

SPEZIAL

#2

**INTERNORGA
NACHLESE**

SONDER-
PUBLIKATION

2022





Food-Service

NEU

WIR KÖNNEN DESSERTS. AUCH PFLANZLICH!



Unsere leckeren Dessert-Klassiker jetzt auch auf glutenfreier Haferbasis: Natürlich in bewährter MILRAM Qualität.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Mehr Infos und kreative Rezepte: www.milram-food-service.de



Es war mir eine Freude ...

..die INTERNORGA 2022 zu besuchen, so habe ich es auf Nachfrage zusammengefasst.

Die INTERNORGA ist vorbei und trotz aller Einschränkungen war es ein Event, das uns berührt hat. Den einen, weil er endlich wieder ausstellen konnte, den anderen, weil er als Besucher viele Kontakte aufgefrischt hat, und alle waren froh, endlich wieder Messeluft zu schnuppern. Die INTERNORGA 2022 war anders, eine nicht wegzudiskutierende Anzahl an Ausstellerplätzen nicht belegt, die Anzahl der Besucher deutlich reduziert. Aber die Qualität eher positiv, Gespräche waren reizvoll und zeitlich meist nicht so eng terminiert wie in der Vergangenheit, die Anzahl der reinen „Kugelschreiberabstauber“ eher rückläufig.

Die Entscheidung, trotz der Messeverschiebung auf Ende April/Anfang Mai, an der INTERNORGA teilzunehmen und so ein positives Signal zu senden, war nach Einschätzung vieler genau richtig. Eine grundsätzlich positive Grundstimmung auf der Messe und die überall zu spürende Freude, dass man sich nach so langer Pause endlich wieder persönlich treffen und austauschen konnte, war stets gegenwärtig.

Wir stehen nach der Pandemie aber vor den nächsten Herausforderungen. Der Beschaffungsmarkt ist mehr als angespannt und wir alle sorgen uns aufgrund des Kriegsgeschehens und des damit verbundenen Leidens in der Ukraine. Aber die Erde dreht sich unaufhörlich weiter und so haben trotz vieler Hürden neue Konzepte und Produkte einen würdigen Platz auf der INTERNORGA gefunden.

Die INTERNORGA 2022 hinterlässt ein gutes Gefühl und wir alle freuen uns darauf, nächstes Jahr wieder nach Hamburg zurückzukehren – dann hoffentlich wieder mit gut gefüllten Ausstellerhallen.

Ihre **Susanne Schmöhl**
Objektleitung CATERING MANAGEMENT



Inhalt

		25	Meldungen aus der Branche finden Sie auch auf den Seiten 28, 29 und 40
4	Wiedersehen in Hamburg Das war die INTERNORGA 2022	30	Weltweites Abfall-Tracking bei Compass
10	Internorga Nachlese Produktneuheiten, Seiten 10-12 und 38-39	32	Preissteigerungen richtig kommunizieren Das Team als Schlüssel in der Krise
14	Koch des Jahres Vorfinale in Achern	34	Lean and Green Awards Umweltfreundlicher Lebensmitteltransport
16	Studiwerk Trier denkt Campus-Gastronomie neu	41	Branchenführer
22	Moderne Reinigung mit Ozonwasser	42	Impressum



Hamburg, Messe und Kongress/Oziplka

INTERNORGA NACHLESE

Wiedersehen in Hamburg

Die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt wurde nach drei Jahren erstmals seit 2019 wieder zum Branchentreff.

Erfolgreicher Restart: Fünf Tage, rund 950 ausstellende Unternehmen aus 27 Nationen und jede Menge Innovationen, Trends und Lösungen von der Branche für die Branche – das war die INTERNORGA 2022. Nach drei Jahren hat die internationale Leitmesse für den gesamten

Außer-Haus-Markt vom 30. April bis 4. Mai ein großartiges Wiedersehen in den Hamburger Messehallen erlebt. Alle Besuchenden und Ausstellenden zeigten sich von den zahlreichen Möglichkeiten zum Networking, Austausch und Ausprobieren begeistert und haben mit ihrem Messebesuch die Weichen für ein erfolgreiches Business in der Zukunft gestellt.

Es sind nach wie vor herausfordernde Zeiten im Hospitality-Bereich – Lieferketten sind gestört, die Einkaufspreise steigen, der Personalmangel ist so groß wie nie zuvor. Umso wichtiger ist das positive Signal, das die INTERNORGA in diesem Jahr für die Branche gesendet hat. Sechs Wochen später als ursprünglich geplant schließt die Messe mit viel Zuspruch und positiver Atmosphäre in allen Messehallen.

