

**INTER
NORGA**

**12. – 16.3.
2027**

12–16/03/2027



100.

**WO
TRENDS
LAUFEN
LERNEN.**

WHERE TRENDS TAKE OFF.

Zukunft live erleben.

Experience the future live.

Fünf Tage, die den Takt der Branche bestimmen: Die INTERNORGA hat auch in diesem Jahr gezeigt, warum sie als internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice gilt. Im Zeichen von „Wo Trends laufen lernen.“ wurde sie einmal mehr zur Bühne für Ideen, die den Markt bewegen.

Innovative Konzepte, mutige Newcomer und etablierte Marktführer trafen auf inspirierende Persönlichkeiten und zukunftsweisende Formate. So entstand ein Umfeld, das Austausch fördert, Perspektiven erweitert und neue Potenziale sichtbar macht.

Hamburg wurde damit erneut zum zentralen Treffpunkt für alle, die Gastronomie, Hotellerie, Foodservice und Catering aktiv weiterentwickeln.

Ein Erlebnis, das nicht nur begeistert, sondern nachhaltige Impulse für das gesamte Jahr liefert. Beste Voraussetzungen für das, was kommt: die 100. INTERNORGA.

Five days that set the pace for the industry: This year, INTERNORGA once again demonstrated why it is regarded as the global platform for hospitality and foodservice. Under the guiding theme “Where trends take off.” it once more became a stage for ideas that drive the market forward.

Innovative concepts, bold newcomers and established market leaders came together with inspiring personalities and forward-looking formats. The result was an environment that encourages exchange, broadens perspectives and unlocks new potential.

Hamburg once again became the central meeting point for everyone actively shaping the future of gastronomy, hospitality, foodservice and catering.

An experience that not only inspires, but also delivers sustainable momentum for the year ahead – creating the best possible conditions: the 100th INTERNORGA.



Das war die INTERNORGA 2026



100th
INTERNORGA

100.

INTERNORGA

Seit der ersten INTERNORGA im Jahr 1921 steht die Messe für Innovation, Austausch und Fortschritt in der Hospitality- und Foodservice-Branche. Heute ist sie eine der führenden internationalen Plattformen für Trends, Ideen und zukunftsweisende Konzepte.

Since its first edition in 1921, INTERNORGA has been a symbol of innovation, exchange, and progress in the hospitality and foodservice industry. Today, it is one of the leading international platforms for trends, ideas, and forward-looking concepts.



1920er
1920s

DIE ANFÄNGE THE ORIGINS

1921: Gründung der ersten Hotel- und Gastwirtsmesse durch Albert Lubisch in Hamburg.
Veranstaltungsort: Ernst-Merck-Halle auf dem Gelände des heutigen Planten un Blumen.
Von Beginn an: die Messe als Trendmesser für neue Produkte und Ideen.
Erste Sonderschau: „Tischlein Deck Dich“ wird integriert.



1921: Launch of the first hotel and hospitality trade fair by Albert Lubisch in Hamburg.
Venue: Ernst-Merck-Halle on the site of what is now Planten un Blumen.

*From the very beginning, the fair has served as a barometer for trends, new products and ideas.
First special exhibition: "Tischlein Deck Dich" is incorporated.*

DER NAME „INTERNORGA“ ENTSTEHT THE NAME "INTERNORGA" IS COINED

Neuanfang nach kriegsbedingter Pause, unterstützt durch die Fachverbände.
1957: Einführung des Namens „InternorGa“. Beginn einer klaren Positionierung als Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Konditorei.

A fresh start following a war-induced hiatus, supported by the trade associations.

1957: Introduction of the name "InternorGa". The start of a clear positioning as a platform for the hospitality, catering, and confectionery industries.

1950er
1950s

1960er
1960s

WIRTSCHAFTSWUNDER & AUFBRUCH ECONOMIC MIRACLE & NEW BEGINNINGS

Wachstum, neue Möglichkeiten, steigender Wohlstand. Menschen können sich wieder mehr leisten. Genuss, Ausgehen, Essen gehen und Reisen gewinnen an Bedeutung. Internationalisierung nimmt zu. Technischer Fortschritt wird sichtbar und eröffnet neue Chancen für das Gastgewerbe.

