



| | |
|-----------------|----------|
| Internorga 2017 | S. 4-5 |
| Hallenplan | S. 14-15 |
| Messeneuheiten | S. 25 |


← Fairmessage-Digital. Bequem & mobil.
Fairmessage-Digital. Convenient & portable.

Ausgabe zu der Messe: **INTERNORGA 2017** • 17.03. – 21.03.2017 • Messegelände Hamburg

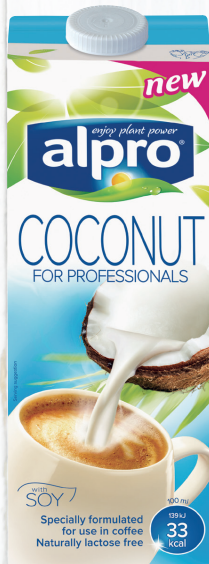
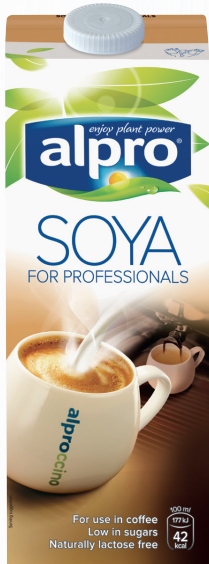
kostenfrei

Anzeige

Alpro For Professionals Wir lieben Kaffee!

- pflanzliche Milchalternative 
- cremiger und stabiler Schaum
- perfekt für Kaffeespezialitäten
- gluten- und kuhmilcheiweißfrei
- von Natur aus laktosefrei
- für Siebträgermaschinen und Vollautomaten

Entwickelt
von Barista
für Barista



Besuchen Sie uns
auf der Internorga
Halle B1.EG, 308

enjoy plant power
alpro

„MIT GUTEM GESCHMACK
IST ES GANZ EINFACH.
MAN NEHME VON ALLEM
NUR DAS BESTE.“ OSCAR WILDE

*Flammkuchen
von Herzen.*

ORIGINAL WIE IM ELSASS!

FLAMMKUCHEN, FLAMMKUCHENBÖDEN & ZUBEHÖR

Erleben Sie an unserem Messestand:

- Live-Cooking mit professionellem Flammkuchenbäcker
- Verkostung leckerer Flammkuchen-Variationen
- Attraktive Messeangebote



WIR FREUEN UNS AUF SIE!
17.-21. MÄRZ 2017

Halle B2 EG Stand 304

www.tarte-gourmet.de

Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH



► S. 4-5 Internorga 2017

Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH



► S. 18-19 Ernährung

Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH



► S. 20 Fleischerhandwerk

Inhalt/Content

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ► INTERNORGA: Specials 2017 | Seite 4 |
| ► INTERNORGA: Specials 2017 | Page 5 |
| ► Grapos – das erfrischend nachhaltige Ausschank- und Getränkekonzept | Seite 6 |
| ► 2017 heißt es für Alpro® For Professionals „Follow the coffee“ | Seite 8 |
| ► INTERNORGA ist Plattform für Getränke-Innovationen | Seite 9 |
| ► Neue Impulse für Bäcker und Konditoren | Seite 10 |
| ► Die Vielfalt der Anwendungen von Chiasamen wächst | Seite 10 |
| ► Wachstumsfeld Gastronomie im Bäckerhandwerk | Seite 11 |
| ► Sprungbrett für Newcomer! | Seite 12 |
| ► Hallenplan | Seite 14/15 |
| ► Floorplan | Page 14/15 |
| ► Unsichtbare Induktionstechnologie | Seite 17 |
| ► INTERNORGA Next Chef Award mit Johann Lafer | Seite 17 |
| ► Dressieren, dosieren, portionieren, dekorieren und abfüllen – so einfach wie noch nie! | Seite 18 |
| ► INTERNORGA goes Veggie! | Seite 18/19 |
| ► Der Branchentreff für Norddeutschlands Fleischer | Seite 20 |
| ► INTERNORGA 2017 zeigt Hotelrends | Seite 21 |
| ► Citadel „METASEARCH“, kleines Modul, große Wirkung | Seite 22 |
| ► Es wird hot! | Seite 22 |
| ► Schneiden auf höchstem Niveau | Seite 24 |
| ► Wasserventile aus Villach seit 1976 | Seite 24 |
| ► Messeneuheiten | Seite 25 |
| ► Fair novelties | Page 25 |
| ► Meisterlich »Mastern®« | Seite 26 |
| ► Energiesparend und effizient – die umweltbewusste AHT Technologie setzt Maßstäbe! | Seite 26 |

Impressum - Ausgabe 04/2017



Messe Media Verlag GmbH
 Rotermundstraße 11,
 D-30165 Hannover
 Telefon +49 (0) 511 - 20 300 0
 Telefax +49 (0) 511 - 20 300 40
 eMail: info@fairmessage.de

Handelsregister:
 Hannover HRB 200173

Geschäftsführer: Hardy Henke

Verantwortlich für den Inhalt
 gem. §55, Abs. 2 RstV

Redaktion:
 Dieter Pahl
 eMail: redaktion@fairmessage.de
 www.fairmessage.de

Anzeigenteil, Satz & Layout:
 Messe Media Verlag/Anja Wawer
 eMail: grafik@fairmessage.de

Printauflage:
12.000



**4. Quartal 2016
 geprüft**



Druck:

Sedai Druck GmbH & Co. KG
 Böcklerstraße 13
 31789 Hameln-Wangelist
 Telefon +49 (0) 51 51 - 82 20 0
 Telefax +49 (0) 51 51 - 82 20 124
 www.sedai-druck.de



Ein Glück für unseren Wald.

Anzeigenpreise:

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 11. Das Magazin Fairmessage sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronischen Datenbanken, Vervielfältigungen auf CD-ROM, DVD-Rom und Publikationen über das Internet. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt der Verlag keine Haftung. Die Redaktion behält sich das Recht zur Kürzung oder Änderung vor.

Text und Bildquelle: Hamburg Messe und Congress GmbH, Archiv oder siehe Bildangabe

InductWarm® 130 Unterbau-Modell



Beste Speisequalität



Sicherheit



Energieeffizienz



Intelligente Temperatursteuerung

Unsichtbare Induktionstechnologie:
 Aus einer einfachen Theke wird wie durch Magie eine flexible, individuelle Buffet-Landschaft.



Besuchen Sie uns auf:
www.gastros.swiss oder sehen Sie unser neuestes Video:
<https://youtu.be/rhdWX2NB-RU>

Gastros
 SWITZERLAND

Gastros Switzerland AG
 Buckhauserstrasse 1
 CH-8048 Zürich

INTERNORGA: Specials 2017

Spitzen-Referenten, spannende Live-Formate und neue Specials

It's INTERNORGA-time! Vom 17. bis 21. März 2017 treffen in der Hansestadt Marktführer und Newcomer auf die Top-Entscheider der Branche. Mit internationalen Spitzen-Referenten, spannenden Live-Formaten und neuen Specials wie dem „Grill und BBQ Court“ bietet die 91. INTERNORGA noch mehr Highlights! Auch 2017 ist das gesamte Messegelände wieder komplett ausgebucht: Insgesamt 1.300 Aussteller aus 25 Nationen zeigen auf der Europäischen Leitmesse und Trendschmiede für den gesamten Außer-Haus Markt was heute und in Zukunft angesagt ist.

Neu: Grill und BBQ Court Halle A2 und Freigelände

Grillen und BBQ stehen bei Gastronomen hoch im Kurs. Mit dem „Grill und BBQ Court“ stellt die INTERNORGA gemeinsam mit dem Partner Grill-Kontor Hamburg den spannenden Gastro-Trend in den Fokus. Zahlreiche Aussteller präsentieren in Halle A2 und auf dem Freigelände ihre Innovationen und Produktneheiten: das technische Angebot reicht von klassischen Grillgeräten, BBQ-Smoker, Dry-Aging-Kühlschränken bis hin zum passenden Catering-Equipment. Für die Wahl der richtigen Zutaten präsentieren Aussteller ein viel-

fältiges Angebot unter anderem an Dry Aged Beef, schmackhaften Saucen und Gewürzen. Zudem gibt es ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen.

Newcomers' Area Halle B4.0G

Die Newcomers' Area auf der INTERNORGA ist für Fachbesucher Pflicht und Kür zugleich. Sie gilt als eines der absoluten Messe-Highlights, denn innovative Konzepte und Ideen werden hier erstmals der Branche präsentiert und haben die Chance auf ihren großen Durchbruch im Außer-Haus-Markt. Insgesamt präsentieren über 20 Newcomer sich und ihre Produkte. Das Angebot reicht von außergewöhnlichen Servicedienstleistungen bis hin zu internationalen Food- und Getränke-innovationen.

Food Truck Village Messevorplatz Eingang Mitte

Die Food Trucks sind in ständiger Bewegung. Auch 2017 machen die mobilen Gastro-Betriebe auf dem Messevorplatz Station. Neben einem gewohnt leckeren Angebot in den Trucks geht es im INTERNORGA Food-Truck-Village um neue Konzepte. Darüber hinaus stehen die Experten im „Truckers Talk“ Rede und Antwort.

CRAFT BEER Arena Halle B4.0G

Handgebrautes Bier ist beliebt wie nie. Mit der CRAFT BEER Arena zeigt die INTERNORGA mit welchen neuen Bier-Kreationen Gastronomen ihre Gäste beeindrucken können. Die CRAFT BEER Arena ist nochmal gewachsen: Auf der Fläche in Halle B4 im Obergeschoss präsentieren sich über 30 kreative Unternehmer – darunter sowohl Brauer, die von Anfang an die Treue halten, als auch viele spannende neue. Es werden nationale, aber auch internationale Craft Bier-Brauer zu sehen sein, die ihren Vertrieb in den deutschen und europäischen Markt von der INTERNORGA aus starten.

FH Nord - Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden Eingang Süd OG

Die Fleischer sind im Snack-Markt erfolgreich unterwegs. Ob Frühstücks-, Snack- und Mittagsgeschäft oder Abendangebot, welche Konzepte Zukunft haben und wie es noch besser geht, zeigen die Aussteller auf der FH Nord. Mit Unterstützung der norddeutschen Fleischerinnungen findet die FH Nord im Rahmen der INTERNORGA vom 18. bis 20. März 2017 direkt auf dem Messegelände im Obergeschoss des Eingangs Süd statt. Die neue Nähe zur INTERNORGA ermöglicht den Fachbesuchern

einen umfassenden Blick über Innovationen für das Fleischerhandwerk sowie Neuheiten und Produkte für ihr Snack- und Catering Geschäft.

18. März bis 20. März 2017

INTERNORGA Gastro Startup-Wettbewerb Foyer Ost OG

Die INTERNORGA ist Sprungbrett für innovative Gastro-Neueinsteiger: Nach erfolgreicher Premiere 2016 startet in diesem Jahr erneut der Gastro Startup-Wettbewerb von INTERNORGA und Leaders Club. Mit dabei: TV-Koch und Experte Tim Mälzer, der den Wettbewerb vor Ort moderiert. Sechs Gastro-Startups präsentieren am 17. März 2017 ihre Konzepte in je fünfminütigen Präsentationen live dem Fachpublikum. Direkt vor Ort entscheidet das Fachpublikum über den Gewinner. Der Sieger erhält für einen erfolgreichen Start 10.000 Euro Preisgeld und 40 Stunden Beratung von den Experten des Leaders Clubs und darf sich auf die Teilnahme an den legendären Foodservice-Events freuen.

17. März 2017, 15.00 bis 16.30 Uhr

Text:

**Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg**

Alles andere als Durchschnitt



18.-20.03.2017

Cubixx 100 L



Besuchen Sie uns auf unserem Stand
FS-OG 103 im Foyer über dem Eingang Süd



» www.holac.de

INTERNORGA: Specials 2017

World-class speakers, exciting live formats and new specials

It's **INTERNORGA-time!** From 17 to 21 March 2017, the market leaders and newcomers meet up with the industry's top decision makers. The 91st **INTERNORGA** has even more highlights, with world-class international speakers, appealing live formats, and new specials such as the "Grill & BBQ Court". The whole of the trade fair site is completely booked again for 2017 – with a total of 1,300 exhibitors from 25 nations presenting the trends for today and tomorrow at the leading European trade show and trendsetting event.

