

Internorga 2024: Full House mit Trends



Die gastgewerbliche Welt zu Gast in Hamburg: In wenigen Tagen beginnt die Internorga / Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Mehr Auswahl an Speisen und Getränken, Nachhaltigkeit, Design, hochwertiges Mobiliar und zukunftsorientiertes Handeln bei anhaltenden Herausforderungen ? das Gastgewerbe hat viel auf seiner Agenda. Auf der Internorga 2024 vom 8. bis 12. März werden passende Ideen und Lösungen präsentiert.

Food-Trends im Blick

Speisen und Getränke gehören zur DNA der Hospitality-Industrie. Dass gerade die Esskultur einem dynamischen Wandel unterliegt, verzeichnen die Akteure der Branche schon seit Längerem. Wie facettenreich die derzeitige Entwicklung im Bereich Food & Beverage ist, zeigt auch wieder die Internorga in den Halle A1 bis A3 sowie B1.OG und B2.OG. In diesem Jahr legt die Leitmesse mit dem Internorga Food Zoom 2.0 zudem wiederholt eine kompakte Trendanalyse für diesen Bereich vor. Trend- Forscherin Karin Tischer beleuchtet darin fünf Trends, die den Außer-Haus-Markt der Zukunft prägen werden. Alternative Proteinquellen, Plantbased-Food, nachhaltige und ressourcenschonende Speisen und Getränke bilden unter anderem die Schwerpunkte der Analyse.

Mehr Power fürs Business

Digitale Anwendungen sind heutzutage für gastgewerbliche Betriebe unverzichtbar. Sie vereinfachen tägliche Abläufe, steigern gleichzeitig die Kosteneffizienz und erhöhen die Rentabilität. Von intelligenten Buchungssystemen bis hin zu digitalen Gästemanagement-Tools ? die Internorga 2024 und die mehr als 100 Aussteller in den Hallen A2 und A3 bieten einen umfassenden Überblick über das gesamte Angebot für mehr

Power im eigenen Business. Insbesondere in den Bereichen Gästeservice, Chatbots, Recruiting und Personalsteuerung wird eine Veränderung durch Künstliche Intelligenz (KI) spürbar werden.