Pressemitteilung

INTERNORGA Zukunftspreis 2020: Das sind die Finalisten

Für junge wie etablierte Unternehmen mit vielversprechenden Ideen ist der INTERNORGA Zukunftspreis eine heiß begehrte Auszeichnung. 2020 gab es wieder zahlreiche Bewerbungen für den renommierten Branchen-Oscar. Die hochkarätig besetzte Jury hat neun Finalisten ausgewählt, deren eingereichte Konzepte sich durch eine besonders innovative Nachhaltigkeitsstrategie, hohe Effizienz und verantwortungsvolles Handeln auszeichnen. Die Sieger in den Kategorien ‚Nahrungsmittel & Getränke', ‚Technik & Ausstattung' sowie ‚Gastronomie & Hotellerie' werden am Vorabend der INTERNORGA in einem festlichen Rahmen ausgezeichnet und geehrt.

„Der Zukunftspreis findet in diesem Jahr zum zehnten Mal statt. Er besitzt eine enorme Strahlkraft für die gesamte Branche und gehört zu einem der begehrtesten internationalen Preise innerhalb des Außer-Haus-Marktes. Wir freuen uns, auch in diesem Jahr wieder vorbildliche und zukunftsweisende Ideen ehren und fördern zu können", sagt Bernd Aufderheide, Jurymitglied des INTERNORGA Zukunftspreises und Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Die eingesandten Konzepte haben die Jury auch im zehnten Jahr stark beeindruckt: „Die Einreichungen werden von Jahr zu Jahr in ihrer Breite immer stärker. Innovation und Nachhaltigkeit beispielsweise gehören für die Mehrzahl zu den wichtigsten Qualitätsmerkmalen von Produktion und Unternehmensidentität", sagt Wissenschaftler und Juryvorsitzender Dr. J. Daniel Dahm. Neben Dr. J. Daniel Dahm und Bernd Aufderheide zählen zu der fünfköpfigen Jury die Food-Trendforscherin Hanni Rützler, Diplom-Ingenieur und Nachhaltigkeits-Experte Carl-Otto Gensch sowie Ernährungswissenschaftler Rainer Roehl.

Folgende Unternehmen wurden für den INTERNORGA Zukunftspreis 2020 nominiert:

In der Kategorie ‚Nahrungsmittel und Getränke':

Essento Food AG: Das Schweizer Start-up zeigt, dass Insekten auch hierzulande Grundlage proteinreicher Nahrungsmittel sein können. Im Portfolio finden sich Produkte wie Bio Burger, Bio Balls, Protein Bars und knusprige Snacks, an die das Unternehmen hohe

Hamburg Messe und Congress GmbH
Postfach 30 24 80 · 20308 Hamburg
Messeplatz 1 · 20357 Hamburg
Deutschland

Tel +49 40 3569 2441/2443
Fax +49 40 3569 2449
presse@hamburg-messe.de
internorga.com
GF: Bernd Aufderheide (Vorsitzender), Uwe Fischer
Aufsichtsratsvorsitzender: Staatsrat Dr. Torsten Sevecke
Handelsregister: Amtsgericht Hamburg HRB 12054
Sitz: Hamburg

Rechtsform: Gesellschaft mit beschränkter Haftung
USt-IdNr.: DE811214125

Qualitätsanforderungen und Nachhaltigkeitsansprüche stellt. Daher arbeitet es ausschließlich mit Insekten aus tierfreundlichen Aufzuchten aus der Schweiz und der EU.

Just Taste GmbH: Mit seinen Bio-Gemüse-Pasta-Sorten bietet das Unternehmen interessante Alternativen für Menschen, die auf glutenhaltiges Getreide verzichten wollen oder müssen. Die Sorten Edamame Spaghetti, Black Bean Spaghetti, Kichererbsen Fettucchine, Süßkartoffel Glas-Spaghetti und Süßkartoffel Glas-Fettuccine sind allesamt biozertifiziert, glutenrei, vegan und koscher. Sie zeichnen sich durch 80 Prozent weniger Kohlenhydrate, 3-fach mehr Proteine und 10-fach mehr Ballaststoffe als Weizen-Nudeln aus.

