

Pressemitteilung

Stimmen zur INTERNORGA 2026 (alphabetische Reihenfolge)

Stand: 19. März 2026

Ausstellungsbereiche Nahrungsmittel, Getränke, Kaffee/ -maschinen

apetito

„Das Team von apetito war auch in diesem Jahr gerne wieder auf der INTERNORGA dabei, weil hier die Branche zu den relevantesten Themen unserer Welt zusammenkommt. Es geht um Produkte, es geht um Netzwerke und es geht um Zukunftsthemen – ein sehr wertvoller Austausch.“

Dr. Jan-Peer Laabs, CEO apetito

Bakerman® GmbH & Co. KG

„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. Hier sind Innovation und Inspiration zuhause, weshalb wir dieses Jahr Snacks mit besonderen Geschmackskombinationen präsentieren. Unsere Überzeugung: Geschmack ist Zukunft – und das passt zur INTERNORGA.“

Heiko Thees, Bäckermeister und Inhaber der Bakerman® GmbH & Co. KG

endori Foodservice & Industrie

„Unsere neue, prominente Platzierung mitten in Halle A1 unterstreicht, dass pflanzliche Angebote im Mainstream des Außer-Haus-Markts angekommen sind und weiter an Bedeutung gewinnen. Passend zum INTERNORGA-Motto haben wir gemeinsam mit der Rügenwalder Mühle als der Marktführer im LEH und unserer Marke endori foodservice zwei zentrale Trends zusammengebracht: Plant-based und Snackification. Unter dem Leitgedanken ‚plant-based snack innovations‘ haben wir für unsere Neuheiten durchweg sehr positive Resonanz aus Gastronomie, Hotellerie, GV und Catering erhalten, was die Relevanz und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten unserer Produkte bestätigt.“

Sebastian Schlömer, Head of Sales & Marketing endori Foodservice & Industrie

Erdinger

„Die INTERNORGA hat sich aus unserer Sicht sehr positiv weiterentwickelt. Besonders das starke Fachpublikum und die hohe Besucherfrequenz an unserem Stand haben uns überzeugt. Als Unternehmen aus Bayern ist die Messe für uns zudem eine wichtige Plattform, um uns in Norddeutschland zu präsentieren.“

Malte Schütt, Gebietsverkaufsleiter Erdinger

Franke Coffee Systems GmbH

„Die INTERNORGA ist für uns die wichtigste Messe im Jahr und ein fester Bestandteil unseres Messekalanders. Hier treffen wir unsere Key-Account-Kunden und kommen mit Bestandskunden sowie neuen Interessenten in den Austausch. Besonders wertvoll sind für uns das direkte Feedback – insbesondere zu unserer neuen A-Linie, das Zusammenkommen mit Partnern und anderen Ausstellern sowie die Einblicke in aktuelle Trends.“

Eva Vogel, Content Marketing Manager **Franke Coffee Systems GmbH**

HOMANN Feinkost GmbH

„Die INTERNORGA ist wie immer ein riesiges Klassentreffen. Absolut tolles Fachpublikum, das mit großem Engagement an Innovationen und Austausch zur Weiterentwicklung der Branche interessiert ist.“

Tobias Göke, Head of Sales Foodservice **HOMANN Feinkost GmbH**

Jura Gastro Vertriebs GmbH

„Die INTERNORGA ist für uns ein wichtiger Treffpunkt und ein echter Schmelztiegel der Branche. Wir treffen hier viele Partner und erhalten wertvolles Feedback.“

Ralf Hüge, Geschäftsführer **Jura Gastro Vertriebs GmbH**

Kraft Heinz

„Wir sind in diesem Jahr zum ersten Mal in Halle A1 vertreten und wieder einmal begeistert von der Energie auf der Messe. Wir haben viele wertvolle Kontakte geknüpft und man merkt deutlich, wie viel Freude die Gastronomen wieder haben, etwas zu bewegen und neue Ideen zu entdecken. Nach den ruhigen Monaten zu Jahresbeginn ist es schön zu sehen, wie viel positiver Geist wieder durch die Foodservice-Branche geht.“

