



INTERNORGA

#INTOTOMORROW
9. – 13. MÄRZ 2018

DIE QUELLE FÜR
IHR BUSINESS





Einfach auf den nächsten Seiten
auf dieses Symbol achten:



LAYAR-APP DOWNLOADEN



SEITE EINSCHANNEN



INTERAKTIVE ELEMENTE
ENTDECKEN



Einfach QR-Code
einscannen oder
in den App Stores
herunterladen



*Mit unserer Messe-
präsenz sind wir
mehr als zufrieden.
Wir sind schon seit
Jahren mit dabei,
aber 2017 war ganz
besonders erfol-
greich. Vor allem die
ersten zwei Tage
wurden wir sozusa-
gen überrannt.*

”

VEGA,
Mirko Lauer,
Geschäftsführer





SEITE
EINSCANNEN

INTO TOMORROW

• **INTERNORGA – IN ALLER MUNDE.** •

**IMPULSGEBER. TRENDSCHMIEDE.
TREFFPUNKT.**

PFLICHTTERMIN. 9.–13. MÄRZ 2018. HAMBURG.

Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt bietet an 5 Tagen alles, was ein erfolgreiches Unternehmen braucht. Bekannt als Quelle für visionäre Konzepte, ist die INTERNORGA auch 2018 wieder DER Hotspot für Profis und Entscheider aus aller Welt. Hier informiert man sich. Hier trifft man sich.

Im einmaligen Erfolgsmix aus 1.300 internationalen Ausstellern, spannenden Live-Formaten und hochkarätigen Fachkongressen findet auf der INTERNORGA jeder Besucher schnell, kompakt und klar strukturiert alles für das eigene Business in den folgenden Themenbereichen:

- Bäckerei- und Konditoreibedarf, Ladenbau
- Kassensysteme, digitale Kommunikation, neue Technologien
- Einrichtung und Ausstattung
- Küchentechnik
- Nahrungsmittel und Getränke

Viel Inspiration und neue Potenziale für das eigene Geschäft. Rund 96.000 Fachbesucher aus ganz Deutschland und dem Ausland freuen sich auf Ihr Angebot.

Melden Sie sich noch heute an!



• DIE INTERNORGA BEGEISTERT! •

96.000 HOCHZUFRIEDENE BESUCHER. QUALIFIZIERTE KONTAKTE. DIE QUELLE FÜR IHR BUSINESS.

Auf der INTERNORGA informieren sich Key-Player und Meinungsbildner für das kommende Geschäftsjahr. Hier werden Kontakte geknüpft, Verbindungen gepflegt und Geschäfte gemacht. Alles an einem Ort. Alles an 5 Tagen.

- 95 % der Aussteller waren mit der Besucherqualität zufrieden
- 99 % der Besucher konnten sich über Trends und Neuheiten informieren
- 93 % der Besucher würden die INTERNORGA weiterempfehlen

DIE BESUCHER INTERESSIEREN SICH FÜR IHR ANGEBOT:

78 %	Nahrungsmittel und Getränke
51 %	Küchentechnik und Küchenausstattung
50 %	Einrichtung und Ausstattung
37 %	Bäckerei- und Konditoreibedarf/Ladenbau
27 %	EDV-Kassensysteme und Kommunikation
11 %	FH Nord (Fleischereibedarf)
20 %	Andere Bereiche

DIE BESUCHER KOMMEN AUS GANZ DEUTSCHLAND:

24 %	Niedersachsen
17 %	Nordrhein-Westfalen
14 %	Hamburg
10 %	Schleswig Holstein
35 %	Übrige Bundesländer
7 %	Internationale Besucher

DER MIX STIMMT:

29.760	Gastronomen
14.400	Hoteliers
15.360	Großverbraucher/Caterer
9.600	Bäcker/Konditoren
5.760	Fachhändler/Planer
2.880	Einkäufer aus LEH/GFGH
960	Fleischer
17.280	Betreiber, z. B. Imbiss/Snack/ Tankstelle/Food-/Nonfood-Industrie

Wir haben seit 20 Jahren keine INTERNORGA ausgelassen und werden dies auch in Zukunft nicht tun. Die Messepräsenz lohnt sich für uns immer wieder aufs Neue. Von Tag eins an war der Messestand voll besetzt mit Gästen und Interessenten. Die INTERNORGA macht einfach riesigen Spaß. Man trifft Freunde und Bekannte ebenso wie neue Gesichter.

