

## Pressemitteilung

### Ausstellerstimmen INTERNORGA 2023

#### Ausstellungsbereich Nahrungsmittel & Getränke

##### **Beyond Meat**

*Benjamin Döring, Regional Field Marketing Manager Europe:*

„Die INTERNORGA ist dieses Jahr großartig! Bei Beyond Meat glauben wir, dass es einen besseren Weg gibt, unsere Zukunft zu ernähren, und wir freuen uns, dass das Interesse an pflanzlichem Fleisch auf der Messe in diesem Jahr so massiv ist. Wir sind demütig, dass wir den diesjährigen Zukunftspreis für Beyond Steak entgegennehmen durften, und sehen dies gleichwohl als zusätzliche Bestätigung, dass die Begeisterung für pflanzlich basierte Gerichte und die Themen Nachhaltigkeit, Gesundheit und Tierwohl weiter wächst.“

##### **Bridor**

*Thilo Ehnis, Zone Director Continental Europe BRIDOR:*

"Die Frequenz am Stand und die Qualität der Kontakte waren sehr gut. Es war kein Vergleich zum Vorjahr. Auf der INTERNORGA treffen sich die Entscheider und damit die richtigen Menschen, die wir erreichen wollen."

##### **Dallmayr**

*Philipp Kocherscheid, Geschäftsführer Dallmayr Gastronomie Service:*

„Unser letzter Auftritt bei der INTERNORGA liegt knapp vier Jahre zurück. Wir haben uns daher ganz besonders auf die diesjährige Messe gefreut und sind insgesamt mit der Besucherfrequenz auf unserem Messestand sehr zufrieden. Unser Team hat die INTERNORGA als Branchen-Treffpunkt optimal genutzt, viele intensive Gespräche mit Bestandskunden und interessierten Gastronomen und Hoteliers geführt und tolle Produktneigkeiten und Konzepte vorgestellt. Im Fokus stand insbesondere auch das Kernthema Nachhaltigkeit – Dallmayr hat im Rahmen der Messe seine ersten recyclingfähigen Verpackungen vorgestellt.“

##### **Friedrich Lütvogt GmbH & Co. KG**

*Thomas Humann, Leitung Verkauf:*

„Wir sind nach der Corona-Pause endlich wieder auf der Messe INTERNORGA und wir sind sehr zufrieden. Wir sind als Firma Lütvogt mit unserem Mineralwasser „zurück zu den Quellen“ und unseren Direktsaft-Schorlen Lütts Landlust auf die Zielgruppe der Gastronomen aus und haben bisher auf der Messe mit wirklich sehr vielen tollen Hotelbetrieben und Gastronomen sprechen

können, die unsere Produkte aufnehmen wollen. Das waren bisher wirklich sehr vielversprechende Kontakte, die wir hier knüpfen konnten.“

## **Happy Ocean Foods**

*Fabian Göpfert, Sales Manager & Representative:*

„Für uns ist es das erste Mal auf dieser Messe und daher ist es schon sehr aufregend hier zu sein. Das Publikum auf der INTERNORGA ist wirklich sehr, sehr besonders! Wir haben bisher wirklich sehr viele gute Rückmeldungen erhalten und auch Konstruktives zurückgespielt bekommen. Das ist für uns als Start-up sehr wertvoll, besonders, wenn man noch am Anfang steht und die Produkte weiterentwickeln möchte. Und wenn man dann mit den großen Entscheidern ins Gespräch kommt und diese Aufträge ankündigt, dann ist das schon klasse!“

## **HGK Hotel- und Gastronomie-Kauf**

*Dr. Urban Uttenweiler, HGK-Vorstandsvorsitzenden:*

„Warau kado niwa fuku kitaru! Das ist ein japanisches Sprichwort und heißt soviel wie ‚Das Glück tritt gern in ein Haus ein, in dem Frohsinn herrscht.‘ Wir freuen uns über die überaus gelungene INTERNORGA mit vielen Besuchen sowie guten und inspirierenden Gesprächen auf unserem HGK-Messestand. Die HGK-Teammates lieben es, Gastgeber für Gastgeber zu sein. Wir sind unseren Mitgliedern, Kunden und Lieferpartnern für die gemeinsam so gut bewältigten letzten drei Jahre überaus dankbar! Und schließlich: Was für ein starker Auftritt unserer Hospitality-Branche hier auf der Messe in Hamburg.“

