

BRANCHENNEWS

## Auf ganzer Linie überzeugt



Freuen sich über den Gastro Vision Förderpreis im Bereich analog:  
Amelie Vermeer (links) und Julia Piechotta von Spootainable /  
Foto: Gastro Vision

Frischer Wind für Hotellerie, Gastronomie und Catering: Kürzlich vergab die Jury in Berlin bereits zum 16. Mal den Gastro Vision Förderpreis. Im Bereich analog überzeugte das Unternehmen Spootainable, im Bereich digital wurde SBI ? Support by Improvement ausgezeichnet.

Beide Unternehmen richten ihren Blick deutlich in die Zukunft und schaffen Lösungen für aktuelle Themen der Branche. Gemeinsam mit zwölf anderen Finalisten präsentierten die Gewinner ihre Ideen im Motel One Upper West Berlin. ?Wir freuen uns, dass wir dieses Jahr so viele Bewerbungen wie nie für den Gastro Vision Förderpreis hatten und wieder einmal unglaublich spannende Konzepte sehen durften. Die Startups und jungen Gründer bringen viele innovative Ideen in die Branche ? das sind genau die Konzepte, die wir mit Blick auf die Zukunft dringend brauchen. Dieses Jahr haben wir insgesamt 14 Finalisten zur Präsentation geladen, da uns die Auswahl aufgrund der Vielzahl an guten Ideen schwerfiel?, sagt Gastro Vision-Veranstalter Klaus Klische.

Gewinner analog: Spootainable

Deutschland ist in Europa Spitzenreiter, wenn es um die Verursachung von Müll geht. Dieser Thematik nimmt sich Spootainable an und schafft eine Alternative zu Plastikbesteck. Das Unternehmen ist mit ihrem ersten Produkt gestartet, einem plastikfreien Löffel, dem ?Spoonie?. Er wird aus den Fasern von Kakaoschale stabil und nachhaltig hergestellt, gibt keinen Geschmack an die Speisen ab und kann sogar gegessen werden. Ein zukunftsträchtiges Konzept ? das Unternehmen plant, schon bald mit weiteren Produkten

gute Alternativen für die Branche zu schaffen.

Gewinner digital: sionum.Pay by SBI ? Support by Improvement

Ein vollautomatisiertes kontaktloses und bargeldloses Bezahlungssystem mit automatischer F&B Erkennung ? darum geht es bei der SBI ? Support by Improvement. Durch die Kombination von Scanning und den Einsatz von Artificial Intelligence können Speisen und Getränke erkannt sowie automatisch über sionum.Pay beglichen werden. Das verkürzt die Wartezeiten an der Kasse, reduziert Fehler und soll auch dem Personal mehr Zeit für den Service am Kunden ermöglichen. Die Operative soll so im täglichen Geschäft deutlich entlastet werden. Die Lösung ersetzt Aufwerter und klassische Kassensysteme und spart damit Kosten ein. Unterstützung beim Markteinstieg

Die Gastro Vision unterstützt die Gewinner bei der Einführung ihrer Produkte: Sie dürfen ihre Konzepte mit eigenen Messeständen auf der Gastro Vision 2020 sowie der Gastro Vision Roadshow präsentieren. Darüber hinaus profitieren sie dieses Jahr von einer Kooperation mit der progros Einkaufsgesellschaft, einem langjährigen Partner der Gastro Vision. Die Einkaufsgesellschaft ermöglicht den Gewinnern zusätzlich eine Bühnenpräsenz bei Top Supply, dem Kongress für modernes Einkaufsmanagement der Hospitality Branche.