Pressemitteilung

Kitchen Technology & Equipment auf der INTERNORGA 2027: Küchentechnik, die Teams entlastet und Kosten senkt

- Fachkräfte fehlen: Vernetzte Geräte und digitale HACCP-Dokumentation entlasten Teams
- Förderung für klimafreundliche Kälteanlagen: Antrag nur noch bis 31. Dezember
- INTERNORGA Zukunftspreis für Technik & Ausstattung: Bewerbung bis 10. Januar

Hamburg, 12.11.2026 – In vielen Küchen fehlen Fachkräfte. Zugleich sind Personal, Energie und Waren teuer. Wie moderne Technik Teams entlastet, Energie spart und den Wareneinsatz senkt, zeigt die INTERNORGA vom 12. bis 16. März 2027 im Bereich Kitchen Technology & Equipment. In den Hallen B6 und B7 präsentieren rund 200 Ausstellende Geräte und Ausstattung für die Profiküche, von vernetzten Kombidämpfern über Kälteanlagen bis zur Speisenverteilung.

Wie groß der Kostendruck ist, zeigt eine Mitgliederumfrage des DEHOGA zum Jahresauftakt 2026. Darin nennen 75,2 Prozent der Betriebe die Personalkosten als größte Belastung. Die Energiekosten bezeichnen 65,7 Prozent als dringendes Problem, die Kosten für Lebensmittel und Getränke empfinden 64,6 Prozent als hoch.[1] Zum 1. Januar 2027 steigt zudem der gesetzliche Mindestlohn auf 14,60 Euro.[2] Jede Investition in die Küche muss sich deshalb rechnen.

„Küchentechnik muss man erleben, anfassen, ausprobieren und man muss mit den Menschen sprechen, die sie entwickeln. Genau dafür bringen wir in Kitchen Technology & Equipment Innovationen, Anbieter und Fachbesuchende zusammen“, sagt **Matthias Balz**, Director INTERNORGA. „Mit dem NEXT CHEF AWARD zeigen wir 2027 direkt im Ausstellungsbereich auch, wer das Handwerk weiterträgt: den Nachwuchs der Branche.“

Fachkräftemangel: Vernetzte Technik entlastet die Teams
Fehlen Fachkräfte, zählt jede Technik, die dem Team Arbeit abnimmt. Viele moderne Geräte sind heute vernetzt: Sie melden ihren Status auf Tablet oder Smartphone, bekommen Rezepte zentral aufgespielt und dokumentieren Temperaturen für die HACCP-Kontrolle automatisch. Das spart Kontrollgänge und Papierarbeit.

[1] DEHOGA Bundesverband, Mitgliederumfrage zum Jahresauftakt 2026; Bericht Tageskarte, 25.02.2026: https://www.tageskarte.io/zahlen/detail/gastgewerbe-verzeichnet-verhaltenen-jahresauftakt-2026.html
[2] Fünfte Mindestlohnanpassungsverordnung (MiLoV5), BGBl. 2025 I Nr. 268 vom 07.11.2025; Abdruck Niedersächsisches Wirtschaftsministerium: https://www.mw.niedersachsen.de/download/223823/ab_01.01.2026_Fuenfte_Mindestlohnanpassungsverordnung_MiLoV_5_.pdf

Hamburg Messe + Congress
Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Deutschland
Tel +49 40 3569 2441/2451
presse@hamburg-messe.de
internorga.com
MB: Uwe Fischer (CEO), Heiko M. Stutzinger (CEO)
Aufsichtsratsvorsitzender:
Staatsrat Dr. Christopher Schwieger
Handelsregister: Amtsgericht Hamburg HRB 12054
Sitz: Hamburg
Rechtsform: Gesellschaft mit beschränkter Haftung
USt-IdNr.: DE811214125

Software wird zunehmend zum Bindeglied zwischen Planung und Produktion. Sie hilft, Mengen, Rezepturen und Produktionsabläufe bedarfsgerecht zu steuern. Damit daraus ein durchgängiger Prozess entsteht, müssen die Planungssysteme jedoch mit den Geräten der Großküchentechnik kommunizieren können. Einheitliche Schnittstellen werden deshalb für die weitere Digitalisierung und Automatisierung professioneller Küchen immer wichtiger. Software dafür zeigt der Bereich Digital Solutions in Halle A3. Ein Abstecher dorthin lohnt sich auch für Küchenverantwortliche.

„Die Frage ist heute nicht mehr, ob wir automatisieren, sondern wo Automatisierung im jeweiligen Betrieb wirklich sinnvoll ist. Sie muss Personal entlasten, Abläufe verbessern und wirtschaftlich darstellbar sein“, sagt **Thorsten Kretzschmar**, Fachplaner und Vorsitzender des Verbands der Fachplaner.

Energie: Effiziente Geräte senken die Betriebskosten

Was moderne Gartechnik einspart, zeigt eine Praxisstudie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf im Auftrag von RATIONAL. In einem Kölner Betriebsrestaurant mit rund 1.600 Essen am Tag sank der Energieverbrauch nach der Modernisierung um 24,1 Prozent, der Wasserverbrauch um 47,9 Prozent.[3]

Auch bei der Kühlung lässt sich sparen. Fluorierte Kältemittel sind knapp und teuer geworden, deshalb steht in vielen Betrieben ohnehin eine neue Anlage an. Kälteanlagen mit natürlichen Kältemitteln benötigen laut Messungen aus dem Jahr 2023 häufig 30 bis 40 Prozent weniger Energie als Bestandsanlagen.[4] Kühltechnik zeigen im Bereich unter anderem Cool Compact, Liebherr, NordCap und Viessmann Kühlsysteme.

