

MESSEN & EVENTS

## Branchentreff in Hamburg



Eine der Live-Vorführung während der Internorga: Nach dem Erfolg auf der Intergastra (siehe Bild) wird nun auch in Hamburg der TV-Koch und Gründer der Rocking Chefs Ralf Jakumeit auf dem Gemeinschaftsstand von ascobloc und AlexanderSolia während der

**Im März bringt die Internorga die Branche erneut zusammen. Vom 9. bis 13. März lassen sich in den Hamburger Messehallen wieder allerhand Neuheiten entdecken und**

Live-Vorführungen erleben. Darüber hinaus stehen Informationen zu aktuellen Trends im Fokus.

Schon seit Monaten ist das Gelände der Messe Hamburg komplett ausgebucht: 1.300 Aussteller aus 25 Nationen zeigen in den elf Hallen Trends und Innovationen von morgen, begleitet von einem umfangreichen Rahmenprogramm. Interessant für Fachplaner und -händler dürfte der Grill & BBQ Court der Internorga sein. In Kooperation mit dem Grill-Kontor Hamburg rückt man hier den Gastro-Trend Grillen in den Fokus. Zahlreiche Aussteller präsentieren ihre Innovationen und Produktneuheiten in Halle A2 und dem Freigelände zwischen den Hallen A2 sowie A3: von klassischen Grillgeräten, BBQ-Smoker, Dry-Aging-Kühlschränken bis hin zum passenden Catering-Equipment. Ein Rahmenprogramm bietet Tastings und Live-Showgrillen. Einen Einblick in das breite Tabletop-Portfolio anhand von eindrucksvollen Tischdekorationen bietet die 30 Meter lange Skywalk Tafel auf der Brücke zwischen Halle A1 und Halle B1.

Den berühmten Blick über den Tellerrand bieten die Kongresse im Rahmen der Messe.

„Vorwärts denken“ – Vorsprung gestalten. Profi-Gastronomie 2018+: Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren? ist das Motto des 37. Internationalen Foodservice-Forums am 8. März im Theater am Großmarkt. Um aktuelle Trends und konkrete Handlungsvorschläge geht es beim Deutschen Kongress für Gemeinschaftsgastronomie.

Vertreter der Branche stellen sich dem aktuellen Wandel gemäß des Leitthemas: 'Zukunft braucht Herkunft. Lernstoff und Handlungsräume / Erfolgsfaktoren für die Praxis?' im Saal Chicago auf dem Messegelände am 12. März. Das Forum Schulcatering einen Tag später steht 2018 im Zeichen des fleischlosen Genusses, denn in diesem Bereich herrscht noch immer Nachholbedarf an deutschen Schulen. Das zeigen aktuelle Studienergebnisse über die Qualität der Schulverpflegung an Berliner Ganztageschulen. Das Forum findet ebenfalls im Saal Chicago auf dem Messegelände statt.

Eine Auswahl an Herstellern und deren Messepräsentationen stellen wir Ihnen in der Fotostrecke vor. Mehr lesen Sie in der kommenden Ausgabe Trendkompass 3-2018!