

**INTER
NORGA**

**13. – 17.3.
2026**

13-17/03/2026

**Muss
man erleben!**

**An essential
experience!**

**WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.**

WHERE TRENDS TAKE OFF.

So schmeckt die Zukunft.

A taste of the future.

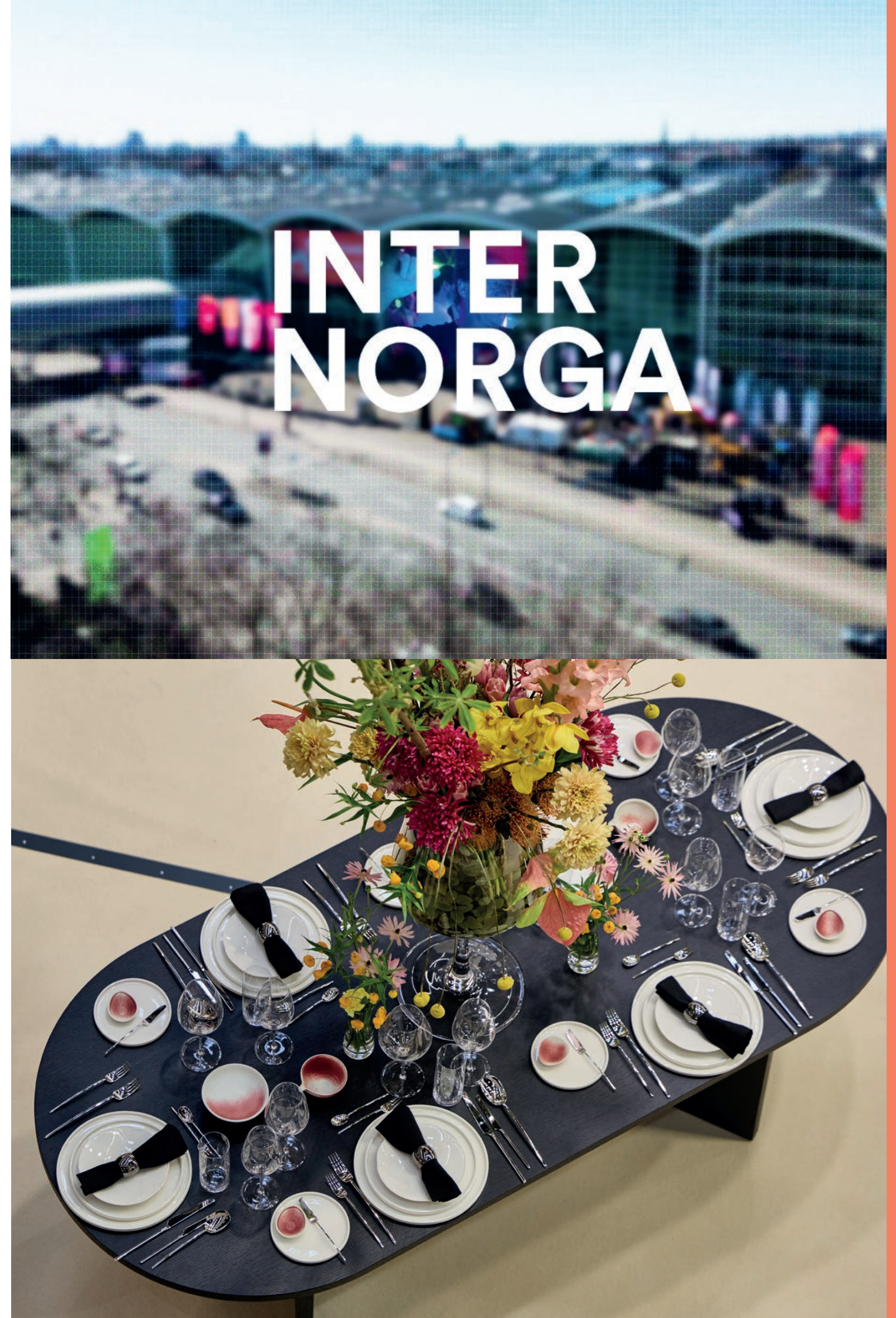
Fünf Tage voller Inspiration, Innovation und echter Branchendynamik: Unter dem Motto „Wo Trends laufen lernen.“ zeigte die INTERNORGA – die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt – in diesem Jahr einmal mehr, warum sie die zentrale, internationale Plattform der Branche ist.

