

Pressemitteilung

Premiere in Hamburg: FOOD FREEZING FORUM bringt 2026 Industrie und Innovatoren im Tiefkühlbereich zusammen

Hamburg, 30. September 2025 – Am 17. März 2026 feiert das FOOD FREEZING FORUM seine Premiere auf dem Hamburger Messegelände und bringt erstmals Fachpraxis und Technologie rund um industrielle Gefrierverfahren auf eine gemeinsame Bühne. Parallel zur INTERNORGA, der internationalen Leitmesse für Hospitality und Foodservice, entsteht mit dieser Veranstaltung eine Plattform für Innovation, Austausch und Lösungen für eine Branche mit jährlich stetigem Wachstum.

Ob Pizza, Backwaren oder Feinkost – Tiefkühlprodukte spielen in allen Bereichen der modernen Lebensmittelbranche eine zentrale Rolle - vom Lebensmitteleinzelhandel bis zur Außer-Haus-Verpflegung. Laut Frozen Foods Market Reports wächst der globale Markt rasant, mit durchschnittlich 5.2 Prozent jährlich bis 2028. Europa spielt dabei eine Schlüsselrolle: Deutschland führt die weltweite Rangliste sowohl als größter Produzent als auch größter Verbraucher an, dicht gefolgt von Frankreich, Belgien, Italien und den Niederlanden. Angesichts dieses steigenden Bedarfs und der technologischen Herausforderungen im industriellen Gefrierprozess initiiert die Hamburg Messe und Congress das geeignete Austauschformat: Am 17. März 2026 findet das FOOD FREEZING FORUM erstmals in Hamburg statt - parallel zur INTERNORGA, der internationalen Leitmesse für Hospitality und Foodservice. "Tiefkühlprodukte sind haltbar, nährstoffschonend und flexibel einsetzbar - moderne Gefriertechnologien eröffnen dabei neue Marktpotenziale. Es ist daher höchste Zeit, diesem innovativen Thema eine eigene Bühne zu geben und dafür ist unser zentraler Veranstaltungs-Campus prädestiniert", sagt Heiko M. Stutzinger, CEO der Hamburg Messe und Congress. "Mit dem FOOD FREEZING FORUM stärken wir gezielt unsere Kompetenz im Bereich Food und bauen dabei auf über 100 Jahre INTERNORGA-Erfahrung am Standort Hamburg."

Technologie trifft Praxis: Austausch auf Augenhöhe beim FOOD FREEZING FORUM

Mit dem FOOD FREEZING FORUM schafft die Hamburg Messe und Congress eine einzigartige Plattform, die sich erstmals gezielt den technologischen Verfahren des industriellen Einfrierens widmet. Das Fachforum wird durch eine begleitende Ausstellung ergänzt, in der führende Technologieanbieter ihre neuesten Lösungen präsentieren. Mittelpunkt Erfahrungsberichte von Produktions- und Technikleitenden namhafter Tiefkühlkostherstellender. Sie geben Einblicke in reale Produktionsprozesse, diskutieren Herausforderungen sowie Optimierungspotenziale und zeigen, wie moderne Gefriertechnologien zur Effizienzsteigerung und Qualitätsverbesserung beitragen können. "Die industrielle Gefriertechnik ist ein unterschätzter Hebel für Energieeffizienz und Produktqualität", sagt Dr. David Burzynski, Gründer und Geschäftsführer von Coldsense Technologies. "Gerade in Zeiten steigender Energiekosten lohnt sich der Blick auf innovative Lösungen entlang des gesamten Food-Freezing-Prozesses. Der direkte Austausch mit anderen Fachpersonen und Technologieanbietenden ist dabei essenziell – und genau dafür bietet das FOOD FREEZING FORUM den idealen Rahmen."



Mit dem **FOOD FREEZING FORUM** setzt die Hamburg Messe und Congress ein starkes Zeichen für die Zukunft der Tiefkühltechnologie von Lebensmitteln. Wer die Branche mitgestalten will, sollte diesen Termin nicht verpassen. Denn Hamburg wird zum Treffpunkt für alle, die in diesem Segment bereits tätig sind oder zukünftig sein werden.

Über das FOOD FREEZING FORUM:



Das FOOD FREEZING FORUM ist das neue Fachforum für industrielle Gefriertechnologien. Als Treffpunkt für Technologieanbietende sowie Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker der Tiefkühlbranche findet es am 17. März 2026 im Raum Chicago auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Im Fokus stehen aktuelle Herausforderungen, Innovationen und Lösungen entlang des gesamten Food-Freezing-Prozesses – praxisnah, international und zukunftsorientiert.

Weitere Informationen auf der Website <u>www.foodfreezingforum.com</u> sowie auf den FOOD FREEZING FORUM Social-Media-Kanal LinkedIn.

Pressematerial zum Download:

Pressekontakte

Karsten Broockmann Director Corporate Communications / Company Spokesman

Telefon: 040 / 3569-2090

E-Mail: karsten.broockmann@hamburg-messe.de

Annika Meyer Presse & PR

Telefon: 040 / 3569 2445

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

Datenschutzhinweis:

Sie können der Nutzung Ihrer Daten jederzeit für die oben angegebenen Zwecke unter <u>datenschutz@hamburg-messe.de</u> widersprechen bzw. erteilte Einwilligungen widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz erhalten Sie in unseren Datenschutzbestimmungen unter http://hamburg-messe.de/datenschutz. Unsere Datenschutzbeauftragte erreichen Sie ebenfalls unter diesem Link