## **Metro**

*Martin Behle, Chief Horeca Officer:*

„Die diesjährige INTERNORGA war die beste seit vielen Jahren. Man spürte die Sehnsucht der Aussteller und der Besucher nach Information, Austausch und Get Together, sowohl auf der extrem gut besuchten Messe als auch bei allem drumherum. Der Spirit dieses so wichtigen Branchentreffs ist zurück und viel intensiver als in vielen Jahren davor! Als Metro hatten wir einen tollen Platz und konnten zeigen, auf welchem Weg wir sind – dazu gehörten auch unsere Masterclasses mit Tim Raue, Heiko Antoniewicz, Max Strohe und Sven Elverfeld, die viel Interesse erregten“

## **Mowi**

*Sebastian Riedel, Brand Marketing Manager:*

„Wir sind das erste Mal auf der INTERNORGA und haben hier unsere neue Brand vorgestellt. Die Resonanz war super. Die INTERNORGA ist für die Markteinführung genau die richtige Plattform, um das Potenzial der neuen Marke vorzustellen sowie sich mit der Branche dazu auszutauschen. Außerdem durften wir feststellen, dass die Messe der ideale Ort für Inspiration ist. Im nächsten Jahr kommen wir gerne wieder.“

## **Niehoffs Vaihinger**

*Jens Stahmer, Verkaufsleiter:*

„Bisher läuft die Messe wirklich gut. Für uns ist das nach der Corona-Zeit eine Wiederkehr, um zu schauen und zu zeigen, was möglich ist. Wir wollten auch wieder zum Anfassen für unsere Kunden da sein. Die Rückmeldungen der Besuchenden sind durchweg positiv.“

## **Red Bull**

*Eric Bergmann, Barmeister:*

„Großartige Menschen an köstliche Drinks heranzuführen, ist für uns Barkeeperinnen und Barkeeper grundsätzlich unser Everyday-Business. Aber die ausgelassene Stimmung am Red Bull Stand über die regulären Öffnungszeiten der INTERNORGA 2023 hinaus erinnerte mich an großartige Abende hinter den Tresen legendärer Clubs. Die herausragenden Produkte von The ORGANICS by Red Bull® kombiniert mit Top-Spirituosen, guter Musik und nicht zuletzt dem phänomenalen Messestand haben jeden Abend hunderte Menschen dazu gebracht, den Tag mit einer fulminanten Party ausklingen zu lassen.“

## **Redefine Meat**

*Edwin Bark, Senior Vice President and General Manager EMEA:*

„Auf einer Happy-Skala von 1 bis 10, sind wir definitiv eine 10! Wir haben hier unfassbar viele Interessenten und Gäste an unserem Stand, das ist wirklich super toll. Die Response ist ebenfalls wahnsinnig positiv. Wir bekommen durchweg nur positives Feedback, besonders von den eigentlich Fleischessenden-Gästen. Das ist echt Wahnsinn.“

## **Trendbereich Packaging & Delivery**

### **Recup / Rebowl**

*Greta Mager, Public Relations:*

„Für das gesamte RECUP Team war die INTERNORGA ein voller Erfolg. Wir bedanken uns für fünf Tage voller interessanter Gespräche, inspirierender Keynotes, wichtigem Feedback, neu gezeichneten Partnern, wie herzlichen Wiedersehen mit Bestandspartnern und vielen tollen Branchenpartnern.“

### **Uber Eats Germany**

*Christian Bentlage, Strategy & Growth Lead:*

„Wir sind zum ersten Mal auf der INTERNORGA vertreten. Bisher läuft die Messe sehr, sehr gut für uns. Wir haben sowohl viele Restaurant-Partner als auch mögliche Zulieferer am Stand gehabt, mit denen wir tolle Gespräche geführt haben. Wir konnten bereits Verträge abschließen. Außerdem haben wir tolle neue Kontakte im Bereich Packaging knüpfen können, die hier unsere

Hallennachbarn sind. Das ist besonders deshalb interessant, weil die Mehrwegpflicht in Deutschland ein großes Thema ist."

## **Vytal**

*Dr. Tim Breker, Co-Founder & Managing Director:*

„Die INTERNORGA 2023 war für Vytal ein großer Erfolg – auch dank unserer Partner haben wir eine große Sichtbarkeit erreicht. Das Interesse an unserer digitalen Mehrweglösung zur Erfüllung der Mehrwegangebotspflicht ist weiterhin riesig und es war toll, viele unserer großartigen Partner-Gastronomen persönlich kennenzulernen, die zum Teil nur für uns auf die Messe gekommen sind. Die familiäre Atmosphäre unter den Standnachbarn sowie der produktive Austausch über den Markt macht die INTERNORGA für uns zu einer ganz besonderen Messe, die wie immer exzellent organisiert war.“