Christian Schramm, Away from Home Director DACH **Kraft Heinz**

NENI am Tisch

„Die INTERNORGA 2026 war für uns eine großartige Gelegenheit, unsere Marke NENI einem internationalen Fachpublikum zu präsentieren und in den direkten Austausch mit der Branche zu gehen. Für uns ist die Messe eine wichtige Plattform, um Partnerschaften zu stärken, neue Impulse mitzunehmen und die Zukunft der Gastronomie aktiv mitzugestalten.“

Haya Molcho, Culinary Director **NENI am Tisch**

Service-Bund GmbH & Co. KG

„Die INTERNORGA 2026 hat einmal mehr gezeigt, welche enorme Bedeutung diese Messe für die gesamte Außer-Haus-Branche hat. Die Stimmung in den Hallen war durchweg positiv – man spürt deutlich, dass die Branche wieder optimistischer und mutiger nach vorne blickt. Für uns ist die Messe eine wichtige und optimale Plattform, um mit Bestands- und Neukunden ins Gespräch zu kommen, Kontakte zu pflegen und unser Netzwerk weiter auszubauen. Gerade der persönliche

Austausch steht hier – ganz im Sinne der Service-Bund Philosophie – im Mittelpunkt und macht die Messe für uns besonders wertvoll.“

Ralph Marko, Senior Content Manager/PR **Service-Bund GmbH & Co. KG**

Ausstellungsbereiche Restaurant- und Hotelausstattung, Außengastronomie

Wooderia GmbH

„Die INTERNORGA ist für uns von großer Bedeutung, um Neukunden zu gewinnen. Gleichzeitig schätzen wir das Umfeld mit den anderen Ausstellenden sehr. Der Austausch ist inspirierend und bietet immer wieder die Chance, neue Partnerschaften zu knüpfen.“

Henrik Meyer, Geschäftsführer **Wooderia GmbH**

ZWILLING GASTROVERTRIEB DEUTSCHLAND

„Auch in 2026 hat sich gezeigt, dass die INTERNORGA die Leitmesse für den deutschen Gastronomiemarkt ist. Wir konnten viele gute Gespräche mit dem Handel und Endverbrauchern führen (...) Für ZWILLING war es eine absolut gelungene Messe.“

Kester Bolz, KAM **ZWILLING GASTROVERTRIEB DEUTSCHLAND**

Ausstellungsbereich Kitchen Technology & Equipment

„Die INTERNORGA 2026 war für unsere COFE+ Robot-Kaffee-Lösung ein herausragendes Erlebnis. Die hochprofessionellen deutschen und zahlreichen internationalen Besuchenden schufen das perfekte Umfeld für aufschlussreiche Geschäftsgespräche. Das Engagement der Messegäste war bemerkenswert! Diese Messe hat uns bereits Türen zu enormen Möglichkeiten in der DACH-Region und darüber hinaus geöffnet und uns unserem Ziel, unsere intelligenten Kaffeeroboter weltweit in jeder Ecke zu platzieren, deutlich nähergebracht. Die INTERNORGA ist zweifellos eine unverzichtbare Plattform, um unsere Wurzeln im europäischen Markt zu vertiefen, und wir sind von den bisherigen Ergebnissen begeistert!“

Nevin Gong, International Sales Director **Shanghai Hi-Dolphin Robot Technology Co.,Ltd.**

Unox Deutschland GmbH

„Einmal im Jahr kommt die gesamte Gastrobranche in Hamburg zusammen. Was hier gezeigt wird, prägt die Branche für das gesamte Jahr. Unox arbeitet in Deutschland mit einem dichten Händler- und Servicenetzwerk – und die INTERNORGA bringt all diese Partner an einen Tisch. Das ist eine einmalige Gelegenheit, persönlich zu sprechen und die Weichen gemeinsam zu stellen. (...) Gleichzeitig ist die Messe ein wichtiger Touchpoint für Bestands- und Neukunden aus dem B2B-Bereich, denn ein Combidämpfer ist ein erklärungsbedürftiges Investitionsgut. Den muss man erleben: live kochen, anfassen, die Ergebnisse schmecken. Das kann keine Website ersetzen.“

