

Pressemitteilung

Gasterlebnis Indoor und Outdoor:

INTERNORGA 2022 zeigt ‚Restaurant- und Hotelausstattung‘ an neuen Standorten und bündelt Trendthemen Außengastronomie und BBQ in eigener Halle

Hamburg, 13.01.2022 – Restaurants und Hotels haben sich in den letzten Jahren stark verändert. In Puncto Qualität und Nachhaltigkeit sind sowohl die Ansprüche der Gäste, als auch die im Bereich Inneneinrichtung gestiegen. Interior, Mobiliar und Design müssen für eine Wohlfühlatmosphäre aufeinander abgestimmt sein. Seien es bunte Mix-and-Match-Möbel, ansprechende Tischdekorationen oder reichlich Pflanzen in Restaurants oder Hotels – Ideen und Inspiration finden Gastronomen und Hoteliers auf der INTERNORGA. Die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt zeigt vom 18. – 22. März 2022 an neuen Hallenstandorten alle Neuigkeiten rund um Möbel, Tabletop und Dekoration in den Erdgeschossen der Messehallen B1 bis B4. Zudem präsentiert die INTERNORGA erstmalig die Trendthemen Außengastronomie sowie Grillen und BBQ gebündelt in der Halle B5.

Die Anforderungen an Restaurant- und Hotelausstattung ändern sich seit Jahren rasant. Gäste erwarten ganzheitliche Einrichtungskonzepte, die Tradition mit Nachhaltigkeit und Moderne verknüpfen sowie eine Wohlfühlatmosphäre bieten – im Idealfall ist es ‚instagramable‘. Die INTERNORGA 2022 ermöglicht mit dem Ausstellungsbereich ‚Restaurant- und Hotelausstattung‘ nationalen und internationalen Ausstellern eine große Bühne an neuen Standorten. In den Erdgeschossen der Hallen B1 bis B4 entdecken Besuchende trendige Restaurant-, Bar- und Hotelzimmereinrichtung, moderne Bankettmöbel sowie Gläser, Porzellan, Besteck, Speisekarten, Sanitärausstattung, Beleuchtung, Bett- und Tischwäsche und Berufskleidung.

Außengastronomie sowie Grill & BBQ Court in Halle B5 im Mittelpunkt

In angrenzender Nähe zu Restaurant- und Hotelausstattung präsentiert die INTERNORGA 2022 erstmalig das Trendthema Außengastronomie in einer eigenen Halle. In der B5 zeigen zahlreiche Anbieter und Hersteller dieses Segments Neuigkeiten für alle Facetten der Gastronomie im Freien. Von geeignetem Wetterschutz und Heizstrahler, über funktionale Beleuchtung und innovativem Mobiliar – der neue Outdoor-Bereich ist die perfekte Plattform zum Entdecken neuer Ideen für Gastro- und Hotelterrasse, -Garten und Co. Zudem ergänzt der beliebte Grill & BBQ Court in langjähriger Kooperation mit dem Grill-Kontor Hamburg das Angebot in der Halle sowie im Freigelände zwischen der Halle B5 und B7 um nationale und internationale Anbieter aus den Bereichen Grilltechnik, Ausstattung und Catering. Hier werden Produkte, Trends und Innovationen

aus dem gesamten Grill-Segment mit Entertainment-Charakter präsentiert, komplettiert um ein vielfältiges Rahmenprogramm mit Live-Vorfürungen und Verkostungen.

„Mit den neuen Hallenstandorten für Restaurant- und Hotelausstattung sowie die Nähe zu den Bereichen Außengastronomie und Grillen haben wir genau die Themen gebündelt, die perfekt zueinander passen. Es sind wichtige Umsatztreiber und Trends, die in der Pandemie noch mehr an Bedeutung gewonnen haben. Der INTERNORGA-Besuch kann damit effizienter geplant und wertvolle Synergien gehoben werden. Ein Beachclub mit Foodtrucks und einer Bar sorgen für loungige Atmosphäre in der B5. Es ist der ideale Ort, um sich mit Branchenpartnern entspannt auszutauschen. Wir freuen uns sehr darauf und laden alle ein, die B5 neu für sich zu entdecken“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin Hamburg Messe und Congress.

Der schnellste Zugang zum Ausstellungsbereich ‚Restaurant- und Hotelausstattung‘ erfolgt über die Eingänge Ost (U-Bahn Messehallen) und Mitte. Zutritt zum Bereich ‚Außengastronomie‘ und dem Grill & BBQ Court erfolgt am besten über den Eingang Ost (U-Bahn Stephansplatz) oder Eingang Süd (U-Bahn Messehallen).

Über die neue INTERNORGA Hallenstruktur

Die umfassende strategische Neugestaltung der gesamten INTERNORGA Ausstellungsbereiche wird im Jahr 2022 erstmals für alle Besuchende und Ausstellende erlebbar sein: Neue oder vergrößerte Präsentationsmöglichkeiten und eine stringenter Besucherführung machen die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt noch vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten zeitgeistig wider. Die Bereiche ‚Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen‘ (Halle A1, A3, A4 sowie B1 bis B4 Obergeschoss), ‚Restaurant- und Hotelausstattung sowie Außengastronomie‘ (Halle B1 bis B4 Erdgeschoss, Halle B5), ‚Küchentechnik und -ausstattung‘ (Halle B6 und B7), ‚Bäckerei und Konditorei‘ (Halle A3) sowie ‚Digitale Anwendungen‘ (Halle A2) rücken das Messeerlebnis für alle Besuchenden stärker in den Mittelpunkt und bieten einen optimalen Raum zum Networking. Jeder der vielfältigen Ausstellungsbereiche wird über einen eigenen Eingang direkt zugänglich sein.

Die INTERNORGA findet für alle Teilnehmenden vom 18. bis 22. März 2022 voraussichtlich unter 2G-Regeln statt. Sollten zum Zeitpunkt der Veranstaltung erweiternde Regelungen entsprechend der Hamburgischen SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung gelten, wird rechtzeitig darüber informiert.

Hygiene-Hinweise für Besucher: <https://www.internorga.com/info/besucher/hygiene-hinweise-2g>
Hygiene-Hinweise für Aussteller: <https://www.internorga.com/info/aussteller/hygiene-hinweise-2g>

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom 18. bis 22. März 2022 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern in elf Messehallen ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Fotomaterial zum Download: <https://media.hamburg-messe.de/pressebilder/#/categories>

Weitere Informationen zur INTERNORGA 2022 auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den Social Media Kanälen:



Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnat@hamburg-messe.de