„Wir sind unglaublich glücklich und auch sehr stolz, dass die INTERNORGA endlich wieder im richtigen Fahrwasser ist und dem gesamten Außer-Haus-Markt die so wichtige und wertvolle Plattform und Bühne bieten konnte“, resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress. Es sei allen Beteiligten bewusst gewesen, dass 2022 eine andere Messe sein würde, als sie es aus den Vorjahren gewohnt waren. „Eines ist jedoch jetzt noch klarer geworden: Die Begegnung mit Menschen, der Austausch, das



Hamburg, Messe und Kongress/Zieger

Netzwerken und vor allem das Testen, Schmecken und Fühlen lassen sich in dieser sensorischen Branche nicht digitalisieren, und das ist auch gut so. Die Leitmesse hat Innovationscharakter, aktuelle Trendthemen wurden aufgegriffen und vermittelt. Das Resultat sind zufriedene Akteure auf allen Seiten.“

Und auch Christian Strootmann, Vorsitzender des INTERNORGA Messebeirats sowie Managing Director bei United Tables, blickt auf fünf erfolgreiche Messtage zurück: „Ich freue mich, dass wir auch an einem ungewöhnlichen Termin im Mai mit herausfordernden Rahmenbedingungen eine gute und positive INTERNORGA zu verzeichnen haben. Es ist ganz klar, dass wir nicht das erwarten durften, was wir zu normalen Zeiten und Umständen hatten. In der neuen Realität war es jedoch aus Sicht aller Ausstellenden sehr gut, die INTERNORGA durchzuführen. Die Besucherqualität war auf einem hohen Niveau gegeben.“

Trendthemen im Fokus

Die INTERNORGA hat sich strukturell und thematisch an die Herausforderungen der Zeit angepasst. So konnten durch die überarbeitete Hallenstruktur themenübergreifende Synergien zwischen allen Akteuren geschaffen werden. Gleichzeitig lag der Fokus neben den bekannten Ausstellungsbereichen in diesem Jahr auf zwei großen Themenfeldern, die für den gesamten Außer-Haus-Markt an zentraler Bedeutung gewonnen haben. So hat die Messe zum einen dem Trendthema ‚Packaging & Delivery‘ einen eigenen, neuen Ausstellungsbereich gewidmet. Dieser bündelte nachhaltige Verpackungslösungen und Lieferservice-Angebote auf einer Fläche. Zum anderen wurde erstmals das Zukunftsthema ‚Digitalisierung‘ in einer eigenen Halle präsentiert, um digitale Lösungen für die steigenden Ansprüche der Gäste, den

zunehmenden Fachkräftemangel und mehr Flexibilität für Gastronomen und Hoteliers aufzuzeigen.

Ein Highlight waren unter anderem die Verleihung des 11. INTERNORGA Zukunftspreises für zukunftsweisende und nachhaltige Gastro- und Technikkonzepte sowie das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises für engagierte Start-ups. Das begleitende Kongressprogramm begeisterte insgesamt knapp 2.000 Teilnehmende.

Who's who im Außer-Haus-Markt

Fünf Tage lang war die INTERNORGA in Hamburg Anlaufstelle für das Who's who des gesamten Außer-Haus-Marktes. Der pandemiebedingt verschobene Start der Messe in den Saisonauftakt für Gastronomie und Hotellerie Anfang Mai und der Personalmangel in den Unternehmen war in den Besucherzahlen wie erwartet spürbar, auch wenn dies der Atmosphäre und der positiven Stimmung in den Messehallen keinen Abbruch tat. Im Gegenteil: 81 % der rund 48.000 Besuchenden beurteilen die Leitmesse mit sehr gut bis gut, 87 % würden sie weiterempfehlen. Der Anteil an Entscheidungsträgern ist auf 91 % und der Anteil von Erstbesuchenden auf 35 % gestiegen – so das Umfrageergebnis eines unabhängigen Marktforschungsinstituts. Auch die Internationalität des Publikums ist mit 9 % auf einem konstant hohen Niveau. Deshalb ist die INTERNORGA vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert.

Die nächste **INTERNORGA** findet vom 10. – 14. März 2023 in Hamburg statt.



Innovative New Burger-Generation

Drei trendige Highlights für die wachsende Zahl der Veggie-Fans und Flexitarier unter Ihren Gästen:

Linsen-, Kichererbsen-, und Edamame-Burger.

- ✓ Einzigartige Zutaten in neuer attraktiver Optik mit sichtbaren Gemüsestückchen
- ✓ Top-Geschmack mit besonders feinem Biss
- ✓ Veganer Genuss: gluten- und laktosefrei ohne deklarationspflichtige Zutaten

www.avita-food.de

Avita
NATÜRLICH VEGGIE



Hamburg, Messe und Congress/Maack (2)

INTERNORGA ZUKUNFTSPREIS

And the winner is ...