New – Grill & BBQ Court Hall A2 and open-air spaces

Grill & BBQ is a major topic for restaurants today. The Grill & BBQ Court is run by **INTERNORGA** in partnership with Grill-Kontor Hamburg, putting the focus on this exciting gastro trend. Numerous exhibitors will be there in Hall A2 and in the open-air spaces, to present their innovations and new products. The equipment on show includes classic grills, BBQ smokers, dry-aging refrigerators and the corresponding catering accessories. Exhibitors will have a range of ingredients on display, such as dry aged beef and tasty sauces & spices. There will also be a strong supporting programme with tastings and live presentations.

Newcomers' Area Hall B4 (upper floor)

The Newcomers' Area at **INTERNORGA** is an essential and inspiring attraction for all trade visitors. It is one of the absolute highlights, presenting innovative concepts and ideas to the industry for the very first time, and looking for the big breakthrough in the restaurant and catering market. A total of 20 newcomers will be there to present themselves and

their products, which range from unconventional services to international food and beverage innovations.

Food Truck Village Forecourt Central Entrance

Food Trucks are constantly on the move. These mobile gastro services will be on the forecourt again in 2017. They present not only delicious products as usual, but also new concepts. And the experts will be presenting their views and answering questions in "Truckers Talk".

CRAFT BEER Arena Hall B4 (upper floor)

Hand-brewed beer is more popular than ever. The **CRAFT BEER** Arena at **INTERNORGA** showcases the new beer creations for restaurant owners to impress their customers.

»The leading European trade fair for hotels, restaurants, institutional catering, bakery and confectionery.«

The **CRAFT BEER** Arena is bigger again this year, with more than 30 creative companies presenting themselves at the Arena in Hall B4 (upper floor) – including brewers who have been with us right from the start and also many exciting new exhibitors. There will be national and international craft beer brewers who are launching their beer distribution in the German and European markets from **INTERNORGA**.

FH Nord – Meeting of the North German butchers trade South Entrance (upper floor)

Butchers are successfully engaging in the snack market. The exhibitors at **FH Nord** demonstrate the concepts for the future and show how to do things better, for breakfast, snacking, lunchtime

and evening products. **FH Nord** is held with the support of the North German Butchers' Guilds in cooperation with **INTERNORGA** directly at the trade fair site, on the upper floor of the South Entrance, from 18 to 20 March 2017. This close relationship with **INTERNORGA** enables trade visitors to get a comprehensive view of innovations for the butchery trade and new ideas and products for their snack and catering business. Saturday 18 March to Monday 20 March 2017

INTERNORGA Gastro Startup Competition Foyer East (upper floor)

INTERNORGA is a springboard for innovative new restaurant and foodservice operators. Following the successful premiere in 2016, this year's **Gastro Startup**

Competition is organised by **INTERNORGA** and the Leaders Club. Celebrity TV chef and expert Tim Mälzer will be the presenter. Six gastro start-ups will present their concepts live in five-minute slots to the professional audience on 17 March 2017. The audience will pick the winner there and then. The winner can look forward to €10,000 prize money and 40 hours of consultation with experts from the Leaders Club, and qualifies to participate in the legendary foodservice events. Friday 17 March 2017, 15:00 to 16:30.

■ **Text:**
Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg

RANCILIO

coffeeing the World

EGRO
 SWISS COFFEE TECHNOLOGY



BYO Top-Milk XP



CLASSE 11 Xcelsius

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA!

17.03. – 21.03.2017

Halle B1
Stand EG303

Rancilio Group Deutschland GmbH
 Schleussnerstr. 90
 D-63263 Neu Isenburg
 Tel. 06102 79903-0

www.ranciliogroup.com

Grapos – das erfrischend nachhaltige Ausschank- und Getränkekonzept

Will man heute in der Gastronomie noch langfristig Gewinne machen, ist der effiziente Einsatz von Ressourcen – Personal, Energie und Lager – besonders wichtig. Auf Knopfdruck präzise portionierte Getränke, pur, gespritzt oder gemischt sparen Zeit und Geld. Der österreichische Softdrinkhersteller Grapos ist Europas führendes Unternehmen in der Produktion von Schanktechnologie und Postmixsirupen. Unter dem Markennamen Schankomat werden Schanksysteme produziert, die individuell an Lokalgröße und -typ angepasst werden. Schankomat Computerschankanlagen sind logistische Hochleistungsgeräte, die nahezu alle Bereiche eines Betriebes miteinander zu vernetzen.

Getränke im Trend der Zeit

Das innovative Getränkekonzept „Brooklyn – Homemade Style“ konnte in den letzten beiden Jahren mit dem Slogan „Design your drink“ punkten. Ursprünglich für eine junge urbane und umweltbewusste Zielgruppe konzipiert, ist Brooklyn ein Renner in allen Gastronomie-segmenten. Die „Brooklyn“ – Getränke sind vegan, sehr fruchtig und sie sind frei von Allergenen. Dort wo es im Sinne des ökologischen

Fußabdrucks sinnvoll ist und das Preis-Leistungsverhältnis stimmt, werden Bio-Produkte angeboten.

Derzeit sind 9 Sorten verfügbar, davon 3 in Bioqualität.

NEU auf der Internorga der Sommerdrink 2017

Die Geschmacksrichtung „Wassermelone“ speziell für die Sommersaison 2017. Fruchtig, erfrischend und wie bei allen Brooklyn-Getränken sowohl als stille wie auch als prickelnde Variante verfügbar. Resümee der Tester: „Sensationell – mehr Sommer geht nicht!“

Dass sich Brooklyn Wassermelone auch mit Prosecco oder Weißwein zu einem erfrischenden Sommercocktail mixen lässt, versteht sich von selbst.

Schankanlagen und Finanzierung maßgeschneidert für jeden Betrieb

Sind in Österreich und der Schweiz Schankanlagen in der Gastronomie Standard, so hat Deutschland noch Aufholbedarf. Je mehr Verbraucher Wert auf nachhaltige Produkte legen – und der Trend ist unaufhaltsam – desto häufiger wird auf Flaschenware verzichtet. Viele Gastronomen steigen gleich auf Computerschankanlagen um. Das liegt daran, dass sich diese Investition bei einem Betrieb durchschnittlicher Größe mit ebensolchem Getränkeumsatz in spätestens zwei Jahren amortisiert hat. Danach bleibt jeden Tag ein satter zusätzlicher Gewinn in der Kasse.



Das elegante High-Tech Computerschanksystem Avantgarde mit 12 Leitungen



Brooklyn Wassermelone – der Sommerdrink 2017

Grapos bietet für jedes Unternehmen das passende System an und unterstützt die Gastronomen auch bei der Finanzierung der Schankanlage.

Jede Computerschankanlage von Grapos Schankomat kann mit allen handelsüblichen Warenwirtschafts-, Kassen und Hotelsoftwaresystemen kombiniert werden. Dass in diese Schanksysteme eine Reihe von Peripheriegeräten integriert werden können, versteht sich von selbst. Grapos bietet unterschiedliche Finanzierungsmodelle für den Erwerb einer Schankanlage an. Allerdings finden Sie keine Mindestabnahmemengen, mit denen andere Unternehmen ihren Kunden den Alltag erschweren.

Postmix-Getränke sind kostensparend und schonen die Umwelt

Alle Getränke werden als Sirup geliefert und zwar in handlichen stapelbaren und ungekühlt lagerbaren Bag-in-Boxen. Das sind Plastiksäcke, die mit einem Anschlussstück für die Schankanlage versehen und von stabilen Kartons umhüllt sind. Natürlich sind sowohl die Kunststoffbeutel als auch die Kartons zu 100% recycelbar. Der Sirup wird direkt in der Schankanlage mit Wasser – und für sprudelnde Getränke mit CO₂ – versetzt. Eine 10kg Bag-in-Box entspricht ca. 12 Getränkekisten mit den üblichen 0,2 l Flaschen. So spart man Lagerkapazität, hat keine Leergebinde zu lagern und muss nicht Tonnen an Wasser von einem zum anderen Ort transportieren. **Mit zertifiziertem ökologischen Fußabdruck: 90% kleiner als die Portionsflasche!** Nachhaltiger können Getränke nicht ausgeschenkt werden.

Interessierte Fachbesucher können mehr als 36 unterschiedliche Geschmacksrichtungen bei **Grapos** auf der Internorga in **Halle A1 | Stand A1-512** verkosten.



Eine besonders originelle Art eine Schankanlage zu verstecken. Das Brooklyn-Rad versteckt die gesamte Technik und den Sirup im „Anhängen“ – auf Wunsch auch mobil einsetzbar.



ZEITGEIST
AUS DER SCHANKANLAGE

30 SORTEN
Verkostung am
MESSESTAND



INTERNORGA
17.-21.03.2017
HAMBURG
HALLE **A1**
STAND **512**



**NEUE SORTE
TREND 2017**



NACHHALTIG
Energie + Geld
sparen -
mit dem kleinen
CO2-
Fußabdruck der
Grapos Sirupe.

REDUCE PLASTIC +
SAVE THE PLANET.



www.grapos.com
www.schankomat.com

Try something new – pflanzliche Milchalternativen im Kaffee

2017 heißt es für Alpro®

For Professionals „Follow the coffee“

Halle B1 EG
Stand 308



Alpro wird in diesem Jahr das „For Professionals“-Duo, den Alpro Soya For Professionals und den Alpro Coconut For Professionals, unter dem Motto „Follow the coffee“ auf der Internorga präsentieren. Ab dem 17. März bereitet ein Profi-Barista auf dem eigenen Messestand köstliche und zu 100% pflanzliche Kaffeespezialitäten mit der Profi-Range zu. Besucher der Fachmesse sind herzlich eingeladen, sich in Halle B1 EG an Stand 308 beispielsweise mit einem Soja-Cappuccino oder Kokosnuss-Latte-macchiato verwöhnen zu lassen.

Längst sind die Zeiten eines monotonen Food-and-Beverage-

Angebots im Gastrobereich vorbei. Rund 62% der Kunden finden es wichtig, zwischen mehreren Alternativen frei wählen zu können. Insbesondere im Bereich der Kaffeezubereitung steigt die Zahl der individuellen Gästewünsche – sei es aufgrund von speziellen Ernährungsformen, Unverträglichkeiten oder aus purer Neugier und Interesse an neuen Geschmacksrichtungen. Mit der Profi-Range „For Professionals“ hat Alpro in Zusammenarbeit mit mehreren Baristas zwei 100% pflanzliche Produkte eigens für die professionelle Herstellung von Kaffeespezialitäten entwickelt.

Der Sojadrink *Alpro Soya For Professionals* ist mild und lieb-

lich im Geschmack, der Kokosnussdrink *Alpro Coconut For Professionals* ist mit seinem frischen Kokosnussgeschmack hervorragend für Kaffeevariationen geeignet.

Dank der speziellen Konsistenz lässt sich mit den Drinks ein cremiger Schaum herstellen, der besonders stabil und feinporig ist – gepaart mit kreativer Latte-Art ein echter Traum-Schaum. Ganz unkompliziert können Baristas und Kaffeeliebhaber dem anspruchsvollen Gast laktosefreien und daher leicht bekömmlichen Kaffeegenuss bieten und gleichzeitig mit formschönen Mustern im Schaum auch optisch überzeugen.

