

INTERNORGA FoodZoom 2.0: Fünf Trends im Außer-Haus-Markt

Trend 5: International Fun Facts & Eatertainment

Hamburg, 20.02.2024: Die Welt des Außer-Haus-Marktes ist bunt und dynamisch. Gäste suchen immer neugieriger nach internationalen Konzepten und spannenden Produkten, die sie begeistern. Neue Speisen und Getränke sind gefragt. „Eatertainment at its best!“, lautet das Schlagwort. Der fünfte Teil der Trendanalyse INTERNORGA FoodZoom 2.0 identifiziert mit dem Kapitel „International Fun Facts & Eatertainment“ eine weitere Entwicklung, die in diesem Jahr von Bedeutung sein wird. Beleuchtet werden internationale Trends rund um Energydrinks, Süßes und Geschmackserlebnisse aus aller Welt. Produkte, die Fun- und Eatentainable-Charakter haben, lassen sich auf der INTERNORGA vom 08. bis 12. März 2024 in den Hamburger Messehallen entdecken.

Nach wegweisenden Updates zu Themen wie Nachhaltigkeit, Zukunft der Proteine, der neue Geschmack der Gäste und Healthy World wirft der **INTERNORGA FoodZoom 2.0** im Kapitel „International Fun Facts & Eatertainment“ einen Blick auf Neues, Skurriles und Spektakuläres im Bereich „Food & Beverage“. Die international anerkannte Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst hat interessante Konzepte und Produkte identifiziert, die Potenzial für den hiesigen Markt haben. „Gäste sind und waren schon immer neugierig auf Neuheiten aus aller Welt. Dabei darf es gerne auch einmal außergewöhnlich sein, ganz nach dem Motto ‚Eatertainment at its best‘. International unangefochten sind die kulinarischen Küchen Asiens, der USA und Kanadas, aber auch die mediterrane, orientalische und nordische Cuisine. Ganz besonders viel Vielfalt für die Gastronomie bieten neue Inspirationen aus Asien“, fasst **Karin Tischer** zusammen.

Drinks: Vielfalt von healthy bis energy

Manchmal braucht es einen Energie-Booster, um konzentriert zu arbeiten. Einfach und schnell lässt sich neuer Schwung mit einem Energydrink erlangen. Weg von Zucker und anderen Zusätzen hin zu natürlichen und gesunden Zutaten lautet heute die Devise. Roh und kalt gepresst, mit exotischen Zutaten wie Baobab (Superfrucht vom afrikanischen Affenbrotbaum), Kurkuma und Galgant sind hier unter anderem die Renner. Die dazugehörigen Flaschen und Dosen sind stylisch, funktional und aufmerksamkeitsstark. Damit werden sie zu In-Getränken und sind ideal zum Mitnehmen. Der Limonadenhersteller, die Widerker Beverages GmbH, hat mit seiner Marke GUA den Trend erkannt und bietet gesunde Limonaden auf Guaven-Basis in bunten Flaschen an. Guavenlimos mit Lemongras, Ingwer, Aronia, Safran oder Rosen stehen für geschmackliche Vielfalt und sorgen für Abwechslung bei den Gästen. Zu entdecken ist Gua-Limo auf der INTERNORGA.

Eatertainment: Eine Weltreise der Geschmackserlebnisse

Immer wieder überraschen die Küchen aus aller Welt mit neuen Trends. Unter dem Motto „Eatertainment at its best!“ erwartet Gäste eine bunte internationale Vielfalt auf dem Teller. Allen

voran Asien, von wo aus immer wieder neue kulinarische Highlights nach Europa kommen: Gua-Bao-Burger aus Taiwan, Bulgogi-Bowls mit Feuerfleisch, Feuerhuhn-Buldak aus Korea, Mochi-Donuts und Mango-Bread aus Japan und Taiwan bieten Inspiration für die Gastronomie. Smoky Balls aus Dubai, Saft von Cashew-Früchten aus Westafrika oder Musik-Lollies aus China sind spannende Kreationen, die den Außer-Haus-Markt beleben und die Gäste begeistern.

Die Forschungsergebnisse von **Karin Tischer** zeigen, dass internationale Innovationen und Gerichte keineswegs im Konflikt mit dem Wunsch der Gäste nach nationalen, regionalen Zutaten und Speisen stehen. Gerade traditionelle Gerichte sind beliebter denn je: Bereits in der Kindheit damit aufgewachsen, wecken sie Erinnerungen bei den Gästen und haben somit einen hochemotionalen Wert.

Neuigkeiten rund um Getränke, Desserts und Speisen aus aller Welt finden sich auf der INTERNORGA im großen Ausstellungsbereich **Nahrungsmittel und Getränke**. Wer heute schon wissen möchte, was morgen angesagt ist, der sollte einen Besuch in der **Newcomers Area** fest einplanen – dem Hotspot für spannende Produkt- und Weltneuheiten, die erstmals der Öffentlichkeit präsentiert werden.

Neben dem Kapitel „International Fun Facts & Eatertainment“ wurden bereits vier weitere Trends von **Karin Tischer** für den FoodZoom 2.0. in Trendanalysen ausgewählt, aufbereitet und vorgestellt. Die veröffentlichten Themen „Future of Proteins“, „Countdown Nachhaltigkeit“, „Der neue Geschmack der Gäste“ und „Healthy World“ sind auf der [Website der INTERNORGA](#) zu finden. Alle diese Themenschwerpunkte haben Einfluss auf den Außer-Haus-Markt und werden als Ausstellungs- oder Trendbereich auf der INTERNORGA 2024 abgebildet. Darüber hinaus bietet die internationale Leitmesse 2024 in insgesamt zehn Hallen einen umfassenden Überblick über Innovationen für die Branche. Mit der **INTERNORGA Open Stage**, die 2024 erstmalig den **Pink Cube** von **Karin Tischer** präsentiert, und der Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** erhalten Besuchende Gelegenheit für Austausch, Wissenstransfer und Networking.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 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](#) und [Facebook](#).



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

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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