Mit wegweisenden Konzepten von zahlreichen Newcomern und internationalen Marktführern, starken Persönlichkeiten und spannenden Formaten wurde Hamburg erneut zum Treffpunkt für alle, die Gastronomie, Hotellerie, Foodservice und Catering von morgen mitgestalten. Ein Messeerlebnis, das Impulse setzte – weit über die Messetage hinaus.

Five days filled with inspiration, innovation and true industry momentum: under the slogan “Where trends take off.”, INTERNORGA, the leading international trade fair for the entire out-of-home market, demonstrated again this year why it is the industry’s central international platform.

Hamburg once again became a meeting place for all those helping to shape the culinary, hotel, food service, and catering industries of tomorrow, with groundbreaking concepts from a variety of newcomers and international market leaders, strong personalities, and exciting formats. A trade fair experience that has set the trends way beyond the event itself.

More online:





Messe mit Wow-Effekt

Die INTERNORGA übertraf alle Erwartungen und präsentierte eine faszinierende Bandbreite an neuen Themen.

A trade fair with the wow factor

INTERNORGA exceeded all expectations and presented a fascinating range of new topics.



6 Ausstellungsbereiche

Digitale Anwendungen
Küchentechnik und -ausstattung
Nahrungsmittel + Getränke
Packaging + Delivery
Restaurant- und Hotelausstattung
Start-ups + Drinks

6 exhibition areas

Digital applications
Kitchen technology and equipment
Food and beverages
Packaging and delivery
Restaurant and hotel equipment
Startups + drinks



Themen Topics



Innovations & Trends

Innovationen & Trends

4 Trendbereiche

AI CENTER

Das AI CENTER unterstreicht seit 2023 als zentrale Plattform für digitale, praxisnahe Lösungen den innovativen Spirit der Messe. Unternehmen und Expert:innen präsentieren hier zukunftsweisende Technologien, die Prozesse transformieren, Arbeitsabläufe erleichtern und neue Perspektiven für die Branche eröffnen.

FUTURE FOOD

Willkommen im neuen Trendbereich Future Food: Visionäre Unternehmen zeigen eindrucksvoll, wie pflanzenbasierte Produkte, alternative Proteine, Foodtech und Fermentation die Ernährung von morgen im Außer-Haus-Markt neu definieren.

NEWCOMERS AREA

Seit 13 Jahren der Place-to-be für alle, die auf der Suche nach ungewöhnlichen und neuen Ideen sind: Hier werden Erfolgsgeschichten geschrieben!

SKYWALK TAFEL

Die spektakuläre Skywalk Tafel begeistert mit zahlreichen kreativen Tabletop-Trends – 40 Meter voller inspirierender Einblicke in die Zukunft von Porzellan, Gläsern, Deko und Besteck – hoch über dem Messegeschehen.

4 trend areas

AI CENTER

Since 2023, the AI CENTER has highlighted the trade fair's innovative spirit as a central platform for practical digital solutions. Companies and experts present pioneering technologies that transform processes, simplify workflows and open up new perspectives for the industry.

FUTURE FOOD

Welcome to the new Future Food trend area: Visionary companies are demonstrating in an impressive way how plant-based products, alternative proteins, food tech, and fermentation are redefining tomorrow's nutrition in out-of-home market.

NEWCOMERS AREA

Established 13 years ago, this is the place to be for anyone in search of new and unusual ideas. Success stories are written here!

SKYWALK TABLE

The spectacular Skywalk Table is set to delight visitors with numerous creative tabletop trends. High above the trade fair events is the 40-metre area full of inspiring insights into the future of porcelain, glassware, decorations, and cutlery.

Wettbewerbe & Awards

Competitions & Awards

INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS 2025

Verrano, Hobart und Scandic Hotels wurden für ihr herausragendes Engagement ausgezeichnet und nahmen eine der bedeutendsten Ehrungen im nationalen und internationalen Außer-Haus-Markt entgegen – ein starkes Zeichen für die Zukunft der Branche.

INTERNORGA FUTURE PRIZE

Verrano, Hobart, and Scandic Hotels were recognised for their outstanding commitment, receiving one of the most significant honours in the national and international out-of-home market: a powerful sign for the future of the industry.



