

Pressemitteilung

So viel Abwechslung gab's noch nie: Alle Highlights der INTERNORGA 2023 im Überblick

Hamburg, 08.03.2023 – Immer in Bewegung: Die INTERNORGA, internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, findet vom 10. bis 14. März in den Hamburger Messehallen statt und bringt einige neue Formate auf die Fläche. Im Fokus steht der Austausch unter Kolleginnen und Kollegen sowie mit Expertinnen und Experten zu den Topthemen der Branche. Nach drei Jahren coronabedingter Pause findet unter anderem wieder der beliebte Next Chef Award mit Starkoch Johann Lafer und anderen namhaften Vertreterinnen und Vertreterin der kochenden Kunst statt. Ein Überblick über neue Formate, renommierte Kongresse sowie weitere spannende Events während der INTERNORGA.

Das ist neu auf der INTERNORGA 2023

INTERNORGA Open Stage | Halle A3 | täglich von 11:00 - 17:00 Uhr

Die Vielfalt aktueller Themen in der Branche spiegelt sich im breit gefächerten Programm der neuen „INTERNORGA Open Stage“ in Halle A3. In zahlreichen Input-Sessions und Diskussionsrunden teilen Brancheninsider ihr Know-how zu Themen wie Chancen der Cannabis-Legalisierung, Digitalisierung, Ghost Kitchens, Künstliche Intelligenz und Robotik.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/open-stage>

KI-CENTER | Halle A3 | Stand A3.629

Noch ist das Potenzial Künstlicher Intelligenz im Außer-Haus-Markt weitgehend ungenutzt. Das wollen die INTERNORGA und AI.HAMBURG ändern. Das neue „KI-CENTER“ in Halle A3, Stand 629, bietet Start-ups eine Plattform zur Präsentation ihrer Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und weitere Branchenbereiche. Im Fokus stehen konkrete Maßnahmen und Anwendungen, mit denen unter anderem das Kundenerlebnis, Personalthemen, Warenwirtschaft, Prozesse, Nachhaltigkeit und vieles mehr im Betrieb optimiert und effizienter gestaltet werden können.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/ki-centre>

What The Food! – by foodlab | zwischen den Hallen B3.OG und B4.OG | täglich von 11:00 - 18:00 Uhr

Auf der What the Food! Bühne geht es um die angesagtesten Themen und Trends im Bereich Food. In Masterclasses, Vorträgen, Live-Pitches und Panels dreht sich alles um New Work, Nachhaltigkeit, International & Futures Food sowie Digitalisierung. Die Bühne liefert Impulse und gibt der Start-up-Szene ein Gesicht. Moderiert werden die einzelnen Panels von Branchen-Insidern

wie Christin Siegemund von foodlab Hamburg, Köchin und Buchautorin Antje de Vries von den F&B Heroes und Dr. Hendrik Susemihl von Goodbytz.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/what-the-food-by-foodlab>

INTERNORGA OFF THE RECORD | Halle B5 | 11. bis 13. März, 17:30 - 20:30 Uhr

Mit der Afterwork-Lounge „OFF THE RECORD“ feiert die INTERNORGA eine Premiere. Ausstellende und Besuchende sind eingeladen, den Tag in entspannter Atmosphäre ausklingen zu lassen. Und das an drei Abenden: Am Messesamstag, Sonntag und Montag warten in Halle B5 ab 17:30 Uhr eine spektakuläre 20 Meter lange Bar, chillige Loungebereiche, Drinks, Snacks und Musik vom Live-DJ auf das INTERNORGA-Publikum. Eintritt und Getränke sind frei.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/off-the-record>

Neben diesen neuen Formaten erwarten Teilnehmende der INTERNORGA zahlreiche bekannte und beliebte Events und Specials. Eine Auswahl im Überblick:

Kongresse

Internationales Foodservice Forum | Congress Center Hamburg (CCH), Saal 1 | 9. März 2023, 10:00 - 18:00 Uhr

Zum Auftakt der INTERNORGA heißt es am Donnerstag, 9. März, wieder „Branchentreffen der Extraklasse“ beim Internationalen Foodservice-Forum 2023. Im CCH in unmittelbarer Nähe zum Messegelände versammeln sich alle, die den Außer-Haus-Markt mit Unternehmergeist und klugen Ideen voranbringen. Auf dem Programm der prominenten Branchenvertretenden stehen in diesem Jahr unter anderem Plant-Based-Potenziale, Markenführung, Digitales und Teambuilding. Auf der Bühne des größten Fachkongress dieser Art in Europa mit über 2.000 nationalen und internationalen Teilnehmenden stehen diesmal unter anderem der TV-Fußball-Experte und ehemalige Profifußballer **Bastian Schweinsteiger** und **Gerhard Delling**, Moderator und Sportjournalist. Beide sprechen darüber, wie erfolgreiches Teambuilding in herausfordernden Zeiten gelingen kann.

<https://www.internorga.com/kongresse/internationales-foodservice-forum>

Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie | Congress Center Hamburg, Saal 4 | 13. März 2023, 9:00 - 15:30 Uhr

Am Messesamstag, 13. März, versammeln sich die Profis der Gemeinschaftsverpflegung beim 47. Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie im CCH. Unter dem Motto „In Zukunft GRÜN“ dreht sich vor Ort alles um neue Ideen, kluge Konzepte und wirksame Lösungen zur Nachhaltigkeit der Branche. Zusammen mit der gvpraxis, dem Wirtschaftsmagazin für professionelle Gemeinschaftsgastronomie, geben Branchenvertretende Einblicke in ihre Strategien und liefern wertvolle Handlungsempfehlungen.