## **Ausstellungsbereich Digitale Anwendungen**

### **gastronovi**

*Ria Marzian, Event & PR:*

„INTERNORGA-Highlight: Wenn der Stand bis obenhin voll ist! Wir begegnen hier täglich vielen spannenden Leuten. Die Stimmung ist wirklich sehr familiär, denn die Branche trifft sich hier. Man kann sagen: Ein großer Branchentreff unter Freunden.“

### **Nesto Software GmbH**

*Sven Steinkuhl, CEO Nesto Software GmbH:*

„Wir sind das zweite Jahr auf der INTERNORGA. Dieses Mal war die Messe für uns natürlich besonders beeindruckend. Und ja, wir können sagen, dass wir auf der INTERNORGA angekommen sind. An unserem Messestand hatten wir sehr viele gute und intensive Gespräche. Insgesamtes Fazit: Es waren fünf tolle Tage!“

### **Posgear**

*Ismail Kircalar, Chief Business Development Officer:*

„Die INTERNORGA war in diesem Jahr sehr erfolgreich für uns. Wir haben viele qualitative Fachhändler getroffen und sehr gute Gespräche geführt. Zudem haben wir für uns viele neue Reseller kennengelernt. Wir sind also rundum zufrieden.“

### **Tessero**

*Hubert Domscheit, Geschäftsführer myCompanee GmbH:*

„Ich muss sagen, die Messe übertrifft dieses Jahr unsere Erwartungen. Wir waren leider eine zeitlang nicht auf der INTERNORGA und letztes Jahr war die Stimmung noch etwas verhaltener. Jetzt ist es wieder eine richtige INTERNORGA! Wir sind ganz euphorisch über die wahnsinnig

vielen Menschen, die sich freuen, wieder hier zu sein. Außerdem wird wieder investiert und positiv nach vorne geschaut!”

## **Tobit.Software**

*Marvin Liedmeyer, Botschafter bei den Tobit.Labs:*

„Wir sind eigentlich jedes Jahr hier. Aber dieses Jahr ist es besonders. Die Hallen sind rappellvoll! Es ist Wahnsinn, unser Stand ist richtig gut besucht. Die Unternehmen wollen sich digitaler aufstellen, deshalb sind wir hier auf jeden Fall richtig. Gleichzeitig merken wir auf der Messe, dass die Menschen nicht mehr nur an Zoom-Meetings teilnehmen wollen. Die möchten raus und etwas erleben. Wir kommen auf jeden Fall nächstes Jahr wieder, denn wir lieben die INTERNORGA! Das Netzwerken und die Inspiration stehen hier immer im Vordergrund.“

## **Visiolab**

*Iwo Gernemann, Co-Founder & COO:*

„Die INTERNORGA war wirklich super. Wir hatten täglich hunderte Showcases – also Produktpräsentationen – an unserem Stand. An allen fünf Tagen hatten wir einen schönen Austausch mit Bestands- und auch mit Neukunden. Wir kommen auf jeden Fall im nächsten Jahr wieder.“

## **Ausstellungsbereich Restaurant- und Hotelausstattung**

### **May Design**

*Leif Giesenbauer, Marketingleitung:*

„Wir sind sehr zufrieden mit den Ergebnissen. Für uns war es nach drei Jahren Abwesenheit eine sehr erfolgreiche Messe, die uns zeigt, dass die INTERNORGA wieder da ist und einen festen Platz in unseren Planungen für die nächsten Jahre haben wird.“

### **MD Einrichtungssysteme**

*Carsten Schmitz, Geschäftsführung:*

„Wir werten die INTERNORGA in Hamburg als klaren Erfolg. Sowohl die Anzahl als auch die Qualität der Messekontakte sind, verglichen mit den Zahlen aus 2022, deutlich gestiegen. Aus diesem Grund haben wir noch während der Messe unsere Teilnahme für das Jahr 2024 bestätigt.“

### **Robbe & Berking**

*Michael Lüke, Hotel & Gastronomie Projekt Manager:*

„Ich bin jetzt zum zwanzigsten Mal auf der INTERNORGA in Hamburg und ich finde es auch in diesem Jahr wirklich wieder sehr erfrischend. Die Leute sind in Kauflaune und es macht wirklich Spaß, alte und neue Bekannte auf der Messe zu treffen. Das macht es aus und dafür sind wir hier!“

Die Besuchenden sind entspannt, freuen sich, wieder auf die Messe zu gehen und neue Produkte zu sehen. Also, wir sind zufrieden!”

