



Pressemitteilung

Gastro Vision Förderpreis: Das sind die Gewinner!

Hamburg, den 28. September 2018 – Frische Ideen, spannende Konzepte und jede Menge Bewerbungen – das ist der Gastro Vision Förderpreis 2019. Nun stehen die Gewinner fest: Der Förderpreis im Bereich analog geht an das Unternehmen Scraegg mit seinem Zubereitungsgerät für ein schnelles und perfektes Rührei in der Gastronomie. Im Bereich digital setzte sich das Unternehmen DayYourWay mit einer webbasierten Software für die exakte Planung in Event oder Catering gegen die Konkurrenten durch. Beide Gewinner präsentierten ihre Konzepte gestern zusammen mit den elf anderen Finalisten vor der Jury im Mainly Food Store in Berlin.

„Wir waren wieder einmal begeistert von den spannenden und professionellen Konzepten, die uns von den Finalisten vorgestellt wurden. Die Auswahl fiel gewohnt schwer, es gab jede Menge Diskussionen innerhalb der Förderpreis Jury. Preise wie der Gastro Vision Förderpreis sind besonders wichtig, um den meist jungen Gründern bei ihren Ideen eine Starthilfe zu geben“, sagt Gastro Vision-Veranstalter Klaus Klische.

Gewinner analog: Scraegg

Mit dem Gerät „Scraegg Pro“ hat die Wieslocher Scraegg GmbH eine verblüffende Methode entwickelt, um das perfekte Rührei zu zaubern. Gerade einmal 15 Sekunden dauert die vollautomatische Zubereitung, bei der das Ei durch Wasserdampf auf 96 Grad erhitzt wird und alles erhalten bleibt, was das Ei zum wichtigen Nährstofflieferanten macht. Dieses Zeitersparnis bringt Vorteile auf beiden Seiten der Theke: kurze Wartezeit für die Kunden, wenig Zeitaufwand für die Mitarbeiter.

Gewinner digital: DayYourWay

Der Event-Konfigurator von DayYourWay ist eine webbasierte Software, mit deren Hilfe sich private und geschäftliche Events oder das Catering flexibel, termingenaue und mit einer sofortigen Kostenvorschau konfigurieren lassen. Von der Industrie- und Handelskammer München und Oberbayern wurde der Konfigurator ebenfalls bereits als eine der besten digitalen Lösungen 2018 ausgezeichnet.

Die Gastro Vision unterstützt die zwei Gewinner bei der Einführung ihrer Produkte. Sie dürfen ihr Konzept auf der Gastro Vision 2019 präsentieren und erhalten dort zudem einen eigenen Messestand, um sich der Fachöffentlichkeit vorzustellen.

Für den Gastro Vision Förderpreis können sich jedes Jahr Unternehmen mit ihren spannenden Innovationen für Hotellerie, Gastronomie und Catering bewerben – egal ob frisches Food-Produkt, neues Dienstleistungs- oder Einrichtungskonzept oder außergewöhnliche App.



Die Gewinner der letzten Jahre

Im vergangenen Jahr zeichnete die Gastro Vision erstmalig zwei Gewinner in den neuen Kategorien analog und digital aus. **Trauth Fabrikate** erzielte den Sieg mit einer Alternative zu klassischer Arbeitsbekleidung, **Freachly** mit seiner digitalen Innovation in Form einer App als Marketing-Plattform. 2017 ging der Gastro Vision Förderpreis an das Unternehmen **Farmers Cut**, das im Zentrum der Hamburger City Salat in vertikalen Gewächshäusern anbaut, damit die Versorgung von Großstädtern und Gastronomiebetrieben auch in Zukunft gewährleistet ist. 2016 gewann das koffeinhaltige Erfrischungsgetränk **Caté**, das aus den Überresten des Kaffeeanbaus gewonnen wird, den Nährstoffkreislauf optimiert und nachhaltig zur Verbesserung der Öko-Bilanz und der Lebensbedingungen von Farmern beiträgt. 2015 kamen zwei Unternehmen an die Spitze: **Bottoms Up** mit einer geradezu revolutionären Art Bier zu zapfen und **Juicify** mit ihrer neuen Möglichkeit, Handys drahtlos in einem Hotel oder Restaurant aufzuladen.

Weitere Informationen zum Gastro Vision Förderpreis:

www.gastro-vision.com/förderpreis-1

Fotomaterial unter: www.gastro-vision.com/presse/pressedownloads

Über die Gastro Vision

Die Gastro Vision steht für innovative Ideen und neue Trends. Bereits seit 1999 bringt der exklusive Branchentreff Experten und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg zusammen. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Unter dem Dach der Gastro Vision finden weitere Veranstaltungen statt: Jedes Jahr im Oktober präsentieren sich ausgewählte Aussteller auf einer Roadshow durch Deutschland. 2018 ging die Gastro Vision erstmals parallel zur Intergastra in Stuttgart an den Start. Und der Kitchen Club by Gastro Vision fördert den Austausch zwischen Hamburger Küchenchefs. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klische gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. 2019 feiert der exklusive Branchentreff seinen 20. Geburtstag.

Mehr Informationen unter www.gastro-vision.com.

Pressekontakt Gastro Vision

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: presse@gastro-vision.com