

Pressemitteilung

Hamburg inspiriert: INTERNORGA präsentiert die Zukunft der Food-Szene – innovativ, smart, lecker

Hamburg, 06.03.2025 – Hamburg zeigt, was in ihr steckt – die Hansestadt verwandelt sich während der internationalen Leitmesse INTERNORGA zur ultimativen Bühne für alle aus Gastronomie, Foodservice, Hotellerie und vielem mehr. Kulinarische Highlights auf der Bühne What the Food! – by foodlab verschmelzen nahtlos mit den zukunftsweisenden Impulsen des AI CENTERS. Gleichzeitig repräsentieren etablierte Unternehmen und innovative Start-ups den facettenreichen Pioniergeist der Stadt, während engagierte Teilnehmende bei den Awards für Begeisterung sorgen und eindrucksvoll zeigen, wie Tradition und Innovation in perfekter Harmonie zusammenwirken.

Seit mehr als 100 Jahren ist Hamburg der Ankerplatz der INTERNORGA und auch 2025 Heimat innovativer Impulse in der Food-, Gastro- und Hotel-Szene. Zum dritten Mal begeistert zum Beispiel das Hamburger **foodlab** mit der Bühne **What the Food! – by foodlab**, die u. a. dem Hamburger Foodcluster und dem OPEN MOUTH Festival eine einzigartige Präsentationsplattform bietet. „Hamburg und die INTERNORGA schaffen das perfekte Umfeld für frische Ideen und Start-ups – hier formt sich die Zukunft der Branche“, erklärt **Christin Siegemund**, Geschäftsführerin des **foodlab** Hamburg. Auch **AI.HAMBURG** wurde in Hamburg gegründet und ist mit dem AI CENTER auf der INTERNORGA vertreten: „Im **AI CENTER** treffen Besucherinnen und Besucher die innovativsten KI-Start-ups der Branche. Darüber hinaus wollen wir aufklären und informieren, um die vielfach noch vorhandene Unsicherheit zu nehmen und die möglichen Chancen und Potenziale des Einsatzes von KI aufzuzeigen“, sagt **Ragnar Kruse**, ebenfalls Mitgründer und Geschäftsführer von **AI.GROUP/AI.HAMBURG**.

Hamburg kocht: Nachwuchs und Küchenikonen im Rampenlicht der Awards

Nicht nur die Bühnen der INTERNORGA setzen innovative Akzente – auch die leidenschaftlichen Akteurinnen und Akteure verleihen der Hansestadt kulinarisch frischen Wind. Beim **NEXT CHEF AWARD** mit **Johann Lafer** begeistern Nachwuchs-Köchinnen und -Köche aus der gesamten DACH-Region, aber auch von Hamburger Restaurants wie **Der Player**, **Grill4You** und **Le Canard** mit ihren kreativen Konzepten, während renommierte Küchenikonen wie **Cornelia Poletto** und **Christoph Rüffer** in der Jury ihre Expertise einbringen. Kulinarisch hat sich auch das Hamburger Konzept **Mezzaluna** unter der Führung von Gründerin **Ann-Kristin Grimm** gegen starke Konkurrenz durchgesetzt und steht nun im Finale des **Deutschen Gastro-Gründerpreises**, wo sie sich am 14. März dem Publikumsvoting und einem Online-Live-Votum stellt.

Hamburger Ausstellende: Mit Innovation und Tradition den Außer-Haus-Markt definieren

Auch die Hamburger Ausstellenden sorgen auf der INTERNORGA für frischen Wind und revolutionieren den Außer-Haus-Markt. So zeigt sich beispielsweise **Unilever** – mit seinem großen Sitz in Hamburg-Bahrenfeld – als zentraler Akteur in der Lebensmittelbranche und ist in Halle A1 vertreten. Ergänzt wird das Portfolio durch das Familienunternehmen **J.J. Darboven**, das bereits 1866 in Hamburg gegründet wurde und mit langjähriger Expertise überzeugt: „Hamburg und **Darboven** – das gehört zusammen wie Kaffee und Genuss. Daher ist die INTERNORGA für uns ein fester Bestandteil unseres Kalenders, und wir freuen uns sehr, 2025 mit vielen Besuchern ins Gespräch zu kommen und unser Heißgetränke-Expertise zu zeigen“, erklärt **Nils Stoevesand**, Leiter Key-Account Management bei **J.J. Darboven**. Ein Paradebeispiel für nachhaltige Innovationen ist zudem das zukunftsweisende Start-up **traceless materials**, das in der **Newcomers Area** der INTERNORGA vertreten ist und Plastikverschmutzung den Kampf ansagt. Und das ist nur ein Auszug – auch alle weiteren Ausstellenden begeistern mit innovativen Ideen und machen Hamburg vom 14. bis 18. März zur INTERNORGA-Town und zum Klassentreffen des gesamten internationalen Außer-Haus-Marktes.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 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: <https://hmc.canto.de/b/GI8AP>

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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