

Pressemitteilung

Die Ernährung von morgen auf der INTERNORGA: Newcomers Area und neuer Trendbereich Future Food

Hamburg, 11.02.2025 – Wo Trends laufen lernen: Das Motto der INTERNORGA zieht sich wie ein roter Faden durch alle Messehallen und macht sie vom 14. bis zum 18. März 2025 zum Place-to-be für den gesamten Außer-Haus-Markt und zunehmend auch für Besuchende aus dem Lebensmitteleinzelhandel und Retail. Besonders hervor stechen dabei in diesem Jahr zwei Bereiche: Im neuen Trendbereich Future Food zeigen kreative Köpfe schon heute, welche Innovationen die Ernährung von morgen gestalten. In der Newcomers Area dreht sich alles um zukunftsweisende Produkt- und Dienstleistungsinnovationen für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien.

Mit dem neuen Trendbereich **Future Food** in Halle B3.OG präsentiert die INTERNORGA ein neues Highlight für innovative, nachhaltige Food-Konzepte und -neuheiten. Von alternativen Proteinen bis hin zu Foodtech und Fermentation finden Besuchende hier Pionierinnen und Pioniere, die die Ernährung im Außer-Haus-Markt revolutionieren. „In einer Zeit, in der Ressourcenknappheit, Klimawandel und sich verändernde Verbraucherwünsche die Lebensmittelbranche prägen, wird es immer wichtiger, zukunftsfähige Lösungen anzubieten“, erzählt **Matthias Balz**, Director INTERNORGA. „Als Impulsgeber der Branche ist es daher für uns umso wichtiger, diesen inspirierenden Beispielen eine geeignete Plattform zu bieten. Eigens dafür haben wir den neuen Trendbereich **Future Food** geschaffen, der eindrucksvolle Einblicke darin gibt, wie die Ernährung im Außer-Haus-Markt von morgen gestaltet werden kann.“

So präsentiert sich hier zum Beispiel das Unternehmen **Verrano**, die mit einem neu entwickelten, einzigartigem Reifeprozess ein ganz neues Geschmackserlebnis aus Steckrüben, Sellerie und Rote Bete schaffen. Das geräucherte Wurzelgemüse kommt als dünner Aufschnitt oder Würfelmix auf den Tisch. **Planetary** hingegen nutzt Mykoprotein und kreiert daraus Fleisch- und Milch-Alternativen, die mit hohem Protein- und Eisengehalt sowie niedrigem Fettgehalt beeindrucken. **Rival Foods** widmet sich pflanzlichen Varianten für Chicken Filet, Pulled Chicken & Pork und Satay auf Erbsen-, Soja- und Weizenproteinbasis. Das Unternehmen legt bei der Herstellung einen besonderen Fokus auf die produkttypische faserige Textur. Weitere Informationen zu den Teilnehmenden der **Future Food Area**, wie **Mondarella**, **Verdino Green Foods**, **Vanozza**, **Billie Green** und **Wanted Vegan**, finden sich [hier](#).

Der Hotspot für spannende Produktneuheiten und innovative Dienstleistungen aus der gesamten Außer-Haus-Branche ist auch 2025 wieder die **Newcomers Area** in Halle B4.OG. Der Ausstellungsbereich gilt seit Jahren als Trendbarometer und hat schon vielen Unternehmen und Produkten zum Durchbruch verholfen. Mit Kreativität und Innovationskraft gehen die Ausstellenden dabei die aktuellen Herausforderungen an und bieten vielfältige Lösungsansätze. **GaStrong** widmet sich beispielsweise dem Fachkräftemangel: Mit der App sollen Gastronomiebetriebe schnell, gezielt und durch einen intelligenten Algorithmus präzise mit qualifiziertem Personal

verbunden werden. **Global Village Fruit** bietet Jackfruit-basierte Fleischersatzprodukte an und möchte damit gleichzeitig die Aufmerksamkeit für die Jackfruit stärken sowie wirkungsorientiertes Unternehmertum, vom Anbau bis hin zur Verarbeitung in Indien, fördern. Der globalen Plastikverschmutzung den Kampf angesagt haben die Gründerinnen von **traceless materials**. Das Start-up stellt natürliches Biomaterial aus pflanzlichen Reststoffen her und schafft damit eine ganzheitlich nachhaltige Alternative zu konventionellem (Bio)-Kunststoffen, die sich zu vielfältigen Formen weiterverarbeiten lässt – beispielsweise zu nachhaltigem Einweg-Geschirr. Mehr Informationen zu den Ausstellenden in der **Newcomers Area**, wie **The Oater**, **PolarFoxx.com** und **The Farm Route**, finden Sie [hier](#).

Ob ein Blick in die Zukunft der Ernährung oder Ausblicke auf die Gestaltung des Außer-Haus-Markts von morgen – die INTERNORGA liefert als Partnerin auf Augenhöhe spannende Inspirationen, Innovationen und Networking-Möglichkeiten, um gemeinsam den Wandel zu gestalten.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress 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 www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/PMUSN>

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de