

Pressemitteilung

INTERNORGA 2023 steht in den Startlöchern

Vom 10. - 14. März 2023 trifft sich die Branche in Hamburg

Hamburg, 02.11.2022 – Die INTERNORGA – Trendschmiede, Ideengeberin und Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt – öffnet vom 10. bis 14. März 2023 wieder ihre Tore. Die internationale Leitmesse wird erneut Lösungen, wertvolle Inspirationen und Netzwerkmöglichkeiten für die von vielen Herausforderungen geprägte Branche bieten. Dabei setzt die Messe, deren erste Hallen bereits ausgebucht sind, neben bewährten Bereichen auch auf neue Konzepte – etwa die INTERNORGA Open Stage, die als Forum und Impulsgeber fungieren soll. Außerdem erhalten Trendthemen wie Digitalisierung und Packaging & Delivery größere Ausstellungsbereiche und ergänzen so die bewährten Themenwelten der INTERNORGA.

„Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien stehen angesichts der zahlreichen drängenden Fragen unserer Zeit vor ungeahnten Herausforderungen“, stellt **Claudia Johannsen**, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress, fest. „Doch die Branche rückt zusammen – und wir als Partner des gesamten Außer-Haus-Marktes bieten dafür eine einzigartige Plattform. Auf der INTERNORGA 2023 können unsere Gäste Lösungen und Produkte entdecken, die Gastronomie und Hotellerie sowie das backende Gewerbe in dieser schwierigen Zeit unterstützen und voranbringen und die Perspektive geben können.“

Erfolgreiche Trendbereiche finden 2023 ihre Fortsetzung

Vom Start-up bis zum Weltkonzern – als wichtigstes Branchentreffen vereint die INTERNORGA nicht nur alle Segmente für den Außer-Haus-Markt unter einem Dach, sondern bietet ambitionierten Newcomern genauso wie großen Playern den Ort, ihre neuesten Produkte und Lösungen zu präsentieren. Mit dabei sind bekannte und neue nationale und internationale Marken. In der beliebten Newcomers Area finden junge Konzepte, die Unternehmergeist und Zukunftsvisionen miteinander kombinieren, eine „eigene“ Heimat.

„Angesichts des positiven Feedbacks aller Teilnehmenden freuen wir uns, unsere Trendbereiche wie Digitale Anwendungen oder die Craft Spirit Lounge im kommenden Jahr weiter auszubauen“, sagt **Matthias Balz**, Projektleiter INTERNORGA. „Mit Blick auf das ab 2023 geltende Mehrweggesetz wird zudem besonders der Bereich Packaging & Delivery an Bedeutung gewinnen und dem Fachpublikum passende Lösungen aufzeigen.“

Die INTERNORGA bringt alle zusammen

Seit jeher ist die INTERNORGA Partner der großen Hospitality-Familie. Dies gilt ganz besonders in herausfordernden Zeiten wie diesen. Die Messe wird 2023 einmal mehr die Plattform für Trends,

Neuigkeiten und Netzwerken sein und den Austausch unter Gleichgesinnten sowie Expertinnen und Experten auf hohem Niveau ermöglichen. Hierbei setzt die Messe im kommenden Jahr auf innovative Konzepte: Es wird einen neuen Treffpunkt und Diskussionsforum für alle Newcomer und Nachhaltigkeitsthemen geben. Die neue **INTERNORGA Open Stage** wird zum Hub für aktuelle Themen und Insights, die die Branche bewegen. Sie ermöglicht gezielten Know-how-Transfer von der Branche für die Branche, um den allgegenwärtigen Herausforderungen mit adäquaten Lösungsansätzen zu begegnen.

Daneben schafft die INTERNORGA zahlreiche weitere Möglichkeiten zum Dialog in inspirierender Atmosphäre: Als entspannter Rückzugsort oder idealer Treffpunkt zum Kontakte pflegen gilt das **Café Future Live**, in dem neben kulinarischen Kostproben auch wechselnde Fachvorträge auf die Gäste warten. Inspiration und Impulse liefert der zentrale Magnet für Besuchende, der **Pink Cube**.

Awards und Erfolgskongresse runden das Programm ab

Ob internationales **Foodservice-Forum** oder **Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie** – die INTERNORGA ist im kommenden Jahr erneut Plattform für die größten und wichtigsten Brainfood- und Networking Events der Branche. Dass die Messe auch als Trendbarometer und Karriere-Booster für junge Talente in Gastronomie und Hotellerie fungiert, beweisen die Awards, die 2023 erneut vergeben werden: So gilt der **Next Chef Award** als Sprungbrett für junge Nachwuchsköchinnen und -köche. Unter der Schirmherrschaft von Starkoch Johann Lafer kochen sie dabei um die begehrte Auszeichnung. Der **INTERNORGA-Zukunftspreis** würdigt Visionäre, die mit nachhaltigen und innovativen Ideen neue Maßstäbe für die Branche setzen. Der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** wird vom Branchen-Netzwerk Leaders Club gemeinsam mit der INTERNORGA und orderbird an vielversprechende Gastro-Konzepte vergeben und ermöglicht Gründerinnen und Gründern damit einen erfolgreichen Start.

Claudia Johannsen blickt mit Vorfreude auf das bevorstehende Event: „Die Vorbereitungen für die INTERNORGA 2023 laufen auf Hochtouren. Die ersten Hallen sind nahezu ausgebucht. Das zeigt, dass die INTERNORGA als unverzichtbares Branchen-Highlight des Außer-Haus-Marktes wahrgenommen wird. Besonders froh sind wir darüber, dass auch ausstellende Unternehmen, die 2022 aufgrund der Pandemie nicht vertreten waren, für das kommende Jahr wieder ihre Teilnahme angekündigt haben. Darüber hinaus freuen wir uns auf zahlreiche spannende Start-ups und junge innovative Konzepte.“

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/JVRT2>

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

Kontakt:

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

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