

MESSEN & EVENTS

## Internorga: Küchentechnik im Fokus



Die Herausforderungen der Zukunft schon heute lösen ? diesen Ansatz verfolgen die Aussteller der Internorga auch 2025 / Foto: Hamburg Messe und Congress GmbH

Die Küche als Herzstück gastronomischer Konzepte: Welche Trends und Innovationen, smarte Lösungen und Geräte hier den Weg in die Zukunft weisen, präsentieren mehr als 200 Unternehmen im Ausstellungsbereich ?Küchentechnik und -ausstattung? auf der Internorga vom 14. bis 18. März 2025. Zudem zieht erstmals der Next Chef Award in den Ausstellungsbereich.

Die Herausforderungen der Zukunft schon heute lösen ? diesen Ansatz verfolgen die Aussteller der Internorga 2025. Der Ausstellungsbereich ?Küchentechnik und -ausstattung? in den Hallen B6 und B7 sticht dabei hervor und ist bekannt für zahlreiche Produkt-Premieren, die die Branche revolutionieren. Nationale und internationale Aussteller liefern hier sowohl neue Inspirationen als auch Problemlösungen, die dabei helfen, Profiküchen ideal aufzustellen. Automatisierung, Energieeffizienz, Ressourcenschonung, Hygiene und Sicherheit sind 2025 besonders relevante Themen, die die Gastronomie bewegen. ?Die Internorga ist das Netzwerktreffen der gesamten Branche. Besonders beeindruckt mich das sehr starke, vielfältige Rahmenprogramm. Wer wissen will, was angesagt ist und wohin der Trend geht, muss auf die Internorga?, so Rudi Seubert, Geschäftsführer Winterhalter Deutschland, der mit seinem Unternehmen schon viele Jahre auf der internationalen Leitmesse präsent ist.

Sneak Peak: Insights zu ersten Ausstellern

Smarte Küchenlösungen mit vernetzten Geräten nehmen bei vielen Ausstellern eine Schlüsselrolle ein. Rational zeigt zum Beispiel, wie durch Cloud-Lösungen und

IoT-Plattformen Küchenprozesse automatisiert und der Energieverbrauch optimiert werden kann. Diese Technologien helfen, den Fachkräftemangel zu adressieren und entlasten das Personal. Unternehmen wie MKN und Meiko setzen angesichts steigender Energiekosten auf energieeffiziente Technologien. Sie stellen Geräte mit integrierten, optimierten Wärmerückgewinnungssystemen und Wasserspartechiken vor, die Gastronomiebetrieben helfen, ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz zu verbessern und nachhaltiger zu wirtschaften.

Die Schaffung ergonomisch gesunder und nachhaltiger Arbeitsplätze ist für uns von großer Bedeutung, um unsere Kundinnen und Kunden in ihren Nachhaltigkeitsanstrengungen zu unterstützen. Wir sorgen dafür, dass der Energieverbrauch unserer Maschinen auf ein Minimum reduziert wird und stellen parallel den Menschen, beziehungsweise den Bediener in den Mittelpunkt unserer Entwicklung. Deshalb haben wir analysiert, wie wir die Bedienung von Haubenspülmaschinen erleichtern können. Wenn ein einfacher Knopfdruck ausreicht, integrieren wir diese Lösung in unsere Technik, um diesen Arbeitsplatz so angenehm wie möglich zu gestalten, so Lars Urban, Geschäftsführer Meiko Deutschland. Ebenso sind automatisierte, selbstreinigende Systeme und Technologien zur Überwachung der Hygienestandards unerlässlich. Diese Themen stehen zum Beispiel bei Hobart im Fokus. Im kommenden Frühjahr präsentiert das Traditionsunternehmen auf der Internorga Lösungen, die die Reinigung von Geräten automatisieren und auch die Sicherheit in der Küche erhöhen.

Ein weiteres Highlight: 2025 zieht der Nachwuchskochwettbewerb, der Next Chef Award, erstmals in den Ausstellungsbereich 'Küchentechnik und -ausstattung' und rückt damit in das passende thematische Umfeld. Die Nachwuchstalente sind somit nicht nur in direkter Nähe von Spitzenköchen, sondern auch im Umfeld nationaler und internationaler Unternehmen für Küchentechnik und -ausstattung. Die Internorga ist der Ort, an dem die gesamte Branche zusammenkommt, um Innovationen zu erleben und sich über die neuesten Entwicklungen auszutauschen. Wir freuen uns, die Küchentechnikhallen mit Programm-Highlights wie dem Next Chef Award thematisch noch enger zusammen zu bringen und den Austausch aller Beteiligten zu fördern, so Matthias Balz, Director Internorga.