## **Schirmherrschaft Vertriebs GmbH**

*Andreas Husmann, Kaufmännische Leitung Schirmherrschaft:*

„Wir sind sehr, sehr zufrieden. Wir haben von INTERNORGA Besuchenden tolles Feedback bekommen, da wir hier etwas Einmaliges in Form eines gesamtheitliches Konzeptes zeigen und nicht nur ein einzelnes Produkt in den Vordergrund stellen.“

*Maik Edelmeier, Geschäftsführer*

„Wir haben uns auch schon für nächstes Jahr zur INTERNORGA angemeldet und wollen das Ganzheitliche weiter vorantreiben. Unsere Kunden wollen von uns immer ein ganzes Konzept und alles aus erster Hand haben. Ein Gastronom oder ein Hotelbetreiber hat keine Zeit, sich zu lange mit einer Sache zu beschäftigen, sondern will eine Lösung. Um genau das zu zeigen, ist die INTERNORGA der ideale Ort.“

## **Villeroy & Boch**

*Burkhard Schmidt, Sales Director Hospitality:*

„Nach fünf erfolgreichen Tagen auf der INTERNORGA ziehen wir für uns ein positives Fazit. Wir konnten zahlreiche Besucher an unserem Messestand begrüßen, uns persönlich mit unseren Partnern austauschen und spannende Themen und Inspirationen mitnehmen.“

## **Ausstellungsbereich Küchentechnik**

### **B.PRO GmbH**

*Patrick Hilpp, Head of Product Management:*

„Die INTERNORGA war für uns sehr zufriedenstellend. Die Kontakte, die wir auf der Messe getroffen haben, waren quantitativ und qualitativ sehr gut. Wir gehen also mit einem sehr guten Gefühl nach Hause. Im nächsten Jahr kommen wir auf jeden Fall wieder.“

### **Nordcap**

*Oliver Frosch, Geschäftsführer:*

„Wir blicken auf einen sehr erfolgreichen Messeauftritt zurück. Es freut uns, dass wir mit unseren Food-Konzepten so viele Menschen erreichen konnten. Mit innovativen Produktneuheiten und ganzheitlichen Lösungen ist es uns gelungen, Antworten auf die Herausforderungen der Branche zu präsentieren, die alle begeistert haben.“

## **Meiko**

*Lars Urban, Geschäftsleitung MEIKO Deutschland GmbH:*

„Die INTERNORGA 2023 hat gezeigt, wie wichtig Messen für den Außer-Haus-Markt sind. Nach der langen Corona-Pause war die Freude über das lebendige Messegeschehen bei den Besuchern und Ausstellern deutlich spürbar. Die Messe war ein großer Erfolg und wir sind insgesamt sehr zufrieden.“

## **Palux**

*Torsten Hehner, Mitglied des Vorstandes:*

„Die INTERNORGA 2023 war ein großer Erfolg für uns: Unsere aktuellen Themen, etwa die Energieeffizienz von Küchengeräten, praktische Umsetzung in der Ausstattung von Pop-up-Konzepten oder PALUX als Spezialist für passgenaue Lösungen in der Profiküche stießen sowohl bei unseren Kunden als auch Vertriebspartnern aus über 40 Ländern auf großes Interesse. Ein wahrer Besuchermagnet auf unserem Stand war die automatisierte Robot-Prozessküche unseres Systempartners GoodBytz, deren thermische und Edelstahl-Komponenten aus unserem Hause stammen.“

## **Rational**

*Michaela Jedelhauser, Director Marketing DACH:*

„Wir freuen uns über die gelungene Durchführung der INTERNORGA 2023. Die Branche hat uns in diesen Tagen wieder gezeigt, wie wichtig gemeinsam gestaltete Lösungen für wettbewerbsfähige Arbeitsabläufe in den nächsten Monaten und Jahren sein werden.“

## **Welbilt**

*Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer und VP Central & Eastern Europe:*

„Es war eine der besten INTERNORGAs, die ich je erlebt habe. Alle Branchensegmente waren vertreten. An fünf Messetagen herrschte eine positive Stimmung. Die Unternehmen wollen wieder investieren. Das spürten wir auch am Stand: Durchweg führten wir gute Gespräche. Wir verlassen dieses Jahr die Messe mit einem positiven Gefühl.“

## Specials

### **Café Future Live**

*Boris Tomic, Chefredakteur dfv Hotel- und Gastromedien ahgz | foodservice | gvpraxis*