Marcel Schmanke, Key Account Manager **Unox Deutschland GmbH**

Welbilt Deutschland GmbH

„Die INTERNORGA 2026 hat erneut eindrucksvoll gezeigt, warum sie der wichtigste Branchentreffpunkt für den Außer-Haus-Markt ist. Besonders begeistert hat uns die hohe Qualität der Fachgespräche und der intensive Austausch mit Kunden, Partnern und Branchenkollegen. Die Messe war geprägt von einem starken Innovationsgeist.“

Tobias Brand, Vertriebsleiter für die DACH Region **Welbilt Deutschland GmbH**

Ausstellungsbereich Digital Solutions

E2N GmbH

„Für uns ist die INTERNORGA Pflichttermin und Lieblingsmesse zugleich. Hier treffen wir viele unserer Kunden, knüpfen neue Kontakte und bekommen einen guten Eindruck davon, was die Branche aktuell bewegt. Ein besonderes Highlight ist für uns auch OFF THE RECORD, zu dem wir auch gerne Kunden mitnehmen.“

Svenja Neuhaus, Head of Marketing **E2N GmbH**

Menoovo

„Auf der INTERNORGA kommen Gastronomen zusammen, um zu erleben, was heute alles möglich ist. Hier wird sichtbar, wie KI unterstützen kann und welche Softwarelösungen es für eine erfolgreiche Gastronomie braucht.“

Christoph Digwa, Gründer **Menoovo**

Mews

„Die INTERNORGA 2026 war für uns eine sehr erfolgreiche Veranstaltung. Besonders wertvoll ist der direkte Austausch mit Kunden und Interessenten sowie die Möglichkeit, aktuelle Entwicklungen der Branche unmittelbar mitzuerleben. Ein Highlight war für uns die Präsentation der OFF THE RECORD Lounge. Insgesamt ist die INTERNORGA für uns eine zentrale Plattform, um Kontakte zu pflegen, neue Impulse zu gewinnen und im Austausch zu bleiben.“

Madeliene Gräbig, Senior Sales Manager **Mews**

Ausstellungsbereich Packaging & Delivery

Mocci

„Die INTERNORGA ist für uns die wichtigste Plattform der Gastronomiebranche. Jedes Jahr treffen wir hier viele langjährige Kunden und knüpfen wichtige neue Kontakte. Es ist immer wieder eine große Freude, Teil dieser Messe zu sein.“

Michael Emele, Business Development & Sales **Mocci**

Ausstellungsbereich Startups & Drinks

KoRo Handels GmbH

„Die INTERNORGA 2026 war für uns ein voller Erfolg und wir blicken auf eine Woche voller wertvoller Impulse zurück. (...) Vor allem haben wir den direkten Austausch geschätzt: Es war eine bereichernde Erfahrung, unsere Kunden einmal wieder persönlich kennenzulernen und durch ihr unmittelbares Feedback wichtige Einblicke für unsere tägliche Arbeit zu gewinnen. Für die gesamte Branche bleibt die INTERNORGA der wichtigste Trendradar, um die Entwicklungen anderer Unternehmen im OOH-Sektor im Blick zu behalten. Sie fungiert als zentraler Networking-Hub, an dem die entscheidenden Kontakte geknüpft werden, die über das restliche Jahr hinweg tragen.“

