

INTERNORGA 2024 / Überblick

Stand: 17. Januar 2024

Veranstaltung: Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien

Veranstalter: Hamburg Messe und Congress GmbH

Mitveranstaltende: Die DEHOGA-Landesverbände von Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt

Zeit: 08. bis 12. März 2024 (Freitag bis Dienstag)
Täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr

Ausstellungsfläche: Rund 95.000 m² in den Hallen A1-A4, B1- B7 sowie im Freigelände

Ausstellende: über 1.000 Ausstellende

Eintrittspreise:

Tagesticket	38,00 €
Dauer-Ticket	55,00 €
Fachschüler/-student	22,00 € *

* Nur an der Tageskasse gegen Vorlage eines Nachweises erhältlich

Angebotsschwerpunkte: **Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/ -maschinen**
Convenience- und Tiefkühlprodukte, Feinkost, Fisch, Fleisch, Molkereiprodukte, Snacks, Bio-Erzeugnisse, Heiß- und Kaltgetränke, Bier, Spirituosen, Gewürze, Speiseeis, Verpackung, Lieferdienste, To-Go-Bedarf, Schanktechnik, Verkaufsautomaten

Restaurant- und Hotelausstattung, Außengastronomie
Restaurant- und Bareinrichtung, Hotelzimmereinrichtung, Terrassenausstattung, Bankettmöbel, Gläser, Porzellan, Besteck, Speisekarten, Sanitärausstattung, Beleuchtung, Bett- und Tischwäsche, Berufskleidung

Küchentechnik und -ausstattung

Koch- und Gargeräte, Buffet- und Schanktechnik, Zubehör, Kältetechnik, Verpackungsmaschinen, Energietechnik, Spül- und Wäschereitechnik, Abfallentsorgung

Digitale Anwendungen

Buchungs- und Hotelsoftware, bargeldlose Bezahlssysteme, Internetlösungen, Apps, Kassen- und Abrechnungssysteme, Hardware, Schließsysteme, Sicherheitstechnik, Kommunikationstechnik, Robotik, KI

INTERNORGA Kongresse:

42. Internationales Foodservice-Forum

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie
Donnerstag, 07. März 2024, 10.00 – 18.00 Uhr
CCH Congress Center Hamburg, Saal 1

Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie

Führende Veranstaltung für die deutsche GV-Branche
Montag, 11. März 2024, 09.00 – 15.30 Uhr
CCH Congress Center Hamburg, Saal 4

INTERNORGA Trendbereiche:

AI CENTER

Artificial Intelligence (AI) bzw. Künstliche Intelligenz (KI) wird als Technologie den gesamten Außer-Haus-Markt revolutionieren. Im AI CENTER der INTERNORGA präsentiert AI.HAMBURG innovative KI-Startups mit denen Sie Personalthemen, Warenwirtschaft, Prozesse, Nachhaltigkeit und vieles mehr in Ihrem Betrieb optimieren und effizienter gestalten können. Ein Muss für alle, die im Wettbewerb erfolgreich sein wollen.

Halle A3, Stand 629

Newcomers Area

In der Newcomers Area stellen ambitionierte Gründerinnen und Gründer sowie aufstrebende Unternehmen ihre neuen und außergewöhnlichen Produkte und Services für den Außer-Haus-Markt vor.

Halle B4.0G

Packaging & Delivery

In dem Ausstellungsbereich dreht sich alles rund um das Thema Lieferdienste und nachhaltige Verpackungslösungen für das Außer-Haus-Geschäft, gebündelt auf einer Fläche in unmittelbarer Nähe zum Themenbereich Nahrungsmittel und Getränke.

Halle B3.OG

Skywalk Tafel

Table Top stilvoll inszeniert. Die Skywalk Tafel zeigt auf rund 50 Metern Länge die spannende Angebotsvielfalt in Sachen Table Top. Die Tafel wird ausgestattet von namhaften Ausstellenden und präsentiert, welche Trends künftig bei Geschirr, Gläsern, Besteck und Bestuhlung angesagt sind.

Brücke zwischen den A- und B-Gelände

INTERNORGA

Specials:

INTERNORGA Open Stage

Was beschäftigt die Branche und wo gibt es Antworten auf die drängendsten Fragen? Die Open Stage liefert Know-How und Best-Practise Beispiele aus der Branche, für die Branche und lädt zum Netzwerken in entspanntem Ambiente ein.

Halle A3, Stand 537, täglich 11:00-17:00 Uhr

OFF THE RECORD - Die Afterwork Lounge für alle!

Ganz ungezwungen und abseits des Business lädt die Afterwork-Lounge OFF THE RECORD zu einem Ausklang des aufregenden Messtags und zum Netzwerken ein, begleitet von kalten Getränken, leckeren Snacks und guter Musik.

Samstag, 09.03. - Montag, 11.03., 17:30-20:30 Uhr

Halle B5, Stand 631

What the Food! – by foodlab

Herzlich Willkommen auf der Stage der New Kids! In direkter Nachbarschaft zur Newcomers Area, kommen hier die Bei-Null-Anfänger und -Anfängerinnen, Greenhorns und Rookies zu Wort, liefern Impulse und geben der Startup-Szene sowie Innovationen ein Gesicht. Auf der Bühne geht es um die angesagtesten Themen und Trends im Bereich Food. In Master Classes, Vorträgen, Live Pitches,

Panels und Use Cases dreht sich alles um New Work, Nachhaltigkeit, International & Future Food und Digitalisierung.

