

INTERNORGA-Rahmenprogramm:

Bühne frei für aktuelle Trends, spannende Informationen und Expertenwissen aus erster Hand

Hamburg, 28. Februar 2024: Auch 2024 ist die INTERNORGA wieder Place-to-be für Austausch, Informationen und Diskussionen zum Außer-Haus-Markt. Dafür sorgen unter anderem zwei zukunftsweisende Formate, die letztes Jahr Premiere feierten: Die Open Stage ist der angesagte Branchentreffpunkt für innovative Ideen, Expertenwissen und Inspiration zu brandaktuellen Themen. Newcomer, Pioniere und Start-ups in Sachen Food finden auf der What The Food! by foodlab Bühne ihre Community.

Mit den jungen Formaten **Open Stage** und **What the food! by foodlab** beweist die INTERNORGA einmal mehr ihre trendsetzende Leitfunktion im Außer-Haus-Markt. Auf der **Open Stage** zeigen Branchenexperten und -expertinnen aus den unterschiedlichsten Bereichen Best-Practice-Beispiele und Lösungen zu aktuellen Themen, die die Branche bewegen. In Talkrunden, Impulsvorträgen und Keynotes liefert die Plattform Know-how und Inspiration aus der Branche für die Branche und bietet zudem den Rahmen zum Netzwerken in entspannter Atmosphäre.

Bereits am Eröffnungstag, dem 08. März 2024, steht eines der Highlights auf dem Programm: der **INTERNORGA Zukunftspreis**. Die Verleihung des Branchen-Oscars ist in diesem Jahr auf die Bühne der **Open Stage** umgezogen, um noch näher am Puls des Geschehens zu sein. Auch der **Pink Cube** mit Food-Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst nutzt die **Open Stage** und gibt dort täglich spannende Einblicke und Ausblicke in aktuelle und zukünftige Trends von Food & Beverage. Neben der Vorstellung der fünf Haupttrends des INTERNORGA-Branchenreports **FoodZoom 2.0** zeigt die renommierte Food-Trendforscherin darüber hinaus, wie Gastro-Profis mit neuen Bakery- und Snacking-Konzepten ihre Gäste begeistern können.

Stimmungsvoll, laut, radikal, lokal – und absolut gut. So lässt sich das Berliner Sterne-Restaurant Nobelhart & Schmutzig beschreiben. Und immer ein bisschen provokant. Daher stellt **Billy Wagner**, Wirt und Inhaber von „Deutschlands politischstem Restaurant“, seinen Vortrag auf der **Open Stage** auch unter das Thema „Gutes Essen rettet nicht die Welt, ist aber ein guter Anfang“ und gibt Einblick in seine Unternehmensphilosophie.

Im Expertentalk „International Trendscouting – Best Practice“ diskutieren die Gastronomin **Haya Molcho**, NENI Restaurants und NENI Catering, die Trendforscherin **Karin Tischer**, food & more, und **Georg Broich**, CEO Broich Hospitality Group, wie sich aufgespürte Trends im eigenen Betrieb umsetzen lassen. Dem digitalen Restaurant und den Potenzialen der Zukunft sind Branchenprofis wie **Florian Beckmann** (Billbox), **Sven Steinkuhl** (Nesto) und **Thomas Primus** (Food Notify) im Talk „Gastro goes digital“ auf der Spur.

Auf der **Open Stage** in Halle A3 stehen täglich von 11:00 bis 16:30 Uhr Impulsvorträge, Talkrunden, Keynotes, Best-Practice-Beispiele und Trendticker auf der Bühne. Rund 100 Speaker und Branchen-Insider geben zu aktuellen Themen Tipps und Tricks direkt aus der Praxis. Moderiert wird das Programm von dem Marketing- und Branchenexperten **Michael Kuriat**, TNC Group. Alle aktuellen Informationen sind auf der [Website der INTERNORGA](#) verfügbar.

Die Bühne der jungen Plattform „foodlab“ bietet Food-Pionieren, Greenhorns und Rookies im Rampenlicht ein Zuhause und gibt der ambitionierten Start-up-Szene ein Gesicht. „Ich freue mich, dass wir mit unserer Plattform **What The Food! by foodlab** wieder auf der INTERNORGA sind und unsere vielfältige Community aus Start-ups, Grown-ups und Gastronomie verbinden können. Auch in diesem Jahr haben wir schlagkräftige Beiträge, einen ganzen Tag voll mit Master Classes und spannenden Insights aus erster Hand von den neuesten Food-Projekten der Stadt sowie viele kulinarische Highlights im Gepäck“, sagt **Christin Siegemund**, Gründerin und CEO foodlab, Hamburg. Mit dabei sind unter anderem **Sabine Bingenheimer** (Requionique) und **Claudia Hansen** (California Walnuts), die zur Frage „Warum wir über Planetary Health nachdenken müssen“ diskutieren. Unter dem Stichwort „David meets Goliath – wie Klein und Groß sich Gutes tun“ zeigt das Hamburger Kochroboter-Start-up Goodbytz, wie es mit seinem Konzept, gesundes Essen in immer gleicher Qualität zu liefern, die Block-Gruppe als Investor überzeugen konnte. **What The Food! by foodlab** ist täglich von 11:00 bis 17:00 Uhr geöffnet. Das komplette Programm findet sich auf der [Website der INTERNORGA](#).

Abgerundet wird das Programm der beiden Bühnen durch spannende Vorträge im **DEHOGA Club** und dem **Café Future Live**, zum Beispiel zu Themen wie Green Tech in der Hotellerie, Social Recruiting oder Innenstadtentwicklung über Event- und Pop-up-Gastronomie. Zudem lädt die Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** von Samstag bis Montag von 17:30 Uhr bis 20:30 Uhr alle Messebesuchenden und Ausstellenden zu kühlen Getränken, guter Musik und genug Raum zum Netzwerken ein.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress 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 www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/JT86A

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de