

MESSEN & EVENTS

Produktivität, Effizienz, Qualität

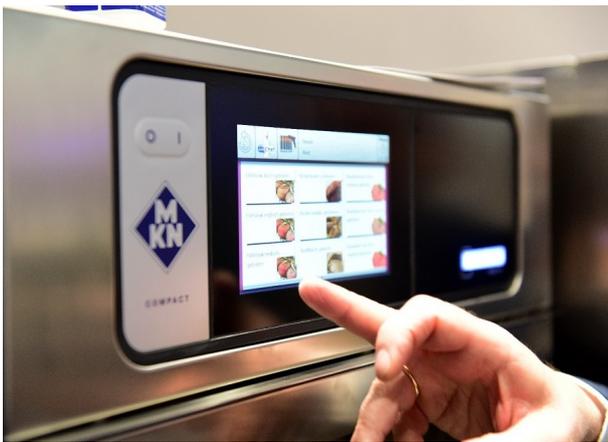


Foto: Hamburg Messe und Congress / Nicolas Maack

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. Auf der Internorga 2020 können sich Gastronomen zu den neusten Entwicklungen informieren.

Der Einsatz moderner Küchengeräte und neuer Technologien wirkt sich positiv auf Arbeitsabläufe und das betriebliche Zeitmanagement im Restaurantbetrieb aus. Auf der Internorga haben Besucher vom 13. bis 17. März 2020 in Hamburg die Gelegenheit, sich über die neuesten Entwicklungen im Bereich Großküchentechnik umfassend zu informieren sowie die Trendsetter und Marktführer der Branche, wie beispielsweise Rieber, Hobart, MKN oder Rational, zu besuchen.

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.

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- beziehungsweise Leerlaufzeiten können so drastisch reduziert und die Effektivität gesteigert werden. Dies bedeutet weniger Zeitaufwand und Stress im gesamten Herstellungsprozess.

Intelligente Sensoren

Verstärkt zum Einsatz kommen auch 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 Neuentwicklungen: Innovative Assistenzsysteme und in Küchengeräten verwendete künstliche Intelligenz sowie moderne Sensorik sorgen für neue Perspektiven bei der Speisenzubereitung, Effizienz und hohe Ergebnissicherheit. Automatische Reinigungsprogramme sind ein weiterer Mehrwert moderner Küchengeräte. Die eingebauten innovativen Technologien denken mit und analysieren Geschirrspülmengen oder verfügen über eine variable Wasserdruckregulierung, um sowohl den Wasserverbrauch als auch den Arbeitsaufwand zu senken.