DEUTSCHER GASTRO-GRÜNDERPREIS

Was für ein Finale: Der Deutsche Gastro-Gründerpreis zeigte erneut, was mit Leidenschaft und einer starken Idee möglich ist. Taco Craze holte sich den Sieg mit einem kreativen Konzept und echtem Trendpotenzial.

GERMAN GASTRO FOUNDERS' PRIZE

What a finale: the German Gastro Founders' Prize revealed to us once again what is possible with passion and a solid idea. It was awarded to Taco Craze for a creative concept with real trend-setting potential.



NEXT CHEF AWARD

Gedion Beckmann gewann den Nachwuchskochwettbewerb NEXT CHEF AWARD unter der Schirmherrschaft von Johann Lafer - erstmals in der neuen Kulisse von Halle B6.

NEXT CHEF AWARD

The winner of the NEXT CHEF AWARD competition for talented young chefs was Gedion Beckmann, under the patronage of Johann Lafer. This took place in the new setting of hall B6 for the first time.



PIZZA-EXPERIENCE

Knuspriger Boden, heißer Ofen, große Leidenschaft: Bei der Pizza-Experience auf der INTERNORGA zeigte die Pizza-Schule echte Handwerkskunst – mit Live-Baking, neuester Technik und hochwertigen Zutaten.

PIZZA-EXPERIENCE

Crispy crust, a hot oven and great passion: the pizza school demonstrated true craft, with live baking, the latest technology and high-quality ingredients, at INTERNORGA's Pizza-Experience.





Conferences Kongresse

Wissen, Trends und neue Perspektiven: Mit dem Internationalen Foodservice-Forum, Europas größtem Kongress für die professionelle Gastronomie und dem Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie setzt die INTERNORGA zusammen mit dem Deutschen Fachverlag starke Impulse für die über 2.000 Teilnehmenden – kompakt, relevant und inspirierend wie nie.

Knowledge, trends and new perspectives: with the International Foodservice Forum, Europe's largest congress for professional catering, and the "industry day for community catering", INTERNORGA offers important motivation to more than 2,000 participants, together with the specialist publisher Deutscher Fachverlag. Concise, relevant and more inspiring than ever.



Bühnen Stages

6 Bühnen mit über 280 Vorträgen:
OPEN STAGE, PINK CUBE, BACK
STAGE, What the food! by foodlab,
Deep Dive Area und NO BULLSHIT
AREA by freasktotable

6 stages with more than 280 lectures:
OPEN STAGE, PINK CUBE, BACK
STAGE, What the food! by food-
lab, Deep Dive Area, NO BULLSHIT
AREA by freasktotable



OPEN STAGE

Die OPEN STAGE auf der INTERNORGA ist der Hot-spot für frische Ideen, mutige Gründer und innovative Produkte. Ob Start-up-Pitch oder Live-Demo – hier trifft Neugier auf Know-how, Inspiration auf Interaktion und spannende Gäste auf ein offenes Publikum.

NO BULLSHIT AREA BY FREAKSTOTABLE

Klartext, Haltung und echte Innovation: In der NO BULLSHIT AREA by freakstotable geht es um ehrliche Produkte, nachhaltige Konzepte und mutige Köpfe. Impuls-Vorträge, Best Practices und Live-Talks machen die Area zum Treffpunkt für alle, die echten Austausch auf Augenhöhe suchen.

WHAT THE FOOD! – BY FOODLAB

Willkommen auf der Stage der New Kids: Hier werden die heißesten Themen und Trends im Bereich Food präsentiert. In Master Classes, Vorträgen, Live Pitches, Panels und Use Cases dreht sich alles um New Work, Nachhaltigkeit, International & Future Food und Digitalisierung.

PINK CUBE

Auch bekannt als die Trend-Instanz und absoluter Besuchermagnet: Hier gibt es täglich einzigartige Einblicke in die internationalen Trends durch Vorträge, Impulse für Innovationen und Expertengespräche.

OPEN STAGE

The OPEN STAGE at INTERNORGA is the hotspot for fresh ideas, bold creators and innovative products. Whether it was a startup pitch or a live demo, it matches curiosity with expertise, inspiration with interaction, and captivating guests with a receptive audience.

