



## INTERNORGA 2016

### Von Fast Food zu Fast Good: Die neue Generation der Snacks

- **Free from**
- **Qualität aus der Region**
- **Gourmetküche im Zeitraffer**

90. Internationale Fachmesse  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien

**11–16 / 03 / 2016**

90<sup>th</sup> International Trade Show for  
the Hotel, Restaurant, Catering,  
Baking and Confectionery Industry

[internorga.com](http://internorga.com)

**Hamburg, xx. November 2015** – Snacking boomt! Der Trend zur schnellen Mahlzeit zwischendurch ist ungebrochen und bereichert den Außer-Haus-Markt nahezu täglich mit Innovationen. Der Snack löst zunehmend das traditionelle Modell von Frühstück, Mittagessen und Abendbrot ab. Das sogenannte „Infinite Food“, also Mahlzeiten, die jederzeit und überall verfügbar sind, gewinnt stetig an Bedeutung. Branchen-Insider nehmen zahlreiche Weiterentwicklungen und wachsende Ansprüche an die Zwischenmahlzeit wahr: Snacks werden immer qualifizierter, differenzierter und flexibler. Sie müssen sich den unterschiedlichsten Erwartungen anpassen. Hochwertigkeit lautet das Credo. Fast Food wird zu Fast Good – und die Ansprüche der heterogenen Zielgruppen sind vielseitig: Von vegan, vegetarisch, roh, allergenfrei bis hin zu nachhaltig, ökologisch oder regional erzeugt.

„Bei den steigenden Verbraucheransprüchen ist Kreativität und Innovativität gefragt. Der Außer-Haus-Markt muss mit der Zeit gehen, um optimal auf Trends zu reagieren und neue Potenziale zu erschließen – das ist der Motor der Branche“, so **Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH**. Wie der Markt die aktuellen Trends aufnimmt und umsetzt, zeigt sich beim wichtigsten Branchen-Treff des Jahres. Vom 11. bis 16. März 2016 stellen rund 1.200 Aussteller aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckerei und Konditorei ihre Produktneuheiten vor. Auch auf der INTERNORGA selbst wurde schon so mancher Ernährungstrend geboren, wie Claudia Johannsen bestätigt: „Vor allem in der Newcomers' Area begeistern uns immer wieder raffinierte Ideen, die als Nischenprodukt starten, aber so der Zeit voraus sind, dass sie im Nachmessegeschäft einen regelrechten Boom erfahren.“

#### **Globale Snack-Trends im Pink Cube**

**Karin Tischer, Geschäftsführerin des Forschungs- und Entwicklungsinstituts food & more**, ist anerkannte Trendforscherin für food & beverage in Europa. Im Pink Cube präsentiert sie den INTERNORGA-Besuchern Trends und News aus der ganzen Welt. Vor allem im Snacking-Bereich gibt sie fundierte Einblicke. „Die kleinen Mahlzeiten zwischendurch oder on the move sind heute zielgruppenspezifischer: von „more healthy“ für Gesundheitsbewusste, „weniger Fleisch“ für Flexitarier, „ganz ohne Fleisch“ für Vegetarier und Veganer bis hin zu „free from“ für Allergiker“, so Karin Tischer. „Oberstes Gebot für Kunden und Anbieter sind eine stetige Innovationsbereitschaft, die richtige Inszenierung ihrer Produkte mit mehr Frische-Charakter und standortspezifische Lösungen.“





### **Volles Aroma ohne künstliche Zusätze**

Ein Snack muss heute nicht nur schnell verfügbar sein, sondern gut schmecken und gesund sein. Eine Entwicklung, die auch die PÄX Food AG bestätigt: „Wir beobachten bei den Verbrauchern eine Vorliebe für gesundes Snacking sowie einen wachsenden Wunsch nach Frei-von-Zutaten“, so **Konstantin Hauf, Vorstand Marketing und Vertrieb der PÄX Food AG**. Das Unternehmen in Magdeburg veredelt Obst und Gemüse mit einem innovativen Trocknungsverfahren zu knusprigen Snacks, die sich pur zum Knabbern oder zum Verfeinern von Saucen, Desserts, Salaten oder Kuchen eignen. Der Clou: Die knusprigen Leckereien sind fettarm, voller natürlicher Inhaltsstoffe und vor allem Aroma. Im praktischen Mini-Snack-Beutel à fünf Gramm sind die Frucht- und Gemüse-Mixe ideal für unterwegs oder Zuhause. Bei der Entwicklung neuer Produkte arbeitet PÄX Food eng mit der Gastronomie zusammen, um optimal auf Bedürfnisse zu reagieren. „Die Gastronomie hatte lange den Wunsch nach einer knusprigen und geschmacksintensiven Banane ohne Zusätze, die wir deshalb ins Sortiment aufgenommen haben.“ Für die INTERNORGA 2016 stellt PÄX Food weitere Kreationen in Aussicht: „Wir weiten unseren Gemüsebereich neben der bereits erhältlichen knusprig-gepöxten Paprika und Tomate ohne Zusätze auf die Sorten Zucchini und Zwiebeln aus.“

