###### Pressemitteilung

## 2. Hupfer Pop-up-Expo mit über 200 Gästen

## Impulse und Innovationen für die Branche

## Coesfeld, 15. September 2023

**Klappe die zweite für eine sehr erfolgreiche Hupfer Pop-up-Expo: Über 200 Fachleute besuchten bei bestem Wetter das Branchen-Event. Die Highlights: top-aufgelegte Gastreferenten in der Speakers Corner, das Hupfer Innovation Lab, Impulse zu KI und natürlich – Netzwerken at its best.**

Die Veranstalter des innovativen Formats sattelten in diesem Jahr nochmal einen drauf und boten ein Power-Programm mit vielen Gastreferenten aus der Praxis. Mit an Bord erstmals auch Partner von Netzwerk Culinaria: MKN, Cool Compact, Bankett Profi, Tobit und Melitta Professional servierten Tipps und Trends. Spannenden Input lieferten zudem Dr. Weigert und Giobotics.

**Hupfer Innovation-Lab – mit und für Kunden**

Erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wurde **das innovative Transportsystem Variocart** von Hupfer, und zwar in einer Pre-Launch-Phase, ein Konzeptelement der Pop-up-Expo. Variocart ist die neu gedachte Weiterentwicklung eines Servierwagens. Er weist eine Traglast auf, die bisherige Servierwagen deutlich toppt, mit Borden, die erstmals auf die branchen-gängigen Maße von Eurobehältersystemen abgestimmt sind, dazu in der Höhe frei anzuordnende Böden. Gäste konnten in diesem Part, dem Innovation Lab, probieren und experimentieren, dazu Ideen zu weiteren Optionen und Gestaltungen einbringen. „Wir freuen uns sehr, dass Kunden unser Dialogangebot nutzen und wir so wertvolles Feedback erhalten“, berichtet Marc Reichling, Leiter Marketing und Vertrieb bei Hupfer. „Das kommt beiden Seiten zugute.“

On Stage außerdem mehrere Branchenexperten für Betriebsgastronomie: Im Talk mit **Kai Bauer von Hupfer** diskutierten **Olaf Bärmann von vtechnik Planung und Miguel Contreras, Gastrochef vom TÜV Rheinland,** den aktuellen Change der Branche. Alle betonten den immensen Wert einer hochwertigen Personalgastronomie, gerade auch bei Remote Work. Selbstbedienung und Linienausgabe sind passé. Im Gastraum wachsen Speisenausgabe und Produktion noch mehr zusammen, bündeln sich in autarken und stylischen Countern mit Full-Service, auch dank multifunktionaler, integrierter Techniken.

Ein weiterer Schwerpunkt der Pop-up-Expo: News und Trends aus der Speisenlogistik. Gastreferent Heiner Keil von Hof Keil erläuterte, wie er mit innovativer Eurobehälterlogistik und fahrbaren Regalen von Hupfer jeden Tag bares Geld spart. Krankenhausplaner Ludwin Hafer von Hafcon erläuterte beeindruckend die Komplexität der Krankenhauslogistik: Nicht nur Speisen, auch andere Warengruppen mit besonderen Anforderungen wie Sterilgüter müssen just in time in perfekter Qualität 24/7 ankommen oder entsorgt werden. Es schwirrte auf der Präsentation nur so von Vorgaben und Hürden – es braucht gute und geduldige Planer, viel Übersicht und überzeugende Techniken, um alles zu lösen. Gemeinsam mit Menü Mobil demonstrierte Hupfer zudem, wie eine effiziente Klinikverpflegung auf Basis der Regenerierung via Induktion gelingt.

**Echt jetzt, Chat GPT?**

Große Resonanz erzielte der Vortrag von **Marvin Liedmeyer** vom Digitalentwickler **Tobit**. KI hat ihre **Potenziale auch in der Profiküche** – das demonstrierte der IT-Fachmann ganz praxisnah. Er fütterte Chat GPT mit Prompts (den Fragen oder Wünschen). **Die KI lieferte** **ab** – von der Speisenplangestaltung, einem konkreten saisonalen Rezept inkl. Allergiehinweisen, der Produktionsanweisung über eine Kalkulation bis hin zur Vorstellung für den Gast – inklusive eines durchaus appetitlichen Anrichte-Fotos, Pixel für Pixel generiert von einer bildgebenden Special-KI.

Ernüchternd hingegen ein Test der Tobit-Fachleute: 12.000 eingegebene Quizfragen beantwortete Chat GPT nur zu 68% korrekt – die Erfolgsquote lag damit deutlich unter der von Echt-Kollegen, die gegen die KI antraten. Das Fazit von Liedmeyer: „Bei reinen Wissensabfragen muss die Software noch lernen – und das tut sie auch, wie ein Säugling via Deep Learning“.