Mehr Abwechslung, wann immer man will

Als morgendlicher Wachmacher to go, für den Genussmoment zwischendurch oder als Kick für mehr Power am späten Nachmittag – mit dem Alpro For Professionals-Duo ist zu jeder Zeit die Extraportion Abwechslung garantiert. Der Marktführer für pflanzliche Milchalternativen in Europa inspiriert außerdem mit abwechslungsreichen, trendigen Rezeptideen, die zum Probieren animieren. So lässt sich durch den Einsatz des *Alpro Soya For Professionals* im Nu ein veganes Soja-Cappuccino kreieren. Und beim Genuss des „Heaven in a cup“, einer heißen Variation aus *Alpro Soya For Professionals*, Espresso und weißer Schokolade, schweben die Gäste sprichwörtlich auf Wolke sieben. Doch nicht nur Heißgetränke lassen sich ganz einfach und unkompliziert herstellen. Auch in der kalten Anwendung stehen die pflanzlichen Drinks herkömmlicher Kuhmilch weder im Handling noch im Geschmack nach. Gerade im Sommer erfreuen sich erfrischende, vegane Kaffeekreationen wie zum Beispiel der Kokosnuss-Macchiato auf Eis immer größerer Beliebtheit. Das macht die Kombination aus Alpro For Professionals und Kaffee zum Hit jeder Getränkekarte.

Weitere Informationen rund um die Produkte und das Engagement von Alpro finden Interessierte auf der Website www.alpro.com/foodservice/de/



Heaven in a cup



Alpro Barista Latte-Art



Kokosnuss-Macchiato auf Eis



Soja-Cappuccino

INTERNORGA ist Plattform für Getränke-Innovationen

Auf der INTERNORGA 2017 finden Gastronomen, Barchefs und Handelsvertreter alle aktuellen und zukünftigen Trends des vielfältigen Getränkemarktes. Mit einem umfassenden Aussteller- und Produktangebot im Getränkebereich festigt die INTERNORGA 2017 ihre Position als Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt. Mehr als 70 nationale und internationale Aussteller aus diesem Segment präsentieren vom 17. bis 21. März ihr Portfolio auf der INTERNORGA. Damit wird Fachbesuchern wieder eine ideale Plattform geboten, erfrischende Getränkeneuheiten zu entdecken und sich für das eigene Business inspirieren zu lassen.

Herausragende Produkte, neue Aromen und alkoholfreie Erfrischungen – die dynamische Getränkeindustrie bietet zahlreiche neue und einzigartige Drinks für das gastronomische Angebot. Als Katalysator für Trends bündelt die INTERNORGA diese Neuheiten. Ob vegane Energydrinks, koffeinhaltige Limonaden, neu aufgelegte Liköre oder Bio-Eistee – die Getränke-Aussteller überzeugen in diesem Jahr mit spannenden Produktkreationen. Neben dem Angebot traditionsreicher Unternehmen wie Coca-Cola, werden auch junge Gründer wie Cucumis ihre Neuheiten dem Publikum vorstellen. Ein breites Spektrum an unterschiedlichen Herstellern garantiert den Fachbesuchern einen tiefen und differenzierten Einblick in den Getränkemarkt und verspricht span-

nende Gespräche auf allen Seiten. „Wir haben den Getränkebereich und das Angebot in den letzten Jahren konsequent weiterentwickelt. Dazu gehört zum Beispiel die überaus erfolgreiche CRAFT BEER Arena. Wir freuen uns, sie 2017 zum dritten Mal auf der Messe zu präsentieren. Die INTERNORGA bietet ein wertvolles Forum für Innovationen im Getränkebereich. Fachbesucher haben die Möglichkeit, neue Produkte frühzeitig zu entdecken und die Getränkewelt von morgen mitzubestimmen“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin Hamburg Messe und Congress GmbH. Auch klassische Brauereien nutzen die Messe als Präsentationsplattform neuer Produkte. Unter ihnen finden sich bekannte Namen wie die Privatbrauerei ERDINGER oder



ganz neu dabei, das traditionsreiche Einbecker Brauhaus. Nach dem großen Erfolg der CRAFT BEER Arena im vergangenen Jahr, dürfen sich Fans des handwerklich gebrauten Bieres auf mehr Fläche und Aussteller freuen: Über 30 Brauereien haben sich angekündigt, um ihre Brau-Spezialitäten dem Fachpublikum zu präsentieren.

■ **Text & Bild:**
**Hamburg Messe
 und Congress GmbH**
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg

green.freshness.worldwide

AHT

DAS ORIGINAL. STECKERFERTIG.

100%
 UMWELT-
 FREUNDLICH

Ökologische, höchst energieeffiziente Kühl- und Tiefkühltechnologie von AHT.

Als weltweit führender Hersteller und Erfinder steckerfertiger Kühl- und Tiefkühlgeräte setzt AHT höchste Qualitätsstandards – nachhaltig, energieeffizient und verantwortungsvoll.

Permanente Forschung und Entwicklung garantieren erfolgreiche, zukunftstaugliche Konzepte und bringen immer wieder die neuen Originale aus dem Hause AHT.



AHT Cooling Systems GmbH
 Tel. +43(0)36 14/24 51-0
 E-Mail office@eht.at
 www.eht.at

Neue Impulse für Bäcker und Konditoren

Die INTERNORGA, wichtigster Branchentreffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt, pflegt seit jeher eine enge Beziehung zum traditionsreichen Handwerk der Bäcker und Konditoren. Über 200 speziell für Bäcker und Konditoren ausgerichtete Aussteller präsentieren vom 17. bis 21. März in den Hallen B6 und B6.1 innovative Produkte und aktuelle Trends.

Inspirierende Ausstellerformate: Baker's Blue Box und Back Stage

In diesem Jahr besticht die INTERNORGA einmal mehr mit einem hochkarätigen Rahmenprogramm und spannenden Ausstellungshighlights. Die beliebten Formate Baker's Blue Box und Back Stage sind Anlaufstellen für Experten und Nachwuchs der backenden Branche. In der Baker's Blue Box präsentiert die

INTERNORGA Wege und Möglichkeiten, Trends zu erkennen, neue Umsatzchancen zu nutzen und Kunden zu begeistern. In lockerer Atmosphäre vermittelt das Forum Experten-Insights für individuelle Kleinbetriebe bis zum großen Filialisten. Besucher dieses Formats nehmen neue Kontakte und einen erfolgversprechenden Zutatenmix für zukunftsfähige Bäckereien mit nach Hause.

Den Konditoren gehört die Bühne der Back Stage: Meister und Nachwuchskräfte stellen ihr kreatives Können live unter Beweis und zeigen, wie anspruchsvoll das Handwerk ist. Die richtige Verarbeitung süßer Zutaten wie Zucker, Schokolade, Marzipan und Co. gehört ebenso dazu wie die Präsentation neuer Ideen für zukünftige Verkaufsschlager. Die Plattform inspiriert natürlich auch zu neuen Kreationen. Ergänzt wird das Rahmenprogramm mit dem Wettbewerb „Süße Kunst“,

bei dem fantasievolle Konditorenkunstwerke prämiert werden.

Das Bäcker- und Konditorhandwerk ist ein wichtiger Teil der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt und elementarer Bestandteil des umfassenden Ausstellerangebots auf der INTERNORGA. „In den Hallen B6 und B6.1 finden die Besucher alles für ihre tägliche Arbeit, angefangen von Rohstoffen über Maschinen bis hin zu aktuellen Trends im Ladenbau. Wer sich darüber hinaus informieren möchte, dem bietet die INTERNORGA die einzigartige Chance zum Blick über den Tellerrand sowie zahlreiche Anregungen für neue Umsatzbringer“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Trends zum Mitnehmen: Snacking und To-go

Ob in der Filiale oder schnell auf die Hand, kleine Zwischenmahlzeiten

sind auf dem Vormarsch und tragen immer mehr zum Umsatz bei. Ansprechende Snacking- und To-go-Formate sind für Bäckereien inzwischen ebenso Wachstumsmotor wie ein großes Angebot an Heiß- und Kaltgetränken. Neue Impulse für diese umsatzbringenden Bereiche erhalten Fachbesucher durch die vielseitigen Ausstellungsbereiche auf der INTERNORGA, die deutschlandweit die größte Angebotsbreite und -tiefe im Außer-Haus-Markt präsentiert. Das macht die Leitmesse zu einem einzigartigen Branchentreffen für Bäcker und Konditoren und ermöglicht dem Fachpublikum, sich einen umfassenden Marktüberblick mit spannenden Innovationen und Produkten zu verschaffen.

■ **Text:**
Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg

Erfolgsgzug von Chiasamen nimmt Fahrt auf! – Steigen Sie ein!

Die Vielfalt der Anwendungen von Chiasamen wächst

Unsere Herzen schlagen freudig höher, wenn wir unterwegs sind und wieder einmal ganz selbstverständlich Chiasamen auf dem Frühstücksbuffet eines Hotels entdecken. Chiasamen haben sich rasant durchgesetzt, weil viele Menschen Tag für Tag auf das unaufdringliche Kraftpaket nicht mehr verzichten wollen. In den PE-Abteilungen wird nicht mehr gefragt, was Chia sei, sondern was man am besten und schnellstens daraus machen kann.

Chiasamen sind auf dem Vormarsch: seit einem Jahr sind Chiasamen in Fruchtsaft erlaubt



(Smoothies!), hoffentlich bald auch in Joghurt und Fruchtmischungen!

Der größte Renner bei uns ist das knusprige, süßlich schmeckende, doch absolut zuckerfreie Müsli-

crunch. Probieren Sie's auch mal mit unserem leckeren Frucht snack! Der alleine macht ja schon süchtig: vollfruchtig-aromatisch und süß, aber nur aufgrund der verwendeten Früchte!

Für die schnelle Auffrischung zwischendurch: unser Chia-Energieiegel, rein natürlich (konventionell und Bio), sehr gut schmeckend und effektiv – und dabei auch noch hübsch!

Das Internet ist prall gefüllt mit Rezepten für Chia – wenn Sie's lieber direkt vom Fachmann wissen wollen: wir bekommen Unterstützung von **Siegfried Brenneis**, dem Kapitän der deutschen Bäckernationalmannschaft, der von seinen praktischen Erfahrungen mit Chia erzählt und Tipps gibt: am **19. und 20. März auf unserem Stand Halle B6.521**. Wir erwarten Sie!

www.originalchia.de



Wachstumsfeld Gastronomie im Bäckerhandwerk

Bereits vor Eröffnung der diesjährigen INTERNORGA kamen im Januar 2017 Branchenexperten aus Bäckerei und Konditorei auf Einladung der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt in Hamburg zusammen. Beleuchtet wurden die Wachstumschancen von Bäckereibetrieben mit gastronomischem Sortiment.

Gastronomische Sortimentserweiterung birgt Umsatzchancen

Das gastronomische Sortiment spielt zunehmend eine wichtige Rolle in der Wirtschaftlichkeit eines Bäckereibetriebs. Darüber waren sich alle Branchenexperten einig. Dass dieser Ansatz erfolgsversprechend ist, belegte Bäcker Kraus. Der Umsatzanteil aus der Gastronomie ist in seinen Filialen von 13% in 2000 auf 25,3% in 2017 gestiegen. In Bäckereien generell sind allein in den letzten 15 Jahren die Gastroanteile der Umsätze von 1,78 Mrd. auf etwa 2,9 Mrd. Euro in 2015 angestiegen. Der Außer-Haus-Verbrauch nimmt demnach einen immer höheren Stellenwert ein.

Vielfältige Herausforderungen bei kombinierten Betrieben

Kombinierte Bäckereibetriebe erfordern andere räumliche Gestaltungselemente als herkömmliche Betriebe. Auch in der Angebotserstellung liegen die Schwerpunkte unterschiedlich. Ein ausgewogener Mix aus einfachen, schnellen Snacks und hochwertigen Spezialitäten sowie eine Unterteilung des Angebots nach Tageszeit sind relevante Faktoren: das Frühstücksangebot wird zugunsten eines abwechslungsreichen Mittagstisches mit Salatkreationen, Grillspezialitäten, Focaccia und anderen kleinen Gerichten ausgetauscht. Die Abendgastronomie hingegen stellt aufgrund höherer Gästeansprüche eine Herausforderung dar, ebenso wie die Mitarbeiterakquise. Qualitative Fachkräfte würden die gehobene

Gastronomie bevorzugen, äußert Unternehmensberater Ulrich Karsicky von inpraxi.