Growth, new opportunities, rising prosperity. People can afford to treat themselves again. Enjoyment, dining out and travel are becoming increasingly important. Globalisation is on the rise. Technological progress is becoming evident and opening up new opportunities for the hospitality industry.



ZEIT DES UMDENKENS A TIME FOR RETHINKING

Qualität statt Quantität prägt das neue Selbstverständnis der Branche. „Made in Germany“ gewinnt international an Renommee. Die wachsende wirtschaftliche Bedeutung der Messe stärkt ihre Rolle als Impulsgeberin der Branche. Was einst als Regionalschau begann, wird zu einem nationalen Treffpunkt und Forum der Branche.

Quality over quantity defines the industry's new identity. "Made in Germany" is gaining international renown. The growing economic significance of the trade fair reinforces its role as a key driver of the industry. What once began as a regional exhibition is becoming a national meeting place and forum for the industry.

1970er
1970s

1980er
1980s

NEUE MESSEHALLEN NEW EXHIBITION HALLS

Neu erbaute Messehallen vergrößern die Ausstellungsfläche und damit auch die Vielfalt der INTERNORGA.

Newly built exhibition halls are expanding the exhibition space and thereby increasing the diversity of INTERNORGA.

NEUE MÄRKTE, NEUE CHANCEN NEW MARKETS, NEW OPPORTUNITIES

Mit bis zu 900 Ausstellenden und rund 110.000 Fachbesuchenden aus ganz Europa hat sich die INTERNORGA als internationale Leitmesse etabliert.

With up to 900 exhibitors and around 110,000 trade visitors from across Europe, INTERNORGA has established itself as a leading international trade fair.

1990er
1990s



2000er
2000s

DIGITALISIERUNG DIGITALISATION

2001: 75. INTERNORGA
Entwicklung zum global vernetzten Knotenpunkt, an dem die digitale Transformation der Branche vorangetrieben wird.

2001: 75th INTERNORGA
Developing into a globally connected hub where the industry's digital transformation is taking shape.

PLATTFORM FÜR INNOVATION PLATFORM FOR INNOVATION

INTERNORGA ist die führende Branchenmesse für Hospitality und Foodservice. Fokus auf Trends, Innovation, Networking und Zukunftsthemen.

INTERNORGA is the leading trade fair for the hospitality and foodservice industries. It focuses on trends, innovation, networking, and future-oriented topics.

Heute
Today



Mehr als nur eine Messe

Die INTERNORGA überzeugte auf ganzer Linie und präsentierte die Themen, die die Branche bewegen.

More than just a trade fair

INTERNORGA impressed across the board and showcased the topics that are shaping the industry.

Themen

Topics



6 Ausstellungsbereiche *6 exhibition areas*

- Digital Solutions
- Kitchen Technology & Equipment
- Food & Beverage
- Packaging & Delivery
- Living & Dining
- Startups & Drinks





Innovationen & Trends

5 Trendbereiche

AI AREA

Die AI AREA steht für digitale Innovation zum Anfassen. Als zentrale Plattform für praxisnahe Lösungen zeigen Unternehmen und Expert:innen, wie moderne Technologien Prozesse optimieren, Abläufe vereinfachen und neue Möglichkeiten für den Außer-Haus-Markt eröffnen.

FUTURE FOOD

Im Trendbereich Future Food wird sichtbar, wohin sich Ernährung entwickelt: Innovative Unternehmen präsentieren, wie pflanzenbasierte Konzepte, alternative Proteine, Foodtech und Fermentation den Außer-Haus-Markt nachhaltig verändern.

NEWCOMERS AREA

Der Hotspot für frische Ideen und neue Konzepte: Seit über einem Jahrzehnt bietet die Newcomers Area Raum für Innovation, Inspiration und die Erfolgsgeschichten von morgen.

SKYWALK TAFEL

Ein Highlight: Die Skywalk Tafel inszeniert auf 40 Metern aktuelle Tabletop-Trends und zeigt eindrucksvoll, wie sich Porzellan, Gläser, Besteck und Dekoration weiterentwickeln.

WEINWELT

Ein starkes Debüt auf der INTERNORGA: In der WeinWelt präsentieren rund 30 Weingüter und Genossenschaften aus Deutschland und Europa ihre aktuellen Jahrgänge und setzen frische Impulse für die Branche.