„Mit dem Café Future live, der Lounge der Fachtitel foodservice, gvpraxis und der ahgz, sind wir zum zweiten Mal an einem neuen Standort und sind damit sehr zufrieden. So ist die Frequenz enorm gestiegen. Klar ist, die Branche trifft sich auf der INTERNORGA im Café Future live, dem Zentrum für Networking. Die gesamte Chefrige aus der Gastro und auch Hotellerie hat sich hier getroffen. Zusammengefasst: Wir sind sehr happy!“

### **KI Center**

*Petra Vorsteher und Ragnar Kruse, Gründer von AI.HAMBURG und Co-Initiatoren des INTERNORGA KI CENTERS*

„Das KI CENTER der INTERNORGA zeigte mit 16 KI-Start-ups innovative KI-Lösungen für Gastro und Hotellerie am Messestand, veranstaltete 24 KI-Masterclasses in Besprechungsräumen und fünf Sessions auf der OPEN STAGE. Besucher, Start-ups und Speaker gaben uns sehr positives Feedback. Jedes Start-up ging mit vielen Leads und teilweise schon Geschäftsabschlüssen nach Hause und sie arbeiteten auch untereinander sehr gut zusammen, indem sie sich gegenseitig Besucher weiter empfahlen. Diese INTERNORGA zeigte, dass schon heute KI Lösungen für die Branche da sind und auch eingesetzt werden, um Effizienzen zu erhöhen, Personalnotstand aufzufangen und Waste zu reduzieren. Wir sind inspiriert, mehr als zufrieden und sammeln schon Ideen für eine Fortsetzung des KI CENTERS.“

### **Open Stage**

*Michael Kuriat, TNC Group:*

„Für mich persönlich war es die schönste, innovativste und herzlichste INTERNORGA, die ich je erlebt habe. Der positive Blick auf die Zukunft und die Aufbruchstimmung waren überall zu spüren. Natürlich auch an und auf der Open Stage. Das Special, das erstmalig stattgefunden hat, war super besucht und das Feedback dazu war gigantisch. Das freut uns natürlich und spornt uns auch an.“

### **Pink Cube**

*Karin Tischer, Trendforscherin:*

„Trends, Think-Tank, News & Impulse standen beim Trendforum Pink Cube wieder im Vordergrund. Als feste Instanz und Besuchermagnet der INTERNORGA konnten wir in diesem Jahr wieder viele Interessierte im Pink Cube empfangen. Die Kooperation von unserem Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more in Kaarst mit der INTERNORGA ist seit elf Jahren ein voller Erfolg. Wir sind begeistert, dass viele Besuchende den Pink Cube aktiv aufsuchen und uns fest in ihren meist eng getakteten Messetag einplanen: inspirierende Trendvorträge, guten Netzwerken, knackiger Austausch, Power und Motivation!“

## ProVeg

*Katleen Haefele, Head of Food Services & Events:*

„Positiv überwältigt sind wir mit wunderbaren Impressionen von der INTERNORGA zurück. Wir können nur Danke sagen! Danke an eine großartige INTERNORGA mit toller Organisation. Danke an all die Produzenten, die den Ausbau pflanzlicher Alternativen enorm vorangetrieben haben. Alles was das Herz begehrt in pflanzlich, egal ob Fleisch, Fisch, Ei, Käse oder Milch. Danke an alle die Gastronomen, die ihr Portfolio kontinuierlich ausbauen, wie unser diesjähriges Markengastronomie-Ranking in Zusammenarbeit mit der foodservice wieder gezeigt hat. Wir freuen uns jetzt schon auf die nächste Edition in 2024!“

## What the Food! by Foodlab

*Chrsitn Siegemund, Founder & CEO foodlab Hamburg:*

„Mit der eigenen Bühne auf der INTERNORGA haben wir als foodlab eine großartige Möglichkeit bekommen, uns der Branche zu präsentieren und zu zeigen, welche Power eine Community hat. Dass die Branche krisenfest ist, haben die letzten drei Jahre gezeigt. Nun gilt es, sie wieder aufzubauen und ganzheitlich zu denken, in Form von neuen Konzepten, Arbeitsmodellen und Best Cases aus anderen Branchen. Nach fünf Tagen Bühnenfeuerwerk mit tollen Gästen aus Wirtschaft, Politik, Industrie, Gastronomie und vielen Start-ups freuen wir uns auf eine zukunftsfähige Zusammenarbeit.“

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://bit.ly/3QmgJuB>

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

Kontakt  
Juliane Schönherr  
Presse & PR  
Tel.: 040 / 3569 2460  
E-Mail: [juliane.schoenherr@hamburg-messe.de](mailto:juliane.schoenherr@hamburg-messe.de)