

INTER NORGA

14. – 18.03.2025



Alle
zusammen.

All together.

RÜCKBLICK Looking back
Das ganz große Erlebnis
A memorable experience

Seite 2 Page 2

EINBLICK Looking closer
Daten & Fakten
Facts and figures

Seite 8 Page 8

AUSBLICK Looking ahead
Themen & Trends
Topics and trends

Seite 10 Page 10

Danke für 2024!

Thanks for 2024!



Recap film
online:



„Alle zusammen.“ war unser Motto, und das wurde auch jeden Tag gelebt, gearbeitet und gefeiert. Mit großem Erfolg! Auch die After-Work-Lounge OFF THE RECORD ist zum absoluten Hit geworden.

This year's trade fair was held under the banner of 'All together', which was not only practised, but also celebrated, every single day. With great success! The OFF THE RECORD after-work lounge was also an absolute triumph!

Awards & Kongresse

Awards and conferences

REVIEW 2024



Next Chef Award. Das spannende Live-Event unter der Leitung von Johann Lafer. Next Chef Award. A thrilling live event led by Johann Lafer.



Start in eine große Zukunft. Die Gewinnerinnen und Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises. A springboard for a bright future. The winners of the INTERNORGA Future Award.



Deutscher Gastro-Gründerpreis. Das Highlight am ersten Messttag. Deutscher Gastro-Gründerpreis. The highlight of day one.



Europas größter Branchenkongress: das Internationale Foodservice-Forum. Europe's leading industry congress: the International Foodservice Forum.

© foodservice/Thomas Feckin



© foodservice/Annetta Riedl



REVIEW 2024

Der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie. Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie.



Spannende Konzepte. Motivierte Teilnehmende. Inspirierende Gewinnerinnen und Gewinner. Die Branche lebt. Exciting concepts. Motivated participants. Inspiring winners. The industry is thriving.

Meinungen & Stimmen

Feedback and reviews

„An allen Tagen spürte man in Hamburg diese besondere Atmosphäre, die nur die INTERNORGA kreieren kann: An jeder Ecke trifft man interessante Kontakte, führt inspirierende Gespräche und sammelt neue Eindrücke. Wir Ausstellende sind, insbesondere angesichts der dieses Jahr nicht einfachen Rahmenbedingungen, mit der INTERNORGA 2024 voll zufrieden.“

‘On every single day in Hamburg, you could sense that special atmosphere that only INTERNORGA can create: interesting contacts, inspiring conversations and new impressions await around every corner. Especially when considering the challenging environment this year, we exhibitors are delighted with INTERNORGA 2024.’

United Tables by Zwiesel
Christian Strootmann,
Managing Director United Tables



„Die diesjährige INTERNORGA war für uns großartig. Wir waren begeistert, wieder dabei zu sein. Es waren fünf erfolgreiche Tage mit einer tollen Stimmung und sehr guten Gesprächen. Mit nationalen und internationalen Top-Entscheiderinnen und -Entscheidern stehen wir im Austausch für das passende Heißgetränke-Konzept.“

‘This year’s INTERNORGA was sensational for us. We were delighted to be back. The atmosphere was great and we had many excellent discussions over five successful days. We are consulting with national and international top decision-makers to help them find the right hot beverage concept.’

J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Nils Stoevesand, Leiter Key-Account
Management, J.J. Darboven

„Nach drei Jahren Abwesenheit waren wir endlich wieder auf der INTERNORGA und wir haben es wirklich vermisst! Besonders der Montag war einfach fantastisch und neben vielen bekannten Kundinnen und Kunden hatten wir auch die Möglichkeit, einige neue Kontakte zu knüpfen und inspirierende Menschen aus der Branche kennenzulernen. Wir freuen uns schon darauf, wiederzukommen!“

‘After a three-year absence, we were finally back at INTERNORGA, a fair that we had really missed! The Monday, in particular, was fantastic; as well as catching up with many existing customers, we also had the opportunity to make several new contacts and get to know some inspiring people in the industry. We are already looking forward to next time!’

Hinsche Gastrowelt GmbH
Sarah Hinsche, Inhaberin / Geschäftsführerin
der Hinsche Gastrowelt GmbH



„Die INTERNORGA ist für RATIONAL seit jeher eine der wichtigsten Messen. Hier sind wir mit unseren Kochshows nah an unseren Kundinnen und Kunden und erfahren in zahlreichen Gesprächen, wie wir sie auch in Zukunft begeistern können. Dass wir damit den Puls der Zeit treffen, zeigen uns die vielen Besucherinnen und Besucher an unserem Stand.“

‘INTERNORGA has always been a crucial trade fair for RATIONAL. Here, our live cookery demonstrations bring us close to our customers – and our numerous conversations with them reveal how we can keep surpassing their expectations. The many visitors to our stand also indicate that we have our finger firmly on the pulse.’