5 trend areas

AI AREA

The AI AREA represents digital innovation you can experience firsthand. As a central platform for practical solutions, companies and experts demonstrate how modern technologies optimise processes, simplify workflows, and open up new opportunities for the out-of-home market.

FUTURE FOOD

The Future Food trend area highlights where nutrition is heading: Innovative companies showcase how plant-based concepts, alternative proteins, food tech and fermentation are sustainably transforming the out-of-home market.

NEWCOMERS AREA

The hotspot for fresh ideas and new concepts: For more than a decade, the Newcomers Area has been providing space for innovation, inspiration and the success stories of tomorrow.

SKYWALK TABLE

The Skywalk Table presents current tabletop trends across 40 metres and strikingly illustrates how porcelain, glassware, cutlery and decoration continue to evolve.

WEINWELT

A strong debut at INTERNORGA: At WeinWelt, around 30 wineries and cooperatives from Germany and across Europe showcase their latest vintages and introduce fresh inspiration to the industry.

Innovations & Trends

Wettbewerbe & Awards

Competitions & Awards

INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS 2026

Mit ihren innovativen Ansätzen setzten Algenwerk, good-Bytz und die Servicegesellschaft Nordbaden ein starkes Zeichen und wurden dafür mit einer der renommiertesten Auszeichnungen der Branche gewürdigt.

Ihre Leistungen stehen exemplarisch für die Innovationskraft und Zukunftsfähigkeit des Food- und Hospitality-Marktes.

INTERNORGA FUTURE AWARD 2026

With their innovative approaches, Algenwerk, goodBytz and Servicegesellschaft Nordbaden made a strong statement and were honoured with one of the most prestigious awards in the industry.

Their achievements stand as a testament to the innovative strength and future potential of the food and hospitality market.





DEUTSCHER GASTRO-GRÜNDERPREIS

Ein Finale, das begeistert: Der Deutsche Gastro-Gründerpreis zeigte einmal mehr, wie viel Innovationskraft, Leidenschaft und unternehmerischer Mut in der Branche stecken. Mit einem kreativen Konzept und großem Trendpotenzial sicherte sich NOI aus Köln den Sieg.

DEUTSCHER GASTRO-GRÜNDERPREIS

A finale that inspires: The Deutscher Gastro-Gründerpreis once again demonstrated just how much innovative strength, passion and entrepreneurial courage the industry holds. With a creative concept and great trend potential, NOI from Cologne secured the win.

NEXT CHEF AWARD

Gemeinsam mit TV-Koch Johann Lafer fördert die INTERNORGA seit Jahren den gastronomischen Nachwuchs. Der Kochwettbewerb bringt seit 2016 junge Talente auf die Bühne. 2026 überzeugte Katharina Aichhorn und wurde zur Gewinnerin gekürt.

NEXT CHEF AWARD

Together with TV chef Johann Lafer, INTERNORGA has long supported young culinary talent. The young chefs' competition has showcased emerging talent since 2016. In 2026, Katharina Aichhorn stood out and was named the winner.



PIZZA-EXPERIENCE

Heiße Öfen, echtes Handwerk und gelebte Leidenschaft: Auf der Pizza-Experience der INTERNORGA stand die Kunst der Pizza in all ihren Facetten im Mittelpunkt. Die Pizza-Schule zeigte eindrucksvoll, wie Live-Baking, moderne Technik und ausgewählte Zutaten zusammenwirken und ein authentisches Erlebnis schaffen.

PIZZA EXPERIENCE

Hot ovens, genuine craftsmanship and a passion for the craft defined the Pizza Experience at INTERNORGA, where the art of pizza in all its facets took centre stage. The Pizza School offered an impressive demonstration of how live baking, modern technology and carefully selected ingredients work together to create an authentic experience.



Kongresse Conferences

Wissen, das bewegt. Impulse, die bleiben. Perspektiven, die verändern:

Mit ihren Kongressen schafft die INTERNORGA Raum für Austausch, Orientierung und neue Denkanstöße.

Das **Internationale Foodservice Forum** – Europas führender Kongress für die professionelle Gastronomie – setzt strategische Impulse für Entscheiderinnen und Entscheider. Der **Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie** bietet praxisnahe Einblicke in aktuelle Herausforderungen und Entwicklungen der Branche. Gemeinsam mit dem Deutschen Fachverlag entstehen so zwei der wichtigsten Plattformen für Vernetzung und Weiterentwicklung.

