

Pressemitteilung

INTERNORGA Zukunftspreis wird digital verliehen im Rahmen der IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA (IDX_FS Expo)

Das sind die Finalisten

Hamburg, 11.02.2021 – Für junge wie etablierte Unternehmen mit vielversprechenden und nachhaltigen Ideen und Konzepten ist der INTERNORGA Zukunftspreis eine heiß begehrte Auszeichnung. In diesem Jahr wird dieser in den digitalen Raum verlegt und im Rahmen der IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA (IDX_FS Expo) virtuell verliehen. Erstmals können alle registrierten Fachbesucher der IDX_FS Expo die Verleihung im Stream verfolgen, was sonst nur einem ausgewählten Einladungskreis vorbehalten war. Aufgrund der pandemiebedingten Absage im vergangenen Jahr wird der 10. INTERNORGA Zukunftspreises am 15. März 2021 nachmittags virtuell nachgeholt. Die hochkarätig besetzte Jury hat neun Finalisten aus den zahlreichen Bewerbungen ausgewählt, deren eingereichte Konzepte sich durch eine besonders innovative Nachhaltigkeitsstrategie, hohe Effizienz und verantwortungsvolles Handeln auszeichnen. Die Sieger werden in den Kategorien ‚Nahrungsmittel & Getränke‘, ‚Technik & Ausstattung‘ sowie ‚Gastronomie & Hotellerie‘ geehrt.

„Der Zukunftspreis wird in diesem Jahr zum zehnten Mal verliehen, zwar nicht in dem gewohnten Umfeld zur Eröffnung der INTERNORGA, dafür aber auf einer tollen Bühne in einem großartig ausgestatteten Studio in einer unserer Messehallen – und das im 100. Jubiläumsjahr der Messe und zur ersten Auflage der IDX_FS Expo powered by INTERNORGA. 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, nach langem Stillstand nun endlich 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 Konzepte haben die Jury auch im zehnten Jahr stark beeindruckt: „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 sind für den INTERNORGA Zukunftspreis 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 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, glutenfrei, vegan und kosher. 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.

Gefässerrie: 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.

Journalisten können sich ab sofort unter <https://idxfs.de/press> akkreditieren. Weitere Pressemitteilungen, Bildmaterial und Videos stehen dort ebenfalls zum Download verfügbar.

Weitere Informationen für Aussteller und Besucher stehen unter <http://idxfs.de/> zur Verfügung.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet jährlich im März auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Aufgrund der Corona-Pandemie kann die Veranstaltung im März 2021 nicht physisch stattfinden. Stattdessen findet die erste [IDX FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA](#) vom 15. bis 17. März 2021 digital statt.

Weitere Informationen zur INTERNORGA auf der [Website](#) sowie im Social Web:



Kontakt INTERNORGA:

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

Über IDX.EVENTS-EREIGNISSE

IDX EVENTS ist ein global agierendes Unternehmen für digitale Technologie und Eventmanagement mit Sitz in Köln. Das Unternehmen begleitet globale Unternehmen im B2C und B2B Bereich in der Konzeption, technologischen Befähigung und operativen Umsetzung ihrer globalen digitalen Events und Sales Engagement Plattformen.

Weitere Informationen zur IDX.EVENTS 2021 im Social Web:

<https://www.facebook.com/100674655214311>

<https://www.linkedin.com/company/69695397>

https://www.instagram.com/idx_events/

Kontakt IDX.EVENTS:

Christina Scheidtweiler, Tel: +49 (178) 3540280, E-Mail: Christina.scheidtweiler@idxfs.com

Über das ICA - Institute of Culinary Art

Das ICA ist das exklusive Netzwerk für die Top-Entscheider der Foodservice-Branche. Das Netzwerk vereint, inspiriert und entwickelt Fachkräfte und internationale Top Entscheider der Food Service Industrie, indem es eine sichere, starke und unabhängige Plattform bietet, die Wissenstransfer, Netzwerken und Persönlichkeitsentwicklung ermöglicht.

Weitere Informationen zu dem The Institute of Culinary Arts auf der Website

<https://ica-germany.com/> sowie im social Web:

<https://www.facebook.com/ICA.Academy/>

https://www.instagram.com/querilla_chefs/

Kontakt ICA:

Gerhard Bruder

Präsident

Tel: +49 173 7223133

info@institute-culinary.de
