

Internorga 2023

„Automatisierung nicht aufzuhalten“

Die Internorga war in diesem Jahr auch wieder eine Messe für Neuheiten und neue Konzepte. VerpflegungsManagement hat einiges gesehen und zeigt, was in der Care-Verpflegung umgesetzt werden kann.

Endlich konnte die Internorga wieder beweisen, dass Küchenleiter keine bessere Übersicht über aktuelle Themen und Produkte finden können als auf einer Fachmesse. Die Hamburger Großveranstaltung hat gezeigt, wie sinnvoll der Austausch mit Experten und Ausstellern ist. Denn Investitionen in neue Technik oder das Ausprobieren neuer Food-Produkte sind der erste Schritt für Innovationen in der Care-Küche.

Überzeugen mit neuen Produkten aus den Bereichen Küchenzubereitung und Kühltechnik konnten beispielsweise die Schwesterfirmen Alexandersolia und Ascobloc. Vorgestellt wurden bei Alexandersolia dabei die Mehrzweck-Küchenmaschinen M 6 und M 50 als neue Schrankversion. Durch den Relaunch bietet die Schrankversion der M 50 größere Flexibilität, erhöhte Sicherheit und eine verbesserte Wartungsfreundlichkeit im Vergleich zum Vorgängermodell. Ascobloc konnte sich bei den Kühlgeräten der neuen Generation durch Energieeffizienzklas-

sen bis A+ sowie den Einsatz zukunftssicherer Kältemittel auszeichnen. Die bessere Energieeffizienz wird durch eine stärkere Isolation des Korpus mit einer Wandstärke von 60 Millimetern erreicht. Präsentiert wurden die Neuheiten der beiden Unternehmen auch während der Kochshows mit den bekannten TV-Köchen Ralf Jakumeit und Pia-Engel Nixon.

Digitalisierung und KI

Großes Interesse am Thema Digitalisierung der Großküche herrschte auf dem Stand von Rieber. Dabei werden insbesondere via Barcode die Speisen in GN-Behältern digitalisiert, so dass der „Food-Flow“ für die Küchenleitung immer im Blick ist und digital organisiert werden kann. „Das Interesse an unseren Meta-Cooking-Lösungen auf der Internorga war enorm. Wir sind stolz darauf, dass wir die vielseitigen Herausforderungen, denen sich die Branche stellen muss, mit Meta-Cooking für unsere Kunden lösen können. Das zeigt, dass wir die Entwicklung



lang (6)

bei Rieber stets marktorientiert und nicht am Bedarf vorbei umsetzen“, betont Madlen Maier, Leitung Marketing & Kommunikation. Auch Welbilt hat sich in Hamburg mit digitalen Innovationen präsentiert. So arbeitet das Assistenzsystem Convo-Sense,

das von Convotherm für Combidämpfer entwickelt wurde, mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz (KI). Damit ist beispielsweise der Combidämpfer Maxx Pro in der Lage, Produkte und Speisen selbstständig zu erkennen und dafür automatisch das richtige Garprogramm einzustellen.

Das breite Sortiment rund um Küchenzubereitung hatten Geschäftsleiter Günther Boßhammer (l.) von Dynamic Professional und sein Sohn Yann Boßhammer am Stand dabei.



Als Highlight auf dem Stand von Alexandersolia präsentierten Geschäftsführer Dirk Gassen (l.) und Profikoch Ralf Jakumeit den Gemüseschneider Cutty G5.1 in der Untertisch-Einbauversion.



Das breite Sortiment rund um Küchenzubereitung hatten Geschäftsleiter Günther Boßhammer (l.) von Dynamic Professional und sein Sohn Yann Boßhammer am Stand dabei.