

## Pressemitteilung

### **INTERNORGA FoodZoom 2.0: Fünf Trends für den Außer-Haus-Markt**

#### **Trend 1 „Future of Proteins“: Neue Wege im Außer-Haus-Markt und in der Lebensmittelindustrie**

**Hamburg, 14.12.2023 – Die Proteinversorgung der Zukunft ist und bleibt eines der Themen, über das in der Ernährungsindustrie viel diskutiert und geforscht wird. Gibt es alternative Proteinquellen, deren Nutzung nicht nur die Umwelt schont, sondern auch den steigenden Bedarf an hochwertigen Proteinen für eine wachsende Weltbevölkerung deckt? Zusammen mit der international anerkannten Trend-Forscherin Karin Tischer beleuchtet die INTERNORGA als Plattform für Innovationen und Trends im FoodZoom 2.0 das Thema „Future of Proteins“ und präsentiert mit pflanzlichen Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Ei- und Molkereialternativen, Cultured Meat & Fish sowie Insekten die aktuellen Entwicklungen bereits jetzt exklusiv in einem Branchenreport und vom 08. bis 12. März 2024 dann in den Hamburger Messehallen.**

#### **Weder Fisch noch Fleisch: Plantbased-Produkte als Chance für den Außer-Haus-Markt**

Ob Wurst oder Käse, Fisch oder Fleisch und sogar Ei – das Angebot an veganen Alternativen zu tierischen Lebensmitteln wächst rasant und hat sich in den vergangenen Jahren qualitativ deutlich weiterentwickelt. Nicht nur der Umstand, dass sich immer mehr Menschen vegetarisch, vegan oder insgesamt verstärkt pflanzenorientiert ernähren, sondern auch das gestiegene Interesse an Tierwohl, Herkunft oder Ressourceneinsatz sind Treiber dieses Trends. Angesichts dieser Entwicklungen werden vermehrt pflanzliche Alternativen angeboten. Dabei ersetzen Fleisch- oder Fischalternativen auf Basis pflanzenbasierter Proteinlieferanten die bekannten Klassiker.

„Pflanzliche Proteinalternativen sind heute vielfältiger denn je und in Aussehen, Geschmack und Sensorik kaum noch vom Original zu unterscheiden“, bestätigt **Katleen Haefele**, Director Corporate & Institutional Engagement Germany, ProVeg International. „Der Gastronomie bieten sie den entscheidenden Vorteil, allen Ernährungsgewohnheiten und Vorlieben der Gäste gerecht zu werden“, betont Haefele weiter. Die Ernährungsorganisation setzt sich für die Reduktion des Konsums tierischer Nahrungsmittel ein. Auf der INTERNORGA 2024 berät ProVeg interessierte Besuchende am eigenen Stand, wie der pflanzenbasierte Anteil in der Ernährung erhöht werden kann.

Auf der INTERNORGA 2024 finden sich zahlreiche Ausstellende, die geschmackvolle Inspirationen im Bereich pflanzenbasierte Produkte bieten: Darunter sind u. a. Produzenten innovativer Plantbased- und cell-based Nahrungsmittel. So präsentiert die Wunderfish GmbH Fischalternativen aus Meeresalgen und Ackerbohnen – zu 100 Prozent pflanzlich und voller Protein. Für sein

richtungweisendes Geschäftsmodell wurde das Berliner Start-up bereits 2022 mit dem **INTERNORGA Zukunftspreis** ausgezeichnet. Das perfekte vegane „Ei“ zu kreieren, haben sich hingegen die Gründer von „Perfeggt“ auf die Fahne geschrieben: Mittels neuester wissenschaftlicher Verfahren stellt die Lovely Day Foods GmbH einen Ei-Ersatz aus Erbsenprotein her – im Vergleich zum tierischen Original ist der Herstellungsprozess dabei wesentlich ressourcenschonender und emissionsarmer.

