

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

### Trend 4 „Healthy World“: Gesunde Ernährung wird zum Tool der Selbstverwirklichung

Hamburg, 13.02.2024: Was wir heute und in Zukunft essen, wird vor allem von sich verändernden Lebenseinstellungen und -gewohnheiten beeinflusst. Ihre zentralen Treiber: Individualisierung und stärkere Gesundheitsorientierung. Ernährung wird zunehmend zum Tool der Selbstverwirklichung und Selbsterfahrung. Schlagworte wie Biohacking, „NoLo“ und personalisierte Ernährung auf Basis von DNA-Analysen stehen beispielhaft dafür. Diese Entwicklungen durchleuchtet der vierte Teil der Trendanalyse INTERNORGA FoodZoom 2.0 und liefert dabei anschaulich sowie praxisnah Orientierung und Impulse für den Außer-Haus-Markt, die ebenfalls vom 08. bis 12. März 2024 auf der INTERNORGA in Hamburg zu finden sind.

Unaufhaltsam verschiebt sich der Fokus der Verbraucherinnen und Verbraucher hin zu einer stärkeren Gesundheitsorientierung, gepaart mit einem höheren Qualitätsbewusstsein. „Healthy World“ nennt die renommierte Trendforscherin **Karin Tischer** von food & more in Kaarst diese Entwicklung, die einen der fünf Haupttrends der Trendanalyse **INTERNORGA FoodZoom 2.0** widerspiegelt: „Die stärkere Gesundheitsorientierung und das höhere Qualitätsbewusstsein der Gäste stellen den Außer-Haus-Markt vor bedeutende Herausforderungen und bieten gleichzeitig Chancen“, so die Branchenexpertin. „Trotz kleiner Dämpfer durch Krisen, wie wirtschaftliche Unsicherheit und die Covid 19-Pandemie, die zu wachsender Preissensibilität und inkonsequenten Entscheidungen der Gäste führen, ergeben sich klare Handlungsansätze für die Branche.“

#### **Biohacking und „Reduced food & beverage“**

Im Bestreben, das Optimum aus Körper und Geist herauszuholen, mehr Leistung zu erbringen und das Konzentrationsvermögen zu stärken, gewinnt Biohacking an Bedeutung. Die Ernährung ist dabei ein wichtiger Faktor, um dies zu erreichen. So sollen High-Protein-Meals den Muskelaufbau unterstützen und die Regeneration fördern. Intervallfasten, den Stoffwechsel und Zellregeneration optimieren und Low Carb sowie ketogene Ernährung zielen darauf ab, den Körper zur Energiegewinnung verstärkt auf Fettreserven zurückgreifen zu lassen. Hersteller, die unter dieser Prämisse ausgewogene Speisen für die Gäste herstellen, finden sich auf der INTERNORGA 2024 im Ausstellungsbereich **Nahrungsmittel und Getränke**. Dazu gehören Anbieter wie Every, die sich auf Feel-good-Gerichte spezialisiert haben oder Freikopf, die mit alkoholfreien „ready-to-drink“-Alternativen begeistern.

Die wachsende Bedeutung pflanzenbasierter Optionen spiegelt den Trend zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung wider. Der langjährige INTERNORGA Partner ProVeg ist das Kompetenzzentrum, wenn es um pflanzenbasierte Ernährung geht. **Katleen Haefele**, Director Corporate & Institutional Engagement Germany, ProVeg International, erklärt die gesundheitlichen

Vorteile: „Der hohe Konsum von tierischen Produkten ist eine der Hauptursachen für weit verbreitete Zivilisationskrankheiten wie Adipositas, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung auf pflanzlicher Basis kann dazu beitragen, das Entstehungsrisiko dieser Krankheiten zu minimieren beziehungsweise diese Krankheiten zu heilen. Als international tätige Ernährungsorganisation unterstützt ProVeg die Transformation des globalen Ernährungssystems hin zu einer pflanzlichen Lebensweise.“ Interessierte erhalten am ProVeg Stand auf der INTERNORGA 2024 einen detaillierten Überblick über die vielfältigen Vorteile pflanzenbasierter Speisen.

## Neue Konzepte in der Gemeinschaftsgastronomie

Mehr Bio und mehr regionale Lebensmittel, dafür weniger Fleisch und Zucker in der Gemeinschaftsgastronomie – das fordert nicht nur die Bundesregierung mit ihrer neuen Ernährungsstrategie, sondern auch Unternehmen, Schulen und Krankenhäuser. Betreiber sehen sich mit weiteren Herausforderungen wie Kostendruck, weniger Gäste und fehlendem Personal konfrontiert. Innovative Konzepte für Betriebsrestaurants und Krankenhäuser schaffen hier Abhilfe. Eine Vielzahl Impulse, Ideen und Innovationen für die Gemeinschaftsgastronomie liefert außerdem der **48. Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie** am 11. März 2024. Unter dem Motto „Die Zukunft managen“ kommen Expertinnen und Experten live auf der CCH-Bühne zu Wort und liefern wertvolles Brainfood – so wie Sternekoch **Max Strohe** zum Thema Klinikgastronomie auf Sternenniveau, **Rainer Röhl** von a'verdis über mehr Bio in der GV oder **INTERNORGA FoodZoom** Autorin und Foodspezialistin **Karin Tischer** von food & more mit den Mega-Trends 2024.

Neben dem Kapitel „Healthy World“ werden vier weitere Trends von **Karin Tischer** für den FoodZoom 2.0. in kurzen Trendanalysen aufbereitet. Die ersten drei Themen „Future of Proteins“, „Countdown Nachhaltigkeit“ und „Der neue Geschmack der Gäste“ sind bereits erschienen und auf der [Website der INTERNORGA](#) zu finden. Alle diese Schwerpunkte 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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/J2N4U](http://hmc.canto.de/b/J2N4U)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto:annika.meyer@hamburg-messe.de)