

Impulse und Innovationen



Über 200 Fachleute besuchten die Hupfer Pop-up-Expo in Coesfeld.

Ein wesentlicher Part: Das Innovation Lab mit der Neuheit

Variocart. Philipp W. Schumacher (Hupfer) präsentierte den neu

gedachten Servierwagen / Foto: Hupfer

Klappe die zweite für die Hupfer Pop-up-Expo: Über 200 Fachleute besuchten Anfang September das Branchen-Event in Coesfeld. Highlights waren top-aufgelegte Gastreferenten in der Speakers Corner, das Hupfer Innovation Lab, Impulse zu KI und natürlich das Netzwerken.

Die Veranstalter des innovativen Formats sattelten in diesem Jahr nochmal einen drauf und boten ein Programm mit vielen Gastreferenten aus der Praxis. Mit an Bord waren erstmals auch Partner von Netzwerk Culinaria: MKN, Cool Compact, Bankett Profi, Tobit und Melitta Professional servierten Tipps und Trends. Input lieferten zudem Dr. Weigert und Giobotics.

Mit und für Kunden

Erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wurde das innovative Transportsystem Variocart von Hupfer, und zwar in einer Pre-Launch-Phase, ein Konzeptelement der Pop-up-Expo.

Variocart ist die neu gedachte Weiterentwicklung eines Servierwagens. Er weist eine Traglast auf, die bisherige Servierwagen deutlich toppt, mit Borden, die erstmals auf die branchen-gängigen Maße von Eurobehältersystemen abgestimmt sind, dazu in der Höhe frei anzuordnende Böden. Gäste konnten in diesem Part, dem Innovation Lab, probieren und experimentieren, dazu Ideen zu weiteren Optionen und Gestaltungen einbringen. ?Wir freuen uns sehr, dass Kunden unser Dialogangebot nutzen und wir so wertvolles Feedback erhalten?, berichtet Marc Reichling, Leiter Marketing und Vertrieb bei Hupfer. ?Das kommt beiden Seiten zugute.?

On Stage außerdem mehrere Branchenexperten für Betriebsgastronomie: Im Talk mit Kai Bauer von Hupfer diskutierten Olaf Bärmann von vtechnik Planung und Miguel Contreras, Gastrochef vom TÜV Rheinland, den aktuellen Change der Branche. Alle betonten den immensen Wert einer hochwertigen Personalgastronomie, gerade auch bei Remote Work. Selbstbedienung und Linienausgabe sind passé. Im Gastraum wachsen Speisenausgabe und Produktion noch mehr zusammen, bündeln sich in autarken und stylischen Countern mit Full-Service, auch dank multifunktionaler, integrierter Techniken.

Ein weiterer Schwerpunkt der Pop-up-Expo: News und Trends aus der Speisenlogistik. Gastreferent Heiner Keil von Hof Keil erläuterte, wie er mit innovativer Eurobehälterlogistik und fahrbaren Regalen von Hupfer jeden Tag bares Geld spart. Krankenhausplaner Ludwin Hafer von Hafcon erläuterte beeindruckend die Komplexität der Krankenhauslogistik: Nicht nur Speisen, auch andere Warengruppen mit besonderen Anforderungen wie Sterilgüter müssen just in time in perfekter Qualität 24/7 ankommen oder entsorgt werden. Es schwirrte auf der Präsentation nur so von Vorgaben und Hürden ? es braucht gute und geduldige Planer, viel Übersicht und überzeugende Techniken, um alles zu lösen. Gemeinsam mit Menü Mobil demonstrierte Hupfer zudem, wie eine effiziente Klinikverpflegung auf Basis der Regenerierung via Induktion gelingt.

Echt jetzt, Chat GPT?

Große Resonanz erzielte der Vortrag von Marvin Liedmeyer vom Digitalentwickler Tobit. KI hat ihre Potenziale auch in der Profiküche ? das demonstrierte der IT-Fachmann ganz praxisnah. Er fütterte Chat GPT mit Prompts (den Fragen oder Wünschen). Die KI lieferte ab ? von der Speisenplangestaltung, einem konkreten saisonalen Rezept inklusive Allergiehinweisen, der Produktionsanweisung über eine Kalkulation bis hin zur Vorstellung für den Gast ? inklusive eines durchaus appetitlichen Anrichte-Fotos, Pixel für Pixel generiert von einer bildgebenden Special-KI. Ernüchternd hingegen ein Test der Tobit-Fachleute: 12.000 eingegebene Quizfragen beantwortete Chat GPT nur zu 68 Prozent korrekt. Die Erfolgsquote lag damit deutlich unter der von Echt-Kollegen, die gegen die KI antraten. Das Fazit von Liedmeyer: ?Bei reinen Wissensabfragen muss die Software noch lernen ? und das tut sie auch, wie ein Säugling via Deep Learning.?

?Hauptsache was mit Tieren. Sie wurde Fleischermeisterin.?

Als Top-Speaker und Künstler von internationalen Bühnen begeisterte Christian Lindemann das Publikum im Festzelt. Mit viel Witz und noch mehr persönlichen Einblicken zog er alle in seinen Bann, beschrieb mit hohem Comedy-Faktor, worauf es ankommt, wenn man Erfolg haben möchte. Das Credo: Sei du selbst und bleib? dran. Ganz nebenbei erleichterte er wie in seiner berühmt-berüchtigten Solonummer bei Cirque du Soleil als König der Taschendiebe einige Pop-up-Gäste um Handys, Uhren oder sogar Hosengürtel. Das krönende Happening zum Schluss: die abendliche Hüttengaudi und der tags darauf stattfindende Hupfer Golf-Cup.

?Wir sind sehr dankbar, dass sich so viele Kunden, Planer und Händler zu uns auf den Weg machten und uns ihre wertvolle Zeit schenkten?, zeigt sich Marc Reichling hochzufrieden über die gelungene Hupfer Pop-up-Expo. ?Wir haben in diesem Jahr noch mehr Gäste begrüßen dürfen als zuvor, und die Resonanz zeigt uns, dass wir auch in 2024 mit neuen Inspirationen an den Start gehen werden?, verspricht er.

Mehr zu der Veranstaltung erfahren Sie auch in unserer Oktober-Ausgabe des Trendkompass!