Knowledge that moves. Impulses that last. Perspectives that transform.

With its congresses, INTERNORGA creates space for exchange, orientation and fresh ideas.

*The **International Foodservice Forum** – Europe's leading congress for professional gastronomy – sets strategic direction for decision-makers. The **Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie** offers practical insights into current challenges and developments within the sector. Together with Deutscher Fachverlag, INTERNORGA thus creates two of the most important platforms for networking and further development.*



Bühnen

Stages

Sechs Bühnen setzen an allen Messetagen ein starkes Programm aus Sessions und Talks in Szene: OPEN STAGE, PINK CUBE, BACK STAGE, What the Food! by foodlab, Deep Dive Area und die NO BULLSHIT AREA by freakstotable.

Six stages set the tone with a strong line-up of sessions and talks across all days: OPEN STAGE, PINK CUBE, BACK STAGE, What the Food! by foodlab, Deep Dive Area and NO BULLSHIT AREA by freakstotable.





OPEN STAGE

Die OPEN STAGE ist die zentrale Bühne für Trends, Innovationen und praxisnahes Wissen. In kompakten Sessions zeigen Best Practices, Impulse, Talks und Panels, was den Außer-Haus-Markt bewegt und welche Themen die Branche vorantreiben.

NO BULLSHIT AREA by freakstotable

Die NO BULLSHIT AREA by freakstotable steht für ehrliche Gespräche, klare Positionen und realistische Lösungen. Im Fokus stehen Themen, die den Außer-Haus-Markt wirklich bewegen – ohne Buzzwords, direkt und relevant. Sessions, Best Practices, Talks und Diskussionen geben Einblicke in Trends, KI, Nachhaltigkeit und Handwerk und eröffnen neue Perspektiven von KI-Revolution bis Nose-to-Tail.

WHAT THE FOOD! – by foodlab

WHAT THE FOOD! by foodlab bietet einen kompakten Überblick über aktuelle Entwicklungen und Zukunftsthemen der Food-Szene. Im Fokus stehen New Work, Nachhaltigkeit, International & Future Food sowie Digitalisierung. Masterclasses, Vorträge, Live Pitches, Panels und Use Cases eröffnen vielfältige Einblicke und praxisnahe Inspiration – von innovativen Konzepten bis zu internationalen Trends.

PINK CUBE

Der PINK CUBE ist die Bühne für internationale Trend-Insights. Kurze Vorträge und klare Marktanalysen zeigen früh, welche Entwicklungen relevant werden und wohin sich Märkte bewegen. Ein zentraler Spot für alle, die Chancen von morgen erkennen und nutzen wollen.

DEEP DIVE AREA – BY HOSPITALITY PIONEERS

Intensiv, fokussiert und klar ausgerichtet: In kompakten Masterclasses werden zentrale Herausforderungen der Branche analysiert und konkrete Ansätze für nachhaltige Entwicklungen aufgezeigt.

BACK STAGE

Auf der BACK STAGE wird Konditorenhandwerk lebendig: kreative Techniken, starke Skills, echte Einblicke – mit Bettina Schliephake-Burchardt auf der Bühne.

OPEN STAGE

The OPEN STAGE is the central platform for trends, innovations and practical industry knowledge. In compact sessions, best practices, talks and panels highlight what drives the out-of-home market and the topics shaping industry's future.

NO BULLSHIT AREA BY FREAKSTOTABLE

The NO BULLSHIT AREA by freakstotable stands for honest conversations, clear perspectives and practical solutions. The focus is on topics that truly drive the out-of-home market – direct, relevant and free from buzzwords. Sessions, best practices, talks and discussions provide insights into trends, AI, sustainability and craftsmanship, opening up new perspectives from the AI revolution to nose-to-tail.

WHAT THE FOOD! – BY FOODLAB

WHAT THE FOOD! by foodlab offers a concise overview of current developments and future topics in the food scene. With a focus on New Work, sustainability, International & Future Food and digital transformation, it features master classes, talks, live pitches, panels and use cases to provide fresh insights and hands-on-inspiration – from innovative concepts to international trends.

