

Pressemitteilung

IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA (IDX_FS Expo) stellt umfassendes Rahmenprogramm vor

Drei Tage Inspiration, Austausch und Networking

Hamburg, 24.02.2021 – Auf Akteure aus Gastronomie, Food Service und Hotellerie warten drei spannende Tage voller Inspiration, Brainfood und zukunftsweisender Trends: Vom 15. bis 17. März 2021 lädt die IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA (IDX_FS Expo) zum digitalen Branchentreff. Als wichtiger Partner des gesamten Außer-Haus-Marktes transportiert die INTERNORGA zusammen mit den Partnern IDX Events GmbH und dem Institute of Culinary Art einen vielfältigen Mix aus Branchenthemen und Innovationen erstmalig in digitales Terrain. Neben einer virtuellen und innovativen Ausstellerplattform präsentiert die IDX_FS Expo auf drei Live-Stages aus Hamburg und Köln hochkarätige Referenten, etablierte Wettbewerbe, renommierte Preisverleihungen sowie spannende neue Formate.

„Es ist wichtiger denn je, genau jetzt die Segel neu zu setzen und der Branche nach einem einschneidenden Jahr endlich wieder eine Plattform zu bieten für Austausch, Inspiration und Netzwerk. Wir haben für die IDX_FS Expo neben einer innovativen und interaktiven Präsentationsmöglichkeit für Aussteller ein vielseitiges Programm entwickelt, das mit hochkarätigen Keynote-Speakern, modernen und bereits bekannten Formaten einen Mix anbietet, der seinesgleichen sucht. Es wird nicht nur den berühmten Blick über den Tellerrand geben, sondern zukunftsweisende Trends zu entdecken sein, die für Gastronomen, Hotelliers und den gesamten Außer-Haus-Markt neue Impulse setzen und Mut machen in diesen herausfordernden Zeiten. Wir freuen uns schon sehr darauf“, sagt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Folgendes Programm erwartet die Besucher:

39. Internationales Foodservice-Forum

Montag, 15. März 2021, 9.00 – 15.00 Uhr

Wer auf der Suche nach Zukunftstrends und innovativen Impulsen ist, wird beim 39. Internationalen Foodservice Forum fündig, das in diesem Jahr auf der IDX_FS Expo, erstmalig digital stattfindet. Das Veranstaltungsmotto ist zeitgemäß: **„Zukunft tanken. Neu denken.“**

Machen!: Profi-Gastronomie 2021+: Konsumtrends. Erfolgsfaktoren. Marktchancen.“ Als Speaker werden neben Jan Knikker aus Rotterdam (Partner von Strategy & Development, MVRDV) mit einem Referat über „Food and the City“ und Innenstädte nach der Pandemie, der Neurowissenschaftler Dr. Henning Beck zum Thema „Analoges Denken in der digitalen Welt“ sowie der Pilot Philip Keil mit Impulsen aus dem Cockpit erwartet. Zudem werden die Top 100 der Gastro Player in Deutschland präsentiert.

INTERNORGA Zukunftspreis

Montag, 15. März 2021, 15.00 Uhr

Bereits zum zehnten Mal wird der renommierte und international anerkannte INTERNORGA Zukunftspreis an Unternehmen vergeben, die zukunftsgerichtet denken sowie nachhaltig wirtschaften und produzieren. Die Preise werden in den Kategorien ‚Gastronomie & Hotellerie‘, ‚Nahrungsmittel & Getränke‘ und ‚Technik und Ausstattung‘ vergeben.

Deutscher Gastro-Gründerpreis

Dienstag, 16. März 2021, 15.00 Uhr, Stage 2 Hamburg

Mit dem Deutschen Gastro-Gründerpreis bieten die INTERNORGA, der Leaders Club Deutschland und orderbird neuen Gastronomen die Möglichkeit, mit ihrem innovativen Gastro-Konzept durchzustarten. Fünf Finalisten-Teams präsentieren ihre innovativen Geschäftsideen erstmals digital. Der Hauptgewinner wird von den Online-Besuchern live gewählt.

Food Service und Gastronomie der Zukunft / Ausstellervorträge

Dienstag + Mittwoch, 16./17. März, 09.00 – 18.00 Uhr, Stage 1 Köln

Interaktive Diskussionsforen und Live-Talks zu brandaktuellen Branchenthemen gibt es ab dem zweiten Eventtag auch von Stage 1 der IDX_FS Expo aus dem Studio in Köln. Branchen-Experten werden das Gestalten einer nachhaltigen Zukunft diskutieren, zu disruptiven Geschäftsmodellen inspirieren und die Realität der digitalen Welt greifbarer machen. So referiert beispielsweise Prof. Dr. Dr. Dr Rademacher über den Foodservice im Brennpunkt aktueller Entwicklungen und was auf die Branche zukommt. Gerhard Bruder, Präsident vom Institute of Culinary Art, ist im Gespräch mit Oliver Kölsch, Frank Wagner und Oliver Fudickar – sie beleuchten das Thema Gastfreundschaft in der Krise und wie man vom alten Normal zum neuen Normal navigieren kann. Außerdem gibt es einen interaktiven Panel-Talk mit Andrea Belagante, Hauptgeschäftsführerin des Bundesverbandes der Systemgastronomie e. V., Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice Europe der npd Group, und Mirko Silz, Geschäftsführer von L'Osteria über die Zukunftschancen in der Systemgastronomie und was wir aus der Krise lernen können. Abgerundet wird das Programm durch Ausstellerpräsentationen von Gold-Partnern, die mit innovativen und persönlichen Interaktionen die Besucher live überraschen werden.

