

INTER NORGA

08. – 12.03.2024



Alle
zusammen.

All together.

RÜCKBLICK Review
Gelungener Neustart
Successful Restart

Seite 2 Page 2

EINBLICK Insight
Daten & Fakten
Facts & Figures

Seite 8 Page 8

AUSBLICK Forecast
Themen & Trends
Topics & Trends

Seite 10 Page 10

ALLE ZUSAMMEN

Danke für 2023!

Thanks for 2023!

REVIEW 2023



ALLE ZUSAMMEN



More
Online:



Es war uns ein Fest! Im Jahr eins nach der Pandemie standen alle Zeichen auf Neustart und das hat die Branche ausgiebig gefeiert. Ein riesiger Erfolg, den alle zusammen möglich gemacht haben.

It was a celebration! In year one after the pandemic, all signs pointed to a new start, and the industry celebrated this extensively. A huge success made possible by everyone working together.

REVIEW 2023

ALLE ZUSAMMEN

Awards & Kongresse

Awards & Conferences

REVIEW 2023

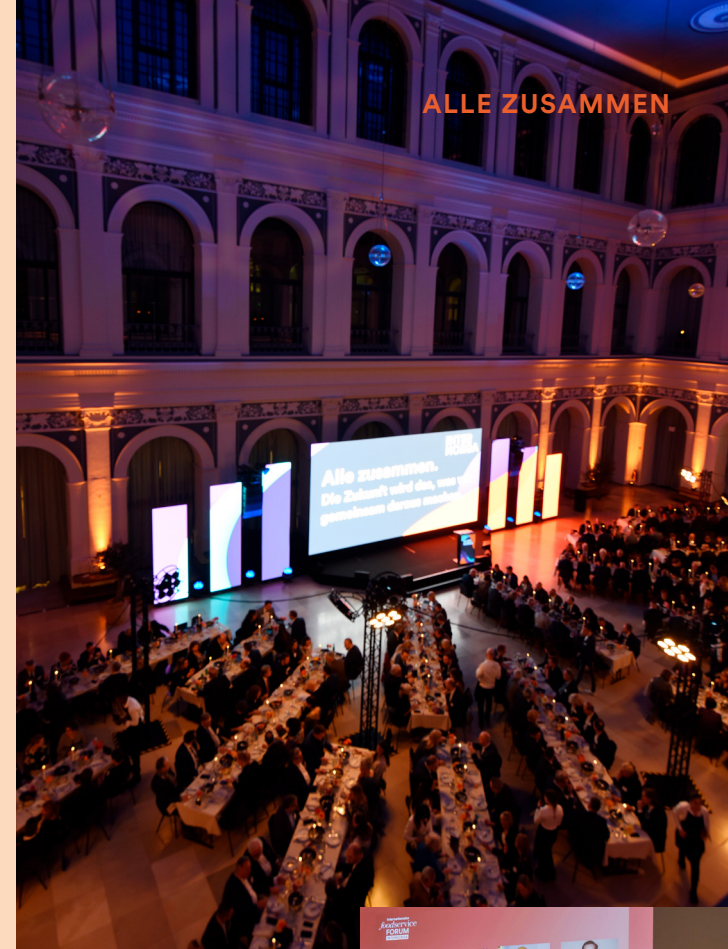


Deutscher Gastro Gründerpreis. Riesenfreude bei den Gewinnern! Deutscher Gastro Gründerpreis. Great joy at the winners!

NEXT CHEF AWARD. Das spannende Live-Event unter der Leitung von Johann Lafer. NEXT CHEF AWARD. The exciting live event under the direction of Johann Lafer.



ALLE ZUSAMMEN



Inspiring Dinner und Verleihung des INTERNORGA Zukunftspreises. Inspiring Dinner and the INTERNORGA Future Award show.

REVIEW 2023



Der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie und Europas größter Branchenkongress: das Internationale Foodservice Forum. German catering congress and Europe's largest industry convention: the International Foodservice Forum.

Es gab viel zu hören und zu sehen, zu lernen und nicht zuletzt zu gewinnen. Das Interesse war riesig und die Branche hatte allen Grund zum Feiern.

There was a lot to hear and see, to learn and – last but not least – to win. The interest was huge and the industry had every reason to celebrate.

Meinungen & Stimmen

Views & Voices



„Es war eine der besten INTERNORGAs, die ich je erlebt habe. Alle Branchensegmente waren vertreten. An fünf Messetagen herrschte eine positive Stimmung. Die Unternehmen wollen wieder investieren.“

“It was one of the best INTERNORGA events I have ever experienced. All industry segments were represented. There was a positive atmosphere over the five days of the fair. Companies want to invest again.”

Hans-Werner Schmidt, Welbilt
Geschäftsführer und VP Central & Eastern Europe



Zukunftsweisend:
Intelligente und vernetzte Küchenlösungen. Trendsetting:
Intelligent and networked kitchen solutions.

