

Pressemitteilung

Wo Trends laufen lernen. - Die Highlights der INTERNORGA 2025 auf einen Blick

Hamburg, 04.03.2025 – Heute entdecken, was morgen angesagt ist: Vom 14. bis zum 18. März dreht sich auf der INTERNORGA 2025 alles um die neusten Trends und vielversprechendsten Konzepte, die den Außer-Haus-Markt zukünftig prägen werden. Neben den Ausstellenden bieten zahlreiche Bühnen, abwechslungsreiche Networking-Events und spannende Wettbewerbe ein einzigartiges Gesamterlebnis und schaffen neue Perspektiven für die Teilnehmenden. Welche Highlights man nicht verpassen sollte:

Kongresse

Internationales Foodservice-Forum: CCH, Saal 1, 13. März von 10:00 - 18:30 Uhr

Schon der Vortag der INTERNORGA begeistert mit einem besonderen Highlight: Zum 43. Mal findet das **Internationale Foodservice-Forum**, Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie, im **Congress Center Hamburg** statt. Teilnehmende können sich schon jetzt auf Talks und Diskussionen unter anderem von **Marcel Fratzscher**, vom **DIW**, **Sven Sallaerts** von **Younique Concepts**, **Robert Dahl** von **Karls Markt** und **Patricia Kelly** freuen. [Weitere Informationen zum Internationalen Foodservice-Forum.](#)

Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie: CCH, Saal 4, 17. März von 9:00 - 16:00 Uhr

Ob Krankenhaus, Kantine, Schule oder Pflegeeinrichtung – hier werden die neuesten Trends, Herausforderungen und Lösungen aus der GV-Branche diskutiert. Zusammen mit der Fachzeitschrift **gv praxis** geben Speaker wie **Michael Wahl** von **Sodexo Services**, **Dr. Stephan Lück** vom **Kompetenzzentrum für Ernährung** oder **Claudia Zilz** von der **gv praxis**, und **Dr. Sabine Eichner** vom **dti** spannende Einblicke und praxisnahe Impulse für die Branche. [Weitere Informationen zum Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie.](#)

Bühnen

OPEN STAGE: Halle A3, Stand 673, täglich von 11:00 - 16:30 Uhr

Spannende Speaker, exklusive Insights und aktuellste Trends – in mitreißenden Talks und Diskussionsrunden gibt es Einblicke aus erster Hand zu allem, was die Branche bewegt. Mit dabei sind unter anderem DEHOGA Hauptgeschäftsführerin **Ingrid Hartges**, **Jochen Pinsker** von **circana** und **Katharina Darisse** von **Fair Job Hotels e.V.**. [Weitere Infos zum Programm der OPEN STAGE.](#)

NEU: Deep Dive Area – by HOSPITALITY pioneers: Halle B5, 15. bis 17. März von 11:00 - 16:00 Uhr

Hier wird mehr als nur an der Oberfläche gekratzt: In der neuen **Deep Dive Area** teilen Expertinnen und Experten aus der Hotel- und Gastrowelt in mehr als 60 Masterclasses wertvolle Insights und

praxisnahe Handlungsempfehlungen. [Weitere Informationen zur Deep Dive Area – by Hospitality pioneers.](#)

PINK CUBE: Halle A3, Stand 673

Als Innovations-Hotspot setzt der **PINK CUBE** neue Maßstäbe im Bereich Food & Beverage. Die international anerkannte Trendforscherin **Karin Tischer** von **food & more** (Kaarst) beleuchtet hier täglich die Trends von morgen, visionäre Ideen und praxisnahe Lösungen. [Weitere Infos zum Programm vom PINK CUBE.](#)

What The Food! – by foodlab: zwischen Halle B3.OG und B4.OG, täglich von 11:00 - 17:00 Uhr

Die Startup-Szene im Spotlight: In spannenden Panel Talks, Master Classes und Live Pitches geht es bei den New Kids um angesagte Foodtrends, innovative Konzepte, New Work, Nachhaltigkeit und die Hamburger Food-Szene. [Weitere Infos zum Programm von What The Food! – by foodlab.](#)

