

## ?Wieder ein voller Erfolg?



Rund 93.000 Fachbesucher kamen zur diesjährigen Ausgabe der Internorga. Klicken Sie sich durch die Fotostrecke / Foto: Richard Bohn

Nach fünf erfolgreichen Messetagen auf dem komplett ausgebuchten Hamburger Messegelände ist die 92. Ausgabe der Internorga zu Ende gegangen.

Mit neuen und innovativen Formaten wie der Craft Spirit Lounge, dem Deutschen Gastro-Gründerpreis und dem Next Chef Award hat die Fachmesse einmal mehr Gespür für Trends und Themen gezeigt, die für die Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien heute und in der Zukunft wichtig sind. Damit überzeugte sie nicht nur die rund 93.000 Besucher, auch Branchen-Kenner und Entscheider zeigten sich begeistert.

?Es zeichnet die Internorga aus, dass sie jedes Jahr Trends aufspürt und diese sowie viele weitere wichtige Themen professionell und kreativ zu präsentieren weiß. Sie ist immer wieder Impulsgeberin und wichtigster Branchentreffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt. Das honorieren unsere Aussteller und Besucher. Ich bin mit dem Verlauf der Messe sehr zufrieden?, resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress. Eine positive Bilanz zieht auch Christian Strootmann, Vorsitzender des Vorstands BHS tabletop und Vorsitzender des Ausstellerbeirats: ?Die Internorga war wieder ein voller Erfolg. Besucher erhalten hier jedes Jahr den kompletten Marktüberblick über die neuesten Produkte und Trends für die Branche. Die Messe war sehr zufriedenstellend und ist unverzichtbar für Marktführer, Top-Entscheider und Newcomer der gesamten Branche.?

Besucher vergeben Bestnoten

Auch die Besucher der Fachmesse äußerten sich positiv zum Verlauf: 93 Prozent der

Fachbesucher beurteilten die Internorga mit sehr gut bis gut und 94 Prozent würden sie weiterempfehlen ? so lautet das Ergebnis der Umfrage eines unabhängigen Marktforschungsinstituts. Der Anteil an Entscheidungsträgern unter den Besuchern war gewohnt hoch; der Anteil internationaler Besucher liegt bei sechs Prozent. Vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) ist die Internorga als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert.

#### Erfolgreiche Premiere

Mit kreativen Präsentationsformaten inspiriert die Hamburger Fachmesse die Branche: in diesem Jahr erstmals mit der Craft Spirit Lounge, die das Thema ?handcrafted? von Hochprozentigem in den Fokus rückte. In dem spezialisierten Bereich drehte sich alles um handgefertigte Spirituosen und edle Destillate wie Gin, Korn, Whiskey, Rum, Obstbrand und Wodka. Aussteller präsentierten ihre handgefertigten Produkte und zeigten Gastronomen und Hoteliers, wie sie mit innovativen Produkten auf der Getränkekarte ihre Gäste überraschen können.

#### ProVeg Deutschland berät Gastronomen

Vegan-vegetarische Ernährung und Verpflegung ist bei Verbrauchern und in der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Grund genug für die Messe, diesen Trend abzubilden und für Gastronomen ein Beratungsangebot zu schaffen. Mit ProVeg Deutschland holte man sich einen kompetenten Partner an Bord. Die Ernährungsorganisation war Anlaufstelle für Gemeinschaftsverpfleger, Gastronomen und Hoteliers zum Thema Veggie-Verpflegung.

#### Internationale Kongresse und Wettbewerbe

Ein Kongressprogramm mit Referenten von internationalem Rang: Das 37. Internationale Foodservice-Forum, der 44. Deutsche Kongress für Gemeinschaftsgastronomie und das achte Internorga Forum Schulcatering sorgten mit Wissenschaftlern, Praktikern und Beratern für fachlichen Austausch auf internationalem Niveau. Insgesamt rund 3.000 Fachbesucher nutzen die Chance auf Branchen-Insights.

Spannende und innovative Live-Wettbewerbe inspirierten die Besucher und die gesamte Branche auch in diesem Jahr.