Auf den Standort kommt es an

Welche Kaffeemaschine genutzt wird, ob es eine Salatbar gibt oder ein Grillangebot enthalten ist, sind individuelle Entscheidungen. Die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Möglich-

keiten sollten im Vorfeld umfassend analysiert werden. So sind zum Beispiel Frontcooking und Selbstbedienung zwei attraktive Optionen, um dem Gast das neue Speisenangebot zu präsentieren. Besonders externe Faktoren, wie demographische Besonderheiten und Wettbewerber, sind in der Konzeption zu berücksichtigen.

Fazit

Alle Branchenvertreter waren sich einig: Die richtige Kombination aus Bäckerei- und Gastronomie an attraktiven Standorten zeichnet zukunftsfähige Betriebe aus.

■ **Text: Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
20357 Hamburg**



Halle B 6 • Stand 504



Glutenfreie

Backwaren

als Sortimentserweiterung



Auf Wunsch tiefgekühlt



BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG | Ringstr. 55-57 | 32427 Minden
Tel. +49 571 64609-420 | www.glutenfrei-vom-baecker.de | info@sauerteig.de



Sprungbrett für Newcomer!

Ob Bio-Snacks zum Quetschen oder das Hotelbett der Zukunft: Für die Erschließung neuer Zielgruppen und Geschäftsfelder in der Gastronomie und Hotellerie ist die Newcomers' Area das Sprungbrett für Unternehmen, denn auf der INTERNORGA werden Erfolgsgeschichten geschrieben. Rund 20 Firmen, darunter noch unbekannte Startups ebenso wie Traditionsunternehmen, präsentieren ihre frischen Ideen und Lösungen für den Außer-Haus-Markt. Mit ihrem einzigartigen Mix aus Produktneuheiten und innovativen Dienstleistungen bietet die Newcomers' Area Fachbesuchern auch 2017 wieder jede Menge Inspiration!

Einige Unternehmen in der Newcomers' Area 2017:

Amanda Seafood: Gesunder Fisch-Genuss mit Algensalz

Fisch genießen mit gutem Gewissen – Amanda Seafoods verbindet bei seinen Produkten dänische Fischereitradition mit Innovation und zertifizierter Qualität. Zu den Fisch-Spezialitäten gehören die neuen Fischfrikadellen mit Algensalz – besonders reich an Protein und frei von Gluten und Laktose. www.amandaseafood.com

AVE – Absolute Vegan Empire: Europas erster veganer Großhandel

Absolute Vegan Empire – der Pionier und Experte für pflanzliche Lebensmittel präsentiert auf der INTERNORGA die vielfältige vegane Produktwelt. Aus einer Überzeugung heraus hat sich der bayrische Kleinbetrieb zum führenden Großhandel für vegane Angebote in Europa entwickelt. Neben dem veganen Vollsortiment bietet AVE Gastronomen und Verkaufsleitern konkrete Unterstützung beim Aufbau des eigenen veganen Angebots. www.ave.vg

Chopp & Roll Ice Creamery: Eiscreme, alles außer gewöhnlich!

Gewöhnliches Eis war gestern! Das neuartige Eiskonzept Chopp & Roll Ice Creamery verbindet einzigartigen Eisgeschmack mit einer spektakulären Zubereitung. Das Grundrezept bietet die Wahl zwischen Milch- und Fruchteis. Beim „Chopp“ wird das Eis zusammen mit den gewünschten Zutaten auf einer -30 Grad kalten Edelstahlplatte zerkleinert und beim „Roll“ in appetitliche Eisrollen geformt. Ausgefallene Zutaten und Toppings wie Kekse, Schokocremes oder Obst bilden das i-Tüpfelchen der individuellen Kreationen. www.facebook.com/choppnroll/

Dr. Jaglas: Zertifizierte Premium Kräuterbitter

Von der Klosterapotheke bis zum modernen Geschmackserlebnis – aus erlesenen Bitterkräutern, feinen Gewürzen und ätherischen Ölen stellt die Wuppertaler Apothekerfamilie Jagla noch heute per Hand sorgsam gereifte Spirituosen her. Die kalt mazerierten Bitterkräuter „Artischocken-Elixier“ und „Golfers Ginseng-Elixier“ sind für ihre hohe Reinheit und Gehalt nach Deutscher Arzneibuch Qualität zertifiziert. Für das einzigartige Design erhielt Dr. Jaglas den German Design Award 2017. www.dr-jaglas.de

KETTENFETT Lakritzlikör: Rock'n Roll statt Walzer

Schwarz, stark, lecker – KETTENFETT ist ein kräftiger und vollwertiger Lakritzlikör mit 25 Prozent Alkohol, der die Bezeichnung „Extra Stark“ definitiv verdient. Seinen süßsalzigen Geschmack erhält er durch die eigens entwickelte Rezeptur von würzigem Lakritzextrakt und einer ordentlichen Portion Salmiak. Das Trendgetränk aus dem Sauerland ist seit 2014 auf dem deutschen Markt erhältlich und freut sich

über die stetig wachsende Fangemeinde. www.kettenfett.net

kukki-Cocktails: Cocktails to go oder wie kommt das Eis in die Flasche?

Für das weltweit einzigartige Produkt kukki cocktails wird hochwertiges Eis unter hohem Druck so in Form gepresst, dass es in die Flasche passt. Einmal aus der Kühlung geholt, sind die Drinks innerhalb weniger Minuten trinkfertig, das Eis allerdings behält noch lange seine Form. In der Berliner Manufaktur werden ausschließlich pure Fruchtsäfte, hochwertige Spirituosen, ausgewählte Früchte und reines Wasser schonend und liebevoll von Hand verarbeitet. Mit dem passenden kukki-Toaster gelingen die Cocktails sogar sekundenschnell. www.kukki cocktail.com

Prodana Bio Packaging: To-Go Verpackungen und Einweggeschirr aus Pflanzen

Dass Bio und Einweglösungen zusammen passen und dabei noch gut aussehen können, zeigt Prodana Bio Packaging. Alle Produkte werden aus pflanzlichen, regelmäßig nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Für das Einweggeschirr werden Abfall- und Restprodukte wie Palmblätter, Zuckerrohrfasern oder Weizenkleie zu hochwertigen Tellern und Schalen verarbeitet, die auch gehobene ästhetische Ansprüche erfüllen. Schalen entstehen aus Zuckerrohr, Salat- und Delikatessenbehälter aus pflanzlicher Stärke und kompostierbare Einwickelfolien aus Biokunststoff. Das gesamte Sortiment ist frei von Erdöl, biologisch abbaubar und kompostierbar. www.bioeinweggeschirr.de

up to the sky: Koffeinfruchtgummi stark wie drei Espresso

Mit up to the sky Fruchtgummi gibt es ab sofort eine echte Alternative zu kaltem Kaffee, langweiligen

Meeting-Keksen und lauwarmen Erfrischungsgetränken. Das Startup präsentiert auf der Newcomers' Area drei neue Sorten Koffein-Fruchtgummi. Jede Tüte besticht durch eine aufregende Rezeptur: Ob frisch mit Matchatee-Minze-Apfel, fruchtig mit Grapefruit-Blutorange-Ingwer oder feurig mit Cola-Chili-Satuma – jedes Koffein-Fruchtgummi macht garantiert wach! www.up-tothesky.de

Watt'n Senf: Ein guter Senf braucht keine Wurst

Watt'n Senf ist Deutschlands wohl nördlichste Senfmanufaktur. Insgesamt 16 Senfsorten, Saucen und Vinaigretten stellt das Unternehmen im nordfriesischen Bredstedt her. Alle Sorten werden konsequent mit rein natürlichen Zutaten von Hand hergestellt. Neben Klassikern wie Feigensenf macht Watt'n Senf auf der INTERNORGA mit ausgefallenen Spezialitäten wie feuriger Drachen- oder Whiskysenf sowie Sylter Algen Senf deutlich, dass ein guter Senf nicht unbedingt eine Wurst braucht. www.wattnsenf.de

YouBed: Ob fest oder weich, der Gast entscheidet

Ein erholsamer Schlaf ist das beste Geschenk, was ein Hotel seinem Gast machen kann. Während manche feste Betten mögen, bevorzugen andere eine weiche Schlafstätte. YouBed präsentiert auf der INTERNORGA das erste Hotelbett, bei dem der Gast die Festigkeit der Matratze spielend leicht per Knopfdruck justieren kann. Die stufenlose Komprimierbarkeit der Taschenfederkerne basiert auf einer patentierten schwedischen Erfindung. www.youbed.com

■Text:
**Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg**



INTERNORGA 2017
17.03. – 21.03.2017
Messegelände Hamburg

Issue:
INTERNORGA 2017
17.03th. – 21.03th 2017
Fairground Hamburg

hallenplan

floorplan

Anzeige



HALLE A1
STAND 110

rustikaler
genuss.
frisch gebacken.

www.resch-frisch.com/gastro

Resch & Frisch[®]

AM LIEBSTEN IMMER.

ANZEIGEN



FELDERZEUGNISSE

Natürlich BIO-Tiefkühlkost

- Sortiment mit über 400 Produkten
- vegetarische & vegane Vielfalt
- bundesweite Auslieferung

Unser Serviceteam hilft gerne bei der Planung Ihres individuellen Verpflegungskonzeptes.
www.felderzeugnisse.de, Tel: 06257/934044

Halle B4EG | Stand 201 | Hallenfarbe: ■



CITADEL
HOTELSOFTWARE

www.citadel.de

Halle B2OG | Stand 105 | Hallenfarbe: ■

Mehrwegbecher



CUPCONCEPT
the place for your events

- Verkauf
- Vermietung
- Spülservice
- Bedruckung
- Eventservice

deutschlandweit
www.cupconcept.de

Halle A1 | Stand 115 | Hallenfarbe: ■



RANCILIO
coffeeing the World

EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY



BYO Top-Milk XP CLASSE 11 Xcelsius

www.ranciliogroup.com

Halle B1EG | Stand 303 | Hallenfarbe: ■

Eine Familie, die jeder gern im Hause hat...



...die Porters!

Mal sagenhaft süffig - mal fruchtig frisch

Halle B2 Stand 309

www.lausitzer-porter.de

Halle B2 | Stand 309 | Hallenfarbe: ■



boyens
backservice

Halle B6, Stand 400 www.boyensbackservice.de

Halle B6 | Stand 400 | Hallenfarbe: ■



KRÜGER+SOHN
Meisterbetrieb
Malereibetrieb und Fußbodentechnik GmbH

BODEN OBERFLÄCHEN AUS KUNSTHARZ

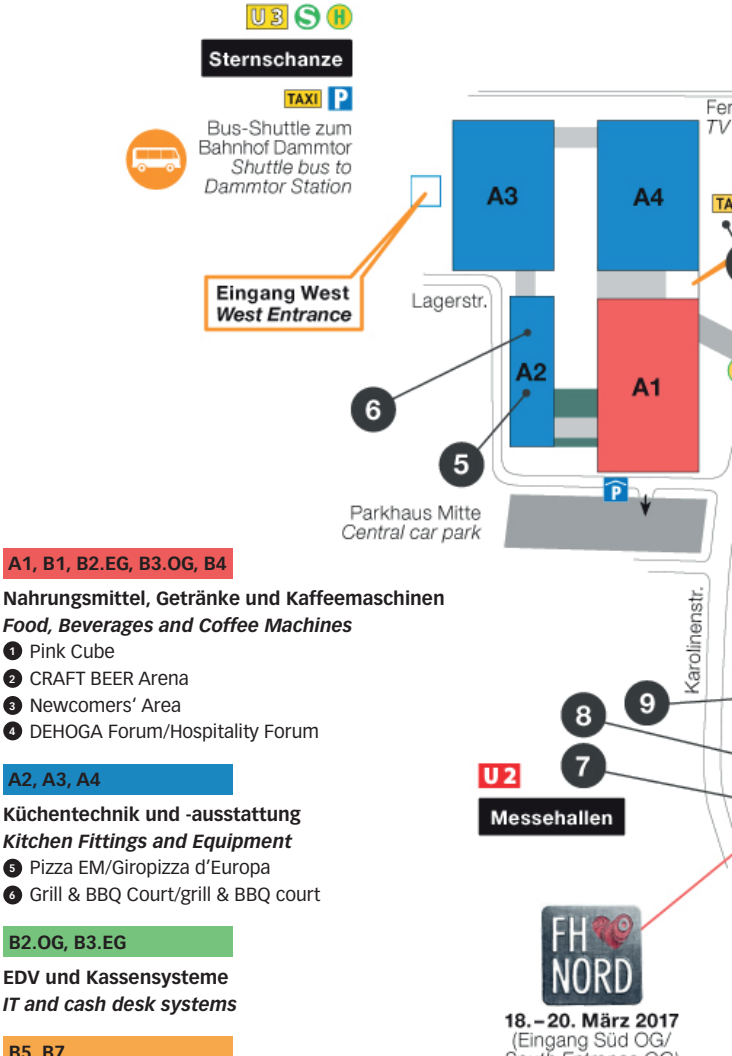


A4.503

Halle A4 | Stand 503 | Hallenfarbe: ■

INTERNORGA – Die Leitmesse

17.-21. März 2017 – Messegelände Ham



U3 S H
Sternschanze
TAXI P
Bus-Shuttle zum Bahnhof Dammtor
Shuttle bus to Dammtor Station

Eingang West
West Entrance

Lagerstr.

