

MESSEN & EVENTS

Gastro-Ideen von morgen



Das AI Center lädt Interessierte ein, sich mit Künstlicher Intelligenz auseinanderzusetzen und sie für ihren Betrieb nutzbar zu machen / Foto: Hamburg Messe und Congress / Rolf Otzipka

Der Außer-Haus-Markt ist dynamisch und immer auf der Suche nach frischen Ideen und neuen Konzepten. Produktinnovationen und revolutionäre Technologien liefern auf der Internorga die beiden Trendbereiche Newcomers Area und AI Center.

Auf zentral gelegener Fläche werden hier vom 8. bis 12. März 2024 Weltneuheiten in Sachen Food & Beverage und Künstliche Intelligenz erstmals einer breiten Öffentlichkeit präsentiert.

Ob vegane Spiegeleier oder schweinelosen Speck ? für aufregende Geschmackserlebnisse und andere Überraschungen aus der Welt des Gastgewerbes ist die Internorga auch 2024 die richtige Adresse: Junge Start-ups bekommen in der Newcomers Area ihren großen Auftritt und präsentieren der Branche ihre Ideen für den Außer-Haus-Markt von morgen.

KI kann was

Künstliche Intelligenz (KI) und maschinelles Lernen sind wichtige Schlagworte unserer Zeit. Auch in der Hotellerie und Gastronomie spielen sie eine immer größere Rolle. Unternehmen sollten KI als ein Werkzeug verstehen, das Innovationen und Wettbewerbsvorteile in der gesamten Wertschöpfungskette ermöglicht. Das AI Center auf der Internorga fördert genau diesen Ansatz. Hier zeigt die Messe in Zusammenarbeit mit AI.Hamburg, die sich für den Einsatz von KI in Unternehmen und Start-ups und für die Aus- und Weiterbildung in diesem Bereich starkmacht, die Vielfalt der Lösungen, die KI bieten kann.

?KI verändert unsere Wirtschaft und Geschäftsprozesse grundlegend ? und das branchenübergreifend. Auch dem Gastgewerbe bieten sich hier zahlreiche Chancen?, erklärt

Petra Vorsteher, Co-Gründerin und Geschäftsführerin von AI.Hamburg und Initiatorin des AI Center. Ragnar Kruse, ebenfalls Co-Gründer und Geschäftsführer von AI.Hamburg und Initiator des AI Center, ergänzt: ?Wir freuen uns, dem Internorga-Publikum mit dem AI Center auch in diesem Jahr Einblick in die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von KI in der Gastronomie und Hotellerie zu gewähren. KI ist aus keiner Branche mehr wegzudenken.? Das AI Center lädt Interessierte ein, sich mit Künstlicher Intelligenz auseinanderzusetzen und sie für ihren Betrieb nutzbar zu machen. Hier erfahren Besucher anschaulich und praxisnah, welche Tools und Anwendungen sie im Tagesgeschäft unterstützen und wie sie mithilfe von KI effizienter arbeiten können. Unter den Start-ups, die ihre spannenden Entwicklungen präsentieren, sind unter anderem die automatische Temperaturkontrolle von Axino Solutions, die F&B-Management-Plattform FoodNotify oder Menoovo, die eine interaktive Speisekarte vorstellen. Foodforecast aus Köln optimiert mithilfe von Künstlicher Intelligenz die Bestell- und Produktionsprozesse, während Jobmatch.me die Personalsuche so einfach wie Online-Dating macht. Onsei und Like Magic vereinfachen die Guest Journey, Prozesse und Gästekommunikation. Supply.one ist die Küchen-Management-Plattform, die den gesamten Warenstrom digitalisiert und optimiert. Appeisify hat sich auf die Erweiterung digitaler Informationen durch Fenster spezialisiert und setzt dabei modernste Hardware- und Software-Plattformen ein.

Alle teilnehmenden Start-ups und AI.Hamburg sind sich einig: Neue Technologien, die sinnvoll eingesetzt werden, können zu einem echten Motivationsschub und Umsatzbringer für die Branche werden.