— **Niklas Ott**, Team Lead Key Account Management OOH/B2B/Foodservice **KoRo Handels GmbH**

kukki GmbH

„Für uns ist die INTERNORGA ganz klar der wichtigste Termin des Jahres. Wir haben hier einmal als Start-up angefangen. Heute treffen wir viele unserer Bestandskunden jedes Jahr in Hamburg, um sich mit uns auszutauschen und neue Produkte zu entdecken. Genau das macht die Messe für uns so wertvoll: Hier trifft sich die gesamte Branche an einem Ort. Dass wir inzwischen in der neu strukturierten Halle B5 stehen, zeigt auch, wie sehr wir gemeinsam mit der Messe gewachsen sind.“

— **Andreas Romanowski**, Geschäftsführer **kukki GmbH**

Trendbereich Future Food

ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH

„Die INTERNORGA 2026 war für uns ein echter Meilenstein. Unser absolutes Highlight war natürlich die Auszeichnung mit dem INTERNORGA Zukunftspreis – für uns ein gewaltiger Katalysator, um frische Spirulina als innovativen Plattform-Rohstoff für die gesamte Branche sichtbar zu machen. Für ALGENWERK ist die INTERNORGA die strategische Leitmesse schlechthin. Hier trifft sich die Zukunft der Ernährung. Das riesige Interesse am Thema Algen zeigt uns, dass der Markt bereit ist für die grüne Antriebskraft hinter neuen Produktwelten. Die Messe bietet uns die ideale Bühne, um (...) die Entscheider:innen aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Industrie gebündelt zu erreichen.“

— **Gunnar Mühlstädt**, CTO und Visionär hinter **ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH**

KULT FARM GmbH

„Die INTERNORGA ist für uns unglaublich wertvoll. Wir freuen uns sehr über das hohe Besucheraufkommen, in unserem Fall in der Future Food Area, und die überragende Nachfrage nach unserem Produkt. Das direkte Feedback und die konkreten Bestellwünsche helfen uns sehr dabei, unser Wachstum für die kommenden Monate zu planen.“

— **Hendrik Kaye**, Co-Founder und Geschäftsführer **KULT FARM GmbH**

MushRoots

„Die Future Food Area bei der INTERNORGA 2026 war für MushRoots die perfekte Bühne, um das Potenzial von Pilzen für eine nachhaltige und vor allem leckere Zukunft aufzuzeigen. Unsere Highlights waren die Neugierde des INTERNORGA-Publikums und das begeisterte Feedback zu unseren Pilz-Produkten.“

Henrike Schwickert, Sales Lead **MushRoots**

The new protein Partners NL

„Wir freuen uns sehr, dieses Jahr auf der INTERNORGA zu sein und haben viele gute Gespräche geführt. Die neustrukturierte Halle B5 mit den ganzen Innovationen gefällt uns super, wir sind hier genau am richtigen Ort.“

Drs. Jochem Wolthuis, National programme leader Deutschland **The new protein Partners NL**

Trendbereich Newcomers Area

SHO by Med Food Lab

„Für uns ist die INTERNORGA die ideale Plattform, um SHO auf dem deutschen Markt bekannt zu machen und direkt mit Restaurants und Catering-Unternehmen in Kontakt zu treten. In den vergangenen Tagen haben wir gemeinsam mit unseren Partnern von La Bilancia viele gute Gespräche geführt und wertvolle Kontakte geknüpft. Besonders gut gefällt uns die neue Gestaltung der Newcomers Area in diesem Jahr, die jungen Marken eine starke Bühne bietet.“

Liat Cinnamon, Chief Commercial Officer **SHO by Med Food Lab**

The Crushy B.V.

