Informationen zu den INTERNORGA Zukunftspreis Gewinnern 2016

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG: Speiseresteanlage WasteStar CC
Mit WasteStar CC bietet Meiko eine neuartige Lösung für die innovative und professionelle Entsorgung von Essens- und Lebensmittelresten und sorgt so für Hygiene im Spülbereich. Das kompakte Sammelsystem für organische Speisereste und Bio-Abfälle zerkleinert mit Hilfe eines integrierten Mahlwerks auch Grobes wie Knochen oder Muschelschalen und befördert sie automatisch in einen Restetank. Die so gewonnene homogene Masse ist wiederverwertbar und dient als Substrat für Methan zur Energieerzeugung in Biogasanlagen. WasteStar CC spart Zeit und Entsorgungskosten: Das System ist hygienisch und erleichtert gegenüber der herkömmlichen Resteentsorgung in Tonnen die Arbeit in der Spülküche. Bei geringem Platzbedarf und flexibler Einsatzbreite kommt das System ohne Kühlung, Abwasser- oder Frischwasseranschluss aus.

Cucumis GmbH: Cucumis – The sophisticated cucumber
Authentizität und Innovation vereint Cucumis durch eine klare Produktphilosophie. Ob in puncto Design, Geschmack oder Getränkefarbe: Cucumis setzt neue Maßstäbe. Aus einer alltäglichen, Zutat hat Cucumis ein völlig neues Geschmackserlebnis geschaffen: Cucumis – The sophisticated cucumber besteht aus natürlichem Gurkenwasser. Die Cucumis Limonaden sind erfrischend, schmecken pur und sind zum Mixen geeignet. Bei der Produktion geht Cucumis ebenfalls neue Wege: Die verarbeiteten Gurken stammen zu 100 Prozent aus Deutschland. Darüber hinaus wird das Getränk in einer nachhaltigen, prämierten Anlage abgefüllt und kommt in einer gängigen, regional produzierten Mehrwegflasche auf den Markt. Für die gesamte Produktionskette werden erneuerbare Energien genutzt.

Studentenwerk Oldenburg
Das Studentenwerk Oldenburg beweist seit über 30 Jahren, dass sich Nachhaltigkeit und hohe Qualität mit einem studentengerechten Preis vereinen lassen. Das zeigt sich unter anderem durch den Bezug und die Verarbeitung von biologisch erzeugten, saisonalen und regionalen Produkten, aber auch durch den sparsamen Umgang mit Ressourcen und den Einsatz von Fair-Trade-Produkten. Bereits 1983 hat das Studentenwerk Oldenburg auf Bio umgestellt. Das verarbeitete Gemüse kommt zu einem Drittel aus ökologischer Erzeugung. Bei anderen pflanzlichen Erzeugnissen liegt der Anteil teilweise noch höher. Kaffee und Tee sind zu 100 Prozent ökologisch produziert und stammen aus Fair Trade. Seit 1997 kommt das Rind- und Schweinefleisch ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung, seit 2011 auch das Hühnerfleisch. Das Studentenwerk möchte zudem ein Zeichen gegen die weltweite Überfischung setzen und verwendet seit 2007 nur noch Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Öko-Aquakultur.

Isabella Glutenfreie Pâtisserie GmbH & Co. KG
Im Mittelpunkt von Isabella Glutenfreie Pâtisserie steht die handwerkliche Herstellung von hochwertigem glutenfreiem, teilweise laktosefreiem Brot und Gebäck. Nach der Diagnose Glutenunverträglichkeit mangelt es Isabella Krätz an genussvollen Alternativen. Mit dem Ziel Pâtisserie ohne Allergene zu entwickeln, kreiert sie eigene Rezepturen und eröffnet mit Unterstützung ihrer Familie im Juli 2015 in Düsseldorf die erste Filiale von Isabella Glutenfreie Pâtisserie. Das überzeugende Gesamtkonzept der Pâtisserie basiert auf solidem Handwerk und ausgesuchten Rohwaren aus regionaler Herkunft, teilweise in Bio-Qualität. Das Produktportfolio reicht von süßen Tartes und Törtchen bis hin zu herzhaften Broten,

Salaten und Snacks. Ein ausgesuchtes Frühstückssortiment von klassisch bis vegetarisch rundet das Angebot ab.

Informationen zur Jury erhalten Sie unter:
http://www.internorga.com/specials/awards-entertainment/zukunftspreis/zukunftspreis-2016/die-jury/