

Ausstellende Unternehmen in Newcomers Area auf der INTERNORGA 2026 (in alphabetischer Reihenfolge):

BITEdrink GmbH (Kopenhagen, Dänemark)

BITEdrink bietet biologische Getränkemixer exklusiv für die Gastronomie. Die Produkte ermöglichen schnelle, konsistente und profitabel kalkulierbare Drinks in sechs Geschmacksrichtungen – platzsparend, nachhaltig und ohne Zusatzstoffe im 5-Liter-Bag-in-Box-Format. [Weitere Informationen zu BITEdrink GmbH.](#)

Bombay Delight GmbH (Berlin)

Bombay Delight produziert authentischen Chai-Sirup auf Basis traditioneller indischer Rezepturen mit kräftigem Assam-Tee und natürlichen Gewürzen. Der Sirup ist speziell für den professionellen Einsatz entwickelt, ermöglicht eine schnelle, konsistente Zubereitung und bringt die indische Chai-Kultur – Genuss, Wärme und Gastfreundschaft – in Cafés, Restaurants und Hotels. [Weitere Informationen zu Bombay Delight GmbH.](#)

Brizza GmbH (Herxheim, Rheinland-Pfalz)

Brizza verbindet ofenfrischen, voll belauten Brezetteig mit der Knusprigkeit einer Pizza – eine innovative Brezelpizza, die sich schnell und kreativ belegen lässt. Der handgeformte Brezelboden sorgt für außen knusprige und innen fluffige Textur; die vorgebackenen Böden sind in wenigen Minuten servierfertig und ideal für Gastronomie, Catering und neue kulinarische Konzepte. [Weitere Informationen zu Brizza GmbH.](#)

CALL ME NUTS (Hamburg, Hamburg)

CALL ME NUTS entwickelt vielseitige Peanut-Butter-Produkte – von klassischen Varianten bis zu Sorten mit Chili oder knusprigen Kernen. Die Produkte sind vegan, frei von Palmöl und ohne zugesetzten Zucker und eignen sich für unterschiedlichste kulinarische Anwendungen. [Weitere Informationen zu CALL ME NUTS.](#)

Crushi (The Crushi B.V.) (Utrecht, Niederlande)

Crushi stellt patentierte „Crunchy Sushi“-Snacks her, die eine knusprige Hülle mit klassischem Sushi im Inneren verbinden. Die tiefgekühlten Produkte lassen sich einfach im Ofen, in der Heißluftfritteuse oder Fritteuse zubereiten und bieten frischen Geschmack, Komfort und weniger Lebensmittelabfall – für Gastronomie und Endverbraucher. [Weitere Informationen zu The Crushi B.V.](#)

Fruit Rebel GmbH (Kirchdorf am Inn, Bayern)

Fruit Rebel bringt mit den Apple Fries eine moderne Snack-Innovation für Gastronomie und Handel auf den Markt. Die knusprigen Apfelsticks sind ein tiefgekühltes Convenience-Produkt, vielseitig einsetzbar als Dessert, Snack oder Menükomponente. [Weitere Informationen zu Fruit Rebel GmbH.](#)

Franz von Fein GmbH (Tübingen, Baden-Württemberg)

Franz von Fein steht für alkoholfreie Premium-Aperitifs aus handwerklicher Herstellung mit Bio-Früchten und Botanicals. Ergänzt wird das Sortiment durch Sparkling Cuvées, die alkoholfreien Genuss neu interpretieren. [Weitere Informationen zu Franz von Fein GmbH.](#)

Hannheinehof Lebensmittel GmbH (Fulda-Niederode, Hessen)

Der Hannheinehof produziert Premium-Getränke aus regionalen Streuobstwiesen und steht seit zehn Generationen für biologische Landwirtschaft, Vielfalt und nachhaltige Qualität. [Weitere Informationen zu Hannheinehof Lebensmittel GmbH.](#)

Heime – el Snackie (Hamburg)

El Snackie vereint authentische mexikanische Rezepturen mit deutscher Produktion und bietet natürliche Snack- und Lebensmittelprodukte „Made in Germany“. Das Unternehmen steuert die gesamte Wertschöpfungskette von der Produktentwicklung bis zur Auslieferung eigenständig. [Weitere Informationen zu El Snackie.](#)

Nature Line Cutlery Oy (Outokumpu, Finnland)

Nature Line entwickelt hochwertige, wiederverwendbare Tableware aus über 95 Prozent erneuerbaren, biobasierten Materialien – langlebig, ressourcenschonend und vollständig EU-konform. [Weitere Informationen zu Nature Line Cutlery.](#)

PolarFoxx.com GmbH (Bornheim, Nordrhein-Westfalen)

PolarFoxx.com bietet digitale Lösungen zur lückenlosen Temperaturüberwachung und Dokumentation für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Die Systeme automatisieren HACCP-Prozesse und erhöhen Effizienz und Transparenz. [Weitere Informationen zu PolarFoxx.com GmbH.](#)

SHO (The Mediterranean Food Lab) (Dijon, Frankreich / Produktionshub NL)

SHO entwickelt pflanzliche, fermentierte Fonds mit komplexen, tiefen Geschmacksprofilen – 100 % natürlich, frei von Zusatzstoffen und „von Köchinnen und Köchen für Köchinnen und Köche“ gedacht. [Weitere Informationen zu SHO.](#)

The Jackfruit Company (Boulder, Colorado, USA)

The Jackfruit Company produziert nachhaltige, pflanzliche Jackfruit-Produkte und unterstützt mit ihrer integrierten Lieferkette über 1.700 Bauernfamilien. Die mehrfach ausgezeichneten Produkte sind weltweit im Einsatz und wachsen stark in Europa. [Weitere Informationen zu The Jackfruit Company.](#)

The Oater (Köln, Nordrhein-Westfalen)

The Oater ermöglicht die Herstellung von frischem Barista-Haferdrink direkt vor Ort in Gastronomie und Catering. Die automatisierte Lösung liefert konstante Premium-Qualität, reduziert

Verpackungsmüll sowie Liefer- und Lageraufwand und fügt sich nahtlos in den täglichen Arbeitsablauf ein. [Weitere Informationen zu The Oater.](#)

ZEEN Tech AG (Immensee, Kanton Schwyz, Schweiz)

ZEEN Tech AG hat die weltweit erste patentierte Food-Processing-Technologie entwickelt, die Snacks und Chips ausschließlich mit Wasser verarbeitet – ohne Öl, ohne Luft und mit 0 % Fett. [Weitere Informationen zu ZEEN Tech AG.](#)

Ziropa ApS (Aarhus, Dänemark)

Ziropa produziert Premium-Limonaden, Iced Teas und Sirupe aus echten Früchten – ohne künstliche Zusätze und vollständig handwerklich in Dänemark hergestellt. [Weitere Informationen zu Ziropa ApS.](#)