BACK STAGE: Halle A3, Stand 427

Hier stellen Konditormeisterinnen und -meister sowie talentierte Nachwuchskräfte der **Konditoren-Innung Hamburg** ihr Können eindrucksvoll bei Live-Vorführungen unter Beweis. Ein Highlight: **Bettina Schliephake-Burchardt**, Obermeisterin der **Konditoren-Innung Hamburg** und bekannt aus den TV-Formaten „Das große Backen“ und „Das große Promibacken“, gibt wertvolle Einblicke und praktische Anregungen. [Weitere Infos zur BACK STAGE.](#)

Networking

OFF THE RECORD: Halle B5, 15. bis 17. März von 17:30 - 20:30 Uhr

Good Vibes only! Tagsüber Meeting-Area und an drei Abenden Afterwork-Lounge. Einmal im Jahr trifft sich auf der INTERNORGA das „Who is Who“ der Außer-Haus-Branche – und kommt nach Messeschluss in der Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** zusammen. Nach einem inspirierenden und ereignisreichen Messetag der Ort, um den Abend entspannt bei Live-Musik und -Performances gemeinsam ausklingen zu lassen. [Weitere Infos zu OFF THE RECORD.](#)

Café FUTURE live: Eingang Mitte OG, täglich von 10:00 - 18:00 Uhr

Hospitality-Lounge und Denk-Bar der Profi-Gastronomie: Das **Café Future live** ist der innovative und kommunikative Branchen-Treffpunkt auf der INTERNORGA, präsentiert von foodservice, ahgz und gvpraxis. In entspannter Atmosphäre können Besuchende kulinarisch kreative Kostproben entdecken und spannenden Talkrunden mit Branchengrößen beiwohnen. [Weitere Informationen zum Café FUTURE live.](#)

DEHOGA Club: Foyer B4.OG, Stand 325

Der **DEHOGA Club** ist der pulsierende Treffpunkt für die Hotellerie und Gastronomie. Hier können sich Ausstellende und Besuchende in entspannter Atmosphäre austauschen und über aktuelle

Themen des **DEHOGA** informieren. Auf einen Besuch freuen sich die **DEHOGA**-Landesverbände Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Lippe und Sachsen-Anhalt. [Weitere Infos zum DEHOGA Club.](#)

Wettbewerbe

INTERNORGA Zukunftspreis: OPEN STAGE, Halle A3, 14. März um 12:00 Uhr

Außergewöhnliches Engagement, nachhaltiges Unternehmertum und visionäre Ideen: Der **INTERNORGA Zukunftspreis** würdigt Unternehmen, die neue Standards im Außer-Haus-Markt setzen und wird in den Kategorien ‚Nahrungsmittel & Getränke‘, ‚Technik & Ausstattung‘ sowie ‚Gastronomie & Hotellerie‘ verliehen. [Weitere Informationen zum INTERNORGA Zukunftspreis.](#) Das Finale ist [hier](#) als Livestream zu sehen.

Deutscher Gastro-Gründerpreis, Saal Chicago, 14. März um 14:00 Uhr

Hier treffen die zukunftsweisendsten Gastro-Gründungskonzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz aufeinander, die zuvor aus einer Vielzahl von Bewerbungen durch eine Jury ausgewählt wurden. Im Finale stellen fünf Nominierte ihr Konzept live vor – wer gewinnt, entscheiden die Fachbesuchenden vor Ort und digital per Live-Voting. Nicht verpassen! [Weitere Infos zum Deutscher Gastro-Gründerpreis.](#) Das Finale kann am **14. März** [hier](#) per Livestream verfolgt werden.

NEXT CHEF AWARD: Halle B6, Stand 444, 16. und 17. März

Nervenkitzel pur: In packenden Live-Challenges beweisen 18 aufstrebende Nachwuchstalente ihre Kochkünste und stellen sich der hochkarätigen Jury rund um **Johann Lafer**, Nelson Müller, Cornelia Poletto, Marco Müller uvm.. Als Gewinn wartet unter anderem die Chance, ein eigenes Kochbuch im renommierten **Gräfe und Unzer Verlag** zu veröffentlichen. [Weitere Informationen zum NEXT CHEF AWARD.](#) Das Finale ist [hier](#) als Livestream zu sehen.

