

Pressemitteilung

Visionäre Ideen und inspirierendes Brainfood – die INTERNORGA 2025 eröffnet neue Perspektiven für den Außer-Haus-Markt

Hamburg, 19.02.2025 – Exklusive Insights von Branchengrößen, Trends und Visionen aus der Start-up Szene und Deep Dives in Themen, die den Markt bewegen: Mit dem vielfältigen Rahmenprogramm wird die INTERNORGA vom 14. bis zum 18. März erneut zum Treffpunkt für Big Player, Newcomer und Fachleute, die gemeinsam die Zukunft der Branche gestalten wollen. Besondere Programmhilights sind erneut die Bühnen OPEN STAGE und What the Food? – by foodlab sowie ganz neu in diesem Jahr die Deep Dives Stages – by Hospitality pioneers. Im AI CENTER haben Besuchende die Gelegenheit, bahnbrechende Technologien im Bereich Künstliche Intelligenz live zu erleben und dabei zu lernen, wie KI Betriebe effizienter macht und das Gast-Erlebnis aufwertet.

Namhafte Speaker, exklusive Insights, aktuelle Trends

„Die **OPEN STAGE** liefert spannende Einblicke aus erster Hand in Themen, die die führenden Experten beschäftigen. Das bereichert nicht nur das eigene Handeln, sondern fördert auch den Austausch in der Branche“, so **Christoph Digwa** von **Menoovo**. Unter anderem erklärt **Jochen Pinsker** von **Circana**, welche Chancen sich 2024 für die Gastronomie aufgetan haben und was die wichtigsten Wachstumstreiber sind. Vom Einblick in die neusten Food- und Beverage-Trends von der international anerkannten Trendforscherin **Karin Tischer** von **food & more** (Kaarst) bis hin zu Impulsen von **Katharina Darisse** von **Fair Job Hotels e.V.** dazu, warum Wertschätzung immer noch das beste Recruiting-Tool ist: Das vielfältige Programm auf der **OPEN STAGE** in Halle A3 beleuchtet die zahlreichen drängenden Themen der gesamten Branche. „Besonders beeindruckt mich die Dichte der Vorträge auf der **OPEN STAGE**. Ein Thema in 20 Minuten zu erzählen bedeutet gleichzeitig, die Essenz daraus zu filtern. Das alles in dieser Qualität und Vielfalt ist selten“, fasst **Andrea Grudda** von **Stiftung flexible Arbeitswelt** das Angebot zusammen. Das Programm wird sukzessive auf der [INTERNORGA Webseite](#) veröffentlicht.

Wer noch tiefer in die Branchenthemen eintauchen möchte, erhält bei den neuen **Deep Dive Stages** in Halle B5 praxisnahe Handlungsempfehlungen und zukunftsweisende Strategien für die Hotel- und Gastro-Branche. Erfahrene Expertinnen und Experten teilen innovative, nachhaltige Lösungen zur Verbesserung der Gästeerfahrung und strategische Ansätze für mehr Effizienz und Profitabilität.

Bei **What the Food? – by foodlab** zwischen den Hallen B3 und B4 OG steht die Startup-Szene im Spotlight. Hier dreht sich alles um die angesagtesten Foodtrends, innovative Konzepte, New Work, Nachhaltigkeit und die Hamburger Food-Szene. Der Panel Talk mit **Björn Bischoff** von **VARTAN.ROCKS**, **Kathrin Karl** von **Katzentempel** und **Max Neubert** von der **pinot. Group** liefert spannende Einblicke zu neuen Gastro-Konzepten, im Talk mit **Sascha Taube** geht es um die Hamburger Foodszene und die Entwicklung vom **Food-Cluster Hamburg**. Zudem gibt es

spannende Impulse in Master Classes, Talks, Live Pitches und Use Cases sowie erstmals auf der Bühne einen Kochblock von **Marrone**, der vom **Studio Sunday Service** bespielt wird.

Start up your Business – clevere Technologien im AI CENTER entdecken

KI ist schon lange keine Zukunftsmusik mehr, sondern ein unverzichtbares Tool, um in einem zunehmend komplexen Markt konkurrenzfähig zu bleiben. Neben dem Ausstellungsbereich Digitale Anwendungen hat die INTERNORGA gemeinsam mit dem Netzwerk **AI.GROUP/HAMBURG** eigens für AI-Start-ups eine Plattform geschaffen: Von automatischen Temperaturkontrollen, KI-Prognosen für Bestell- und Produktionsprozesse bis hin zu interaktiven Speisekarten – das **AI CENTER** lädt Besuchende der INTERNORGA dazu ein, sich mit den vielseitigen Chancen und Einsatzmöglichkeiten von KI in Gastronomie und Hotellerie auseinanderzusetzen. „Alle reden über Künstliche Intelligenz – unser **AI CENTER** auf der INTERNORGA zeigt auch in diesem Jahr, wie KI unsere Wirtschaft, auch Gastronomie und Hotellerie, grundlegend verändert“, sagt **Petra Vorsteher** von AI.GROUP/AI.HAMBURG. „Ausgewählte Start-ups präsentieren ihre marktreifen und vor allem finanzierbaren Lösungen und zeigen, wie Betriebe durch den Einsatz von KI innovativer, besser, kostengünstiger und effizienter werden – sei es im Bereich Personal, Warenwirtschaft oder Nachhaltigkeit.“ Unter anderem **Axino**, **Foodforecast** und **Menoovo** präsentieren im **AI CENTER** ihre innovativen Produkte und zeigen Interessierten, wie sie ihre Betriebe effizienter gestalten und Gästen personalisierte Erlebnisse bieten können.

Neben spannendem Brainfood zu aktuellen Themen und innovativen Technologien, bietet die INTERNORGA in insgesamt 11 Hallen ein einzigartiges Erlebnis voller Inspiration, Austausch und Networking-Möglichkeiten. Abgerundet wird das Programm durch hochkarätige Kongresse wie das **Internationale Foodservice-Forum**, den **Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie** sowie die zukunftsweisenden Wettbewerbe **Deutscher Gastro-Gründerpreis**, **INTERNORGA Zukunftspreis** und den **NEXT CHEF AWARD**.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 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: hmc.canto.de/b/QN5A4

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

Kontakt:
Annika Meyer
Presse & PR
Tel.: 040 / 3569 2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de