

SPEZIAL

#1

Messeausgabe INTERNORGA
Produktneuheiten
Brancheninformationen

SONDER-
PUBLIKATION

2022





Genuss schafft Nähe.

Aktuell müssen wir zueinander Abstand halten.
Mehr denn je ist es daher der Genuss, der uns alle verbindet.
Gemeinsam mit Ihnen wollen wir die Menschen wieder an
einem Tisch zusammenbringen – mit Abstand und trotzdem
genussvoll und gesellig. Mit uns bekommen Sie, wie gewohnt:
Alle Zutaten für Ihren Erfolg.

www.transgourmet.de



TRANSGOURMET

Zurück in die Zukunft

Juhuu, wir freuen uns! Der Frühling steht vor der Tür und die wichtigste Messe im Gastgewerbe, die INTERNORGA, kann in diesem Jahr endlich wieder stattfinden.

Man darf gespannt sein: Endlich ist die schon viele Jahre vor der Pandemie in endlosen Diskussionen errungene Messeneugestaltung umgesetzt. Vor allem Anbieter von Küchentechnik taten sich schwer, ihren Stammplatz in den A-Hallen zu verlassen und in die großen Hallen B6 und B7 im Südteil des Geländes umzuziehen. Umso spannender wird es für uns als Besucher. Man darf davon ausgehen, dass neue Synergien entstanden sind und das eigentliche Messe-Erlebnis mehr Raum bekommen hat.

Nicht nur Gastronomen, auch Hersteller haben schwere Zeiten hinter sich. Selbst bei guter Auftragslage kam so manches Projekt nicht zum Ende, weil Lieferengpässe die Fertigstellung verhinderten oder Mitarbeiter aus Quarantänegründen ihre Arbeit nicht verrichten konnten. So kommt es auch, dass sich der eine oder andere Anbieter entschlossen hat, nicht ins Messegeschäft zu investieren – ein kleiner Wermutstropfen.

Gastronomie ist nicht nur Essen und Trinken, sondern vor allem Begegnung. Diese ist nun auch branchenintern wieder möglich, dazu ist eine Messe da. Wir wünschen Ihnen in den kommenden Wochen viele gute Gespräche und neue Impulse!

Ihr **CATERING MANAGEMENT** Team

Inhalt

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 4 | Willkommen zurück!
Endlich wieder INTERNORGA | 34 | Neue Arbeitsgemeinschaft EMET
Ernährungsmedizin und Ernährungstherapie
Hand in Hand |
| 6 | Die neue INTERNORGA
Optimierung durch neue Hallenbelegung | 42 | Digitalisierung in der Küche
Interview mit Thomas Ostheimer |
| 16 | Waste Management als Weg zu mehr Nachhaltigkeit | 46 | Neuheiten |
| 20 | Food Market sorgt für Erlebnis
Gastronomie bei Henkel in Düsseldorf | 49 | Branchenführer |
| 26 | Mehrwerte sichtbar machen!
Interview mit Christian Feist | 50 | Impressum |
| 30 | Ganztags mehr Service
Speisenausgaben: Trends und Techniken | | Der gesamten Auflage liegt eine Information von Boyens Backservice bei. |

I N T E R N O R G A 2 0 2 2

Willkommen zurück!

Mitten im Frühjahr, vom 30. April bis zum 4. Mai, findet das große Branchentreffen endlich wieder in Hamburg statt. Eine neue Hallenstruktur erwartet die Fachbesuchenden genauso wie das einzigartige Rahmenprogramm.



Zurück in die Zukunft! – unter diesem Leitgedanken kehrt die INTERNORGA 2022 als Präsenzveranstaltung zurück. Die coronabedingte Zwangspause haben die Veranstalter genutzt, um den Hamburger Branchentreff mit all seinen Events und Formaten zukünftig noch erfolgreicher zu positionieren.

