

Pressemitteilung

INTERNORGA 2026: Das Programm, das Maßstäbe setzt

Hamburg, 05. März 2026 – Orientierung für morgen, Inspiration für heute. Vom 13. bis 17. März steht die INTERNORGA 2026 ganz im Zeichen der Themen und Konzepte, die Hospitality und Foodservice aktuell bewegen und nachhaltig verändern. Von großen Bühnenmomenten und Networking-Areas bis zu neuen Trendformaten ermöglicht das vielfältige Programm wertvollen Austausch und eröffnet neue Perspektiven. Welche Highlights dabei besonders im Fokus stehen, zeigt dieser Überblick.

Kongresse

Internationales Foodservice-Forum: CCH, Saal 1, 12. März

Power-Auftakt zur INTERNORGA: Europas führender Kongress für professionelle Gastronomie bringt internationale Spitzenkulinarik, Community-Power, Sportbusiness und KI auf eine Bühne. Mit Impulsen vom internationalen Starkoch **Yotam Ottolenghi**, **Sally Özcan (Sallys Welt)**, **Erik Meijer** (Fußballprofi und -experte) und weiteren Branchenfachleuten setzt der Kongress starke Signale für die Zukunft von Hospitality und Foodservice. Weitere Informationen zum Internationalen Foodservice-Forum.

Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie: Saal Chicago, 3. OG, Eingang Mitte, 16. März

Der Treffpunkt für alle, die in Business, Care und Education Verantwortung übernehmen und Zukunft gestalten wollen. Zum 50. Jubiläum kommen die führenden Köpfe der Branche zusammen, um Trends nicht nur zu diskutieren, sondern neu zu denken. Mit wertvollen Impulsen von Speakern wie **Jochen Pinsker (Circana)**, **Prof. Dr. Katharina Reuter (BNW)** und **Philipp Sänger (VielfaltMenü)**. Ein Tag, der Perspektiven verschiebt, Menschen vernetzt und zeigt, wo die Gemeinschaftsgastronomie von morgen entsteht. Weitere Informationen zum Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie.

Green Hospitality Conference: Saal Chicago, 3. OG, Eingang Mitte, 14. März

Ein neues Format betritt die Bühne und rückt nachhaltige Strategien für die Hotelwelt in den Fokus: Von grüner Wertschöpfung, zukunftsfähigen Hotelimmobilien bis zu verantwortungsvollen Unternehmensansätzen. Impulse liefern unter anderem **Gesa Rohwedder (Drees & Sommer)** mit Einblicken in nachhaltige Hotelkonzepte sowie **Steffen Erath (Hansgrohe Group)** zu Planet Centered Innovation, ergänzt durch weitere praxisnahe Perspektiven aus Architektur, Hotellerie und Industrie. Weitere Informationen zur Green Hospitality Conference.

FOOD FREEZING FORUM: Saal Chicago, 3. OG, Eingang Mitte, 17. März

Das Fachforum rund um zukunftsweisende Tiefkühlproduktion. Im Mittelpunkt stehen innovative Gefrierverfahren, moderne Technologien und zukunftsfähige Produktionsprozesse. Produktionsverantwortliche, Technikanbietende und Food-Designer geben praxisnahe Einblicke, ordnen aktuelle Entwicklungen ein und fördern den fachlichen Austausch entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Weitere Informationen zum **FOOD FREEZING FORUM**.

Bühnen

OPEN STAGE: Halle A3, täglich von 11:00 - 16:30 Uhr

Relevante Impulse, frische Perspektiven und praxisnahe Einblicke: In spannenden Talks und Workshops geht es um aktuelle Themen, die die Branche derzeit bewegen. Mit dabei unter anderem **Rasmus Stjernholm (GASTROMOTION®)**, **Debora Schweinsberg (ProVeg)**, oder **Björn Grimm (Grimm Consulting)**. Weitere Infos zum Programm der **OPEN STAGE**.

