

Pressemitteilung

Es geht wieder los: Bewerbungen für den Next Chef Award und INTERNORGA Zukunftspreis sind ab sofort möglich

Hamburg, 09.11.2022 – Vom 11. bis 13. März 2023 findet auf der internationalen Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien der beliebte Wettbewerb für Nachwuchsköche „Next Chef Award“ statt. Hierfür und für den renommierten „INTERNORGA Zukunftspreis“, der am 10. März 2023 verliehen wird, werden ab sofort Bewerbungen angenommen. An insgesamt fünf Tagen versammelt die INTERNORGA Koch-Talente, innovative Unternehmen und viele weitere Akteure an einem Ort, schafft Austausch unter ihnen und würdigt sie mit renommierten Branchen-Preisen.

Gesucht: Next Chef 2023

An die Töpfe, fertig los – nach drei Jahren Pause suchen Starkoch **Johann Lafer** und die INTERNORGA wieder den oder die „Next Chef“. An drei Tagen wird in den Hamburger Messehallen endlich wieder um den begehrten „Next Chef Award“ gekocht. 2016 ins Leben gerufen, lockt der Wettbewerb auch 2023, neben dem Titel, mit einem eigenem Kochbuch, das im Gräfe und Unzer Verlag erscheint.

Bewerben können sich Nachwuchs-Kochtalente aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Sie dürfen nicht älter als 26 Jahre sein und müssen über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen. Die Ausbildung kann dabei in sämtlichen gastronomischen Bereichen – wie zum Beispiel Restaurants, System- und Gemeinschaftsgastronomie oder Catering – absolviert worden sein.

Eine mit Branchen-Größen besetzte Jury wählt unter allen bis zum 31. Dezember 2022 eingereichten Bewerbungen 18 Kandidatinnen und Kandidaten aus. Vom 11. bis 13. März 2023 treten dann auf der INTERNORGA jeweils sechs von ihnen gegeneinander an. Die Aufgabe: Vor Livepublikum und Fachjury in 60 Minuten ein Hauptgericht aus vier identischen Zutaten kochen.

Wer es ins Finale schafft, hat die Herausforderung, ein Gericht von Johann Lafer zu kochen – ohne Rezept, dafür mit viel Talent und Adrenalin.

Den bisherigen Siegern **Kevin Gedike** (2019), **Marianus von Hörsten** (2018), **Maximilian Schultz** (2017) und **Jonas Straube** (2016) hat der Next Chef Award bereits zum Karriereschub verholfen.

Ausführliche Informationen zum Wettbewerb sowie zu den Teilnahmebedingungen unter: [Next Chef Award - INTERNORGA](#)

Nächste Runde für den INTERNORGA Zukunftspreis

Innovativ, zukunftsgerichtet, nachhaltig – mehr denn je sind diese Kriterien in einer Branche gefragt, die vor so vielen Herausforderungen steht, wie kaum eine andere. Unternehmen, die diese Maßstäbe nicht nur verfolgen sondern auch erfolgreich umsetzen, haben die Chance auf den renommierten **INTERNORGA Zukunftspreis**, der am 10. März 2023 bereits zum 12. Mal verliehen wird. Bewerbungen werden ab sofort und bis zum 15. Januar 2023 angenommen unter: [INTERNORGA Zukunftspreis](#).

Vergeben wird der Preis, der zu den wichtigsten nationalen und internationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt zählt, in den drei Kategorien: „Nahrungsmittel & Getränke“, „Technik & Ausstattung“ sowie „Gastronomie & Hotellerie“. Über die Sieger entscheidet eine unabhängige Fachjury, die sich aus anerkannten Expertinnen und Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft zusammensetzt. Ausführliche Informationen zu den Jurymitgliedern unter [Jury - INTERNORGA](#)

Für die Kategorie „**Gastronomie & Hotellerie**“ können sich Unternehmen selbst bewerben oder dafür nominiert werden. Bewerbungen für die zwei weiteren Rubriken „**Nahrungsmittel & Getränke**“ und „**Technik & Ausstattung**“ sind ausschließlich für Ausstellende der INTERNORGA 2023 möglich.

Prämiert werden die Trendsetter im Außer-Haus-Markt – Unternehmen, die höchste Ansprüche an ihre Innovationskraft sowie die sozialen und ökologischen Effekte ihrer Produkte und ihres eigenen Unternehmens stellen und damit beispielhaft für ihre Branche sind.

Die Sieger des Zukunftspreises 2022 waren:

- Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: Oceanfruit Meeressalate der **Wunderfish GmbH**
- Kategorie „Technik & Ausstattung“: Too Good to Go App der **Too Good to Go GmbH**
- Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: studierendenWERK BERLIN, Gastronomiekonzept „greenes² - mindful campus food“ des **Studierendenwerks Mannheim und das Studierendenwerk Osnabrück**

Auf der INTERNORGA 2023 können Besuchende erleben, wieviel Talent und Innovationsgeist in der Branche stecken und welche Chancen und Möglichkeiten sich insbesondere in herausfordernden Zeiten durch Austausch und Zusammenarbeit ergeben. Der Next Chef Award und der INTERNORGA Zukunftspreis stehen exemplarisch für die herausragende Energie und Kreativität im gesamten Außer-Haus-Markt.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden 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.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/QD13B>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt:

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de