

## Pressemitteilung

### **INTERNORGA ist ‚Zurück in der Zukunft‘ Gesamte Branche feiert Wiedersehen in Hamburg**

**Hamburg, 04.05.2022 – Erfolgreicher Restart: Fünf Tage, rund 950 ausstellende Unternehmen aus 27 Nationen und jede Menge Innovationen, Trends und Lösungen von der Branche für die Branche – das war die INTERNORGA 2022. Nach drei Jahren hat die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt vom 30. April bis 4. Mai ein großartiges Wiedersehen in den Hamburger Messehallen erlebt. Alle Besuchenden und Ausstellenden zeigten sich von den zahlreichen Möglichkeiten zum Networking, Austausch und Ausprobieren begeistert und haben mit ihrem Messebesuch die Weichen für ein erfolgreiches Business in der Zukunft gestellt.**

Es sind nach wie vor herausfordernde Zeiten im Hospitality-Bereich – Lieferketten sind gestört, die Einkaufspreise steigen, der Personalmangel ist so groß wie nie zuvor. Umso wichtiger ist das positive Signal, das die INTERNORGA in diesem Jahr für die Branche gesendet hat. Sechs Wochen später als ursprünglich geplant schließt die Messe mit viel Zuspruch und positiver Atmosphäre in allen Messehallen.

„Wir sind unglaublich glücklich und auch sehr stolz, dass die INTERNORGA endlich wieder im richtigen Fahrwasser ist und dem gesamten Außer-Haus-Markt die so wichtige und wertvolle Plattform und Bühne bieten konnte“, resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress. Es sei allen Beteiligten bewusst gewesen, dass 2022 eine andere Messe sein würde, als sie es aus den Vorjahren gewohnt waren. „Eines ist jedoch jetzt noch klarer geworden: Die Begegnung mit Menschen, der Austausch, das Netzwerken und vor allem das Testen, Schmecken und Fühlen lassen sich in dieser sensorischen Branche nicht digitalisieren, und das ist auch gut so. Die Leitmesse hat Innovationscharakter, aktuelle Trendthemen wurden aufgegriffen und vermittelt. Das Resultat sind zufriedene Akteure auf allen Seiten.“

Und auch Christian Strootmann, Vorsitzender des INTERNORGA Messebeirats sowie Managing Director bei United Tables, blickt auf fünf erfolgreiche Messetage zurück: „Ich freue mich, dass wir auch an einem ungewöhnlichen Termin im Mai mit herausfordernden Rahmenbedingungen eine gute und positive INTERNORGA zu verzeichnen haben. Es ist ganz klar, dass wir nicht das erwarten durften, was wir zu normalen Zeiten und Umständen hatten. In der neuen Realität war es jedoch aus Sicht aller Ausstellenden sehr gut, die INTERNORGA durchzuführen. Die Besucherqualität war auf einem hohen Niveau gegeben.“

### **Trendthemen Digitalisierung sowie Packaging und Delivery im Fokus**

Die INTERNORGA hat sich strukturell und thematisch an die Herausforderungen der Zeit angepasst. So konnten durch die überarbeitete Hallenstruktur themenübergreifende Synergien zwischen allen Akteuren geschaffen werden. Gleichzeitig lag der Fokus neben den bekannten Ausstellungsbereichen in diesem Jahr auf zwei großen Themenfeldern, die für den gesamten Außer-Haus-Markt an zentraler Bedeutung gewonnen haben. So hat die Messe zum einen dem Trendthema ‚**Packaging & Delivery**‘ einen eigenen, neuen Ausstellungsbereich gewidmet. Dieser bündelte nachhaltige Verpackungslösungen und Lieferservice-Angebote auf einer Fläche. Zum anderen wurde erstmals das Zukunftsthema ‚**Digitalisierung**‘ in einer eigenen Halle präsentiert, um digitale Lösungen für die steigenden Ansprüche der Gäste, den zunehmenden Fachkräftemangel und mehr Flexibilität für Gastronomen und Hoteliers aufzuzeigen.

### **Hochkarätige Kongresse mit Top-Speakern und 2.000 Teilnehmenden**

Das begleitende Kongressprogramm begeisterte insgesamt knapp 2.000 Teilnehmende. Renommierte Wissenschaftler, Berater und Experten der Branche referierten beim 40. Internationalen Foodservice-Forum sowie beim Branchentag für die Gemeinschaftsgastronomie. Sie lieferten den Entscheidern wertvolle Einblicke und neue Impulse für die Branche in den sich rasant wandelnden Außer-Haus-Markt.

Weitere Highlights waren unter anderem die Verleihung des [11. INTERNORGA Zukunftspreises](#) für zukunftsweisende und nachhaltige Gastro- und Technikkonzepte sowie das Finale des [Deutschen Gastro-Gründerpreises](#) für engagierte Start-ups.

### **INTERNORGA-Besuchende sind überzeugt**

Fünf Tage lang war die INTERNORGA in Hamburg Anlaufstelle für das Who's who des gesamten Außer-Haus-Marktes. Der pandemiebedingt verschobene Start der Messe in den Saisonauftakt für Gastronomie und Hotellerie Anfang Mai und der Personalmangel in den Unternehmen war in den Besucherzahlen wie erwartet spürbar, auch wenn dies der Atmosphäre und der positiven Stimmung in den Messehallen keinen Abbruch tat. Im Gegenteil: 81 Prozent der rund 48.000 Besuchenden beurteilen die Leitmesse mit sehr gut bis gut, 87 Prozent würden sie weiterempfehlen. Der Anteil an Entscheidungsträgern ist auf 91 Prozent und der Anteil von Erstbesuchenden auf 35 Prozent gestiegen – so das Umfrageergebnis eines unabhängigen Marktforschungsinstituts. Auch die Internationalität des Publikums ist mit neun Prozent auf einem konstant hohen Niveau. Deshalb ist die INTERNORGA vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert.

Die Atmosphäre und Stimmung der INTERNORGA 2022 sind in Videos hier festgehalten: <https://www.internorga.com/info/messe/impressionen>

Statements von ausgewählten INTERNORGA-Ausstellenden finden Sie ab 5. Mai im Laufe des Tages hier: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemittelungen>

Die nächste INTERNORGA findet vom 10. – 14. März 2023 in Hamburg statt.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den Social Media Kanälen:



Pressematerial zum Download: <https://www.internorga.com/info/presse/downloads>

Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnatz@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnatz@hamburg-messe.de)