Deep Dive Area – by HOSPITALITY pioneers: Halle B5, 14. - 16. März, 11:00 - 16:30 Uhr

Der Ort für alle, die mehr wollen als Inspiration. Hier geht es in 30-minütigen Sessions um konkrete Strategien, Tools und Best Practices für Hotellerie und Gastronomie. Unter anderem, wie KI, Servicequalität und Menschlichkeit gemeinsam Lösungen schaffen, die begeistern. Frische Perspektiven auf die Zukunft der Branche. Praxisnah. Relevant. Direkt umsetzbar. Weitere Informationen zur **Deep Dive Area – by HOSPITALITY pioneers**.

PINK CUBE: Halle A3, auf und gegenüber der OPEN STAGE

Von angesagten Länderküchen über praxisnahe Best-Practice-Lösungen bis hin zum Döner-Hype: Die international anerkannte Trendforscherin **Karin Tischer (food & more, Kaarst)** ordnet internationale Impulse strategisch ein und übersetzt sie in unternehmerische Relevanz. Weitere Infos zum Programm vom **PINK CUBE**.

What The Food! – by foodlab: Halle B5, täglich von 11:00 - 17:00 Uhr

Hier treffen frische Ideen, junge Perspektiven und neue Impulse auf aktuelle Food-Themen, Nachhaltigkeit, New Work, Innovation und Digitalisierung. Präsentiert werden Konzepte und Denkansätze von Macherinnen und Machern, die zeigen, wie die Food-Welt von morgen aussieht. Weitere Infos zum Programm von **What The Food! – by foodlab**.

NO BULLSHIT AREA by freakstotable: Halle B7

Ein Ort für Klartext, Haltung und echte Auseinandersetzung mit der Zukunft von Gastronomie und Food. Hier treffen unterschiedliche Perspektiven aufeinander und schaffen Raum für ehrliche Diskussionen, praxisnahe Einblicke und neue Denkansätze. Weitere Informationen zur **NO BULLSHIT AREA by freakstotable**.

Networking

OFF THE RECORD: Halle B5

An allen Messetagen tagsüber Treffpunkt für Meetings, Co-Working und kreativen Austausch. Von Samstag, den 14. März bis Montag, den 16. März abends von 18:00 bis 20:30 Uhr entspannte Afterwork-Lounge mit Drinks, Musik und besonderer Atmosphäre. Ein Format, das Networking und Messeerlebnis auf neue Weise verbindet. Weitere Infos zu **OFF THE RECORD**.

Café FUTURE live: Eingang Mitte OG

Das **Café FUTURE live** ist das Wohn- und Arbeitszimmer der Branche auf der INTERNORGA und zugleich ein entspannter Rückzugsort vom Messegesehen mit kulinarischen Kostproben und spannenden Branchentalks, präsentiert von **foodservice**, **gvpraxis** und **ahgz**. Weitere Informationen zum **Café FUTURE live**.

DEHOGA Club: Foyer B4.0G

Mitten im Messegesehen ist der **DEHOGA Club** der Place to be für Austausch, Vernetzung und frische Impulse, mit den Landesverbänden aus **Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Lippe und Sachsen-Anhalt**. Weitere Infos zum **DEHOGA Club**.

Wettbewerbe

INTERNORGA Zukunftspreis: OPEN STAGE, Halle A3, 13. März, 12:00 Uhr

Visionäre Ideen, die Verantwortung übernehmen und Zukunft gestalten, stehen hier im Rampenlicht. Der **INTERNORGA Zukunftspreis** zeichnet Konzepte aus, die Effizienz, Innovationskraft und nachhaltiges Denken verbinden. Weitere Informationen zum **INTERNORGA Zukunftspreis**.

Deutscher Gastro-Gründerpreis: Saal Chicago, 3. OG, Eingang Mitte, 13. März, 14:00 Uhr

Hier präsentieren mutige Gründerinnen und Gründer ihre visionären Konzepte und zeigen, wie sie Gastronomie neu denken. Ausgezeichnet werden Ideen, die frischen Wind in die Gastronomie bringen und zeigen, wie die Branche von morgen aussieht. Ein echtes Highlight für alle, die Gastronomie neu denken, inklusive Live-Voting vom Publikum. Weitere Infos zum **Deutschen Gastro-Gründerpreis**.

