

Von Networking bis Infotainment: Die INTERNORGA 2024 präsentiert die ganze Welt des Außer-Haus-Marktes

Hamburg, 01.03.2024: Der Countdown für die INTERNORGA läuft: Vom 08. bis 12. März 2024 wartet in den Hamburger Messehallen wieder ein vielseitiges Programm aus Information und Unterhaltung – von spannenden Wettbewerben über Bühnen-Performances bis hin zu hochkarätigen Kongressen. Vor allem aber bietet die beliebte Leitmesse für den Außer-Haus-Markt jede Menge Austauschmöglichkeiten für die Branche. Ob beim Afterwork-Event OFF THE RECORD oder im Café FUTURE live. Die Highlights im Überblick:

Bühnenprogramm

INTERNORGA Open Stage: Halle A3, Stand 537, täglich von 11:00 bis 16:30 Uhr

Die Bühne für innovative Ideen und Expertenwissen. In spannenden Diskussionsrunden teilen Branchenexpertinnen und -experten ihr Know-how zu Themen wie Digitalisierung, Künstliche Intelligenz, Recruiting und Nachhaltigkeit. Unter anderem sind **Billy Wagner** von Nobelhart & Schmutzig, **Jochen Pinsker** von Circana, **Jörg Reuter** vom Food Campus Berlin und **Johannes Reichenbach** von Hungry Lions Group mit dabei. [Weitere Informationen zur INTERNORGA Open Stage.](#)

What The Food! – by foodlab: zwischen Halle B3.OG und B4.OG, täglich von 11 bis 17 Uhr

Beginners welcome! Hier kommen alle zusammen, die die Branche mit frischen Ideen aufwirbeln und der Start-up-Szene ein Gesicht geben. In Vorträgen, Live Pitches und Panels dreht sich alles um Themen wie New Work, Nachhaltigkeit, International & Future Food und Digitalisierung. Unter den angekündigten Referierenden sind Branchengrößen wie **Dr. Hendrik Susemihl** und **Karl-Heinz Krämer** (GoodBytz) und **Antje de Vries** (F&B Heroes) sowie viele weitere Expertinnen und Experten. [Weitere Informationen zu What the Food! – by foodlab.](#)

Pink Cube: Open Stage, Halle A3

Hier sind die Trends zu Hause: Der angesagte Pink Cube informiert über die neuesten Entwicklungen im Bereich Food & Beverage. Trendforscherin **Karin Tischer** gibt mehrmals täglich in Kurzvorträgen lebendige Einblicke in das, was kommt. Am Messesamstag haben sich zudem Gastspeaker angekündigt: Dabei sind **Haya Molcho** (Neni) und **Georg Broich** (Broich Hospitalitygroup). [Weitere Informationen zum Pink Cube.](#)

Back Stage: Halle A3, Stand 427

Backhandwerk at its best: Meister und Nachwuchstalente aus der Konditoren-Innung Hamburg zeigen, wie sich Zucker, Schokolade, Marzipan und Co. raffiniert verarbeiten lassen. Praktische Tipps und Anregungen sind das Sahnehäubchen. [Weitere Informationen zur Back Stage.](#)

NEU: BBQ-Place (Mammut Catering): im Freigelände zwischen Halle A1 und A2

Was kommt auf den Rost? Das Team von Mammut Catering kennt sich aus – und präsentiert zusammen mit zahlreichen Branchenpartnern die heißesten Trends aus dem Grill- & BBQ-Bereich unter freiem Himmel. Mit dabei ist der BBQ Weltmeister **Oliver Sievers** von Streetfood, **Ralf Bob Mechlinski** von Tex Mex Food sowie Koch und Fernsehmoderator **Mario Kotaska**.

