

der Einsatz moderner Küchengeräte auf Arbeitsabläufe und das betriebliche Zeitmanagement im Restaurantbetrieb auswirkt. Dabei haben Besucher die Gelegenheit, sich über die aktuellen Entwicklungen im Bereich Großküchentechnik umfassend zu informieren sowie die Trendsetter der Branche zu treffen.

In der Speisenzubereitung sind beispielsweise 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- oder Leerlaufzeiten können so drastisch reduziert und die Effektivität gesteigert werden. Dies bedeutet weniger Zeitaufwand und Stress im gesamten Herstellungsprozess.

Spannung versprochen

Dementsprechend stellen die Lieferanten der Gastronomie- und Großküchenbranche ihre innovativen Produkte vor. So wird beispielsweise Rational auch in Hamburg Connected Cooking Pro und damit die Vernetzung von Großküchengeräten in der Praxis demonstrieren. Christian Frieß, Marketing-Direktor D-ACH bei Rational, hofft, dass sich die positiven Vorzeichen der Intergastra auch auf der Internorga wiederholen. Doch das Thema Connected Cooking ist nicht alles, was Spannung verspricht. „Für unsere Kunden wird es in

Hamburg einiges Interessantes an unserem Messestand zu entdecken geben, soviel kann ich verraten“, sagt Christian Frieß. Neues gibt es auch bei Ascobloc Gastro-Gerätebau zu sehen. Dazu gehören der Bratkessel sowie der Kochkessel aus der großen Serie mit der elektronischen Steuerung e-Cook. Die Steuerung des Bratkessels ermöglicht eine elektronische Temperaturregelung inklusive Vorheizen bis zur Zieltemperatur. Außerdem können über die Rezeptsteuerung bis zu 100 frei programmierbare Rezepte gespeichert werden, sodass immer ein gleiches Garergebnis ermöglicht wird.

Cool Compact präsentiert nach Stuttgart auch auf der Internorga die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler und Schockfroster. „Die Messebesucher erwartet eine innovative Topneuheit. Wir optimieren damit unsere Range für die zeitversetzte Speisenzubereitung“, verspricht Andreas Lindauer, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing bei Cool Compact. Vintos und Vintos plus bieten zahlreiche Features wie die Steuerung einzelner Einschübe sowie eine automatische Türöffnung.

Inszenierte Frische

Nordcap inszeniert unter anderem mit der Snack Wall eine Lösung für ein umfangreiches Convenience-Angebot inklusive Getränke. Der Kunde kann zwischen warmen Mahlzeiten aus dem Wärmeregal Scarlet oder frischen Salaten und Getränken aus dem Wandkühlregal Clipper wählen. Die Zubereitung der dort präsentierten Speisen er-

folgt während der Messe in der angegliederten Regenerationsküche inklusive Snackofen und einer Finishing-Insel.

Mehrweg-Food-Konzepte

Wie digitale und nachhaltige Mehrweg-Food-Konzepte den Außer-Haus-Markt verändern, zeigt Rieber auf der Frühjahrsmesse in Hamburg. Gemeinschaftlich mit dem Ulmer Cateringunternehmen Gastromenü präsentiert der Hersteller, wie die tägliche Verpflegung für umliegende öffentliche Einrichtungen ressourcenschonend, ohne Einwegverpackung und mit saisonalen Rohstoffen von regionalen Lieferanten im Gastromenü-Mehrwegsystem digital organisiert wird (siehe Seite 26).

Viel Neues rund um zukunftsweisende Küchenwelten hat auch Welbilt im Gepäck und nimmt die Besucher mit in unterschiedliche Küchenwel-

ten. Dabei werden in Hamburg sehr unterschiedliche, zukunftsorientierte Konzepte für den gesamten Außer-Haus-Markt präsentiert. Die vernetzte Küche 4.0, Gourmetburger sowie das Snack-Café zeigen umsatzstarke Chancen, technisch innovative Lösungen sowie modulare Systeme im Gastro-Business auf.

Newcomers Area

Gesund, nachhaltig und innovativ präsentieren sich rund 20 aufstrebende junge Unternehmen in der Newcomers Area dem Urteil des Fachpublikums. Als Treiber für Trends will die Messe hier neue Akzente setzen und präsentiert die Innovationen der Newcomer. So reicht die Produktpalette in diesem Jahr von gesunden Pommes Frites-Alternativen vom Sternekoch über umweltfreundliche Kaffeekapseln bis hin zu hanfbasierten Lebensmitteln. rl

Über die Internorga

Die Internorga ist in Deutschland und über die Grenzen hinaus die jährliche Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Mehr als 1.300 nationale und internationale Aussteller präsentieren rund 95.000 Fachbesuchern ihre

Produkte, Trends, Innovationen sowie digitalen Lösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

HAGOLA®

INTERNORGA | HAMBURG
13. – 17. MÄRZ 2020
HALLE A3 | STAND A3.212

:: BESUCHEN SIE UNS!

Das sind unsere Highlights für Sie:

- :: die innovative »Trocken-Bain Marie« – saubere Warmhaltung ganz ohne Wasser,
- :: die **warmen Showcases** – immer das beste warm-feuchte Klima für heiße Speisen,
- :: die neue **SB-Flaschenausgabe** für den Unterbau – optimal für das schnelle Zusatzgeschäft,
- :: den praktischen **Selbsteinzug** bei den Kühltheken – für mehr Effizienz und Ergonomie
- :: und die ganze Vielfalt der **HAGOLA-Produktwelt**.

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de



Für große Aufmerksamkeit sorgte der Flexichef 2.0, der mit seinen neuen und verbesserten Eigenschaften die Speisenproduktion noch einmal deutlich optimiert, wie Dirk Hanisch von MKN erläuterte.



Die neuen Schnellkühler und Schockfroster der Vintos-Serie von Cool Compact präsentierten (v. l.) Markus Sidler, Andreas Lindauer und Andreas Glöse.

sammenarbeit an: „Was wir mit der IKA/Olympiade der Köche gemeinsam auf die Beine gestellt haben, ist einmalig. Alle teilnehmenden Köche und Patisiers waren begeistert, ihr Land und ihren Beruf zu repräsentieren. Fans und Besucher sorgten

für eine großartige Stimmung. Für die Folgeausgaben 2024 und 2028 wollen wir diese sensationelle Koch-Olympiade wiederholen.“

Olympiasieger der Nationalmannschaften wurde das Team aus Norwegen, während sich

Schweden über den Sieg in der Kategorie Jugendnationalmannschaft freuen darf. Dänemark entschied in der Kategorie der Gemeinschaftsverpfleger den Wettbewerb für sich, und IKA-Cup Gewinner wurde die Regionalmannschaft Cercle des Chefs

de Cuisine Lucerne aus der Schweiz.

Voller Messe-Erfolg

Am Ende der fünf Messetage in Stuttgart zeigen sich die Veranstalter aber auch mit der Messe höchst zufrieden: Mit

FÜR ALLE, DIE FLEXIBEL SEIN MÜSSEN ...

... DAS SYSTEM ZUR PROFIKÜCHE MIT ZUKUNFT FINDEN SIE BEI UNS.



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

www.kueppersbusch.com

INTER NORGA
Messe Hamburg
13. - 17. März 2020
Halle A3 | Stand 516