

INTERNORGA FoodZoom 2.0: Fünf Trends im Außer-Haus-Markt

Trend 2 „Countdown Nachhaltigkeit“: Trends, Handlungsoptionen und Herausforderungen für den Außer-Haus-Markt

Hamburg, 25.01.2024: Der INTERNORGA FoodZoom 2.0 greift mit dem Kapitel „Countdown Nachhaltigkeit – News, Impact & Treiber“ ein großes Thema der Zeit auf, das auch den Außer-Haus-Markt bewegt. Nachhaltigkeit ist zu einem DNA- und Image-Faktor für die Unternehmen geworden. Die international renommierte Food-Trendforscherin Karin Tischer zeigt im zweiten Teil der Trendanalyse, wie ressourcenschonende und ökologisch sinnvolle Lösungen clever umgesetzt werden können. Weitere Insights und Neuheiten sind vom 08. bis 12. März 2024 ebenfalls Teil der INTERNORGA in Hamburg.

„Die INTERNORGA Trendanalyse FoodZoom 2.0 macht mit dem zweiten Kapitel ‚Countdown Nachhaltigkeit‘ deutlich: Betriebe, die nachhaltige Strategien verfolgen, handeln verantwortungsbewusst und steigern gleichzeitig ihr Image und ihre Position im Markt. Die Bandbreite an Möglichkeiten ist dabei enorm: Sie reicht von Künstlicher Intelligenz über Plantarismus bis hin zu Fair-Trade-Konzepten und neuen Verpackungslösungen“, erklärt die international anerkannte Food-Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst.

Handlungsoptionen in herausfordernden Zeiten

Die Zeiten sind von diversen Herausforderungen geprägt. Dabei sollte aber das Engagement für Nachhaltigkeit nicht vernachlässigt werden, rät Karin Tischer. So steigt bei Verbraucherinnen und Verbrauchern das Bewusstsein für Regionalität. Nach einer Umfrage der Statista Consumer Insights¹ ist die regionale Herkunft von Produkten für 38 Prozent sogar ein Kaufgrund für Lebensmittel. „Was jetzt mehr denn je zählt, sind eine klare, ehrliche Kommunikation und authentische Konzepte, die zum jeweiligen Betrieb passen. Hierdurch lassen sich Gäste überzeugen und binden“, erklärt **Tischer** weiter.

Die Hülle macht's: Nachhaltigkeit im Bereich Packaging

Spätestens seit Anfang 2023 mit der Einführung des Verpackungsgesetzes und der Verpflichtung, Getränke und Essen zum Mitnehmen auch in Mehrwegverpackungen anzubieten, sind nachhaltige Verpackungen und Mehrweglösungen unverzichtbarer Bestandteil für die Branche. Hinzu kommt die EU-Verordnung, dass bis Ende 2030 mindestens 70 Prozent der Verpackungen recycelt werden. Der Handlungsbedarf für den Außer-Haus-Markt ist daher groß. „Um eine breite Akzeptanz und eine entsprechende Marktdurchdringung zu erreichen, sollten Verpackungslösungen möglichst unkompliziert und niederschwellig sein sowie flächendeckend angeboten werden“, empfiehlt Food-Trendforscherin **Karin Tischer**. Der Trendbereich **Packaging & Delivery** auf der INTERNORGA präsentiert daher zahlreiche Lösungen und Innovationen, die diese Vorgaben gekonnt umsetzen.

¹ <https://de.statista.com/infografik/30279/anteil-der-befragten-fuer-die-regionale-herkunft-ein-kaufgrund-bei-lebensmitteln-ist/>

Zu den Ausstellenden im Bereich „Mehrweg und Verpackungen“ gehören Firmen wie Crafting Future, Cup Concept, Greenbox, VYTAL, Kulero und Recup. **Fabian Eckert**, Gründer & Geschäftsführer von Recup erzählt: „Wir von Recup freuen uns auf Mehrweginteressierte, Partner und Wegbegleiter. Die Messe ist ein wichtiger Ort, um in Austausch zu treten, Feedback zu erhalten, Herausforderungen zu teilen oder Neuheiten und gemeinsame Erfolge zu feiern.“

Künstliche Intelligenz als Treiber für eine nachhaltige Zukunft

Auch aus dem Boom-Bereich der Künstlichen Intelligenz und der digitalen Anwendungen sind in puncto Nachhaltigkeit wichtige Impulse zu erwarten. Zahlreiche Tools und Apps gestalten schon heute Bereiche wie Warenwirtschaft, Food-Waste- und Rezepturmanagement sowie Personalplanung entscheidend mit. Anbieter sind Unternehmen wie zum Beispiel Delicious Data, die eine KI-basierte Prognose- und Planungsplattform anbieten. In Zukunft werden viele Anwendungen immer userzentrierter und intuitiv bedienbarer. Welche Potenziale und Möglichkeiten KI-Tools sowie digitale Anwendungen haben und wie nachhaltiges Wirtschaften durch sie ermöglicht und erleichtert werden kann, ist auf der INTERNORGA hautnah zu erleben. Im **AI Center** stellen innovative KI-Start-ups ihre Entwicklungen vor. Auch in der **Newcomers Area** überraschen Unternehmen die Fachbesuchenden mit originellen Lösungen.

Neben dem Kapitel „Countdown Nachhaltigkeit“ bereitet Karin Tischer vier weitere Trends für den FoodZoom 2.0 in Trendanalysen auf. Die erste Trendanalyse „Future of Proteins“ ist bereits erschienen und auf der [Website der INTERNORGA](#) zu finden. 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 und mit 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 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: canto.de/b/GOJBN

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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