### **Regionale Produkte stehen für Vertrauen**

Stark nachgefragt im Snacking-Segment ist der Bezug von regionalen Produkten, denn Verbraucher bringen Erzeugnissen aus der Nachbarschaft hohes Vertrauen entgegen. Auch die Friesenkrone Feinkost Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG setzt auf Qualität aus der Region und präsentiert den INTERNORGA-Fachbesuchern hochwertigen Fischgenuss aus Norddeutschland. **Sylvia Ludwig, Leiterin Friesenkrone Profit-Center GV**: „Die Friesenkrone steht für den Norden und möchte die Kategorie Fisch auf die INTERNORGA bringen. Aber nicht irgendeinen Fisch, sondern leckeren Matjes.“ Für die hochwertigen Produkte aus der Region begeistern sich inzwischen auch immer mehr junge Koch-Profis – schließlich möchte Friesenkrone zeigen, wie vielfältig und lecker Matjes schmecken kann: „Wir präsentieren für die klassische und gehobene Gastronomie Matjes als fertiges Fingerfood (Friesisch Tapas) und für die freche und peppige Street-Food-Welt den Matjes Dürüm oder Matjes Saschimi.“

### **Die schnelle Delikatesse**

Snacks ersetzen oftmals Mittag- oder Abendessen, doch selbst wenn die Zeit für eine Hauptmahlzeit reicht, geht auch hier der Trend zum schnellen Genuss – bei gleichbleibend hohem Qualitätsanspruch. Das beeinflusst auch zunehmend die Gastronomie. „Die Zukunft unserer Kern-Kundschaft, der gehobenen Gastronomie, wird sich radikal ändern“, so **Ralf Bos, Geschäftsführer BOS Food Düsseldorf Großhandels GmbH**. Der Delikatessenhändler hat sich auf erlesene, exotische und einzigartige Produkte spezialisiert. „Aus langen ausschweifenden



Menüs werden immer mehr knackige und schnelle Arbeitsessen. Die Anzahl der Gänge reduziert sich auf durchschnittlich zwei. In dieser Situation darf man sich keine Fehler erlauben, da somit ein schlechter Gang 50 Prozent des Menüs ausmacht. Deshalb muss neben der Kochkunst immer mehr Wert auf das bessere Produkt gelegt werden.“

### **INTERNORGA für Newcomer und Markteinsteiger**

Die INTERNORGA ist die Plattform für brandaktuelle Innovationen, aber auch das Sprungbrett, um im deutschen Markt Fuß zu fassen und neue Zielgruppen zu erschließen. So wie Bäckerei-Zulieferer Dawn Foods Germany GmbH. „Die INTERNORGA ist die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt und somit für uns die beste Plattform, uns als Newcomer im Bereich Foodservice zu präsentieren. Mit unseren innovativen Produkten und Mehrwert-Konzepten positionieren wir uns als wertvoller Partner für die Gastronomie und den GV Bereich. Wir sind bestens aufgestellt und freuen uns auf die zahlreichen Chancen, die sich auf der INTERNORGA ergeben werden“, so **Gerrit Rosch, Managing Director Deutschland/Österreich/Schweiz bei der Dawn Foods Germany GmbH**. Ob Backzutaten für Donuts, Muffins, Cookies, Brownies oder europäischer Backwaren – das Unternehmen, das vor mehr als neunzig Jahren als kleine Bäckerei in Jackson (Michigan/USA) begann, bietet als Spezialist für internationale Backwaren ein breites Sortiment an.

### **Über die INTERNORGA**

2016 ist ein ganz besonderes Jahr – die INTERNORGA feiert ihren 90. Geburtstag. Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.200 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2016 unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com).

### **Kontakt INTERNORGA:**

Bianca Gellert, Tel.: 040/3569 2093, Fax: 040/3569 2449, E-Mail: [bianca.gellert@hamburg-messe.de](mailto:bianca.gellert@hamburg-messe.de)

### **Kontakt Lottmann PR:**

Katrin Offen, Tel.: 040/4327 1933, Fax: 040/4327 1956, E-Mail: [k.offen@lottmann-pr.de](mailto:k.offen@lottmann-pr.de)