Parkhaus Mitte
Central car park

Karolinenstr.

Messehallen

FH NORD
18.-20. März 2017
(Eingang Süd OG/
South Entrance OG)

A1, B1, B2.EG, B3.OG, B4
Nahrungsmittel, Getränke und Kaffeemaschinen
Food, Beverages and Coffee Machines

- 1 Pink Cube
- 2 CRAFT BEER Arena
- 3 Newcomers' Area
- 4 DEHOGA Forum/Hospitality Forum

A2, A3, A4
Küchentechnik und -ausstattung
Kitchen Fittings and Equipment

- 5 Pizza EM/Giropizza d'Europa
- 6 Grill & BBQ Court/grill & BBQ court

B2.OG, B3.EG
EDV und Kassensysteme
IT and cash desk systems

B5, B7
Einrichtung und Ausstattung
(Möbel, Table Top, Lampen, Textilien)
Furnishing and Fittings
(furniture, tableware, lighting and Fabrics)

B6, B6.1
Bäckerei- und Konditoreibedarf, Eis, Ladenbau
Baking and confectionery trade, ice cream, shop

- 7 Süße Kunst (Eingang Süd EG)/Confectionery art (South Entrance EG)
- 8 Baker's Blue Box
- 9 BACK Stage

The best way to taste and quality!

Gierlinger HOLDING

www.gierlinger-holding.com

Halle B4EG | Stand 300 | Hallenfarbe: ■

Gastros SWITZERLAND

Das neue InductWarm® 130 Unterbau-Modell für flexible, individuelle Buffet-Landschaften.

Halle A3 | Stand 118 | Hallenfarbe: ■

se für den Außer-Haus-Markt

burg

DB S H
Dammtor
Bus-Shuttle zum Eingang West
Shuttle bus to West Entrance

U1
Stephansplatz

Eingang Mitte
Central Entrance

Eingang Ost
East Entrance

Eingang Süd
South Entrance

Freigelände | Outdoor exhibition area
Equipment für Außengastronomie
(Verkaufsfahrzeuge, Zelte und Pavillons)
Equipment for Outdoor Gastronomy
(Sales Vehicles, Event Tents and Pavillons)
10 Food Truck Village

Eingang Ost/East Entrance EG, OG

11 Café Future.live
12 Next Chef Award (18.-20.03.)
13 Gastro Startup-Wettbewerb (17.03.)
Culinary start-up competition (17.03.)

EG = ground floor
OG = upper floor

FÜR CATERING & BANKETT:
DER MOBILE TELLERWÄRMER

Halle A2
Stand 210

Caterers friend
WWW.CATERERS-FRIEND.DE

Halle A2 | Stand 210 | Hallenfarbe: ■

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Halle B6, Stand-Nr. 310

VEGGIE-express

BRAUN

Halle B6 | Stand 310 | Hallenfarbe: ■

DIE Küche für den Profi

AfG

Großhandel für Gewerbeküchen · www.afg-berlin.de

Halle A3 | Stand 204 | Hallenfarbe: ■

WÜSTHOF

Halle A3 · Stand 221
Quality MADE IN GERMANY / Solingen

Halle A3 | Stand 221 | Hallenfarbe: ■

filosof software gmbh

Am Krausen Baum 8 · 51067 Köln
T: + 49 221 96 96 3-0
post@filosof.de · www.filosof.de

Finanz- / Lohn- und Anlagenbuchhaltung | Dienstplan | Kassenbuch | Fakturierung & Smile!

Halle B3EG | Stand 108 | Hallenfarbe: ■

Herzlich willkommen in **Halle A3, Stand 516**
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Küche

In der Profiküche zählen Robustheit und Langlebigkeit. Unsere exakt für Ihre Küche gefertigten Möbel sind den härtesten Anforderungen gewachsen.

Theke

Ob Ausgabe oder Präsentation: Der richtige Rahmen sorgt für guten Appetit. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf – von außergewöhnlichen Formen bis zur anspruchsvollen Beleuchtung.



Kochen

Der Herdblock ist das Herzstück Ihrer Küche. Mit perfekter handwerklicher Verarbeitung und hochwertiger Technik entsteht bei uns Ihr individuelles Einzelstück.





Unsichtbare Induktionstechnologie

Die Gastros Switzerland AG ist ein Hersteller von induktiven Warmhaltegeräten für die Top-Hotellerie und Gastronomie. Dabei stehen Design und Flexibilität neben einfacher Handhabung an oberster Stelle. Passend zu den Warmhaltegeräten bieten sie auch induktive Porzellanschalen in den GN-Größen $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{1}$ an, in denen Speisen am Buffet warm gehalten werden können. Die InductWarm® Warmhaltegeräte sind verfügbar als Einbau-, Auftisch- und Unterbauvarianten. Insbesondere mit der Unterbauvariante gelingt eine flexible

Speisenpräsentation. Das Induktionsgerät kann unter verschiedene Oberflächen wie Glas, Stein oder Holz montiert werden. Somit wird komplette Freiheit und Individualität in der Gestaltung des Buffets geboten.

Flexibilität, Eleganz und Einfachheit wurden auch bei dem weltweit ersten mobilen InductWarm® Servierwagen nicht vernachlässigt. Zuverlässig und auf einfachste Art und Weise können die gewünschten Speisen mit diesem batteriebetriebenen Tisch im Hotelzimmer warmgehalten werden. Frühstück sowie



komplette Menüs lassen sich auf dem speziellen Servierwagen fertig anrichten und ganz ohne Warmhaltebox direkt aufs Zimmer servieren. Die unter der Tischoberfläche montierten, batteriebetriebenen Induktionselemente sorgen für das Warmhalten der Speisen für 60 Minuten bei bester Qualität.

www.gastros.swiss



INTERNORGA Next Chef Award mit Johann Lafer

• 18 Kandidaten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kochen um den Titel

Hotel- oder Systemgastronomie, Sterne-Küche oder Gemeinschaftsgastronomie: Beim Next Chef Award stehen das handwerkliche Geschick und Können der Teilnehmer im Mittelpunkt. Für die zweite Austragung des Wettbewerbs Next Chef Awards haben sich zahlreiche Koch-Talente (bis 26 Jahre) aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beworben. Darunter sind Köche aus allen gastronomischen Bereichen vertreten: vom Audi Betriebsrestaurant und dem traditionsreichen Restaurant ‚Zum schwarzen Kameel‘ in Österreich bis zum Hotel Sheraton in Hannover und Tim Mälzers Restaurant Bullerei. Insgesamt 18 Kandidaten gehen im März live auf der INTERNORGA in das Rennen um den Titel Next Chef 2017.

Spitztalente kochen um den Sieg

Als Branchenpartner setzt sich die INTERNORGA für die Nachwuchs-

förderung in der Gastronomie ein. Gemeinsam mit Johann Lafer wird jungen Köchen auf der Messe eine Plattform geboten, auf der sie ihr Können unter Beweis stellen und zeigen, wie attraktiv der Kochberuf ist. Aus der Vielzahl der Einreichungen sind 18 Kandidaten für die Koch-Challenges auf der INTERNORGA ausgewählt. Sie treten vom 18. bis 20. März live auf der Messe gegeneinander an und kochen um den Sieg. Der Gewinner geht auf eine Gourmet-Kreuzfahrt von „Mein Schiff“. Dort erhält er außerdem die Möglichkeit, mit einem Sterne-Koch zusammenzuarbeiten und von seiner Expertise zu lernen. Die Gewinner des zweiten und dritten Preises dürfen sich auf ein Profi-Küchengerät von Pacojet sowie kostbare Messer von KAI freuen.

Top-Köche in der Jury des Next Chef Award

In der Jury des Next Chef Award sitzen echte Branchen-Hochcharakter. Mit dabei sind: Rupert Kien (sea chefs Cruise Worldwide),

Live-Vorentscheide:

Samstag, 18. März 2017,
15:00 bis 17:00 Uhr

Sonntag, 19. März 2017,
14:00 bis 16:00 Uhr

Montag, 20. März 2017,
11:00 bis 13:00 Uhr

Live-Finale:

Montag, 20. März 2017,
15.00 bis 17.00 Uhr

Ralf Kroschel (Volkswagen, Wolfsburg), Ralf J. Kutzner (Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais, Dresden), Thomas Martin (Jacobs Restaurant, Hamburg), Frédéric Morel (Seven Oceans, Hamburg), Christoph Rüffer (Härlin, Hamburg) und Lisl Wagner-Bacher (Landhaus Bacher, österr. Mautern).

Weitere Informationen unter:

www.internorga.com/nextchef
oder www.facebook.com/internorga



■ Text & Bild:
Hamburg Messe
und Congress GmbH
Messeplatz 1
20357 Hamburg

Dressieren, dosieren, portionieren, dekorieren und abfüllen – so einfach wie noch nie!



Hier wird kein Gramm Kartoffelpüree als Beispiel, verschwendet – ist damit erwiesenermaßen ein Grund für die hohe Rentabilität des Geräts.

Die verschiedenen Düsen der Compact Powerlift 500 dosieren Speisen grammgenau: Ob für Puddings, Kartoffelpüree, Soßen, Gulasch oder Suppen, heiß oder kalt. Die Compact Powerlift 500 erhält außerdem die Stücke in den Massen oder Speisen. Ein neuartiges Liftsystem ermöglicht eine ergonomische und einfache Trichterbefüllung. Demontage und Produktwechsel erfolgen ohne Werkzeug. Für eine schnelle Reinigung ist die Compact Powerlift 500 in Sekundenschnelle auseinandergebaut. Absoluter Favorit seitens der Kundschaft

Ein Fortschritt für jedes **Cook&Chill-Verfahren** ist das **volumetrische Portionieren und Dosieren am Speisenverteilerband** mit der **mobilen Compact Powerlift 500: Im Sekundentakt portioniert die Dosieranlage heiße wie weiche Massen, Füllungen, Cremes, Nachspeisen oder Flüssigkeiten – präzise und gewichtsgenau.**

ist die sehr flexible Handpistole, die immer gerne flexibel mit einer Sterntülle versehen an den Speisenverteilerbändern eingesetzt wird.

Die Compact Powerlift 500 passt sich jedem Arbeitsprozess an und ist eine ultimative Lösung für eine effiziente Produktion mit hohem Output und unglaublicher Flexibilität.