NO BULLSHIT AREA BY FREAKSTOTABLE

Plain language, edge and genuine innovation: the NO BULLSHIT AREA by freakstotable is all about honest products, sustainable concepts and bold thinking. Keynote speeches and best practices, live talks, and deep dives makes the area a meeting place for anyone in search of genuine interaction on an equal footing.

WHAT THE FOOD! – BY FOODLAB

Welcome to the New Kids Stage, which showcases the hottest topics and trends in the food sector. Master classes, talks, live pitches, panels and use cases all revolve around new work, sustainability, international and future food, and digitalisation.

PINK CUBE

Also known as the trend setter and a true magnet for attendees: it provides unique insights into international trends every day with talks, innovation initiatives and expert discussions.

All you can meet

Networking Areas:
Café FUTURE live
Deep Dive Area
by hospitality pioneers
DEHOGA Club
Food Truck Village
OFF THE RECORD
ProVeg

PROVEG

Pflanzenpower trifft Zukunftsvision: Als Kompetenzzentrum für pflanzenbasierte Ernährung liefert ProVeg auf der INTERNORGA Antworten auf alle Fragen rund um die pflanzliche Küche.

PROVEG

Plant power meets future vision: as a centre of excellence for plant-based nutrition, ProVeg presented answers to any questions about plant-based cuisine at INTERNORGA.



DEEP DIVE AREA – BY HOSPITALITY PIONEERS

Eintauchen und andocken: In der neuen Area werden in insgesamt 60 Masterclasses konkrete Herausforderungen der Branche intensiv untersucht, Ursachen analysiert und nachhaltige Lösungen präsentiert. Hier wird mehr als nur an der Oberfläche gekratzt!

DEEP DIVE AREA – BY HOSPITALITY PIONEERS

Immerse yourself and connect: a total of 60 masterclasses in the new area intensively explored specific challenges facing the industry, analysed the causes and presented sustainable solutions. This delved way below the surface!



CAFÉ FUTURE LIVE

Trends treffen Talk: Das Café Future live vom Deutschen Fachverlag ist Treffpunkt für Vordenkende, Visionär:innen und Branchenprofis. In entspannter Atmosphäre gibt's frische Impulse, spannende Gespräche und jede Menge Stoff zum Weiterdenken – mitten im Herzen der Messe.

CAFÉ FUTURE LIVE

Trends meet talk: Deutscher Fachverlag's Café Future life was once again a meeting place for innovators, visionaries and industry professionals. Fresh inspiration, exciting discussions and plenty of food for thought prevailed in a relaxed atmosphere at the very heart of the trade fair.

DEHOGA CLUB

Netzwerken in entspannter Atmosphäre: Der DEHOGA Club bietet die ideale Plattform für persönliche Gespräche, fachlichen Austausch und neue Kontakte.

DEHOGA CLUB

Networking in a relaxed atmosphere: the DEHOGA Club provided the ideal platform for personal and professional discussions and for finding new contacts.



FOOD TRUCK VILLAGE

Nächster Halt: Food Truck Village! Bewegter Genuss und Streetfood vor dem Messe-Eingang. In den „Trucker's FAQ“, dem direkten und intimen Format zum Austausch von Expertenwissen, gibt es wertvolles Know-How aus der mobilen Praxis.

FOOD TRUCK VILLAGE

Next stop: Food Truck Village! Eventful fun and street food right by the entrance to the trade fair. The "Trucker's FAQ", a direct and relaxed format for sharing expert knowledge, offers valuable expertise based on mobile catering experience.



OFF THE RECORD



Heiß geliebter und hoch frequentierter Hot Spot: OFF THE RECORD – die Meeting- und Afterwork-Lounge für Ausstellende und Besuchende – ist auch in ihrem dritten Jahr ein absolutes Highlight der Messe.

Much loved and highly frequented Hot Spot: OFF THE RECORD – the meeting and after work lounge for exhibitors and visitors remained a major highlight of the trade fair in its third year.



