

INTERNORGA Zukunftspreis 2024: And the Branchen-Oscar goes to ... Hotel einsmehr, OMG plantbased Food AB und Rational AG

Hamburg, 08. März 2024: Gala-Atmosphäre und ein Hauch von Glamour waren heute Vormittag auf der Open Stage zu spüren. Denn hier wurde der INTERNORGA Zukunftspreis verliehen. Zum 13. Mal wurde der renommierte Preis an zukunftsorientierte Unternehmen vergeben, die neue Maßstäbe im Außer-Haus-Markt setzen und Pioniere auf ihrem Gebiet sind. Unterhaltsam durch den Morgen führte die Journalistin und Fernsehköchin Felicitas Then.

Wie begehrt der **INTERNORGA Zukunftspreis** ist, zeigte in diesem Jahr auch die Rekordbeteiligung bei den Bewerbungen. Neun Finalisten wurden nominiert und stellten sich schließlich dem Urteil der hochkarätig besetzten Jury um die Trendforscherin **Hanni Rützler**, dem Wissenschaftler **Dr. J. Daniel Dahm**, dem Diplom-Ingenieur **Carl-Otto Gensch** und dem Ernährungswissenschaftler **Rainer Roehl**.

„Die INTERNORGA steht seit jeher für Innovation und Fortschritt in der Gastronomie und Hotellerie. Folgerichtig würdigt der **INTERNORGA Zukunftspreis** jährlich die kreativsten Köpfe, die mit ihrer Leidenschaft, ihrem Mut und ihren visionären Ideen die Zukunft des Außer-Haus-Marktes gestalten. Die diesjährigen Preisträgerinnen und Preisträger setzen neue Maßstäbe für Nachhaltigkeit, Inklusion und Qualität und inspirieren uns alle, die Branche aktiv mitzugestalten und zu verbessern“, erklärt **Matthias Balz**, Director INTERNORGA.

Für ihr verantwortungsvolles Unternehmertum und ihre innovativen Lösungen wurden heute folgende Produkte und Unternehmen prämiert:

- **Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: Hotel einsmehr**
- **Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: Produktreihe „Oh Mungood!“ von der OMG plantbased Food AB**
- **Kategorie „Technik & Ausstattung“: Das „iCareSystem AutoDose“ der Rational AG**

Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: Hotel einsmehr

Träger des im November 2020 in Augsburg eröffneten 75-Zimmer-Hotels „einsmehr“ ist der Verein einsmehr e. V. – Initiative Down-Syndrom für Augsburg und Umgebung. Von den insgesamt 24 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Hotels hat die Hälfte eine Beeinträchtigung. Damit setzt die Initiative ein wichtiges Signal für Inklusion und Vielfalt im Gastgewerbe. Das Augsburger Inklusionshotel gilt als Musterbeispiel für eine Win-win-Situation bei hoher sozialer Kompetenz: Attraktive Arbeitsbedingungen sowie konsequente Weiterbildungs- und Ausbildungsmöglichkeiten führen zu einem äußerst engagierten Team. Darüber hinaus setzt „einsmehr“ auf Nachhaltigkeit

und Qualitätssicherung durch die Verwendung von Echtholzmöbeln, Up- und Recyclingmaterialien, Bio- und regionalen Produkten. [Weitere Informationen zum Hotel einsmehr.](#)

Nominiert waren in dieser Kategorie zudem die Berliner **Haferkater GmbH** für ihr Franchisekonzept „Porridge to go“ sowie **eurekantine.de by Celebrate Streetfood Catering & Event GmbH** aus Frankfurt für ihr innovatives 24/7 Smart Cloud Canteen Concept, eine ortsunabhängige und personalautarke Form der Gemeinschaftsverpflegung.

Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: „Oh Mungood!“ Produktreihe von OMG plantbased Food AB

In der Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“ erhielt die schwedische OMG plantbased Food AB den Branchen-Oscar für ihre pflanzenbasierte Produktreihe Oh Mungood. Das Unternehmen stellt als erste pflanzenbasierte Alternative die Mungobohne in den Mittelpunkt. Die Mungobohne ist ein gesunder Klassiker mit langer Tradition in der vegetarischen Küche, der nicht aus dem Labor kommt, sondern aus der Erde. Angefangen hat das junge Unternehmen 2020 mit dem Oh Mungood Burger, heute umfasst das Sortiment auch pflanzliche und proteinreiche Bits und Hack. Die Idee dahinter ist nachvollziehbar, einfach und innovativ zugleich: keine Zusatzstoffe, nur reine Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau, gluten-, lactose- und sojafrei, schnell und einfach zuzubereiten und ohne Kompromisse beim Geschmack. [Weitere Informationen zu OMG plantbased Food.](#)

Nominiert waren zudem **The Garum Project** aus Bozen (Italien) für Garum, ein traditionelles fermentiertes Würzmittel, hergestellt aus lokalen Nebenprodukten sowie **Juicy Marbles Bevo d.o.o**, für Bone-in Ribs, einem veganen Ersatzprodukt für Spareribs.

Kategorie „Technik & Ausstattung“: Rational AG

Mit dem iCareSystem „AutoDose“ hat der Küchengeräte-Hersteller Rational AG ein autonomes Reinigungs- und Bevorratungssystem für die iCombi-Pro-Tischgeräte entwickelt. Das iCareSystem „AutoDose“ startet entweder zu einem bestimmten Zeitpunkt, etwa immer nach Betriebsschluss, oder per Knopfdruck, passend zum Arbeitsablauf. In den Einstellungen können die Reinigungen nach Gerätenutzung oder entsprechend der Wochenplanung für jeden Tag separat programmiert werden. Der iCombi Pro holt sich zudem selbstständig die Reinigungsprodukte vom integrierten Feststoffreiniger in der für eine hygienische Sauberkeit exakt benötigten Dosis. Das erhöht den Arbeitsschutz durch sicheres Handling von Reinigungskemikalien, entlastet die Mitarbeitenden und garantiert die HACCP-Hygienesicherheit. Darüber hinaus bringt es Zeit- und Kostenersparnis. [Weitere Informationen zur Rational AG.](#)

Zu den Nominierten in dieser Kategorie gehörten außerdem die **Cimbali Group SpA**, der italienische Spezialist für Siebträgerkaffeemaschinen, für ihr ressourcensparendes Modell „La

Cimbali M40“, sowie **Delicious Data GmbH** aus München für ihre präzise Bedarfsprognose zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und zur Steigerung der Profitabilität.

Seit 2011 honoriert der **INTERNORGA Zukunftspreis** Unternehmen, die mit besonderem Mut und herausragendem Engagement neue Standards definieren und als Triebkraft für einen zukunftsfähigen Außer-Haus-Markt agieren. Dabei überzeugen die Konzepte und Lösungen der Gewinnerinnen und Gewinner stets durch hohe Effizienz, verantwortungsvolles Unternehmertum und vorbildliche Nachhaltigkeitsstrategien. Auf unterschiedlichste Weise werden so neue Standards für einen nachhaltigeren Außer-Haus-Markt gesetzt.

Die Verleihung des **INTERNORGA Zukunftspreises** bildete den Auftakt der internationalen Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, die bis zum 12. März für insgesamt fünf Tage das Zentrum der Branche bildet. Zehn Hallen bieten Inspiration, Ideen und innovative Neuheiten in den Bereichen Food und Beverage, digitale Entwicklungen und Künstliche Intelligenz, nachhaltige Verpackungslösungen, Restaurant- und Hotelausstattung sowie smarte Küchentechnik. Auch die Gewinnerinnen und Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises können auf der INTERNORGA entdeckt und ihre Produkte live getestet werden.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 08. bis 12. März 2024 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website www.INTERNORGA.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/QILDA

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:
Annika Meyer

Presse & PR
Tel.: 040 / 3569 2445
E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de