

Vision und Wirklichkeit

Die Gewinner des Förderpreises 2011 der Gastrovision stehen fest. Die ausgezeichneten Konzepte fungieren als Problemlöser und Inspiratoren.



Die Jury des Förderpreises hatte auch in diesem Jahr keine einfache Aufgabe.

Es war erneut ein spannender Tag für alle Beteiligten: Die Jurysitzung für den Förderpreis der Gastrovision zeigte einmal mehr, wie innovativ die Gastronomie-Zulieferer sind und dass sich mit viel Beharrlichkeit und einem klaren Ziel vor Augen aus Ideen erfolgversprechende Geschäftsmodelle entwickeln lassen. Das gilt in ganz besonderem Maße für die Gewinner der diesjährigen Förderpreise: 1001 Gewürze aus Hamburg und InductWarm aus Radolfzell.

1001 Gewürze, das sind Bettina Matthaei und Katharina Köster, Mutter und Tochter, die sich seit einigen Jahren in Hamburg eine Gewürzmanufaktur aufgebaut haben. Hier stellen sie hochwertige Mischungen her. Mit dem Förderpreis ausgezeichnet wurden sie jetzt für ihre Weingewürze. Ein Hamburger Weinhändler hatte die beiden dazu inspiriert, auf der Grundlage der von ihnen in unterschiedlichen Weinsorten identifizierten Aromen, passende Gewürze zu kreieren. Mit ihnen können jetzt begleitend zu Pinot Noir, Shiraz und anderen Weinen die Speisen gewürzt werden. Damit wird die Harmonie von Speis und Trank gefördert.

InductWarm wurde Anfang 2006 durch die erfolgreiche Teilnahme an der StartUp-Werkstatt einer Sparkasse ins Leben gerufen. Es erhält der

Förderpreis für die Idee einer attraktiven, induktiven Speisewarmhaltung für Büfets. Den Einfall hatte der junge Geschäftsführer Timo Hafner zusammen mit einem Freund bereits als Schüler. Mit der Hilfe professioneller Partner wurde das Konzept zur Serienreife weiterentwickelt. So werden die speziellen metallbeschichteten Porzellanelemente von der Bauscher GmbH in Weiden hergestellt.

Hinter allen Nominierten standen auch diesmal sehr engagierte Menschen, die in dem Bewerbungsverfahren eine wichtige Rolle spielten. Denn nicht die Papierform allein entscheidet, sondern die persönliche Präsentation. Die Jury, die schon seit vielen Jahren in derselben Besetzung tagt, legte besonderen Wert darauf, dass die Bewerber für ihre Sache „brennen“, also die notwendige Begeisterung mitbringen. Darüber hinaus muss zu erkennen sein, ob die Bewerber, die meist mit ihren Produkten oder Konzepten noch am Anfang stehen, realistische Vorstellungen davon haben, wie ihre Angebote erfolgreich vermarktet werden können. Ein interessanter Ansatz dabei ist sicherlich der Auftritt bei der Gastrovision in Hamburg, wo man innerhalb weniger Tage die Möglichkeit hat, eine Vielzahl von interessanten Kunden zu treffen und sie von dem eigenen Produkt zu überzeugen.



Zeltlocations: Von Genuss bis Gastlichkeit



Zeltarchitektur im Outdoorbereich. Bei Live-Kommunikation und Event. Für Catering und Gastronomie. Für sämtliche Einsatzbereiche in VIP, Hospitality und Logistik.

Unsere Zeltsysteme lassen sich perfekt in Ihr Cateringkonzept einbinden. Entdecken Sie kreative Raumlösungen an jedem Ort von der Planung bis zur reibungslosen Projektentwicklung.



Losberger GmbH
74906 Bad Rappenau · Germany
Tel.: +49 7066 980-0
E-Mail: zeltvermietung@losberger.com
www.losberger.com

LOSBERGER

Als rundherum gelungen bezeichnete die Jury einmal mehr die Vorauswahl der elf diesjährigen Kandidaten aus dem Feld der etwa 30 Bewerber. Aus diesem Grund wurde das Rennen um die beiden För-

derpreise so eng wie selten zuvor. Bei vielen der präsentierten Konzepte zeigten sich die Fachleute überzeugt, dass es schon bald eine große Nachfrage von Seiten der Praktiker geben wird. Nominiert waren

neben den beiden Gewinnern:

- Accenta Music GmbH (My-Music-Organizer/Abspielgerät mit gemafreier und -pflichtiger Musik)
- Beauty-Manufaktur (Seifenjuwelen)

- Bionis (Gastro Oil Bar)
- BononImun GmbH (Roter Mehrfruchtnektar mit Noni Saft)
- Byodo Naturkost GmbH (Catering Line)
- Daily Deal GmbH (Lifestyle Couponing Portal)
- Privatbrauerei Camba Bavaria GmbH (0,25l Spezialitäten Bierflasche)
- Winaro GmbH (Gerät zur Weinkonservierung).

Die offizielle Verleihung der Auszeichnung an die Preisträger erfolgt während der Gastro Vision 2011 in Hamburg. Dort wird man neben den Gewinnern vielleicht auch Nominierte als Aussteller erleben können.

HANS JÜRGEN KRONE ■



Timo Hafner von InductWarm.



Bettina Matthaei (r.) und ihre Tochter Katharina Köster von 1001 Gewürze.



Ich wollte endlich überall erlesene Gerichte servieren können!

Ich habe es geschafft.



Ich habe es geschafft - mit dem Libero Point von Electrolux Professional.

- ✓ **Flexibles System für das Front-Cooking!**
Kompakter, fahrbarer und vielseitig einsetzbarer Counter zum allseitigen Kochen und Garen.
- ✓ **Individuell und vielfältig!**
Bereiten Sie eine Vielzahl an köstlichen Gerichten in einem unvergleichlich angenehmen Ambiente direkt vor Ihren Gästen zu.
- ✓ **Geruchloses Kochen!**
Das dreifache Anti-Geruchs-Filtersystem entfernt restlos störende Gerüche und Wrasen vom Braten, Schmoren und Dünsten.

Electrolux Professional GmbH
Junostraße 1, 35745 Herborn
Telefon 0180/ 2300 444

Visit us at www.electrolux.de/foodservice
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Thinking of you

Electrolux