



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

**8–13 / 03 / 2013**

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

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

## Vom Cakepop zur veganen Hochzeitstorte: INTERNORGA feiert Comeback der süßen Genüsse

Hamburg, 05. Februar 2013 – Buttercremetorte mit kreativem Fondant, Petit Four im Mini-Format oder verspielte Pop Cakes – die aktuellen Tortenkreationen versprechen süße, kulinarische Genüsse. Konditoreicafés sind so voll wie lange nicht mehr, junge und unkonventionelle Cafékonzepte begeistern mit fantasievollen Premiumprodukten ein Publikum jenseits stereotyper „Kaffeeklatsch“-Klischees. Im Coffeeshop um die Ecke lassen fertig angelieferte Macarons, Whoopies, Brownies und Co. das Wasser im Mund zusammenlaufen und kurbeln gleichzeitig den Umsatz an. Das Konditor-Handwerk, das die meisterlichen Torten und Kuchen kreiert, hat – ebenso wie seine Zulieferer - seit jeher ein Zuhause auf der INTERNORGA, der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt.

„Es gibt in unserer Gesellschaft wieder eine große Sehnsucht nach Genuss! Kuchen, Törtchen, süße Sachen geben dem Konsumenten eine sofortige positive Bestätigung – sind ebenso Belohnung wie eine kurze Pause im hektischen Alltag. Der Trend geht hier bereits seit Jahren zu echten und ursprünglichen Rohstoffen, Zutaten und Backhilfsmitteln“, erläutert Claudia Johannsen, die als Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH die INTERNORGA verantwortet. „Uns ist dabei besonders wichtig, einen Ausstellermix zu bieten, der den Markt für Convenience-Produkte und bereits genussfertige Konditoreiprodukte abbildet, auf der anderen Seite aber auch frische Premiumzutaten und Hilfsmittel für die handwerklich orientierte Konditorei bietet.“

Mit 1,642 Milliarden EUR Gesamtumsatz, ca. 36.000 Beschäftigten in 2.983 Fachbetrieben gehört das Konditorhandwerk zu den Toparbeitgebern der Lebensmittelbranche. Rund ¾ aller in Konditoreicafés verkauften Spezialitäten sind dort auch hergestellt (73 %). Um sich von anspruchsvollen Convenience-Produkten abzugrenzen, setzen die meisten Konditorbetriebe zunehmend auf frische Zutaten, wie etwa saisonales Beerenobst und individuell und kreativ hergestellte Törtchen mit besonders luftiger Konsistenz.





Besonders inspirierende süße Kunstwerke präsentiert das Konditorhandwerk bereits traditionell auf der INTERNORGA in einer Leistungsschau. „Für die in den Innungen organisierten Konditorbetriebe ist die INTERNORGA traditionell ein Ort der Inspiration. Aktuelle Trends werden hier kreiert, gleichzeitig gibt es kaum einen besseren Ort, an dem man sich derart umfassend über feine Rohstoffe, Zutaten und natürlich die entsprechende Technik informieren kann“, so Konditormeister Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbundes, abschließend.

Eins haben beiden Welten – Industrie und Handwerk – gemeinsam: Gefragt sind volle und natürliche Aromen und besonders edle Rohstoffe, wie etwa echte Vanille statt Vanillin oder besondere herkunftsgeschützte Kakaosorten für die Kuvertüre. Und die Verbraucher schätzen mehr und mehr eine kreative und liebevolle, ja sinnliche Produktgestaltung. „Aufwendig verzierte Torten mit Fondant nach angloamerikanischem Vorbild sind auch in Deutschland immer mehr im Kommen. Bei der Herstellung steht vor allem das kunstvolle Verzieren und Dekorieren der Torte im Vordergrund, damit man am Ende nicht nur eine Torte, sondern etwas ganz Besonderes hat“, erläutert Bloggerin Shiao-chin Su, Betreiberin des Torten-Blogs „Cakeinvasion.de“.

Feine Torten schmecken dabei in jedem Alter. Für den großen Auftritt, zum Beispiel auf dem Kindergeburtstag, präsentiert die Hack AG auf der INTERNORGA ein neues Tiefkühlsortiment für Kinder. Zu den aktuell laufenden Disney-Promotions im Lebensmitteleinzelhandel, Free-TV-Premieren und Ausstrahlungsperioden von TV-Staffeln stellt das Unternehmen – Disney-Lizenznehmer seit 2006 – neben den zwei beliebten Motivtorten Micky Maus und Prinzessinnen Newcomer wie den Cars-Kuchen sowie Jake und die Nimmerland-Piraten in die Tiefkühlregale. „Es macht uns eine Riesenfreude, immer neue Kuchen- und Torten-Highlights für Kids zu kreieren, die ankommen und den Zeitgeist treffen. Und das schmeckt man“, erklärt Andreas Hellmann, Nationaler Key Account Manager der Hack AG.

Weniger groß, aber ebenso attraktiv präsentieren sich die kleinen Kuchen zum Mitnehmen oder für den schnellen Genuss zwischendurch: „Im Bereich Tiefkühl-Sweets wird sich die Nachfrage für Muffins, zum Beispiel für Coffeeshops oder Szenecafés, stetig nach oben entwickeln. Unsere Gesellschaft wird weiter mobiler, wichtiger wird die Möglichkeit, an jeder Ecke, zu jeder Zeit eine Auszeit zu bekommen. Konsumentenfreundliche Verpackungen und aufregende



Styles sind dabei ebenso wichtig wie Geschmack und Qualität“, verrät Anja Trummer von der Bagel Bakery. Die von der Bagel-Bakery hergestellten kleinen Kuchen, Brownies, Muffins und Cookies mit Namen wie cranberry schmatzbar, miss chocoholic oder sugardude sprechen den besonders lifestyleorientierten Konsumenten an. Unter dem Markennamen sugarbabes gibt es die wie selbst gemacht wirkenden süßen Teilchen nicht nur im Coffeeshop oder im Café ohne eigene Konditorei, sondern auch im Direktvertrieb über die Website. Generell gilt in diesem Segment: Die Spezialitäten werden kleiner und raffinierter. Individualität ist Trumpf – der Genuss als kleine exklusive Belohnung statt als große Schlemmerei. Die Konsequenz zeigt sich in Mini-Gugelhupfen, Baby-Cupcakes oder dem Comeback der Petit Fours.

#### **Über die INTERNORGA:**

Die INTERNORGA ist seit 1921 die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien. Mehr als 1.200 Aussteller aus dem In- und Ausland zeigen auf der INTERNORGA 2013 vom 8. bis zum 13. März 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 auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Einen Schwerpunkt bildet dabei traditionell das Back- und Konditorhandwerk. Im Fokus stehen dabei sowohl die aktuellsten technischen Geräte und Öfen als auch die neusten Entwicklungen im Bereich der Backlinge oder Backhilfsmittel sowie moderne Ladenausstattungen. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Eintritt: 29,50 Euro (Zweitageskarte 38 Euro), Fachschüler: 14 Euro.

**Kontakt:** Astrid Wiedemeyer, Tel.: 040/3569-2098, Fax: 040/3569-2449,  
E-Mail: [astrid.wiedemeyer@hamburg-messe.de](mailto:astrid.wiedemeyer@hamburg-messe.de)  
Weitere Informationen zur INTERNORGA unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com)