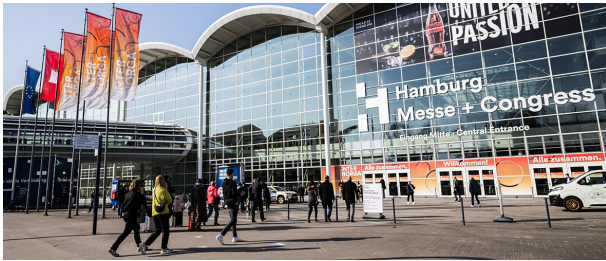


Internorga: Positives Fazit



Vom 8. bis 12. März wurden die Hamburger Messehallen wieder Dreh- und Angelpunkt der Außer-Haus-Branche / Foto: Hamburg Messe und Congress/Rene Zieger

Food-Trends, innovative Produkte, clevere Lösungen, neue Küchentechnik, spannende Wettbewerbe, interessante Kongresse und weitere Highlights ? Hamburg war mit der Internorga vom 8. bis 12. März wieder Hauptstadt der Außer-Haus-Branche. Rund 80.000 Besucher nutzten die Gelegenheit, sich über die Neuheiten in den Messehallen zu informieren.

Ob Nachwuchs-Kochwettbewerb, informative Sessions auf den zahlreichen Bühnen oder die rund 1.200 Ausstellenden aus knapp 30 Ländern: Die Internorga ist auch 2024 ihrem Status als internationale Leitmesse gerecht geworden, hat die gesamte Branche zusammengebracht und ein abwechslungsreiches Programm geboten.

?Wir haben bereits in den vergangenen Monaten gemerkt, wie groß die Vorfreude auf die Internorga nicht nur bei uns, sondern auch bei den Ausstellenden und Besuchenden ist,? fasst Claudia Johannsen, Business Unit Director Hamburg Messe und Congress, ihre Eindrücke zusammen. ?Denn es gibt nach wie vor sehr viel Austausch- und Informationsbedarf. Daher haben wir den Fokus unseres Events auch genau daraufgelegt.? Für Johannsen war es die letzte Internorga, die unter ihrer Leitung stattfand. Nach 27 Jahren verabschiedet sie sich Ende April in den wohlverdienten Ruhestand.

Nicht mehr wegzudenken: Start-ups und Künstliche Intelligenz

Seit jeher ist die Internorga Plattform für Trends und Innovationen in der Branche. Mit welch frischen und inspirierenden Ideen junge Unternehmen den Markt bereichern können, zeigte sich erneut in der gut besuchten Newcomers Area. Hier traf die Community auf

Produktneuheiten und vernetzte sich auf der Bühne What the Food! ? by foodlab. Mit dem AI Center innovativer Start-ups widmete die Leitmesse dem Thema Künstliche Intelligenz (KI) auch in diesem Jahr einen eigenen Bereich. Neue Formate und Specials wie der HOOSYHackathon, einem erstmals stattfindenden Programmierwettbewerb, und die Influencer- und Creator-Plattform The Social Kitchen ergänzten das Angebot der Messemacher und zeigten, dass die Internorga Trendgeberin bleibt und das Rahmenprogramm nach den Bedürfnissen der Branchenakteure gestaltet. ?Die Internorga ist ein Spiegelbild der kraftvollen Entwicklungen in der Gastronomie und Hotellerie?, kommentiert Matthias Balz, Director Internorga. ?Die Vielfalt der ausstellenden Unternehmen, ihre Produkte und innovativen Lösungen und Konzepte waren mehr als beeindruckend.?

Spannung pur bei Preisverleihung und Wettbewerben

Zum 13. Mal wurde der Internorga Zukunftspreis an zukunftsorientierte Unternehmen vergeben, die neue Maßstäbe im Außer-Haus-Markt setzen und Pioniere auf ihrem Gebiet sind. In den drei Kategorien Gastronomie & Hotellerie, Nahrungsmittel & Getränke sowie Ausstattung & Technik gewannen das Hotel einsmehr, die Produktreihe Oh Mungood! von OMG Plantbased Food AB und das iCareSystem AutoDose von Rational.

