

## Pressemitteilung

### Aktueller Branchenreport:

### **INTERNORGA FoodZoom 2022 beleuchtet die neuesten Trends für den Außer-Haus-Markt**

**Hamburg, 15.03.2022 – Der Außer-Haus-Markt ist mehr denn je im Wandel. Weil äußere Rahmenbedingungen sowie Verbraucher- und Konsumverhalten sich ändern, müssen Branchenakteure umdenken. Dazu gehört auch, moderne Produkte und Lösungen für den Gast anzubieten, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Der INTERNORGA FoodZoom 2022 zeigt auf, welche Trends aktuell und zukünftig für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien relevant sind. Der von der INTERNORGA und renommierten Food-Trendforscherin Karin Tischer erstellte Branchenreport wurde heute in der dritten Auflage in Hamburg vorgestellt.**

„Kaum eine Branche ist so dynamisch wie der Außer-Haus-Markt. In immer kürzeren Abständen entstehen neue Trends. Gastgebenden fällt es schwerer, hier den Überblick zu behalten. Die INTERNORGA als Branchenpartner ist seit jeher Inkubator für Trends und Inspiration. Mit dem INTERNORGA FoodZoom 2022 erhalten Marktteilnehmende eine wertvolle Orientierungshilfe, die im aktuell herausfordernden wirtschaftlichen Umfeld für zukünftigen Unternehmenserfolg sorgen kann,“ sagt Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress. Karin Tischer, Food-Trendforscherin und Inhaberin vom Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more in Kaarst, analysierte im Auftrag der INTERNORGA aktuelle Entwicklungen im internationalen Außer-Haus-Markt. Der veröffentlichte Bericht greift vier Themenbereiche auf, die die Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien aktuell und künftig bewegen werden.

#### **Trend 1: Taste Unlimited – die Lust auf Genuss und Geschmack**

Der Außer-Haus-Markt ist nicht erst seit der Corona-Pandemie dynamisch. Mehr denn je ist derzeit alles in Bewegung. Geschmacksgrenzen lösen sich auf, vieles wird miteinander kombiniert, Altes verjüngt und dem Zeitgeist angepasst. Bei allem aber bleibt die Lust auf Genuss im Fokus. Laut INTERNORGA FoodZoom sind Gäste heutzutage besser informiert und haben höhere Erwartungen an Geschmack und Qualität. Gewünscht werden neue geschmackliche Erlebniswelten, wie internationale Gerichte, die mit regionalen Zutaten zubereitet sind. Im Trend liegen dabei heimische Hersteller, die sich auf aus dem Ausland bekannte Lebensmittel spezialisiert haben, wie Büffelmozzarella oder Quinoa direkt aus der Region. Kreative Marinaden, Würzmischungen oder exotische Gewürze spielen zudem die Hauptrolle bei neuen Aroma-Welten. Die Wiederentdeckung der Fermentation trägt maßgeblich zur Geschmacksintensivierung von Speisen bei. Darüber hinaus beleben spannende Neuentdeckungen den Markt nachhaltig. Eines der jüngsten Beispiele ist die Pinsa, die als Pizza-Alternative in Europa auf Erfolgskurs ist.

### **Trend 2: Digiversum – die digitale Welt des Außer-Haus-Marktes**

Die Digitalisierung erlebte in den letzten beiden Jahren einen regelrechten Boom. Der INTERNORGA FoodZoom zeigt auf, dass das ‚Digiversum‘ bereits im Alltag der Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien angekommen ist. Ob in der Planung von Take-away und Delivery, der Prozessoptimierung in den Küchen oder bei der Kompensation des Personalmangels – ohne digitale Unterstützung lässt sich ein nachhaltiges, effizientes und zukunftsorientiertes Business nicht mehr realisieren. Der Digital-Kosmos ist gleichzeitig mit hohen Anforderungen verbunden. Seien es finanzielle, kognitive, operative oder emotionale Herausforderungen, es lohnt sich diese anzunehmen. Denn die Digitalisierung bietet große Chancen und bleibt zudem Innovationstreiber. Nicht nur Entwicklungen rund um Künstliche Intelligenz, Automatisierung und Robotik, sondern ebenfalls Augmented Reality werden die Gastro-Welt zu einer gänzlich anderen machen.