PINK CUBE

The PINK CUBE is the platform for international trend insights. Short talks and clear market analyses highlight at an early stage which developments will be relevant and where markets are heading. A key hub for those looking to identify and capitalise on tomorrow's opportunities.

DEEP DIVE AREA – BY HOSPITALITY PIONEERS

In-depth, focused and clearly structured: compact masterclasses analyse key industry challenges and outline approaches to sustainable developments.

BACK STAGE

BACK STAGE brings the craft of confectionery to life: creative techniques, impressive skills and real behind-the-scenes insights – with Bettina Schliephake-Burchardt live on stage.

All you can meet

Vielfältige Networking-Bereiche laden zum Austausch, zur Inspiration und zum Knüpfen neuer Kontakte ein.

A variety of networking areas invite you to exchange ideas, find inspiration, and make new connections.



DEHOGA Club

Der DEHOGA Club ist der Treffpunkt für persönlichen Austausch und entspanntes Networking auf der INTERNORGA. In angenehmer Atmosphäre informieren der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband und seine Landesverbände über aktuelle Branchenthemen und laden Ausstellende sowie Besuchende zum Dialog ein.

DEHOGA CLUB

The DEHOGA Club is the meeting point for personal exchange and relaxed networking at INTERNORGA. In a welcoming atmosphere, the German Hotel and Restaurant Association and its regional associations provide insights into current industry topics and invite exhibitors and visitors alike to engage in dialogue.



ProVeg

ProVeg zeigt, wie pflanzenbasierte Ernährung zukunftsfähig gedacht wird, mit Impulsen, Know-how und konkreten Ansätzen für die moderne Küche.

PROVEG

ProVeg demonstrates how plant-based nutrition is shaping the future, offering inspiration, expertise and practical approaches for the modern kitchen.



Food Truck Village

Streetfood trifft Austausch: Das Food Truck Village verbindet mobilen Genuss und lädt zum Verweilen und Netzwerken ein.

FOOD TRUCK VILLAGE

Street food meets networking: The Food Truck Village combines on-the-go dining with hands-on expertise and invites you to linger and network.



CAFÉ FUTURE LIVE

Trends treffen Talk: Das Café Future Live des Deutschen Fachverlags ist ein Treffpunkt für innovative Köpfe, visionär Denkende und Branchenprofis. Mitten auf der Messe entstehen frische Impulse, spannende Diskussionen und inspirierende Denkanstöße – in einer lebendigen und entspannten Atmosphäre.

CAFÉ FUTURE LIVE

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



OFF THE RECORD

OFF THE RECORD ist ein inspirierender Treffpunkt für persönliche Gespräche, Networking und entspanntes Afterwork – fest verankert im Messeerlebnis.

OFF THE RECORD is an inspiring setting for personal conversations, networking, and relaxed after work gatherings – firmly integrated into the trade fair experience.



Media Echo

FOODSERVICE

„Internationales Foodservice-Forum: Die Branche tankt Kraft in Hamburg.“

“International Foodservice Forum: The industry recharges in Hamburg.”

ARD

„Hamburg: Fachmesse INTERNORGA stellt neue Trends vor.“

“Hamburg: INTERNORGA trade fair presents new trends.”

GASTROTEL

„Die INTERNORGA als Branchenkompass.“

“INTERNORGA as the industry compass.”

HOGAPAGE

„Zuversicht, Begegnungen und echte Innovationen.“

“Confidence, connections, and genuine innovation.”

HANDELSBLATT

„Wo in der Welt die Trends von morgen entstehen.“

“Where tomorrow’s trends are born.”

ABOUT-DRINKS.COM

„INTERNORGA 2026: Starker Impulsgeber für Hamburg und die Branche.“

“INTERNORGA 2026: A powerful driving force for Hamburg and the industry.”

COFFEE BUSINESS

„INTERNORGA: Gastro-Mekka Hamburg.“

“INTERNORGA: Hamburg’s Gastronomy Mecca.”

GASTGEWERBE-MAGAZIN

„Aufbruchstimmung trotz schwieriger Zeiten.“

“A sense of optimism despite difficult times.”

