

Pressemitteilung

Geschäftsideen mit Zukunft:

INTERNORGA Zukunftspreis geht an Yuu'n Mee fine foods Vertriebs-GmbH, Gefässerie und Tress Gastronomie GmbH & Co. KG

Hamburg, 15.03.2021 – Die Gewinner des renommierten INTERNORGA Zukunftspreises stehen fest. In diesem Jahr wurde der aus 2020 nachgeholte Award erstmals digital verliehen und das in seiner zehnten Ausgabe. Im Rahmen der IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA (IDX_FS Expo) wurde die Verleihung aus einem Studio in den Hamburger Messehallen am ersten Event-Tag übertragen. Wie in jedem Jahr wurden besonders zukunftsweisende Konzepte in den Kategorien ‚Technik & Ausstattung‘, ‚Nahrungsmittel & Getränke‘ sowie ‚Gastronomie & Hotellerie‘ ausgezeichnet. Die Qualität der Bewerbungen war auch in diesem Jahr herausragend. Die Experten-Jury um Wissenschaftler Dr. J. Daniel Dahm, Diplom-Ingenieur Carl-Otto Gensch, Ernährungswissenschaftler Rainer Roehl, Trendforscherin Hanni Rützler sowie Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress GmbH kürten folgende Unternehmen zu den INTERNORGA Zukunftspreis-Preisträgern:

- **Nahrungsmittel & Getränke: Yuu'n Mee fine foods Vertriebs-GmbH**
- **Technik & Ausstattung: Gefässerie**
- **Gastronomie & Hotellerie: Tress Gastronomie GmbH & Co. KG**

Der Zukunftspreis der INTERNORGA wird seit 2011 an Unternehmen verliehen, die sich durch eine besonders innovative Nachhaltigkeitsstrategie, hohe Effizienz und verantwortungsvolles Handeln auszeichnen. Mit der Verleihung des Preises setzt die INTERNORGA regelmäßig Maßstäbe für einen zukunftsweisenden Außer-Haus-Markt. „Mit dem INTERNORGA Zukunftspreis wollen wir eine nachhaltige und zukunftsfähige Entwicklung beschleunigen und denen danken, die zeigen, welche innovative Lösungen möglich sind. Es ist unser besonderes Anliegen, Aussteller, Kunden und Partner in ihren unternehmerischen Innovationsprozessen zu ermutigen, zu unterstützen und zu belohnen“, sagt der Jury-Vorsitzende Dr. J. Daniel Dahm. Bewerben konnten sich Unternehmen jeder Größe – vom jungen, aufstrebenden Start-up über den etablierten Mittelstandsbetrieb bis hin zum traditionsreichen Familienunternehmen.

Die Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises:

Kategorie ‚Nahrungsmittel & Getränke‘: Yuu'n Mee fine foods Vertriebs-GmbH

Das Vorzeigeprojekt des österreichischen Unternehmens sind nachhaltig aufgezogene Garnelen aus dem geschützten Mangrovenwald im Mekong Delta in Vietnam. Im Mittelpunkt stehen umweltbewusstes Wirtschaften, soziale Verantwortung und höchste Produktqualität. Bei der praktizierten natürlichen und ressourcenschonenden „Zero-Input-Aquakultur“ wachsen die Garnelen bei bewusst geringer Besatzdichte artgerecht in ihrer natürlichen Umgebung auf und ernähren sich nur von dem, was die Natur zur Verfügung stellt. Es findet keine Zusatzfütterung statt – und ebenso kein Einsatz von Antibiotika. Mangroven und naturnahe Teichanlagen bilden ein intaktes Ökosystem, das den Garnelen als natürliche Lebensgrundlage dient. Die zertifizierten Partner-Garnelenfarmen unterliegen einem staatlichen Schutzprogramm der Wälder. Damit soll der langfristige Fortbestand des Ökosystems sichergestellt werden, das auch eine wesentliche Lebens- und Nahrungsgrundlage der Bevölkerung ist. Yuu'n Mee ist ein zukunftsfähiges Beispiel, das zeigt, dass auch Lebensmittelimporte sinnvoll sein können, um Natur- und Landschaftsschutz zu betreiben. Das kulinarische Ergebnis dieser nachhaltigen Form der Garnelenzucht: höchste Produktqualität, ein klarer, natürlicher Geschmack und fester Biss. „Wir freuen uns außerordentlich über den Gewinn des INTERNORGA Zukunftspreises, weil diese besondere Auszeichnung unsere Pionierarbeit und unseren konsequenten Einsatz im Bereich der nachhaltigen und verantwortungsbewussten Garnelenaufzucht würdigt. Seit über 15 Jahren zeigen wir, dass bester Garnelengeschmack für Genuss auf unseren Tellern und ökologische und soziale Verantwortung nicht im Widerspruch stehen müssen. Der INTERNORGA Zukunftspreis ist für uns eine große Ehre und bestärkt uns darin, unser nachhaltiges Engagement fortzusetzen“, resümiert Mag. Robert Herman, Geschäftsführer Yuu'n Mee fine foods Vertriebs-GmbH.