NEXT CHEF AWARD: Halle B6, 15. und 16. März

Adrenalin, Kreativität und große Ambitionen: In intensiven Live-Challenges treten bereits zum 10. Mal 18 junge, internationale Kochtalente gegeneinander an. Die Jury rund um **Johann Lafer** mit Größen wie **Tim Mälzer**, **Cornelia Poletto** und **Marco Müller** entscheidet, wer das Zeug zum Kochstar hat. Die Vorrunden finden am **15. und 16. März** statt, das große Live-Finale am **16. März nachmittags**. Weitere Informationen zum **NEXT CHEF AWARD**.

Pizza-Experience: Halle B6

Pizza-Fans aufgepasst: Hier wird Pizza in all ihren Facetten erlebbar. Die **Pizza-Experience** verbindet Handwerk, Trends und Genuss mit Live-Workshops, Shows und Verkostungen. Ein besonderes Highlight ist die **13. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäckerinnen und -bäcker** am **16. März**, bei der Profis aus ganz Europa ihr Können und ihre Leidenschaft für perfekte Pizza zeigen. Weitere Informationen zur **Pizza-Experience**.

Specials

NEU: WeinWelt: Auf über 300 m² im Foyer Ost OG

Ein neuer Erlebnisbereich feiert 2026 Premiere und bündelt die Vielfalt des Weins an einem Ort. Ausgewählte Weingüter aus Deutschland und Europa präsentieren Klassiker, neue Stilrichtungen und aktuelle Trends. Ein kuratierter Treffpunkt für Fachpublikum aus Gastronomie, Hotellerie und Foodservice. Weitere Informationen zum Trendbereich **WeinWelt**.

NEU: Wine Tasting Lounge by Pese-Wein (Halle B4, OG.326)

An allen fünf Messetagen setzt die **Wine Tasting Lounge by Pese-Wein** geschmackvolle Akzente: Die Experten **Michael Kutej** und **Rudolf Götz** geben Insights zu Must haves 2026 und verbinden Trendthemen mit Verkostung, von „English Sparkling – die Exoten von der Insel“ bis „Chablis – die Klassiker kommen zurück“. Weitere Informationen zur **Wine Tasting Lounge by Pese-Wein**.

Skywalk Tafel: Brücke zwischen den A- und B-Hallen

Frische Tabletop-Ideen treffen hier auf eindrucksvolle Perspektiven. Auf einer 40 Meter langen Präsentationsfläche zeigt die **Skywalk Tafel**, wie zeitgemäße Tischgestaltung aussieht und liefert kompakte Inspiration rund um Porzellan, Gläser, Besteck, Dekoration und mehr. Weitere Informationen zur **Skywalk Tafel**.

Future Food: Halle B5

Der Trendbereich versammelt innovative und nachhaltige Konzepte, die den Außer-Haus-Markt neu definieren. Von alternativen Proteinen, pflanzenbasierten Produkten und Fermentation bis hin zu Foodtech und kreativen Zero-Waste-Lösungen: Hier zeigt sich, wie Genuss und Verantwortung zusammenfinden. Weitere Informationen zum Trendbereich **Future Food**.

Newcomers Area: Halle B5

Der Hotspot für alle, die neue Produkte, ungewöhnliche Ideen und marktreife Innovationen entdecken wollen. Von neu gedachten Lebensmitteln bis zu smarten Services wird hier sichtbar, was den Außer-Haus-Markt von morgen prägt. Weitere Informationen zur **Newcomers Area**.

AI AREA: Halle A3

Innovative KI-Start-ups zeigen hier praxisnahe Lösungen für mehr Effizienz im Außer-Haus-Markt. Künstliche Intelligenz wird verständlich, greifbar und direkt anwendbar – von konkreten Use Cases bis zu smarten Tools für den Betriebsalltag. **Weitere Informationen zur AI AREA.**

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 sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/LHBAT

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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