

## Pressemitteilung

### INTERNORGA FoodZoom 2026: Arbeitsplatz Küche – Smart, menschlich, attraktiv

Ob im Bereich Nachhaltigkeit, Digitalisierung oder globaler Vernetzung: Die INTERNORGA 2026 zeigt eindrucksvoll und praxisnah, wie dynamischer Wandel und der Anspruch an Genuss, Qualität und gemeinschaftliche Erlebnisse Hand in Hand gehen. Sie bietet seit jeher Orientierung in einem dynamischen Umfeld und macht Trends frühzeitig sichtbar. Für den diesjährigen **INTERNORGA FoodZoom** – der jährlichen Trendanalyse der Leitmesse – wird der Fokus deswegen erstmals auf drei Bereiche erweitert: Neben Food & Beverage mit der renommierten Trendforscherin **Karin Tischer** erläutern zwei Special Guests die Trends für die Bereiche Hospitality Interior Design und Digitalisierung am Arbeitsplatz Küche.

„Wir freuen uns, dass wir beim diesjährigen INTERNORGA FoodZoom so vielfältige Themen und Perspektiven beleuchten können, die zeigen, wie eng verzahnt die Foodservice- und Hospitality-Branche ist. Die Trends stehen beispielhaft für das, was die Besuchenden auf der Messe erwarten: Innovationen und spannende Formate, die inspirieren und neue Partnerschaften entstehen lassen“, so **Matthias Balz**, Director INTERNORGA.

Vom funktionalen Raum zum zukunftsfähigen Arbeitsumfeld: Im dritten Teil des **INTERNORGA FoodZooms** geben die Special Guests der **SODA GROUP** spannende Einblicke in wegweisende Trends für den Arbeitsplatz Küche. **Markus Tust**, Managing Partner der **SODA GROUP**, betont: „Die professionelle Küche steht vor einem tiefgreifenden Wandel. Bei all der Digitalisierung ist ein spannender Trend zu erkennen: Moderne Technik schließt Mitarbeitende nicht aus, sondern rückt ihre Bedürfnisse noch stärker in den Fokus. Sie kann Prozesse optimieren, Belastungen reduzieren und Qualität sichern, aber der Mensch bleibt der wichtigste Erfolgsfaktor. Zukunftsfähige Küchen sind Orte, an denen Effizienz, Gesundheit und Wertschätzung gleichermaßen Raum bekommen.“

**Den INTERNORGA FoodZoom 2026 mit den Trends zum modernen Arbeitsplatz Küche können Sie [hier](#) herunterladen.**

Falls Sie die **INTERNORGA FoodZoom** Food & Beverage Trends von **Karin Tischer** verpasst haben, können Sie diese [hier](#) herunterladen. Die Hospitality Design Trends von **Corinna Kretschmar-Joehnk** finden [hier](#).

**Save the Date: Am 22. Januar findet das digitale FoodZoom-Pressegespräch statt.**  
Hier gibt INTERNORGA Director **Matthias Balz** einen Ausblick auf News und Highlights der INTERNORGA 2026. **Karin Tischer**, international anerkannte Trendforscherin, von **food & more**, Kaarst, und weitere Gäste erläutern die Top Trends für die gesamte Branche.

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).



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

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)