„Die diesjährige INTERNORGA war die beste seit vielen Jahren. Man spürte die Sehnsucht der Ausstellenden und der Besuchenden nach Information, Austausch und Get Together, sowohl auf der extrem gut besuchten Messe als auch bei allem drumherum. Der Spirit dieses so wichtigen Branchentreffs ist zurück und viel intensiver als in vielen Jahren davor!“

“This year’s INTERNORGA was the best in many years. One could feel the exhibitors’ and visitors’ longing for information, exchange, and get-togethers, both at the extremely well-attended fair and in everything surrounding it. The spirit of this important industry meeting is back and much more intense than in many years before!”

Martin Behle, Metro
Chief Horeca Officer



„Menschen an köstliche Drinks heranzuführen, ist für uns Everyday-Business. Aber die ausgelassene Stimmung an unserem Stand erinnerte mich an großartige Abende hinter den Tresen legendärer Clubs.“

“Introducing people to delicious drinks is every day business for us. day business. But the exuberant atmosphere at our booth reminded me of great evenings behind the counters of legendary clubs.”

Eric Bergmann, Red Bull
Barmeister



D A T E N & F A K T E N
F A C T S & F I G U R E S

Die INTERNORGA steht seit Jahren für eine außergewöhnliche Performance und Beliebtheit bei Ausstellenden und Besuchenden.

For years, INTERNORGA has stood for exceptional performance and popularity among exhibitors and visitors.

≈ **80.000**
Besuchende visitors

Branchenmix Industry mix



Herkunft der Fachbesucher Origin of trade visitors

21% Niedersachsen, Bremen · 18% Hamburg · 17% NRW
12% Schleswig-Holstein · 8% Berlin, Brandenburg · 20% andere Bundesländer
4% der Besuchenden kommen aus dem Ausland / of visitors come from abroad

67% hatten einen Anfahrtsweg von über 100 km / had a journey of over 100 km

71% der Ausstellenden bewerten die Qualität der Besuchenden als sehr gut / gut.
71% of the exhibitors rate the quality of the visitors as very good / good.



91%

der Besuchenden bewerten die INTERNORGA mit sehr gut / gut.

of visitor rate the INTERNORGA as very good / good.

Für 84% der Ausstellenden ist die INTERNORGA die wichtigste Gastronomiemesse.

For 84% of exhibitors, INTERNORGA is the most important the most important gastronomy trade fair.



87%

der Ausstellenden bewerten die INTERNORGA insgesamt als sehr gut / gut.

of exhibitors rate INTERNORGA as very good / good overall.

Knapp 90% der Ausstellenden würden die INTERNORGA bestimmt oder wahrscheinlich weiter empfehlen.

Almost 90% of exhibitors would definitely or probably recommend INTERNORGA to others.

TOP-5-Ziele der Besuchenden
TOP 5 goals for visitors

- Infos über neue Produkte, Neuheiten und Trends
- Allgemeine Marktorientierung
- Neue Geschäftskontakte anbahnen
- Bestehende Geschäftskontakte pflegen
- Erfahrung, Informationsaustausch mit Kollegen
- Information about new products, innovations and trends
- General market orientation
- Initiating new business contacts
- Maintaining existing business contacts
- Experience, exchange of information with colleagues

Themen & Trends

Topics & Trends

INTERNORGA



Auch im kommenden Jahr garantiert die INTERNORGA jede Menge Highlights zu allem, was den Außer-Haus-Markt bewegt und beschäftigt.

Also next year INTERNORGA will guarantee plenty of highlights on everything that moves and concerns the out-of-home market.



TRENDS

Ob Megatrend „Plantbased“, die enorme Vielfalt im Bereich Packaging & Delivery, neue Design- und Tabletop-Trends, innovative digitale Tools oder das Fokus-Thema künstliche Intelligenz. Die INTERNORGA liefert den kompletten Überblick.

Whether it's the megatrend "plant-based", the enormous variety in the area of packaging & delivery, new design and tabletop trends, innovative digital tools or the focus topic of artificial intelligence. INTERNORGA provides the complete overview.

Inspiration & Innovation.



Craft Spirit Lounge

Liebe und Leidenschaft für handgefertigte Spirituosen.

Craft Coffee Area

Das Mekka für Kaffeeliebhaberinnen und -liebhaber präsentiert die angesagtesten Trends rund um das „schwarze Gold“.

Craft Spirit Lounge

Love and passion for handmade spirits.

Craft Coffee Area

The mecca for coffee lovers presents the hottest trends around the “black gold”.



Newcomers Area

Junge Unternehmen haben auch 2024 auf der INTERNORGA wieder die Chance, ihre Produktinnovationen dem Fachpublikum vorzustellen.

Packaging & Delivery

Mit cleveren Ideen, den neuesten Produkten und durchdachten Konzepten gewinnen die Themen Verpackung und Lieferdienste von Jahr zu Jahr mehr an Bedeutung.

Newcomers Area

Young companies will once again have the chance to demonstrate their product innovations to industry professionals at INTERNORGA in 2024.

Packaging & Delivery

With clever ideas, the latest products and well thought-out concepts, the topics of packaging and delivery services are gaining more and more importance every year.

