

Maskenpflicht entfällt



Die Maskenpflicht auf der Internorga entfällt, da die bislang geltende Eindämmungsverordnung in Hamburg zum 30. April ausläuft / Foto: Hamburg Messe und Congress_Michael Zapf

Pandemiebedingt musste die Internorga die vergangenen drei Jahre physisch pausieren, nun startet sie wieder voll durch. Vom 30. April bis zum 4. Mai 2022 präsentiert die Fachmesse auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress den kompletten Marktüberblick über neue Produkte, Trends und Innovationen. Die Maskenpflicht entfällt komplett.

Wir können es kaum erwarten und sind unendlich dankbar, dass wir die Internorga nun in diesem Jahr endlich durchführen können, und Hamburg wieder an fünf Tagen zur Hospitality-Metropole und zum wichtigsten Branchentreff in Deutschland wird. Wie wichtig dies ist, haben uns in der Vergangenheit immer wieder zahlreiche Akteure der beteiligten Wirtschaftszweige in persönlichen Gesprächen gespiegelt. Der Außer-Haus-Markt braucht die Messe, und es ist an der Zeit, sich persönlich zu treffen und sich auszutauschen?, sagt Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress.

Neue Ausstellungsbereiche

In diesem Jahr werden auf der Messe erstmals Themen aufgegriffen, die durch Pandemie und temporären Lockdown enormen Einfluss auf den Außer-Haus-Markt gehabt haben und rasant gewachsen sind. So widmet die Messe dem Thema Lieferdienste und nachhaltige Verpackungslösungen den neuen Ausstellungsbereich Packaging & Delivery im Obergeschoss der Halle B1.

Neu ist ebenfalls die Craft Coffee Area im Obergeschoss der Halle B3. Hier 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. Auch die Digitalisierung nimmt in der Branche einen wichtigen Stellenwert ein. Daher werden erstmals alle Akteure aus diesem Bereich in einer eigenen Halle, der A2 gebündelt. Hier präsentieren sie globale digitale Trends und individuelle Einsatzmöglichkeiten. Vom cloubasierten Kassen- oder Warenwirtschaftssystem über automatisierte Dienstplanung bis hin zu Marketingtools werden zahlreiche Neuheiten vorgestellt.

Mekka der Food-Trends und Getränkespezialitäten

Einen kompakten Überblick der Food Trends von morgen vermittelt Food-Trendforscherin Karin Tischer im Trendforum Pink Cube im Übergang zwischen der Halle B1 und der Halle B2 im Obergeschoss. Das Angebot von pflanzenbasierter Ernährung wird beispielsweise immer vielfältiger und abwechslungsreicher, und auch das Thema Nachhaltigkeit spielt eine immer wichtigere Rolle. Pfandbecher oder -schüsseln für Delivery und Take-away sowie Kleiderbügel, Servietten oder Bestecktaschen aus nachwachsenden Rohstoffen haben Trend-Potenzial und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Wer auf der Suche nach handgefertigten Spirituosen ist, kommt an der Craft Spirit Lounge im Obergeschoss der Halle B4 nicht vorbei und um kreative Angebote in Sachen Grillen und BBQ dreht es sich im Grill & BBQ Court in der Halle B7 sowie auf dem Freigelände zwischen Halle B6 und B7.

Wegweisende Kongresse und renommierte Awards

Von der Hamburger Messe nicht mehr wegzudenken, sind ihre Kongresse, wie das 40. Internationale Foodservice-Forum, Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie, und der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie. Auch internationale anerkannte Preisverleihungen, wie der Internorga Zukunftspreis, oder der Deutsche Gastro-Gründerpreis, in Zusammenarbeit mit dem Leaders Club und orderbird, der neuen Gastronomen die Möglichkeit bietet, mit ihrem Konzept groß rauszukommen, sind fester Bestandteil der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt.

Hygiene-Hinweise für Teilnehmende

Am 30. April läuft die bislang geltende Eindämmungsverordnung in Hamburg aus. Damit entfällt für alle Teilnehmenden die Pflicht zum Tragen einer Maske in den Messehallen. Es gelten weiterhin die allgemeinen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen auf dem gesamten Messegelände. Dazu gehört eine regelmäßige und ausreichende Handhygiene sowie der Verzicht auf das Händeschütteln. Die Messehallen werden außerdem durch modernste Anlagen belüftet, Kontaktflächen werden regelmäßig gereinigt und es stehen zusätzliche Hygieneinseln zum Hände waschen und desinfizieren bereit.