

Pressemitteilung

Innovation und Nachhaltigkeit im Fokus: Scandic, Verrano und Hobart gewinnen den INTERNORGA Zukunftspreis 2025

Hamburg, 14.03.2025 – Mut, Leidenschaft und Vision lagen in der Luft bei der diesjährigen Verleihung des INTERNORGA Zukunftspreises. Die begehrte Auszeichnung würdigt Unternehmen, die mit bahnbrechenden Ideen, nachhaltigen Konzepten und herausragendem Engagement die Zukunft des Außer-Haus-Marktes gestalten und gilt als eine der renommiertesten der Branche. In diesem Jahr konnten sich die Unternehmen Scandic, Verrano und Hobart den begehrten Award sichern – alle eint, dass sie mit ihrem Unternehmertum neue Standards setzen.

Die INTERNORGA steht für Innovation, Inspiration und Austausch – Aspekte, die auch die diesjährige Verleihung des **INTERNORGA Zukunftspreis** prägten. Das Publikum feierte die Unternehmen, die nicht nur den Puls der Zeit repräsentieren, sondern die Zukunft aktiv mitgestalten. „Die INTERNORGA ist Impulsgeberin für die Weiterentwicklung der gesamten Außer-Haus-Branche. Mit dem **INTERNORGA Zukunftspreis** möchten wir Unternehmen ehren, die mit ihrer Vision, ihrem Pioniergeist und ihrem Engagement neue Maßstäbe setzen. Die diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinner sind wegweisend für eine nachhaltigere Zukunft der Branche und inspirieren uns, gemeinsam neue Wege zu beschreiten“, erklärt **Matthias Balz**, Director INTERNORGA.

Aus zahlreichen Bewerbungen wurden neun Unternehmen nominiert, unter denen die hochkarätige Jury, bestehend aus der renommierten Trendforscherin **Hanni Rützler**, dem Wissenschaftler **Dr. J. Daniel Dahm**, dem Diplom-Ingenieur **Carl-Otto Gensch** und dem Ernährungswissenschaftler **Rainer Roehl**, die Gewinnerinnen und Gewinner kürte. Durch die mitreißende Veranstaltung führte Moderator **Patrice Bouedibela**.

Drei Kategorien, drei visionäre Ansätze

- **Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: Scandic**
- **Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: Aufschnitt aus fermentiertem Wurzelgemüse von Verrano**
- **Kategorie „Technik & Ausstattung“: Smart Vision Control von Hobart**

Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: Scandic

Mit sieben Hotels in Deutschland verfolgt **Scandic** eine klare Nachhaltigkeitsstrategie, die tief in der Unternehmensphilosophie verankert ist und neue Maßstäbe setzt. Das Unternehmen adressiert elf der 17 Sustainable Development Goals und setzt auf kontinuierliche Verbesserungen in allen

Bereichen, von Energie- und Wasserverbrauch bis hin zur CO₂-Reduktion. **Scandic** nutzt 100 Prozent Ökostrom, bietet ein nachhaltiges Frühstück mit 60 Prozent Bioprodukten und ausschließlich Fairtrade-Kaffee. Zudem wird großer Wert darauf gelegt, dass die Räumlichkeiten für Gäste mit Bewegungseinschränkungen zugänglich sind, und Diversität sowie Inklusion in der Unternehmenskultur gefördert werden. [Weitere Information zu den Scandic Hotels.](#)

Zu den Nominierten in dieser Kategorie zählen außerdem die **Gusto Gourmet GmbH** mit ihrem Betriebsgastronomiekonzept bei der **Carl Zeiss AG** und das **Bonivant Cocktail Bistro** der **Jutar GmbH**, das vegetarisches und veganes Fine Dining anbietet.

Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: Aufschnitt aus Wurzelgemüse von Verrano

Wurzelgemüse auf moderne Weise neu interpretiert: Aus Steckrüben – einem leicht verfügbaren und gut produzierbaren Lagergemüse – entsteht ein Genussprodukt, das mit seiner einzigartigen Textur und seinem Geschmack in vielfältigen Einsatzbereichen glänzt. Dank der cleveren Nutzung von krummen oder übergroßen Wurzeln wird Foodwaste reduziert und gleichzeitig ein hochwertiges Convenience-Produkt geschaffen. Durch die Fermentation der Wurzeln eröffnet sich ein völlig neuer Geschmackshorizont, der zeigt, dass Gemüse nicht nur als Fleischersatz dient. Regional produziert und mit kurzen Transportwegen, vereint es Nachhaltigkeit mit Genuss und bietet dabei gesundheitliche Vorteile, wie eine hohe Magen- und Darmfreundlichkeit. [Weitere Informationen zu den Produkten von Verrano.](#)

Nominiert waren außerdem **Global Village Fruit Inc.** mit ihrer Jackfruit Pulled Pork-Style und das Tempeh von **Four Taste**, einem Fermentationsprodukt, das ursprünglich aus Indonesien stammt.

Kategorie „Technik & Ausstattung“: Smart Vision Control von Hobart

Diese neue Spülmaschine bedeutet einen wahren Sprung im Bereich der Küchentechnologie und adressiert gleich mehrere Herausforderungen der Branche: Dank einem KI-unterstützten, selbstlernenden System hilft es, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, die Ressourceneffizienz zu steigern und den gesamten Spülprozess zu optimieren – von der Reduktion des Schmutzaustrags über die präzise Steuerung der Spülparameter bis hin zum minimierten Chemikalienverbrauch. 25 Testküchen haben die Smart Vision Control bereits erprobt und konnten hervorragende Spülergebnisse sowie eine drastische Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs feststellen. [Weitere Informationen zu den Produkten von Hobart.](#)

Ebenfalls nominiert in dieser Kategorie waren das Wasserfiltersystem Proguard Gastronomy von **BRITA SE** und die **Ecolab Deutschland GmbH** mit ihrem **Wassereinigungssystem MAXX Synbiotic**.

Die Verleihung des **INTERNORGA Zukunftspreis** war erst der Beginn der INTERNORGA 2025. Noch bis zum 18. März wird Hamburg zum internationalen Hotspot der Außer-Haus-Branche. In 11 Hallen zeigen über 1.200 Ausstellende spannende Neuheiten und innovative Lösungen aus den

Bereichen Food und Beverage, Küchentechnik, digitale Technologien, Restaurant- und Hotelausstattung sowie Packaging & Delivery. Mit mehreren Bühnen, abwechslungsreichen Networking-Events und weiteren spannenden Wettbewerben bietet die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt ein einzigartiges Gesamterlebnis.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 14. bis 18. März 2025 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: <https://hmc.canto.de/b/TJJPN>

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen
<http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de