Übergang zwischen Halle B3.OG und B4.OG, täglich 11:00-15 Uhr

Café Future live

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie: Das Café Future live ist der innovative und kommunikative Branchen-Treffpunkt auf der INTERNORGA. In entspannter Atmosphäre können Besuchende kulinarisch kreative Kostproben entdecken und spannenden Talkrunden mit Branchengrößen rund um die Zukunft der Foodservice-Welt beiwohnen.

Eingang Mitte OG

DEHOGA Club

Der DEHOGA Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt ist Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie. In moderner und entspannter Atmosphäre tauschen sich hier Kolleginnen und Kollegen aus der Branche aus und informieren sich über aktuelle Themen des DEHOGA.

Halle B4.OG, Stand 325

Food Truck Village

Auf dem Vorplatz der Messe, direkt unter dem Hamburger Fernsehturm, werden im Food Truck Village Streetfood vom Feinsten und zukunftsweisenden Konzepte der ‚mobilen Kantine‘ präsentiert.

Eingang Mitte, Messevorplatz

Pink Cube

Die europaweit gefragte Trendforscherin Karin Tischer vom Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more präsentiert 2024 wegweisende Konzepte und Impressionen vom internationalen Außer-Haus-Markt auf der Open Stage. Die neuen Geschäftsimpulse machen den Pink Cube jedes Jahr zu einem der zentralen Besuchermagneten und beliebten Treffpunkt der Branche.

Open Stage, Halle A3, Stand 537

Back Stage / Konditoren-Innung

Live-Inspirationen für kreative Konditorenkunst. Meister und Nachwuchskräfte präsentieren neue Ideen sowie Verarbeitungstechniken und bieten wertvolle Inspirationsquelle und definitive Bereicherung für jeden Konditor.

Halle A3, Stand 427

ProVeg Kompetenzzentrum

ProVeg ist das zentrale Informations- und Kompetenzzentrum für das Thema pflanzliche Küche auf der INTERNORGA. Vor Ort wird Beratung geboten und über Trends und Potenziale von veganen und vegetarischen Speisen für den Außer-Haus-Markt informiert.

Eingang Mitte OG, Stand 103

Pizza Experience

Pizza-Workshops, Pizza-Akrobatik Shows und Live-Inspirationen – am Stand B6.248 dreht sich während der gesamten Messezeit alles um die große Kunst der kreativen Pizza und Pizza Art. Gemeinsam mit der in Berlin ansässigen Pizza-Schule unter Leitung von Umberto Napolitano präsentiert die INTERNORGA Meister ihres Fachs, Nachwuchstalente, neue Ideen und Verarbeitungstechniken. Fulminante Messe-Highlights sind die am 11. März 2024 stattfindende 11. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker und die am 12. März folgenden 2nd European Pizza Championships Germany.

Halle B6, Stand 348

INTERNORGA Wettbewerbe

Deutscher Gastro-Gründerpreis

Freitag, 09. März 2024

Die Chance für alle, die vom Einstieg ins Gastro-Business träumen: Mit dem Wettbewerb bieten INTERNORGA, Leaders Club Deutschland und orderbird angehenden Gastronominnen und Gastronomen die Möglichkeit, Preise im Wert von je über 10.000 Euro zu gewinnen. Fünf Finalisten-Teams präsentieren ihre Geschäftsideen in je fünfminütigen Pitches live auf der Messe. Die Hauptgewinnerin oder der Hauptgewinner wird vom Fachpublikum direkt vor Ort gewählt und erhält unter anderem eine Startfinanzierung in Höhe von 10.000 Euro.

Eingang Mitte, 3. OG, Saal Chicago

13. INTERNORGA Zukunftspreis

Innovativ, zukunftsgerichtet, nachhaltig – diese Maßstäbe sind in der Branche heute mehr denn je gefragt. Der INTERNORGA Zukunftspreis würdigt bereits seit zehn Jahren Unternehmen, die diesen Anspruch verfolgen und umsetzen. Vergeben wird einer der wichtigsten nationalen und internationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt in drei Kategorien: ‚Unternehmen – Gastronomie & Hotellerie‘, ‚Produkt – Nahrungsmittel & Getränke‘, ‚Produkt – Technik & Ausstattung‘.

Next Chef Award

Beim Next Chef Award treten die besten Nachwuchsköchinnen und -köche des Landes in einem spannenden Wettkampf gegeneinander an. Mitmachen können Kochtalente bis 26 Jahre mit abgeschlossener Kochausbildung. 18 von ihnen dürfen sich auf der INTERNORGA 2024 in den Vorausscheidungen messen: Vier Zutaten, 60 Minuten, ein Hauptgericht – so lauten die Vorgaben für die Live-Challenges vor Publikum, bei denen insgesamt sechs Tagessieger ermittelt werden. Im großen Finale lautet die knifflige Aufgabe: ein von Star-Koch Johann Lafer kreiertes Gericht nachkochen – ohne Rezept!

10. bis 11.03. im Obergeschoss des Foyer Ost