

INTERNORGA 2025: Hamburg wird zum Trendsetter für die Gastronomie!

Die INTERNORGA 2025 in Hamburg präsentiert Innovationen und Trends im Außer-Haus-Markt vom 14. bis 18. März. Ein einzigartiges Erlebnis!



Hamburg, Deutschland - Die INTERNORGA 2025, die internationale Leitmesse für die Gastronomie und den Außer-Haus-Markt, hat vom 14. bis 18. März 2025 in Hamburg neue Maßstäbe gesetzt und rund 85.000 Besucher begeistert. Unter dem Motto „Wo Trends laufen lernen“ bot die Veranstaltung ein beeindruckendes Programm mit etwa 1.200 Ausstellern, informativen Kongressen, praxisnahen Talks und vielfältigen Networking-Möglichkeiten. Matthias Balz, Director der INTERNORGA, äußerte sich erfreut über die zahlreichen Produktpremieren und Innovationen, die in diesem Jahr präsentiert wurden. Der neue Bereich „Future Food“ zeigte zukunftsweisende Ansätze für pflanzenbasierte Ernährungsprodukte und unterstrich den innovativen Charakter

der Messe sowie ihren hohen Stellenwert in der gesamten Branche, wie auf **ots.at** berichtet wird.

Enorme Zufriedenheit und zukunftsorientierte Entwicklung

Die Teilnehmer zeigten sich höchst zufrieden mit der Messe und gaben eine Weiterempfehlungsquote von 95 Prozent an. Dies belegt die anhaltende Bedeutung der INTERNORGA als zentraler Treffpunkt für Entscheider in der Hotellerie und Gastronomie. Die Messe bietet nicht nur eine Plattform für etablierte Unternehmen, sondern stellt auch Neulingen, wie der Raging Pig Company, eine Bühne zur Verfügung, um ihre innovativen Produkte vorzustellen. Das Hamburger Start-up hat erfolgreich vegane Alternativen zu Schweinefleisch entwickelt und wird auch im kommenden Jahr wieder teilnehmen. Die erste Planung für die INTERNORGA 2026 ist bereits in vollem Gange, und die resonanzstarken Bewertungen erzeugen viel positive Energie für die kommenden Monate, wie die **internorga.com** berichtet.

Details	
Ort	Hamburg, Deutschland
Quellen	• www.ots.at • www.internorga.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at