Pressestimmen



WELT

Handelsblatt



DER FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN · REISEN · ERLEBEN · TRINKEN

R T L



NDR[®]

Hamburger Abendblatt



Daten & Fakten

Facts & Figures

BIG PICTURE BIG PICTURE



85.000
Besuchende
visitors



1.200
Ausstellende
exhibitors



88.000 m²
Fläche
area



11
Messehallen
exhibition halls



6
Bühnen
stages



2
Kongresse
conventions



4
Wettbewerbe + Awards
competitions + awards



6
Ausstellungsbereiche
exhibition areas



5
Trendbereiche
trend areas

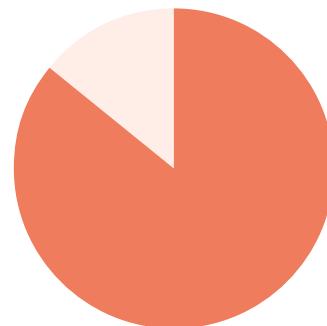


6
Networkingbereiche
networking areas

AUSSTELLENDEN EXHIBITORS



83%
würden die INTERNORGA
weiterempfehlen
would recommend
INTERNORGA



73%
bewerten die INTERNORGA
mit sehr gut und gut
rate INTERNORGA as
very good or good

Die INTERNORGA bestätigt ihre Spitzenposition: hervorragende Bewertungen, hohe Weiterempfehlungsrate und ein starkes Interesse der Ausstellenden.

INTERNORGA has reaffirmed its leading position: excellent reviews, a high recommendation rate and strong interest from exhibitors.

BRANCHENZUGEHÖRIGKEIT
INDUSTRY MIX

28.900
Gastronomie
gastronomy

14.025
Hotellerie
hotel/pension

13.175
GV + Catering
catering

5.185
Küchenplanung/-fachhandel
kitchen planning/retail

3.230
Snacks & Cafés
(Bäckerei, Konditorei, Café etc.)
snacks & cafés
(bakery, pastry shop, café, etc.)

3.995
LEH/GFGH
food retail/beverage wholesale

16.405
Andere (Betreiber, Imbiss, Tankstelle, Industrie, Fleischereien, etc.)
others (business owners, snack bars, gas stations, industrial facilities, etc.)

EINZIGARTIGES EINZUGSGEBIET
UNIQUE CATCHMENT AREA

> 300 km Jede:r 3. Besuchende ist mehr als 300 km angereist.
Every 3rd attendee travelled more than 300 km.

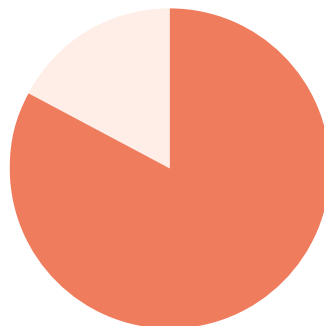
BESUCHENDE
VISITORS



92%
bewerten die INTERNORGA mit sehr gut und gut
rate INTERNORGA as good or very good



94%
würden die INTERNORGA weiterempfehlen
would recommend INTERNORGA



79%
planen, die INTERNORGA 2027 wieder zu besuchen
plan to attend INTERNORGA again in 2027



90%
haben Entscheidungseinfluss
are decision influencers

„Die INTERNORGA 2026 hat erneut eindrucksvoll gezeigt, warum sie der wichtigste Branchentreffpunkt für den Außer-Haus-Markt ist. Besonders begeistert hat uns die hohe Qualität der Fachgespräche und der intensive Austausch mit Kunden, Partnern und Branchenkollegen. Die Messe war geprägt von einem starken Innovationsgeist.“

“INTERNORGA 2026 once again impressively demonstrated why it is the most important industry gathering for the foodservice market. We were particularly impressed by the high quality of the professional discussions and the intensive exchange with customers, partners, and industry colleagues. The trade fair was marked by a strong spirit of innovation.”

TOBIAS BRAND

Vertriebsleiter für die DACH Region
Sales Manager for the DACH Region
Welbilt Deutschland GmbH

„Als wichtigster Branchentreffpunkt bietet uns die INTERNORGA die perfekte Plattform, um mit Kunden, Partnern und neugierigen Foodies über Trends und Innovationen zu diskutieren. Die Messe in Hamburg ist der unverzichtbare Hotspot für den gesamten Außer-Haus-Markt. Unsere Überzeugung: Geschmack ist Zukunft – und das passt zur INTERNORGA.“

“As the industry’s leading meeting place, INTERNORGA offers us the perfect platform to discuss trends and innovations with customers, partners, and curious foodies. The trade fair in Hamburg is the essential hotspot for the entire out-of-home market. Our belief: Taste is the future – and that fits right in with INTERNORGA.”

