

Pressemitteilung

Digital, innovativ, snackable: Die Zukunft der backenden Branche auf der INTERNORGA 2026

Hamburg, 13.11.2025 – Frische Back- und Snacktrends, smarte Technologien, praxisnahe Business-Impulse und Networking vom Feinsten: Wer in der backenden Branche vorne mitspielen möchte, kommt an der INTERNORGA 2026 nicht vorbei. Vom 13. bis 17. März 2026 wird Hamburg wieder zum Place-to-be für alle, die gemeinsam die Zukunft der Back- und Konditorwelt gestalten möchten.

Innovation trifft Handwerk

Bäckereien und Konditoreien stehen vor vielfältigen Chancen und Herausforderungen – genau hier setzt die **INTERNORGA 2026** an. „Das Back- und Konditorhandwerk befindet sich in einem Wandel zwischen Tradition, Nachhaltigkeit und digitaler Zukunft. Die INTERNORGA ist der Ort, an dem diese Themen zusammenkommen, wirkungsvolle Ideen Gestalt annehmen und wertvolle Partnerschaften geknüpft werden“, so **Bettina Schliephake-Burchardt**, Präsidentin des **Deutschen Konditorenbundes** und Jurorin der Sat.1-Sendung „Das große Backen“. Ob in den Ausstellungshallen, bei inspirierenden Bühnenformaten oder spannenden Networking-Möglichkeiten – die INTERNORGA 2026 bietet innovative Ideen, starke Impulse und praxisnahe Lösungen für Bäckereien und Konditoreien.

Snacks als Wachstumstreiber

Schnelle, genussvolle Snacks bleiben Umsatztreiber Nummer eins, das bestätigt auch das YouGov Shopper Panel 2025. Während der Brotkonsum sinkt, starten Snacks richtig durch – besonders im To-go-Bereich.¹ Der Wunsch von Konsumierenden nach mehr Frische, Vielfalt und bewusstem Genuss ist in vielen Sortimenten bereits sichtbar: Bowls, Salate, Healthy Drinks wie Smoothies und Co. gesellen sich zunehmend zu klassischen Backwaren. „Unsere Daten zeigen: Snacks sind heute viel mehr als ein schnelles Zwischendurch-Angebot. Vielmehr sind sie eine vielversprechende Chance und zeigen die Kreativität und Innovationskraft im Back- und Konditorei-Handwerk“, so **Katja Trieschmann**, Director / Teamlead bei YouGov Deutschland. Wohin der Trend geht und wie Betriebe mit einer größeren Snackvielfalt neue Geschmackserlebnisse schaffen, zeigen Ausstellende wie **Aryzta** und **Vandemoortele**: pflanzenbasierte Snackideen mit globalem Twist, backfertige Mini-Brote oder Teilchen mit Trendgetreide sowie Soft-Hafer-Varianten bis hin zu neuen Backessentials mit clean, halal oder vegan label. Dazu kommen energiegeladene To-go-Kuchen, handliche Portionsformate und kreative Rezepturen ohne künstliche Zusätze. Frisch, innovativ, unkompliziert – so schmeckt die Zukunft des Backens, die auf der INTERNORGA erlebbar wird.

¹ YouGov Shopper Panel 2025

Digitalisierung als Gamechanger

Neben der Produktvielfalt treiben digitale Lösungen die backende Branche voran – von smarten Kassensystemen und Bestelllösungen über KI-gestützte Absatzprognosen bis hin zu effizienten Warenwirtschaftssystemen. Auch kontaktloses Bezahlen per Smartphone oder Smartwatch ist längst Standard, während E-Learning und cloudbasierte Anwendungen die Organisation im Betrieb vereinfachen. Unternehmen wie **Lightspeed** und **42 GmbH** zeigen auf der INTERNORGA 2026 live vor Ort und praxisnah, wie digitale Innovationen Bäckereien und Konditoreien fit für die Zukunft machen.

Inspirieren, vernetzen, durchstarten.

Um Digitalisierung, aber auch um weitere zukunftsrelevante Themen wie neue Geschäftsmodelle, Gewinnung und Bindung von Mitarbeitenden geht es auf Bühnen wie der **OPEN STAGE**. Spannende Diskussionen, Best-Practice-Cases und Talks bieten inspirierende Impulse für Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren. Networking-Areas wie die Meeting- und Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** und das **Café Future Live** ermöglichen wertvollen Austausch mit Gleichgesinnten, sowohl mit bekannten Gesichtern als auch neuen Kontakten. „Nach der INTERNORGA fahre ich jedes Mal mit frischen Ideen und einem guten Gefühl nach Hause. Hier sieht man, wie lebendig unser Handwerk ist – egal ob kleiner Familienbetrieb oder große Bäckereikette. Und man merkt: Wenn wir zusammenhalten, kriegen wir jede Herausforderung gestemmt“, so **Jochen Meyer**, selbstständiger Bäcker- und Konditormeister.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 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](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/VSV13

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

Kontakt:
Annika Meyer
Presse & PR
Tel.: 040 / 3569 2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de