

MESSEN & EVENTS

## Auszeichnung für visionäre Konzepte



Die Gewinner stehen fest: Der Internorga Zukunftspreis 2023 ging am 9. März an Beyond Meat, Nesto und das Tollwood-Festival / Foto: Hamburg Messe und Congress / Nicolas Maack

Traditionell am Vorabend der Internorga, in diesem Jahr am 9. März 2023, wird der Internorga Zukunftspreis in den Kategorien Nahrungsmittel & Getränke, Technik & Ausstattung sowie Gastronomie & Hotellerie verliehen. Zehn Finalisten stellten sich dem Urteil der 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.

Seit 2011 honoriert der Internorga Zukunftspreis Unternehmen, die mit Mut und Engagement neue Standards definieren und als Triebkraft für einen zukunftsfähigen Außer-Haus-Markt agieren. Dabei überzeugen die Konzepte und Lösungen der Gewinner durch 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 Aufderheide.

Die Gewinner

Den Zukunftspreis in der Kategorie Nahrungsmittel & Getränke erhielt Beyond Meat. Bereits seit 2009 produziert das Unternehmen Fleischalternativen. Anfangs nur für Whole

Foods in den USA, ist das Unternehmen inzwischen in über 50 Staaten weltweit aktiv. Der Zukunftspreis der Kategorie Technik & Ausstattung ging an Nesto Software. Das Unternehmen hat 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. Zuletzt erhielt das Tollwood-Festival den Zukunftspreis in der Kategorie Gastronomie & Hotellerie. Seit 1988 bereichert das ökokulturelle Festival das kulinarische, kunsthandwerkliche und künstlerisch-kulturelle Angebot Münchens. Das Festival ist konsequent ökologisch und alle Gastronomen vor Ort sind seit 2004 bio-zertifiziert.