Pressemitteilung

Trendradar INTERNORGA: Was als Nächstes in die Bäckertheke kommt

- Marktdaten: Der Snack ist heute wichtigster Kaufanlass für Backwaren
- INTERNORGA 2027: Angebote für jede Tageszeit und KI für Planung und Personal
- 100 Jahre WMF-Kaffeemaschinen: Jubiläum auf der INTERNORGA 2027

Hamburg, 26. November 2026 – Wer wissen will, was an der Bäckertheke als Nächstes kommt, findet es auf der INTERNORGA. Vieles, was Ausstellende dort in den vergangenen Jahren gezeigt haben, gehört heute zum Alltag: Der Snack ist zum wichtigsten Kaufanlass geworden, mittags ersetzt er oft die klassische Hauptmahlzeit, und Kaffee wird für Bäckereien zunehmend zum Umsatz- und Frequenztreiber. Vom 12. bis 16. März 2027 zeigen Ausstellende in Hamburg, wie es weitergeht, von warmen Angeboten für die Mittagspause bis zu digitalen Werkzeugen für Theke und Personal.

Wie sich die Bäckertheke verändert hat

Den größten Wandel hat der Snack gebracht. Gemeint sind kleine Speisen für unterwegs und zwischendurch, von aufwendig belegter Focaccia über Bagels bis zur warmen Kleinigkeit. Ausstellende der INTERNORGA stellten den Snack schon vor Jahren als wachsenden Umsatzbringer für Bäckereien vor. Heute ist er nach einer Verbraucherstudie von Baker & Baker der wichtigste Kaufanreiz für frische Backwaren und beeinflusst die Wahl von 36 Prozent der Befragten in Deutschland.[1]

Für Bäckereien heißt das: Die Theke muss nicht mehr nur am Morgen überzeugen, sondern über den ganzen Tag. Besonders deutlich zeigt sich das am Mittag. Ein vielfältiges Angebot für Mittags- und Zwischengerichte ist auf der INTERNORGA schon lange ein Thema. Inzwischen stellen sich vor allem Jüngere ihr Mittagessen laut Circana aus mehreren kleinen Gerichten zusammen.[2] Gleichzeitig ist es wichtiger geworden, was in den Backwaren steckt. Angebote für die schnelle und gesunde Pause sind seit Jahren ein Schwerpunkt der Messe. Heute achten 48 Prozent der Befragten beim Kauf frischer Backwaren auf gesündere Optionen.[3]

[1] Baker & Baker, European Fresh Bakery Market Report 2026, Befragung von 6.500 Verbraucherinnen und Verbrauchern in sieben europäischen Ländern, davon 1.500 in Deutschland; zitiert nach Lebensmittel Zeitung, Oktober 2026, https://www.lebensmittelzeitung.net/industrie/nachrichten/verbraucherstudie-beim-kauf-von-backwaren-punkten-snacks-193712
[2] Jochen Pinsker, Circana, in: Lebensmittel Praxis, „Warum das Snacken den Backwarenmarkt zurück auf Wachstumskurs bringt“, 15. September 2026, https://lebensmittelpraxis.de/sortiment/49812-brot-und-backwaren-warum-das-snacken-den-backwarenmarkt-zurueck-auf-wachstumskurs-bringt.html
[3] Baker & Baker, European Fresh Bakery Market Report 2026; zitiert nach BÄKO-magazin, 16. Oktober 2026, https://baeko-magazin.de/branche-aktuell/snacking-stark-im-fokus/

Hamburg Messe + Congress

Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 3569 2441/2451
presse@hamburg-messe.de
internorga.com

MB: Uwe Fischer (CEO), Heiko M. Stutzinger (CEO)
Aufsichtsratsvorsitzender:
Staatsrat Dr. Christopher Schwieger
Handelsregister: Amtsgericht Hamburg HRB 12054

Sitz: Hamburg
Rechtsform: Gesellschaft mit beschränkter Haftung
USt-IdNr.: DE811214125

Mit dem Angebot über den ganzen Tag hat auch das Café- und Gastrogeschäft der Bäckereien an Gewicht gewonnen. Während die klassische Bediengastronomie im ersten Halbjahr 2026 laut Circana 1,5 Prozent ihrer Besuche verlor, gewannen die gastronomischen Angebote von Bäckereien und Handel Besuche hinzu. Beim Haus der Bäcker mit acht Bäckereimarken machte das Gastro-Geschäft 2025 knapp 43 Prozent des Umsatzes aus.[4]

