

Pressemitteilung

Next-Level Gastronomie: Neuheiten und Trends auf der INTERNORGA 2025

Hamburg, 04.02.2025 – Mit ihrem klaren Fokus auf zukunftsweisende Konzepte und nachhaltige Lösungen wird die INTERNORGA vom 14. bis zum 18. März 2025 in Hamburg erneut zum Hotspot für die gesamte Branche. Ob stilvolle Restaurantausstattung, nachhaltige To-go-Lösungen oder kreative Table-Top-Konzepte – die INTERNORGA setzt neue Impulse und ist ein Pflichttermin für alle, die die Zukunft aktiv mitgestalten wollen.

Die Einrichtung eines Restaurants ist weit mehr als nur eine Frage des Geschmacks – sie prägt Atmosphäre, Wohlfühlfaktor und Effizienz im Betriebsalltag. Auf der INTERNORGA 2025 präsentieren renommierte Unternehmen wie **May Design**, **Kaja Gastronomie** und **Dublino** die neuesten Trends in der Restaurantausstattung. Ob stilvolle Stühle und Tische aus hochwertigen Materialien oder flexible Outdoor-Mobiliar-Lösungen – die Auswahl an Design- und Funktionslösungen ist vielfältig. Auch das Thema Tischdekoration kommt nicht zu kurz. So wird das Unternehmen **Duni** zum Beispiel in diesem Jahr mit Design-Studio, Siegel-Station und Food-Lounge für einen ganz besonderen Erlebnissfaktor sorgen. „Besuchende können sich nicht nur ihr eigenes Produkt mit Logo individuell digital visualisieren lassen, sondern auch leckere Snacks & Drinks genießen, die in passenden Take-away-Lösungen serviert werden“, so **Manfred Hergarten**, Chief Commercial Officer von **Duni**. „Wir freuen uns schon sehr auf die INTERNORGA. Sie ist ein ganz besonderes Event für uns jedes Jahr.“

Die Skywalk Tafel: Inspiration für Gastronomie

Das Thema Tabletop ist von der INTERNORGA nicht wegzugedenken und hat sich mit der **Skywalk Tafel** zum echten Highlight für alle entwickelt, die sich mit modernen Table-Top-Konzepten befassen. Die 40 Meter lange Inszenierung auf der gläsernen Brücke zwischen Halle A1 und Halle B1 bietet einen eindrucksvollen Überblick über die neuesten Trends in Sachen Gläser, Geschirr und Besteck. Zu den namhaften Ausstellenden gehört im Bereich Geschirr **BHS**, die mit den Marken Bauscher, Schönwald, Heart&Sould sowie Playground in diesem Jahr dabei sind. Unter anderem werden Gläser von **United Tables by Zwiesel**, Besteck von **Picard&Wilpütz** und Tischwäsche von **Mank GmbH** präsentiert. Um alles aus einer Hand zu haben ist **HINSCHE** der perfekte Ansprechpartner. All diese Unternehmen zeigen, wie durchdachtes Design das Gasterlebnis aufwertet. Besuchende können sich von kreativen Kombinationen, hochwertigen Materialien und innovativen Ideen inspirieren lassen – eine ideale Ideenquelle für alle, die nach frischen Impulsen für ihre Gastronomie suchen.

Schnell, nachhaltig, clever: Die Trends im Bereich To-go und Delivery

Ein weiterer Trend, der den Außer-Haus-Markt aktuell prägt, sind nachhaltige Verpackungen und To-go-Lösungen. Im Trendbereich **Packaging & Delivery** erleben Besuchende hautnah, wie innovative Unternehmen wie **Vytal** und **Greenbox** mit cleveren, umweltfreundlichen Konzepten die Zukunft der Gastronomie gestalten. Auch Branchengrößen wie **Lieferando**, **Wolt** und **UberEats** sind vertreten und geben spannende Einblicke in ihre Nachhaltigkeitsstandards und -strategien, die

den Anforderungen der Verbrauchenden gerecht werden. Hier treffen Innovation und Verantwortung aufeinander – ein Must-See für alle, die die Gastronomie nachhaltig weiterdenken möchten.

Gemeinsam stark: Der DEHOGA Club als Branchen-Treff

Der **DEHOGA Club** ist der pulsierende Treffpunkt der Hotellerie und Gastronomie auf der INTERNORGA 2025. Im Herzen des Geschehens, direkt am Eingang zur Halle B4.0G (Stand 325), erwartet Besuchende ein Ort des Dialogs und des Austauschs. In angenehmer Atmosphäre können Fachleute hier neue Impulse aufnehmen, sich mit Kolleginnen und Kollegen vernetzen und einen Blick auf die aktuellen Themen des **Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA)** werfen. Ein Hotspot für alle, die am Puls der Zeit in der Branche sein möchten.

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/RSMT>

Pressemitteilungen: 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