”

AICHINGER, Dr. Hans-Georg Rummler,
Geschäftsführer

40%

DER BESUCHER HABEN
EINEN ANFAHRTSWEG
VON ÜBER 300 KM



92%

DER AUSSTELLER
BAHTEN NEUE
GESCHÄFTS-
KONTAKTE AN



100%

DER BESUCHER
WAREN 2017 MIT
DER INTERNORGA
ZUFRIEDEN



91%

DER BESUCHER SIND
AN UNTERNEHME-
RISCHEN ENTSCHEIDUNGS-
PROZESSEN BETEILIGT



HIGHLIGHTS



Die INTERNORGA ist und bleibt die Leitmesse unserer Branche mit vielen innovativen Veranstaltungen und Seminaren zu den verschiedensten Themenbereichen.

*Coldline,
Errol Guelsen,
Vertriebsleitung Deutschland*



CRAFT BEER ARENA

Die Craft Beer-Brauer sorgen mit ihren innovativen Spezialitäten für Abwechslung auf der Getränkekarte und für neues Geschäft in der Gastronomie.



GASTRO STARTUP-WETTBEWERB MIT DEM LEADERS CLUB DEUTSCHLAND

Kreative Ideen, tolle Gründer und überraschende Konzepte! Geballte Gastro-Power im spannenden Live-Pitch um das Gewinnerkonzept.



NEWCOMERS' AREA

Die innovativen Ideen und Produkte der neuen Marktteilnehmer begeistern durch Abwechslung und Erfolg versprechende Kontakte.



SEITE
EINSCANNEN

HIGHLIGHTS

• **DIE INTERNORGA MACHT DEN UNTERSCHIED.** •

NEUE TALENTE. NEUE THEMEN. NEUE UMSATZBRINGER.
HIER WERDEN ERFOLGSSTORYS GESCHRIEBEN.

Live-Formate, die den Unterschied machen! Die INTERNORGA trifft mit ihren Specials den Nerv der Besucher und beweist auch 2018 wieder Pioniergeist. Mit spannenden Visionen, innovativen Produkten und überraschenden Talenten versteht sich die INTERNORGA als Partner der Branche und bietet den verschiedenen interessierten Fachbesuchern einen unvergleichlichen Mehrwert und neue Ideen für das eigene Geschäft.



NEXT CHEF AWARD MIT JOHANN LAFER

Der Treffpunkt für Gastronomen und Köche. Beim Live-Wettbewerb beweisen sich junge Kochtalente und zeigen, wie großartig Nachwuchsförderung ist.



GRILL & BBQ COURT

Etwas für jeden Geschmack! Zündende Ideen für Equipment und Zutaten sowie spannende Live-Vorführungen sind nach der erfolgreichen Premiere 2017 auch 2018 ein Messehighlight!



Wieder einmal konnte die INTERNORGA eindrucksvoll ihre Bedeutung als Showbühne für Gastro-Innovationen und als Lead-Messe der gesamten Außer-Haus-Branche in Deutschland und Europa unter Beweis stellen.

*EKU Großküchentechnik,
Michael Schärf,
Geschäftsführer*



PINK CUBE – TRENDFORUM

Snacking-News und Gastro-Trends aus der ganzen Welt begeistern nicht nur Gastronomen und Bäcker immer wieder mit neuen Ideen – hier findet jeder Besucher Inspiration.

BACK STAGE

Die Live-Plattform künftiger Verkaufshits für innovative Bäcker und kreative Konditoren.

BAKER'S BLUE BOX

Das Diskussionsforum der Branchenexperten ist ein beliebtes Format für große und kleine Bäckereibetriebe, die neue Umsatzchancen entdecken möchten.

FOOD TRUCK VILLAGE MIT TRUCKERS' TALK

Streetfood und Know-how vom Feinsten für alle Besucher mit Interesse an mobilen Verpflegungskonzepten.

FH NORD

Produkte, Dienstleistungen und ein spannendes Rahmenprogramm erwarten die Besucher beim Branchentreffpunkt des norddeutschen Fleischerhandwerks.



• INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS. •

INNOVATION. NACHHALTIGKEIT. RENDITE.