Förderung: Antrag bis 31. Dezember, Anlage auf der INTERNORGA wählen

Wer auf eine klimafreundliche Kälteanlage umsteigen will, sollte jetzt handeln. Der Bund fördert stationäre Kälte- und Klimaanlagen mit natürlichen Kältemitteln, Anträge sind aber nur noch bis zum 31. Dezember 2026 möglich. Danach läuft die Förderung ohne Nachfolger aus. Für den Antrag braucht es bereits eine konkrete Planung. Ab 20 Kilowatt elektrischer Leistung ist zusätzlich ein Effizienznachweis nötig. Beauftragen dürfen Betriebe die Anlage erst nach der Bewilligung, danach haben sie zwei Jahre Zeit für die Umsetzung.[5] Damit ist die INTERNORGA im März der passende zweite Schritt: Dort vergleichen Fachbesuchende Anlagen, sprechen mit Herstellenden und holen Angebote ein.

[3] RATIONAL AG, Praxisstudie „Ressourcen sparen in der Gastronomie“, wissenschaftlich begleitet von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Auftraggeber RATIONAL AG: https://www.rational-online.com/de_de/unternehmen/nachhaltigkeit/ressourcen-sparen-in-der-gastronomie/

[4] Nationale Klimaschutzinitiative (BMUKN), Kälte-Klima-Richtlinie: Förderung bis Ende 2026, 15.06.2026: https://www.klimaschutz.de/de/aktuelles/meldungen/kaelte-klima-richtlinie-foerderung-fuer-klimafreundliche-anlagen-bis-ende-2026

[5] Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle, Kälte- und Klimaanlagen: https://www.bafa.de/DE/Energie/Energieeffizienz/Klima_Kaeltetechnik/klima_kaeltetechnik_node.html

Küchen an neuen Orten: Handel und Ganztagsschule
Die Gastronomie im Handel ist 2025 um 7,1 Prozent auf 13,29 Milliarden Euro gewachsen.[6] Im Supermarkt und an der Tankstelle sind kompakte Geräte mit kurzen Garzeiten gefragt, wie sie etwa Bartscher, Panasonic, Unox und Welbilt (Merrychef) zeigen. Auch in Schulen wächst der Bedarf: Seit dem 1. August 2026 gilt der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Kinder der ersten Klasse, bis 2029 kommen schrittweise alle Grundschulklassen hinzu. Schulmensen brauchen eine Speisenverteilung, die große Mengen schnell und mit der richtigen Temperatur an die Ausgabe bringt, etwa von B.PRO, HUPFER oder Scholl. Für die Gemeinschaftsgastronomie lohnt sich zudem der 15. März: Dann findet der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie statt.

INTERNORGA Zukunftspreis und Programm: Innovation trifft Handwerk
Wohin sich Küchentechnik entwickelt, zeigt jedes Jahr der INTERNORGA Zukunftspreis in der Kategorie Technik & Ausstattung. 2025 gewann Hobart mit Smart Vision Control, einer Spülmaschine, die ihre Spülparameter mit KI selbst steuert. 2026 ging der Preis an goodBytz für ein autonomes Kochsystem. Ausstellende Unternehmen können sich noch bis zum 10. Januar 2027 kostenlos für den INTERNORGA Zukunftspreis 2027 bewerben.

In Halle B6 ist außerdem die NO BULLSHIT AREA by freakstotable zu finden. Hier geht es nicht nur offen, direkt und praxisnah um die Zukunft von Gastronomie und Food, sondern auch darum, kulinarisches Wissen zu teilen und zu erhalten. Ebenfalls in Halle B6 findet der NEXT CHEF AWARD statt, den die INTERNORGA 2016 gemeinsam mit Johann Lafer ins Leben gerufen hat. Nachwuchstalente bis 30 Jahre treten am 14. und 15. März an. Im Finale kochen die sechs Besten ein Gericht von Johann Lafer ohne Rezept nach. In Halle B7 dreht sich bei der Pizza-Experience alles um die Kunst des Pizzabackens: Profis zeigen in Workshops und Shows Trends, Techniken und Zutaten. Höhepunkt ist die Deutsche Meisterschaft der Pizzabäckerinnen und -bäcker am 15. März 2027.

Über die INTERNORGA
Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 12. bis 16. März 2027 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 von international besetzten Kongressen, Rahmenprogramm und Branchenwettbewerben.

Weitere Informationen auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen LinkedIn, Instagram, YouTube und Facebook.

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/PEB2G
Pressemitteilungen: INTERNORGA | Pressemitteilungen - INTERNORGA

[6] EHI Retail Institute, Studie Handelsgastronomie in Deutschland 2026, September 2026: https://www.ehi.org/produkt/studie-handelsgastronomie-deutschland-2026-pdf/

Pressekontakt
Annika Meyer
Presse & PR
Tel. 040 / 3569 2445
annika.meyer@hamburg-messe.de