Media Echo

AHGZ

„In Hamburg schlägt der Puls der Branche“

“Hamburg is home to the beating heart of the industry”

HOGAPAGE

„INTERNORGA 2025 eröffnet neue Perspektiven für den Außer-Haus-Markt“

“INTERNORGA 2025 opens up new perspectives for the out-of-home market”

LEBENSMITTEL PRAXIS

„INTERNORGA Programm hat der Fachwelt viel zu bieten“

“The INTERNORGA programme has plenty to offer the trade”

VEGCONOMIST

„Die INTERNORGA 2025 begeistert die Branche und erzeugt Aufbruchsstimmung“

“INTERNORGA 2025 inspires the industry and creates an optimistic mood”

FOODSERVICE

„Volle Hallen und gute Stimmung in Hamburg“

“Large crowds and a good atmosphere in Hamburg”

HOGAPAGE

„INTERNORGA 2025 erhält positives Feedback“

“INTERNORGA 2025 receives positive feedback”

Presse- stimmen



Mit einem starken Social-Media-Auftritt und ihrer aktiven Community erreicht die INTERNORGA hunderte tausende Fachbesuchende und Brancheninteressierte – live, emotional und mit großer Strahlkraft. Für Ausstellende bedeutet das: maximale Sichtbarkeit, wertvolle Leads und ideale Voraussetzungen, um ihre Innovationen viral und nachhaltig zu platzieren.

With a strong social media presence and its active community, INTERNORGA reaches hundreds of thousands of trade visitors and industry professionals. A live experience that is emotional and has great impact. This means maximum visibility, valuable leads and ideal conditions for exhibitors to position their innovations virally and sustainably.

175.000+
Newsletter

Abonent:innen
subscribers

18.000+
Facebook

Follower:innen
followers

12.000+
Instagram

Follower:innen
followers

9.000+
LinkedIn

Follower:innen
followers

1.000+
YouTube

Follower:innen
followers

Follow us on social media or sign up to our newsletter for more:



patriciakelly.off... und 2 weitere Personen
patriciakelly.official · Original-Audio



internorga



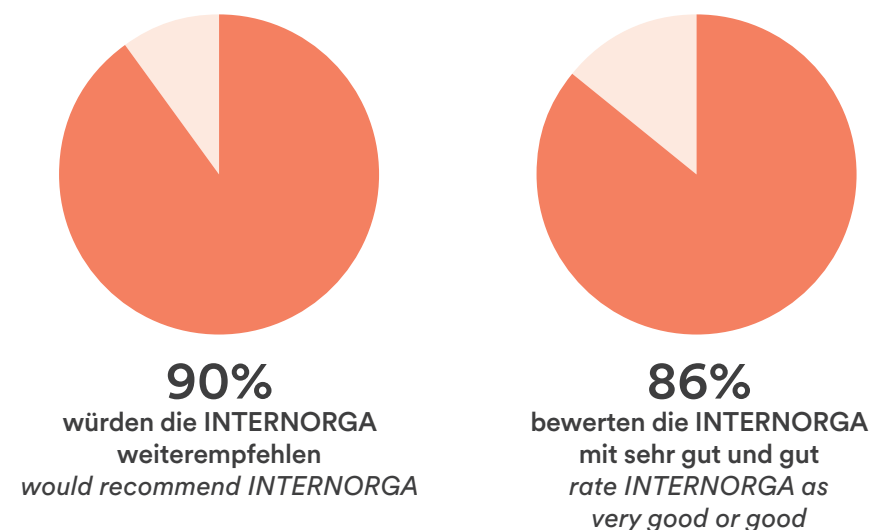
Daten & Fakten

Facts & Figures

BIG PICTURE BIG PICTURE



AUSSTELLENDEN EXHIBITORS



Die INTERNORGA überzeugt erneut mit Bestnoten: Hohe Zufriedenheit, starke Weiterempfehlung und eine klare Besuchsabsicht für 2026!

With the best ratings, INTERNORGA continues to be convincing: high satisfaction levels, good recommendation scores and clear revisiting intent for 2026.

