

INTERNORGA 2024: Spitzeninnovationen für Gastronomie und Hotellerie

Hamburg, 23.01.2024: Die Anforderungen an Hotels und Restaurants haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Vielfältige Speisen- und Getränkeauswahl, nachhaltige Verpackungen, ansprechendes Design und Mobiliar sowie zukunftsorientiertes Handeln sind in Gastronomie und Hotellerie nicht mehr wegzudenken. Gerade auch im Hinblick auf die vielen aktuellen Herausforderungen präsentiert die internationale Leitmesse INTERNORGA vom 08. bis 12. März 2024 angesagte Trends und Innovationen rund um Restaurant- und Hotelausstattung, Neuigkeiten im Bereich Food & Beverage, Packaging & Delivery sowie Künstliche Intelligenz (KI).

Künstliche Intelligenz revolutioniert die Branche

Digitale Anwendungen sind heutzutage für Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie unverzichtbar. Sie bereichern den Markt, indem sie tägliche Abläufe vereinfachen, gleichzeitig die Kosteneffizienz steigern und die Rentabilität erhöhen. Von intelligenten Buchungssystemen bis hin zu digitalen Gästemanagement-Tools – die INTERNORGA 2024 bietet einen umfassenden Überblick über das gesamte Angebot für mehr Power im eigenen Business. Insbesondere in den Bereichen Gästeservice, Chatbots, Recruiting und Personalsteuerung wird eine Veränderung durch Künstliche Intelligenz (KI) spürbar werden. Ein Vorreiter auf diesem Gebiet ist unter anderem die Nesto Software GmbH, die für ihre Cloud-Software zur Steuerung von Betrieben mithilfe von KI im letzten Jahr den **INTERNORGA Zukunftspreis** in der Kategorie „Technik & Ausstattung“ erhielt. Dieser zeichnet zukunftsorientierte Konzepte aus.

Food-Trends im Blickpunkt

Speisen und Getränke gehören zur DNA der Hospitality-Industrie. Dass gerade die Esskultur einem dynamischen Wandel unterliegt, verzeichnen die Akteure der Branche schon seit Längerem. Wie facettenreich die derzeitige Entwicklung im Bereich Food & Beverage ist, zeigt auch 2024 wieder die INTERNORGA. In diesem Jahr legt die Leitmesse mit dem **INTERNORGA FoodZoom 2.0** zudem eine kompakte Trendanalyse vor. Die international anerkannte Trend-Forscherin **Karin Tischer** beleuchtet darin fünf Trends, die den Außer-Haus-Markt der Zukunft prägen werden. **Alternative Proteinquellen, Plant-based-Food, nachhaltige und ressourcenschonende Speisen und Getränke bilden unter anderem die Schwerpunkte der Analyse. Neue Ernährungsgewohnheiten haben bereits Einzug in die Gastronomie und Hotellerie gefunden: ein veganes Frühstücksangebot wie zum Beispiel Croissants oder Ei-Spezialitäten in Hotels sowie Fleisch- und Fisch-Alternativen in der Gastronomie.** Geschmackvolle Konzepte und aktuelle Ideen sind vom 08. bis 12. März 2024 im großen Ausstellungsbereich **Nahrungsmittel und Getränke** auf der INTERNORGA live zu erleben.

Nachhaltige Verpackungen sind die Zukunft

Das gesamte Thema „Verpackungen für Speisen und Getränke“ hat in den vergangenen Jahren deutlich an Fahrt aufgenommen. Angetrieben durch Lieferboom und gesetzliche Vorgaben sind nachhaltige To-go-Behältnisse oder Mehrwegsysteme gefragter denn je. Im großen Trendbereich

Packaging & Delivery werden wegweisende Konzepte für die Gastronomie vorgestellt. Zu entdecken sind Innovationen rund um umweltfreundliche Verpackungslösungen und nachhaltige Lieferkonzepte. Diese wird auch das Unternehmen Vytal präsentieren: „Die INTERNORGA bietet uns die perfekte Gelegenheit, unsere digitale Mehrwegplattform vorzustellen und das Geheimnis unserer neuesten aufregenden Produktinnovation vor einem breiten Publikum zu enthüllen. Wir freuen uns auf inspirierende Begegnungen und spannende Gespräche“, so Vytal Geschäftsführerin **Dr. Josephine Kreische**.

Perfekt inszeniert mit der optimalen Restaurant- und Hotelausstattung

Die perfekte Einrichtung und die passende Beleuchtung sind das A und O für Restaurants und Hotels. Vom stimmigen Interieur, zeitgemäßen Table Top über gemütliche Hoteleinrichtungen und Loungemöbel: **Restaurant- und Hotelausstattung** erhält auf der INTERNORGA 2024 eine große Bühne und vereint Gastgeber aus Gastronomie und Hotellerie mit führenden Ausstellenden weltweit. Flankiert von jungen und innovativen Formaten profitieren die Besuchenden von zukunftsorientierten Denkanstößen. **Sarah Hinsche**, Geschäftsführerin Hinsche Gastrowelt Unternehmensgruppe, sagt: „Unser gesamtes Team der Hinsche Unternehmensgruppe freut sich auf die INTERNORGA 2024. Diese Messe ist für uns nicht nur eine Gelegenheit, die neuesten Innovationen und Lösungen zu präsentieren, sondern auch eine wertvolle Plattform, um mit Kunden und Partnern zusammenzukommen, die unsere Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie teilen.“ **Christian Hugot**, Geschäftsführer der Stuhlfabrik Schnieder GmbH, ergänzt: „Als ein Unternehmen, das seit Anbeginn der INTERNORGA dabei ist, schätzen wir den persönlichen Austausch, die inspirierenden Impulse und die wegweisenden Innovationen, die auf dieser Messe präsentiert werden. Die INTERNORGA ist für uns nicht nur eine Veranstaltung, sondern ein wichtiger Treffpunkt, um die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie aktiv mitzugestalten.“

Weitere Inspiration bietet die **Newcomers Area**: Start-ups stellen hier erstmalig ihre Produkte und Konzepte vor. **Mit der INTERNORGA Open Stage, die 2024 unter anderem den Pink Cube von Karin Tischer präsentiert,** und der Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** erhalten Besuchende zudem 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/VK6F9

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 35692445

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