Am Vorabend der Messe wurde traditionell der INTERNORGA Zukunftspreis verliehen.

Die Verleihung des 11. INTERNORGA Zukunftspreises fand im festlichen Rahmen und unter der Anwesenheit 280 geladener Gäste in der Handelskammer Hamburg statt. Ausgezeichnet wurden zukunftsweisende Konzepte für den Außer-Haus-Markt in den Kategorien ‚Nahrungsmittel & Getränke‘, ‚Technik & Ausstattung‘ sowie ‚Gastronomie & Hotellerie‘.

„Der INTERNORGA Zukunftspreis wird seit 2011 an Unternehmen verliehen, die sich durch eine besonders innovative Nachhaltigkeitsstrategie, hohe Effizienz und verantwortungsvolles und zukunftsorientiertes Handeln hervortun. Mit der Auszeichnung hat die INTERNORGA als Leitmesse erneut ein Zeichen für einen zukunftsweisenden Außer-Haus-Markt gesetzt. Noch nie waren nachhaltige Entwicklungen für den Markt so entscheidend und wichtig wie heute. Wir wollen mit dem Zukunftspreis den Prozess des Umdenkens weiter beschleunigen und denen danken, die mit

ihren innovativen Lösungen Vorbild für eine effektive Gastro-Zukunft sind“, erklärte Bernd Aufderheide, Jurymitglied des INTERNORGA Zukunftspreises und Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress.

Der Experten-Jury, bestehend aus Wissenschaftler und Juryvorsitzenden Dr. J. Daniel Dahm, Diplom-Ingenieur und Nachhaltigkeits-Experte Carl-Otto Gensch, Ernährungswissenschaftler Rainer Roehl, Food-Trendforscherin Hanni Rützler sowie Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress, fiel die Entscheidung bei den zahlreichen und qualitativ hochwertigen Bewerbungen insgesamt nicht leicht. Viele Einreichungen betrafen Lösungen und Ideen für Mehrwegsysteme. Aus diesem Grund sind erstmalig 14 Bewerbende in die letzte Runde eingezogen. Ein weiteres Novum ist die Verleihung des Branchen-Oscars an drei Konzepte in der Kategorie ‚Gastronomie und Hotellerie‘.

Oceanfruit Meeressalate

Wunderfish GmbH
Kategorie ‚Nahrungsmittel und Getränke‘

Algenenuss für alle, das ist das Motto der Wunderfish GmbH. Das Unternehmen stellt aus europäischen Bio-Meeressalgen hochwertige, maritime Meeressalate her. Während Algen insbesondere in der asiatischen Küche als Grundnahrungsmittel gelten und einen wichtigen Anteil der Ernährungskultur ausmachen, gelten sie in Europa als exotisch. Für die Esskultur und den Gaumen der Europäer hat die Wunderfish GmbH Algen mit einer großen Varianz an Geschmacksrichtungen erschlossen. Mit hohem Proteinanteil, Mineralstoffen und Vitaminen, Omega 3-Fettsäuren, Jod, Eisen sowie Antioxidantien sind Algen wichtige Nährstofflieferanten und stärken damit die Gesundheit. Darüber hinaus bieten sie eine pflanzliche Erweiterung des Speiseplans. In der Fischerei sowie in der Land- und Wasserwirtschaft erschließt die Bewirtschaftung mit Algen in nachhaltigen Algenfarmen alternative Einkommensquellen und ermöglicht eine Emanzipation von Fischerei und fischverarbeitenden Betrieben. Algen sind zudem in der Lage, schnell und effizient CO₂ zu binden und sind auf diese Weise klimaschützend. Die Bio-Algen der Wunderfish GmbH werden an Leinen angebaut und wachsen von November bis Mai im kristallklaren Wasser in norwegischen Fjorden. In dieser Zeit wird die Algenfarm zum Habitat für kleine Fische und viele andere Organismen. So erhöht sich die natürliche Biodiversität. Nach der Ernte werden die Algen unter anderem zu Meeressalat in den Geschmacksrichtungen Graved Style, Di Mare, koreanisch oder Midsommer verarbeitet. Damit ist es dem Unternehmen gelungen, europäische Meeressalate alltagstauglich zu machen.