Beim Deutschen Gastro-Gründerpreis 2024 wählten die Fachbesucher vor Ort und die Zuschauer des Live-Streams die Marketing- und Event-Agentur Food Trucks United zum Sieger. Gründerin Franziska Weidner konnte es nicht fassen: ?Dass wir gemeinsam diesen Preis gewonnen haben, ist unglaublich! Ich wusste, dass wir gute Chancen hatten, aber habe nicht damit gerechnet, dass wir es tatsächlich schaffen.?

Strahlender Sieger beim Next Chef Award 2024 ist Niklas Herrmann. Am Montagabend konnte der Koch, der seit einem Jahr bei Aramark im Restaurant eines europäischen Geldinstituts in Frankfurt tätig ist, den Preis entgegennehmen. Next Chef Award-Initiator und Pate Johann Lafer hatte sich eine besondere Herausforderung für die Nachwuchstalente ausgedacht: Tranche vom Tafelspitz, Rhabarber-Tomaten-Sud mit Variationen der Puntarella galt es nachzukochen ? und das ganz ohne Rezept. Sechs junge Kochtalente, die sich bereits in den Vorrunden qualifiziert hatten, bewiesen unter den Augen einer hochkarätig besetzten Jury Können, Kreativität und vor allem Nervenstärke.

Nonstop vielfältiges Programm

Brainfood und Austausch, von Experten lernen und netzwerken ? diese Möglichkeiten boten sich in Hamburg an allen fünf Tagen und darüber hinaus. So gaben Branchengrößen, Trendforschende und Insider auf der Open Stage Einblicke in die Gastronomie und Hotellerie von morgen. Das Internationale Foodservice-Forum begeisterte erneut als wichtiger Branchenkongress und brachte das internationale Who?s who der Branche bereits am Vortag der Messe zusammen. ?An allen Tagen spürte man in Hamburg diese besondere Atmosphäre, die nur die Internorga kreieren kann: An jeder Ecke trifft man interessante Kontakte, führt inspirierende Gespräche und sammelt neue Eindrücke?, so Christian Strootmann, Vorsitzender des Internorga-Messebeirats sowie Managing Director bei United Tables. ?Wir Ausstellende sind, insbesondere angesichts der dieses Jahr nicht einfachen Rahmenbedingungen, mit der Internorga 2024 voll zufrieden.?

Die Afterwork-Lounge Off the Record rundete auch 2024 die Messetage ab. ?Ganz nach dem Motto der Internorga ?Alle zusammen.? sind wir stolz darauf, wieder Gastgeber für den

gesamten Außer-Haus-Markt gewesen zu sein?, resümiert Heiko M. Stutzinger, CEO der Hamburg Messe und Congress. ?Wir haben die Branche trotz diverser Streiks im Bahn- und Luftverkehr nicht nur im CCH und auf dem Messegelände, sondern in der gesamten Stadt zusammengebracht. Die Stimmung war großartig, die Teilnehmenden vom Angebot der Internorga überzeugt ? ich freue mich persönlich bereits auf das nächste Jahr.?

Ein Eindruck, den auch die Umfrageergebnisse eines unabhängigen Marktforschungsinstituts bestätigen: Über 90 Prozent der befragten Personen waren mit dem Messeangebot sehr zufrieden, 95 Prozent würden die Fachmesse weiterempfehlen. Mit rund 80.000 Besuchenden stellte die Internorga 2024 erneut ihre Bedeutung als internationale Leitmesse unter Beweis.

Die nächste Internorga findet vom 14. bis 18. März 2025 in Hamburg statt.

Die kommunizierten Zahlen beruhen auf einer Hochrechnung vom letzten Messetag, Stand zwölf Uhr, und sind vorläufig.