<https://www.internorga.com/kongresse/gv-kongress>

Wettbewerbe

Deutscher Gastro-Gründerpreis | Saal Chicago | 10. März, 13:30 Uhr

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird gemeinsam vom Leaders Club, der INTERNORGA und orderbird ausgelobt. Welcher der sechs Finalistinnen und Finalisten für den renommierten Branchenpreis das Rennen macht, wird am ersten Messetag am Freitag, 10. März um 13:30 Uhr im Raum Chicago der Hamburg Messe und Congress vor Live-Publikum entschieden.

<https://www.internorga.com/kongresse/wettbewerbe/deutscher-gastro-gruenderpreis>

Next Chef Award | OG Foyer Ost | 12. und 13. März

Der Nachwuchs-Kochwettbewerb Next Chef Award findet nach dreijähriger Pause wieder auf der INTERNORGA statt. An zwei Wettbewerbstagen suchen die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt und Starkoch Johann Lafer die beste Nachwuchsköchin oder den besten Nachwuchskoch. 17 Talente stellen ihr Können in drei Challenges vor Live-Publikum und einer hochkarätig besetzten Fachjury unter Beweis.

<https://www.internorga.com/kongresse/wettbewerbe/next-chef-award>

Pizza Experience | Halle B6, Stand B6.250

Pizza-Workshops, Pizza-Akrobatik-Shows und Live-Inspirationen – am Stand B6.250 in Halle B6 dreht sich während der INTERNORGA alles um die hohe Kunst des kreativen Pizzabackens. Gemeinsam mit der in Berlin ansässigen Pizza-Schule unter Leitung von Umberto Napolitano präsentieren sowohl Meister ihres Fachs als auch Nachwuchstalente neue Ideen und Verarbeitungstechniken. Messe-Highlights sind die am 13. März 2023 stattfindende 10. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker und die am 14. März folgenden 1st European Pizza Championships Germany.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/pizza>

Specials

Craft Coffee Area | Halle B2.OG

Der Name ist Programm: In der „Craft Coffee Area“ dreht sich alles um individuelle Kaffeeröstungen und -Trends. Besuchende erwartet eine große Auswahl an innovativen Kaffeemaschinen und Neuheiten wie zum Beispiel „Kaffeedrucker“, die Milchschaum mit kunstvollen Motiven verzieren.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/trendbereiche/craft-coffee-area>

Craft Spirit Lounge | Halle B4.OG

Eine weitere Inspirationsquelle im Bereich Getränke ist die beliebte „Craft Spirit Lounge“: Von handgebrauten Edelobstbränden und -likören über rauchige Whiskys oder Gins mit ausgefallenen Botanicals bis hin zu alkoholfreien Alternativen – hier finden Besucherinnen und Besucher feinste Destillate von jungen und trendbewussten Spirituosenherstellern, bei denen Kreativität, neue Geschmacksmomente sowie Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus stehen.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/trendbereiche/craft-spirit-lounge>

Newcomers Area | Halle B4.OG

Nicht nur für Trend Scouts ein Must-See und eine Inspirationsquelle: Ob vegane Eier oder pflanzliche Shrimps – vom 10. bis 14. März präsentieren 15 junge Unternehmen ihre Produktinnovationen in der INTERNORGA Newcomers Area und laden zum Entdecken ein.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/trendbereiche/newcomers-area>

Packaging & Delivery | Halle B3.OG

Im Trendbereich „Packaging & Delivery“ finden Teilnehmende der INTERNORGA alles für ihr erfolgreiches Take-away- und Liefergeschäft. Neben den führenden Delivery-Unternehmen wie beispielsweise Lieferando und Uber Eats vereint die Leitmesse dort eine Vielzahl an nationalen und internationalen Unternehmen, die umweltfreundliche Verpackungslösungen und verschiedenste Mehrweg-Systeme präsentieren.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/trendbereiche/neu-packaging-delivery>

PINK CUBE | Halle B2.OG

Der Trendinkubator auf der Messe: Besuchende der INTERNORGA können sich vom 10. bis 14. März 2023 im angesagten Pink Cube über alle News im Bereich Food & Beverage informieren. Trendforscherin **Karin Tischer** präsentiert in 30-minütigen Kurzvorträgen mehrmals täglich Insights aus der Branche – kostenfrei und ohne Voranmeldung.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/pink-cube>

ProVeg | Halle A1, Stand A1.207A

Ob in persönlichen Gesprächen am Messestand oder als ZuhörerIn oder Zuhörer der verschiedenen Fachvorträge – Antworten auf alle Fragen rund um die pflanzliche Küche finden Besuchende der INTERNORGA bei ProVeg, dem Kompetenzzentrum für die pflanzenbasierte Ernährung.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/proveg>

Skywalk Tafel | Übergang Halle A1 und Halle B1

Als besonderes Highlight der INTERNORGA gilt die spektakuläre Skywalk Tafel auf der gläsernen Brücke zwischen Halle A1 und Halle B1. An einer 40 Meter langen Tafel werden die neuesten Trends und Produkte namhafter Hersteller in Sachen Table Top präsentiert. Die Tischdeko zeigt auf einen Blick, was künftig wegweisend sein wird bei Geschirr, Besteck & Co.

<https://www.internorga.com/aussteller-trendbereiche/specials/skywalk-tafel>

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 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/IDQPP>

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

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

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