

## Pressemitteilung

### Zukunft ist jetzt: Robotics auf der INTERNORGA 2026 live erleben

**Hamburg, 06.02.2026 – Von Service-, Koch- und Reinigungsrobotern bis hin zu autonomen Kaffee- und Food-Stationen:** Auf der INTERNORGA 2026 vom 13. bis 17. März ist das Thema Robotics so präsent wie nie zuvor. Marktreife Lösungen bieten insbesondere beim Umgang mit Fachkräftemangel und Effizienzdruck enorme Chancen für Hospitality und Foodservice. Als Highlight wird die Kooperation von goodBytz und Transgourmet live erlebbar: Sie setzt neue Maßstäbe für automatisierte Küchenprozesse und steht beispielhaft für die partnerschaftliche Innovationskraft der Branche.

#### **Smarte Vernetzung für die Profiküche der Zukunft**

Exklusiv für die INTERNORGA 2026 holt **Transgourmet** seine „Kundenreise automatische Küche“ aus dem eigenen Innovation Hub auf die Messe, um den Showcase Küche ohne Koch einmal für die Gastronomie und einmal für die Gemeinschaftsverpflegung zu zeigen. Gemeinsam demonstrieren die Partner **Menoovo**, **goodBytz**, **Robozän** und **Transgourmet** live in der Halle B5, wie sich die gesamte „Reise“ in der Gastronomie anfühlt: Vom Speisekonzept mit Robotic geprüftem Sortiment über die Warenbestellung, die digitale Gastbestellung mit Storytelling, die Zubereitung bis zur automatischen Ausgabe oder dem persönlichen Finish durch den Koch – natürlich für die Besuchenden mit Kostprobe der vom Roboter gekochten Gerichte. Mithilfe des **goodBytz**-Kochroboters können dabei rund um die Uhr bis zu 3.000 von Spitzenköchen entwickelte Gerichte pro Tag in konstant hoher Qualität zubereitet werden, unabhängig von Personalengpässen. Als Deutschland-Premiere wird außerdem der Service-Roboter von **Robozän** durch die Halle B5 fahren und über sein großes Bestellinterface mit **Menoovo** im Hintergrund Bestellungen der Gäste aufnehmen.

Für die „Reise“ der Gemeinschaftsverpflegung hat **Transgourmet** den Abrechnungsexperten **foove** mit an Bord, der selbst komplexe Konstellationen von Guthaben-Kontrolle durch Eltern, Speisenausgabe an Schulkinder und Behördenzuschüsse ganz einfach aussehen lässt. Auch das kann live auf der Messe erlebt werden, sowohl mit als auch ohne Roboter. „Viel zu häufig werden Dienstleistungen verkauft, die die Anbieter selbst nie ausprobiert haben. Deshalb haben wir 2025 ein eigenes Innovation Hub eingerichtet, wo wir innovative Partner live im echten Betrieb einsetzen und vorzeigen. Mit der Kundenreise automatische Küche gehen wir neue Wege, um Profiküchen zukunftsfähig aufzustellen. Wir freuen uns sehr, das Ergebnis unserer Kooperation mit **goodBytz** und **Menoovo** bzw. **foove** erstmals auf der INTERNORGA einem breiten Fachpublikum vorstellen zu können“, erklärt **Kathrin Willhardt** von **Transgourmet Deutschland**. „Gemeinsam mit **Transgourmet** machen wir sichtbar, wie marktreif Kochrobotik heute bereits ist“, so **Hendrik Susemihl** von **goodBytz**. „Mit diversen Robotern in Deutschland, Österreich und Südkorea, die in der Betriebsverpflegung, im Retail und im Defense-Bereich im Einsatz sind, fließen reale

Erfahrungen direkt in die Weiterentwicklung unserer Systeme ein. Der persönliche Austausch auf der Messe hilft uns, diese Praxisnähe weiter zu schärfen.“

## Die ganze Vielfalt von Robotics

Ob ganzheitliches Küchenkonzept oder spezialisierte Lösungen wie Kebab- und Dönerroboter – in allen Ausstellungsbereichen der INTERNORGA 2026 wird deutlich: Robotics ist längst nicht mehr nur Zukunftsvision. Zahlreiche Ausstellende sind mit Robotik-getriebenen Lösungen vertreten und präsentieren einsatzbereite Anwendungen für reale Herausforderungen: Wie automatisierte Kochprozesse den Küchenalltag spürbar erleichtern, zeigen beispielhaft **HandsOn Robotics** und **Vasteras Industri AB**. Im Servicebereich präsentieren unter anderem **kamasys**, **Giovanni L. (Giobotics/Pudu)** und **KBS Gastrotechnik** Serviceroboter, die Mitarbeitende entlasten, Laufwege reduzieren und Abläufe optimieren. Für hygienische und effiziente Reinigung sorgen autonome Lösungen von **Nexaro**. Vollautomatisierte Kaffee- und Food-Konzepte bringt beispielsweise **Shanghai Hi-Dolphin** auf die Messe und veranschaulicht, wie Coffee-Kioske und Food-Robots neue Verkaufsmöglichkeiten schaffen. Digitale Lösungen, die Robotik mit Kassensystemen, Warenwirtschaft, Digital Signage und KI-gestützten Prognosen verbinden, finden Besuchende unter anderem bei **Simpra** und **Hylab Media**. 24/7 ready to serve Konzepte bringen beispielsweise **Stüwer GmbH & Co. KG** für die Mitarbeitendenverpflegung, die auch ein Vorbestellen per App ermöglicht, sowie die **NonStop Shop GmbH** für die Direktvermarktung mit.

Als internationale Leitmesse zeigt die INTERNORGA nicht nur eindrucksvoll, wie Robotics neue Standards für Hospitality und Foodservice setzt, sondern ermöglicht zudem wertvollen Austausch in der Branche, damit Betriebe diese Lösungen auch zielführend einsetzen können.

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 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 auf der Website [www.internorga.com](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/NEKTB](http://hmc.canto.de/b/NEKTB)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de