

BRANCHENNEWS

Nachhaltig und verantwortungsvoll



In diesem Jahr werden am 14. März die Gewinner des Internorga Zukunftsprises gekürt / Foto: Hamburg Messe und Congress/Stephan Wallocha

Wer auf der Shortlist des Internorga Zukunftsprises steht, hat die Jury mit einer innovativen Nachhaltigkeitsstrategie, hoher Effizienz und verantwortungsvollem Handeln überzeugt. Aus zahlreichen Bewerbungen haben die Experten nun jeweils drei Finalisten in drei Kategorien bestimmt.

Traditionell ehrt die Internorga am Vorabend des fünftägigen Branchentreffs Akteure des Außer-Haus-Markts, die mit innovativen Konzepten und Ideen Standards definieren.

Zahlreiche Unternehmen haben sich 2019 für den Award beworben. Die fünfköpfige Jury, bestehend aus Wissenschaftler Dr. Daniel J. Dahm, Diplom-Ingenieur Carl-Otto Gensch, Ernährungswissenschaftler Rainer Roehl, Trendforscherin Hanni Rützler sowie Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung der Hamburg Messe und Congress, haben sich nach intensiven Jury-Sitzungen für neun Konzepte entschieden.

In der Kategorie Trendsetter Produkt ? Nahrungsmittel und Getränke:

Bonduelle Deutschland: Pünktlich zur Internorga 2019 setzt Bonduelle Deutschland mit ihren Pépites in der vegan-vegetarischen Küche neue Akzente. Die Kreation aus Hülsenfrüchten mit Karotte, Mais oder Zucchini ist nicht nur eine hochwertige Protein- und Ballaststoffquelle, sondern zugleich convenient und vielfältig in der Anwendung.

Demeter Felderzeugnisse: Die erste Erzeugergemeinschaft von Bio-Landwirten bietet ein umfangreiches Sortiment mit über 500 Tiefkühlprodukten in Bio-Qualität. In der transparenten und streng überwachten Produktionskette liegt der Fokus zugunsten des Klimaschutzes auf regionalen Kreisläufen. Unnötige Verpackungen werden vermieden.

Moin bio Backwaren: Faire Arbeitsbedingungen, eine regionale Wertschöpfungskette und der Fokus auf eine funktionierende Kreislaufwirtschaft zeichnen Moin bio Backwaren aus. Das Familienunternehmen produziert tiefgekühlte Backwaren in Bio-Qualität und verzichtet auf den Einsatz von Palmöl sowie technischer Enzyme.

In der Kategorie Trendsetter Produkt ? Technik und Ausstattung:

GWG Gemeinnützige Werkstätten und Wohnstätten: Das stylische Lastenrad XCYC Pickup mit kraftvollem E-Antrieb setzt neue Maßstäbe in der E-Mobilität. Stabil und belastbar schafft dieses Rad eine Alternative zur Lieferproblematik ?auf der letzten Meile? in vielen Großstädten und reduziert die innerstädtische Umweltbelastung.

Kayo & Kato: Mit der neuen Kollektion Clean Ocean vereint der Anbieter fair produzierter Arbeitskleidung hohe Funktionalität und ästhetisches Design. Zur Herstellung der für den Außer-Haus-Markt entwickelten Stoffe nutzt das Label recycelten Plastikmüll aus dem Meer und setzt damit dessen Rettung auf die Tagesordnung.

WMF Group: Die digitale Plattform WMF CoffeeConnect trägt maßgeblich zur Optimierung des Kaffeegeschäfts bei. Als integrierte Datenbasis für alle Produkt- und Prozessdaten ermöglicht die SaaS-Lösung ein zentrales Management aller im Betrieb befindlichen Kaffeemaschinen und sorgt als Analysetool sowie Wartungshelfer für eine optimale Auslastung der Systeme.

In der Kategorie Trendsetter Unternehmen ? Gastronomie und Hotellerie:

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser: 38.000 Mahlzeiten werden bei Österreichs größtem Anbieter von Seniorenbetreuung täglich frisch hergestellt. Dabei verwendet das Unternehmen überwiegend regional erzeugte Lebensmittel und schafft eine Harmonie aus Wirtschaftlichkeit, Ökologie und sozialen Themen.

Labonca Biohof: Unter einem Dach vereint Labonca Biohof artgerechte Tierhaltung, Weideschlachtung, Produktion sowie Gastronomie und Handel und schließt damit einen regionalen sowie transparenten Produktionskreislauf. Die vorbildliche und großzügige Freilandhaltung von teilweise alten Schweinerassen sorgt für eine hervorragende Qualität des Fleisches.

Schloss Fleesensee: Das Projekt ?Aus eigener Landwirtschaft? integriert nachhaltige Lebensmittelproduktion in das Tagesgeschäft eines Fünf-Sterne-Hauses. Auf einer Fläche von 3.000 Quadratmetern baut das Schloss Fleesensee regionale, teilweise alte Obst- und Gemüsesorten an. Ergänzt wird das Angebot mit tierischen Erzeugnissen aus eigener artgerechter Haltung sowie aus der Kooperation mit heimischen Bauern und Zulieferern. ?Unter den Bewerbungen waren viele zukunftsweisende Konzepte. Doch letztlich stachen die Nominierten mit ihrem besonderen Engagement heraus. Sie investieren in einen zukunftsfähigen Außer-Haus-Markt und beweisen mit ihren Innovationen viel Mut. Sie bringen Wirtschaftlichkeit und Ökologie in Einklang und setzen damit neue Maßstäbe in der Branche?, fasst Jurymitglied Bernd Aufderheide die Auswahl der Finalisten zusammen. Die Gewinner des Internorga Zukunftspreises 2019 werden im Rahmen einer feierlichen Abendveranstaltung am 14. März 2019 gekürt.