gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Highlights in Hamburg

Auf der Internorga präsentieren unter anderem Meister und Nachwuchstalente aus der Konditoren-Innung Hamburg ihr Handwerk auf der Back Stage / Foto: Hamburg Messe und Congress_Rolf Otzipka

Den kompletten Marktüberblick über neue Produkte, Trends und Innovationen erhalten und den Betrieb fit für die Zukunft machen. Das können Gastronomen, Hoteliers, Bäcker und Konditoren vom 30. April bis 4. Mai 2022 auf der Internorga.

Hamburg wird dann nach zwei Jahren Pause wieder zur Hospitality-Metropole und zum wichtigsten Branchentreff in Deutschland. Rund 900 ausstellende Unternehmen präsentieren ihre Neuheiten in den Hamburger Messehallen. Ergänzt wird das Programm durch Kongresse, Specials und Live-Challenges.

Ofenfrisch: Bäckerei und Konditorei | Halle A3

Die Halle A3 ist die neue Heimat für Bäcker und Konditoren, direkt am Eingang West, und in direkter Nachbarschaft zu den Messehallen mit Angeboten rund um Kaffee und Snacks. Ausstellende präsentieren hier ihre Produktinnovationen aus dem Bereich Brot und Backwaren, Eis- und Tortenherstellung sowie moderner Ladenbaukonzepte.

Dolce Vita: Bellavita Expo | Halle A3

Die italienische Fachmesse Bellavita Expo geht in Hamburg in die zweite Runde. Die Fachmesse für italienische Food- & Beverage-Produkte außerhalb Italiens präsentiert landestypische Spezialitäten. Unter den etwa 40 Ausstellenden sind sowohl kleine italienische Manufakturen als auch bekannte Marktführer, die ihre Produkte vorstellen.

Genussvoll: Craft Coffee Area | Halle B3.OG

In dem eigenen neuen Ausstellungsbereich dreht sich alles rund um das Thema Spezialitäten- Kaffee. Die Craft Coffee Area verbindet in einem stilvollen Umfeld