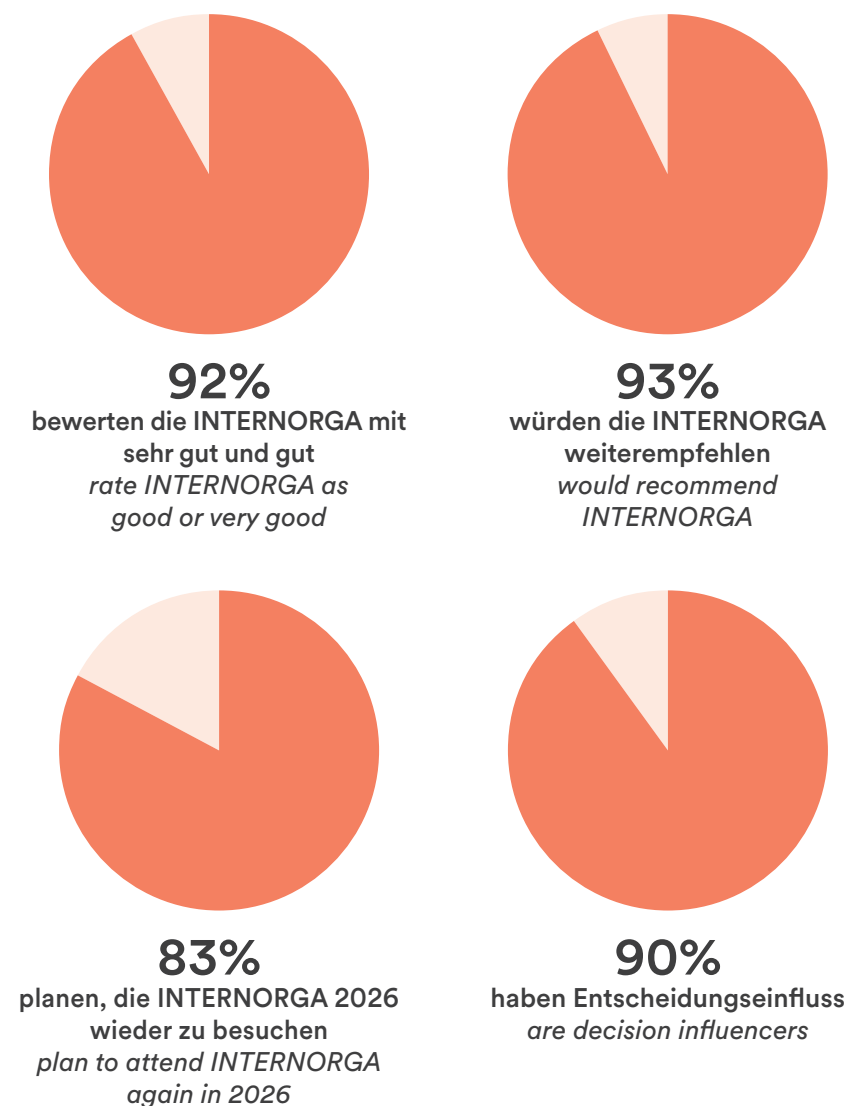
BRANCHENZUGEHÖRIGKEIT INDUSTRY MIX



EINZIGARTIGES EINZUGSGEBIET UNIQUE CATCHMENT AREA

> 300 km Jeder 3. Besucher ist mehr als 300 km zur IN angereist.
Every 3rd attendee travelled more than 300 km to IN.

BESUCHENDE VISITORS



„Die INTERNORGA hat in diesem Jahr noch einmal einen echten Schritt nach vorne gemacht – das merkt man an der sehr guten Stimmung, trotz der aktuellen Herausforderungen in der Branche. Ich gehe davon aus, dass wir diesen Schwung in den kommenden Monaten mitnehmen und weiterhin zuversichtlich bleiben können.“

“INTERNORGA has taken a real step forward again this year. You can see this from the very positive atmosphere, despite the current challenges in the industry. I remain confident and expect us to be able to continue this momentum in the coming months.”

CHRISTIAN STROOTMANN

Vorsitzender des INTERNORGA-Messebeirats und
Managing Director at United Tables by Zwiesel

„Die INTERNORGA 2025 war für uns ein voller Erfolg! Das große Interesse der Besuchenden an unseren Produkten und die wertvollen Gespräche zeigen einmal mehr, dass die INTERNORGA die wichtigste Leitmesse ist.“

“INTERNORGA 2025 was a complete success for us! Great interest in our products from those attending and valuable discussions prove once again that INTERNORGA is the leading trade fair.”

