



**INTER
NORGA**

12. – 16.03.2021

Weiter gehts!

Mit der neuen
INTERNORGA
gemeinsam in
die Zukunft.

„Nach einem turbulenten Jahr voller Veränderungen freuen wir uns darauf, mit Ihnen gemeinsam die Zukunft zu gestalten.

Matthias Balz,
Projektleiter INTERNORGA

Liebe Aussteller und Mitstreiter, Partner und Freunde!

Es ist eine Premiere, auf die wir gerne verzichtet hätten, denn erstmals in der neueren Geschichte der INTERNORGA mussten wir die Leitmesse des gesamten Außer-Haus-Marktes absagen. Nicht nur unser Geschäft wurde durch das Corona-Virus maßgeblich beeinflusst, sondern das von uns allen, und vieles wird nach dieser Pandemie nicht mehr so sein, wie es einmal war. Dennoch sehen wir in der Krise auch eine Chance, die INTERNORGA gemeinsam mit Ihnen in ein neues Zeitalter zu führen, um mit einem neuen, zeitgemäßen Auftritt auch in Zukunft beispielhaft voranzugehen.

Auf nationale und internationale Entwicklungen und Rahmenbedingungen sowie die zunehmende Digitalisierung reagieren wir mit einer neuen Hallenstruktur, wie wir sie Ihnen bereits vergangenes Jahr vorgestellt haben. Die Märkte verlangen nach deutlichen Signalen und die wollen wir in enger Zusammenarbeit mit Ihnen erarbeiten und senden.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einen ersten Ausblick auf das kommende, äußerst spannende INTERNORGA-Jahr, auch wenn ein Großteil der Aufgaben und Änderungen noch vor uns liegt. Über den weiteren Verlauf werden wir Sie regelmäßig informieren und freuen uns auf einen regen Austausch mit Ihnen in den kommenden Wochen und Monaten.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen, Ihr Verständnis und vor allem Ihre Unterstützung in dieser besonderen Zeit. Wir freuen uns auf Sie und auf eine unvergessliche INTERNORGA 2021.

Ihre



Claudia Johansen
Geschäftsbereichsleiterin

**12. – 16.03.
2021**

Zusammen die Zukunft gestalten

Große Veränderungen entstehen nur im Dialog. Als Veranstalter der INTERNORGA ist es für uns essentiell, die Aussteller und Partner in eine Umstrukturierung zu involvieren. Das haben wir bereits in den letzten 1,5 Jahren nicht zuletzt durch intensive Gespräche erfolgreich getan.

Seit Jahrzehnten gilt die INTERNORGA als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, als Innovator und Quelle für Trends, visionäre Konzepte und neue Produkte. Damit das auch in Zukunft so bleibt, gehen wir jetzt den nächsten Schritt.

Die Ziele dieser Umstrukturierung lauten:

- zeitgemäße und optimierte Zusammenfassung der Ausstellungsbereiche
- Neustrukturierung ganzer Bereiche zur Schaffung neuer Präsentationsmöglichkeiten:
 - zur Vergrößerung oder Veränderung der Standflächen
 - zur Darstellung von Synergien zwischen vielen Ausstellern
 - für neue Aussteller
- stringendere Besucherführung, insbesondere für die stetig wachsende Zahl internationaler Besucher

- Die INTERNORGA 2021 wird moderner, zeitgemäßer und strukturierter
- Es wird eine konzentrierte Segmentierung geben, was insbesondere für Besucher wichtig ist
- Jeder Ausstellungsbereich hat direkten Zugang zu einem eigenen Eingang
- Themenwelten entstehen
- Digitale Themen werden in einer Halle gebündelt
- Outdoor / Außengastronomie findet sich ebenfalls in einer Halle wieder
- Umfangreiche Kommunikationsmaßnahmen begleiten den gesamten Prozess

Die neue Innenaufplanung

Optimierte Ausstellungsbereiche, Synergien zwischen Ausstellern, neue Präsentationsmöglichkeiten, stringendere Besucherführung. So werden alle Bereiche noch interessanter und vielfältiger.

Nahrungsmittel, Getränke, Ladenbau

Mit der neuen Hallenbelegung A1, A3 und A4 und den Obergeschossen B1 bis B4 bieten wir endlich eine adäquate Präsentationsmöglichkeit. Damit erfüllen wir viele Wünsche nach Flächen-erweiterung und können auch neue Unternehmen von der langen Warteliste in diesem Segment aufnehmen. Damit wird der Bereich auch für die Fachbesucher nicht nur größer, sondern auch interessanter und vielfältiger.