Gastronomen, Bäcker, Hoteliers und den Lebensmitteleinzelhandel mit innovativen Spezialitäten-Röstern, die ihren Kaffee mit Herz und Hand individuell rösten.
Inspirierend: Craft Spirit Lounge | Halle B4.OG
Größer, bunter, lebendiger und abwechslungsreicher ? so präsentiert sich die Craft Spirit Lounge auf der diesjährigen Internorga. Rund 30 Hersteller edler Spirituosen laden zum Besuch der Lounge ein und stellen die gesamte Bandbreite der Craft Spirits vor. Neu inszenierte Klassiker wie Gin, Rum, Wodka und Whiskey sind ebenso vertreten wie Edelobstbrände und -liköre. Hier können Gastronomen und Hoteliers sich von handgefertigten Spirituosen für ihre Getränkekarte inspirieren lassen.
Gebündelt: Digitales in einer Halle | Halle A2
Erstmals werden alle Akteure des Zukunftsthemas Digitalisierung in einer Halle gebündelt. Rund 50 bekannte nationale und internationale Aussteller sowie Newcomer präsentieren auf vergrößerter Fläche an fünf Tagen globale digitale Trends und individuelle Einsatzmöglichkeiten. Vom cloudbasierten Kassen- oder Warenwirtschaftssystem über automatisierte Dienstplanung bis hin zu Marketingtools werden zahlreiche Neuheiten vorgestellt.
Köstlich: Food Truck Village | Eingang Mitte, Vorplatz
Im Food Truck Village auf dem Vorplatz der Messe werden Streetfood und zukunftsweisende Konzepte der mobilen Kantine präsentiert. Wechselnde Food Trucks verköstigen die Besuchenden während der gesamten Messelaufzeit, während die Food-Trucker für alle Fragen rund um das rollende Geschäft zur Verfügung stehen.
Brutzelnd: Grill & BBQ Court | Halle B7, Freigelände zwischen Halle B6 und B7
Gemeinsam mit dem Grill-Kontor Hamburg werden in der Halle B7 und im Freigelände Innovationen und Produkte rund um das Ganzjahresthema Grillen und BBQ präsentiert.
Trendy: Newcomers Area | Halle B4.OG
Etwa 20 aufstrebende und junge Unternehmen im Außer-Haus-Markt können in der Newcomers Area das Fachpublikum von ihren Produkten überzeugen. Als Treiber für Trends setzt die Internorga immer wieder neue Akzente und präsentiert Innovationen zuerst. So reicht die Produktspanne in der Newcomers Area in diesem Jahr von nachhaltigen Löffelalternativen über veganen Thunfisch bis hin zu hanfbasierten Lebensmitteln.
Chillig: Outdoor und Beachworld | Halle B4.EG
Outdoor ist das neue Indoor. Erstmalig präsentiert die Fachmesse für den Außer-haus-Markt das Trendthema Außengastronomie gebündelt in einer Halle. In der B4.EG zeigen Anbieter und Hersteller dieses Segments Neuigkeiten für alle Facetten der Gastronomie im Freien. Von Sonnen- und Windschutzsystemen über Markisen und Zelte bis hin zu Mobiliar für draußen, der neue Outdoor-Bereich ist die Plattform zum Entdecken neuer Ideen für die Gastro- und Hotelterrasse. In der angrenzenden neuen Beachworld können sich Besuchende auf einer 360 Quadratmeter großen Fläche mit Getränken und Snacks eine kleine Ruhepause vom Messetrubel gönnen.
Verpackt: Packaging & Delivery | Halle B1.OG
Pandemie und temporärer Lockdown gelten als Katalysator für das Delivery- und Take-Away-Geschäft. In dem neuen Ausstellungsbereich dreht sich alles rund um das rasant wachsende Thema Lieferdienste und nachhaltige Verpackungslösungen für das

Außer-Haus-Geschäft, gebündelt auf einer Fläche in unmittelbarer Nähe zum Themenbereich Nahrungsmittel und Getränke.

Angesagt / Pink Cube | Übergang zwischen B1 und B2.OG

Weltweit angesagte Food-Trends können Besuchende im Pink Cube entdecken. In dem Forum zeigt Food-Trendforscherin Karin Tischer aktuelle Food-Entwicklungen des globalen Außer-Haus-Marktes. In kurzweiligen, informativen Fachvorträgen berichtet die Expertin von internationalen Trends und Entwicklungen für die Gastro- und Bäcker-Szene.

Veggie: ProVeg Kompetenzzentrum | Eingang Mitte OG

Als zentrales Informations- und Kompetenzzentrum für das Thema pflanzliche Küche in der Gastronomie bietet die Ernährungsorganisation ProVeg Besuchenden auf der Messe umfassende Beratung. Workshops und persönliche Gespräche bieten die Gelegenheit, sich über Trends und Potenziale von vegetarischen und veganen Speisen für die Groß- und Kleingastronomie zu informieren. Zusätzlich wird es Verkostungen von rein pflanzlichem Käse sowie veganen Snacks geben.

Stilvoll: Skywalk Tafel | Gläserne Brücke zwischen A- und B-Hallen

Die Skywalk Tafel zeigt die neuesten Trends in Sachen Table Top. Die Tafel wird ausgestattet von namhaften Ausstellern und zeigt, was bei Geschirr, Gläsern, Besteck und Tischdekoration angesagt ist.

Awards

Deutscher Gastro-Gründerpreis | Eingang Mitte, Saal Chicago

Samstag, 30. April 2022, 14 Uhr

Die Chance für alle, die vom Einstieg ins Gastro-Business träumen: Mit dem Deutschen Gastro-Gründerpreis bieten Internorga, Leaders Club Deutschland und orderbird neuen Gastronomen die Möglichkeit, mit ihrem Gastro-Konzept groß rauszukommen. Fünf Finalisten-Teams präsentieren ihre innovativen Geschäftsideen in je fünfminütigen Präsentationen live auf der Messe. Der Hauptgewinner wird vom Fachpublikum direkt vor Ort gewählt und erhält unter anderem eine Startfinanzierung in Höhe von 10.000 Euro.