Aus gesellschaftlichem Umdenken entstehen vielfältige profitable Business-Chancen. Die INTERNORGA prämiiert mit dem Zukunftspreis in folgenden vier Kategorien richtungsweisende, innovative und nachhaltige Konzepte:

- **TRENDSETTER PRODUKT** – Nahrungsmittel & Getränke
- **TRENDSETTER PRODUKT** – Technik & Ausstattung
- **TRENDSETTER UNTERNEHMEN** – Artisan
- **TRENDSETTER UNTERNEHMEN** – Gastronomie & Hotellerie

Wir können es immer noch nicht glauben, haben Schmetterlinge im Bauch und schweben im siebten Himmel. Unser Hotel Muchele ist TRENDSETTER und wurde ausgezeichnet mit dem Zukunftspreis 2017 für Gastronomie & Hotellerie. Danke!

*Hotel Muchele,
Martina, Priska und Anna Ganthaler,
Geschäftsführerinnen*





Mehr als 2.500 Teilnehmer haben die drei Fachkongresse der Messe besucht – diese sind Tankstellen für die Zukunft der Branche und ihre Macher und gehören längst zur DNA der INTERNORGA.

*Gretel Weiß,
Herausgeberin food-service,
FoodService Europe & Middle East und gv-praxis*



SEITE
EINSCANNEN

KONGRESSE

• **DER INPUT IST UNBEZAHLBAR.** •

EINZIGARTIG IN EUROPA – NEUE IDEEN, KONTAKTE & GESCHÄFTE.

Top-Stimmung! Auch 2018 sind die Fachkongresse wieder DER Magnet für Entscheider aus aller Welt. Hier erleben Teilnehmer hochkarätige Referenten aus dem In- und Ausland und Austausch auf höchstem Branchenniveau.

INTERNATIONALES FOODSERVICE-FORUM

Immer wieder ausgebucht! Die Brainfood- und Networking-Plattform ist Europas größter Kongress für die Profi-Gastronomie. Ein Power Day mit tollen Höhepunkten. 2018 findet der Kongress mit 2.200 Teilnehmern wieder im Mehr! Theater am Großmarkt statt.

DEUTSCHER KONGRESS FÜR GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Das bedeutendste Jahrestreffen der Profis aus Betriebsrestaurant, Mensa und Catering mit einem Themenspektrum rund um aktuelle und zukünftige Kundenbedürfnisse.

INTERNORGA-FORUM SCHULCATERING

Die aktuellen Trends in der Kinder- und Schülerverpflegung und innovative Konzepte für die Mensa von morgen, präsentiert durch führende Branchenexperten.



• INTERNORGA IST ÜBERALL. •

STARKE PRÄSENZ FÜR IHREN ERFOLG.

Unsere Besucher sind Ihr qualifiziertes Fachpublikum. Mit einer umfassenden multi-medialen Kampagne erreichen wir Ihre potenziellen Kunden zielgruppengenau – national und international.

- Anzeigen-Kampagne in allen relevanten Fachtiteln
- Medienkooperationen
- Online-Kampagnen auf branchenrelevanten Websites
- Newsletter-Versand an mehr als 80.000 nationale und internationale Abonnenten
- Kooperation mit den norddeutschen DEHOGA Landesverbänden
- Intensive PR-Arbeit, u. a. Redaktionsbesuche, Round Tables und Blogger-Events
- Zielgruppenaffine Mailings und Broschüren
- INTERNORGA App mit speziellen Themenpfaden
- Modernste Ausstellerwerbemittel zur individuellen Einladung von Kunden

SOCIAL-MEDIA-PRÄSENZ.

Aktive Social-Media-Arbeit und -Präsenz durch regelmäßige Postings, Live-Streams und Contentanzeigen.



facebook.com/internorga



instagram.com/internorga



HamburgMesse/INTERNORGA



internorga.com/newsletter



• INTERNORGA – DARÜBER SPRICHT MAN. •

„ Die 91. INTERNORGA – so viel steht fest – zeigt sich erneut als gastronomische Trendschau der Superlative im europäischen Raum – inspirierend, facettenreich, frech und dynamisch. Ein Pflichttermin für alle, die weiterkommen wollen.
food-service, 13.03.2017

„ Die Leitmesse INTERNORGA hat trotz verkürzter Öffnungszeiten mehr Fachbesucher registriert.
Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung, 25.03.2017

„ Wer sich inspirieren lassen möchte, ist auf der INTERNORGA genau richtig.
Back Journal, 2a/2017, März

„ Ruf als Trendschmiede bestätigt.
Getränke Zeitung, 30.03.2017

„ Inspirationsquelle für Entscheider.
Superior Hotel, 12.01.2017

„ Die INTERNORGA ermöglicht den Blick über den Tellerrand.
Allgemeine Bäckerzeitung, Nr. 6, 17.03.2017

