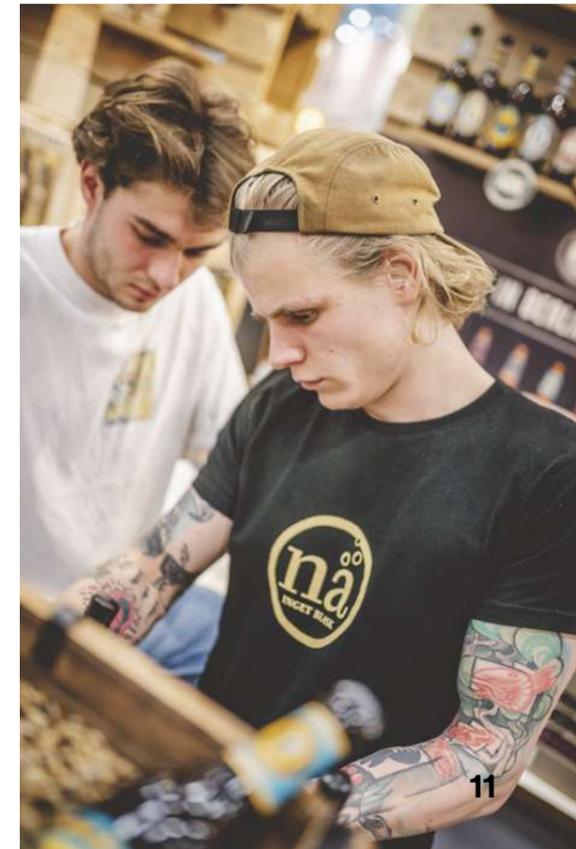
„Dass wir in kürzester Zeit mit unseren Bestands- und Neukunden intensive Gespräche führen konnten, macht die INTERNORGA einzigartig.“

Klaus Rödel, Geschäftsführer Dallmayr Gastronomie Service GmbH & Co. KG



„Immer wieder begeistert mich die Leidenschaft der Teilnehmer des Next Chef Award. Das ist für mich der beste Wettbewerb in der deutschen Nachwuchsszene.“

Johann Lafer, Starkoch



Hier starten Karrieren.

Die INTERNORGA ist der Gradmesser einer ganzen Branche. Und nicht selten der Anfang einer großen Karriere. Hier treffen Ausnahmetalente auf ihre Förderer. Und neue Themen und Ideen auf die Macher und Multiplikatoren, die es für die Umsatzbringer der Zukunft braucht. Spannend übersetzt in ein abwechslungsreiches Programm, in packende Live-Formate und Special Areas für die Top-Themen der Branche.

Deutscher Gastro-Gründerpreis

In einem von Tim Mälzer moderierten spannenden Live-Pitch, den es so kein zweites Mal gibt, treten die kreativsten Ideen, Konzepte und Gründer gegeneinander an, um den Gewinn davonzutragen. Möglich macht diesen einzigartigen Wettbewerb die INTERNORGA, der Leaders Club und orderbird, die mit dem Wettbewerb eine ideale Präsentationsfläche und Kontaktplattform für junge Gründer aus allen Bereichen der Gastronomie liefern.

INTERNORGA Zukunftspreis

Nachhaltigkeit, Haltung, soziale Verantwortung – die nahe Zukunft wird von prägenden Themen beherrscht. Das ist nicht nur besonders wichtig, sondern birgt auch profitable Business-Chancen. Mit dem viel beachteten Zukunftspreis prämiert die INTERNORGA besonders richtungsweisende, innovative und nachhaltige Konzepte. Hier lohnt sich eine Bewerbung deshalb doppelt.

Next Chef Award

Johann Lafer moderiert seit Jahren diesen innovativen Kochwettbewerb im packenden Live-Format. Junge Talente begeistern eine hochkarätige Jury mit ihrer Kreativität und handwerklichem Geschick. Kulinarische Highlights müssen in Live-Challenges erkannt und nachgekocht werden – mit beeindruckenden und inspirierenden Ergebnissen! Das Event ist längst zum beliebten Treffpunkt für Gastronomen und Köche geworden.



Wir sind mit den Aufträgen, die wir im Laufe der Messe generieren konnten, sehr zufrieden. Es ist eine tolle Messe mit hervorragender Stimmung.