**„Hauptsache was mit Tieren. Sie wurde Fleischermeisterin.“**

Als **Top-Speaker** und Künstler von internationalen Bühnen begeisterte **Christian Lindemann** das Publikum im Festzelt. Mit viel Witz und noch mehr persönlichen Einblicken zog er alle in seinen Bann, beschrieb mit hohem Comedy-Faktor, worauf es ankommt, wenn man Erfolg haben möchte. Das Credo: Sei du selbst und bleib‘ dran. Ganz nebenbei erleichterte er wie in seiner berühmt-berüchtigten Solonummer bei Cirque du Soleil als König der Taschendiebe einige Pop-up-Gäste um Handys, Uhren oder sogar Hosengürtel – bestes Infotainment, der Festzeltboden bebte.

Das krönende Happening zum Schluss: die abendliche **Hüttengaudi** und der tags darauf stattfindende **Hupfer Golf-Cup**.

„Wir sind sehr dankbar, dass sich so viele Kunden, Planer und Händler zu uns auf den Weg machten und uns ihre wertvolle Zeit schenkten“, zeigt sich **Marc Reichling** hochzufrieden über die gelungene Hupfer Pop-up-Expo. „Wir haben in diesem Jahr noch mehr Gäste begrüßen dürfen als zuvor, und die Resonanz zeigt uns, dass wir **auch in 2024** mit neuen Inspirationen an den Start gehen werden“, verspricht er schon heute.

*www.hupfer-pop-up-expo.com*

**Fotovorschläge (Quelle bitte Hupfer):**

**Zur Ansicht und zum Download bitte STRG + Klick auf die Bildnummer.**

[**Foto 1a:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_3)Über 200 Fachleute besuchten die Hupfer Pop-up-Expo. Ein wesentlicher Part: Das Innovation Lab mit der Neuheit Variocart. Philipp W. Schumacher (Hupfer) präsentierte den neu gedachten Servierwagen.

[**Foto 1b**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/pop_up23_7)**:** dto.

[**Foto 2:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_2)Experten-Talk zum Change in der Betriebsgastronomie, mit (von re.) Marc Reichling, Thomas B. Hertach (beide Hupfer), Miguel Contreras (Gastrochef TÜV Rheinland, Köln), Olaf Bärmann (vtechnik Planung) und Kai Bauer (Hupfer).

[**Foto 3:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_1.jpg) Handwerk und Hightech - Werksführungen boten den Gästen einen spannenden Einblick in die Hupfer Produktion.

[**Foto 4:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_4.jpg) Heiner Keil, Inhaber vom Hof Keil (re.), erläuterte gemeinsam mit André Berlin (Hupfer) Vorteile und Einsparpotenziale durch fahrbare Regale und eine durchgehende Logistik auf Basis von Eurobehältern.

[**Foto 5:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/pop_up23_5a.jpg) Gäste nutzten das Event zum Netzwerken: (von li.) Phelia Mennung (Giel Planungsgesellschaft), Uwe Schein (Hogaka), Dietmar Krämer (Melitta Professional) und Andreas Giel (Giel Planungsgesellschaft).

[**Foto 6:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/pop_up23_6a.jpg) Marvin Liedmeyer (Tobit) mit spannendem Input zu KI und Chat GPT.

[**Foto 7**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_8.jpg): Thomas B. Hertach (Hupfer) informierte zu den Optionen der Einhaltung einer Kühlkette.

[**Foto 8:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_9.jpg)Präsentierten in einem Workshop die Vorteile der multifunktionellen Gartechnik im Zusammenspiel mit Schnellkühlern: (v.li.) Winand Vogt (MKN), Peter Gemüth (Cool Compact) und Dirk Hanisch (MKN).

[**Foto 9:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_10) Georg Fischler (Menü Mobil) demonstrierte, wie sich in einer Klinikverpflegung Speisen effizient via Induktion regenerieren lassen.

[**Foto 10:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_11) Christian Lindemann begeisterte als Key Note Speaker nicht nur mit Taschenspieler-Tricks.

[**Foto 11:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_12) Praxisnahe Einblicke gab es in der Küche des Marketing-Centers von Hupfer.

[**Foto 12:**](http://www.pressebuero-dirschauer.de/kundenserver/HUPFER/Pop_up23_13)Daniel Schuldt (BP Bankettprofi) informierte die Gäste zur digitalen Veranstaltungsorganisation in der Branche.

**Ansprechpartner**

Hupfer
Leiter Marketing

Christoph Danne

Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Fon 02541 - 805- 230
c.danne@hupfer.com
[www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)

**Pressekontakt**

Pressebüro Dirschauer

Claudia Dirschauer

Auf der Burgstädt 10

32312 Lübbecke

fon 05741 – 37 00 02

info@pressebuero-dirschauer.de