

Pressemitteilung

Modernste Küchentechnik und -ausstattung: INTERNORGA präsentiert großes Küchentechnikangebot

Hamburg, 06.12.2022. Von automatisiertem Kochen und Backen, Konnektivität bis hin zu Robotik – wer nachhaltigen Erfolg im gastronomischen Betrieb haben will, kommt an moderner 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 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 Johansen**, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

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. Auf der INTERNORGA 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.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/OSS5F>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de