Restaurant- und Hotelausstattung

Die Hallen B1 bis B4 Erdgeschoss bilden die direkte Verbindung zwischen dem stark frequentierten Eingang Ost und dem A-Gelände. Im Obergeschoss dieser Hallen befindet sich der lebendige und kreative Bereich der INTERNORGA mit jungen und innovativen Formaten, wie z.B. Next Chef Award, Newcomers Area, Pink Cube und Craft Spirit Lounge.

Küchentechnik und -ausstattung Bäckerei- und Konditoreitechnik

Die Vergrößerung des Ausstellungsbereichs in den Hallen B5, B6 und B7 um rund 6.900 m² Bruttofläche bietet neue Möglichkeiten. Damit wird der Bereich auch für die Fachbesucher nicht nur größer, sondern interessanter und vielfältiger. Es hat sich hier eine große Warteliste aufgebaut – nicht nur mit neuen Unternehmen aus dem In- und Ausland, sondern auch durch langjährige Veränderungswünsche unserer Stammaussteller.

Synergien

Themenwelten für neue Erlebnisse

Jetzt wächst zusammen, was zusammengehört. Die klassische Aufplanung im Sinne einer Zusammenstellung des Angebots rein nach Nomenklatur wird sich themenbezogen zunehmend auflösen. Einige Ausstellungsbereiche entwickeln sich mehr und mehr hin zu einer Platzierung in Themenbereiche, z.B. für Bäcker, die die tatsächlichen Marktgegebenheiten stärker widerspiegeln.

IT'S ALL DIGITAL – alle digitalen Angebote vereint

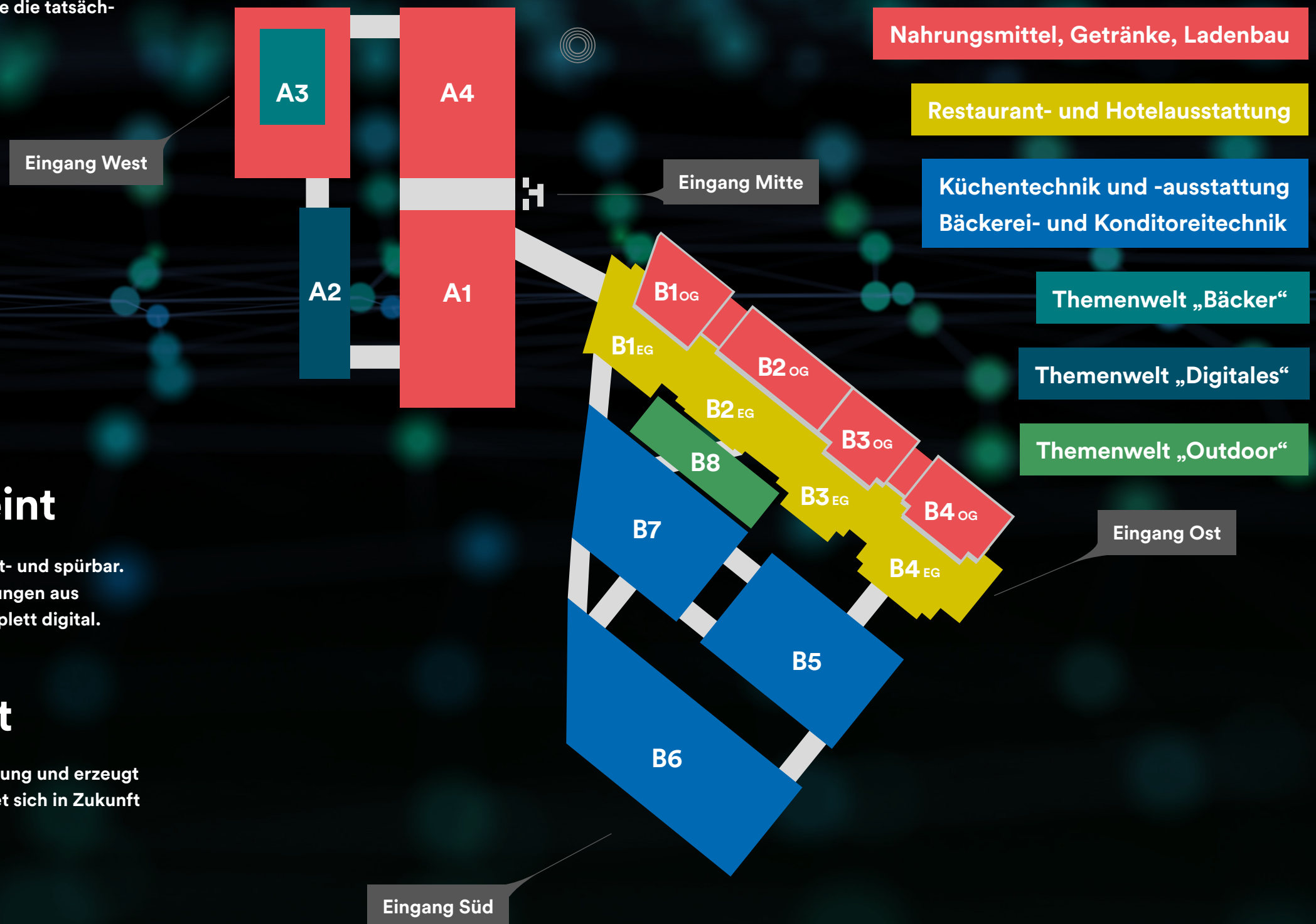
Die Auswirkungen der Digitalisierung werden immer deutlicher sicht- und spürbar. Grund genug, alle Unternehmen, Marken, Produkte und Dienstleistungen aus diesem Bereich zusammenzufassen. Die Halle A2 ist in Zukunft komplett digital.