Werner-Ulrich Lange, Leiter Vertrieb & technischer Kundendienst Mitteleuropa Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co.KG



Für uns ist die INTERNORGA seit jeher das Highlight im Jahr. Der Verlauf der Messe gilt als Indikator dafür, wie das restliche Jahr verlaufen wird.

Jürgen Winterhalter, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom GmbH





**Hier
entfaltet sich
Know-how.**

Dreh- und Angelpunkt für Entscheider aus aller Welt sind auch 2020 die hochkarätigen Fachkongresse. Mehr als 3.000 Teilnehmer erleben namhafte Referenten aus dem In- und Ausland und diskutieren die aktuellen, prägenden und drängenden Themen auf höchstem Niveau.

Das alles findet zum 40. Mal in Folge in Partnerschaft mit der INTERNORGA und den führenden Wirtschaftsfachzeitschriften foodservice und FoodService Europe & Middle East, dfv Mediengruppe, Frankfurt a. M., statt.

Internationales Foodservice-Forum

Die Brainfood- und Networking-Plattform ist Europas größter Kongress für die Profi-Gastronomie und mit über 2.000 nationalen und internationalen Teilnehmern DER Treffpunkt für die professionelle Gastronomie. Hier trifft sich das Who's Who der Branche.

Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie

Die aktuellen und zukünftigen Kundenbedürfnisse stehen auch hier im Fokus. Das bedeutendste Jahrestreffen der Profis aus Betriebsrestaurant, Mensa und Catering verspricht auch für 2020 spannende Themen und überzeugende Ergebnisse.

Forum Schulcatering

Die Kinder- und Schulverpflegung ist viel diskutiert und verlangt nach innovativen Konzepten. Bei diesem Top-Event der Branche präsentieren die führenden Experten die aktuellen Trends, Themen und Ideen.

Masterclass for International Growth & Franchising

Das jüngste Highlight der Events hatte 2019 Premiere und gleich durchschlagenden Erfolg! Die INTERNORGA veranstaltet auch 2020 die Masterclass für internationales Wachstum und Franchising. Perfekt für Unternehmen, die mit ihrem Konzept wachsen wollen. Internationale Experten geben handfeste Tipps, klären darüber auf, was zum Beispiel bei Expansionen zu beachten ist, und erklären die Mechaniken des Franchisings.

Hier pulsiert das Leben.

Die kontrastreiche Hansestadt lebt von ihren Gegensätzen. Eine Metropole am Wasser, die zu jeder Tages- und Nachtzeit spannende Abwechslung und Inspiration liefert. Das gilt für die kulinarische Vielfalt und die zahllosen gastronomischen Betriebe ebenso wie für spannende Hotel- und Übernachtungskonzepte.

Trend-Touren

Die INTERNORGA findet in bester City-Lage statt und ist der ideale Startpunkt für eine Tour durch die Hamburger Gastronomie und Hotel-Hotspots. Wer sich auf diesen inspirierenden Streifzug durch die Szene begibt, stößt an allen Ecken auf kreative Newcomer voller Enthusiasmus.



Hier sammeln sich Kontakte.

Mit unserer umfassenden, zielgruppengenauen und multimedialen Kampagne erreichen wir Ihre potentiellen Kunden – 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

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

Hier denken Sie voraus.

Beteiligungspreise 2020

Standformen	Preise, netto, pro m ²
Reihenstand (1 Seite offen)	201,00 €
Eckstand (2 Seiten offen)	213,00 €
Kopfstand (3 Seiten offen)	219,00 €
Blockstand (4 Seiten offen)	225,00 €
Freigelände	119,00 €

Beiträge	Preise, netto
Medienpflichteintrag pro Hauptaussteller	300,00 €
Medienpflichteintrag pro Mitaussteller	300,00 €
Mitausstellergebühr pro Mitaussteller	495,00 €
AUMA-Beitrag pro m ²	0,60 €
Mindestgröße 12 m ² Ausstellungsfläche	

Komplettstand-Angebote	Preise, netto, pro m ²
Komplettangebot Standard	328,00 €
Komplettangebot Premium	398,00 €

Ansprechpartner



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



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



Laura Bihlmaier
Projektmanagerin
+49 40 3569-2432
laura.bihlmaier@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