„ Ihrem Namen als Trendschmiede für den Außer-Haus-Markt wird die INTERNORGA mit ihrem vielfältigen Angebot auch 2017 wieder gerecht.
Top hotel, 01.02.2017

„ Fachmessen für das Gastgewerbe gibt es einige – und jede von ihnen hat ihre Berechtigung. Aber die INTERNORGA in Hamburg schlägt sie alle.
KÜCHE, 3/2017

„ Erfolgsgeschichte fortgesetzt.
Trendkompass, 3/2017

• **HAMBURG LOHNT SICH RUND UM DIE UHR.** •

HAMBURG – INTERNORGA CITY.

Die Hansestadt bietet eine große kulinarische Vielfalt. Zahlreiche Neueröffnungen und die höchste Dichte an gastronomischen Highlights machen sie zum idealen Ort, um neue Trends zu entdecken. Ein absolutes Must-see für das Fachpublikum des Außer-Haus-Marktes.



TRENDTOUREN.

Runter von der Messe und rein ins gastronomische Vergnügen! Das Highlight nach der INTERNORGA: Trendtouren durch die Hamburger Gastronomie-Hotspots.

Wer sich auf einen fachlich interessanten Streifzug durch die Gastro-Szene begibt, stößt an allen Ecken auf kreative Newcomer voll Enthusiasmus.

Spaß, Genuss und Inspiration erwarten Sie!



• ANMELDUNG GANZ UNKOM- PLIZIERT. •

Wir waren 2017 das erste Mal auf der INTERNORGA und können nur positiv berichten. Wir hatten interessante Fachbesucher am Stand und sind mit dem Ergebnis und der Messepräsenz sehr zufrieden. Für uns ist die INTERNORGA eine ideale Plattform, um unsere Produkte zu präsentieren. Es ist die einzige Messe in dieser Größenordnung, die wir bespielen und auch zukünftig fest einplanen werden.

Einbecker Brauhaus,
Thorsten Eikenberg,
Verkaufsdirektor

INTERNORGA – INTO TOMORROW!
MELDEN SIE SICH JETZT ONLINE AN!

**AUF INTERNORGA.COM GELANGEN SIE
DIREKT ZUM ANMELDEFORMULAR.**

FÜR UNSERE STAMMKUNDEN NOCH BEQUEMER!

- Sie erhalten per E-Mail Ihre Log-In Daten
- Das Buchungsformular ist für Sie vorausgefüllt
- Sie ändern also nur ausgewählte Angaben oder übernehmen einfach Ihre Buchung aus dem Vorjahr

DIE BETEILIGUNGSPREISE 2018

Standformen	Preise netto pro m ²
Reihenstand (1 Seite offen)	181,00 €
Eckstand (2 Seiten offen)	194,00 €
Kopfstand (3 Seiten offen)	199,00 €
Blockstand (4 Seiten offen)	204,00 €
Freigelände	108,00 €

Beiträge	Preise netto
Medienpflichteintrag pro Hauptaussteller	195,00 €
Medienpflichteintrag pro Mitaussteller	195,00 €
Mitausstellergebühr pro Mitaussteller	475,00 €
AUMA-Beitrag pro m ²	0,60 €

Mindestgröße 12 m² Ausstellungsfläche

Unser Komplettstand-Angebot	Preise netto pro m ²
Messestand inkl. Beteiligungsentgelt und Standbau	298,00 €

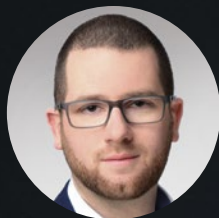
Ihre Ansprechpartner für die INTERNORGA 2018:



Claudia Johannsen
Geschäftsbereichsleiterin
+49 40 3569-2431
internorga@hamburg-messe.de



Matthias Balz
Stellv. Projektleiter
+49 40 3569-2435
matthias.balz@hamburg-messe.de



Andreas Forberger
Projektmanager
+49 40 3569-2432
andreas.forberger@hamburg-messe.de



Kristina Hagemann
Projektmanagerin
+49 40 3569-2436
kristina.hagemann@hamburg-messe.de



Yvonne Reinshagen
Projektmanagerin
+49 40 3569-2436
yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de

Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
20357 Hamburg
Fax +49 40 3569-2184
info@internorga.com



9. – 13. März 2018
internorga.com

Wir freuen uns auf Sie!

Folgen Sie uns:

#INTOTOMORROW
#INTERNORGA