Überzeugende und fortschrittliche Dosiertechnik für vielseitige Anwendung, höchstmögliche Wirtschaftlichkeit und eine sichere Hygiene in der Küche und Lebensmittel verarbeitenden Betrieben finden Sie hier: www.unifiller.de

boyens
backservice



Besuchen Sie uns auf der **INTERNORGA Halle B6, Stand 400 vom 17. bis 21. März 2017**



**INTERNORGA
goes Veggie!**

Vegane und vegetarische Ernährung ist Trend – und das nicht nur bei den Stars in Hollywood. Auch in Deutschland steigt die Anzahl der Menschen, die sich ganz oder teilweise vegan/vegetarisch ernähren. Deutliche Auswirkungen hat der bewusste Verzicht auf Fleisch und tierfreie Produkte auch auf den Außer-Haus-Markt. Waren vor einigen Jahren vegetarische und vegane Speisen noch Nischenprodukte auf der Speisekarte, entwickelten die Restaurants das Menü-Angebot dem Trend entsprechend stetig weiter. Auch in der Gemeinschaftsgastronomie ist der Wunsch nach veganen und vegetarischen Gerichten gewachsen, wie das im Januar veröffentlichte INTERNORGA GV-Barometer verdeutlicht.

Als Katalysator für Trends thematisiert die INTERNORGA diese Entwicklung und präsentiert ein umfassendes Ausstellerangebot mit veganem/vegetarischem Produktsortiment.

Aussteller präsentieren vegane/vegetarische Innovationen und Neuprodukte

Besonders die Newcomers' Area ist Präsentationsplattform für zahlreiche spannende Konzepte der bewussten Ernährung. So ist der erste vegane Großhandel AVE – Absolute Vegan Empire – mit seinem umfangreichen Vollsortiment an tierfreien Produkten zu entdecken. AVE gilt als Vorreiter der Branche und zeigt auf der INTERNORGA 2017 einzigartige Neuprodukte.

Ganz neu und innovativ ist auch das Angebot des jungen Unter-

nehmens Lizza: Der gleichnamige Low Carb-Pizzateig aus Lein- und Chiasamen ist nicht nur vegan und glutenfrei, die Macher verwenden zudem ausschließlich Rohstoffe aus nachhaltigem Bio-Anbau.

Doch auch langjährige Aussteller der Foodbranche warten mit einem erweiterten vegetarischen Angebot auf: So stellt Salomon Food World einen neuartigen Veggie Burger sowie asiatische Noodle Sticks vor, Wiesenhof zeigt sein umfangreiches Veggie-Sortiment und das Traditionsunternehmen Lutz präsentiert sich ebenfalls mit einer vegetarischen Produktpalette.

**Die App macht's:
Leichtes Auffinden der Aussteller mit veganen/vegetarischen Angebot**

Mit der deutschlandweit größten Angebotsbreite und -tiefe im Außer-Haus-Markt bietet die INTERNORGA einen umfassenden Marktüberblick über aktuelle und zukünftige Branchentrends. Fachbesucher mit besonderem Interesse an veganen/vegetarischen Angeboten erhalten ab sofort einen noch besseren Überblick über relevante Aussteller: Dank der INTERNORGA App mit vollständigem Aussteller-, Produkt- und Markenverzeichnis sowie einem interaktiven Hallenplan lässt sich der eigene Messebesuch optimal vorbereiten. Unter dem Reiter „Thementour“ erhält der Nutzer eine alphabetische Liste mit allen Ausstellern veganer und vegetarischer Angebote. Seit Mitte Februar steht die App kostenlos für iOS und Android-Geräte zur Verfügung.

Auf www.internorga.com/besucher/aussteller-und-produkte/ausstellerverzeichnis/ ist die Übersicht veganer und vegetarischer Produkthersteller zudem online abrufbar.

Darüber hinaus weist im umfangreichen Ausstellerverzeichnis und im Hallenplan ein grünes V für vegan/vegetarisch auf Aussteller mit entsprechenden Angeboten hin.

Vegane/Vegetarische Vielfalt bei den INTERNORGA Kongressen

Die vegane/vegetarische Ernährung ist auch Thema der diesjährigen INTERNORGA Kongresse. Unter dem Motto „Schulessen 4.0 – frisch, frech, vegan?“ findet am 21. März das 7. INTERNORGA Forum Schulcatering in Hamburg statt. Unter den sieben Spitzenreferenten sind Vegankoch Björn

Moschinski und Ernährungsberater Niko Rittenau, die mit ihrem Vortrag „Vegan in Schule und Kita – was steckt hinter dem Hype“ einen Einblick in die derzeitigen Fakten und Ideen im Bereich veganes Schulcatering geben. Bereits am Tag zuvor lädt die INTERNORGA in Zusammenarbeit mit der Fachzeitschrift gv-praxis zum Deutschen Kongress für Gemeinschaftsgastronomie, um brandaktuelle The-

men der Branche zu diskutieren. Dazu gehört auch die Frage nach einem ansprechenden tierproduktfreien Angebot im Bereich Catering, die Björn Moschinski den Fachbesuchern beantworten wird.

**Text & Bild:
Hamburg Messe
und Congress GmbH
Messeplatz 1
20357 Hamburg**

original[®] chia

**Chiasamen schwarz und weiß, konventionell und Bio;
Hanfsamen, Quinoa,
Müslicrunch, Fruchtsnack, Energieriegel**

Ihr Chia-Importeur seit 2009



Besuchen Sie uns auf der
Internorga, Hamburg
17.-21.03.2017: B6.521

Was bieten wir?

- Chiasamen, schwarz und weiß konventionell und bio**
- Chiamehl fein und sehr fein (aus dem ganzen Korn)**
- Bio-Hanfsamen**
- Bio-Rotes Quinoa**
- Bio-Amaranth**
- Energieriegel, auch Bio**
- Fruchtsnack**
- Müslicrunch**

**Sie haben Fragen zum Backen mit Chia?
Treffen Sie Siegfried Brenneis für Tipps, Beratung, Erfahrungsaustausch: am 19. und 20. März auf unserem Stand
Halle B 6 – Stand Nr. 521**



KONTAKTIEREN SIE UNS
Original Chia® Aps. Niederlassung Deutschland
Grapengießer Straße 15 21335 Lüneburg
+49 4131 789 32 37 Mob+49 172 8268 603
info@originalchia.de, www.originalchia.de





**Bäckermeister Brenneis
Teamkapitän der Bäcker-Nationalmannschaft**



Der Branchentreff für Norddeutschlands Fleischer

Die FH Nord verspricht ein voller Erfolg zu werden: Der Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden ist restlos ausgebucht. Mit Unterstützung der norddeutschen Fleischerinnungen wird die FH Nord im Rahmen der INTERNORGA direkt auf dem Messegelände im Obergeschoss des Eingangs Süd veranstaltet. Die neue Nähe zur INTERNORGA ermöglicht den Fachbesuchern einen umfassenden Blick über Innovationen für das Fleischerhandwerk sowie Neuheiten und Produkte für ihr Catering Geschäft.

Gemeinsam stark: Norddeutschlands Fleischer und die INTERNORGA

Michael Durst, Obermeister Landesinnungsverband Hamburg und Vizepräsident im DFV (Deutscher Fleischer-Verband e.V.), erwartet mit Spannung die zweite Ausgabe der FH Nord im März 2017: „Wir freuen uns, gemeinsam mit der Hamburg Messe und Congress GmbH sowie den Landesinnungsverbänden Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern unseren Kolleginnen und Kollegen aus dem Fleischerhandwerk eine Plattform für einen inspirierenden Fach-Austausch zu bieten. Die diesjährige Symbiose des Branchentreffs mit der INTERNORGA birgt die einzigartige Möglichkeit, sich gleichzeitig über Neuheiten für den



»Die FH Nord findet auf der INTERNORGA vom 18. bis 20. März 2017 direkt auf dem Messegelände im Obergeschoss des Eingangs Süd statt.«

Außer-Haus-Markt zu informieren und von einem ganzheitlichen Überblick auf alle Geschäftsbereiche zu profitieren.“

Hochkarätige Aussteller und spannendes Live-Programm

Auf dem Branchentreffpunkt für Fleischer erwartet die Besucher eine vielschichtige Präsentation von etwa 25 Top-Ausstellern, die wesentliche Bereiche wie Rohstoffe, Halbfabrikate, Arbeits- und Betriebstechnik, Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Geschäftseinrichtung und Ausstattung, Verkaufsförderung sowie Um-

welttechnik abdecken. Namhafte Unternehmen wie Albert Handtmann Maschinenfabrik, Bizerba, Düker-REX Fleischereimaschinen, Günter Abele Schlachthanlagen, KORIMAT Metallwarenfabrik, Luckfiel & Mann, Rühle, VEMAG Maschinenbau sowie WIBERG sind vertreten. Auch das allseits beliebte und umfangreiche Rahmenprogramm wird erneut und live vor Ort auf der FH Nord stattfinden. So geben unter anderem beim Nachwuchswettbewerb Auszubildende zum/zur Fleischer/in oder zum/zur Fleischerei-Fachverkäufer/in ihr Können beim Plattenlegen zum

Besten. Beim Zerlegewettbewerb treten 12 Gesellen gegeneinander an, um ihre Fähigkeiten am Zerlegetisch zu beweisen. Herausragende Qualität und besondere Spezialitäten werden beim Wurstwettbewerb erwartet. Eine Expertenjury testet handwerklich hergestellte Produkte von teilnehmenden Fleischereien aus ganz Deutschland.

■ **Text & Bild:**
Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg

+++ Internorga • Hamburg • 17. - 21.03.2017 +++

+++ Halle 2 Stand 303 +++



- 1 gemastertes Fleisch bleibt saftiger
- 2 Individuelle Fleischdicke einstellbar
- 3 geringere und stets gleiche Garzeit
- 4 höheres Verkaufsgewicht
- 5 mindestens 8 Tage haltbar (vakuumiert)

Mastern® mit dem Schnitzelmaster®

sensitive meat processing

Schnitzelmaster GmbH
 Fraundorf 9
 D-84335 Mitterskirchen

Tel. +49 (0) 8725 9674-30 Fax (-31)
 info@schnitzelmaster.de
 www.schnitzelmaster.de

SCHNITZEL
MASTER_{GMBH}

INTERNORGA 2017 zeigt Hotelrends

Ob Lobby oder Terrasse, Wellnessbereich oder Gastraum: Für die Hotellerie ist die INTERNORGA der Branchentreffpunkt Nummer eins und ein Höhepunkt im Messekalender. Zahlreiche Unternehmen präsentieren vom 17. bis 21. März 2017 in den Hamburger Messehallen ihre Produktneuheiten und zeigen auf, wie Hoteliers ihre Gäste nachhaltig begeistern können. Die Bandbreite reicht von Mobiliar über moderne Küchentechnik bis hin zu exklusiver Bett- und Tischwäsche, Lampen und exquisiten Table Top. Das vielfältige Angebot der Aussteller richtet sich an Hotelketten ebenso wie an inhabergeführte Individualbetriebe.

„Einzigartige Design- und Einrichtungsideen für die Hotellerie werden in den Hallen B5 und B7 der INTERNORGA präsentiert. Fachbesucher haben hier die Gelegenheit, angesagte Trends und Innovationen in den Bereichen Einrichtung und Ausstattung zu entdecken. Als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland bietet die INTERNORGA dem Hotelier einen vollständigen Marktüberblick über aktuelle Entwicklungen und jede Menge Inspiration“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

„Für mich als Hotelier, der schon seit vielen Jahren in der Branche unterwegs ist, ist die INTERNORGA nach wie vor interessant, um zu schauen was es an Innovationen gibt.“, sagt Kai Hollmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Fortune Hotels.

Ganzheitlich und natürlich

Nachhaltigkeit und Authentizität

gehören zu jenen Trends in der Hotellerie, die sich immer stärker durchsetzen. Ganzheitliche Einrichtungskonzepte mit individueller Handschrift sind bei den Übernachtungsgästen gefragt. Naturmaterialien wie Leinen- und Seidenstoffe sowie Holz und Naturstein bestimmen das Ambiente. Sie wirken nicht nur beruhigend und einladend, sondern entsprechen zudem den Wünschen einer ökologisch bewussten, nachhaltigkeitsorientierten Hotellerie. Auch Produktionsstandorte und Herstellungsbedingungen rücken in diesem Zusammenhang immer stärker in den Fokus und sind Gesprächsthema auf der INTERNORGA.