RATIONAL Deutschland
Thomas Pfeiffer, Geschäftsführer
RATIONAL Deutschland

„Die INTERNORGA ist ein pulsierender Ort der Innovation und Inspiration. Und für uns zentral, um Trends und Entwicklungen in der Branche zu verfolgen und unsere Innovationen vorzustellen. Die Gespräche mit unseren Kundinnen und Kunden waren sehr wertvoll und wir haben einiges daraus gelernt. Insgesamt ein super Event, das uns immer wieder Spaß macht und voranbringt.“

‘INTERNORGA is a vibrant hub of innovation and inspiration. For us, it plays a central role when it comes to following trends and developments in the industry and showcasing our innovations. The conversations we had with our customers were invaluable and taught us a great deal. Overall, an excellent event that we not only always enjoy, but that gives us renewed momentum.’

Nestlé Deutschland AG
Martin Sachse,
Business Executive Officer



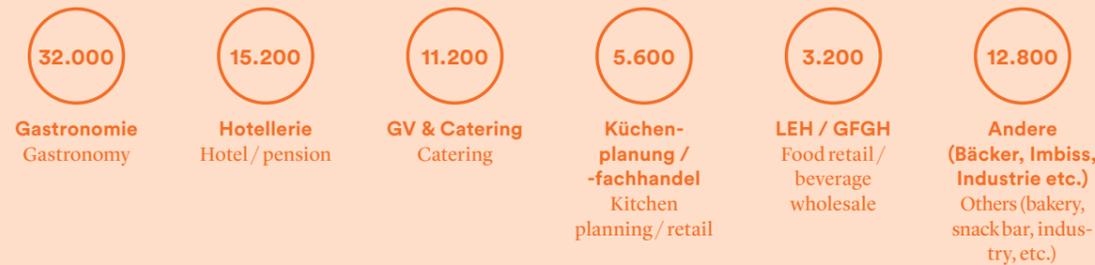
D A T E N & F A K T E N
F A C T S A N D F I G U R E S

Die INTERNORGA steht seit Jahren für eine außergewöhnliche Performance und Beliebtheit bei Ausstellenden und Besuchenden.

For years, INTERNORGA has stood for outstanding performance and popularity amongst exhibitors and visitors.

≈ **80.000**
Besuchende visitors

Branchenmix Industry mix



Herkunft der Fachbesuchenden Origin of trade visitors

22% Niedersachsen, Bremen · 22% Hamburg · 17% NRW · 11% Schleswig-Holstein
7% Berlin, Brandenburg · 21% andere Bundesländer / other German states
5% der Besuchenden kommen aus dem Ausland / of visitors came from abroad

65% hatten einen Anfahrtsweg von über 100 km / made a journey of more than 100 km

77% der Ausstellenden planen, sich in Zukunft erneut an der INTERNORGA zu beteiligen.
77% of exhibitors are planning to appear at INTERNORGA again in future.



93%

der Besuchenden bewerten die INTERNORGA mit sehr gut / gut.

of visitors rate the INTERNORGA as very good / good.



82%

der Ausstellenden würden die INTERNORGA bestimmt oder wahrscheinlich weiterempfehlen.

of exhibitors would definitely or probably recommend INTERNORGA.

Für 72% der Ausstellenden ist die INTERNORGA die wichtigste Gastronomiemesse.

72% of exhibitors consider INTERNORGA the most important trade fair in the food industry.

72% der Ausstellenden bewerten die INTERNORGA insgesamt als sehr gut / gut.

72% of exhibitors rate INTERNORGA as very good / good overall.

TOP-5-Ziele der Besuchenden
Visitors' five main objectives

- **Infos über neue Produkte, Neuheiten und Trends**
- **Allgemeine Marktorientierung**
- **Vorbereitung von Investitions- und Einkaufsentscheidungen**
- **Neue Geschäftskontakte anbahnen und Geschäftskontakte pflegen**
- **Erfahrungs- und Informationsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen**
- Gathering information about new products, innovations and trends
- General market orientation
- Preparation of investment and purchasing decisions
- Maintaining existing business contacts
- Experience, exchange of information with colleagues

Themen & Trends

Topics and trends



INTERNORGA

Alle Jahre wieder präsentiert die INTERNORGA die Highlights sämtlicher Themenbereiche aller Branchen des faszinierenden Außer-Haus-Marktes.

Every year, INTERNORGA showcases the highlights across all areas of every industry in the fascinating out-of-home market.



