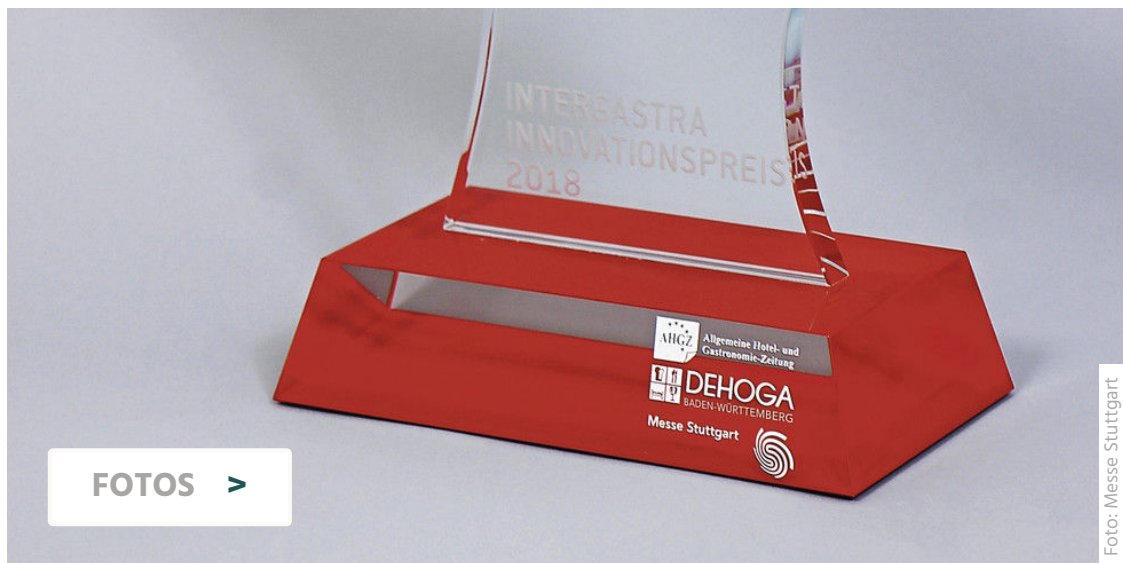


## MESSE-ERÖFFNUNG

# Innovationspreis für Wirtschaftlichkeit, Vernetzung und Design

Zum heutigen Start der Intergastra werden Auszeichnungen in vier Kategorien verliehen. Unter den Gewinnern sind sowohl Start-ups als auch alte Bekannte aus der Zulieferer-Industrie.



Begehrte Trophäe: Der Intergastra Innovationspreis wird zum zehnten Mal verliehen.

Samstag, 3. Februar 2018 / von Bernhard Eck

STUTTGART. Was bringt die Branche wirklich voran? Was ist besonders innovativ? Diese Fragen stellte sich die dreizehnköpfige Fachjury des Intergastra Innovationspreis. Für die Auszeichnung wählten die Fachleute unter den zahlreichen aktuellen Neuentwicklungen für die gastliche Branche letztlich vier Sieger in den Kategorien Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit, Design und Funktionalität, IT Solutions und Küchentechnik aus. Es sind die Firmen Code2order, Echtermann, Flowtify und Rational.

Am heutigen Samstag ist es nun soweit. Die Preise werden während der feierlichen Eröffnung der Intergastra übergeben. Die Gewinner präsentieren anschließend während der Messe ihre Produkte in der Zukunftswerkstatt in Halle 1.

Der Gewinner der **Kategorie Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit** ist Flowtify. Das digitale System des Kölner Unternehmens ermöglicht papierloses Hygiene- und Qualitätsmanagement und unterstützt bei der webbasierten Umsetzung und Auswertung einer lückenlosen Eigendokumentation. Nutzer profitieren von einem schnelleren Informationsfluss, automatisierten Eingabemöglichkeiten und einer digitalen Archivierung von Checklisten in der Cloud.

