

## INTERNORGA 2022 / Überblick

Stand: 24. März 2022

Veranstaltung: 96. 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, Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt

Zeit: 30. April bis 4. Mai 2022 (Samstag bis Mittwoch)  
Täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr

Ausstellungsfläche: Rund 90.000 m<sup>2</sup> in den Hallen A1-A4, B1-B4, B6, B7 sowie im Freigelände

Aussteller: Rund 900 Aussteller

Eintrittspreise: Tagesticket 35,00 € \*  
2-Tage-Ticket 45,00 € \*  
Fachschüler/-student 20,00 € \*\*

\* Tickets für die INTERNORGA 2022 sind ausschließlich Online erhältlich.

\*\* Gültig gegen Vorlage eines Ausweises vor Ort beim Einlass

Angebotschwerpunkte: **Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/ -maschinen**  
Convenience- und Tiefkühlprodukte, Feinkost, Fisch, Fleisch, Molkereiprodukte, Snacks, Bio-Erzeugnisse, Heiß- und Kaltgetränke, Bier, Spirituosen, Gewürze, Speiseeis, Verpackung, Lieferdienste, To-Go-Bedarf, Schanktechnik, Verkaufsautomaten

### **Restaurant- und Hotelausstattung, Außengastronomie**

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, Kältetechnik, Verpackungsmaschinen, Energietechnik, Spül- und Wäschereitechnik, Abfallentsorgung

### **Bäckerei und Konditorei**

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

### **Digitale Anwendungen**

Buchungs- und Hotelsoftware, bargeldlose Bezahlsysteme, Internetlösungen, Apps, Kassen- und Abrechnungssysteme, Hardware, Schließsysteme, Sicherheitstechnik, Kommunikationstechnik

## **INTERNORGA**

### **Kongresse:**

#### **40. Internationales Foodservice-Forum**

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie  
Donnerstag, 29. April 2022, 10.00 – 18.00 Uhr  
Ort: CCH Congress Center Hamburg, Saal 1

#### **Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie**

Montag, 3. Mai 2022, 09.00 – 16.00 Uhr  
Ort: Messegelände, Saal Chicago, (Eingang Mitte)

## **INTERNORGA**

### **Specials:**

#### **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 A3**

#### **Bellavita Expo**

Die italienische Fachmesse Bellavita Expo geht auf der INTERNORGA in die zweite Runde. Die führende Fachmesse für italienische Food- und Beverage-Produkte außerhalb Italiens präsentiert landestypische

Spezialitäten. Unter den Ausstellenden sind sowohl kleine italienische Manufakturen als auch bekannte Marktführer.

### **Halle A3**

#### **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 Besuchende kulinarisch kreative Kostproben entdecken und spannenden Talkrunden mit Branchengrößen rund um die Zukunft der Foodservice-Welt beiwohnen.

#### **Eingang Mitte OG**

#### **Craft Coffee Area**

In dem eigenen neuen Ausstellungsbereich dreht sich alles rund um das Thema Spezialitäten-Kaffee. Die Craft Coffee Area verbindet in einem stilvollen Umfeld Gastronomen, Lebensmitteleinzelhandel, Bäcker und Hoteliers mit innovativen Spezialitäten-Röstern, die ihren Kaffee mit Herz und Hand individuell rösten.

### **Halle B3.OG**

#### **Craft Spirit Lounge**

In der Craft Spirit Lounge dreht sich alles um handgefertigte Spirituosen. In entspannter Atmosphäre werden Genuss und Leidenschaft für Hochprozentiges vereint und gekonnt in Szene gesetzt. Rund 30 Produzenten edler Destillate wie Gin, Whiskey, Rum, Obstbrand oder Wodka präsentieren ihre Produkte in einem einzigartigen Umfeld.

### **Halle B4.OG**

#### **DEHOGA Club**

Der DEHOGA Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie. In moderner und entspannter Atmosphäre tauschen sich hier Kollegen aus der Branche aus und informieren sich über aktuelle Themen des DEHOGA.

### **Halle B4.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.

**Eingang Mitte, Messevorplatz**

### **Grill & BBQ Court**

Gemeinsam mit dem Grill-Kontor Hamburg werden im Freigelände und in der Halle B7 Innovationen und Produkte rund um das Thema Grillen und BBQ präsentiert.

**Halle B7 sowie Freigelände zwischen Halle B6 und Halle B7**

### **Newcomers Area**

In der Newcomers Area stellen ambitionierte Gründer und aufstrebende Unternehmen ihre neuen und außergewöhnlichen Produkte und Services für den Außer-Haus-Markt vor.

**Halle B4.OG**

### **Packaging & Delivery**

In dem neuen Ausstellungsbereich dreht sich alles rund um das Thema Lieferdienste und nachhaltige Verpackungslösungen für das Außer-Haus-Geschäft, gebündelt auf einer Fläche in unmittelbarer Nähe zum Themenbereich Nahrungsmittel und Getränke.

**Halle B1.OG**

### **Pink Cube**

Das Trendforum Pink Cube ist Diskussionsplattform, Treffpunkt und Ort für Impulse und Inspirationen. Karin Tischer, renommierte Food-Trendforscherin und Geschäftsführerin 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.OG**

### **ProVeg Kompetenzzentrum**

ProVeg ist das zentrale Informations- und Kompetenzzentrum für das Thema pflanzliche Küche auf der INTERNORGA. Vor Ort wird Beratung geboten und über Trends und Potenziale von veganen und vegetarischen Speisen für den Außer-Haus-Markt informiert.

**Eingang Mitte OG**

### **Skywalk Tafel**

Table Top stilvoll inszeniert. Die Skywalk Tafel zeigt auf rund 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, Finale Samstag, 30. April 2022**

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 Pitches live auf der Messe. Der Hauptgewinner wird vom Fachpublikum direkt vor Ort gewählt und erhält unter anderem eine Startfinanzierung in Höhe von 10.000 Euro.

### **Eingang Mitte, Saal Chicago, 14.00 Uhr**

#### **11. INTERNORGA Zukunftspreis**

Innovativ, zukunftsgerichtet, nachhaltig – diese Maßstäbe sind in der Branche heute mehr denn je gefragt. Der INTERNORGA Zukunftspreis würdigt bereits seit zehn Jahren Unternehmen, die diesen Anspruch verfolgen und umsetzen. Vergeben wird einer der wichtigsten nationalen und internationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt in drei Kategorien: ‚Trendsetter Unternehmen – Gastronomie & Hotellerie‘, ‚Trendsetter Produkt – Nahrungsmittel & Getränke‘, ‚Trendsetter Produkt – Technik & Ausstattung‘.

**Ort: Handelskammer Hamburg, 29.04.2022 (geschlossene Veranstaltung)**