TRENDS

Zero Waste bleibt das Gebot der Stunde. Plant-based-Produkte wachsen überdurchschnittlich. Packaging & Delivery und künstliche Intelligenz werden zum Gamechanger. Nur die INTERNORGA liefert den kompletten Überblick.

Zero waste remains the order of the day. Plant-based products are recording above-average growth. Packaging + delivery and artificial intelligence are becoming game changers. Only INTERNORGA offers the full picture.

Inspiration & Innovation

INTERNORGA



Newcomers Area

Junge Unternehmen brauchen die Chance, ihre Innovationen einem kritischen Fachpublikum präsentieren zu können. Hier finden sie die ideale Plattform, zentral und nicht zu übersehen im bestens frequentierten Obergeschoss der Halle B4. Ein perfekter Mix aus Produktneuheiten und innovativen Services bietet Besuchenden jede Menge Inspiration und den teilnehmenden Unternehmen zahlreiche Kontakte in Gastronomie, Hotellerie und Handel. Hier nehmen Erfolgsgeschichten ihren Anfang.

Newcomers' Area

Start-ups need an opportunity to present their innovations to a critical industry audience. Here, they find the perfect platform - in a central and prominent location on the high-footfall upper level of hall B4. A perfect blend of product innovations and groundbreaking services offers visitors ample inspiration and provides participating companies with contacts galore in the food and beverage, hospitality and retail sectors. This is where success stories are born.



TRENDS

Packaging & Delivery

Den absoluten Trendthemen schenken Branche und Verbrauchende gleichermaßen Aufmerksamkeit. Die Vielzahl an Verpackungen fordern besonders nachhaltige und durchdachte Konzepte. Lieferdienste fungieren längst als „verlängerter Restaurantbesuch“ und prägen zunehmend das Stadtbild.

Packaging and delivery

Industry and consumers alike are focusing closely on these hot topics. The numerous kinds of packaging available require exceptionally sustainable and sophisticated solutions. Delivery services have long been functioning as an extension of restaurant visits and are becoming ever more popular in towns and cities.

ALLE ZUSAMMEN.

Networking & Bühnen

Networking and stages

INTERNORGA



Nichts bringt Menschen so zusammen wie Essen!
Nothing brings people together like food.



Open Stage, ProVeg, AI CENTER, Café Future, foodlab und mehr.

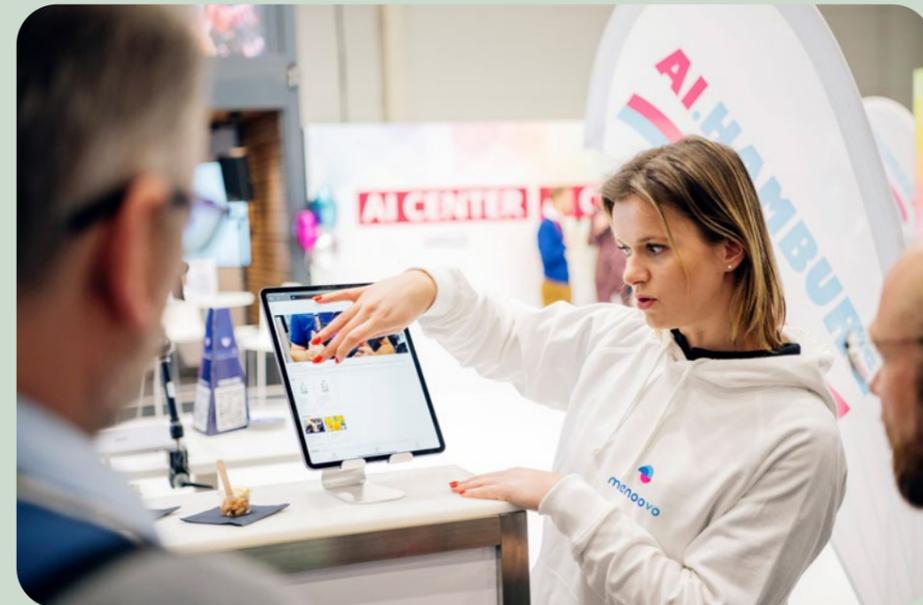
Open Stage, ProVeg, AI CENTER, Café Future, foodlab and more.



Auch 2025 steht ganz im Zeichen von Inspiration und Innovation. Dafür bietet die INTERNORGA mit all ihren Formaten die ideale Plattform.

2025 will once again be all about inspiration and innovation. With myriad formats, INTERNORGA represents the perfect platform.

SPECIALS



AI CENTER
Künstliche Intelligenz im Außer-Haus-Markt? Innovative Start-ups zeigen Chancen und Potentiale.