Folgen Sie uns:
#internorga



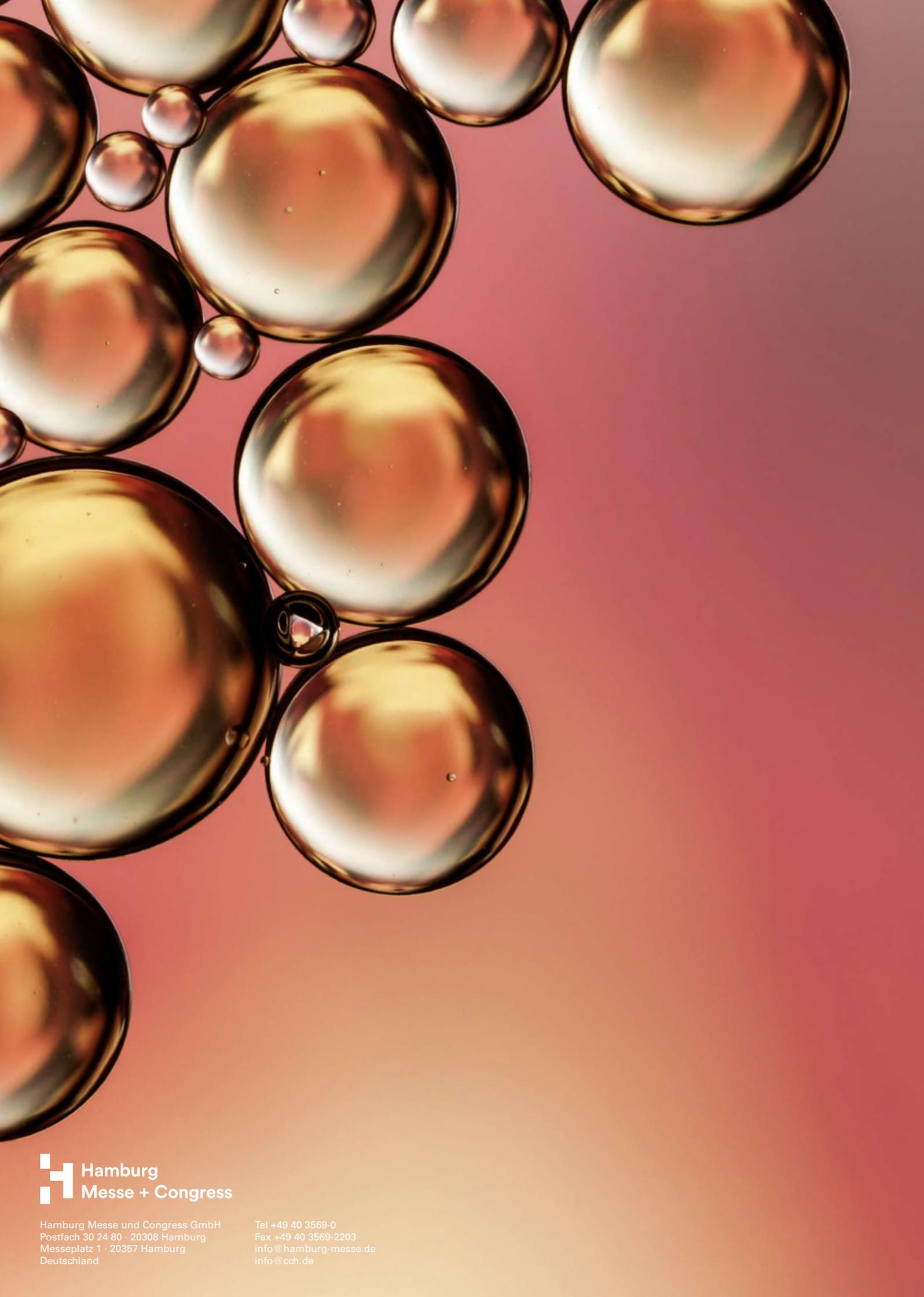
Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Fax +49 40 3569-2184
info@internorga.com



**Die INTERNORGA hat ihrem
Ruf als Zukunftsplattform
und Ursprung für neue
Rezepte und Ideen wieder
einmal alle Ehre gemacht.**

Robert Maaßen, Country Commercial Manager
Vandemoortele Deutschland

**Jetzt
anmelden!**
[www.
internorga.
com](http://www.internorga.com)



 **Hamburg
Messe + Congress**

Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 3569-0
Fax +49 40 3569-2203
info@hamburg-messe.de
info@cch.de