

Pressemitteilung

Ofenfrische Trends für die backende Branche auf der INTERNORGA 2024

Hamburg, 09.11.2023 – Das Angebot von Bäckereien und Konditoreien hat sich massiv verändert. Neben traditionell handwerklich hergestellten Broten und Backwaren mit Zutaten aus der Region hat sich die Auswahl vervielfacht: Snacks, veganes Feingebäck, Kaffee- und Teespezialitäten sind die Treiber für ein lukratives Zusatzgeschäft. Welche Snack-Trends in Zukunft angesagt sind und zu welchen veganen Spezialitäten Verbrauchende künftig greifen, das zeigt die INTERNORGA 2024, die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, vom 08. bis 12. März 2024 in Hamburg.

INTERNORGA – Zahlreiche Trends für die backende Branche

„Backende Betriebe haben schon seit längerem ihr Angebot stark erweitert. Besonders im Bereich Snacks und vegane Alternativen ist die Nachfrage gestiegen. Viele Herstellende haben mit Innovationskraft und Kreativität auf die neuen Bedürfnisse und Wünsche der Konsumentinnen und Konsumenten reagiert und zeitgemäße Produkte entwickelt. Auf der INTERNORGA 2024 können Besuchende aus der backenden Branche die neuesten Trends für ein nachhaltig erfolgreiches Geschäft entdecken“, erklärt **Matthias Balz**, Projektleiter der INTERNORGA.

Snacking ist in! So lässt sich die anhaltende Vorliebe für Snacking-Produkte zusammenfassen. Immer mehr Menschen bevorzugen einen schmackhaften Snack mit frischen Zutaten in der Mittagszeit. Snack-Produkte sollten perfekt zum modernen Lifestyle passen und außerdem den Bedürfnissen gesundheitsbewusster Menschen entsprechen. Vegan, frisch, nachhaltig, regional, bio und am liebsten gut für die Gesundheit – das sind die aktuellen Wünsche der Konsumierenden. Für Bäckereien und Konditoreien ergeben sich mit Snackification weitreichende Chancen. Reichhaltig und frisch belegte Sandwiches, Bagels, Wraps oder Ciabattas sind längst Klassiker und aus dem Sortiment von Bäckereien nicht mehr wegzudenken. Hinzugekommen sind neue Kreationen wie das „Croissantwich“: Üppig belegte und gefüllte Croissants – egal ob süß oder salzig – liegen voll im Trend. Besonders ihre ansprechende Optik kann auf den Social-Media-Kanälen für hohe Reichweiten und große Aufmerksamkeit sorgen. Ebenso „instagrammable“ sind die runden Croissant-Varianten. Die „New York Rolls“ aus der „Bun'n'Roll“-Reihe von Bridor lassen sich nach Belieben mit verschiedenen Toppings kombinieren und werden so zu farbenfrohen Hinguckern. Oder die würfelförmigen gefüllten „Cube-Croissants“, die immer mehr Bäckereien auf der ganzen Welt erobern.

Ein Revival erlebt auch die klassische Stulle – bunt belegt mit knackigem Salat, Quinoa, Microgreens, Nüssen und Früchten wird das belegte Brot zu einem echten Power-Fitness-Snack. Asiatische fluffige Bao-Bun-Brötchen, herzhaft gefüllt und vegan, zaubern die Backkultur der Welt in die Vitrinen. Mehr Fusion im Bereich Snacks bieten z. B. das „Focaccia Toast“, eine Kombination

der italienischen Focaccia und Toast, das Vandemoortele entwickelt hat, oder der „Pizza Donut“ von Bakerman.

Vegane Backwaren und außergewöhnliche Kaffee- und Teekompositionen im Fokus

Klassiker – aber als vegane Alternative – sind angesagter denn je. Die Nachfrage nach veganen Produkten und Backwaren hat in den letzten Jahren, wie auch der Wunsch nach gesunder Ernährung, stark zugenommen. Vegane Croissants, Laugenstangen, Kuchen, Sandwiches sowie Cookies und Stollen gehören mancherorts längst zum Repertoire von Bäckereien und Konditoreien. Nationale und internationale Herstellende haben viele neue Produkte entwickelt, um dieser wachsenden Nachfrage gerecht zu werden. Zu finden sind diese auf der INTERNORGA 2024. Viele Ausstellende wie Ayzta präsentieren eine große Palette an Produkten, die aus rein pflanzlichen Zutaten hergestellt wurden, darunter u. a. Baguettes, Brötchen, Croissants, Bagels und Focaccia. Oder auch süße Klassiker in vegan wie zum Beispiel von Baker & Baker, die eine Auswahl an Donuts, Muffins und Schokoladen-Cookies präsentieren.

Kein Snack oder Feingebäck ohne ein Getränk: Besonders beliebt sind Heißgetränke, die außerdem dazu beitragen, den Umsatz eines Betriebs nachhaltig zu steigern. Egal ob die Klassiker Cappuccino, Caffè Latte, Milch-Alternativen mit zum Beispiel Hafer, Soja oder Erbsen sowie Neukreationen wie Matcha oder Beet Latte – auf der INTERNORGA 2024 zeigen Ausstellende die neusten Kaffee- und Tee-Trends. „Wir nutzen die INTERNORGA als Leitmesse und Branchen-Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt schon seit vielen Jahren, um unsere Innovationen und Konzepte vorzustellen“, so **Philipp Kocherscheid**, Geschäftsführer der Dallmayr Gastronomie Service GmbH & Co. KG.

Neben den vielfältigen Neuheiten und Produktinnovationen für Bäckereien und Konditoreien bietet die INTERNORGA 2024 in insgesamt zehn Hallen einen großen Überblick und Gelegenheit zum Austausch, Wissenstransfer und Networking. Dazu laden u. a. die innovativen Formate **INTERNORGA Open Stage** und die Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** ein.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 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/LNTR5>

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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