

Pressemitteilung

Die Zukunft der Küchentechnik auf der INTERNORGA 2024 live erleben

Hamburg, 07.11.2023 – Automatisiertes Kochen und Backen mittels KI, Robotics, energiesparende Spültechnik oder vernetzte High-Speed-Öfen: Die neuesten Trends der Küchentechnik von morgen werden auf der INTERNORGA 2024, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, präsentiert. Vom 08. bis 12. März 2024 zeigen rund 250 internationale und nationale Ausstellende aus diesem Bereich in Hamburg intelligente Lösungen und Geräte, die nachhaltigen Erfolg in der Gastronomie versprechen. Besuchende erwartet damit im gleichnamigen Ausstellungsbereich eine spannende Reise in die Welt moderner und zukunftsorientierter Lösungen und Innovationen für Profi-Küchen.

Die Zukunft der Gastronomie ist geprägt von technischen Innovationen, die den heutigen Anforderungen hinsichtlich Effizienz, Wirtschaftlichkeit und gleichbleibender Qualität gerecht werden müssen. Dies erfordert moderne, multifunktionale Küchengeräte, die einfach und schnell zu bedienen und überall einsetzbar sind. Die INTERNORGA 2024 präsentiert als eine der relevantesten europäischen Fachmessen im Bereich Küchentechnik die gesamte Vielfalt dieses Segments. Der große Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ verspricht Inspiration und neue Ideen, die Profiküchen fit für die Zukunft machen.

Von besonderer Bedeutung sind dabei zum einen multifunktionale Küchengeräte, welche einfach und schnell zu bedienen sind, die Effizienz steigern und gleichzeitig das Personal entlasten, sowie ressourcenschonende Lösungen. Einer der Ausstellenden, die 2024 zum allerersten Mal dabei sind, ist beispielsweise Middleby Deutschland: „Auf der INTERNORGA werden wir das Fachpublikum live mit unseren Konzepten und Lösungen unter anderem für die Bereiche Pizza & Pasta, Grilling, High-End-Dining, aber auch Bäckerei, Café & Bar begeistern“, so **Jacqueline Bauch**, Managing Direktor bei Middleby Deutschland. Auch Rational bringt spannende Innovationen mit, die Gastronomie-Profis im täglichen Betrieb unterstützen. Konnektivität bzw. Connected Cooking wird ebenso Thema am Stand sein.

Eine entscheidende Rolle wird in Zukunft das Thema Künstliche Intelligenz (KI) spielen, das neue zukunftsorientierte Horizonte eröffnet. Mittels KI können Arbeitsabläufe optimiert, die Produktion verbessert, Kosten reduziert und Daten analysiert werden. KI ist damit ein Schlüssel zu mehr Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Kundenzufriedenheit. Viele moderne Küchengeräte verfügen bereits über KI-Technologien. Dabei reicht das Angebot von High-Speed-Öfen über smarte Chiller und Kombidämpfer bis hin zu energiesparenden Spülsystemen, Frontcooking-Lösungen und Warmhaltetechniken. Welbilt wird zum Beispiel auf der INTERNORGA zukunftsweisende Konzepte und Ansätze präsentieren, die auf KI bauen, wie zum Beispiel Geräte, welche mittels Sensoren Speisen erkennen und automatisch das richtige Garprogramm einstellen. Mit dabei sind auch die

neuesten Lösungen für Cook'n Chill, um besonders bei einem hohen Speisen-Volumen effizient arbeiten zu können. In Sachen Spültechnik kündigt unter anderem Hobart innovative Lösungen an: „Als Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik präsentieren wir auf der Messe besonders wirtschaftliche und effiziente Spüllösungen für unterschiedliche Anwendungen“, so **Markus Bau**, Director Food Service HOBART.

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der INTERNORGA, betont die Bedeutung des Ausstellungsbereichs „Küchentechnik und -ausstattung“: „Die INTERNORGA ist seit jeher die Plattform für wegweisende Entwicklungen und Innovationen. Auf großer Fläche wird hier ein sehr umfassender Überblick für Besuchende geboten. Zudem haben wir bereits mit der letzten INTERNORGA aktiv neue Formate geschaffen, die einen noch detaillierteren Überblick über aktuelle Entwicklungen ermöglichen, wie zum Beispiel die Start-up-Bühne **What The Food! - by foodlab**.

Neben den vielfältigen Neuheiten und Produktinnovationen im Bereich Küchentechnik und -ausstattung bietet die INTERNORGA 2024 auch ausreichend Gelegenheit zum Austausch, Wissenstransfer und Networking. Dazu laden die Plattformen **INTERNORGA Open Stage** sowie die Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** ein. Nach der erfolgreichen Premiere im März 2023 wird die INTERNORGA gemeinsam mit AI.HAMBURG im kommenden Jahr das **AI CENTER** an den Start bringen. Junge Start-ups zeigen dort die Potenziale auf, die sich durch den Einsatz Künstlicher Intelligenz für Betriebe ergeben können. Im Fokus stehen dabei u. a. Lösungen, die Prozesse in den Betrieben effizienter gestalten können.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen finden sich auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/GQO86

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:
Annika Meyer
Presse & PR
Tel.: 040 / 3569 2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de