HEIKO THEES

Bäckermeister und Inhaber der
Master baker and owner of the
Bakerman® GmbH & Co. KG

„Für uns ist die INTERNORGA ganz klar der wichtigste Termin des Jahres. Wir haben hier einmal als Start-up angefangen. Heute treffen wir jedes Jahr viele unserer Bestandskunden in Hamburg, die sich mit uns austauschen und neue Produkte entdecken möchten. Genau das macht die Messe für uns so wertvoll: Hier trifft sich die gesamte Branche an einem Ort. Dass wir inzwischen in der neu strukturierten Halle B5 stehen, zeigt auch, wie sehr wir gemeinsam mit der Messe gewachsen sind.“

“For us, INTERNORGA is by far the most important event of the year. We started out here as a start-up, and today we meet many of our existing customers in Hamburg each year, coming together to exchange ideas and discover new products. That’s exactly what makes the trade fair so valuable to us: the entire industry comes together in one place. Our presence in the newly restructured Hall B5 shows just how much we’ve grown thanks to INTERNORGA.”

ANDREAS ROMANOWSKI

Geschäftsführer
Managing Director
kukki GmbH

Views & Voices

Meinungen & Stimmen

„Die INTERNORGA ist für uns jedes Jahr ein zentraler Marktplatz, um unsere Gastronominnen und Gastronomen sowie unsere Kunden persönlich zu treffen. Gerade für unsere Produkte ist der direkte Kontakt entscheidend, denn Qualität, Haptik und Design lassen sich am besten live erleben. Genau dafür bietet die Messe den idealen Rahmen. Besonders schätzen wir die hohe Qualität der Gespräche, da wir hier gezielt auf Entscheiderinnen und Entscheider aus unserer Kernzielgruppe treffen.“

“Every year, INTERNORGA serves as a key marketplace for us to meet our hospitality partners and customers in person. Direct contact is essential for our products, as quality, texture, and design are best experienced firsthand. The trade fair provides the ideal setting for exactly that. We particularly appreciate the high quality of the discussions, as it allows us to connect directly with decision-makers from our core target group here.”

JÜRGEN WALTER
Chief Sales Officer
Go In GmbH

6 Gründe,

auf der INTERNORGA auszustellen



6 Reasons

to exhibit at *INTERNORGA*

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

Wo Innovation Raum bekommt, entstehen neue Impulse für die Branche. Die INTERNORGA gilt als zentraler Orientierungspunkt, an dem Entwicklungen früh sichtbar werden und Trends ihren Anfang nehmen.

Where innovation has space to thrive, new ideas emerge within the industry. INTERNORGA is regarded as a key platform where developments take shape early on and trends come into focus.

2. Treffpunkt für Entscheidende *Meeting place for decision makers*

Die INTERNORGA bringt Fach- und Führungskräfte aus dem gesamten Außer-Haus-Markt gezielt zusammen. In diesem Umfeld entstehen hochwertige Geschäftskontakte durch direkten Austausch und konzentriertes Networking.

INTERNORGA brings together professionals and executives from across foodservice industry. Here, high-quality business contacts are forged through direct interaction and targeted networking.

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

Ein vielseitiges Programm aus internationalen Kongressen, kuratierten Bühnenformaten, Wettbewerben und ausgewählten Networking-Events prägt die INTERNORGA als wichtigen Impulsgeber der Branche. Die einzigartige Kombination aus Qualität und Vielfalt schafft echten Mehrwert für alle Teilnehmenden.

A diverse programme featuring international conferences, curated stage events, competitions, and select networking events makes INTERNORGA a key driver of innovation in the industry. This unique combination of quality and diversity delivers real value for all participants.

4. Innovationen erleben *Experience innovation*

Produkte und Lösungen werden nicht nur präsentiert, sondern direkt vor Ort erlebbar gemacht. Live-Einblicke schaffen Transparenz, stärken Vertrauen und unterstützen fundierte Entscheidungen – im Austausch mit den Menschen hinter den Innovationen.