### **Trend 3: Gesundheits.Sensorik – Gesundheit darf schmecken**

Gesundheitsorientierte Ernährung ist bei Jung und Alt beliebt und bleibt ein relevanter Faktor für den Außer-Haus-Markt. Gerade in Zeiten der Pandemie ist die Nachfrage nach Speisen, die für Energie und Vitalität sorgen, steigend. Pflanzenbasierte, vegane und vegetarische Produkte sind allerorten etabliert und die Gastronomie trägt dem mit einem stetig wachsendem Angebot Rechnung. Große Gastronomieketten führen vegane Ausführungen ihrer fleischlastigen Signature-Produkte ein. Dem Burger aus Rindfleisch steht das vegane Pendant gegenüber. Gleichzeitig liefern Hersteller mehr Vielfalt, Innovationen sowie verbesserte Qualität und Sensorik für die pflanzenbasierte Ernährung. Neben den bereits bekannten pflanzlichen Alternativen für Fleisch, Wurst und Geflügel haben sich zuletzt vegane Alternativen für Fischprodukte etablieren können. Für Kreativität auf dem Teller sorgen beispielsweise Produkte aus Algen, die den Markt erobern. Ohne Zusatzstoffe und den Nachbau von tierischen Produkten kommt der Trend ‚Back 2 Nature‘ aus, der voll und ganz auf die Verwendung natürlicher pflanzlicher Zutaten setzt.

### **Trend 4: Nachhaltigkeit – das Profilierungs-Battle**

Nachhaltigkeit ist in aller Munde und hat sich rund um den Globus als Megatrend durchgesetzt. Angetrieben durch direkte und verheerende Folgen des Klimawandels, hat ein Umdenken innerhalb der Gesellschaft und Wirtschaft begonnen. Vielschichtig und komplex nimmt das Thema Einfluss auf die gesamte Wertschöpfungskette. Egal, ob Waste Management, wiederverwertbare Verpackungsmaterialien oder ressourcenschonendes Wirtschaften – Verbrauchende erwarten von den Unternehmen Lösungen. Für die Gastronomie und Hotellerie bedeutet dies einmal mehr kreative Lösungen zu etablieren. Pfandbecher oder -schüsseln für Delivery und Take-away sowie Kleiderbügel, Servietten oder Bestecktaschen aus nachwachsenden Rohstoffen haben Trend-Potenzial und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.

Die vollständigen Ergebnisse des INTERNORGA FoodZoom 2022 stehen auf der INTERNORGA-Website zum Download zur Verfügung.

<https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Weitere spannende Food-Trends können Besuchende vom 30. April bis 4. Mai 2022 auf der INTERNORGA im Trendforum Pink Cube entdecken. Dort präsentiert Karin Tischer wegweisende Konzepte und Impressionen vom internationalen Außer-Haus-Markt. Der Pink Cube ist einer der zentralen Besuchermagneten und beliebter Treffpunkt der Branche (Übergang Halle B1.OG zu B2.OG, Stand B2.OG.093).

### **Über die neue INTERNORGA Hallenstruktur**

Die umfassende strategische Neugestaltung der gesamten INTERNORGA Ausstellungsbereiche wird im Jahr 2022 erstmals für alle Besuchende und Ausstellende erlebbar sein: Neue oder vergrößerte Präsentationsmöglichkeiten und eine stringendere Besucherführung machen die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt noch vielfältiger und spiegeln die aktuellen Marktgegebenheiten zeitgeistig wider. Die Bereiche ‚Nahrungsmittel, Getränke und Kaffee/-maschinen‘ (Halle A1, A3, A4 sowie B1 bis B4 Obergeschoss), ‚Restaurant- und Hotelausstattung sowie Außengastronomie‘ (Halle B1 bis B4 Erdgeschoss), ‚Küchentechnik und -ausstattung‘ (Halle B6 und B7), ‚Bäckerei und Konditorei‘ (Halle A3) sowie ‚Digitale Anwendungen‘ (Halle A2) rücken das Messeerlebnis für alle Besuchenden stärker in den Mittelpunkt und bieten einen optimalen Raum zum Networking. Jeder der vielfältigen Ausstellungsbereiche wird über einen eigenen Eingang direkt zugänglich sein.

### **Über die INTERNORGA**

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom 30. April bis 4. Mai 2022 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern 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.

Die INTERNORGA findet für alle Teilnehmenden vom 30. April. bis 4. Mai 2022 unter den zu diesem Zeitpunkt in Hamburg gültigen Hygieneregeln statt. Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den Social Media Kanälen:



Pressematerial zum Download: <https://www.internorga.com/info/presse/downloads>

Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnatz@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnatz@hamburg-messe.de)