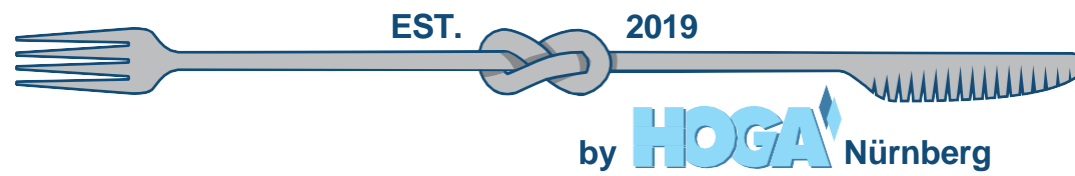


GASTRO INNOVATION AWARD



Die Finalisten

avanera

avanera ist eine Software für Nachhaltigkeitsmanagement, die es Hotels ermöglicht ihre Energie-, Wasser- und Lebensmittelverbräuche zu erkennen, Potenziale zu nutzen und erfolgreich zu kommunizieren.

gastro concierge

Diese Dienstleistung sieht die Integration und Einarbeitung ausländischer MitarbeiterInnen als ganzheitlichen Ansatz: von der Pre-Boarding-Phase, über die fachliche und soziale Integration bis zur Sensibilisierung des bestehenden Teams in interkulturellen Kompetenzen. Zugewanderte Fachkräfte und Azubis sowie Geflüchtete sollen langfristig ins Unternehmen eingebunden werden.

E.A.T.

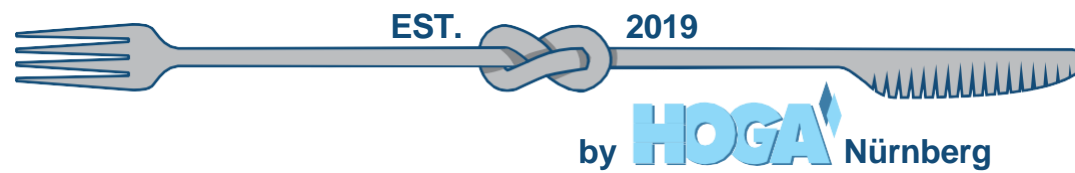
E.A.T. ist die neue High Convenience-Lösung für die (alpenländische) Gastronomie und Hotellerie. Unsere Speisen werden von Hand aus 100% natürlichen Zutaten gekocht und anschließend schockgefroren. Die Speisen können in wenigen Minuten und mit einfachsten Mitteln regeneriert werden. Unser Ziel ist es, Köche zu entlasten und ihnen somit Zeit für Ihre Kreativität zu geben.

Ebbe & Food mit Veggie Crumbz

Veggie Crumbz ist das erste Paniermehl rein aus Gemüse. Dabei sind unsere Produkte nicht nur Clean-Label, glutenfrei, bei Bedarf vegan (aber auch perfekt für Fleischprodukte), ballaststoffreich und bunt, sondern auch genauso nutzbar wie herkömmliches Brot-Paniermehl.



GASTRO INNOVATION AWARD



Die Finalisten

Northern Greens

Geschmack von frischen Kräutern mit langer Haltbarkeit. Frische Kräuter flüssig, küchenfertig und convenient. Keine Kühlung notwendig.

Project Wings mit Wings Coin

Gemeinsam mit Softwareentwicklern hat Project Wings ein digitales Konzept zur Abbestellung von Zimmerreinigungen entwickelt. Mit einem Klick über einen QR-Code in den Hotelzimmern können Hotelgäste bequem ihre Zimmerreinigung abbestellen.

Vitas

Der digitale Telefonassistent nimmt Anrufe automatisiert und in natürlicher Sprache entgegen, sodass das Gastronomiepersonal sich auf die Betreuung der Gäste vor Ort konzentrieren kann. Dank künstlicher Intelligenz kann der Assistent die Informationen korrekt einordnen und Reservierungen automatisch vereinbaren (z.B. mit resmio). Hierbei kann selbstständig konfiguriert werden, welche Daten abgefragt werden.

Jolie's Feinkost mit Biersirup

Mit unserem Biersirup lassen sich Speisen und Getränke verfeinern, er ist bio und vegan. Mit echtem Bier aus eigener Herstellung direkt in Regensburg gebraut bzw. gekocht. Nur mit natürlichen Zutaten.

Die Gewinner des „Gastro Innovation Awards“ werden im Rahmen des Finales am 15. Januar 2023 auf der Gastronomiefachmesse HOGA ermittelt.

Alle acht Finalisten des „Gastro Innovation Awards“ 2023 sind auf der HOGA in Halle 4 (GIA) zu finden.