Kategorie ‚Technik & Ausstattung‘: Gefässerrie

Klimaanlagen und Raumluftbefeuchter sind ästhetisch selten ein Gewinn. Die Gefässerrie bietet einen sympathischen Gegenentwurf zu diesen technischen Lösungen: Die lebende Pflanzenwand ist ein modulares System, das mithilfe von austauschbaren Pflanzkassetten natürliche Lebendigkeit in Innen- und Außenräume bringt. Die Module werden vorab bepflanzt und kultiviert und lassen sich an Fassaden und Wänden montieren – ob im Privatbereich oder in Gewerbebetrieben wie in der Hotellerie oder Gastronomie. Die Bewässerung erfolgt automatisch: Jede Kassettenreihe wird in ein Rinnenprofil gestellt, das gleichzeitig als Wasserspeicher dient. Über die Kapillarwirkung ziehen die Pflanzen aus der Rinne Wasser. Durch die Sauerstoffproduktion und Feinstaubbindung tragen die grünen Wände zu einem gesunden Raumklima bei und sind temperaturisolierend. Auch auf die Raumakustik wirken sie sich positiv aus. Mit dieser sinnlichen und attraktiven Design-Idee schafft die Gefässerrie lebendige Lebensräume, die die Wahrnehmung und Wertschätzung gegenüber der Natur ebenso stärken wie unser eigenes Wohlbefinden. Gerade im urban geprägten Alltag tragen die lebenden

Pflanzenwände zu mehr Lebensqualität bei. Passend zu Trends wie Urban Farming und Urban Gardening verändern sie auf gekonnte und ästhetische Weise unsere traditionelle Vorstellung von Natur in der Stadt. „Wir sind unheimlich stolz darauf, den Zukunftspreis der INTERNORGA erhalten zu haben“, sagt ein glücklicher Achim Eilingsfeld, Inhaber der Gefässerrie.

Kategorie ‚Gastronomie & Hotellerie‘: Tress Gastronomie GmbH & Co. KG

Das Familienunternehmen Tress arbeitet auf seinem Bio-Bauernhof mit angeschlossener Gastronomie streng nach Demeter-Richtlinien. Zusammen mit der Bio-Manufaktur, die Produkte aus bio-ökologischer Land- und Viehwirtschaft anbietet, ist ein vielseitiges mittelständisches Unternehmen gewachsen. „Unperfektes“ Gemüse, das anderswo bestenfalls als Tierfutter herhält, verwendet Tress für schmackhafte Suppen, die es bereits im deutschen Lebensmitteleinzelhandel zu kaufen gibt. Sämtliche Kartoffeln und Karotten kommen von Erzeugern aus der Umgebung, teilweise direkt von den Äckern der Familie Tress. In der Gastronomie werden – nach der Devise „Nose to tail“ – nur ganze Tiere verarbeitet. Rinder, Schweine und Lämmer kommen von Höfen aus der Nachbarschaft und werden bei einem nahe gelegenen Metzger geschlachtet. Die Edelteile gehen auf die Speisekarte des Bio-Restaurants „Rose“. Bratenstücke werden in den Bio-Restaurants „Heimatküche“ und „Gasthof Friedrichshöhle“ verarbeitet. In Biomärkten werden Produkte wie Chili con Carne und Schweinegeschnetzeltes angeboten. Auf diese Weise können Gäste und Kunden von Tress Fleisch in hervorragender ethischer, ökologischer und geschmacklicher Qualität genießen. Geschäftsführer Dominik Tress: „Wir freuen uns unglaublich über den Gewinn des INTERNORGA Zukunftspreis, weil es eine besondere Wertschätzung für unser nachhaltiges Wirtschaften seit 71 Jahren ist.“ Dieses vielseitige überbetriebliche Gesamtkonzept macht Tress zu einem Leuchtturmunternehmen, das zeigt, dass gastronomische Konzepte beides sein können: bodenständig und innovativ – originell und ganzheitlich – wirtschaftlich erfolgreich und ökologisch sinnvoll.

Akkreditierung Journalisten: <https://idxfs.de/press>.

Weitere Pressemitteilungen, Bildmaterial und Videos stehen unter <https://www.internorga.com/info/presse> und <https://idxfs.de/press> zum Download bereit.

Kostenfreie Registrierung für Besucher: <https://idxfs.de/visitor>

Komplettes Programm der IDX_FS Expo: <https://idxfs.de/programm>

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
