

## Pressemitteilung

### Die INTERNORGA 2025: Innovationsplattform für das backende Gewerbe

Hamburg, 09.01.2025 – Die Branche ist im Wandel – und genau darin liegt ihre Chance. Die steigende Nachfrage nach innovativen Produkten und bewussten Genussmomenten bietet Bäckereien und Konditoreien neue Perspektiven. Insbesondere Snacks, Kaffee oder vegane und gesunde To-Go-Alternativen stehen hoch im Kurs und bieten Potenzial für Wachstum und Differenzierung. Gleichzeitig stellt der Fachkräftemangel Unternehmen vor Herausforderungen, die kreative Lösungen erfordern. Wie Betriebe diesen Wandel aktiv gestalten und welche Trends die Branche nachhaltig prägen, zeigt die INTERNORGA 2025. Vom 14. bis 18. März 2025 bietet die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt eine einzigartige Plattform für Innovation, Inspiration und Austausch – und zeigt Wege, wie das backende Gewerbe die Zukunft erfolgreich meistern kann.

### Snackkultur und vegane Optionen – Impulse für den Appetit der Zukunft

„Der Trend hin zu kleineren, handlichen Produkten, die schnell unterwegs verzehrt werden können, ist ungebrochen. Daher wächst vor allem in städtischen Gebieten die Nachfrage nach Snacks oder z.B. veganen To-Go-Alternativen. Dabei werden auch warme Angebote immer relevanter für Bäckereien, wie etwa gegrillte Focaccias, Bagels, Sandwiches und co., die eine herzhafte und schnelle Mahlzeit bieten – der Snack-Markt boomt“, erklärt **Karin Tischer**, international anerkannte Trendforscherin, **food & more**, Kaarst. Für die backende Branche ist das sowohl Herausforderung als auch Chance, ihre Produktpalette mit innovativen, einfach zu konsumierenden Optionen zu erweitern. Ein Beispiel dafür bietet das Traditionsunternehmen **Ditsch**. Das Unternehmen präsentiert auf der INTERNORGA seit vielen Jahren immer neue Trends – und sorgte kürzlich mit einem Neuprodukt für Aufsehen: die veganen Pretzel Bites. Die Bits im Snacking-Format zeichnen sich besonders durch ihren hohen Convenience-Grad aus – und sind in nur wenigen Minuten verzehrfertig. Doch auch andere Ausstellende präsentieren auf der INTERNORGA 2025 ihre neusten Food-Konzepte. **Bakerman** ist Spezialist für wertige Tiefkühl-Backwaren in süßen und herzhaften Varianten. „Als wichtigster Branchentreffpunkt bietet uns die INTERNORGA die perfekte Plattform, um mit Kunden, Partnern und neugierigen Foodies über Trends und Innovationen zu diskutieren. Die Messe in Hamburg ist der unverzichtbare Hotspot für den gesamten Außer-Haus-Markt“, so **Heiko Thees**, Inhaber Bakerman. „Hier sind Innovation und Inspiration zuhause, weshalb wir dieses Jahr Snacks mit besonderen Geschmackskombinationen präsentieren werden. Unsere Überzeugung: Geschmack ist Zukunft – und das passt zur INTERNORGA.“

### Kaffee – Hochwertig und nachhaltig

Auch in diesem Jahr geben auf der INTERNORGA führende Unternehmen wie **Melitta**, **Dallmayr** und **Darboven** Einblicke in die Kaffeekultur der Zukunft und präsentieren die relevantesten Neuerungen für 2025. „Wir freuen uns, auch in diesem Jahr wieder auf der INTERNORGA vertreten zu sein. Die spannenden Gespräche mit Kunden sowie nationalen und internationalen Top-Entscheidern inspirieren uns stets, unsere Heißgetränke-Konzepte weiterzuentwickeln. Es ist uns wichtig, die Wertschätzung für Kaffee, Tee und Kakao kontinuierlich zu steigern und unseren

Kunden hierfür passende Servicekonzepte anzubieten. Wir stehen dabei für höchste Produktqualität und persönlichen Service“, so **Nils Stoevesand**, Leiter Key-Account Management bei **J.J. Darboven**.

## **Digitalisierung und KI – Neue Perspektiven für die backende Branche**

Die Digitalisierung ist in Bäckereien und Konditoreien nicht mehr wegzudenken. Künstliche Intelligenz und moderne Technologien bieten zahlreiche Möglichkeiten, um Prozesse zu optimieren und den Kundenservice zu verbessern. Besonders in Zeiten des Fachkräftemangels können diese digitalen Lösungen wertvolle Unterstützung bieten. Auf der INTERNORGA 2025 zeigen Anbietende wie **Lightspeed** und **42 GmbH** innovative Lösungen, wie digitale Kassensysteme sowie Anwendungen zur Personalplanung und -steuerung helfen, effizienter zu arbeiten.

Neben den vielfältigen Neuheiten und Produktinnovationen für Bäckereien und Konditoreien bietet die INTERNORGA 2025 in insgesamt 11 Hallen einen großen Überblick für den gesamten Außer-Haus-Markt und Gelegenheit zum Austausch, Wissenstransfer und Networking. Dazu laden u. a. die innovativen Formate **OPEN STAGE** und die Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** ein.

## **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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/GL5NE>

Pressemitteilungen:

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