ALLE ZUSAMMEN

Specials und Bühnen

Specials and stages

INTERNORGA



Nichts bringt Menschen
so zusammen wie Essen!
Nothing brings people
together like food!

Open Stage, ProVeg,
KI Center, foodlab
und mehr.

Open Stage, ProVeg,
KI Center, foodlab
and more.

ALLE ZUSAMMEN

eat planted.



SPECIALS

Auch im kommenden Jahr stehen Inspiration & Innovation im Mittelpunkt. Jede Menge Branchen Know-How, gepaart mit Best-Practices aus allen Bereichen des Marktes bieten die perfekte Plattform für Networking und Business.

In the coming year, inspiration and innovation will once again take centre stage. Lots of industry know-how paired with best practices from all areas of the market offer the perfect platform for networking and business.

All you can meet!

INTERNORGA



What The Food! - by foodlab

Auf der Bühne geht es um angesagte Themen und Trends im Bereich Food. In Master Classes, Vorträgen, Live Pitches und Panels dreht sich alles um New Work, Nachhaltigkeit, Future Food und Digitalisierung.

KI Center

Innovative KI-Start-ups präsentieren sich auf einer eigenen Plattform, informieren, klären auf und zeigen Chancen und Potentiale von künstlicher Intelligenz im Außer-Haus-Markt.

What The Food! - by foodlab

The stage is all about hot topics and trends in the food sector. In master classes, lectures, live pitches and panels, everything revolves around new work, sustainability, future food and digitalization.

KI Center

Innovative AI start-ups present themselves on their own platform, inform, educate and show opportunities and potentials of artificial intelligence in the out-of-home market.



Know-how und Best-Practice Beispiele auf der Open Stage. Know-how and best practice examples at the Open Stage



SPECIALS

Open Stage

Was beschäftigt die Branche? Wer liefert neue Ideen, Inspiration und Know How? Talkrunden, Impulsvorträge und Keynotes bieten einen echten Mehrwert „aus der Branche, für die Branche“.

ProVeg

Was sind die wichtigsten Ernährungstrends für die Zukunft? Geballte Expertise für die pflanzliche Küche bietet das Kompetenzzentrum ProVeg auf der INTERNORGA.

Open Stage

What keeps the industry busy? Who is providing new ideas, inspiration and know-how? Talk rounds, lectures and keynotes offer real added value “from the industry for the industry”.

ProVeg

What are the most important nutrition trends for the future? Concentrated expertise for plant-based cuisine is offered by the ProVeg Competence Centre at INTERNORGA.

OFF THE RECORD

REVIEW 2023



9.000 Besucher haben an drei Tagen die Afterwork Lounge besucht und zum entspannten Networking und Feiern genutzt.

9,000 visitors attended the afterwork lounge and used it for relaxed networking and partying.



More Online:



Let's get together: Die INTERNORGA Afterwork Lounge ist DAS Network-Format des Jahres und schafft den perfekten Übergang vom Business-Talk zum Smalltalk.

Let's get together: the INTERNORGA afterwork lounge is THE network format of the year and creates the perfect transition from business talk to small talk.



REVIEW 2023



20



REVIEW 2023

Das neue Erfolgsformat trägt den Titel OFF THE RECORD und der Name ist Programm. Es warten Food, Drinks & Music vom Live DJ auf Ausstellende, Besuchende, Mitarbeitende, Partner und Freunde. Zahlreiche Hot-Spots sorgen zusammen für eine stylische Atmosphäre, in der Gäste nach einem aufregenden Messttag entspannt in den Abend gleiten und sich dabei ganz ungezwungen und abseits des Business austauschen können.

The new successful format is called OFF THE RECORD and the name says it all. Food, drinks and music from live DJs await exhibitors, visitors, employees, partners and friends. Numerous hot spots combine to create a stylish atmosphere in which guests can relax into the evening after an exciting day at the fair and exchange ideas in a relaxed atmosphere away from business.

TEAM



TEAM

Ihre Ansprechpartner *Your contact persons*

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

Claudia Becker
Küchentechnik und -ausstattung
Kitchen technology and equipment
+49 40 3569-2453
claudia.becker@hamburg-messe.de

Laura Bihlmaier
Nahrungsmittel und Getränke
Food and beverages
+49 40 3569-2432
laura.bihlmaier@hamburg-messe.de

Isabel Brückner
Restaurant- und Hotelausstattung
Restaurant and hotel equipment
+49 40 3569-2436
isabel.brueckner@hamburg-messe.de

Claudia Jeske
Digitale Anwendungen
Digital applications
+49 40 3569-2434
claudia.jeske@hamburg-messe.de

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

Yvonne Reinshagen
Kongresse, Zukunftspreis
Congresses, Future Award
+49 40 3569-2433
yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de

Oliver Tempel
Vertrieb
Sales
+49 40 3569-2939
oliver.tempel@hamburg-messe.de

Impressum
Herausgeber: 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

Sign up now!



INTERNORGA 2024

**Jetzt
anmelden!**

**internorga
.com**

08. – 12.

März

March 2024