

Pressemitteilung

Mehr Vielfalt, mehr Innovationen, mehr Inspiration für alle: INTERNORGA Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“

Hamburg, 14.12.2022. Besuchende der INTERNORGA 2023 dürfen sich freuen: Der Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“ präsentiert sich vom 10. bis 14. März 2023 noch bunter und vielfältiger als in den Vorjahren. Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt bietet der Branche – von der Gastronomie bis hin zum backenden Gewerbe – damit einen kompakten Überblick zu den neuesten Nahrungsmittel- und Getränke-Trends. Neben neuen Anregungen werden zahlreiche Möglichkeiten zum gemeinsamen Austausch ermöglicht.

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH betont: „Ob klassische Gastronomie, Quick Service, Bars, Coffee Shops, Cafés oder Bäckereien mit einem Snackangebot, auf der INTERNORGA wird jeder fündig, da sie Treffpunkt und Trendinkubator für den gesamten Außer-Haus-Markt ist. Der große Ausstellungsbereich ‚Nahrungsmittel & Getränke‘ eröffnet Besuchenden eine einmalige Vielfalt an neuen Produkthighlights. Hier lassen sich die F&B-Trends von morgen entdecken.“

2023 stehen gleich mehrere Hallen der Hamburg Messe und Congress im Zeichen des kulinarischen Genusses: So präsentieren im Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“ bekannte nationale und internationale Unternehmen wie beispielsweise Dallmayr, EDEKA Foodservice und Unilever sowie aus dem Bäckerei- und Konditorei-Segment Vandemoortele und Wolf Butterback ihre Produktneuheiten. Neueste genussvolle Inspiration versprechen darüber hinaus die Akteure in der **Newcomers Area**: In der Trendschmiede zeigen rund 20 F&B-Start-Ups ihre Innovationen vor einem größeren Publikum.

Trends von vegan bis Convenience

Immer mehr im Trend liegen vegetarische und vegane Lebensmittel. Ausstellende der INTERNORGA liefern 2023 die passenden Ideen für ein umfangreiches Plant Based-Angebot, das von raffinierten Fleisch-, Geflügel- und Fischalternativen bis hin zu pflanzenbasierten Eierspeisen reicht.

Bei Gastgebenden sowie Bäckereien mit einem Snack-Angebot stehen Convenience-Produkte hoch im Kurs. Dass diese unkompliziert in der Zubereitung und gleichermaßen geschmackvoll sind, zeigen zahlreiche Ausstellende mit ihrem Angebot auf der INTERNORGA. Überraschend neue Geschmackserlebnisse gibt es im Bereich der Klassiker Burger, Pizza und Pasta zu entdecken. Auf große Vielfalt im Bereich Snacks dürfen sich alle Vertretenden des Back- und Konditorenhandwerks freuen: Von Wraps über Focaccia, Ciabatta bis hin zu Flammkuchen finden Besuchende zeitgemäße Snack-Ideen, die das Geschäft im Convenience-Bereich beleben.

Ob Kaffee oder Spirituosen – die ganze Vielfalt der Getränke-Welt

Wer sich über aktuelle Trends in der Getränkebranche informieren will, kann das nicht nur bei den bekannten Soft Drink-Herstellenden wie Coca-Cola oder Red Bull tun, sondern findet zudem eine einzigartige Kaffeevielfalt großer bekannter Marken und Spezialitäten-Röstereien vor: Die **Craft Coffee Area** bietet besonders für Bäckereien, Konditoreien und Cafés neue Impulse und zeigt das beliebteste Heißgetränk der Deutschen in ungeahnten Facetten – als erfrischenden Kaffeecocktail oder farbenfrohe Cappuccino-Spezialität mit Matcha oder roter Beete. Ebenfalls wieder mit am Start ist die beliebte **Craft Spirit Lounge**. Kleine angesagte Spirituosen-Manufakturen präsentieren dem Fachpublikum feinste Spirits und Brände aus handwerklicher Herstellung.

Know-how aus der Branche für die Branche

Eine feste Instanz in Sachen Inspiration im Food & Beverage Bereich ist der **Pink Cube** der international anerkannten Trendforscherin **Karin Tischer**, die auch 2023 wieder angesagte Neuheiten aus der ganzen Welt zeigt.

Um neben neuen Impulsen für das eigene Business auch den gezielten Austausch in der Branche zu ermöglichen, initiiert die Messe im Jahr 2023 erstmals neue Konzepte, wie die **INTERNORGA Open Stage**. Ziel des für jeden zugänglichen Formats ist es, den gegenseitigen Wissenstransfer auf einfache Art und Weise zu fördern und somit Lösungsansätze für die aktuellen Herausforderungen der Branche aufzuzeigen.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://bit.ly/3QmqJuB>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de