Ein Portfolio aus bewährten Ausstellungsbereichen, aktuellen Trendthemen, einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und einer neu angelegten Hallenstruktur, macht die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt vom 30. April bis 4. Mai wieder zum Pflichttermin für die gesamte Branche. Nationale und internationale Aussteller präsentieren an fünf Tagen Produktneuheiten, Trends und visionäre Konzepte. Dabei trägt die überarbeitete Hallenstruktur dazu bei, das Messeerlebnis noch stärker in den Mittelpunkt zu rücken und ermöglicht gleichzeitig den langersehnten, persönlichen Austausch und das Netzwerken vis-à-vis. Die Internorga wird auf Basis eines individuell erarbeiteten Hygienekonzepts durchgeführt, so dass allen Teilnehmenden ein sichererer und erfolgreicher Messebesuch in Hamburg ermöglicht wird. „Die Pandemie und die vielen Monate des Lockdowns haben gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch und der Wunsch nach einer Plattform

ist, um sich persönlich zu treffen, Neues zu entdecken und sich einfach begeistern und inspirieren zu lassen. Genau dies bieten wir allen Fachbesuchenden und Ausstellenden. Besonders die moderne Hallenplanung sorgt für ein abgestimmtes Messeerlebnis, das Seinesgleichen sucht. Wir freuen uns, dass die Zeit des Stillstands nun vorbei ist und sich die gesamte Hospitality-Branche endlich wieder in unseren Hamburger Messehallen trifft“, sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Safety first

Die Sicherheit von Besuchenden und Ausstellenden steht für die INTERNORGA an oberster Stelle. Unter welchen Corona-Regeln die Messe stattfinden wird, wird vorab bekannt gegeben.

Neue Hallenstruktur bietet mehr Raum

Die umfassende strategische Neugestaltung ist erstmalig zu erleben. Neue Präsentationsmöglichkeiten und eine stringendere Besucherführung machen die Messe interessanter, vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten wider.



FEMTORP®

SCHON DEN MESSEBESUCH IM AUGE?
Lecker kann so leicht zu finden sein.

FEMTORP® - Eine Marke der
Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG
femtorp@thgeyer.de • www.femtorp.com

Delivery und Take-Away sind aus dem Tagesgeschäft vieler Restaurants nicht mehr wegzudenken. Die INTERNORGA kommt dieser wachsenden Bedeutung mit einem eigenen Ausstellungsbereich nach. Ausstellende zeigen in der Halle B1.OG neue Trends und Konzepte für Verpackungen und das gesamte Liefergeschäft. Mit dabei sind angesagte Food-Delivery Plattformen sowie innovative Anbieter nachhaltiger und Mehrweg-Verpackungslösungen. Besuchende können sich über verschiedene Liefermethoden, nachhaltige Verpackungsmaterialien, spezielle Einweg- und Mehrwegverpackungen aus nachwachsenden oder recycelten Rohstoffen und logistische Herausforderungen informieren.

Die **INTERNORGA** ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom **30. April bis 4. Mai 2022** auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern in elf Messehallen 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.

I N T E R N O R G A 2 0 2 2

Die neue INTERNORGA

Die INTERNORGA wartet 2022 mit der lange angekündigten neuen Hallenbelegung auf: Optimierte Ausstellungsbereiche, neue Präsentationsmöglichkeiten und stringenter Besucherführung sind damit verbunden. Vor allem das Erlebnis „Messe“ soll deutlicher in den Mittelpunkt rücken. Es wird jede Menge Raum für Austausch und das Entdecken von Innovationen und kreativen Ideen geben. Die neue und moderne Aufteilung der Ausstellungsbereiche erzeugt Synergien und Partnerschaften, und das themenübergreifend.

Die Bereiche Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen (Halle A1, A3, A4 sowie B1 bis B4 Obergeschoss), Restaurant- und Hotelausstattung sowie Außengastronomie (Halle B1 bis B4 Erdgeschoss, Halle B5), Küchentechnik und -ausstattung (Halle B6 und B7), Bäckerei und Konditorei (Halle A3) sowie Digitale Anwendungen (Halle A2) rücken das Messeerlebnis für alle Besuchenden stärker in den Mittelpunkt und bieten einen optimalen Raum zum Networking. Jeder der vielfältigen Ausstellungsbereiche wird über einen eigenen Eingang direkt zugänglich sein.

