

Der Norden ruft

Die InternorGa 2003, der Magnet des Nordens was Messen im Lebensmittelbereich anbelangt, bietet Neuheiten und Veranstaltungen – ein Muss für die Backbranche.

Die 77. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien öffnet auf dem Hamburger Messegelände von Freitag, 21., bis Mittwoch, 26. März 2003, täglich von 10 bis 18 Uhr ihre Türen. Auf einer Ausstellungsfläche von 64.000 m² in den Hallen 1 bis 12, sowie auf 8.500 m² Freigelände präsentieren sich mehr als 850 Aussteller aus 20 Nationen. Rund 110.000 Fachbesucher, sofern die Besucherzahlen des vergangenen Jahres erreicht werden, können sich in den Hallen 4 und 5 über die Angebotsschwerpunkte Convenience-Produkte, Snacksorti-

mente, Kühl- und Gefriertechnik, EDV-Kassensysteme, Ladenbau, Rohstoffe, Backmittel und Konditoreibedarf informieren.

22. Internationales FoodService-Forum

Europas größter Kongress für Systemgastronomie und Foodservice findet wie immer zur InternorGa statt. In diesem Jahr beginnt die Veranstaltung der Fachzeitschrift FoodService am Donnerstag, 20. März, um 10. Uhr im Congress Centrum Hamburg, Saal 2. Das Programm unter dem Titel „Der Himmel hängt voller Optionen, Profi-Gastronomie 2003: Marktpotentiale, Verbrauchertrends, Zukunftsstrategien, Wachstumskonzepte, Erfolgsfaktor Preis.“ ist hoch qualifiziert und

international. Eine Veranstaltung, die auch für Bäcker von großem Interesse sein dürfte. Über die Kunst der Preisfindung spricht beispielsweise Prof. Dr. Christopher Muller von der Universität of Central Florida, Orlando, und über die Wünsche und Bedürfnisse junger Foodkunden Ingo Barlovic vom Iconkids & Yoputh International Research, München. Diverse Konzeptvorstellungen folgt ein Vortrag von Dr. Karl-Heinrich Rolfes von Tank & Rast, Bonn, der über die Zukunft der Raststätten an deutschen Autobahnen spricht, sowie Prof. Dr. Norbert Bolz, Technische Universität Berlin, der über Konsumentenwünsche im 21. Jahrhundert referiert. Der Veranstalter erwartet 700 bis 1.000 Besucher.



► InternorGa-Eintrittspreise

Fachbesucher-Tageskarte:	21,00 €
Fachbesucher-Zweitageskarte:	30,00 €
Fachbesucher mit Gutschein:	14,50 €
Fach- und Berufsschüler:	9,00 €
Katalog:	14,00 €

► Weitere Infos über Messe, Stadt und Kulturprogramm im Internet:

www.internorga.de
www.hamburg.de
www.hamburg-tourism.de
www.abendblatt.net
www.hamburg-magazin.de

► Hotelreservierung

www.hamburg-messe.de/internorga

Die Hamburg Messe liegt zentral und verkehrsgünstig mitten in der Stadt unweit des InterCity-Bahnhofs Dammtor und des Congress Centrum Hamburg (CCH).

► Anreise mit dem Flugzeug

Der Flughafen Fuhlsbüttel Hamburg liegt im nördlichen Stadtgebiet und ist durch Airportbusse, Linienbusse, Taxen schnell erreichbar. Die Fahrtzeit zum Messegelände beträgt ca. 20 – 30 Minuten.

► Anreise Bahn

Mit dem InterCity bis Bahnhof Dammtor unmittelbar vor die Tür.

► Anreise mit dem Auto

Hamburg Messe ist bereits an den Autobahnausfahrten ausgeschildert. Das Messegelände verfügt über Parkmöglichkeiten.

► Öffentlicher Nahverkehr

S-Bahn: S11, S21, S31 bis Dammtor.
 U-Bahn: U1 bis Stephansplatz, U2 bis Messehallen
 Busse: 109 bis Dammtor, 112 bis Stephansplatz
 Stadt-Metrobusse: 5 bis Dammtor, 3 bis Feldstrasse
 Schnellbusse: 34 bis Dammtor; 35 oder 36 bis Stephansplatz

29. InternorGa-Fachgespräche

Die InternorGa-Fachgespräche für Gemeinschaftsverpflegung und Catering finden am Montag, 24. März, zwischen 9.00 und 15.30 Uhr im Congress Centrum Hamburg, Saal 4, statt. Unter dem Motto „GV 2005: Wohin die Reise geht“ werden Referenten zu den Themen Trends, Konzepte, Erfolgsprodukte und neue unternehmerische Netzwerke sprechen. Unter anderem referiert Dr. Thilo Bode, Gründer der Verbraucherschutzorganisation foodwatch, Berlin, über neue Chancen für mündige (Groß-)Verbraucher und Transparenz im Umgang mit Nahrungsmitteln. Beat Krippendorf, Gesellschafter, ibk + partner, Bern/Schweiz, spricht über Ethik, emotionale Qualität und Honest Business. ■ BB