

Pressemitteilung

Wer gestaltet die Zukunft? INTERNORGA Zukunftspreis 2026 kürt die besten Konzepte

Hamburg, 17.12.2025 – Die Bewerbungsphase für den INTERNORGA Zukunftspreis 2026 befindet sich in der entscheidenden Endphase – Anmeldeschluss ist der 10. Januar. Gesucht werden die innovativsten und nachhaltigsten Konzepte, die den Außer-Haus-Markt neu denken. Seit 2011 gilt der Preis als Trendbarometer der Branche und hat zahlreiche Erfolgsgeschichten hervorgebracht – von Lemonaid bis Bettafish. Hinter der Auszeichnung steht eine unabhängige Expertenjury mit geballter Kompetenz. Wer sich bewirbt, hat die Chance, am 13. März 2026 auf der INTERNORGA in Hamburg mit dem begehrten Award ausgezeichnet zu werden.

Seit 2011 werden Unternehmen mit dem **INTERNORGA Zukunftspreis** geehrt, die mit mutigen Ideen und nachhaltigen Konzepten den Außer-Haus-Markt neu denken. Hinter den Entscheidungen steht eine unabhängige Expertenjury, die keine Kompromisse kennt: **Hanni Rützler**, renommierte Trendforscherin und Food-Expertin, **Dr. Daniel Dahm**, Nachhaltigkeitswissenschaftler, **Carl-Otto Gensch**, Umwelttechniker am Öko-Institut Freiburg, und **Rainer Roehl**, Gastronomieberater und Gründer von a'verdis. Jede Einreichung wird in einem intensiven, transparenten Prozess bewertet – fachlich fundiert und absolut neutral. „Die hohe Qualität und der kreative Erfinder- bzw. Problemlösungsgeist der nominierten Konzepte zeigen, dass man Zukunft kulinarisch, nachhaltig und erfolgreich gestalten kann“, so **Hanni Rützler**.

Der Preis setzt Impulse, die weit über die Messe hinausreichen. Wer hier gewinnt, gehört zu den echten Gamechangern der Branche. Beispiele sind **Lemonaid**, die 2012 gewonnen haben und mit fair gehandelten Bio-Limonaden neue Maßstäbe gesetzt haben, **Bettafish** brachte 2022 pflanzliche Fischalternativen auf die Teller und das **Hotel Muchele** überzeugte 2017 mit einem mutigen, nachhaltigen Hotelkonzept. „Der **INTERNORGA Zukunftspreis** war für uns Schwestern ein unternehmerischer Türöffner! Die nachhaltige Auszeichnung hat unseren bunten Ideen Mut verliehen und Südtirol war stolz auf uns. Einfach grandios“, sagt **Martina Ganthaler** vom **Hotel Muchele**.

Die Bewerbungsphase für den INTERNORGA Zukunftspreis 2026 läuft noch bis zum 10. Januar 2026. Ausgezeichnet werden wegweisende Konzepte in den drei Kategorien „Nahrungsmittel & Getränke“, „Technik & Ausstattung“ sowie „Gastronomie & Hotellerie“. Ob Start-up, etabliertes Unternehmen oder traditionelles Handwerk – gefragt sind Ideen, die Nachhaltigkeit und Innovation im Außer-Haus-Markt neu definieren. Dazu zählen auch Betriebe aus dem Bäcker-, Konditoren- oder Fleischerhandwerk, die mit zukunftsweisenden Konzepten Impulse setzen wollen. „Mit dem INTERNORGA Zukunftspreis wollen wir eine zukunftsfähige, generationengerechte Entwicklung beschleunigen und ihre Pioniere sichtbar machen. Dafür stärken wir diejenigen, die den Markt für

die Zukunft öffnen und zeigen, wie es nicht nur besser, sondern wirklich gut geht“, erklärt **Dr. Daniel Dahm**, Juryvorsitzender. Alle Informationen zu den Teilnahmebedingungen sind online unter www.internorga.com/zukunftspreis verfügbar. Die Preisverleihung findet am 13. März 2026 um 12 Uhr auf der **INTERNORGA OPEN STAGE** in Halle A3 statt und setzt ein starkes Zeichen für die Zukunft der Branche.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 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](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/JVP6E

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

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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