

## KOST Solution Projektberatung GmbH

Suchbegriff 1. KOST Business Software

Verlag jam Verlag GmbH, URL: [www.jamverlag.de](http://www.jamverlag.de)

Redaktion VerpflegungsManagement Redaktion, Tel.: 069 867114 04, E-Mail: [info@jamverlag.de](mailto:info@jamverlag.de)



Ausgabe 01.02.2017 • Nr. 1-2/2017

Seite 43

Rubrik

Medientyp Fachpresse

Erscheinungsweise 10 x jährlich

Branche Hotels/Gaststätten

Bundesland Überregional

Publikation	verkauft	verbreitet	gedruckt	Reichweite Mio	Medien-Nr.
VerpflegungsManagement	689	9.522	10.000	0,05	11122

© Copyright des Artikels liegt beim Verlag

332.113.787



834.030 | 16 | ▲ | 1

AUSSCHNITT • Deutsche Medienbeobachtungs Agentur GmbH

Gneisenaustraße 66 • D-10961 Berlin • T +49 30 203987 0 • F +49 30 203987 77 • [sales@ausschnitt.de](mailto:sales@ausschnitt.de) • [www.ausschnitt.de](http://www.ausschnitt.de)

Internorga vom 17. bis 21. März 2017 in Hamburg

# Süß und pikant

Die Besucher dürfen sich auf ein breites Angebot freuen, denn die 91. Ausgabe der Internorga ist bereits ausgebucht. Erwartet werden 1.300 Aussteller aus 25 Ländern. Beim Rahmenprogramm setzen die Veranstalter auf erfolgreiche sowie neue Formate.

**E**s gibt wahnsinnig viel Neues und Interessantes auf der Internorga“, kündigte Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress, auf der Pressekonferenz Mitte Januar zur diesjährigen Ausgabe an. Und davon dürfen sich die Besucher in Hamburg selbst überzeugen: „Try it – love it“ ist beispielsweise das diesjährige Motto von Aussteller Frischli: Das Highlight am Messestand ist das neue Cheesecake-Desert (siehe Seite 44). Der Klassiker aus den USA ist eine Kombination aus Joghurt und Quark mit einer Zitronennote, die direkt aus dem Eimer portioniert oder noch weiter verfeinert werden kann – beispielsweise mit Erdbeeren. Weitere Neuheiten des Molkereiprodukte-Anbieters sind das Buttermilch-Dessert in der Sorte Heidelbeere, die Rhabarber-Mascarpone-Creme als Saisondessert sowie im Segment Pikantes die neue Auflauf-Soße für Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und mehr.

Bei Rational liegt der Fokus in Hamburg auf dem Thema „Digitalisierung in der Gastronomie und Hotellerie“ sowie der Präsentation der aktuellen Produktgeneration des Selfcooking-Centers, die es seit vergangem Herbst im kleinen XS-Format gibt. Im Bereich Waren- und Datenfluss stellt Kost seine Softwarelösungen vor, die den Care-Küchenleiter von der Bestellung über die Produktion bis zu Abrechnungen und Datenübergabe an die Buchhaltung im täglichen Geschäft unterstützen können. Neuerungen gibt es dabei unter anderem bei der Nährwertdeklaration.

## Lust auf Grillen

Grillen hat die Internorga für dieses Jahr als Trendthema erkannt und in Halle A2 die neue Plattform „Grill- und BBQ-Court“ zusammen mit dem Partner Grill Kontor Hamburg geschaffen. Gezeigt werden Trends und Neues zum Thema: Das technische Angebot umfasst klassische Grillgeräte, BBQ-Smoker sowie Catering-Equipment. Aus dem Bereich Grillgut werden unter anderem hochwertiges Fleisch, Soßen und Gewürze angeboten. Es darf

aber nicht nur geguckt, sondern auch probiert werden: Die Besucher erwartet ein schmackhaftes Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen. Profis zeigen, welche Fleischteile derzeit aktuell sind und was bei der Zubereitung beachtet werden muss. Ebenfalls vor Ort sind wieder die Foodtrucks, die auf dem Messe-Vorplatz am Eingang Mitte stehen werden.

## Erfrischend neu

Bei mehr als 70 nationalen und internationalen Ausstellern können sich Besucher auf der Internorga über neue Produkte, Aromen und alkoholfreie Erfrischungen aus dem Getränkebereich informieren. Neben traditionsreichen Ausstellern sowie einigen Brauereien werden auch junge Gründer ihre Sortimente vorstellen. Fortgesetzt auf mehr Fläche wird zudem die Craft Beer-Arena mit über 30 Brauereien. Das Angebot der Brauer wird von einem umfangreichen Rahmenprogramm begleitet, bestehend aus Workshops, Verkostungen sowie Podiumsdiskussionen.

Im Bereich der Nachwuchsförderung werden die 2016 eingeführten, erfolgreichen Wettbewerbsformate Gastro-Startup und Next Chef-Award fortgeführt. Im letzten Jahr habe der Gastro-Startup-Wettbewerb spannende Konzepte und gute Ideen gezeigt, sagt TV-Koch Tim Mälzer, der sich auch in diesem Jahr wieder engagiert. „Eine perfekte Plattform für Nachwuchsgastronomen, um sich zu präsentieren“, ergänzt er. „Das lasse ich mir natürlich auch in 2017 nicht entgehen.“ Aus den eingegangenen Bewerbungen werden im März die sechs Finalisten ihre Konzepte während der Messe vorstellen und der Sieger gekürt.

Beim Next Chef-Award zeigen junge Koch-Talente ihr handwerkliches Geschick und beweisen ihr Können live vor einer fachkundigen Jury sowie dem Messepublikum. Starkoch Johann Lafer, der den Wettbewerb unterstützt, blickt auf eine erfolgreiche Erstauflage 2016 zurück und ist gespannt auf die Fortsetzung: „Ich freue mich auf eine spannende Fortführung mit talentierten Persönlichkeiten und ihren kulinarischen Ideen.“ **Sören Nolte**



Rund 1.300 Aussteller werden auf der bereits ausverkauften 91. Internorga den Besuchern ihre Innovationen und Sortimente vorführen. Neues für Care-Küchenleiter gibt es unter anderem in den Bereichen Großküchentechnik und Food.