

Pressemitteilung

Grenzenlose Vielfalt: Zahlreiche Trends und Produktneuheiten für Bäckereien und Konditoreien auf der INTERNORGA 2023

Hamburg, 02.02.2023. Vom Brotspezialisten zur Gastro-Bäckerei: Im Zuge des anhaltenden Snackification-Trends wandelt sich das Sortiment von Bäckereien in rasendem Tempo. Viele Betriebe ergreifen die Chance auf mehr Umsatz und offerieren ein immer abwechslungsreicheres Snack-Angebot für Mittags- und Zwischengerichte. Was alles möglich ist, können Besuchende vom 10. bis 14. März 2023 auf der INTERNORGA 2023 in Hamburg entdecken. Auf rund 95.000 Quadratmetern lässt sich ein umfassender Überblick über vielfältige Snacking-Angebote, Kaffeespezialitäten, Kaffeemaschinen, die neusten Ernährungs- und Getränketrends, nachhaltige Verpackungslösungen und kreative Einrichtungsideen gewinnen. Neben zahlreichen Produkthighlights und beliebten Formaten wie der Back Stage wird es zudem neue Möglichkeiten zum Netzwerken geben.

„Das Angebot für moderne Bäckereien und Konditoreien hat sich stark verändert und ist äußerst vielfältig geworden: Die neusten Snacking-Ideen, Kaffee-Trends, effiziente Küchen-, Back- und Kühltechnik, nachhaltige Verpackungslösungen und vieles mehr, lassen sich nicht in einer einzelnen Halle abbilden, sondern können klar strukturiert in zehn Hallen auf der gesamten INTERNORGA entdeckt werden. Damit ermöglichen wir den Austausch über alle Branchen hinweg und liefern in herausfordernden Zeiten neue Ideen und wichtige Impulse für ein zukunftsfähiges Geschäft“, erklärt **Matthias Balz**, Projektleiter der INTERNORGA.

Die ganze Vielfalt der INTERNORGA erleben: Alle Ausstellungsbereiche im Überblick

Im Ausstellungsbereich **„Nahrungsmittel und Getränke“** präsentieren bekannte nationale und internationale Unternehmen wie beispielsweise WMF, Dallmayr, Wolf Butterback und Vandemoortele ihre Produkte. Ob Wraps, Flammkuchen oder Pinsa: Die Ausstellenden bieten die neusten Snack-Ideen, die das Geschäft beleben. Das passende Getränk zum Liebessnack hält unter anderem die **„Craft Coffee Area“** bereit: Der Trendbereich vereint alle Aspekte des Kaffeegenusses an einem Ort. Neben hochwertigen Siebträgermaschinen und multifunktionalen Kaffeevollautomaten können Besuchende hier besondere Röstungen und die angesagtesten Kaffeetrends erleben. Damit bietet der Trendbereich speziell für Bäckereien, Konditoreien und Cafés vielseitige Anregungen.

Der Bereich **„Digitale Anwendungen“** versammelt intelligente Lösungen, die dazu beitragen, den eigenen Betrieb fit für die Zukunft zu machen. Die Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools für die Backbranche ist dabei grenzenlos und reicht von Kassen- und

Warenwirtschaftssystemen über Waste-Management- oder Personalplanungssoftware bis hin zu Bestell-Apps und Co.

Besonders interessant für Bäckereien mit einem Snackangebot ist der Ausstellungsbereich „**Küchentechnik und -ausstattung**“: Kleine Kombidämpfer und High-Speed-Öfen sowie ein großes Angebot an modernen Vitrinen und Theken erwarten die Besuchenden. Geschmackvolle Ideen rund um Porzellan, Besteck, Mobiliar bis hin zu Accessoires für ein besonderes Ambiente finden sich in den Hallen zum Thema „**Restaurant- und Hotelausstattung**“.

Spätestens seit der Einführung der Mehrwegverordnung im Januar 2023 spielt das Thema „**Packaging & Delivery**“ auch für Bäckereien und Konditoreien eine große Rolle: In einem eigenen und vergrößerten Ausstellungsbereich steht deshalb alles im Zeichen nachhaltiger Verpackungslösungen, wie zum Beispiel wiederverwendbarer Coffee-To-Go-Becher. Vielversprechende Innovationen in diesem Bereich bieten zudem die Akteure der „**Newcomers Area**“: In der Trendschmiede zeigen rund 20 -Start-Ups zukunftsweisende F&B-Trends.

Attraktives Rahmenprogramm für ein ganzheitliches Messeerlebnis

Erneut ein Highlight für die Backbranche: Auf der beliebten **Back Stage** der Konditoren-Innung erwarten die Besuchenden interessante Fachvorträge, moderiert von Konditormeisterin und TV-Jurorin **Bettina Schliephake-Burchardt**.

Neben der großen Produktvielfalt unter einem Dach bietet die INTERNORGA der Branche zahlreiche Möglichkeiten zum Netzwerken. Dabei setzt die Messe im März 2023 auch auf innovative Formate, wie die **INTERNORGA Open Stage**, die gezielten Wissenstransfer ermöglicht. Hier diskutieren Branchenplayer, Ausstellende und Besuchende in inspirierender Atmosphäre über Lösungsansätze für die gegenwärtigen Herausforderungen.

Weitere Informationen auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/MKQ78>

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

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de