

Pressemitteilung

INTERNORGA 2025: Wissen, was den Markt bewegt – Küchentechnik im Fokus

Hamburg, 21. November 2024 – 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 und rückt Nachwuchskräfte und nationale wie internationale Big Player noch näher zusammen.

Die Herausforderungen der Zukunft schon heute lösen – diesen Ansatz verfolgen die Ausstellenden der INTERNORGA 2025. Der Ausstellungsbereich „Küchentechnik und -ausstattung“ in den Hallen B6 und B7 sticht dabei besonders hervor und ist bekannt für zahlreiche Produkt-Premieren, die die Branche revolutionieren. Nationale und internationale Ausstellende 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 GmbH**, der mit seinem Unternehmen schon viele Jahre auf der internationalen Leitmesse präsent ist.

Sneak Peak: Insights zu ersten Ausstellenden

Smarte Küchenlösungen mit vernetzten Geräten nehmen bei vielen Ausstellenden eine Schlüsselrolle ein. **Rational AG** 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 CO₂-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 stellen zum Beispiel sicher, dass kein Dampf aus der Spülmaschine entweicht und analysieren, wie wir die Bedienung von Haubenspülmaschinen erleichtern können. Wenn ein einfacher Knopfdruck ausreicht, integrieren wir diese Lösung in unsere Technik, um den Spülbereich zu einem Ort sozialer Nachhaltigkeit zu machen“, so **Michael Mayer**, Geschäftsführer der **Meiko Deutschland GmbH**.

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 Deutschlands spannendster 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 Spitzenköchinnen und -köchen, 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.

Die INTERNORGA 2025 präsentiert nicht nur eine Vielzahl an Neuheiten und innovativen Produkten im Bereich der Küchentechnik und -ausstattung, sondern bietet auch viele Gelegenheiten für Austausch, Wissensvermittlung und Networking: Besuchende können sich schon jetzt auf beliebte Highlights wie die Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** und spannende Inspirationen auf der **OPEN STAGE** freuen.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/U15L6>

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:
Annika Meyer
Presse & PR
Tel.: 040 / 3569 2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de