



91. Internationale Fachmesse  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung,  
Bäckereien und Konditoreien

**17–21/03/2017**

91<sup>st</sup> Edition of Europe's leading  
trade show for the Hotel,  
Restaurant, Catering, Baking  
and Confectionery Industry

[internorga.com](http://internorga.com)

## **INTERNORGA Zukunftspreis 2017 ehrt nachhaltige Entwicklungen und neue Maßstäbe**

### **Auszeichnung für Emils Bio-Manufaktur, Hermannsdorfer Landwerkstätten, Hotel Muchele, und Miele**

Hamburg, 16. März 2017 – Am Donnerstagabend, den 16. März 2017 verlieh die INTERNORGA im Rahmen der festlichen Eröffnungsgala in der Handelskammer Hamburg den 7. INTERNORGA Zukunftspreis. Die Preisvergabe erfolgte in den vier Kategorien Trendsetter Nahrungsmittel & Getränke, Trendsetter Technik & Ausstattung sowie Unternehmen Gastronomie & Hotellerie und Unternehmen Artisan. Die unabhängige Experten-Jury aus Vertretern der Wissenschaft und Wirtschaft wählte aus über 100 Bewerbungen die vier Preisträger 2017. Die Gewinner bestechen unter anderem durch hohe Effizienz und den verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen, durch vorbildliche Nachhaltigkeitskonzepte und -strategien oder aber durch praxisrelevante Innovationen für Arbeits- und Verarbeitungsprozesse. Mit ihren Produkten und Dienstleistungen setzen sie mit Engagement, Mut und Innovation neue Maßstäbe für eine nachhaltige Zukunft. Folgende Unternehmen konnten die Jury in diesem Jahr überzeugen:

- **Emils Bio-Manufaktur:** 100% E-Stoff-frei (Trendsetter Nahrungsmittel & Getränke)
- **Hermannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG** (Unternehmen Artisan)
- **Hotel Muchele** (Unternehmen Gastronomie & Hotellerie)
- **Miele & Cie. KG, Geschäftsbereich Professional:** The Benchmark Machines (Trendsetter Technik & Ausstattung)

Seit 2011 zeichnet der begehrte Branchen-Award Unternehmen aus, die ihre Produkte und Dienstleistungen zukunftsverträglich gestalten. Der INTERNORGA Zukunftspreis zählt heute zu den renommiertesten Auszeichnungen im Hospitality-Markt. „Die große Bandbreite der eingereichten Bewerbungen zeigt deutlich, wie vielfältig Nachhaltigkeit sein kann – es hat uns große Freude bereitet, abermals großartige Konzepte und spannende Produkte sichten und prämiieren zu dürfen“, bestätigt Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung Hamburg Messe und Congress GmbH. „Nachhaltigkeit ist ein bedeutsames Thema für unsere Gesellschaft, verlangt von den Unternehmen jedoch viel Engagement, Mut und nicht zuletzt Investitionskraft. Mit dem INTERNORGA Zukunftspreis möchten wir den Unternehmen unsere Anerkennung aussprechen und ihren Einsatz honorieren.“



## Informationen zu den INTERNORGA Zukunftspreis Gewinnern 2017:

### **Emils Bio-Manufaktur: Convenience im Zeitgeist**

100%ige Bioqualität – das verspricht das Sortiment von Emils Bio-Manufaktur und beweist, wie gut Convenience-Produkte ökologisch korrekt schmecken können. Mit innovativen Verarbeitungsverfahren und besten Zutaten wird ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Wärmebehandlung eine hohe Haltbarkeit erreicht. Ausgeklügelte Rezepturen kombiniert mit hochwertigen Ölen und ungewöhnliche Zutaten wie Mandeln erschließen neue kulinarische Möglichkeiten. So ist Emils Bio-Manufaktur eine Benchmark für den wachsenden Biomarkt, aber auch für den sich wandelnden konventionellen Markt. Urban, jung und zukunftsorientiert entspricht Emils Bio-Manufaktur der neuen Generation von Convenience-Produkten in hochwertiger Bioqualität.

### **Hermannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG**

Die Hermannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG sind ein Musterbeispiel erfolgreicher Kreislaufwirtschaft, denn sie fördern den Kreislaufgedanken im traditionellen ökologischen Landbau, die tiergerechte Nutztierhaltung und die bewusste Lebensmittelproduktion. Sie demonstrieren, wie Fleischerzeugung und hochwertige Verarbeitung mit ökologischer und artgerechter Tierhaltung zusammengehen und stehen im Gegensatz zur industriellen Massentierhaltung. Dabei beweisen sie, dass hochwertige Lebensmittelqualität bei gleichzeitiger Stärkung von Handwerk und regionaler Wirtschaft erzeugt werden kann. Das Angebot besteht durch hochwertige, handwerkliche Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung in ökologischer und regionaler Qualität. Mit ihrem hohen ethischen Anspruch gegenüber der Würde der Tiere, sind die Hermannsdorfer Landwerkstätten Vorbild in der artgerechten Tierhaltung.

### **Hotel Muchele**

Regionale Zulieferer und die Vielfalt der Produkte sowie anspruchsvolle Architektur machen das Hotel Muchele zu einem Good-Practice-Beispiel. Mit sehr schönem Ambiente und hervorragender Küche bestehend aus regionalen Erzeugnissen und Rohwaren, zum Großteil in Bioqualität, verbindet der engagierte Familienbetrieb viele relevante Bereiche, die ein Hotel zukunftsfähig machen und setzt diese auf herausragende Weise um. Das Hotel Muchele ist ein Vorbild in Sachen Culinary Branding Südtirol und eng vernetzt mit Weingärten und Produzenten aus der Umgebung. Das hochwertige Speisenangebot aus regionalen Angeboten spiegelt die kulinarische Seite Südtirols auf kreative, zeitgenössische Weise wider. In einer gesunden und alten Kulturlandschaft gelegen, mit guten Gastgebern und als Ausbildungsbetrieb auf die Zukunft orientiert, ist der Familienbetrieb ein Beispiel herausragender Hotellerie.



### **Miele & Cie. KG, Geschäftsbereich Professional**

Mit „The Benchmark Machines“ setzt die Miele & Cie. KG neue Maßstäbe im Bereich der Profiwaschmaschinen in der Größenklasse 10-20 kg-Beladung. Die Baureihen Performance- und Performance-Plus bestechen durch Funktion und Ergonomie, Energie-, Wasser- und Materialverbrauch sowie Wartungsaufwand und Langlebigkeit und vereinen innovative Neuentwicklungen. Dazu zählen unter anderem die Schontrummel mit neuem Schöpfrippensystem, die neue Laugenbehältergeometrie oder aber das wartungsfreie Trommelzapfenlager. Die neue Baureihe weist eine verbesserte Ergonomie sowie eine optimierte Wasseraufnahme auf und ermöglicht Wasser- und Energieeinsparungen gegenüber der Vorgängergeneration. Nicht nur mit seinen Produkten, auch mit seiner Umwelt- und Nachhaltigkeitsorientierung setzt Miele als Unternehmen Maßstäbe. So erhielt es für sein Nachhaltigkeitsmanagement, seine hohe Recyclingquote und als sozial verantwortliches Unternehmen mit hoher Fertigungstiefe den Deutschen Nachhaltigkeitspreis.

### **Informationen zur Jury erhalten Sie unter:**

<http://www.internorga.com/specials/awards-entertainment/zukunftspreis/die-jury/>

### **Über die INTERNORGA**

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com).

### **Kontakt INTERNORGA:**

Andrea Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnat@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnat@hamburg-messe.de)