MARCUS DECH

Vertriebsleiter / Head of Sales
Germany, Austria & Switzerland
Eloma Gmb

„Die INTERNORGA war für uns in diesem Jahr wieder ein voller Erfolg! Seit 2010 sind wir mit ibelsa dabei und die INTERNORGA war und ist ein wichtiger Faktor in unserer Wachstumsstrategie.“

“INTERNORGA was really successful for us again this year! We’ve been taking part with ibelsa since 2010, and INTERNORGA was and remains an important factor in our growth strategy.”

PHILIPP BERCHTOLD

Geschäftsführer und Gründer
CEO and founder
ibelsa GmbH (Berlin)

Views & Voices

Meinungen & Stimmen

„Die INTERNORGA ist für uns eine der wichtigsten Plattformen, um unsere innovativen Produkte und nachhaltigen Lösungen einem begeisterten Fachpublikum zu präsentieren. Der direkte Austausch mit unseren Partnern und Kunden inspiriert uns jedes Jahr aufs Neue und wir freuen uns bereits auf das nächste Mal!“

“INTERNORGA is one of the most important platforms for presenting our innovative products and sustainable solutions to an enthusiastic trade audience. We draw inspiration from direct discussions with our partners and customers every year, and we’re already looking forward to the next one.”

MONIQUE THOMAS

Marketing Lead
AFH Kraft Heinz

6 Gründe, auf der INTERNORGA auszustellen



6 Reasons to exhibit at INTERNORGA

1. Wo Trends laufen lernen. *Where trends take off.*

Trends entstehen dort, wo neue Ideen eine Plattform erhalten: Die INTERNORGA gilt als Gradmesser der Branche – der Ort, an dem Innovationen erstmals sichtbar werden, bevor sie den Markt verändern.

Trends emerge where there is a platform for new ideas: INTERNORGA is considered to be the industry benchmark; the place where innovations are first seen before changing the market.

2. Treffpunkt für Entscheider und Entscheiderinnen *Meeting place for decision makers*

Fach- und Führungskräfte aus dem gesamten Außer-Haus-Markt nutzen die INTERNORGA als Plattform für professionellen Austausch. Qualifizierte Geschäftskontakte entstehen dort, wo sich die Branche konzentriert vernetzt.

Specialists and managers from the entire out-of-home market use INTERNORGA as a platform for professional interaction. Competent contacts can be found in a place where networking opportunities for the industry are concentrated.

3. Ein Programm, das Maßstäbe setzt *A programme that sets standards*

Internationale Kongresse, sechs kuratierte Bühnenformate, zahlreiche Wettbewerbe und exklusive Networking-Events machen die INTERNORGA zum zentralen Impulsgeber. Das inhaltliche Angebot ist vielfältig, hochwertig und einmalig in seiner Kombination.

International conferences, six curated stage formats, several competitions and exclusive networking events make INTERNORGA a key trendsetter. The range of content is diverse, high-quality, and unique in the way it is combined.

4. Jährlich neu, immer am Puls der Zeit *New every year and always in step with the times*

Die INTERNORGA überrascht Jahr für Jahr mit frischen Konzepten, innovativen Formaten und aktuellen Themen. Eine dynamische Plattform, die Entwicklungen antizipiert und neue Impulse für die Branche setzt.

INTERNORGA surprises visitors year after year with fresh concepts, innovative formats and current topics. A dynamic platform that anticipates developments and provides new impetus for the industry.

5. Maximale Sichtbarkeit auf allen Kanälen *Maximum visibility on all channels*

Ob über Newsletter, Social Media, Pressearbeit oder starke Medienpartnerschaften – die INTERNORGA sorgt für hohe Reichweite und Sichtbarkeit. Cross-mediale Kommunikation und gezielte Maßnahmen vor Ort bringen Marken und Botschaften wirkungsvoll zur Geltung.

INTERNORGA ensures high reach and visibility via the newsletter, social media, public relations and strong media partnerships. Cross-media communication and targeted on-site measures effectively promote brands and messages.

6. Mitten in Hamburg – mitten im Geschehen *In the heart of Hamburg – at the heart of the action*

Zentral gelegen bietet die Hamburg Messe die besten Voraussetzungen für Austausch und Sichtbarkeit. Hamburgs lebendige Gastro- und Hotelszene schafft das passende Umfeld für Genuss, Networking und Branchenerlebnis.

Centrally located, Hamburg Messe offers the best conditions for interaction and visibility. Hamburg's vibrant restaurant and hotel scene creates the perfect environment for fun, networking and industry experiences.

