

Pressemitteilung

Nachhaltige Visionäre gesucht: Bewerbungsstartschuss für 11. INTERNORGA Zukunftspreis

Hamburg, 14. Oktober 2021 – Innovativ, zukunftsgerichtet, nachhaltig – diese Maßstäbe sind in der Branche heute mehr denn je gefragt. Der INTERNORGA Zukunftspreis würdigt bereits seit zehn Jahren Unternehmen, die diesen Anspruch verfolgen und umsetzen. Ab sofort sind bis zum 15. Januar 2022 die Bewerbungen für den 11. INTERNORGA Zukunftspreis geöffnet. Vergeben wird einer der wichtigsten nationalen und internationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt in drei Kategorien.

Unternehmen, die Anwärter auf den Award sind, haben Pioniergeist und setzen Trends für die gesamte Branche – indem sie neue und mutige Wege aufzeigen und gehen, Perspektiven eröffnen sowie nachhaltige Lösungen bieten. Mit dem INTERNORGA Zukunftspreis zeichnet die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt innovative Produkte, Technologien und Strategien aus, die auf eine nachhaltige Zukunft in Gastronomie, Hotellerie und Bäckerei setzen. Die INTERNORGA findet vom 18. bis 22. März auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt.

Drei Unternehmen haben jeweils die Chance auf den renommierten Branchen-Oskar. Für die Kategorie ‚**Trendsetter Unternehmen – Gastronomie & Hotellerie**‘ können sich Unternehmen selbst bewerben oder dafür nominiert werden. Die Bewerber kommen aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Catering oder Gemeinschaftsgastronomie und werden für ihr unternehmerisches Handeln und zukunftsorientiertes Wirtschaften ausgezeichnet, durch das sie Trends von morgen setzen.

Zwei weitere Rubriken stehen ausschließlich Ausstellern der INTERNORGA 2022 zur Bewerbung offen. Beim ‚**Trendsetter Produkt – Nahrungsmittel & Getränke**‘ wird ein innovatives Produkt prämiert, das sich etwa durch gesunde und biologisch wertvolle Rohstoffe, eine hohe Qualität in Verarbeitung und Geschmack oder faire Produktionsbedingungen und Wiederverwertung auszeichnet. Die Kategorie ‚**Trendsetter Produkt – Technik & Ausstattung**‘ würdigt intelligente technische Lösungen für den Außer-Haus-Markt, die durch Effizienz und Sparsamkeit im Einsatz sowie in der Nutzung von Energie und Materialien überzeugen. Zu dieser Kategorie zählen außerdem digitale Lösungen, die Arbeitsprozesse und Anwendungen optimieren und neue Impulse setzen.

Experten aus Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft in der Jury

Die Fachjury des INTERNORGA Zukunftspreises besteht aus fünf renommierten Vertretern aus Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft. Vorsitzender der Jury ist Dr. Daniel Dahm, international

renommierter Geowissenschaftler und Experte für Nachhaltigkeit. Er ist unter anderem Senior Advisor des World Future Council und in verschiedenen NGOs, wie Scientists for Future, der German Association Club of Rome und der Vereinigung Deutscher Wissenschaftler VDW, aktiv. Außerdem entscheiden in der Jury mit: Mag. Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und eine der führenden Trendforscherinnen im Food-Bereich, sowie Inhaberin des Wiener futurefoodstudio, Dipl. Ing. Carl-Otto Gensch, Experte für Nachhaltigkeitsbewertung von Technologien und Unternehmensstrategien, sowie Bereichsleiter Produkte & Stoffströme am Öko-Institut Freiburg, Rainer Roehl, Ökotrophologe und Fachmann für Bio-Zertifizierung von Großküchen und Restaurants, Mitglied im Beirat des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung sowie Geschäftsführer des Beratungsunternehmens a´verdis, und Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Bewerbungen und Empfehlungen bis zum 15. Januar 2022

Unternehmen können sich bis zum 15. Januar 2022 für den INTERNORGA Zukunftspreis bewerben oder vorschlagen lassen. Alle Einreichungen werden von der unabhängigen Expertenjury geprüft. Drei Finalisten werden schließlich für jede Kategorie ausgewählt. Die Gewinner werden am 17. März 2022 im Rahmen einer festlichen Eröffnungsgala am Vorabend der INTERNORGA in Hamburg gekürt.

Die Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises 2020 waren:

- Trendsetter Produkt Nahrungsmittel & Getränke: [Yuu'n Mee fine foods Vertriebs-GmbH](#)
- Trendsetter Produkt Technik & Ausstattung: [Gefässerie](#)
- Trendsetter Unternehmen Gastronomie & Hotellerie: [Tress Gastronomie GmbH & Co. KG](#)

Bewerbungsformular und weitere Informationen unter:

<https://www.internorga.com/programm-aussteller/wettbewerbe/internorga-zukunftspreis>

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet vom 18. bis 22. März 2022 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress GmbH statt. Nationale und internationale Aussteller präsentieren Fachbesuchern in elf Messehallen 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.

Videomaterial zum Download: <https://videos.hamburg-messe.de/veranstaltungen/internorga/>

Fotomaterial zum Download: <https://media.hamburg-messe.de/pressebilder/#/categories>

Weitere Informationen zur INTERNORGA 2022 auf der Website <https://www.internorga.com/> sowie auf den Social Media Kanälen:



Kontakt INTERNORGA:

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