Restaurant- und Hotelausstattung in B1 bis B4

Auf der Suche nach Trends und Inspiration finden Gastronomen in den Hallen B1 bis B4 Erdgeschoss alles rund um den Bereich „Restaurant- und Hotelausstattung“ sowie Outdoor-highlights. Specials und innovative Ausstellungsformate, die beliebte Newcomers Area, der Trend-Inkubator Pink Cube und die Craft Spirit Lounge sind hier ebenfalls untergebracht, geben Raum zum Diskurs und zeigen, was die Branche in Zukunft bewegt.

Nahrungsmittel und Getränke in A1, A3, A4

Der Bereich „Nahrungsmittel und Getränke“ in den Hallen A1, A3 und A4 sowie in den Obergeschossen der Hallen B1 bis B4 eine Vielfalt von Entdeckungsmöglichkeiten. Ob Food- und Ernährungstrends, kulinarische Snacks und einzigartige Produkte der Getränkeindustrie – hier lassen sich Neuigkeiten entdecken.

Im Zuge der neuen Hallenbelegung stehen die Hallen A1, A3 und A4 sowie die Obergeschosse der Hallen B1 bis B4 der INTERNORGA ganz im Zeichen von Nahrungsmitteln, Getränken und Kaffee. Mehr als 350 Ausstellende präsentieren hier ihre Neuheiten und Innovationen für Teller, Gläser und Tassen. Dabei reicht das Angebot von pflanzenbasierten Speisen, über Tiefkühl- und Convenience-Produkte bis hin zu hochwertigen Destillaten, Kaffees und alkoholfreien Getränken. Mit dabei sind sowohl kleine und mittelständische Unternehmen aus dem Bereich Food and Beverages sowie große internationale Konzerne wie Coca-Cola, Red Bull oder Gerolsteiner.

Zukunftsgerichtete Impulse für die Branche geben drei Trendbereiche, die einen großen Mehrwert für alle Interessenten des Getränkesegments bieten. Dabei kommt einem der beliebtesten Getränke der Deutschen, dem Kaffee, eine besondere Aufmerksamkeit zu: In der neu geschaffenen Craft Coffee Area treffen Akteure des Außer-Haus-Marktes auf handwerklich arbeitende Röstereien. Alle Ausstellende eint das Angebot hochwertiger Kaffeespezialitäten aus Kaffeebohnen, die mit viel Hingabe und Geschick geröstet und verarbeitet wurden. Für Liebhaber hochprozentiger Destillate hat sich die bewährte Craft Spirit Lounge als „Must-Visit“ etabliert. In entspannter Atmosphäre stellen hier 20 Ausstellerinnen und Aus-



steller ihre handwerklich produzierten Spirituosen, wie Gin, Whisky, Rum, Korn, Wodka, Grappa oder Obstbrände vor. Wer dagegen auf alkoholfreie Erfrischung setzt, findet in der neuen Soft Factory Produkthighlights aus dem Reich der Limonaden, Saftschorlen und Eistees auf einer Fläche gebündelt. Angesichts der schier grenzenlosen Vielfalt an Varianten und der wachsenden Bedeutung von Softdrinks innerhalb der Branche bietet die Soft Factory beste Voraussetzungen zum Entdecken der angesagtesten Kultgetränke von Morgen.

Der Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen“ ist über die Eingänge Mitte, Eingang West (U-/S-Bahn Sternschanze) und Eingang Ost (U-Bahn Stephansplatz) erreichbar.

Küchentechnik in B5, B6, B7

Der Bereich „Küchentechnik und -ausstattung“ bekommt in den Hallen B5, B6 und B7 ein neues Zuhause. Digitalisierung, Automatisierung, Robotik und vieles mehr – Besucher erleben hier alles Wissenswerte rund um modernste Küchensysteme.