In der **Kategorie Design und Funktionalität** setzte sich The Pure von Gebr. Echtermann in Iserlohn durch. Das sensorgesteuerte, multifunktionale Armaturensystem zur kontaktlosen Dosierung von Wasser, Seife und Desinfektionsmittel vereint drei Arbeitsgänge in einer Armatur und ist ideal für alle hygienischen Bereiche in Großküchen oder Veranstaltungsräumen. Das Beste daran: Die Armatur sorgt für eine Wassereinsparung von erstaunlichen 70 Prozent.

Code2order, ein digitales Gäste-Service-System für Hotels, machte das Rennen in der **Kategorie IT Solutions**. Das System des Stuttgarter Start-ups ist auf jedem Endgerät problemlos verfügbar und stellt wichtige Informationen und Services digital für Gäste bereit. Dabei ist keine Erst- und Folgeinvestition in Apps und entsprechende Hardware nötig.

Der Gewinner in der **Kategorie Küchentechnik** ist die digitale Vernetzungslösung Connected Cooking der Rational AG in Landsberg am Lech. Mit ihr lassen sich ein oder mehrere Rational- oder Frima-Geräte in ein Netzwerk einbinden, zentral steuern und digital verwalten. So können etwa Push-Nachrichten in Echtzeit empfangen, Geräteeinstellungen übertragen und Servicepartner auf Wunsch automatisch informiert werden.

Bewertet wurden bei der Auswahl die Kriterien wie Innovationsgrad, Bedeutung für die Praxis, Benutzerfreundlichkeit, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit bei Einsatz und Umsetzung. Die Verleihung der Innovationspreise erfolgt von der Messe in Zusammenarbeit mit der AHGZ und dem DEHOGA Baden-Württemberg.

Jede Menge weitere neue Produkte, Trends und Innovationen können Gastronomen und Hoteliers in den nächsten fünf Tagen auf dem gesamten Stuttgarter Messegelände entdecken. Das umfassende Angebot der mehr als 1400 Aussteller wird nach der Eröffnung der Messehalle 10, der neu gebauten Paul-Horn-Halle, jetzt auf rund 115.000 Quadratmetern präsentiert. *eck*

- ♥ INNOVATION    ♥ INTERGASTRA    ♥ HOTELLERIE    ♥ START-UPS
- ♥ ZULIEFERER    ♥ CODE2ORDER    ♥ WETTBEWERB    ♥ FLOWTIFY
- ♥ GEBR. ECHTERMANN    ♥ RATIONAL

## TOP 5

## Meistgelesen

- 1 HOTELPROJEKT** Neues Hotel am Europa-Park geplant
- 2 SYSTEMGASTRONOMIE** Mega-Investition lohnt sich für McDonald's
- 3 HOTELIER DES JAHRES** Stöbern Sie in den Fotos der Partynacht
- 4 EXPANSION** Backwerk kooperiert mit Karstadt-Restaurant Lebuffet
- 5 PERSONALIE** Neue Hotelmanagerin im Scandic Potsdamer Platz

## AHGZ-UMFRAGE

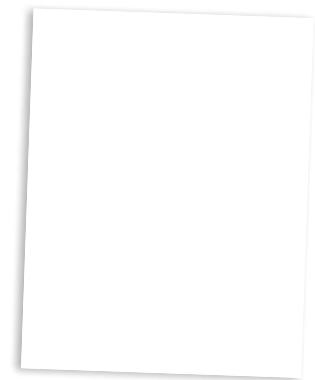
## Bald geht's zur Intergastra: Was interessiert Sie besonders?

Alles zu Tabletop und Ausstattung.

Innovative Küchentechnik und -Geräte.

F&B-Produkte, die meinen Gästen schmecken.

Lösungen rund um die Digitalisierung.



## AUSGABE 5 / 2018

## Fotos und Hintergründe zur großen Branchenparty

## AUS DEM INHALT

**Hotelier des Jahres:**

Fotos und Hintergründe zur großen Branchenparty

**Deutscher**

**Hotelkongress:** Die Strategien der Experten

**Management:**

Arbeitgeber müssen bei Betriebsrente

zuschießen

Mehr...

ZUM E-PAPER