INTERNORGA Insights – Philipp Westermeyer (OMR) im Gespräch mit...:

Dienstag + Mittwoch, 16./17. März, 09.00 – 16.00 Uhr, Stage 2 Hamburg

Mit der neuen Video-Podcastreihe „INTERNORGA Insights“ lädt OMR-Gründer und -Geschäftsführer Philipp Westermeyer bekannte Größen aus Politik, Wirtschaft, Gastronomie und Philosophie zum tiefgründigen Austausch ein. Als Gesprächsteilnehmer haben sich neben Vizekanzler und Bundesfinanzminister Olaf Scholz, Philosoph Richard David Precht, die bekannten Gastronomen Tim Mälzer und Michael Käfer sowie die Brotpuristen angekündigt.

Café Future live – die Themen-Lounge:

Dienstag + Mittwoch, 16./17. März, 09.00 - 17.30 Uhr, Stage 3 Hamburg

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie: Das Café Future live ist sonst der innovative und kommunikative Branchen-Treffpunkt auf der INTERNORGA, der dieses Jahr in die digitale Welt verlagert wird. Die 16 spannenden Talkrunden mit bekannten Branchengrößen wie greifen Themen von Digitalisierung bis Nachhaltigkeit auf, die die Branche aktuell und in Zukunft bewegen.

Pink Cube – Vier Video-Podcasts mit Karin Tischer

Dienstag + Mittwoch, 16./17. März, 09.00 – 15.00 Uhr, Stage 2 Hamburg

Weltweit angesagte Food-Trends können Besucher in der digitalen Version des bekannten Pink Cube entdecken. Die anerkannte Trendforscherin Karin Tischer berichtet in vier kurzweiligen, informativen Videobeiträgen von internationalen Trends und Entwicklungen in der Gastro-Szene.

ProVeg – Video-Podcast mit Katleen Haefele

Dienstag, 16. März, 12.00 - 13.00 Uhr, Stage 2 Hamburg

Unter dem Motto „Plantbased – gekommen um zu bleiben“ gibt Katleen Haefele, International Head of Food Services & Events bei ProVeg im Video-Podcast wichtige Insights zur pflanzenbasierten Ernährung.

Das komplette Programm der IDX_FS Expo ist abrufbar unter: <https://idxfs.de/programm>.

Journalisten können sich ab sofort unter <https://idxfs.de/press> akkreditieren. Weitere Pressemitteilungen, Bildmaterial und Videos stehen dort ebenfalls zum Download verfügbar.

Weitere Informationen für Aussteller und Besucher stehen unter <http://idxfs.de/> zur Verfügung.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet jährlich im März auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Aufgrund der Corona-Pandemie kann die Veranstaltung im März 2021 nicht physisch stattfinden. Stattdessen findet die erste [IDX FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA](#) vom 15. bis 17. März 2021 digital statt.

Weitere Informationen zur INTERNORGA auf der [Website](#) sowie im Social Web:



Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de

Über IDX.EVENTS-EREIGNISSE

IDX EVENTS ist ein global agierendes Unternehmen für digitale Technologie und Eventmanagement mit Sitz in Köln. Das Unternehmen begleitet globale Unternehmen im B2C und B2B Bereich in der Konzeption, technologischen Befähigung und operativen Umsetzung ihrer globalen digitalen Events und Sales Engagement Plattformen.

Weitere Informationen zur IDX.EVENTS 2021 im Social Web:

<https://www.facebook.com/100674655214311>

<https://www.linkedin.com/company/69695397>

https://www.instagram.com/idx_events/

Kontakt IDX.EVENTS:

Christina Scheidtweiler, Tel: +49 (178) 3540280, E-Mail: Christina.scheidtweiler@idxfs.com

Über das ICA - Institute of Culinary Art

Das ICA ist das exklusive Netzwerk für die Top-Entscheider der Foodservice-Branche. Das Netzwerk vereint, inspiriert und entwickelt Fachkräfte und internationale Top Entscheider der Food Service Industrie, indem es eine sichere, starke und unabhängige Plattform bietet, die Wissenstransfer, Netzwerken und Persönlichkeitsentwicklung ermöglicht.

Weitere Informationen zu dem The Institute of Culinary Arts auf der Website

<https://ica-germany.com/> sowie im social Web:

<https://www.facebook.com/ICA.Academy/>
https://www.instagram.com/querilla_chefs/

Kontakt ICA:
Gerhard Bruder
Präsident
Tel: +49 173 7223133
info@institute-culinary.de
