

Pressemitteilung

Die Gewinnerinnen und Gewinner stehen fest: Der INTERNORGA Zukunftspreis 2023 geht an Beyond Meat, Nesto und das Tollwood-Festival

Hamburg, 10.03.2023. Traditionell am Vorabend der INTERNORGA wird der renommierte INTERNORGA Zukunftspreis in den Kategorien „Nahrungsmittel & Getränke“, „Technik & Ausstattung“ sowie „Gastronomie & Hotellerie“ verliehen. Der Einladung zum Festakt in der Handelskammer Hamburg war auch in diesem Jahr das Who's who des Außer-Haus-Marktes gefolgt. Zehn Finalisten stellten sich dem Urteil der hochkarätig besetzten Experten-Jury um Wissenschaftler **Dr. Daniel J. Dahm**, dem Vorsitzenden der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress **Bernd Aufderheide**, Diplom-Ingenieur **Carl-Otto Gensch**, Ernährungswissenschaftler **Rainer Roehl** und Trendforscherin **Hanni Rützler**. Am Ende vergab die Jury den begehrten Branchen-Award für ihre zukunftsweisenden Konzepte an folgende Unternehmen:

- **Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: Beyond Meat EU B.V.**
- **Kategorie „Technik & Ausstattung“: Nesto Software GmbH**
- **Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: Tollwood GmbH**

Seit 2011 honoriert der INTERNORGA Zukunftspreis 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.

„Leidenschaft, Mut und Visionen sind Voraussetzung für zukunftsfähige Konzepte und Produkte. Die Preisträger des INTERNORGA Zukunftspreises 2023 verfügen über genau diese Eigenschaften. Mehr noch: Sie setzen damit auf unterschiedliche Weise neue Standards für einen nachhaltigen Außer-Haus-Markt und gestalten die Branche aktiv mit“, resümiert **Bernd Aufderheide**.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises 2023

Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: **Beyond Meat EU B.V.**

Beyond Meat produziert bereits seit 2009 Fleischalternativen. Anfangs nur für Whole Foods in den USA, ist das Unternehmen inzwischen in über 50 Staaten weltweit aktiv. Ihr neues Produkt **Beyond Steak** ist zart, saftig und angebraten fast nicht mehr von einem fleischlichen Rindersteak zu unterscheiden. Die Einsatzmöglichkeiten des Produktes sind vielseitig und es bietet damit eine einfache, nachhaltige Lösung für eine große Bandbreite von Gerichten. Zielgruppen für das Beyond Steak sind sowohl ernährungsbewusste Gäste und Menschen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren, als auch Flexitarier und Fleisch-Fans.

<https://www.beyondmeat.com/de-DE/>

Kategorie „Technik & Ausstattung“: **Nesto Software GmbH**

Die Erstellung von Dienstplänen in gastronomischen Betrieben ist aufwendig und komplex. Betriebliche Erfordernisse sowie die Möglichkeiten und Bedürfnisse des Personals müssen aufeinander abgestimmt werden. Genau dafür hat **Nesto** eine Software entwickelt, die einen vollständig automatisierten Dienstplan erstellt. Eine Künstliche Intelligenz (KI) prognostiziert dafür die erwarteten Umsätze und Personalbedarfe des jeweiligen Betriebs für vier Wochen im Voraus. Damit können Mitarbeitende in der Hotellerie und der Gastronomie genau dann eingesetzt werden, wenn auch tatsächlich der Personalbedarf vorhanden ist. Mit Hilfe eines Dashboards haben Personalverantwortliche einen aktuellen Überblick zur Personalsituation im Betrieb. Perspektivisch wird die Software-as-a-Service-Lösung (SaaS) mit Schnittstellen zu anderen gängigen Systemen zu einem Restaurant-Tech-Ökosystem.

<https://nesto-software.de/>

Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: **Tollwood GmbH**

Das **Tollwood-Festival** ist die „Mutter aller Nachhaltigkeitsfestivals“. Was Woodstock für die Rockmusik war, ist Tollwood für die Festivalkultur. Seit 1988 bereichert das ökokulturelle Festival das kulinarische, kunsthandwerkliche und künstlerisch-kulturelle Angebot Münchens, sodass es inzwischen zu einem Teil der Identität und Kultur der Stadt geworden ist. Das Festival ist konsequent ökologisch und alle Gastronomen vor Ort sind seit 2004 bio-zertifiziert. Hier werden wichtige Themen aufgegriffen, lange bevor sie Mainstream sind. Die Fest- und Gastronomiekultur ist bunt, vielfältig und bietet neue Geschmackswelten quer durch alle Kulturräume der Welt – von einfach bis Fine Dining. Als Impulsgeber für ökologische Projekte und als Forum für Ökologie und Umweltbewusstsein trägt das Tollwood-Festival in inspirierender Form zur Bildung im öffentlichen

Raum Münchens bei. Zudem fördert das Event zukunftsfähige Lebensstile in vorbildlicher Form. Mit dem winterlichen Weltsalon bietet Tollwood außerdem eine Veranstaltungsplattform für soziale und ökologische Themen, die für eine breite Öffentlichkeit die Faszination für die Natur mit sozialem Engagement und Umweltschutz verbindet.

<https://www.tollwood.de/>

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 10. bis 14. März 2023 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/QALKE>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@hamburg-messe.de