

Pressemitteilung

Bühne frei für Impulse, Austausch, Orientierung: INTERNORGA 2026 als Kompass für Hospitality und Foodservice

Hamburg, 24. Februar 2026 – Wo spannende Insights auf neue Perspektiven treffen, ehrliche Diskussionen auf innovative Ideen stoßen und Best Practices echten Mehrwert für den Alltag schaffen: Die INTERNORGA macht Hamburg vom 13. bis 17. März 2026 erneut zum Place to be für die Branche. Mit einem umfangreichen Rahmenprogramm liefert die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice frische Impulse, relevante Trends und konkrete Lösungen für die Herausforderungen von heute und morgen.

Perspektiven, die die Branche bewegen

Inspiziert, überrascht und setzt starke Impulse: Die **OPEN STAGE** in **Halle A3** ist der Hotspot für die Themen, die die Branche aktuell antreiben. Ob Impulsvortrag, Paneldiskussion oder Talkrunde, die **OPEN STAGE** schafft Raum für Austausch auf Augenhöhe und liefert konkrete Ansätze für den eigenen Betrieb. Ein erster Vorgeschmack auf die Speaker: Gastwelt 2035 – **Björn Grimm, Grimm Consulting**, blickt über den Tellerrand hinaus und gibt spannende Einblicke dazu, wohin die Reise gehen kann. **Jochen Pinsker, Circana GmbH**, liefert einen datenstarken Blick auf Chancen, Trends und Herausforderungen. **Debora Schweinsberg, ProVeg**, ordnet die Ergebnisse des Plantbased Rankings 2026 ein und erläutert, wie stark pflanzenbasierte Konzepte den Markt verändern. **Sebastian Heinz, FOODBOOM GmbH**, macht deutlich, wie strategischer B2B-Food-Content Umsatzpotenziale hebt. Weitere spannende Perspektiven liefert **Theresa Suer, IKEA Deutschland**, zu Design und Identität in der Hotellerie. Im **PINK CUBE** auf der **OPEN STAGE** kuratiert die international anerkannte Trendforscherin **Karin Tischer, food & more (Kaarst)**, internationale Entwicklungen und ordnet sie strategisch ein. Im Fokus stehen Konzepte mit Substanz, Marken, die Aufmerksamkeit in nachhaltige Relevanz übersetzen, und Strategien, die im Markt bestehen. Unter dem Titel „Taste the World“ stellt sie angesagte Länderküchen vor, liefert mit dem „Snack Compass“ praxisnahe Best-Practice-Lösungen inklusive Checkliste und zeigt im Talk mit **Metin Dag** und **Marco Schepers** am Beispiel von Mangal Döner X Lukas Podolski 10 wie sich ein Gastro-Hype erfolgreich skalieren lässt.

Impulse über den Tellerrand hinaus

Hier wird getestet, gepitcht, diskutiert und weitergedacht: **What the Food! – by foodlab** in **Halle B5** ist der Treffpunkt für alle, die Food neu denken. Das weiterentwickelte Bühnenformat vereint frische Perspektiven, junge Stimmen sowie mutige Ideen und verbindet Kulinarik mit Kultur, Gesellschaft sowie digitalen Trends. In Panel Talks, Masterclasses und Fireside Chats stehen Foodkultur, Sichtbarkeit und Innovation im Fokus. Sternekoch **Fabian Saalfeld** zeigt, wie Influencing und Gastro erfolgreich zusammenspielen. **Hannes Schröder** gibt persönliche Einblicke in den Aufbau des **Alsterpavillons**. **Anna Gliemer, Leisure One**, bringt Performance Marketing

im Food-Bereich auf den Punkt, während **Philipp Emde, Studio Avanti**, einordnet, warum Food Communication längst Popkultur ist.

Weitere Formate setzten zusätzlich starke Akzente, die gezielt unterschiedliche Branchenthemen beleuchten. In der **Deep Dive Area** stehen vertiefende Inhalte und praxisnahe Lösungsansätze für den Betriebsalltag im Fokus. Der **DEHOGA Club** bietet Raum für Austausch innerhalb des Verbandsnetzwerks und greift unternehmerische sowie strukturelle Themen auf, während die **BACK STAGE** Handwerk, Patisserie und kreative Verarbeitungsideen live auf die Fläche bringt. In der **NO BULLSHIT AREA by freakstotable** geht es um Klartext und Herausforderungen: Ehrlich, direkt und ohne Ausflüchte. Rund um modernes Pizzahandwerk dreht sich die **Pizza-Experience** mit Workshops, Live-Shows und Verkostungen. Höhepunkt ist die 13. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäckerinnen und -bäcker am 16. März 2026.

Auch die INTERNORGA Kongresse liefern richtungsweisende Perspektiven. Das **Internationale Foodservice-Forum** eröffnet die Messe am 12. März mit strategischen Einblicken zur Zukunft von Hospitality und Foodservice, von Wachstum über neue Geschäftsmodelle bis zu internationalen Entwicklungen. Der **Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie** feiert am 16. März sein 50. Jubiläum. Neu im Programm: Die **Green Hospitality Conference** am 14. März stellt nachhaltige Lösungen für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in den Fokus und das **FOOD FREEZING FORUM** am 17. März verbindet industrielle Gefriertechnologie mit Praxis, Prozessen und Zukunftsdenken.

Das vollständige Programm wird fortlaufend auf der [INTERNORGA Website](#) veröffentlicht. Zusätzlich unterstützt **INTERNORGA Connect** als digitale Event- und Networking-Plattform die Vernetzung vor, während und nach der Messe, sowohl als Webanwendung als auch mobil. Funktionen wie personalisierte Programmübersichten, Terminvereinbarungen und smartes Matchmaking machen den Messebesuch noch effizienter und vernetzter.

Mit diesem Programm unterstreicht die INTERNORGA ihren Anspruch, Entwicklungen für die gesamte Branche nicht nur abzubilden, sondern aktiv einzuordnen. Als internationale Leitmesse schafft sie Raum für Austausch, Vernetzung und strategische Orientierung in einer facettenreichen Branche, die sich gerade neu erfindet.

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/SBQD9

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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