

## Am Puls der Zeit: INTERNORGA bietet zahlreiche Trendthemen für die backende Branche

**Hamburg, 15.02.2024: Frühstück, Snacks, Einrichtungstrends und digitale Innovationen – das sind nur einige der Themen, mit denen sich die backende Branche momentan auseinandersetzt, um langfristig erfolgreich zu bleiben. All das sowie zahlreiche Möglichkeiten zum Austausch und Netzwerken finden sich auf der INTERNORGA. Vom 08. bis 12. März 2024 steht Hamburg wieder ganz im Zeichen der Branche und lädt zum Blick über den Tellerrand ein.**

### FrISCHE Trends fürs Frühstück – Nachhaltigkeit und Vielfalt im Fokus

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher setzen für einen gelungenen Start in den Tag auf Geschmackserlebnisse, die ihrem modernen Lifestyle entsprechen. Frisch, nachhaltig und gesund soll das Frühstück sein. Im Trend liegen vegane Produkte sowie Brote, Brötchen und Co. aus Bio- oder regionalen Zutaten. Wie backende Betriebe den gestiegenen Ansprüchen an Qualität und Vielfalt gerecht werden können, macht die INTERNORGA erlebbar. Zu den Ausstellenden, die in den Hamburger Messehallen ihre vielfältigen Frühstückssortimente präsentieren, gehören namhafte Unternehmen wie Darbo, Schwartauer, Eipro, Frischli, Ditsch, FFS, Salomon sowie Wolf Butterback, Alpenhain und Bridor. „Gäste legen immer mehr Wert auf hochwertige Frühstücksprodukte und Abwechslung. Deshalb freuen wir uns, auf der INTERNORGA unsere neuesten Produkte in diesem Bereich vorzustellen, wie zum Beispiel unsere neuen Mini-Tartelettes. Die INTERNORGA ist für uns die Plattform, um unsere Innovationen einem hochkarätigen Fachpublikum zu präsentieren. Wir freuen uns, auch in diesem Jahr wieder dabei zu sein“, sagt **Thilo Ehnis**, Zone Director Continental Europe bei Bridor.

### Dauerbrenner „Snacking“

Snacks haben zu jeder Jahres- und Tageszeit Saison. Das Snackangebot hat sich in den letzten Jahren vervielfältigt und bietet als wichtiges Unterscheidungsmerkmal große Chancen für backende Betriebe. Dabei ist es wichtig, die neuesten und angesagtesten Trends zu kennen. Im diesjährigen **INTERNORGA FoodZoom 2.0** analysiert die international anerkannte Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst die neuesten Entwicklungen, die Einfluss auf den Außer-Haus-Markt haben. Darunter sind auch Inspirationen, die für das backende Gewerbe interessant sind und weitreichende Möglichkeiten bieten. Ob plant-based Alternativen zu Fleisch, Fisch oder Milchprodukten, gesunde Snacklösungen im Miniformat, die vor allem einfach zu essen sein sollen, oder aber Zwischenmahlzeiten, die auf persönliche Vorlieben zugeschnitten sind: Die Snacking-Welt ist bunt und vielfältig. Einen umfassenden Überblick zum Thema „Snackification“ bietet die INTERNORGA 2024 im großen Ausstellungsbereich **Nahrungsmittel und Getränke**.

Für Ideen rund ums süße Backwerk empfiehlt sich auf der INTERNORGA ein Besuch der **Back Stage** der Konditoren-Innung Hamburg. Auf der Bühne präsentieren erfahrene Profis und aufstrebende Nachwuchstalente ihre außergewöhnlichen Kreationen aus Zucker, Schokolade, Marzipan und anderen feinen Zutaten.

## **Brandneue Einrichtungs- und Table-Top-Trends**

In einem ansprechenden Ambiente wird das Frühstück, der kleine Lunch am Mittag oder der Kuchen am Nachmittag zum Highlight des Tages. Aktuelle Umfragen zeigen, dass bei den Investitionen im backenden Gewerbe die Ladeneinrichtung Priorität hat. Sie ist ein entscheidender Schritt zur Maximierung des Geschäftserfolgs, denn Gäste legen heute mehr denn je Wert auf ein ansprechendes Gesamtbild. Von der Auswahl der Möbel bis zur Anordnung der Produkte – die Ladeneinrichtung spiegelt die Identität einer jeden Bäckerei und Konditorei wider.

Wie sich Kuchen, Frühstücks- und Snackideen optimal in Szene setzen lassen und was Gäste zum Verweilen einlädt, zeigen zahlreiche Expertinnen und Experten auf der INTERNORGA im Ausstellungsbereich **Restaurant- und Hotelausstattung**, darunter Anbieter wie BHS tabletop, Zwiesel, Hinsche, Mey oder JAB. Sie alle laden Besuchende an ihre Stände zum Austausch und Entdecken der neuesten Einrichtungsideen ein. Inspiration pur in Sachen Table Top bietet außerdem die **Skywalk Tafel**. Auf 40 Metern Länge präsentieren hier namhafte Marken außergewöhnliche Ideen rund um Geschirr, Besteck und Gläser.

## **Digitale Innovationen**

Der Einsatz digitaler Technologien ist in backenden Betrieben nicht mehr wegzudenken. Von Online-Bestellsystemen über digitale Bezahlungsmöglichkeiten bis hin zur Nutzung von Apps für Kundenbindungsprogramme – moderne Bäckereien und Konditoreien kommen ohne smarte Lösungen nicht mehr aus. Was für backende Betriebe sinnvoll und wichtig ist, lässt sich im Ausstellungsbereich **Digitale Anwendungen** erkunden. Hier werden intelligente Lösungen präsentiert, die dazu beitragen, den Betrieb fit für die Zukunft zu machen. Digitale Tools, Kassen- und Warenwirtschaftssysteme, Waste-Management- und Personalplanungssoftware oder Bestell-Apps für die Backbranche – die Bandbreite ist riesig.

Die INTERNORGA 2024 bildet die ganze Vielfalt des gesamten Außer-Haus-Marktes ab. In insgesamt zehn Messehallen lassen sich für das backende Gewerbe wertvolle Ideen und Inspiration entdecken, unter anderem die aktuellsten Food- und Getränke-Trends, digitale Entwicklungen und Künstliche Intelligenz, nachhaltige Verpackungslösungen und smarte Küchentechnik. Gelegenheit zum Austausch, Wissenstransfer und Networking bieten die innovativen Specials **INTERNORGA Open Stage** und die Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD**.

## **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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/GD5NS](http://hmc.canto.de/b/GD5NS)

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)