

MESSEN & EVENTS

Vier Gewinner stehen fest



Den Intergastra Innovationspreis in der Kategorie Küchentechnik erhält Gastros Switzerland. Das Unternehmen hat mit dem InductWarm Batteriemodul eine autonome

Batterie-Induktions-Warmhalteplatte entwickelt, die sich in jedes mobile Speiseausgabensystem integrieren lässt. Für mehr

Flexibilität und Mobilität. Foto: Gastros, Switzerland AG

Zum elften Mal wird der Intergastra Innovationspreis von der Messe Stuttgart, der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung und dem DEHOGA Baden-Württemberg vergeben. Die Jury vergab die Preise in den Kategorien Küchentechnik, Künstliche Intelligenz und Nachhaltigkeit sowie den Sonderpreis ?Food for Future?.

Der Gewinner in der Kategorie Küchentechnik ist Gastros Switzerland. Das Züricher Unternehmen hat mit dem InductWarm Batteriemodul eine autonome Batterie-Induktions-Warmhalteplatte entwickelt, die sich in jedes mobile Speiseausgabensystem integrieren lässt. Es ist das erste batteriebetriebene Induktionsmodul seiner Art und eröffnet komplett neue Möglichkeiten in Sachen Mobilität und Design-Flexibilität: Dank unsichtbar verstaubarer Technik gibt es weder störende Stromkabel noch Wasserdampf, offene Flammen oder Brennpasten-Geruch. Die Speisen werden besonders schonend und konstant für bis zu vier Stunden warmgehalten ? mit nur einer Batterieladung.

In der Kategorie Nachhaltigkeit geht der Preis an das Kölner Unternehmen Kaya&Kato. Es nutzt für seine ?Clean Ocean Linie? aus dem Meer gefischtes Plastik zur Herstellung von modischer, hochwertiger und langlebiger Dienstkleidung für Gastronomie, Hotellerie, Lebensmittelbranchen und den Einzelhandel. Die Produkte bestehen aus einem Polyester-Baumwollgemisch ? aus Bio-Baumwolle sowie recyceltem Plastikmüll aus dem Meer. Dieser stammt primär von Fischern vor der spanischen Küste, die für den ?Beifang Plastik? Geld erhalten und einen Beitrag zur Reinigung der Meere leisten.

Der Preis in der Kategorie Künstliche Intelligenz geht an auvisus aus Karlsruhe, die einen automatisierten Bezahlvorgang für die Gemeinschaftsgastronomie entwickelt hat: Der Gast stellt sein Tablett an der Kasse unter eine Kamera, der Algorithmus erkennt die Gerichte und rechnet ab ? schnell und präzise. Die durch Bilderkennung gestützte Lösung ist als Plug-In mit bestehenden Prozessen kompatibel und kommt im Idealfall ohne Personal aus.

Der Sonderpreis ?Food for Future? geht stellvertretend für viele ähnliche Entwicklungen an Brento aus Herlikofen. Das Start-Up stellt Brotbackmischungen her und kombiniert hochwertige alte Getreidesorten wie Urkorn, Einkorn und Hanfmehl mit einem Insektenanteil: Buffalowürmer-Mehl. Bei der Juryauswahl stand nicht das Brot an sich im Vordergrund, sondern die Idee, eine zusätzliche wertvolle Eiweißquelle zu entwickeln und diese mit altem Urgetreide zu verbinden. Ziel ist es, einen neuen Trend für die Zukunft zu schaffen ? auch vor dem Hintergrund, dass die massenhafte Fleischproduktion alles andere als umweltfreundlich ist.

Die Intergastra findet vom 15. bis 19. Februar 2020 auf der Messe Stuttgart statt.

Interessierte Fachbesucher können bei der Verleihung des Innovationspreises am 15. Februar um 11 Uhr auf der DEHOGA-Bühne (Halle 7) live dabei sein und sich über die Produkte informieren. Zudem werden die Gewinner-Produkte auf einer Sonderschau im Eingang Ost der Messe vorgestellt.