Pizza-Experience, Halle B7, 17. und 18. März

Pizza-Lover aufgepasst! Hier wird die Welt der Pizza zum greifbaren Erlebnis. Profis wie **Luca Di Massa** und **Umberto Napolitano** zeigen die neuesten Trends, Techniken und Zutaten – von Klassikern bis zu modernen Kreationen. Ein Highlight sind auch die spannenden Wettbewerbe: die **12. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker** am **17. März** und die **3. European Pizza Excellence 2025** am **18. März.** [Weitere Informationen zur Pizza Experience.](#)

Specials

NEU: Future Food: Halle B3.0G

Mit dem neuen Trendbereich **Future Food** schafft die INTERNORGA eine Plattform für zukunftsweisende und nachhaltige Ernährungskonzepte. Von alternativen Proteinen über Foodtech bis zur

Fermentation – visionäre Unternehmen zeigen hier, wie sich die Ernährung von morgen gestalten könnte. [Weitere Informationen zum Trendbereich Future Food.](#)

NEU: freakstotable: Halle B7, Stand 303

Eine zukunftsfähige Welt, in der qualitativ hochwertige Lebensmittel zugänglich sind und wertgeschätzt werden – das ist die Vision des Vereins **freakstotable**. Am Stand finden Besuchende zahlreiche Inspirationen, spannendes Wissen und lernen rund 40 Manufakturen kennen, die hochwertige und nachhaltig produzierte Lebensmittel anbieten.

NEU: SCA Barista Meisterschaft: Foyer Ost OG, 14. - 16. März, täglich von 10:00 - 18:00 Uhr

Hier entstehen aus hochwertigen Bohnen wahre Kunstwerke. Deutschlands talentierteste Baristi stellen ihr Können mit außergewöhnlichen Kaffeespezialitäten unter Beweis und kämpfen darum, Deutschland exklusiv bei der SCA World Barista Championship in Mailand zu vertreten. [Weitere Infos zur SCA Barista Meisterschaft.](#)

Newcomers Area: Halle B4.0G

Der Place-to-be für alle, die nach frischen Ideen und innovativen Lösungen suchen. Seit über einem Jahrzehnt gilt der Bereich als Trendbarometer und bietet einen einzigartigen Mix aus Produktneheiten sowie innovativen Dienstleistungen für den gesamten Außer-Haus-Markt, unter anderem von Start-ups wie **getvoila** und **The Jackfruit Company**. [Weitere Informationen zur Newcomers Area.](#)

Skywalk Tafel: Brücke zwischen dem A- und B-Gelände

Die 40 Meter lange **Skywalk Tafel** bietet einen beeindruckenden Ausblick auf die neusten Tabletop-Designs: Hier sehen Besuchende auf einen Blick, was bei Porzellan, Gläsern, Tischdekoration, Besteck und Co. künftig wegweisend sein wird – die perfekte Chance, neue Ideen für die Tischgestaltung zu sammeln. [Weitere Informationen zur Skywalk Tafel.](#)

AI CENTER: Halle A3

Von Personalmanagement über Warenwirtschaft bis hin zur Nachhaltigkeit: Welche Chancen künstliche Intelligenz für den Außer-Haus-Markt bereithält und wie sie Betrieben hilft, smarter, effizienter und kostensparender zu arbeiten, zeigen innovative KI-Start-ups und das Netzwerk **AI.Hamburg**. [Weitere Informationen zum AI CENTER.](#)

ProVeg Kompetenzzentrum: Eingang Mitte OG, Stand 103

ProVeg ist das zentrale Informations- und Kompetenzzentrum für das Thema pflanzliche Küche auf der INTERNORGA. Vor Ort wird Beratung geboten und über Trends und Potenziale von veganen und vegetarischen Speisen für den Außer-Haus-Markt informiert. [Weitere Informationen zum ProVeg Kompetenzzentrum.](#)

Und das ist nur ein Vorgeschmack! Ob in einer der 11 Hallen mit rund 1.200 Ausstellenden, Trendbereich oder Bühnenprogramm – überall auf der INTERNORGA 2025 gibt es spannende

Neuheiten, Inspirationen und Trends zu entdecken. Ein echtes Muss für alle, die den Außer-Haus-Markt von morgen mitgestalten und ihr eigene Geschäft voranbringen wollen. Weitere Infos zu den Highlights finden sich auf der [Website der INTERNORGA](#).

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: <https://hmc.canto.de/b/MANJS>

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