„Für uns ist die INTERNORGA besonders wichtig, weil hier viele relevante Distributoren und Großhändler der Branche zusammenkommen. Wir konnten auf der Messe schon viele neue Vertriebspartnerschaften knüpfen und unser Netzwerk in Deutschland ausbauen.“

Martijn Klein, Commercial Director **The Crushy B.V.**

Specials / Bühnen

Café FUTURE live

„Den dfv und die INTERNORGA verbindet seit vielen Jahren eine enge Freund- und Partnerschaft. Diese Verbundenheit steht sinnbildlich für das, was die Messe ausmacht. Hier wird der Zusammenhalt der Branche unmittelbar spürbar. Für uns als Fachmedien, aber ebenso für Operatoren und Industrie, ist die INTERNORGA einer der wichtigsten Termine des Jahres, um sich auszutauschen, Trends zu entdecken und live zu erleben, was die Branche in den nächsten Monaten prägen wird. Besonders beeindruckt mich immer wieder die Energie und der Innovationsgeist, die ab Öffnung der Messetore und zum Start des Internationalen Foodservice-Forums am Vortag spürbar sind.“

Thomas Meyer, Gesamtverlagsleiter **dfv Hotel- und Gastromedien**

Green Hospitality Conference

„Am 14. März durften Peter Joehnk und ich unser neues Veranstaltungskonzept, die Green Hospitality Conference, zum ersten Mal im Rahmen der INTERNORGA durchführen. Und was soll ich sagen: Es war die richtige Entscheidung! Die INTERNORGA als Veranstaltungsort und das tolle Orga-Team der Messe Hamburg haben ganz maßgeblich dazu beigetragen, dass unsere erste Hotellerie-Nachhaltigkeitskonferenz ein überragender Erfolg war. Das war genau der richtige Rahmen für die Inhalte und unsere tollen Speaker. Wir freuen uns bereits auf die Wiederholung im nächsten Jahr.“

Dominik Tanner, Geschäftsführer **ID-Developers GmbH**, **Green Hospitality Conference**

OPEN STAGE

„Die INTERNORGA ist das große Klassentreffen der gesamten Branche. Kaum jemand, der in der Hospitality und im Foodservice unterwegs ist, lässt sich diese Messe entgehen. Nirgendwo sonst treffen in so kurzer Zeit so viele Branchenspezialist_innen aufeinander. Die OPEN STAGE hat sich dabei in den vergangenen Jahren zu einer echten Wissenstankstelle entwickelt: Hier werden die Themen diskutiert, die die Branche aktuell bewegen, und gemeinsam mit Expert_innen werden konkrete Lösungsansätze erarbeitet. Wer die INTERNORGA verpasst, verpasst die Chance, sich auf den neuesten Stand zu bringen, Innovationen aus erster Hand mitzunehmen und Teil dieses wichtigen Branchenaustauschs zu sein.“

Michael Kuriat, CEO **TNC Group**, Moderator **OPEN STAGE**

PINK CUBE

„Seit 2013 sind wir als feste Instanz auf der INTERNORGA und können sagen: Die INTERNORGA war wieder ein voller Erfolg: Networking, Power, Motivation & Family-Feeling.“

Karin Tischer, **PINK CUBE**, Trendforscherin, Foodspezialistin **food & more**, Kaarst

ProVeg

„Für ProVeg ist die INTERNORGA die zentrale Plattform für den direkten Dialog mit der Branche. Im Jahr 2026 zeigt sich: Pflanzliche Produkte werden immer mehr ein fester Bestandteil der Sortimente. Der Fokus verschiebt sich auch weg von der Promotion hin zum diskreten Austausch einzelner Komponenten. Das ist ein wichtiger Schritt in Richtung Normalisierung, und wir freuen uns darauf, diese Entwicklung gemeinsam mit den Branchenexperten weiter voranzubringen.“

Katleen Haefele, Director Corporate & Institutional Engagement Deutschland **ProVeg**

What the Food! - by foodlab

„Die INTERNORGA hat uns in diesem Jahr sehr gut gefallen. Ein besonderes Highlight war für uns die neue Halle mit unserer Bühne und den Startups. Die neue Struktur hat sie aus der Ecke rausgeholt und ihnen eine starke Sichtbarkeit verschafft. Zudem haben wir durchweg positives Feedback erhalten.“

Christin Siegemund, Gründerin & CEO **foodlab**

Weitere Informationen auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/OFQUV

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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