

## Newcomers Area auf der INTERNORGA 2025 (in alphabetischer Reihenfolge):

### **BenFit (Leonberg, Baden-Württemberg)**

Die Marke **BenFit** bietet innovative und maßgeschneiderte Produktlösungen an. Das Sortiment umfasst hochproteinreiche, glutenfreie und kalorienreduzierte Back- und Pastaprodukte, die speziell für die Bedürfnisse gesundheitsbewusster Verbrauchender entwickelt wurden. Diese Produkte sprechen besonders Fitnessstudios, Caterer und Großverbraucher an und ermöglichen eine klare Differenzierung im Wettbewerb. [Weitere Informationen zu BenFit.](#)

### **Franz von Fein (München, Bayern)**

**Franz von Fein** bietet einen alkoholfreien Premium-Aperitif mit vielschichtiger, fein-bitterer Note. Hergestellt mit ehrlichem Handwerk, ausgewählten Bio-Früchten und Botanicals, überzeugt er mit einem besonderen Charakter. Er wurde mit Gold prämiert und zeichnet sich durch eine raffinierte Aromatik aus. Damit ist er die perfekte Wahl für anspruchsvolle Genießer. [Weitere Informationen zu Franz von Fein.](#)

### **GaStrong (Wallhausen, Baden-Württemberg)**

**GaStrong** ist eine App, die Gastronomiebetriebe schnell und gezielt mit qualifiziertem Personal verbindet. Ein intelligenter Algorithmus sorgt für präzise Matches, um dem Fachkräftemangel in der Branche entgegenzuwirken und die Gastronomie zu stärken. Die Vision von **GaStrong** lautet: Das Morgen der Gastronomie beginnt heute! [Weitere Informationen zu GaStrong.](#)

### **getvoila (Berlin)**

**get voila** bietet Tiefkühlgerichte in echter Restaurantqualität und ist eine innovative Lösung für den Fachkräftemangel im F&B-Bereich. Die Produkte ermöglichen eine hochwertige und effiziente Speisenzubereitung, ohne auf guten Geschmack und hohe Qualität zu verzichten. [Weitere Informationen zu getvoila.](#)

### **HanseGarnelen AG (Glückstadt, Schleswig-Holstein)**

Die **HanseGarnelen AG** steht für nachhaltige Garnelenzucht in Norddeutschland und betreibt Europas größte nachhaltige Garnelenfarm in Glückstadt. Spezialisiert auf die umweltfreundliche Aufzucht von White Tiger Garnelen in geschlossenen Kreislaufsystemen, produziert das Unternehmen ohne Antibiotika oder Mikroplastik. Die Premium-Garnelen sind frisch, gesund und voller Geschmack. Sie sind für gehobene Gastronomiebetriebe, den Handel und private Genießer erhältlich – direkt und nachhaltig produziert. [Weitere Informationen zu HanseGarnelen AG.](#)

### **Keks Kreator (Brilon, Nordrhein-Westfalen)**

Keks Kreator ist eine meistergeführte Handwerksbäckerei, spezialisiert auf individuelle Logokekse. Mit einer eigenen Technik werden Logos als erhabenes Relief auf die Kekse gebacken – bereits ab kleinen Mengen. Die Kekse sind frei von Zusatzstoffen, bestehen aus hochwertigen, teils regionalen Rohstoffen und sind 7 Monate haltbar. Das Unternehmen trägt das 360°-

Nachhaltigkeitszertifikat, deckt 80 Prozent seines Strombedarfs durch eine PV-Anlage und bietet folienfreie Verpackungen für die Gastronomie an. [Weitere Informationen zu Keks Kreator.](#)

### **Knorr Professional High Convenience (Hamburg)**

Die neuen **Knorr Professional High Convenience Produkte** kombinieren eine flexitarische Weltreise mit rein veganen Rezepturen. Drei der sieben Plattformen von Future Menus zeigen eine zukunftsweisende Ernährung. Entwickelt auf Basis der Future 50 Foods fördern sie eine nachhaltige Lebensmitteltransformation, schonen Ressourcen und unterstützen eine ausgewogene Ernährung. Die vielseitigen Produkte sind einfach zuzubereiten, erleichtern den Küchenalltag und bieten mit ihrer Low-Waste-Lösung eine innovative Antwort auf moderne Anforderungen.

### **Pelster's (Altenberge, Nordrhein-Westfalen)**

Die Marke **Pelster's** entwickelt und vertreibt nachhaltige Haferdrinkpulver. Das innovative Pulver ermöglicht eine einfache Zubereitung mit Wasser und ist ideal für die Gastronomie. Mit umweltfreundlicher Verpackung und hochwertigen, Zusatzstofffreien Zutaten bietet das Unternehmen vegane und nachhaltige Alternativen zu Kuhmilch oder anderen Pflanzendrinks. Neben Bio- und Barista Haferdrinkpulver umfasst das Sortiment auch Hafer-Kaffeeweißer Sticks und Instant Lattes wie Matcha, Goldene Milch und Chai Tee. [Weitere Informationen zu Pelster's.](#)