Was die INTERNORGA 2027 dafür zeigt

Die INTERNORGA 2027 bietet Bäckereien Lösungen für genau diese Entwicklungen. Im Bereich Food & Beverage in den Hallen A1, A2, A4 und in den Obergeschossen von B1 bis B3 zeigen Ausstellende Produkte und Konzepte für jede Tageszeit, vom Frühstück über die Mittagspause bis zum Nachmittag. Zahlreiche Ausstellende bringen Backwaren für Theke und Snackangebot mit, neu dabei ist unter anderem Signature Flatbreads aus Großbritannien mit Wraps und Sandwich-Focaccia.

„Snacks sind aktuell und werden zukünftig immer wichtiger. Der Snack der nächsten Jahre ist warm, klein, genussvoll, handlich und gut gemacht, tendenziell gesünder. Dabei werden warme Snacks eher als kleine Mahlzeit und damit als hochwertiger empfunden als kalte. Wer morgens, mittags und nachmittags etwas Passendes in der Theke hat, macht aus dem schnellen Einkauf einen Besuch, für den Gäste wiederkommen“, sagt **Karin Tischer**, international anerkannte Food-Trendforscherin und Gründerin des Forschungs- und Entwicklungsinstituts food & more in Kaarst.

Wie wichtig Kaffee für Bäckereien geworden ist, zeigt der Außer-Haus-Konsum: 2025 wurden in Deutschland 125.500 Tonnen außer Haus getrunken, so viel wie nie zuvor.[5] Dazu steht ein Jubiläum an: WMF feiert in Halle A4 100 Jahre gewerbliche Kaffeemaschinen. Im Mai 1927 ging in Göppingen die erste Serie in Produktion.[6] Kaffee, Tee und Kaffeemaschinen zeigen viele weitere Ausstellende, die meisten in den Hallen A1 und A4.

Für all diese Veränderungen braucht es Personal, und das ist in vielen Bäckereien knapp. Zwar ist die Zahl der Auszubildenden im Bäckerhandwerk zum zweiten Mal in Folge gestiegen, zuletzt auf 11.389.[7] Bis der Nachwuchs im Betrieb ankommt, zählt aber jede Entlastung für das bestehende Team. KI-gestützte Absatzprognosen helfen, Bestellungen und Backmengen genauer zu planen. Digitale Werkzeuge erleichtern Dienstplanung und Zeiterfassung. Lösungen dafür zeigt der Bereich Digital Solutions in Halle A3, darunter Foodforecast und ventopay mit KI-gestützter Absatzplanung sowie Pentacode, Anbieter der Plattform Yna, die Bäckereien mit Künstlicher Intelligenz bei der Personalplanung unterstützt.

---

[4] Jan Kamp, Geschäftsführer Haus der Bäcker, in: food service, „Bakery-Markt: Haus der Bäcker auf Gastro-Kurs“, Februar 2026, https://www.food-service.de/maerkte/news/bakery-markt-haus-der-baecker-setzt-aufs-gastro-geschaeft-65918

[5] Deutscher Kaffeeverband, Deutscher Kaffeemarkt 2025, 2. April 2026, https://www.kaffeeverband.de/media/presse_pdf/Deutscher_Kaffeemarkt_2025.pdf

[6] WMF Professional Coffee Machines, Unternehmensgeschichte, https://www.wmf-coffeemachines.com/en_uk/about-us/made-in-geislingen/history.html

[7] Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Zahlen und Fakten zur Aus- und Weiterbildung, https://www.baeckerhandwerk.de/zahlen-fakten

Was heute an der Bäckertheke selbstverständlich ist, war auf der INTERNORGA schon früh zu sehen. Wer die Trends von morgen aus nächster Nähe erleben, probieren und mit den Ausstellenden besprechen möchte, kommt vom 12. bis 16. März 2027 nach Hamburg.

Über die INTERNORGA
Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 12. bis 16. März 2027 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 von international besetzten Kongressen, Rahmenprogramm und Branchenwettbewerben.

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/RLQ6J
Pressemitteilungen: internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Pressekontakt
Annika Meyer
Presse & PR
Tel. 040 / 3569 2445
annika.meyer@hamburg-messe.de