



**FOOD FREEZING
FORUM**

**HAMBURG
17.03.2026**

LÖSUNGEN FÜR DIE TIEFKÜHL- PRODUKTION VON MORGEN

Erleben Sie aktuelle Entwicklungen, praxisnahe Vorträge und wertvolle Kontakte beim Fachforum für Produktionsverantwortliche, Technik-anbieter und Food-Designer in der Lebensmittel-Tiefkühlproduktion.



Fachforum und Begleitausstellung rund um industrielle Gefrierverfahren.

Das Food Freezing Forum ist weltweit das erste Eventformat, das sich ausschließlich dem industriellen Gefrieren von Lebensmitteln und Convenience-Produkten widmet.

Produktionsverantwortliche aus der Tiefkühlbranche treffen hier auf Hersteller von Freezing-Prozesstechnik. Im Mittelpunkt stehen der Austausch über aktuelle Trends und Entwicklungen, konkrete Herausforderungen sowie Best-Practice-Beispiele aus der Praxis.

Das Food Freezing Forum bietet damit die ideale Plattform, um neue Kontakte zu knüpfen, potenzielle Partner kennenzulernen und Anforderungen an Technologieanbieter und die Zulieferindustrie gezielt zu formulieren.



FOOD FREEZING FORUM HAMBURG

17.03.2026

2023 – 2032
**Globaler
Tiefkühlkostmarkt**



Durchschnittliches
jährliches Wachstum **+5,2%**

Marktvolumen im Jahr 2032:
USD **399,45** Milliarden



BESUCHERPROFIL

- Betriebs- & Produktionsleiter, Technische Leiter sowie Produktentwickler von Produzenten von Tiefkühlprodukten
- Hersteller von Maschinen und Anlagen der industriellen Freezing-Prozesstechnik.
- Hersteller von vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsbereichen des Freezing-Prozesses, wie z. B. Roh- & Zusatzstofflieferanten, Hersteller von Fördertechnik- & Automatisierungslösungen, Verpackungsmaschinenbauer, Kühllogistik.



**VACUUM
FREEZING**

**SHOCK
FREEZING**

**AIR-BLAST
FREEZING**

**GEFRIER-
VERFAHREN**

**FREEZE-
DRYING**

**CRYOGENIC
FREEZING**

**CONTACT
FREEZING**





FOOD FREEZING FORUM **HAMBURG**

17.03.2026



Konferenz

Einblicke von marktführenden Unternehmen aus unterschiedlichen TK-Produktbereichen: Herausforderungen im Gefrierprozess, Best Practices & Case Studies und – hieraus resultierend – Anforderungen an die Hersteller von Maschinen und Anlagen.

→ [TICKETSHOP](#)



Begleitausstellung

Führende Maschinenhersteller informieren zu den neuesten Entwicklungen der verschiedenen Gefriertechnologien und -verfahren. Weitere Informationen zu den Ausstellerpaketen finden Sie auf der nächsten Seite.

→ [STAND BUCHEN](#)