### **PolarFoxy.com GmbH (Bornheim, Nordrhein-Westfalen)**

Die **PolarFoxy.com GmbH** bietet spezialisierte Lösungen für Temperaturüberwachung und Dokumentation in der Gastronomie. Die Produkte unterstützen die Einhaltung gesetzlicher Hygienevorschriften und die Qualitätssicherung. Mit präzisen und automatisierten Systemen wird die Lebensmittelsicherheit optimiert und Effizienz gesteigert. **PolarFoxy.com** steht für zuverlässiges und modernes Temperaturmanagement. [Weitere Informationen zu PolarFoxy.com.](#)

### **Rice in Action (Madrid, Spanien)**

**Rice in Action** entwickelt köstliche Instant-Reisprodukte für den Außer-Haus-Markt und den Einzelhandel. Durch eine eigene Verarbeitungstechnologie werden aktuelle Verbrauchertrends, Geschmäcker und Lebensstile berücksichtigt – auf eine gesunde und nachhaltige Weise. [Weitere Informationen zu Rice in Action.](#)

### **Thats Kimchi (Hamburg)**

**That's Kimchi** produziert veganes Kimchi nach Originalrezept und entwickelt darauf basierende Spin-Off-Produkte für die Gastronomie und den B2B-Bereich. Die Kombination aus traditioneller Herstellung und innovativen Anwendungen bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten und eine geschmackvolle Ergänzung für professionelle Küchen. [Weitere Informationen zu Thats Kimchi.](#)

### **The Farm Route B.V. (Heerenhoek, Niederlande)**

**The Farm Route B.V.** baut auf nährstoff- und mineralreichen Böden hochwertiges Gemüse an. Was als kleiner Betrieb begann, hat sich zu einem globalen Unternehmen mit Kunden weltweit

entwickelt. Die einzigartigen Anbaumethoden, das sonnige Klima und die frische Meeresbrise sorgen für erstklassige Qualität und Geschmack. Auf 150 Hektar wird Gemüse angebaut, verarbeitet und in Europa, Asien und die USA exportiert – mit höchsten Standards für Qualität, Sicherheit und Genuss. [Weitere Informationen zu The Farm Route B.V.](#)

### **The Jackfruit Company (Boulder, Colorado, USA)**

**The Jackfruit Company** bietet 100 Prozent vegane und natürliche Jackfruit-Gerichte, die geschmackvoll und einfach zuzubereiten sind. Ziel des Unternehmens ist es, Jackfruit weltweit bekannt zu machen und gleichzeitig über 1.700 Bauernfamilien zu unterstützen. Die vielseitigen Produkte sind in Restaurants, Kantinen und Supermärkten weltweit erhältlich. [Weitere Informationen zu The Jackfruit Company.](#)

### **The Oater (Köln, Nordrhein-Westfalen)**

**The Oater** ermöglicht mit der Barista Maschine die Herstellung von frischem Haferdrink direkt vor Ort – eine nachhaltige Lösung zur Reduzierung von Verpackungsmüll und Transportwegen. Speziell für moderne Hospitality-Betriebe entwickelt, kombiniert die Maschine innovative Technologie „Made in Germany“, intuitive Bedienung und volle Barista-Qualität ohne Zuckerzusatz. Mit patentierter Technologie und IoT-Integration bietet **The Oater** eine umweltfreundliche, zukunftsorientierte Lösung, die überzeugt. [Weitere Informationen zu The Oater.](#)

### **The Raging Pig Company (Hamburg)**

**The Raging Pig Company** ist ein Foodtech-Start-up, das Alternativprodukte zu Schweinefleisch entwickelt und vertreibt – aktuell pflanzliche Wurstprodukte und Burger. Das Unternehmen kombiniert authentische Geschmackserlebnisse mit einer herausragenden Konsistenz, Textur und Biss. Neben der Produktqualität legt **The Raging Pig Company** besonderen Wert auf eine moderne und aufmerksamkeitsstarke Markenkommunikation, die am Puls der Zeit gestaltet ist. [Weitere Informationen zu The Raging Pig Company.](#)

### **traceless materials GmbH (Hamburg)**

**traceless** hat ein neuartiges Biomaterial entwickelt, das unnötiges Einwegplastik ersetzt – auch im Gastro- und Food-Service-Bereich. Die Materialtechnologie basiert auf pflanzlichen Reststoffen der Agrarindustrie und ist vollständig biobasiert, natürlich abbaubar und plastikfrei. Das nachhaltige Material hinterlässt keine schädlichen Spuren und trägt dazu bei, die globale Plastikverschmutzung zu reduzieren. [Weitere Informationen zu traceless materials.](#)

### **Wild&Water (Berlin)**

**Wild&Water** bietet naturreine Tee-Extrakte, die frischen Geschmack und Natur pur ins Wasser bringen. Die Clean-Label-Produkte sind frei von künstlichen Süßungsmitteln, Konservierungs- und Zusatzstoffen und sind dazu zucker- und kalorienarm. Sie tragen zur CO<sub>2</sub>-Reduktion bei indem sie bis zu 80 Prozent im Vergleich zu Fertiggetränken in PET Flaschen einsparen. Eine nachhaltige Wahl, die gut für dich, die Umwelt und den Geschmack ist. [Weitere Informationen zu Wild&Water.](#)