Networking

OFF THE RECORD: Halle B5, 09. - 11. März von 17:30 bis 20:30 Uhr

Die Afterwork-Lounge der besonderen Art: Nach einem aufregenden Messetag ist hier die Gelegenheit bei Live-Musik und -Performances zu feiern, zu entspannen und abseits der Messestände zu networken. [Weitere Informationen zu OFF THE RECORD.](#)

Café FUTURE live: Eingang Mitte OG, täglich von 10:00 bis 18 Uhr

Willkommen im Wohn- und Arbeitszimmer der Branche auf der INTERNORGA! Abseits vom Messegesehen warten interessante Branchentalks und einige kulinarische Highlights auf die Besucherinnen und Besucher. Die Redaktionen der dfv Mediengruppe haben ein vielfältiges Programm für die Messebesucherinnen und -besucher zusammengestellt. [Weitere Informationen zum Café FUTURE live.](#)

DEHOGA Club: Foyer B4.OG, Stand 325

Der Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie für alle DEHOGA Mitglieder. Hier findet Austausch in moderner und entspannter Atmosphäre mit Kolleginnen und Kollegen statt. Auf ihren Besuch freuen sich die DEHOGA-Landesverbände: Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Lippe und Sachsen-Anhalt. [Weitere Informationen zum DEHOGA Club.](#)

NEU: freakstotable: Halle B7, Stand 303

Eine Oase à la „Alice im Wunderland“ auf 130 Quadratmetern, umgeben von Bauzäunen und ausgestattet mit gemütlichen Vintage-Sofas, das ist die neue Location zum Entspannen und für anregende Gespräche. Der Verein freakstotable, der sich für das Teilen und Erhalten von Wissen um Lebensmittel im Sinne von Kulturgut, Wertschöpfung, Ethik und Genuss einsetzt, präsentiert am Stand Manufakturen, die hochwertige und nachhaltig produzierte Lebensmittel herstellen.

Wettbewerbe

Deutscher Gastro-Gründerpreis: Raum Chicago, Eingang Mitte 3. OG, 08. März um 14 Uhr

Der renommierte Deutsche Gastro-Gründerpreis prämiert Start-ups, die frischen Wind in die Branche bringen. Fünf von ihnen stellen sich im spannenden Finale dem Votum des Publikums. Mitfiebern erwünscht! [Weitere Informationen zum Deutschen Gastro-Gründerpreis.](#)
Am Tag der Verleihung steht [hier](#) ein Livestream zur Verfügung.

Next Chef Award: Eingang Ost OG, 10. und 11. März, Finale am 11. März um 15 Uhr

Mit dem begehrten Preis ehrt die INTERNORGA gemeinsam mit TV-Koch **Johann Lafer** Nachwuchskräfte, die sich durch ihre Kochkünste hervortun. Der Wettbewerb zählt zu den angesehensten der Branche. In spannenden Live-Challenges zeigt sich die kreative Bandbreite der jungen Köchinnen und Köche. Das macht Laune – und Lust auf den Beruf! [Weitere Informationen zum Next Chef Award.](#) Das Finale ist [hier](#) als Livestream verfügbar.

INTERNORGA Zukunftspreis: Open Stage, Halle A3, 08. März um 10:30 Uhr

Er gilt als einer der wichtigsten nationalen und internationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt: Der INTERNORGA Zukunftspreis ehrt Unternehmen, die sich durch nachhaltige Strategien und verantwortungsvolles Handeln auszeichnen und mit ihren Lösungen ein Vorbild für die gesamte Branche sind. Honoriert wird jeweils ein Unternehmen in den Kategorien ‚Nahrungsmittel & Getränke‘, ‚Technik & Ausstattung‘ und ‚Gastronomie & Hotellerie‘. [Weitere Informationen zum INTERNORGA Zukunftspreis.](#) Am Tag der Verleihung steht [hier](#) ein Livestream zur Verfügung.

Pizza-Experience: Halle B6, Stand 248

Bühne frei für den berühmtesten Teigfladen der Welt: Zusammen mit der Berliner Pizza-Schule präsentiert die INTERNORGA neue Ideen und Verarbeitungstechniken und stellt Pizza-Meister und kreative Nachwuchstalente vor. Die Highlights am Stand: die 11. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäckerinnen und -bäcker am 11. März und die 2nd European Pizza Excellence Germany am 12. März. Benvenuti a tutti! [Weitere Informationen zur Pizza-Experience.](#)