Hotel-Design das A und O

Ansprechendes Design und Farbgebung sind in der Hotellerie zu einem entscheidenden Faktor und Differenzierungsmerkmal geworden. Dies gilt für Luxus-Häuser ebenso wie für Low-Budget-Unterkünfte. Dabei werden raffinierte Gestaltungselemente und die optimale Colorierung immer entscheidender und tragen im viel umkämpften Hotelmarkt zur Imagebildung des jeweiligen Hauses und zur Gästebindung bei.

Atmosphäre schaffen – in der Lobby oder im Hotelzimmer gelingt das vor allem mit der richtigen Beleuchtung. Gezielt eingesetzte Lichtquellen unterstreichen den individuellen Charakter jedes Raumes. Entsprechend maßgeschneidert sind auch die Lichtkonzepte, die die Hersteller auf der INTERNORGA präsentieren. Neben der Atmosphäre spielt auch das Thema Energieeffizienz eine wichtige Rolle: Hier bieten die ausstellenden Unternehmen eine breite Palette an LED-Technik, die mit USB-

Lademöglichkeiten und anderen Features ausgestattet ist.

Tischlein, deck dich!

Natürlichkeit ist auch in Sachen Tischdekoration, Geschirr, Besteck & Co. der prägende Trend. Diese Entwicklung spiegelt sich nicht nur im Design, sondern auch in den verwendeten Materialien wider. Die sorgfältige Auswahl hochwertiger Rohstoffe ist das A und O, wenn es um nachhaltige Produkte geht. Zahlreiche Unternehmen aus diesem Segment präsentieren auf der INTERNORGA ihre Produktneuheiten aus hochwertigen, langlebigen und widerstandsfähigen Materialien. Ebenso spielen innovative Herstellungsverfahren in Sachen Ökologie und Ökonomie eine wesentliche Rolle. Frische und ansprechende Farben sind im Bereich Tischdekoration der vorherrschende Trend.

Himmliche Ideen für die Tischdeko: Die Skywalk Tafel

Inspiration pur – das ist die INTERNORGA Skywalk Tafel. Namhafte Aussteller präsentieren auf einer gläsernen Brücke (zwischen den Hallen A1 und B1) ihre Ideen für den gedeckten Tisch. Zahlreiche Unternehmen setzen die neuesten Trends und Innovationen in Sachen Table Top eindrucksvoll in Szene. Die schönsten Designs, Farben, Formen und Materialien verschmelzen zu einer 30 Meter langen Tafel. Unternehmer finden dort Anregungen und tolle Ideen rund um Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Accessoires für den eigenen Gastronomiebetrieb.

Text:

**Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg**



VICTORINOX



SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI

Besuchen Sie uns auf der Internorga Halle B5, Stand B5.121





Citadel „METASEARCH“, kleines Modul, große Wirkung

Halle B2 0G
Stand 105

So kann man das neue Modul „METASEARCH“ beschreiben, denn es verbindet die Citadel-Booking Engine mit den gängigen Hotelvergleichsportalen.

Hintergrund dieser Modulentwicklung waren die immer wieder an uns herangetragenen Fragen: „Wie kann ich die Besucher meiner Website veranlassen, direkt bei mir zu buchen?“ und „Wie

kann ich künftigen Interessenten zeigen, dass sie mit einer Direktbuchung bei mir bessere Raten bekommen, als bei den gängigen OTA's?“ Citadel hat passende Antworten: „Mit dem Einsatz unseres WEBBOOKING geben Sie dem Interessenten Gelegenheit, schnell und komfortabel da zu buchen, wo er sich bereits ausführlich informiert hat, auf Ihrer Website.

Platzieren Sie auffällig eine Aufforderung HIER zum „besten Preis“ und zu „besten Konditionen“ buchen zu können.“ und „Zeigen Sie den Kunden da, wo er im Internet die Angebote vergleicht, dass er bei Ihnen bessere Konditionen bekommt, als bei den bekannten Hotel-Buchungsportalen. Platzieren Sie mit „METASEARCH“ diese Konditionen mit entsprechender Wei-

terleitung auf Ihre Website bei TRIVAGO, Tripadvisor & Co.“ Ferner stellen wir auf unserem Messestand in der Halle 2, 0G Stand 109, mit unserem Partner Customer Alliance GmbH, Berlin, die Vorzüge eines professionellen Hotel-Bewertungsmanagementsystem vor. Ausführliche Informationen unter: www.citadel.de, www.customer-alliance.com

Es wird hot!

- Grill & BBQ Court neues Special auf der INTERNORGA

Mit dem „Grill und BBQ Court“ stellt die INTERNORGA, Trendschmiede für den gesamten Außer-Haus-Markt, gemeinsam mit dem Partner Grill Kontor Hamburg den spannenden Gastro-Trend in den Fokus. Zahlreiche Aussteller präsentieren auf dem Court in Halle A2 und auf dem Freigelände ihre Innovationen und Produkte rund um das Thema Grillen und BBQ.

Die INTERNORGA vereint aktuelle Grill- und BBQ-Trends auf einer Plattform und zeigt auf, womit Gastronomen ihre Gäste beeindrucken können. Das technische Angebot reicht von klassischen Grillgeräten, BBQ-Smoker, Dry-Aging-Kühlschränken bis hin zum



passenden Catering-Equipment. Für die Wahl der richtigen Zutaten präsentieren Aussteller ein vielfältiges Angebot unter anderem an Dry Aged Beef, schmackhaften Saucen und Gewürzen. „Die INTERNORGA ist Ideengeber und

wichtiger Katalysator für Trends. Das Thema Grillen und BBQ bietet Gastronomen viele frische Ideen und passt daher perfekt in unser Portfolio“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Namhafte Aussteller nutzen die INTERNORGA als Präsentationsplattform neuer Produkte. Unter ihnen finden sich der Fleischspezialist True Wilderness und Southern Pride mit Original Smoker aus den USA. Auch Landig und Lava präsentieren ihren DRY AGER DX 500, einen Fleischreife-schrank perfektioniert für Gastronomie und den Hausgebrauch, erstmalig auf der Messe im deutschen Markt.

In Kooperation mit Grill Kontor Hamburg gibt es ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen. Ob Flank Steak, Bal Tip oder Hanging Tender – Profis zeigen welche Fleischteile gerade top aktuell sind und was bei deren Zubereitung zu beachten ist. „Wie bereite ich ein ganzes Menü auf dem Grill zu?“ oder „Wie wichtig sind die neuen Cuts?“, im Vortragsforum richten Experten den Blick auf aktuelle Grill-Trends.

■ **Text:**
Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg
Bild: RediSu / pixelio.de

Wir kriegen's gebacken!



Durch den Einsatz unserer Dosier- und Portioniermaschinen steigern Sie Ihre Leistung und Effektivität bei der Abfüllung im Feinkost-, Küchen-, Gastronomie-, Catering- und Großküchenbereich, im Cook & Chill-Verfahren, an den Speisenverteilbändern und im industriellen Abfüllverfahren erheblich, und das bei exakter Portionierung aller Speisen. Für alle Unternehmensgrößen bieten wir Ihnen die richtige Systemlösung, vom Tischgerät bis zur vollautomatischen Abfüll-Linie.

Mit Boyens Backservice wird Vision zur Wirklichkeit.



Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA Halle B6, Stand 400 17. – 21. März 2017



boyens
backservice

info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren



holac®

Schneiden auf höchstem Niveau

Mit ihrem über 50-jährigen Erfahrungsvorsprung spielt die holac Maschinenbau GmbH auf dem Weltmarkt in der ersten Liga in puncto Robustheit, Langlebigkeit, Effizienz und Wertbeständigkeit. Die Maschinen werden ausschließlich am neuen Standort in Nattheim entwickelt, konstruiert und gebaut und finden sich mit einem Exportanteil von 80% in verschiedensten Anwendungen der Fleisch-, Fisch-, und Käseverarbeitende Industrie und des Handwerks. Die Fleisch- und Käseverarbeitenden Schneidemaschinen von holac bringen alles in Form, egal ob Würfel, Scheiben, Plättchen, Stifte, Raspel oder Sonderformen wie Puzzle.

Die Vielweckschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr universelles Spektrum am besten im täglichen Einsatz. Schneiden auf höchstem Niveau mit den holac-Vielweckschneidern der Produktgruppe Maxx. Sie meistern zuverlässig höchste Anforderungen selbst bei täglicher Höchstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus fortdauernd gewährleistet. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung für 200 L-Transportwagen oder ein Förderband.



Die Scheibenschneider der Produktgruppe SECT sind die idealen Maschinen, wenn Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse – egal ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Die Allrounder liefern absolute Präzision, Tag für Tag. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnen



FH Nord
FS-OG
Stand 103

die Scheibenschneider der Produktlinie SECT aus.

www.holac.de

Anzeige

Wasserventile aus Villach seit 1976

Interelektrik produziert Elektromagnetventile für die Hausgeräteindustrie, sowie eine Vielzahl an hochentwickelten Spezialventilen und Baugruppen für die Medizin-, Hygiene-, Agrar- und Bewässerungstechnik. Weiteres entwickelt und stellt Interelektrik Präzisionsteile und Baugruppen aus polymeren Werkstoffen her. Flexible Bearbeitungszentren in Spulenproduktion und Montage sowie moderne Kunststoffspritzautomaten tragen zur kurzfristigen Fertigung der anspruchsvollen Produkte bei.

Seit mehr als 40 Jahren liefert Interelektrik hochwertige Ventile für anspruchsvolle Anwender. Unsere Magnetspulen für Spannungen von 6 / 9 / 12 / 24 VAC/DC,

sowie 110 und 230 VAC produzieren wir im eigenen Unternehmen unter strengen Qualitätskontrollen und verwenden hochwertige H-Klasse Kupferlackdrähte, die wir, lasergeschweißt, thermoplastisch ummanteln.

Es sind auch spritzwassergeschützte Ausführungen in IP 67 möglich. Diese Varianten werden mit angespritzten Kabeln hergestellt. Sämtliche Ventile erfüllen Trinkwasser- und Hygieneverordnungen, umfangreiche internationale Zulassungen liegen hierzu vor. Die Ventile sind auch mit Mengenreglern aus eigener Fertigung lieferbar.

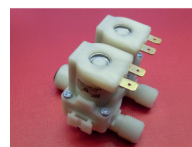
Ihre Sonderwünsche sind unser Standard.

www.office@interelektrik.at

Interelektrik



Solenoid valves



▲ special conditions (food industry)



▲ optimised size (sanitary industry)

assembly (water treatment) ▶

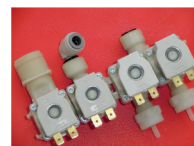


Customised solutions

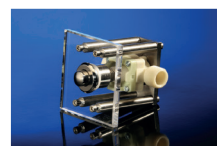
More than 400 variants!



▲ safety system (ice maker)



▲ assembly (refrigeration)



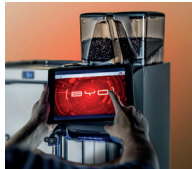
▲ manually operated (sanitary industry)

Interelektrik GmbH & CO.KG | Zehenthofstr. 24 | A-9500 Villach



Egro BYO – Bring Your Own –
BYO. Die Freiheit zu wählen

Unser intuitives Kaffeekonzept – die Kombination aus Touch-Technologie und vollautomatischer Kaffeemaschine. Mit BYO können Sie Ihr Tablet (Android oder iOS) direkt als Display benutzen oder via Bluetooth mit Ihrer EGRO Maschine kommunizieren. Bildschirmgröße und Einstellungen können exakt an Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Gerade im Selbstbedienungsbereich erfreut sich die Maschine großem Interesse. Durch das abnehmbare Bedienpanel haben auch körperlich eingeschränkte Menschen eine Chance mehr einen leckeren Kaffee oder Espresso zu genießen.