Products and solutions are not merely presented; they are brought to life right on site. Live demonstrations foster transparency, build trust, and enable informed decision-making through direct interaction with the people behind the innovations.

5. Impulse für Wachstum *Drivers of growth*

Neue Kontakte, frische Ideen und strategische Perspektiven fördern nachhaltige Geschäftsentwicklung. Die INTERNORGA wird so zum Ausgangspunkt für zukünftigen Erfolg.

New contacts, fresh ideas, and strategic insights drive sustainable business growth, making INTERNORGA the starting point for future success.

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 ideal conditions for interaction and visibility. Hamburg's vibrant restaurant and hotel scene provides the perfect backdrop for networking, enjoyment and experiencing the industry first-hand.

Let's go!

Stand jetzt anmelden!
Register your stand now!

Beteiligungspreise und Termine zur INTERNORGA 2027

Participation prices and dates for INTERNORGA 2027

	NORMALPREIS (ab 01.05.2026) STANDARD PRICE (from 01/05/2026)
Reihenstand (pro m ²) <i>Row stand (per m²)</i>	€319.00
Eckstand (pro m ²) <i>Corner stand (per m²)</i>	€329.00
Kopfstand (pro m ²) <i>Head stand (per m²)</i>	€339.00
Blockstand (pro m ²) <i>Block stand (per m²)</i>	€349.00
Freigelände (pro m ²) <i>Outdoor area (per m²)</i>	€199.00
Marketing & Networking Basic Paket (pro Hauptausstellende) <i>Marketing & Networking Basic Package (per main exhibitor)</i>	€750.00
AUMA-Beitrag (pro m ²) <i>AUMA contribution (per m²)</i>	€0.60
Gebühr pro Mitausstellende <i>Fee per co-exhibitor</i>	€495.00
Marketing & Networking Basic Paket (pro Mitausstellenden) <i>Marketing & Networking Basic Package (per co-exhibitor)</i>	€750.00
Komplettangebote (pro m ²) <i>All Inclusive Packages (per m²)</i>	
STANDARD <i>Standard</i>	€519.00
PREMIUM <i>Premium</i>	€584.00
GRAFIK <i>Graphics</i>	€654.00

WICHTIGE DEADLINES **IMPORTANT DEADLINES**

Frühbucherpreis läuft bis <i>Early bird prices valid up to</i>	30.04.2026 <i>30/04/2026</i>
Normalpreis gilt ab <i>Standard price applies from</i>	01.05.2026 <i>01/05/2026</i>
Hallenaufplanung startet ab <i>Hall planning starts on</i>	01.06.2026 <i>01/06/2026</i>
Versand der ersten Rechnung <i>First invoice sent</i>	Spätherbst 2026 <i>late autumn 2026</i>
Versand der zweiten Rechnung über gebuchte Messedienstleistungen <i>Second invoice for booked trade fair services sent</i>	nach INTERNORGA 2027 <i>after INTERNORGA 2027</i>



Unser Team

Our Team

MATTHIAS BALZ

Director INTERNORGA

+49 40 3569-2435

matthias.balz@hamburg-messe.de

ISABEL BRÜCKNER

Exhibition Manager,
Living & Dining, Packaging & Delivery

+49 40 3569-2436

isabel.brueckner@hamburg-messe.de

YVONNE REINSHAGEN & CLAUDIA BECKER

Exhibition Manager,
Kitchen Technology & Equipment

+49 40 3569-2433

yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de

+49 40 3569-2453

claudia.becker@hamburg-messe.de

OLIVER TEMPEL

Sales Manager

+49 40 3569-2393

oliver.tempel@hamburg-messe.de

LEA STOESSINGER

Exhibition Manager,
Food & Beverage, Startups & Drinks

+49 40 3569-2432

lea.stoessinger@hamburg-messe.de

KRISTINA HAGEMANN & ANNA GRANSO

Exhibition Manager,
Digital Solutions

+49 40 3569-2434

kristina.hagemann@hamburg-messe.de

+49 40 3569 2430

anna.granso@hamburg-messe.de

MAREIKE KITSCH

Sales Manager

+49 40 3569-2826

mareike.kitsch@hamburg-messe.de

SIGN UP NOW FOR THE TRENDS OF TOMORROW



Jetzt
anmelden!

Register
now!

12.–16.3.
2027

12–16/03/2027

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