Internorga Zukunftspreis | Handelskammer

Ort: Handelskammer Hamburg, Freitag, 29. April 2022 (geschlossene Veranstaltung, nur mit Einladung)

Renommiert und international anerkannt ist der Internorga Zukunftspreis, der an Unternehmen vergeben wird, die zukunftsgerichtet denken sowie nachhaltig wirtschaften und produzieren. Die drei Kategorien lauten Gastronomie & Hotellerie, Nahrungsmittel & Getränke und Technik & Ausstattung.

Internorga: Branchentreffpunkte

Back Stage und Konditoren-Innung Hamburg | Halle A3

Meister und Nachwuchstalente aus der Konditoren-Innung Hamburg zeigen, wie kreativ und anspruchsvoll ihr Handwerk ist. Spezielle Techniken rund um die Verarbeitung von Zucker, Schokolade, Marzipan und Co. werden live auf der Bühne der Back Stage präsentiert. Bettina Schliephake-Burchardt, Obermeisterin der Konditoren-Innung Hamburg und TV-Moderatorin gibt unter anderem Tipps und Anregungen.

Café Future live | Eingang Mitte OG

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie an einem neuen Ort: Das Café Future live ist der innovative und kommunikative Branchen-Treffpunkt in Hamburg. In

entspannter Atmosphäre können Besucher täglich kulinarisch kreative Kostproben entdecken, netzwerken und s Talkrunden mit Branchengrößen rund um die Zukunft der Foodservice-Welt verfolgen.

DEHOGA Club | Halle B4.OG

Der DEHOGA Club der Landesverbände Bremen, Hamburg, Lippe, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen-Anhalt und Schleswig-Holstein ist der Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie und lädt zum entspannten Austausch und Fachsimpeln ein.

Internorga: Kongresse und Top-Referenten

40. Internationales Foodservice-Forum

Donnerstag, 29. April, 10.00 bis 18.00 Uhr | CCH Congress Center Hamburg, Saal 1

Das Internationale Foodservice-Forum ist Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie. Ein ganzer Tag vollgepackt mit Vorträgen und jeder Menge Networking. Hier trifft sich das Who-is-who der Branche. Unter dem Titel Zündstoff Zukunft ? Aufbruch in die neue Hospitality Welt liefern nationale und internationale Branchen-Profis und interdisziplinäre Speaker wertvolle Einblicke. Einer der Top-Profis auf der Bühne ist Clarissa Käfer von der Käfer Group. Sie wird das Erfolgskonzept Green Beetle vorstellen und zeigen, wie Nachhaltigkeit zum Umsatztreiber wird. Keynote Speaker ist der Wirtschaftsphilosoph Anders Indset, der über Leadership im 21. Jahrhundert sprechen wird. Organisiert wird der größte europäische Kongress für die professionelle Gastronomie gemeinsam mit den Wirtschaftsfachzeitschriften foodservice und foodService Europe & Middle East.

Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie

Montag, 3. Mai 2022 | 9 bis 16 Uhr | Eingang Mitte, Raum Chicago, 3. OG

Der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie, der in Kooperation mit dem Wirtschaftsfachmagazin gv-praxis stattfindet, steht in diesem Jahr unter dem Motto So is(s)t Zukunft ? Konzept-Ideen für das Neue Normal. Insgesamt 14 Experten diskutieren und informieren über Entwicklungen, Innovationen und Konzepte. Keynote Speaker ist der internationale Experte für die Themen Zukunft der Arbeit und Leadership, Franz Kühmayer. Sein Thema: Leben und Arbeiten in der digitalisierten Welt.