Egro – kalter Milchschaum

Das patentierte „Kaltmilchschaum-System“ wurde konzipiert, um vollautomatisch cremige und dennoch Getränke auf der Basis mit kalter Milch herzustellen. Der Maschine ist es möglich drei Arten von Milchschaum Konsistenten entsprechend der vorgegebenen Anordnung der Produkte zu schaffen. Dank des kalten Milchschaum-Systems ist es möglich, kalorienarme Desserts, sowie eine Vielzahl an Trinkschokoladen Getränke oder auch Getränke mit Sirups variiert mit kalten Milchschaum zuzubereiten. Ein schnelles und sofortreinigendes Spülsystem garantiert eine außergewöhnliche Brühleistung zu jeder Zeit. Verfügbar ist dieses System für die Egro ONE und Egro BYO.



Egro – Automatischer Auslauf

Es ist ein motorisiertes System, das die Höhe des Brüh- auslaufs entsprechend des gewählten Getränks verstellt und demzufolge den entsprechenden schnellen und ge- nauen Service zu garantieren. Besonders geeignet ist dies für Selbstbedienungsbereiche, da der automatische Auslauf immer eine saubere Arbeitsfläche gewährleistet. Verfügbar ist dieses System für Egro ONE, TWO und BYO.



Rancilio Classe 5: Der Reiz des Einfachen

Von der Funktion inspirierter Minimalismus in zeitgemä- ßem Design – das macht die Classe 5 aus. Eine Maschine, die Einfachheit und Stil zu einer markanten Persönlichkeit verbindet. Erhältlich mit 2 oder 3 Brühgruppen, als USB oder halbautomatische Version, in Anthrazit-Grau (Anthra- cite-Black) oder Schneeweiß (Ice-White). Mit der intelli- genten Umsetzung fortschrittlicher Technologie fängt die Classe 5 da an, wo andere aufhören.



Egro – Unterthecken Kühlschrank
Fridge Under Machine

Der Platz einer Theke oder an der Bar ist oft begrenzt, und der Betreiber hat oft nicht genug Platz um dort bequem zu arbeiten. Eine effektivere Anordnung der Geräte ge- koppelt mit den Arbeitsmitteln kann dafür eine Lösung sein. Platzsparender Kühlschrank mit 4 Liter Fassungsver- mögen mit patentiertem Füllstandsensor für eine exakte Kontrolle des Füllstandes.



Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA!
Halle B1 – Stand EG303

Rancilio Group Deutschland GmbH
Schleussnerstr. 90 | 63263 Neu Isenburg | www.ranciliogroup.com



Neues Modul

CITADEL WEBTRACKING

Der Hotelvertrieb findet heute auf vielen unter- schiedlichen Ebenen, vor allen Dingen auf den verschiedenen Plattformen im Internet, statt.

Die Zeiten, in denen zu jeder Zeit und zu jedem Anlass und überall die gleichen Preise offeriert wurden, sind lange vorbei.

Eine große Anzahl OTA´s richten sich mit spezi- ellen Offerten an gleiche oder unterschiedliche Zielgruppen. Es variieren nicht nur die Preise, son- dern auch die Reservierungskonditionen. Es ist schwer hier die Übersicht zu behalten oder kaum möglich die Buchungserfolge zu überprüfen.

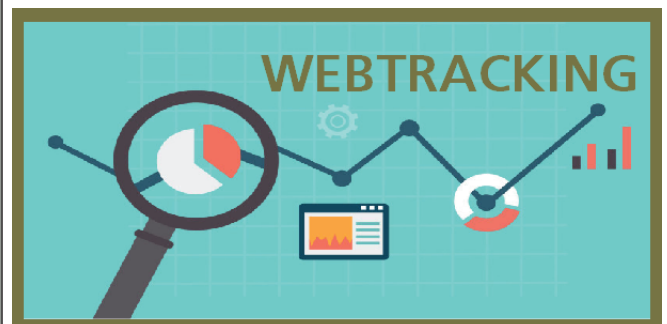
Kommt dann noch die eigene Website ins Spiel, wird es schnell unübersichtlich.

Citadel hat jetzt ein Auswertungskonzept entwi- ckelt, welches dem Anwender die Möglichkeit gibt, die Buchungsquellen des Tages und des Monats in seinem Hotelsystem nach Quelle, Anzahl und Umsatz auszuwerten.

Wir schaffen so eine Datenstruktur, mit der unsere Anwender die Summe aller Online-Anfragen mit den tatsächlichen „On-Line-Käufen“ vergleichen können.

www.citadel.de

Informieren Sie sich in Halle B2OG, Stand 105



Meisterlich »Mastern®«

Der Schnitzelmaster, der das traditionelle Fleischklopfen ersetzt, arbeitet mit einem neuen Verfahren zur Fleischmürbung, das sich „Mastern®“ nennt. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Mit den Schnitzelmaster-Handgeräten lassen sich alle knochenlosen Fleischsorten gleich gut bearbeiten.

Vorteile des Schnitzelmasters:

- 50% Arbeitszeiteinsparung gegenüber dem Fleischklopfen
- Verkürzung der Garzeit um

- etwa 30%
- die Fleischdicke ist individuell einstellbar
- eine exakt gleiche Fleischdicke sorgt für eine stets gleiche Garzeit
- bearbeitetes Fleisch bleibt saftiger
- das Arbeiten mit dem Schnitzelmaster ist leise
- das Arbeiten mit dem Schnitzelmaster ist hygienischer
- leicht bedienbar
- einfaches Zerlegen und Zusammenbauen
- in jeder gewerblichen Spülmaschine zu reinigen

- kein Aussaften
 - kein Gewichtsverlust
 - höheres Verkaufsgewicht
 - nur „gemastertes“ Fleisch ist mindestens 8 Tage vakuumiert haltbar
 - guter Service des Herstellers
- Bisher wird dieses Verfahren mit dem „PROFI“ u. „MAXI“ – Handgerät der Schnitzelmaster GmbH von über 5.000 zufriedenen Kunden genutzt. Für große Betriebe mit einer knochenlosen Fleischverarbeitung von hohen Mengen haben wir den Schnitzelmaster „TURBO“ entwickelt.



Halle 2
Stand 303



Dieses Gerät gibt großen Metzgereien und Gastronomie-Betrieben die Möglichkeit Verarbeitungskosten zu senken und gleichzeitig den Kunden Fleisch mit besserer Qualität anzubieten.

www.schnitzelmaster.de

Cooler Ideen für die Eissaison



Spannende Einblicke in „coole“ Trends gibt es in der Halle B6: Hier findet sich alles für einen erfolgreichen Start in die bevorstehende Eissaison.

Von neu interpretierten Eissorten über außergewöhnliche Zutaten bis hin zu energiesparenden Maschinen präsentieren führende Aussteller die Vielfalt der

Speiseeisherstellung. Internationale Eismaschinenhersteller wie Carpigiani, der Marktführer aus Italien, oder der Spezialist für Express-Speiseeisherstellung GelMatic, zeigen auf der INTERNORGA die Gerätevielfalt für kleine und große Verkaufsmengen von Speiseeis, Frozen Yogurt und Co. Aktuelle Speiseeistrends, neue Rezepturen

und ganzheitliche Konzepte präsentieren Hersteller wie Bruno Gelato oder das aufstrebende Franchiseunternehmen Giovanni L.

Text & Bild:
Hamburg Messe
und Congress GmbH
Messeplatz 1
D-20357 Hamburg

green.freshness.worldwide **AHT** Energiesparend und effizient – die umweltbewusste AHT Technologie setzt Maßstäbe!

AHT Cooling Systems, österreichischer Weltmarktführer im Bereich steckerfertiger Kühl- und Tiefkühlsysteme setzt bei der Herstellung und Entwicklung seiner Produkte auf ausgeprägtes Umweltbewusstsein und trifft den Nerv der Zeit: mit sehr hohen Energieeinsparungspotenzialen sind die umweltfreundlichen und vollkommen FCKW- und FKW-freien Kühlsysteme attraktiv wie nie zuvor.

Ökologisch unbedenklich und ökonomisch höchst attraktiv

AHT entwickelt und produziert Geräte mit sehr geringem Energieverbrauch und verzichtet fast vollständig auf klimaschädliche Kältemittel. Eingesetzt werden primär umweltfreundliches Propan (R290) und modernste Technologien, die eine Energieeinsparung von rund 50% gegenüber herkömmlichen bzw. veralteten Technologien erzielen – eine Größenordnung, die angesichts permanent steigender

Energiepreise ein nicht zu unterschätzendes Potenzial birgt.

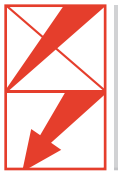
Einstecken und kühlen – ein unschlagbares Prinzip

Ein wesentlicher Bestandteil der AHT Philosophie ist die Konzentration auf die ausschließliche Herstellung von steckerfertigen Kühlsystemen. Die Vorteile für den Kunden liegen klar auf der Hand, denn: bei voller Flexibilität durch unterschiedlichste Aufstellvarianten und die wartungsfreie Kälte-

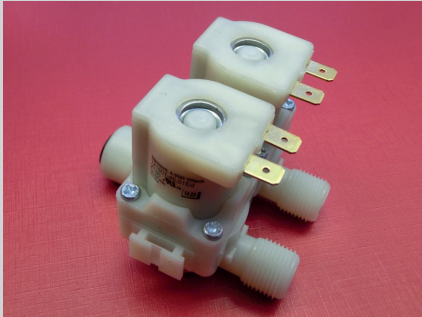
technik fallen keine Installations- und Servicekosten an – ganz im Gegensatz zu Verbundanlagen mit externen Kompressoren und fix verlegten Rohrleitungen, die meist umfangreiche bauliche Maßnahmen sowie technische Vorbereitungen verlangen und dadurch die Kosten für die Inbetriebnahme und das permanent notwendige Service immens in die Höhe treiben.

www.aht.at

Halle A2
Stand 117



Solenoid valves



▲ special conditions
(food industry)



▲ optimised size
(sanitary industry)

assembly(water treatment) ▶

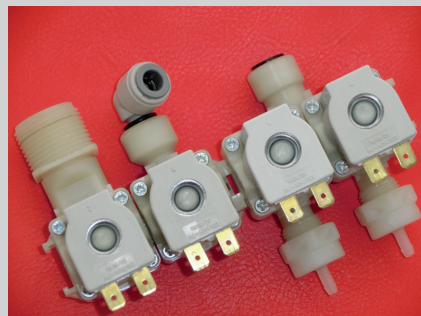


Customised solutions

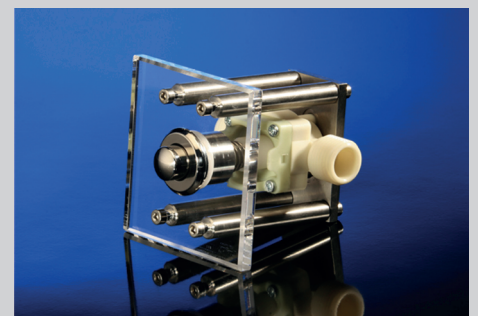
More than 400 variants!



▲ safety system
(ice maker)



▲ assembly
(refrigeration)



▲ manually operated
(sanitary industry)

Available voltages:

220/240V AC
110/120V AC
42V AC
24V AC/DC
12V AC/DC
9V AC/DC
6V AC/DC

Approvals



VOLLE PULLIE LAKRITZ!

DAS ORIGINAL!



DER GEHEIMTIPP AUS DEM RHEINLAND!

Der würzige Lakritzlikör
mit viel natürlichem Lakritz und
einer ordentlichen Portion Salmiak.

**ECHTES LAKRITZ.
EXTRA STARK. EXTRA LECKER!**

**PROBIEREN SIE MAL!
IN DER NEWCOMERS AREA
AUF DER INTERNORGA,
STAND B4.OG.211 J**

kettenfett.net

 [kettenfetrockt](#)