AI CENTER
Artificial intelligence in the out-of-home market? Pioneering start-ups reveal opportunities and potential.

A really big hello!

INTERNORGA



Open Stage
Geballtes Expertenwissen auf einer aufregenden Bühne. Das Who is who des Außer-Haus-Marktes trifft sich zu Impulsvorträgen, Best-Practice-Beispielen, Talks und Diskussionen rund um Trendthemen wie Digitalisierung und KI, zu Innovationen, Foodtrends und vielem mehr.

Open Stage
A wealth of expert knowledge on one exciting stage. A who's who of the out-of-home market comes together for a series of keynote speeches, best practice examples, talks and discussions on hot topics such as digitalisation and AI, as well as innovations, food trends and plenty more besides.



SPECIALS

ProVeg
Das Kompetenzzentrum für die Ernährung der Zukunft. Gesammelte Expertise aus der pflanzlichen Küche.

ProVeg
The centre of excellence for tomorrow's nutrition. An abundance of expertise in plant-based cuisine.

What The Food! - by foodlab
Die aktuellsten Food-Trends und -Themen. Aufbereitet in Master Classes, Vorträgen, Live-Pitches und Panels.

What The Food! - by foodlab
The latest food-related topics and trends. Presented through master classes, talks, live pitches and panel discussions.

ALLE ZUSAMMEN.

OFF THE RECORD

INTERNORGA



Rekord OFF THE RECORD. Über 9.000 Besuchende haben an drei Tagen die After-Work-Lounge besucht und gefeiert.

Record-breaking OFF THE RECORD. More than 9,000 visitors stopped by to enjoy and celebrate this after-work lounge over a three-day period.



More online:



DAS Networking-Format des Jahres wird immer beliebter und schafft den perfekten Übergang vom Business- zum Smalltalk.

THE networking forum of the year is growing in popularity, bridging the gap between business and small talk.

OFF THE RECORD



INTERNORGA



ALLE ZUSAMMEN.



Good vibes only!

OFF THE RECORD

Kaum auf der Welt hat das jüngste „Baby“ der INTERNORGA schon Riesenformat. OFF THE RECORD schafft für Gästinnen und Gäste die perfekte Atmosphäre, um sich nach einem aufregenden Messttag ganz entspannt in styliher Atmosphäre und abseits des Business austauschen zu können. Food, Drinks und Music vom Live-DJ inklusive.

Still in its infancy, the youngest INTERNORGA 'baby' has already made a huge impact. OFF THE RECORD creates the perfect atmosphere for guests to swap stories after an eventful day at the trade fair, away from the cut and thrust of business and in a stylish ambience. Complete with food, drinks and a live DJ!



Vincent Spitzmann, Claudia Becker,
Yvonne Reinshagen, Claudia Jeske,
Matthias Balz, Isabel Brückner
(von links nach rechts)
(from left to right)



Ihre Ansprech- partnerinnen und -partner

Your contacts

TEAM

Matthias Balz
Director INTERNORGA
+49 40 3569-2435
matthias.balz@hamburg-messe.de

Claudia Becker
Exhibition Manager
Küchentechnik und -ausstattung
Kitchen technology and equipment
+49 40 3569-2453
claudia.becker@hamburg-messe.de

Isabel Brückner
Exhibition Manager
Restaurant- und Hotelausstattung
Restaurant and hotel equipment
+49 40 3569-2436
isabel.brueckner@hamburg-messe.de

Claudia Jeske
Exhibition Manager
Digitale Anwendungen
Digital applications
+49 40 3569-2434
claudia.jeske@hamburg-messe.de

Impressum
Herausgeber Publisher: Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg · Messeplatz 1 · 20357 Hamburg · Deutschland Germany
Tel. +49 40 3569-0 · Fax +49 40 3569-2203 · info@hamburg-messe.de · info@cch.de

Yvonne Reinshagen
Exhibition Manager
Küchentechnik und -ausstattung
Kitchen technology and equipment
+49 40 3569-2433
yvonne.reinshagen@hamburg-messe.de

Vincent Spitzmann
Exhibition Manager
Nahrungsmittel und Getränke
Food and beverages
+49 40 3569-2432
vincent.spitzmann@hamburg-messe.de

Ira Sürth
Vertrieb
Sales
+49 40 3569-2846
ira.suerth@hamburg-messe.de

Oliver Tempel
Vertrieb
Sales
+49 40 3569-2393
oliver.tempel@hamburg-messe.de

Sign up now!



INTERNORGA 2025

**Jetzt
anmelden!**
internorga.com

14. – 18.
März
March 2025