Let's go!

Stand jetzt anmelden!
Register your stand now!

Beteiligungspreise und Termine zur INTERNORGA 2026 *Participation prices and dates for INTERNORGA 2026*

	NORMALPREIS (ab 01.05.2025) STANDARD PRICE (from 01/05/2025)
Reihenstand (pro m²) <i>Row stand (per m²)</i>	€299.00
Eckstand (pro m²) <i>Corner stand (per m²)</i>	€309.00
Kopfstand (pro m²) <i>Head stand (per m²)</i>	€319.00
Blockstand (pro m²) <i>Block stand (per m²)</i>	€329.00
Freigelände (pro m²) <i>Outdoor area (per m²)</i>	€189.00
Marketingpaket (pro Hauptausstellende) <i>Marketing package (per main exhibitor)</i>	€475.00
Auma-Beitrag (pro m²) <i>Auma contribution (per m²)</i>	€0.60
Mitaussteller (pro MA) <i>Co-exhibitor (per MA)</i>	€495.00
Marketingpaket (pro MA) <i>Marketing package (per MA)</i>	€475.00
Komplettstandangebot <i>Con provitibea</i> STANDARD <i>Standard</i> PREMIUM <i>Premium</i> NEU: DESIGN <i>New: Design</i>	€469.00 €599.00 €549.00

More online:



WICHTIGE DEADLINES IMPORTANT DEADLINES		
Frühbucherpreis läuft bis <i>Early bird prices valid up to</i>	30.04.2025 <i>30/04/2025</i>	
Normalpreis gilt ab <i>Standard price applies from</i>	01.05.2025 <i>01/05/2025</i>	
Hallenaufplanung startet ab <i>Hall planning starts on</i>	01.06.2025 <i>01/06/2025</i>	
Versand der ersten Rechnung <i>First invoice sent</i>	Spätherbst 2025 <i>late autumn 2025</i>	
Versand der zweiten Rechnung über gebuchte Ausstellerservices <i>Second invoice sent via the exhibitor services booked</i>	nach IN26 <i>after IN26</i>	



Unser Team *Our Team*

MATTHIAS BALZ
Director INTERNORGA
Director of INTERNORGA
+49 40 3569-2435
matthias.balz@hamburg-messe.de

ISABEL BRÜCKNER
Restaurant- und Hotelausstattung,
Packaging und Delivery, Exhibition Manager
*Restaurant and Hotel Equipment,
Packaging und Delivery, Exhibition Manager*
+49 40 3569-2436
isabel.brueckner@hamburg-messe.de

YVONNE REINSHAGEN
Kongresse, Zukunftspreis, Exhibition Manager
Conferences, Future Prize, Exhibition Manager
+49 40 3569-2433
yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de

OLIVER TEMPEL
Vertrieb, Sales Manager
Sales, Sales Manager
+49 40 3569-2393
oliver.tempel@hamburg-messe.de

CLAUDIA BECKER
Küchentechnik und -ausstattung, Exhibition Manager
Kitchen Technology and Equipment, Exhibition Manager
+49 40 3569-2453
claudia.becker@hamburg-messe.de

KRISTINA HAGEMANN UND ANNA GRANSO
Digitale Anwendungen, Exhibition Manager
Digital Applications, Exhibition Manager
+49 40 3569-2434
kristina.hagemann@hamburg-messe.de
+49 40 3569 2430
anna.granso@hamburg-messe.de

LEA STOESSINGER
Nahrungsmittel und Getränke, Exhibition Manager
Food and Beverages, Exhibition Manager
+49 40 3569-2432
lea.stoessinger@hamburg-messe.de

IRA SÜRTH
Vertrieb, Sales Manager
Sales, Sales Manager
+49 40 3569-2846
ira.suerth@hamburg-messe.de

SIGN UP NOW FOR NEW TRENDS



**Jetzt
anmelden!**

**Register
now!**

**13. – 17.3.
2026**

13-17/03/2026

More online:



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

IMPRINT

Publisher: Hamburg Messe und Congress GmbH
PO Box 30 24 80 · 20308 Hamburg · Messeplatz 1 · 20357 Hamburg · Germany
Tel +49 40 3569-0 · Fax +49 40 3569-2203 · info@hamburg-messe.de · info@cch.de