



Pressemitteilung

Gastro Vision Förderpreis bringt frischen Wind in die Branche

- **Mehr Bewerbungen und innovative Konzepte denn je**
- **Die Zukunft im Fokus: Spootainable und SBI überzeugten auf ganzer Linie**

Hamburg, den 20. September 2019 – Frischer Wind für Hotellerie, Gastronomie und Catering: Gestern vergab die Jury in Berlin bereits zum 16. Mal den Gastro Vision Förderpreis. Im Bereich analog überzeugte das Unternehmen **Spoontainable** mit einem essbaren Löffel aus den Fasern von Kakaoschale. Im Bereich digital wurde das Unternehmen **SBI – Support by Improvement** mit ihrem intelligenten kontakt- und bargeldlosen Bezahlssystem **sionum.Pay** ausgezeichnet. Beide Unternehmen richten ihren Blick deutlich in die Zukunft und schaffen Lösungen für aktuelle Themen der Branche. Gemeinsam mit zwölf anderen Finalisten präsentierten die Gewinner ihre Ideen im Motel One Upper West Berlin.

„Wir freuen uns, dass wir dieses Jahr so viele Bewerbungen wie nie für den Gastro Vision Förderpreis hatten und wieder einmal unglaublich spannende Konzepte sehen durften. Die Startups und jungen Gründer bringen viele innovative Ideen in die Branche – das sind genau die Konzepte, die wir mit Blick auf die Zukunft dringend brauchen. Dieses Jahr haben wir insgesamt vierzehn Finalisten zur Präsentation geladen, da uns die Auswahl aufgrund der Vielzahl an guten Ideen schwerfiel“, sagt Gastro Vision-Veranstalter Klaus Klische.

Gewinner analog: Spootainable UG

Deutschland ist in Europa Spitzenreiter, wenn es um die Verursachung von Müll geht. Dieser Thematik nimmt sich Spootainable an und schafft eine Alternative zu Plastikbesteck. Das Unternehmen ist mit ihrem ersten Produkt gestartet, einem plastikfreien Löffel, dem „Spoonie“. Er wird aus den Fasern von Kakaoschale stabil und nachhaltig hergestellt, gibt keinen Geschmack an die Speisen ab und kann sogar gegessen werden. Ein zukunftssträchtiges Konzept – das Unternehmen plant, schon bald mit weiteren Produkten gute Alternativen für die Branche zu schaffen.

Gewinner digital: sionum.Pay by SBI – Support by Improvement GmbH

Ein vollautomatisiertes kontaktloses und bargeldloses Bezahlssystem mit automatischer F&B Erkennung – darum geht es bei der SBI – Support by Improvement GmbH. Durch die Kombination von Scanning und den Einsatz von Artificial Intelligence können Speisen und Getränke erkannt und automatisch über sionum.Pay beglichen werden. Das verkürzt die Wartezeiten an der Kasse, reduziert Fehler und soll auch dem Personal mehr Zeit für den Service am Kunden ermöglichen. Die Operative soll so im täglichen Geschäft deutlich entlastet werden. Die Lösung ersetzt Aufwerter und klassische Kassensysteme und spart damit Kosten ein.



Unterstützung beim Markteinstieg

Die Gastro Vision unterstützt die zwei Gewinner bei der Einführung ihrer Produkte. Sie dürfen ihre Konzepte mit eigenen Messeständen auf der Gastro Vision 2020 sowie der Gastro Vision Roadshow präsentieren. Darüber hinaus profitieren sie dieses Jahr von einer Kooperation mit der progros Einkaufsgesellschaft, einem langjährigen Partner der Gastro Vision. Die Einkaufsgesellschaft ermöglicht den Gewinnern zusätzlich eine Bühnenpräsenz bei Top Supply, dem größten Kongress für modernes Einkaufsmanagement der Hospitality Branche.

Zukunft im Fokus – die Gewinner der letzten Jahre

Seit zwei Jahren zeichnet die Gastro Vision aufgrund des hohen Innovationsdrucks in der Branche zwei Gewinner in den Bereichen analog und digital aus. Im vergangenen Jahr überzeugten 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 durch. 2018 erzielten den Sieg **Trauth Fabrikate** mit einer Alternative zu klassischer Arbeitsbekleidung und **Freachly** mit seiner digitalen Innovation in Form einer App als Marketing-Plattform. In den Jahren davor wurden unter anderem die Unternehmen **Farmers Cut**, **Caté**, **Bottoms Up** und **Juicify** ausgezeichnet. Sie alle haben gemein, dass sie zukunftssträchtige Ideen für die Branche entworfen haben.

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. Und der Kitchen Club by Gastro Vision fördert den Austausch zwischen Hamburger Küchenchefs. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klischee gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. 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