<https://www.oceanfruit.de/>

Too Good to Go App

Too Good to Go GmbH
Kategorie ‚Technik & Ausstattung‘

Die Mobile App „Too Good to Go“ der Too Good to Go GmbH adressiert hochaktuelle sowie drängende Probleme: die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung, die Schonung der natürlichen Ressourcen und die Vermeidung klimaschädlicher CO₂-Emissionen. Too Good to Go setzt auf die Aktivierung des bestehenden Beziehungsnetzes zwischen Verbrauchenden, Gästen und Betrieben im Bereich der Nahrungsmittelwirtschaft, Einzelhandel, Gastronomie und Bäckereien bis hin zur Hotellerie. Auf diese Weise gelingt es Too Good to Go wirtschaftliche, ethische und ökologische Nachhaltigkeit zu adressieren und eine praktische, anwendungsfreundliche Antwort zu geben. Die App Too Good to Go unterstützt teilnehmende Unternehmen dabei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Über die App werden Betriebe in der Nähe identifiziert, die überschüssige Mahlzeiten, Nahrungsmittel mit auslaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum oder Restbestände vor Ladenschluss vergünstigt anbieten. Gleichzeitig schonen Verbrauchende ihren Geldbeutel. Zudem gehen Umweltschutz und Kostenersparnis, betrieblicher Umsatz und Abfallvermeidung bei diesem Konzept Hand in Hand. So können Betriebe Kosten und Abfälle sparen, Naturschutz und Umweltbewusstsein werden gestärkt. Ein Win-Win-Effekt für alle.

<https://toogoodtogo.de/>

Gastronomiekonzepte

Studierendenwerk Berlin, Studierendenwerk Mannheim und Studierendenwerk Osnabrück
Kategorie ‚Gastronomie & Hotellerie‘

Die Studierendenwerke in Berlin und Osnabrück sowie das Gastronomiekonzept „greenes²“ des Studierendenwerks Mannheim haben im besonderen Maße ihr Angebot auf flexitarische, vegetarische oder vegane Ernährungsweisen umgestellt und sich kreativ weiterentwickelt. Mit Trends wie Plant Based Food sind die drei engagierten Campus-Konzepte selbst zu kulinarischen Zukunftsgestaltern avanciert und heben die Gastronomie in Universitätsmensen auf eine neue Stufe. Ethik und Ökologie in der Gemeinschaftsgastronomie werden mit dem zukunftsweisenden Ansatz verbessert und gestärkt. Zudem sind die Studierendenwerke in Berlin und Osnabrück sowie das greenes² in Mannheim gleichzeitig Bildungswerke und prägen durch ein neues Erleben von Essen und Genuss zukunftsfähige Lebensstile. Sie arbeiten mit regionalen Zulieferern zusammen und stärken lokale Anbieter, deren ökologisch und artgerecht erzeugten Agrarprodukte und Lebensmittel in ihren Küchen verarbeitet werden. Damit strahlt das Beschaffungswesen der Mensen und Cafeterien im Hochschulbereich auf den gesamten städtischen Raum und die Region aus. Die ausgezeichneten Konzepte besitzen einen starken Wirkungshebel in der Gesellschaft sowie in der gesamten Außer-Haus-Branche.

<https://www.stw.berlin/>

<https://greenes.de>

<https://www.studentenwerk-osnabrueck.de/>

DEUTSCHER GASTRO GRÜNDER PREIS

Flieten Franz holt sich Hauptgewinn

Max Laux war schon 2021 Unternehmerpersönlichkeit des Jahres in Rheinland-Pfalz.



Hamburg, Messe und Congress/Ziegler

Die diesjährige Start-up-Krone geht nach Trier. Das entschied das Publikum beim spannenden Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises heute per Live-Abstimmung auf der INTERNORGA. Max Laux, Gründer von Flieten Franz, durfte sich neben dem Hauptgewinn von 10.000 Euro über eine Beratung durch den Leaders Club, die Teilnahme an den hochkarätigen INTERNORGA-Events sowie viel Anerkennung aus der Branche freuen.

„Ich freue mich riesig, dass ich unsere regionale Spezialität Flieten der ganzen Welt nahe bringen kann“, kommentierte Maximilian Laux den Gewinn des Hauptpreises. Für alle, die nicht aus der Region Trier kommen: „Flieten sind die besten frittierten Hähnchenflügel, die es gibt! Innen butterzart und außen knusprig, mit einer unverwechselbaren Gewürzmischung“,

erklärt der vom Land Rheinland-Pfalz für sein kulinarisches Startup „Flieten Franz“ zur Unternehmerpersönlichkeit des Jahres 2021 gekürte Gastronom. „Mit dem Preis im Rücken wird es Flieten sicherlich auch bald außerhalb von Trier geben“, verspricht Laux. „Aber erst einmal investieren wir in unseren neuen Standort in der ehemaligen Pferdeklinik, den wir zu einem Barbecue Hotspot ausbauen werden!“

Abstimmung online und vor Ort

Nach zwei Jahren Wartezeit und einem digitalen Pitch konnten die fünf FinalistInnen des Deutschen Gastro-Gründerpreises sich und ihre Gastro-Ideen dem Fachpublikum auf der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt endlich wieder persönlich präsentieren. Im spannenden, von 2-Sternekoch