

## Pressemitteilung

### Next level Innovation: Die Nominierten des INTERNORGA Zukunftspreises 2026 stehen fest

Hamburg, 19. Februar 2026 – Die Bühne ist bereitet: Aus einer Rekordzahl beeindruckender Bewerbungen für den INTERNORGA Zukunftspreis stehen jetzt die Nominierten fest. Von Functional Ingredients aus dem Wasser, neuen Beverage-Konzepten und Upcycling-Lösungen aus Fermentation über smarte, digitale Prozesse und Robotics bis hin zu barrierefreiem Produktdesign und gelebter Inklusion: Die Nominierten des INTERNORGA Zukunftspreises 2026 zeigen, wie vielfältig Innovation im Außer-Haus-Markt heute aussieht. Welche drei wegweisenden Ideen die begehrte Auszeichnung erhalten, wird bei der Preisverleihung auf der OPEN STAGE am 13. März 2026 um 12:00 Uhr bekannt gegeben.

Der INTERNORGA Zukunftspreis zeichnet seit 2011 Unternehmen aus, die mit beeindruckenden Innovationen und strategischem Weitblick vorangehen und dabei wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft verbinden. Die Nominierten 2026 zeigen eindrucksvoll, wie vielfältig die Wege sind, um die Branche zukunftsfähig zu gestalten: In der Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“ geben regional produzierte frische Spirulina als funktionale B2B-Zutat, ein Fruchtpüree, das sich in Sekunden in ein Heißgetränk verwandelt und Koji-fermentierte Geschmackskonzentrate aus Bio-Reststoffen einen Einblick in die Ernährung von morgen. Die Nominierten der Kategorie „Technik und Ausstattung“, vom digitalen Waschsystem über barrierefreien Kaffee-Selfservice bis hin zum autonomen Kochroboter, zeigen eindrucksvoll wie Digitalisierung und Robotik sowohl Gäste als auch Mitarbeitende inklusiv unterstützen und entlasten kann. In der Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“ zeigen die Nominierten mit individualisierbaren Plant-based-Konzepten, gelebter Inklusion und nachhaltiger Care-Gastronomie, wie Innovation Genuss, Effizienz und Verantwortung im Außer-Haus-Markt neu verbindet.

Welche Unternehmen sich den begehrten Preis sichern, entscheidet eine unabhängige Jury, bestehend aus der Trendforscherin **Hanni Rützler**, dem Wissenschaftler **Dr. J. Daniel Dahm**, dem Diplom-Ingenieur **Carl-Otto Gensch** und dem Ernährungswissenschaftler **Rainer Roehl**. Die Vielzahl visionärer und bahnbrechender Bewerbungen machte die Entscheidung zu einer besonders spannenden und inspirierenden Aufgabe. „Die hohe Anzahl an beeindruckenden Bewerbungen sowie die Kreativität, Innovationskraft und Vielfalt der Nominierten zeigen eindrucksvoll, welch enormes Potenzial für eine zukunftsfähige Entwicklung im Hospitality- und Foodservice-Markt steckt. Sie machen deutlich, dass sich die Branche von aktuellen Herausforderungen keineswegs ausbremsen lässt, sondern entschlossen, mutig und lösungsorientiert vorangeht und die Zukunft gemeinsam gestaltet“, unterstreicht **Hanni Rützler**. Die Bekanntgabe erfolgt bei der feierlichen Preisverleihung auf der **OPEN STAGE** am 13. März um

12:00 Uhr. Durch das Programm führt **Patrice Bouedibela**. Zudem spricht **Dr. Christoph Ploß**, Koordinator der Bundesregierung für Maritime Wirtschaft und Tourismus.

## Die Nominierten 2026

### Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“

- **ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH – Frische Spirulina:** Wirtschaftlich, skalierbar und genussvoll: frische Spirulina, regional produziert und lebensmittelsicher als funktionale, nährwerthaltige Zutat für B2B
- **Pomom GmbH – HOTLY:** Tiefgefrorenes Fruchtpüree am Stiel, das sich in heißem Wasser in ein Frucht-Heißgetränk verwandelt.
- **REDUCED APS – REDUCED Concentrates:** Verwandelt Bio-Reststoffe mithilfe von Koji-Fermentation in hochwertige Fond-Konzentrate, die Aromen intensivieren und eine Salzreduktion ermöglichen.

### Kategorie „Technik & Ausstattung“

- **WeWash GmbH – WeWash Box/Care:** Digitales Abrechnungssystem für Waschmaschinen in Gemeinschaftsbereichen von Hospitality, Camping und Microliving – ressourcenschonend, gesellschaftlich relevant und smart.
- **Schaerer Deutschland GmbH – Schaefer Easy Access:** Inklusives Produktdesign: Barrierefreie Selbstbedienung für Kaffeevollautomaten, speziell für Rollstuhlfahrende entwickelt
- **goodBytz GmbH – goodBytz:** Autonome Kochsysteme für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung als Roboterlösung für frisch gekochte Speisen.

### Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“

- **Founding Restaurants GmbH – Kaspar Schmauser:** Modernes Restaurantkonzept mit Hauptstandort in Nürnberg, das gesunde, pflanzenbasierte Gerichte mit moderner Technologie verbindet: Die Gerichte sind individualisierbar und können vor Ort oder online bestellt werden.
- **Impact Concepts / Coffee, Brownies & Downies:** Gastro-Café-Tagesbar in Oberursel (Rhein-Main) mit gelebter Inklusion: Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten gemeinsam, glücklich und wirtschaftlich erfolgreich.
- **Servicegesellschaft Nordbaden mbH:** Bietet im Care-Bereich ein umfangreiches, nachhaltiges und hochwertiges Gastronomiekonzept und zeigt so, wie gutes Essen auch bei knappen Budgets möglich ist.

Der **INTERNORGA Zukunftspreis** gehört heute zu den wichtigsten Auszeichnungen für zukunftsweisende Geschäftsmodelle im Außer-Haus-Markt, national wie international. Zusammen mit dem **NEXT CHEF AWARD** und dem **Deutschen Gastro-Gründerpreis** schafft er auf der INTERNORGA eine Bühne für die Talente, Ideen und Innovationen, die die Branche von morgen prägen.

## Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hospitality und Foodservice. Als jährlicher Treffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien findet sie vom 13. bis 17. März 2026 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website [www.internorga.com](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: [hmc.canto.de/b/S7L25](http://hmc.canto.de/b/S7L25)

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de