Kassensysteme und Digitales in A2

Aktualität und Zukunft treffen ebenso im Bereich „Kassen-

systeme und digitale Anwendungen“ aufeinander. In der Halle A2 wird der neu geschaffene Digitalbereich erstmals alle Akteure der digitalen Welt vereinen und somit zentrale Anlaufstelle für Besucher sein. Spätestens hier merken Besucher schnell, dass Digitalisierung im Außer-Haus-Markt dazugehört.

Bäcker und Konditoren in A3

Für das „backende Handwerk“ steht ebenfalls eine neue Heimat bereit, um noch mehr Potenziale und Möglichkeiten auszuschöpfen. In der Halle A3, am Eingang West und in direkter Nähe zu Kaffee, Snackkonzepten und Nahrungsmitteln, findet die Back- und Konditoreikunst ihren neuen Platz.

Raum für Trends und Erlebnis

„Mit der optimierten Hallenstruktur und den neuen Getränketrendbereichen stellen wir nicht nur zahlreichen Start-ups eine Plattform zur Verfügung, sondern schaffen gleichzeitig mehr Raum für mittelständische Unternehmen und internationale Player. Für Fachbesuchende wird das Getränkesegment noch vielfältiger und bietet mit den aktuellen Themen einen ganz besonderen Erlebnischarakter“, sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.



H A L L E N B 6 U N D B 7

Neue Heimat für Küchentechnik

Fehlende Mitarbeiter, ein dynamischer Küchenbetrieb und ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit erfordern moderne Küchengeräte, die maximale Produktivität, Qualität und Effektivität nachhaltig miteinander verbinden. Digitale Technologien, automatisiertes Kochen und vernetzte Küchengeräte unterstützen dabei die Arbeit in Profiküchen. Die INTERNORGA, internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, präsentiert vom 30. April bis 4. Mai 2022 in Hamburg alle Marktinnovationen an neuen Hallenstandorten. Besuchende können sich in den Hallen B6 und B7 über Neuheiten sowie Chancen und Vorteile digitaler Küchentechnik umfassend informieren.

Ein Höchstmaß an Effizienz und Produktivität in den Profiküchen war noch nie so essenziell wie heute. Lange Schließungszeiten aufgrund von Lockdowns und ein noch dynamischerer Betrieb mit einem stark zunehmenden Delivery- und Take Away-Geschäft haben die Anforderungen maßgeblich verändert. Um den täglichen Küchenbetrieb stress- und störungsfrei aufrechtzuerhalten, werden intelligente Technologien benötigt. Dazu gehören zum Beispiel multifunktionale und cloudbasierte Geräte, die Prozesse optimieren. Gefragt sind auch Technologien, die automatisiertes Kochen unterstützen

und für höchste Ergebnissicherheit sorgen. In zukunftsweisendem Ambiente stellen namhafte Küchentechnikgerätehersteller wie Rational, MKN, Nordcap oder Welbilt in den Hallen B6 und B7 ihre innovativen Neuheiten dem Fachpublikum vor.

„Die Küche ist stets Herzstück einer jeden Gastronomie. Die Abläufe müssen reibungslos funktionieren und Prozesse aufeinander abgestimmt sein. Dafür braucht es innovative Geräte, die bei der Bewältigung jeglicher Herausforderungen unterstützen. Unser Anspruch als Fachmesse ist es, das vielfältige Angebot an Innovationen und technischen Möglichkeiten strukturiert und besucherfreundlich zu präsentieren. 2022 wird einer der größten Ausstellungsbereiche eine neue Heimat in den Hallen B6 und B7 haben und am schnellsten über den Eingang Süd zu erreichen sein“, erklärt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress.

Größer, moderner, besser: Nicht geringer war der Anspruch an die neue Hallenplanung – das gilt besonders für den Bereich Küchentechnik und Ausstattung. Die Hallen B6 und B7 machen die Neuheiten in diesem Segment nun auf erweiterter Fläche erfahrbar und zeigen Besuchenden in zukunftsweisendem Ambiente die Chancen und Vorteile intelligenter und vernetzter Küchenlösungen auf.