OUTDOOR – eine neue Welt

Auch das Thema Außengastronomie gewinnt zunehmend an Bedeutung und erzeugt unaufhörlich viele neuen Themen und Produkte. Die Halle B8 widmet sich in Zukunft ausschließlich diesem Thema.

Der neue Geländeplan

Verschiedene Eingänge, die optimal zu erreichen sind, stehen den Besuchern zur Verfügung, um einen idealen Besucherlauf zu garantieren.



Alle Wege führen zum Erfolg.

Zahlen und Fakten

93%

der Besucher
würden die
INTERNORGA
weiterempfehlen

95%

der Besucher
konnten ihre Ziele
erreichen

96%

der Besucher
bewerten das
Rahmenprogramm
(Craft Beer, Pink
Cube & Co.)
als positiv

Die INTERNORGA
steht seit Jahren für
eine außergewöhnliche
Performance und
Beliebtheit bei Ausstellern
und Besuchern.

9 von 10

Fachbesuchern sind an unternehmerischen
Entscheidungsprozessen beteiligt

Fast 100.000 Besucher informieren sich im
Schnitt jedes Jahr auf der INTERNORGA,
pflegen ihre Geschäftsbeziehungen, knüpfen neue
Kontakte und realisieren erfolgreiche Geschäfte.

Der perfekte Branchenmix

Ganz gleich ob Hotelier oder Gastronom, Einkäufer aus LEH und GFGH, Fachhändler, Planer, Bäcker, Konditoren, Großverbraucher oder Vertreter aus sämtlichen anderen Branchen des Außer-Haus-Marktes. Hier findet jeder die ideale Bühne und den passenden Rahmen, um an nur 5 Tagen das Geschäft eines ganzen Jahres maßgeblich voranzubringen.

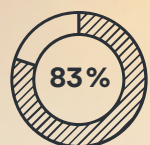
TOP-5-Ziele der Besucher

- Infos über neue Produkte, Neuheiten und Trends
- Allgemeine Marktorientierung
- Vorbereitung von Investitions- und Einkaufsentscheidungen
- Bestehende Geschäftskontakte pflegen
- Neue Geschäftskontakte anbahnen

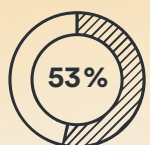
National und international

Besucher kommen nicht nur aus ganz Deutschland in die pulsierende Metropole Hamburg, sondern immer häufiger auch aus dem Ausland. Um sich zu informieren, zu orientieren, Investitionen und Einkaufsentscheidungen zu fällen und Kontakte zu pflegen oder zu knüpfen.

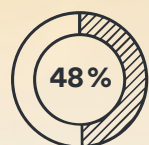
Die Besucher interessieren sich für Ihr Angebot:



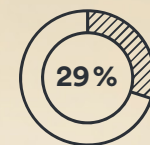
Nahrungsmittel,
Getränke und
Getränketechnik



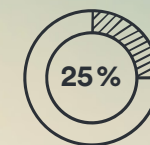
Küchentechnik und
Küchenausstattung



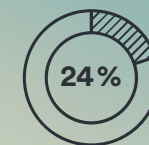
Einrichtung
und Ausstattung



Bäckerei- und
Konditoreibedarf,
Ladenbau



Digitale Techno-
logie (EDV, Kassen-
und Kommunika-
tionssysteme)



Andere Bereiche (Snack,
Imbiss, Tankstelle, Food,
Nonfood etc.)

Alle Zahlen aus 2019.



Hier und jetzt erst recht!

Gerade jetzt braucht die Branche einen Treffpunkt und eine Plattform, um sich auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen und bestehende zu pflegen und auszubauen. Nach einem turbulenten Jahr voller Veränderungen ist das die große Chance für alle, eine neue gemeinsame Zukunft zu bauen. Wir garantieren Ihnen die optimalen Rahmenbedingungen und die bestmögliche Präsentation Ihrer Produkte, Marken und Dienstleistungen.

