Pressemitteilung

Küche 4.0: Connectivity is key

INTERNORGA 2020 präsentiert die innovativsten Großküchentrends für den Außer-Haus-Markt

Das Herzstück einer jeden Gastronomie ist die Küche. Entscheidend für den unternehmerischen Erfolg sind daher möglichst effiziente, kosten- und ressourcensparende Prozesse sowie die Gewährleistung maximaler Produktivität und Qualität in der Großküche. Hier unterstützen neue digitale Technologien und Küchengeräte, die miteinander vernetzt werden können. Der Einsatz moderner Küchengeräte wirkt sich positiv auf Arbeitsabläufe und das betriebliche Zeitmanagement im Restaurantbetrieb aus. Auf der INTERNORGA haben Besucher vom 13. bis 17. März 2020 die Gelegenheit, sich über die neuesten und innovativsten Entwicklungen im Bereich Großküchentechnik umfassend zu informieren sowie die Trendsetter und Marktführer der Branche, wie beispielsweise Rieber, Hobart, MKN oder Rational kennenzulernen.

„Ohne innovative Küchengeräte wird die Profigastronomie zukünftig den enormen Herausforderungen der Branche nicht mehr gewachsen sein. Gastronomen und Hoteliers sollten die Chance nutzen, um sich frühzeitig mit den technischen Neuerungen auseinanderzusetzen und sich einen Überblick über das vielfältige Angebot verschaffen. Die Küche der Zukunft ist bereits da – Inspiration, Informationen und die aktuellsten Trends digitaler Küchentechniken finden Fachbesucher auf der INTERNORGA 2020 unter einem Dach vereint“, erklärt Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Optimierung von Abläufen

In der Speisenzubereitung sind vor allem multifunktionale, mit dem Internet verbundene Geräte gefragt. Je mehr Prozesse in der Küche digitalisiert ablaufen, desto mehr Schnittstellen werden benötigt. Technisch ist bereits vieles möglich. Vernetzte Küchengeräte kommunizieren im gesamten Prozessmanagement miteinander und bereiten sich gegenseitig auf die nächsten Arbeitsschritte vor. Warte- bzw. Leerlaufzeiten können so drastisch reduziert und die Effektivität gesteigert werden. Dies bedeutet weniger Zeitaufwand und Stress im gesamten Herstellungsprozess.

Hamburg
Messe + Congress

Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 3569 2441/2443
Fax +49 40 3569 2449
presse@hamburg-messe.de
internorga.com

GF: Bernd Aufderheide (Vorsitzender), Uwe Fischer
Aufsichtsratsvorsitzender: Staatsrat Dr. Torsten Sevecke
Handelsregister: Amtsgericht Hamburg HRB 12054
Sitz: Hamburg

Rechtsform: Gesellschaft mit beschränkter Haftung
USt-IdNr.: DE811214125

Intelligente Sensoren

Verstärkt zum Einsatz in der Küche kommen Sensortechniken und künstliche Intelligenz sowie das darauf basierende Machine Learning. Technologien lernen selbstständig dazu, so dass der Aufwand und immer wiederkehrende Tätigkeiten für Küchenmitarbeiter reduziert werden können. Besonders interessant sind diese Techniken bei Küchen mit häufig wechselndem Personal und fehlenden Fachkräften. Aufwendige Mitarbeiterschulungen lassen sich durch die digitale Hilfe auf das Verwalten und Anpassen der Programme reduzieren. Rezepte können digitalisiert und bei Bedarf auf die vernetzten Kochgeräte aufgespielt werden. Damit sparen Mitarbeiter wertvolle Zeit, die zugunsten des Gästeservices investiert werden kann. Im Bereich automatisiertes Kochen gibt es ebenfalls vielfältige Neuentwicklungen: Innovative Assistenzsysteme und in Küchengeräten verwendete künstliche Intelligenz sowie moderne Sensorik sorgen für neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung, maximale Effizienz und hohe Ergebnissicherheit. Automatische Reinigungsprogramme sind ein weiterer Mehrwert modernster Küchengeräte. Die in den Geräten eingebauten innovativen Technologien denken für den Anwender mit und analysieren Geschirrspülmengen oder verfügen über eine variable Wasserdruckregulierung, um sowohl den Wasserverbrauch als auch den Arbeitsaufwand zu senken.

Was heute technisch möglich ist, zeigt die INTERNORGA vom 13. bis 17. März 2020. Hier präsentieren internationale Aussteller vielfältige technische Lösungen digitaler und vernetzter Küchengeräte.

Foto- und Videomaterial zum Download: https://www.internorga.com/presse/downloads/

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Mehr als 1.300 nationale und internationale Aussteller präsentieren rund 95.000 Fachbesuchern ihre Produkte, Trends, Innovationen sowie digitalen Lösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen zur INTERNORGA 2020 auf der Website sowie im Social Web:

Kontakt INTERNORGA:
Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de