Vom kräftigen Parmesan über den charakteristischen Feta bis hin zum milden Mozzarella: Das griechische Unternehmen Upfield produziert mit seiner Marke Violife eine große Bandbreite an veganen Käsealternativen und bietet damit Proteinlieferanten auf rein pflanzlicher Basis an, die sowohl an den Außer-Haus-Markt als auch den stationären Einzelhandel vertrieben werden. Ebenfalls ein Pionier im Bereich pflanzenbasierter Produkte ist Beyond Meat. Im Jahr 2009 in Kalifornien gegründet, hat das einstige Start-up längst weltweite Bekanntheit erlangt und wurde in diesem Frühjahr mit dem **INTERNORGA Zukunftspreis** ausgezeichnet. **Benjamin Döring**, Senior Brand Manager DACH für Beyond Meat hält fest: „Der **INTERNORGA Zukunftspreis** bestätigt uns als Unternehmen in unserer Mission, pflanzliches Fleisch zu produzieren, das genauso gut schmeckt wie tierisches, aber besser für die Zukunft unseres Planeten ist.“

### **Tierisch gut: Cultured Meat & Fish als nachhaltiger Proteinlieferant**

Voller (Fleisch-)Genuss ohne Tierleid – und das auch noch klimafreundlich? Das ist heute kein Widerspruch mehr: Ambitionierte Start-ups haben spezielle Verfahren entwickelt, um Fleischprodukte aus tierischem Zellmaterial zu kultivieren. Auch bekannt unter den Begriffen In vitro- oder Laborfleisch bzw. cell-based Meat werden Tieren Stammzellen entnommen, im Labor gezüchtet und anschließend zu neuen Fleischprodukten verarbeitet. Es handelt sich dabei um eine Methode, die ohne Schlachtung auskommt und damit zugleich als tierleidfrei und CO<sub>2</sub>-sparend gilt. Ebenfalls auf dem Vormarsch: hybride Konzepte, die tierische und pflanzliche Bestandteile kombinieren. Dabei setzen erste Produzenten bereits auf spezielle 3-D-Drucker, die das gewünschte Produkt nahezu identisch reproduzieren können. Vorreiter auf diesem Gebiet ist seit vielen Jahren das Unternehmen Redefine Meat, die New Meat Produkte für die Gastro-Branche entwickelt haben. Mehr über die Technologie rund um Cultured Meat- und Fischprodukte erfahren Messebesuchende im März 2024 auf der INTERNORGA.

### **INTERNORGA FoodZoom 2.0 als Vorgeschmack auf die INTERNORGA 2024**

Nach der Live-Präsentation in den vergangenen Jahren wird der FoodZoom erstmalig schriftlich in sechs Folgen präsentiert: „Wir haben durch die Darstellung als Trendanalyse die Möglichkeit, die Themen noch intensiver zu behandeln und so aufzubereiten, dass sie für jeden verständlich und zugänglich sind“, so die international anerkannte Food-Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst. Dabei handelt es sich um fünf ausgewählte Trends, die Tischer exklusiv für die INTERNORGA identifiziert hat. Zu „Future of Proteins“ erklärt **Karin Tischer**: „Die Frage, wie man den Proteinbedarf der Menschen mit einer nachhaltigen, klimaschonenden Ernährung decken kann, ist aktueller denn je. Mit Blick auf Aspekte wie Klimawandel, Tierwohl oder veränderte Ernährungsweisen, z. B. gesünder oder gemäß „Plantarismus“ stärker pflanzenorientiert, gewinnen

neuartige Proteinquellen zunehmend an Bedeutung. Zukunftsweisende Technologien bieten hier vielversprechende und geschmackvolle Lösungen sowie eine Vielfalt, die auch den Außer-Haus-Markt von morgen prägen werden. Der Optimierungsbedarf bei einigen Produkten wird den Markt dynamisch halten.“

Neben dem Kapitel „Future of Proteins“ werden vier weitere Trends von **Karin Tischer** für den FoodZoom 2.0. in kurzen Trendanalysen aufbereitet. Alle Themen haben Einfluss auf den Außer-Haus-Markt und werden als Ausstellungs- oder Trendbereich auf der INTERNORGA 2024 abgebildet. Darüber hinaus bietet die internationale Leitmesse 2024 in insgesamt zehn Hallen einen großen Überblick über Innovationen für die Branche. Mit der **INTERNORGA Open Stage**, die 2024 erstmalig den **Pink Cube** von Karin Tischer präsentiert, wo sich ebenfalls alles um Food-Trends dreht, und der Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** erhalten Besuchende Gelegenheit für Austausch, Wissenstransfer und Networking.

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 8. 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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/S47OF](http://hmc.canto.de/b/S47OF)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)