

# Hier entsteht Erfolg.

Seit Jahrzehnten schafft die INTERNORGA als internationale Leitmesse immer wieder ideale Voraussetzungen für unternehmerischen Erfolg. Unter dem Motto „Vorausgehen“ wollen wir auch in diesem Jahr wieder unserem Anspruch gerecht werden, die Quelle für Trends und Innovationen zu sein, Treffpunkt der Entscheider und Gastgeber für rund 100.000 Besucher und 1.300 Aussteller aus aller Welt.

**Jetzt Ticket sichern!**  
[INTERNORGA.com/tickets](https://internorga.com/tickets)

## Eintrittspreise

Tagesticket	34 €
Zweitagesticket	43 €
Fachschüler   Fachstudent*	18 €

\* Nur an der Tageskasse gegen Vorlage eines Schülersausweises.

Programmdetails finden Sie in der INTERNORGA-App und auf [INTERNORGA.com](https://internorga.com)



## Wichtige Informationen für eine bequeme Anreise

[internorga.com/anreise](https://internorga.com/anreise)

### Mit der Bahn

Mit dem Bahnhof Dammtor unmittelbar vor der Tür ist die Hamburg Messe direkt an das Fernbahnnetz der Deutschen Bahn angeschlossen. Von dort aus verkehrt an allen Veranstaltungstagen alle 10 Minuten ein kostenloser Shuttle.

**Einfache Fahrt deutschlandweit mit der Bahn nur 54,90 €**

### Mit dem Auto

#### Shuttle- & Parkplatz-Service Parkplatz „Braun“

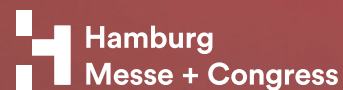
Direkt an der A7, Ausfahrt „HH Volkspark“. Nutzen Sie den komfortablen Shuttle-Service zum Messegelände ab Parkplatz „Braun“.

- keine Parkplatzzsuche
- Parken kostenlos, Shuttle (Hin- und Rückfahrt) 5,00 € p.P.
- Ankunftsort: Eingang Mitte
- Shuttle im 15 Min-Takt
- 9–18.30 Uhr an allen Messetagen

### Mit dem HVV

Nutzen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel als Alternative. Stellen Sie Ihr Auto auf einem der P+R Parkplätze am Stadtrand ab und fahren Sie von dort direkt zur Messe.

- **P+R Parkplatz Steinfurther Allee**  
Möllner Landstraße | U 2 bis Messehallen (21 Min.)
- **P+R Bergedorf Haus**  
Bergedorfer Straße 85a | S 21 bis Sternschanze (26 Min.)
- **P+R Parkplatz Veddel**  
Veddeler Straße | S 31 bis Sternschanze (13 Min.)



Hamburg Messe und Congress GmbH  
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg  
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg · Deutschland  
[besucherservice@hamburg-messe.de](mailto:besucherservice@hamburg-messe.de)

Tel +49 40 3569-0  
Fax +49 40 3569-2203  
[info@hamburg-messe.de](mailto:info@hamburg-messe.de)  
[info@cch.de](mailto:info@cch.de)



# Fünf Tage, die Ihr Geschäft um Jahre nach vorne bringen.

**Internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt**

# Hier entfaltet sich Know How.

Entscheider aus aller Welt treffen sich in der INTERNORGA-Metropole Hamburg. Marken, Macher und Unternehmen präsentieren sich in einem einzigartigen Umfeld und prägen mit ihren Ideen, Produkten und Prozessen die kommenden Jahre ihrer Branchen. Treffen Sie Ihre Geschäftspartner und blicken Sie voraus in eine erfolgreiche Zukunft.

## Highlights 2020

### DEHOGA Club

Mitten im Geschehen und der Treffpunkt für alle Entscheider. Kommen Sie ins Gespräch und nutzen Sie in angenehmer Atmosphäre den direkten Austausch mit Kollegen, Partnern, Wegbegleitern und dem Who's Who der Branche.  
**Halle B4. OG**



### Deutscher Gastro-Gründerpreis

Kreative Ideen und überraschende Konzepte! Geballte Gastro-Power im spannenden Live-Pitch. Wählen Sie Ihren persönlichen Favoriten unter den 6 Finalisten.  
**Eingang Mitte, 3. OG, Raum Chicago (Freitag, 13.03.2020)**



### Newcomers Area

Auf der Suche nach ungewöhnlichen Ideen führt hier kein Weg an dieser Fläche vorbei. Das Allerneueste, das der Markt zu bieten hat, schafft Inspiration und jede Menge Kontakte für Ihr Geschäft. **Halle B4. OG**



### Craft Spirit Lounge

Die Liebe und Leidenschaft für handgefertigte Spirituosen wird hier in entspannter Atmosphäre eindrucksvoll in Szene gesetzt und sorgt für kreative Highlights in Ihrem Getränke-Sortiment.  
**Halle B4. OG**



### Craft Beer Arena

Die Craft Beer Brauer haben in den letzten Jahren mit innovativen Spezialitäten und Erscheinungsbildern den Markt bereichert und der Gastronomie neue Impulse verliehen. Testen Sie die aktuellen Trends!  
**Halle B4. OG**



### Next Chef Award

DER innovative Kochwettbewerb im packenden Live-Format, moderiert von Johann Lafer. Junge Talente begeistern eine hochkarätige Jury mit ihrer Kreativität und handwerklichem Geschick.  
**Eingang Ost, OG (Montag, 16.03.2020)**



### Pink Cube

Die renommierte Trend-Forscherin Karin Tischer liefert spannende Einblicke in die Gastro-Trends und -News der ganzen Welt. Übergang zwischen **Halle B1. EG und B2. EG**



### Grill & BBQ Court

INTERNORGA on fire. Die besten Ideen. das neueste Equipment. Die leckersten Zutaten. Spannende Live-Vorführungen vermitteln neue Umsatzbringer. **Halle A2 und Freigelände vor der Halle A2**