

And the winner is... der INTERNORGA Zukunftspreis prämiiert herausragende Produkte und Unternehmen

Hamburg, 22.02.2024: Innovationen, Nachhaltigkeit und unternehmerischer Mut – all das sind Themen, die für die Zukunft des Außer-Haus-Marktes wichtig sind. Daher zeichnet die INTERNORGA diese nicht nur aus, sondern unterstützt auch aktiv deren Förderung. Der INTERNORGA Zukunftspreis gilt national als einer der bedeutendsten Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt und wird am 08. März um 10:30 Uhr live auf der INTERNORGA Open Stage verliehen.

INTERNORGA Zukunftspreis für verantwortungsvolles Unternehmertum

Kluge Ideen und herausragendes Engagement sind beim Wettbewerb um den **INTERNORGA Zukunftspreis** gefragt: Seit 2011 ehrt die Leitmesse Unternehmen, die mit besonderem Mut und herausragendem Engagement neue Standards definieren und als Triebkraft für einen zukunftsfähigen Außer-Haus-Markt agieren. Dabei überzeugen die Konzepte und Lösungen der Gewinnerinnen und Gewinner stets durch hohe Effizienz, verantwortungsvolles Unternehmertum und vorbildliche Nachhaltigkeitsstrategien. Auf unterschiedlichste Weise werden so neue Standards für einen nachhaltigen Außer-Haus-Markt gesetzt. Der Preis gilt als einer der wichtigsten nationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt. Wer in diesem Jahr das Rennen um den Branchen-Oscar macht, entscheidet eine fachkundige Jury aus unter anderem Trendforscherin **Hanni Rützler**, Wissenschaftler **Dr. J. Daniel Dahm**, Diplom-Ingenieur **Carl-Otto Gensch** und Ernährungswissenschaftler **Rainer Roehl**. Das ihnen die Entscheidung auch dieses Mal nicht leicht fallen wird, steht jetzt schon fest: „In diesem Jahr erreichte uns eine rekordverdächtige Anzahl an Bewerbungen. Darunter waren recht viele gute Konzepte und besonders vielfältige Produkte. Die besonderen sensorischen Qualitäten machte die Wahl der Nominierten heuer besonders schwierig“, sagt **Hanni Rützler**.

Die Nominierten:

Nahrungsmittel & Getränke

- Juicy Marbles Bevo d.o.o. für Bone-In Ribs aus Slowenien: veganes Ersatzprodukt für Spare Ribs
- OMG plantbased Food AB für die Produktreihe Oh Mungood! aus Schweden: pflanzliche Burgerpatties, Bits und Hack aus Mungobohnen
- The Garum Project für Garum aus Italien: traditionelles fermentiertes Würzmittel in verschiedenen Varianten, hergestellt aus lokalen Nebenprodukten,

Technik & Ausstattung

- Cimbali Group SpA für La Cimbali M40: das ressourcensparende Modell der italienischen Spezialisten für Siebträgerkaffeemaschinen
- Delicious Data GmbH aus München: präzise Bedarfsprognose zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Steigerung der Profitabilität

- Rational AG für iCareSystem AutoDose aus Landsberg am Lech: Integriertes Reinigungs- und Bevorratungssystem zur autonomen Reinigung

Gastronomie & Hotellerie

- einsmehr Hotel aus Augsburg: das Inklusionshotel mit eigenem Qualifizierungsprogramm zur Ausbildung für junge Menschen mit Beeinträchtigung
- eureka.de by Celebrate Streetfood Catering & Event GmbH aus Frankfurt: innovative 24/7 Smart Cloud Canteen Concept
- Haferkater GmbH aus Berlin: Franchisekonzept „Porridge to go“

Alle Nominierten beweisen, dass sie mit ihren innovativen Lösungen und Produkten beeindruckende neue Standards im Außer-Haus-Markt setzen. Wem dies aus Sicht der Jury besonders gut gelingt, entscheidet sich erstmalig direkt am ersten Messttag, den 08. März bei der Verleihung des **INTERNORGA Zukunftspreises** um 10:30 Uhr auf der **Open Stage** in Halle A3. Durch die Preisverleihung führt Moderatorin und Köchin **Felicitas Then**. Im Publikum sind alle Messebesuchenden herzlich willkommen.

Die INTERNORGA findet vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt und bietet ein erstklassiges Programm: Vorträge auf der **Open Stage**, außergewöhnliches Networking in der Afterwork-Lounge **OFF THE RECORD** und eine riesige Zahl an Ausstellenden für den gesamten Außer-Haus-Markt. Der **INTERNORGA Zukunftspreis** steht dabei exemplarisch für die herausragende Energie und Kreativität in der gesamten Branche.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 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 wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website www.internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/T73FJ

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

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