

Von Automatisierung bis Robotik



Reibungslose Prozessabläufe sind das A und O der Profigastronomie. Dabei können moderne Küchentechnologien unterstützen und Arbeitsabläufe vereinfachen. Dem

Ausstellungsbereich Küchentechnik und -ausstattung bieten wir

Von automatisiertem Kochen und Backen, Konnektivität bis hin zu Robotik ? wer

durchaus die richtige Entscheidung ist, wie Klausur, Claudia Johannsen,

Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress

Foto: HMC/Otzipka

Küchenausstattung nicht vorbei. Denn intelligente Küchentechniklösungen gelten als Garant für Effizienz, Wirtschaftlichkeit und ein gleichbleibendes Qualitätsniveau. Als Leitmesse für den Außer-Haus-Markt zeigt die Internorga vom 10. bis 14. März 2023 in Hamburg eine große Auswahl multifunktionaler Küchengeräte und Innovationen, die Profis im Betriebsalltag unterstützen. Besuchende können sich im Ausstellungsbereich Küchentechnik und -ausstattung umfassend über die neuesten Produkte und Trends informieren. Außerdem bietet die Messe wieder zahlreiche Möglichkeiten zum fachlichen Austausch und zur Erweiterung des eigenen Netzwerks.

Reibungslose Prozessabläufe sind das A und O der Profigastronomie. Dabei können moderne Küchentechnologien unterstützen und Arbeitsabläufe vereinfachen. Dem Ausstellungsbereich Küchentechnik und -ausstattung bieten wir daher auf der Internorga 2023 viel Raum. Wir freuen uns, dass wir als internationale Leitmesse eines der größten Küchentechnikangebote in ganz Europa unter einem Dach präsentieren können und damit diesem Bereich die Relevanz geben, die er verdient. Hier zeigen nationale und internationale Unternehmen ihre Neuheiten rund um energie- und ressourcensparende Geräte sowie digitale Lösungen für Küchen und Arbeitsabläufe, die ein profitables Geschäft ermöglichen?, erklärt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress.

Angesichts der stetig wachsenden Anforderungen an betriebsinterne Prozesse ? bedingt durch etwa steigende Energiepreise, Personalmangel oder rückläufige Gästezahlen ? ist die Nachfrage nach intelligenten Technologien hoch: Denn cloudbasierte, vernetzbare und multifunktionale Geräte sorgen für mehr Produktivität. Zudem sind automatisiertes Kochen und Backen sowie Robotiklösungen auf dem Vormarsch. In Hamburg finden Besuchende Neuheiten, Trends und innovative Lösungen aller namhafter Küchengerätehersteller. Die Auswahl reicht von ressourcensparenden Spülsystemen aller drei großen Spülmaschinenanbieter über Frontcooking- Stationen und Induktionsherde sowie Hochleistungsgrillplatten, Kombidämpfern und High-Speed-Öfen der neuesten Generation bis hin zu Connected Cooking-Lösungen.

Neben dem breiten Produktangebot im Bereich Küchentechnik und -ausstattung bietet die Messe außerdem weitreichende Networking-Möglichkeiten und schafft mit neuen Konzepten, wie der Internorga Open Stage, Plattformen zum gezielten Wissenstransfer und zum Austausch innerhalb der Branche.