Yuu'n Mee fine foods Vertriebs-GmbH: Nachhaltig aufgezogene Garnelen aus dem geschützten Mangrovenwald im Mekong Delta in Vietnam sind das Vorzeigeprojekt des österreichischen Unternehmens. Im Mittelpunkt des Qualitätsprogramms, das gemeinsam mit Partner-Garnelenfarmen umgesetzt wird, stehen umweltbewusstes Wirtschaften, soziale Verantwortung und höchste Produktqualität. Das kulinarische Ergebnis dieser nachhaltigen Form der Garnelenzucht: ein klarer, natürlicher Geschmack und fester Biss.

In der Kategorie ‚Technik & Ausstattung':

Blanco Professional GmbH + Co KG: Die Kochstation COOK I-flex des Großküchenspezialisten verbindet durchdachtes, zukunftsfähiges Design mit modernster Kochtechnik und Dunstabzug in einem System. Durch die fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern bietet das Gerät großen Handlungsspielraum in der Profiküche. Es greift den Trend auf, Speisen frisch und vor Ort zuzubereiten, und setzt damit vor allem im Event-Catering, einem der wichtigsten Wachstumsbereiche im Außer-Haus-Markt, neue Akzente.

Gefässerie: Mit der lebenden Pflanzenwand bietet das Unternehmen einen sympathischen Gegenentwurf zu herkömmlichen technischen Lösungen zur Verbesserung des Raumklimas. Das modulare System bringt mithilfe von austauschbaren Pflanzkassetten natürliche Lebendigkeit in Innen- und Außenräume. Auch auf die Raumakustik wirkt es sich positiv aus. Gerade im urban geprägten Alltag tragen die lebenden Pflanzenwände zu mehr Lebensqualität bei.

Hobart GmbH: Der Two-Level-Washer des Offenburger Spülspezialisten bietet mit seinen zwei Waschkammern die Kapazität für doppeltes Spülvolumen. Unterschiedliches Spülgut

kann zur gleichen Zeit getrennt gespült werden. Wegen der kompakten Bauweise benötigt das Gerät aber trotzdem nicht mehr Platz in der Spülküche als eine herkömmliche Spülmaschine und ist daher vor allem für kleine Küchen ein Gewinn.

In der Kategorie ‚Gastronomie & Hotellerie':

Manifesto Market: Das Unternehmen steht für urbane, kreative Outdoor-Gastro-Konzepte. An zwei Standorten in Prag hat es bereits eine ehemals ungenutzte Fläche in einen pulsierenden Ort verwandelt. Lokale Restaurants, Streetfood-Anbieter, Einzelhändler und Künstler kommen hier zusammen und bieten eine Fülle an Erlebnissen. Im Fokus des Marktkonzepts stehen Nachhaltigkeit und Innovationen im Interesse aller, einschließlich der Umwelt.

Markgräfler Alte Post Hotel GmbH & Co. KG: Im Landhotel Alte Post wird konsequent auf Nachhaltigkeit und Ökologie gesetzt – angefangen bei den baubiologischen ausgestatteten Räumen bis hin zur vitalen Naturküche mit frischen Produkten aus der Region. Der Betrieb wurde Anfang der 1990er Jahre als „Erstes Umwelthotel in Deutschland" ausgezeichnet. Seit 2006 ist das Biohotel auch EMAS-zertifiziert.

Tress Gastronomie GmbH & Co. KG: Das Familienunternehmen Tress arbeitet auf seinem Bio-Bauernhof mit angeschlossener Gastronomie streng nach Demeter-Richtlinien. In der Gastronomie werden – nach der Devise „Nose to tail" – nur ganze Tiere verarbeitet. Zusammen mit der Bio-Manufaktur, die Produkte aus bio-ökologischer Land- und Viehwirtschaft anbietet, ist ein vielseitiges mittelständisches Unternehmen gewachsen.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale 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.

Weitere Informationen zur INTERNORGA 2020 auf der Website sowie im Social Web:

Kontakt INTERNORGA:
Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de