Innovativ.
Effizient.
Einzigartig.

Strukturiert.
Organisiert.
Abwechslungsreich.

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 Messe für Hotellerie und Gastronomie in Deutschland klassifiziert.

Die INTERNORGA ist in folgende Bereiche unterteilt:

- Nahrungsmittel, Getränke, Ladenbau
- Restaurant- und Hotelausstattung
- Küchentechnik und -ausstattung, Bäckerei- und Konditoreitechnik
 - Themenwelt „Bäcker“
 - Themenwelt „Digitales“
 - Themenwelt „Outdoor“



Impressionen



Bitte lächeln,
alles wird
gut!



Hier beginnt Zukunft.

Neue Talente. Neue Themen. Neue Trends.

Die INTERNORGA bietet allen Ausstellern die ideale Branchenplattform, Besuchern spannende Live-Formate und einen perfekten Mix aus Information und Unterhaltung, Talenten und Visionären das ideale Sprungbett in eine erfolgreiche 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.

Skywalk Tafel

Ein inspirierendes Highlight auf 50 Metern Länge wird auch in 2021 wieder die Tafel auf der gläsernen Brücke sein. Innovative Produkte und Ideen rund um das Thema Table Top werden hier spektakulär in Szene gesetzt.

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.

Soft Factory

Hier sprudeln Ideen! Innovationen und Konzepte rund um alkoholfreie Erfrischungsgetränke von jungen trendigen Unternehmen

finden sich hier gebündelt auf einer Fläche. Alkoholfrei ist Trend und Limonaden, Saftschorlen oder Eistees werden immer variantenreicher.

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.

Deutscher Gastro-Gründerpreis

In einem von Tim Mälzer moderierten spannenden Live-Pitch treten die kreativsten Ideen, Konzepte und Gründer gegeneinander an.

INTERNORGA Zukunftspreis

Nachhaltigkeit, Haltung, soziale Verantwortung – die Zukunft ist von prägenden Themen beherrscht und die innovativsten Konzepte werden von der INTERNORGA prämiert.

Next Chef Award

Johann Lafer moderiert diesen innovativen Kochwettbewerb im packenden Live-Format. Junge Talente begeistern eine hochkarätige Jury mit ihrer Kreativität und handwerklichem Geschick.

Hier entfaltet sich Know-how.

Dreh- und Angelpunkt für Entscheider aus aller Welt sind auch 2021 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 39. Mal in Folge in Partnerschaft mit der INTERNORGA und den führenden Wirtschaftsfachzeitschriften foodservice, Food-Service Europe & Middle East, gv-praxis, 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 2021 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.

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, zielgruppengenen 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 125.000 nationale und internationale Abonnenten
- Kooperation mit dem nordrhein-westfälischen sowie allen 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 sehen wir uns alle wieder!

Jetzt online
ANMELDEN!
INTERNORGA.com

Geschäftsbereichsleitung / Projektleitung



Claudia Johannsen

Geschäftsbereichsleiterin

+49 40 3569-2431

claudia.johannsen@hamburg-messe.de



Matthias Balz

Projektleiter INTERNORGA

+49 40 3569-2435

matthias.balz@hamburg-messe.de

Projektteam



Claudia Becker

Küchentechnik und -ausstattung,
Bäckerei- und Konditoreitechnik

+49 40 3569-2453

claudia.becker@hamburg-messe.de



Laura Bihlmaier

Nahrungsmittel und Getränke, Bäckerei- und Konditoreibedarf, Ladenbau

+49 40 3569-2432

laura.bihlmaier@hamburg-messe.de



Kristina Hagemann

Restaurant- und Hotelausstattung,
Außengastronomie

+49 40 3569-2436

kristina.hagemann@hamburg-messe.de



Claudia Jeske

Kassensysteme und digitale
Anwendungen

+49 40 3569-2434

claudia.jeske@hamburg-messe.de



Yvonne Reinshagen

Kongresse, Zukunftspreis

+49 40 3569-2433

yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de

Folgen Sie uns:
#internorga



Hamburg Messe und Congress GmbH

Messeplatz 1 · 20357 Hamburg

Fax +49 40 3569-2184

INTERNORGA.com



”

Manchmal muss man mit Gegenwind segeln! Die INTERNORGA bleibt auch in stürmischen Zeiten Ihr verlässlicher Partner und setzt alles daran, Ihrer Marke, Ihrem Produkt, Ihrem Service oder Ihrer Dienstleistung eine optimale Plattform und Bühne für wirtschaftlichen Erfolg zu bieten.

Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung
Hamburg Messe und Congress GmbH