Kongresse

Internationales Foodservice-Forum: CCH, Saal 1, 07. März von 10 bis 17 Uhr

Längst schon Tradition für die Branche: Das Internationale Foodservice-Forum findet am Vortag der INTERNORGA statt und gilt als Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie. Zu den Gästen gehören spannende Unternehmerpersönlichkeiten wie der McWin-Mitgründer **Henry McGovern**, **Mario Federico** von McDonald's und **Gamze Cizreli** von BigChefs. Zudem gibt Fußballstar **Lukas Podolski** exklusive Einblicke zu seinem Dönerkonzept Mangal X LP10. [Weitere Informationen zum Internationalen Foodservice-Forum.](#)

Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie: CCH, Saal 4, 11. März von 9:30 bis 15:30 Uhr

Führungskräfte, Fachplanerinnen und -planer, Unternehmensberaterinnen und -berater kommen miteinander ins Gespräch und informieren sich in Panels und Vorträgen über die aktuellen Entwicklungen aus der GV-Branche. Der Kongress steht unter der Regie der Fachzeitschrift gvpraxis. Beim Branchentag sind unter anderem **Okan Saiti** von Mammias Canteen, **Rainer Roehl** von a'verdis und **Karin Tischer** von food & more in Kaarst dabei. [Weitere Informationen zum Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie.](#)

Specials

AI CENTER: Halle A3, Stand 629

Umtriebige Start-ups präsentieren die neuesten Entwicklungen aus den Bereichen Künstliche Intelligenz (KI) und maschinelles Lernen. Betriebe erfahren, welche Tools und Anwendungen sie im Tagesgeschäft unterstützen, wie sie mithilfe von KI effizienter arbeiten und wie sie damit die Zukunft der Branche mitgestalten können. Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit der Initiative AI.HAMBURG. [Weitere Informationen zum AI CENTER.](#)

Newcomers Area: Halle B4.OG

Die Anlaufstelle für aufregende Geschmackserlebnisse und andere Überraschungen aus der Welt des Gastgewerbes: Innovative Start-ups präsentieren hier erstmalig ihre Produkte, Konzepte und Lösungen und zeigen auf jeweils eigene Weise, wie vielfältig und erfinderisch die Branche ist. Zu entdecken sind unter anderem die Raging Pig Company mit ihren veganen Schweinefleischalternativen oder das Unternehmen Faitron mit innovativen Lunchboxen. [Weitere Informationen zur Newcomers Area.](#)

Packaging & Delivery: Halle B3.OG

Das Take-away- und Liefergeschäft hat in unserer modernen Gesellschaft einen festen Platz – und spielt auch auf der INTERNORGA eine entscheidende Rolle. Führende Unternehmen zeigen, welche Verpackungslösungen nachhaltig und praktikabel zugleich sind. Ideen, die gut ankommen! [Weitere Informationen zu Packaging & Delivery.](#)

ProVeg: Eingang Mitte OG, Stand 103

Bitte recht pflanzlich! In Fachvorträgen und persönlichen Gesprächen erfahren Messebesucherinnen und -besucher alles über die plant-based Gastro-Trends der Zukunft und eine gesunde, pflanzenbasierte Ernährung. [Weitere Informationen zu ProVeg.](#)

Skywalk Tafel: Brücke zwischen A und B Gelände

Vom Beiwerk zum spektakulären Blickfang: Auf der Skywalk Tafel bekommt die Tischdeko ihren großen Auftritt. Namhafte Hersteller zeigen auf einer 40 Meter langen Tafel, wie sich Geschirr, Besteck, Servietten & Co. ansprechend präsentieren lassen. Das hat Stil – und macht Appetit. [Weitere Informationen zur Skywalk Tafel.](#)

Food Truck Village: Messevorplatz am Eingang Mitte

Ob Pizza oder Currywurst, ob asiatische Küche oder vegane Köstlichkeiten: Vor den Hamburger Messehallen wartet der Genuss auf Rädern. Food-Truck-Profis informieren über ihre Branche und stellen eindrucksvoll unter Beweis, wie vielseitig die mobile Streetfood-Küche ist. Mit dabei sind unter anderem Street Gourmet, Gimme Gelato und Planet V. [Weitere Informationen zum Food Truck Village.](#)

Weitere Infos zu den Highlights finden sich auf der [Website der INTERNORGA.](#)

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: <https://hmc.canto.de/b/R1E2L>

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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