

INTERNORGA 2020 / Daten & Fakten

Stand: 14. Januar 2020

| | |
|---------------------|---|
| Veranstaltung: | 94. Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien |
| Veranstalter: | Hamburg Messe und Congress GmbH |
| Mitveranstalter: | Die DEHOGA-Landesverbände von Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein |
| Zeit: | 13. bis 17. März 2020 (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, Getränke und Kaffeemaschinen**
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

Kassen und digitale Anwendungen

Kassen- und Abrechnungssysteme, Kommunikationstechnik, Software, Sicherheitstechnik, Fachbücher und -zeitschriften

Bäckerei- und Konditoreibedarf, Eis, Ladenbau

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

INTERNORGA Kongresse:

39. Internationales Foodservice-Forum

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie
Donnerstag, 12. März 2020, 10.00 – 18.00 Uhr
Ort: CCH Congress Center Hamburg, Halle H

46. Deutscher Kongress für Gemeinschaftsgastronomie

Montag, 16. März 2020, 09.30 – 14.00 Uhr
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Saal Chicago

10. Forum Schulcatering

Dienstag, 17. März 2020, 09.30 – 14.00 Uhr
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Saal Chicago

Masterclass for International Growth & Franchising

Freitag, 13. März 2020, 09.00 – 13.00 Uhr
Ort: Hamburg Messe und Congress GmbH, Raum St. Petersburg

INTERNORGA Specials:

ahgz Breakfast Club

In Kooperation mit der Fachzeitschrift ahgz findet erstmals der ahgz breakfast club statt. Besucher dürfen sich auf Trends, Innovationen und spannende Vorträge freuen.

Halle B2.EG

Bellavita Italian Pavilion

Die italienische Fachmesse Bellavita Expo geht auf der INTERNORGA in die zweite Runde. 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.

Halle B6.1

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

Blue Box

In Zusammenarbeit mit dem Back Journal, dem DBZmagazin und dem Filialmanagement aus dem INGER Verlag geben Branchenprofis in der Blue Box einzigartige Einblicke und diskutieren zu aktuellen Themen der Bäcker-Branche.

Halle B6

Craft Beer Arena

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

Halle B4.OG

Craft Spirit Lounge

In der nochmals 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. Etwa 30 Produzenten edler Destillate wie Gin, Whiskey, Rum, Obstbrand oder Wodka präsentieren ihre Produkte in einem einzigartigen Umfeld.

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 rund um das Thema Grillen und BBQ. Zusätzlich gibt es ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorfürungen.

Halle A2 und Freigelände zwischen A2 und A3

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. Junge Unternehmen präsentieren dem internationalen Fachpublikum ihre innovativen Produkte und cleveren Konzepte.

Halle B4.OG

Pink Cube

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

Übergang zwischen B1 und B2 EG

Café Future live

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie: Das Café Future live ist der innovative und kommunikative Branchen-Treffpunkt auf der INTERNORGA. In entspannter Atmosphäre können Besucher kulinarisch kreative Kostproben entdecken und spannenden Talkrunden mit Branchengrößen rund um die Zukunft der Foodservice-Welt beiwohnen.

Eingang Ost EG

ProVeg Kompetenzzentrum

ProVeg ist zum dritten Mal auf der INTERNORGA als zentrales Informations- und Kompetenzzentrum für das Thema pflanzliche Küche vertreten, bietet vor Ort Beratung und informiert über Trends und Potenziale von veganen und vegetarischen Speisen für den Außer-Haus-Markt.

Eingang Mitte OG

Food Truck Village

Auf dem Vorplatz der Messe, 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 Praxis.

Eingang Mitte, Vorplatz

Skywalk Tafel

Table Top stilvoll inszeniert. Die Skywalk Tafel zeigt auf über 50 Metern Länge die spannende Angebotsvielfalt in Sachen Table Top. Die Tafel wird ausgestattet von namhaften Ausstellern und zeigt, welche Trends künftig bei Geschirr, Gläsern, Besteck und Bestuhlung angesagt sind.

Gläserne Brücke zwischen den A- und B-Hallen

INTERNORGA
Wettbewerbe

Deutscher Gastro-Gründerpreis

Freitag, 13. März 2020

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 Finalisten-Teams präsentieren ihre Geschäftsideen in je fünfminütigen Präsentationen live auf der Messe. Der Hauptgewinner wird vom Fachpublikum direkt vor Ort gewählt und erhält eine Startfinanzierung von 10.000 Euro.

Eingang Mitte, Saal Chicago

Deutscher Vorentscheid der Pizza-Weltmeisterschaft

Montag, 16. März 2020, 10.00 bis 18.00 Uhr

Beim deutschen Vorentscheid der Pizza-Weltmeisterschaft kämpfen zum dritten Mal in Folge die besten Pizzabäcker Deutschlands auf der INTERNORGA um einen Startplatz für das Finale der Weltmeisterschaft in Italien. In der Pizza & Pasta Arena geben Pizza-Profis außerdem an allen Messetagen Seminare rund um die perfekte Pizza und erstmalig Workshops zum Thema Pasta.

Halle A2, Pizza & Pasta Arena

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 2020 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, 14. März 2020

Challenge 2: Sonntag, 15. März 2020

Challenge 3: Montag, 16. März 2020

Finale: Montag, 16. März 2020

Eingang Ost OG

Wettbewerb ‚Süße Kunst‘ und Gläserne Konditoren-Backstube

Im Konditoren-Wettbewerb ‚Süße Kunst‘ werden die kreativsten Konditoren-Kunstwerke ausgestellt und prämiert. Die Norddeutschen Konditorenverbände präsentieren handwerkliche Vielfalt in der Gläsernen Konditoren-Backstube.

Eingang Süd EG, Café der Konditoreninnung / ‚Süße Kunst‘ Halle B6