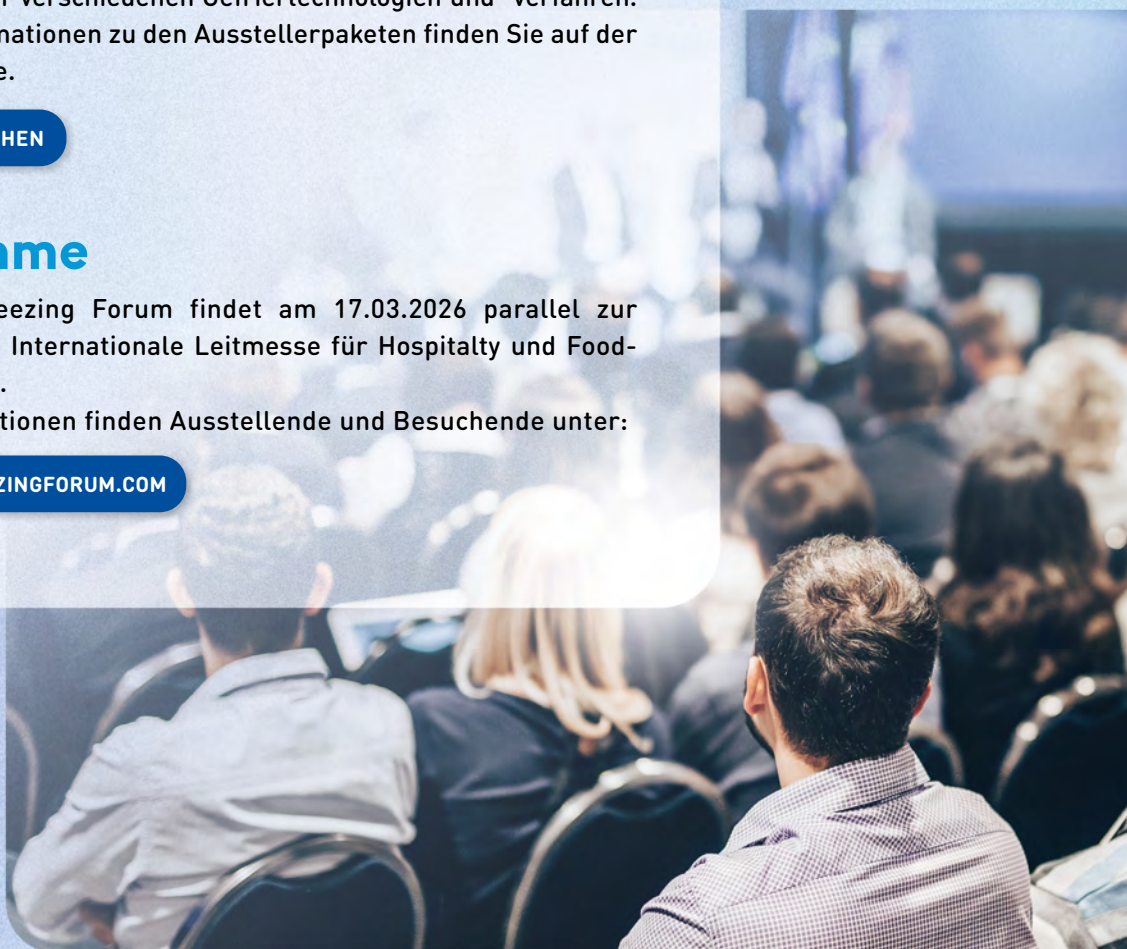


Teilnahme

Das Food Freezing Forum findet am 17.03.2026 parallel zur INTERNORGA Internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice – statt.

Mehr Informationen finden Ausstellende und Besuchende unter:

→ FOODFREEZINGFORUM.COM





FOOD FREEZING FORUM HAMBURG

17.03.2026



AUSSTELLUNGSPAKET

Der Ausstellungsbereich befindet sich in der Coffee-Break Area direkt vor dem Konferenzraum Chicago. Hier treffen Sie auf Betriebs- & Produktionsleiter, Technische Leiter sowie Produktentwickler von Produzenten von Tiefkühlprodukten.

Das exklusive Food Freezing Forum-Standpaket stellt eine höchst effektive und gleichzeitig unkomplizierte Möglichkeit dar, die Besuchenden anzusprechen.

Für einen Beteiligungspreis von 2.450 EUR (zzgl. MwSt.) erhalten Sie ein Komplettpaket mit folgenden Leistungen:

- Brückentisch
- Hocker
- individuelle Beschriftung der Frontplatte des Counters
- Blumenschmuck
- 4 Tickets für das Food Freezing Forum

Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der Standpakete auf 8 limitiert ist. Sichern Sie sich daher möglichst schnell Ihre Beteiligung.

Sprechen Sie uns darüber hinaus gerne zu exklusiven Sponsoring-Möglichkeiten an, um Ihre Sichtbarkeit weiter zu erhöhen!

Mehr Informationen finden Ausstellende unter:

→ [STAND BUCHEN](#)

→ [FOODFREEZINGFORUM.COM](https://www.foodfreezingforum.com)

KONTAKT



Daniel Schmitt
VP, Exhibitions
E-Mail: Daniel.Schmitt@hamburg-messe.de



Hamburg
Messe + Congress

Hamburg Messe und Congress GmbH
Messeplatz 1, 20357 Hamburg, Tel: +49 40 3569-0, www.hamburg-messe.de