

MESSEN & EVENTS

Positive Bilanz



Die Internorga 2023 war erneut ein großer Erfolg für alle Beteiligten und zeigt sich bereit für die Zukunft / Foto: Hamburg Messe und Congress / Rolf Otzipka

Das Motto der diesjährigen Internorga ?Alle zusammen? hätte passender nicht gewählt werden können: Hotellerie, Gastronomie sowie die Bäcker- und Konditorenzunft kamen vom 10. bis 14. März für die Top-Themen der Branche in den vollen Hamburger Messehallen zusammen. Veranstalter und ausstellende Unternehmen ziehen eine positive Bilanz und zeigen sich begeistert.

Nach den Einschränkungen der Corona-Jahre präsentierte sich die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt eindrucksvoll mit vielen neuen Highlights. An fünf Tagen trafen sich auf dem Hamburger Messegelände bekannte Branchenexperten mit Newcomern sowie Gastronomen und Hospitality-Insidern und diskutierten bei Networking-Events über Trends und innovative Lösungen. 1.100 Unternehmen zeigten das vielfältige Angebot der Branche, insbesondere im aktuell relevanten Trendbereich Digitale Anwendungen und dem in diesem Jahr nochmal ausgebauten Themenfeld Packaging & Delivery.

Im Fokus stand außerdem das Thema Plant-Based Food. Sowohl Marktführer als auch Start-ups aus dem Nahrungsmittelbereich zeigten eine Bandbreite an veganen und pflanzenbasierten Lebensmitteln, darunter Fleisch-, Fisch-, Milch- und Ei- Ersatzprodukte ? und stießen damit auf ein begeistertes Publikum. Auch dank eines umfangreichen Rahmenprogramms und vielen Specials wurde die Messe ihrer Rolle als Impulsgeberin und wichtiger Treffpunkt für den gesamten Außer-Haus-Markt gerecht.

Zusammenhalt und Zuversicht

Die Internorga als Plattform und Bühne für den Außer-Haus-Markt war in diesem Jahr besonders geprägt von Aufbruchstimmung und Dynamik. Die Innovationskraft der Branche ist ungebrochen und beeindruckt mich immer wieder aufs Neue. Das Fazit aller Akteure: Die Messe hat große Strahlkraft in den Markt und ist unverzichtbar für persönliche Begegnungen und Austausch, resümiert Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress. Hamburg und die Internorga gehörten zum Pflichtprogramm für die gesamte Branche. Da müssen alle hin!

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress, ergänzt: Wir sind begeistert, dass die Internorga wieder solch großen Zuspruch aus Gastronomie und Hotellerie erhalten hat. Und alle waren da! Aktuelle Trendthemen, neue Specials und Formate sowie viele innovative Produkte begeisterten alle Teilnehmenden und sorgten für positive Stimmung und Optimismus in den Hallen.

Positiv äußerte sich auch Christian Strootmann, Vorsitzender des Internorga Messebeirats und Managing Director bei United Tables: Die Internorga ist nicht nur zurück zu alter Stärke, sondern auch dank vieler neuer Themen bereit für die Zukunft. Die Messe war überaus erfolgreich für alle Beteiligten.

Besucher vergeben Bestnoten

Die Internorga konnte das Publikum 2023 überzeugen. Nach Umfrageergebnissen eines unabhängigen Marktforschungsinstituts geben 92 Prozent der rund 80.000 Fachbesucher Bestnoten für die Internorga, 93 Prozent würden die Fachmesse weiterempfehlen. Mit 92 Prozent war der Anteil von Entscheidungsträgern sehr hoch.

Fulminanter Auftakt für die neuen Event-Formate

In diesem Jahr schufen die Internorga-Macher mit dem KI-Center eine neue Plattform für den Bereich Künstliche Intelligenz (KI). Den neuesten Entwicklungen im Foodsektor widmeten sie mit dem What The Food! by foodlab eine eigene Bühne. Die Open Stage mit vielen Impulsvorträgen und Panel-Sessions bot Besuchern zusätzliches Brainfood. Auch die neue Afterwork-Lounge Off The Record an drei Messeabenden wurde begeistert angenommen.

Die nächste Internorga findet vom 8. bis zum 12. März 2024 in Hamburg statt.