

AI.HAMBURG presents

AI CENTER

Cutting-Edge AI Technology
at INTERNORGA 2024



INTER
NORGA



AI.HAMBURG is thrilled to announce its role as the host of the highly-anticipated AI CENTER at INTERNORGA 2024, the leading Trade Fair for the Hospitality and Restaurant Industry. As Europe's leading trade fair, INTERNORGA attracts up to 100,000 visitors from around the globe, and this year's edition promises to be even more extraordinary with the integration of groundbreaking Artificial Intelligence (AI) technologies.

aicenter.ai.hamburg

Startups

APPRISIFY

APPRISIFY

a:ino™

Axino Solutions

 **DeepIdeas**

DeepIdeas



foodforecast

Foodforecast Technologies

 **FOODNOTIFY**
F&B MANAGEMENT PLATTFORM

FoodNotify



JOBMATCH.ME

l1r1.ai

l1r1 technologies

MEALTIME

Mealtime


menoovo

Menoovo

ONSEI

ONSEI

 **PreciTaste**

PreciTaste

 **supply.one**

supply.one

Open Stage

Hall A3, Stand 537

Friday - March 8, 2024

14:00 - 14:25	Leo Sutor-Wernich	KI-gestützte Prozessoptimierung in professionellen Küchen
14:30 - 14:55	Jochen Emig Markus Feller Dominik Klein	Nächstes Level Gäste- und Mitarbeitererlebnis, angetrieben von KI - The McDreams Hotels Journey

Saturday - March 9, 2024

14:00 - 14:25	Dr. Olaf Maecker Thomas Primus Moritz Rath	KI in der Hospitality & Gastronomie Moderated by Gunnar Brune
---------------	--	--

Sunday - March 11, 2024

14:00 - 14:25	Justus Lauten	Die Zukunft der Gastronomie - Mit Künstlicher Intelligenz zu mehr Nachhaltigkeit und Effizienz
---------------	---------------	--

Tuesday - March 12, 2024

13:00 - 13:25	Felix Kühl	Job Discovery mit KI - Den modernen Arbeitsmarkt verändern
---------------	------------	---

Lightning Talk

AI CENTER A3.629

Friday - March 8, 2024

15:00 - 15:30	Marius Eschen	Generating Revenue with AR- and AI-Based DooH-Screens in your shop!
15:30 - 16:00	Christoph Digwa	Digitale Servicekraft: Künstliche Intelligenz als Antwort auf den Fachkräftemangel
16:00 - 16:30	Thomas Primus	Utopia Gastronomica – So implementieren Sie KI in Ihrem Hotel- und Gastronomiebetrieb
16:30 - 17:00	Nicola Galluccio	Axino: Mehrwert durch KI-basierte automatische Temperaturkontrolle in der Gastronomie

Saturday - March 9, 2024

11:00 - 11:30	Justus Lauten	Die Zukunft der Gastronomie - Mit Künstlicher Intelligenz zu mehr Nachhaltigkeit und Effizienz
13:30 - 14:00	Andreas Heinecke	HeyLara - Buchhaltung per WhatsApp & Mail
14:30 - 15:00	Rabil Smith	Künstliche Intelligenz von morgen in der KEP Gastrobranche
15:00 - 15:30	Stefan Aden	Predictive Recruiting
16:00 - 16:30	Philipp Brabetz	Küchen-Management nachhaltig mit KI: Besser einkaufen, gesünder kochen und weniger wegwerfen

Sunday - March 10, 2024

11:30 - 12:00	Philipp Brabetz	Küchen-Management nachhaltig mit KI: Besser einkaufen, gesünder kochen und weniger wegwerfen
14:00 - 14:30	Jochen Emig	Revolution im Gastgewerbe: Der KI-basierte Telefon-Assistent
15:30 - 16:00	Til Loose	KI in der Hotellerie - und Sie?

Lightning Talks

AI CENTER A3.629

Monday - March 11, 2024

11:00 - 12:30	Wiebke Apitzsch Steffen Maas	ConciergeGPT selbst bauen - Tipps und Tricks für Hoteliers Masterclass Conference room A3.5
11:30 - 12:00	Nicola Galluccio	Axino: Mehrwert durch KI-basierte automatische Temperaturkontrolle für Bäckereien
14:30 - 15:00	Dr. Olaf Maecker	KI in der Gastronomie: Das Rezept zählt!
15:00 - 15:30	Wiebke Apitzsch Steffen Maas	GenAI 2024 in der Hotelbranche
15:00 - 16:30	Lena Weirauch Dr. Philipp Stradtman	Masterclass KI x Food: Die digitale Neukonfiguration der Food Supply-Chain Masterclass Conference room A3.5
16:00 - 16:30	Marius Eschen	Generating Revenue with AR- and AI-Based DooH-Screens in your shop!

Tuesday - March 12, 2024

11:00 - 11:30	Leo Sutor-Wernich	Prozessoptimierung mit Künstlicher Intelligenz
11:30 - 12:00	Oliver Suhren	Kantine 2.0 mit KI - Die revolutionäre Mitarbeiterverpflegung
13:30 - 14:00	Philipp Brabetz	Küchen-Management nachhaltig mit KI: Besser einkaufen, gesünder kochen und weniger wegwerfen
14:00 - 14:30	Thomas Primus	KI im Einsatz: Revolution in Hotellerie und Gastronomie

Speakers



Justus Lauten
Founder & CEO, Foodforecast



Leo Sutor-Wernich
Director of Operations, PreciTaste



Jochen Emig
CEO & Founder, ONSEI



Dr. Olaf Maecker
Chief Data Officer, DISH Digital Solutions GmbH, Metro AG



Markus Feller
CEO, LIKE MAGIC



Dominik Klein
CEO, McDreams Hotel GmbH



Thomas Primus
CEO and Co-Founder, FoodNotify



Gunnar Brune
Moderator, AI.HAMBURG



Felix Kühl
CTO & Co-Founder, JOBMATCH.ME



Lena Weirauch
CEO & Co-Founder, ai-omatic solutions GmbH



Dr. Philipp Stradtman
Managing Director, GFC GoodFood Creators GmbH



Stefan Aden
Head of Business Development, JOBMATCH.ME

Speakers



Steffen Maas
Chief Unicorn Officer, AI.IMPACT



Til Loose
New Business Manager, PLAN D



Philipp Brabetz
Chief Sales Officer, supply.one



Oliver Suhren
Co-Founder & CEO, Mealtime



Marius Eschen
Product Lead New Business and Partnership, Hamburg Port Authority (HPA)



Moritz Rath
Co-Founder & CTO, APPRISIFY



Andreas Heinecke
Co-Founder, l1r1 technologies



Nicola Galluccio
Mid Market Customer Success Manager, Axino



Wiebke Apitzsch
Head of Data Strategy, DATAHEARTS



Rabil Smith
CEO & Founder, Capcorp GmbH



Christoph Digwa
Founder & CEO, Menoovo