



Auf in den Norden

Die INTERNORGA 2004 gilt als Besuchermagnet im Norden. Die Fachbesucher können sich über Neuheiten aus der Backbranche, Trends und Fingerfood informieren.

Von Freitag, 5. März, bis Mittwoch, 10. März 2004 soll die InternorGa täglich von 10 bis 18 Uhr die Besucher nach Hamburg ziehen. Die Hamburg Messe und Congress GmbH veranstaltet die 78. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien. Auf einer Ausstellungsfläche von 64.000 m² in den Hallen 1 bis 12 sowie 8.500 m² im Freigelände präsentieren sich mehr als 850 Aussteller aus 20 Nationen. Im vergangenen Jahr folgten rund 102.000 Fachbesucher dem Ruf der Messe.

Die Hallen 4 und 5 sind speziell auf den Bäckerei- und Konditoreibedarf ausgerichtet. Angebots-

schwerpunkte sind Backöfen, Bäckerei- und Konditoreiergeräte und -maschinen, Backwaren, Backmittel, Speiseemaschinen und -grundstoffe sowie das Thema Ladenbau. Auch die anderen Hallen bieten Neuheiten aus den Bereichen Getränke, Convenience-Produkte, Snacks, Trend- und Fingerfood sowie Süßwaren.

Gastronomisches Forum

Das Aktionszentrum „Gastronomisches Forum“ ergänzt die Ausstellung. Hier informieren die norddeutschen Landesverbände des Hotel- und Gaststättengewerbes, der Verband der Köche Deutschlands

(VKD), der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR), der Bäcker-Innung Hamburg, der Konditoren-Innung Hamburg, der Deutschen Barkeeper-Union (DBU) sowie der ZIHOA – Zentrale und Internationale Management- und Fachvermittlung für Hotel- und Gaststättenpersonal, über Projekte, Neuheiten und Aktionen. Das Gastronomische Forum finden Sie im Foyer Süd an der Halle 4 (Eingang Süd, U-Bahn-Station Messehallen).

Foodservice-Forum

Das 23. Internationale Foodservice-Forum steht unter dem Motto: „Zukunft – viel mehr als verlängerte Vergangenheit“. Der begleitende Fachkongress, seit 1976 fest im Messegelände verankert, wird gemeinsam von der Hamburg Messe und dem Deutschen Fachverlag, Frankfurt/M., veranstaltet. Hochkarätige Referenten der verschiedensten Gastronomie-Disziplinen aus dem In- und Ausland sowie Business-Profis liefern während des Internationalen Foodservice-Forums konzeptionelle Erfolgsrezepte und strategische Entscheidungshilfen für die Entscheider der Branche. Am Donnerstag, 4. März, um 10 Uhr startet die Veranstaltung im CCH-Congress Centrum Hamburg im Saal 1. Es referiert z.B. Gavin Ford, Panera Bread, Orlando/Florida, über die neue Brot- und Snackkultur in den USA und Europa. Gretel Weiß, Chefredakteurin food-service, Frankfurt am Main, gibt die neuesten Zahlen der großen Gastro-Unternehmen Deutschlands bekannt. Sie wird den Gästen die Wachstums- und Verlustmärkte der Gastronomiebranche erklären. Siegen im Kampf um die Aufmerksamkeit, heißt das Thema von Andreas Steinle, Trendbüro, Hamburg. Steinle referiert darüber, dass die Hersteller Gefühle statt Ware verkaufen sollen. ■



Die Hersteller präsentieren ihre neuesten Brötchenanlagen.

➔ Mehr Informationen:

www.internorga.de

➔ Eintrittspreise:

Tageskarte	21 €
Zweitageskarte	30 €
Berufsschüler	9 €
Katalog	14 €



Das Thema Ladenbau ist einer der Schwerpunkte in den Hallen 4 und 5.



Die Hamburg Messe liegt verkehrsgünstig mitten in der Stadt nah am InterCity-Bahnhof Dammtor und am Congress Centrum Hamburg (CCH).

➔ Anreise mit dem Flugzeug:

Der Flughafen Fuhlsbüttel Hamburg liegt im nördlichen Stadtgebiet und ist mit Airportbussen, Linienbussen, Taxen schnell erreichbar. Die Fahrtzeit zum Messegelände beträgt ca. 20 – 30 Min.

➔ Anreise Bahn:

Mit dem InterCity bis Bahnhof Dammtor unmittelbar bis 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 Feldstr.
Schnellbusse: 34 bis Dammtor; 35 oder 36 bis Stephansplatz