

Pressemitteilung

Innovation trifft Verantwortung: ALGENWERK, goodBytz und die Servicegesellschaft Nordbaden gewinnen den INTERNORGA Zukunftspreis 2026

Hamburg, 13. März 2026 – Frische Mikroalgen, autonome Kochsysteme und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung. Drei Ideen, ein gemeinsamer Anspruch: Innovation mit Impact. Wirtschaftlich relevant, verantwortungsvoll gedacht und mit echter Überzeugung umgesetzt. ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH, goodBytz GmbH und die Servicegesellschaft Nordbaden mbH setzen mit ihren unterschiedlichen Konzepten neue Maßstäbe für Hospitality sowie Foodservice und wurden heute mit dem INTERNORGA Zukunftspreis 2026 ausgezeichnet.

Die INTERNORGA ist die wichtigste Bühne für Ideen, die die Branche zukünftig voranbringen. Auch bei der diesjährigen Verleihung des **INTERNORGA Zukunftspreises** wurde deutlich, wie viel Innovationskraft, Gestaltungswille und Aufbruchstimmung aktuell in Hospitality und Foodservice stecken. Ob Blue Food, Robotics oder wegweisendes Verpflegungskonzept im Care-Bereich: Die diesjährigen Gewinnerinnen und Gewinner greifen auf unterschiedliche Weise zentrale Herausforderungen auf und zeigen, wie Innovation, verantwortungsvolles Unternehmertum und Nachhaltigkeit gemeinsam den Außer-Haus-Markt weiterentwickeln. Mit Konzepten, die nicht bei Ideen stehen bleiben, sondern Tempo aufnehmen, sich in der Praxis bewähren und echten Mehrwert schaffen. Vom zukunftsweisenden Potenzial der Branche hat sich **Dr. Christoph Ploß**, Koordinator der **Bundesregierung für Maritime Wirtschaft und Tourismus**, live vor Ort ein Bild gemacht und die Preisverleihung mit einer Begrüßung eröffnet. „Der Außer-Haus-Markt steht für Innovationskraft, Unternehmergeist und enorme wirtschaftliche Bedeutung, gerade auch für den Wirtschafts- und Tourismusstandort Deutschland. Die Gewinnerinnen und Gewinner des INTERNORGA Zukunftspreises zeigen eindrucksvoll, wie kreative Ideen und nachhaltige Konzepte die Branche weiterentwickeln. Dass diese Impulse hier in Hamburg auf der INTERNORGA sichtbar werden, unterstreicht die Rolle der Messe als wichtige Plattform für Austausch, Innovation und internationale Vernetzung“, so **Dr. Christoph Ploß**.

Die finale Auswahl traf die hochkarätige, unabhängige Jury: Der Wissenschaftler **Dr. J. Daniel Dahm**, der **Diplom-Ingenieur Carl-Otto Gensch**, der Ernährungswissenschaftler **Rainer Roehl** und die Trendforscherin **Hanni Rützler** bündeln ihre Expertise und bringen ihren Blick für Trends, Qualität und Zusammenhänge in den **INTERNORGA Zukunftspreis** ein. „Die Preisträgerinnen und Preisträger zeigen mit ihren unterschiedlichen Konzepten, von nachhaltiger Lebensmittelproduktion über neue Technologien bis hin zu zukunftsfähigen Verpflegungskonzepten, wie lösungsorientiert die Branche auf aktuelle Herausforderungen reagiert. Zukunft wird hier nicht verwaltet, sondern aktiv lebensdienlich gestaltet“, sagt **Dr. J.**

Daniel Dahm, Wissenschaftler und Juryvorsitz. Die Preisverleihung fand live auf der **OPEN STAGE** statt, moderiert von **Patrice Bouedibela**. Die Konzepte der Gewinnerinnen und Gewinner als auch der Nominierten aus den Kategorien „**Nahrungsmittel & Getränke**“ sowie „**Technik & Ausstattung**“ können auf der INTERNORGA live vor Ort in den Ausstellungsbereichen erlebt werden.

Drei Kategorien, drei wegweisende Konzepte

- **Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“:** **ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH – Frische Spirulina**
- **Kategorie „Technik & Ausstattung“:** **goodBytz GmbH – Autonomes Kochsystem**
- **Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“:** **Servicegesellschaft Nordbaden mbH**

Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“: **ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH**

ALGENWERK zeigt, wie nachhaltige Ernährung wirtschaftlich tragfähig und genussvoll umgesetzt werden kann und bringt frische Spirulina in die professionelle Küche. Die Mikroalge entsteht regional im selbstentwickelten Wassergewächshaus in Dresden und ist lebensmittelsicher sowie industriell skalierbar. Als funktionale Zutat schafft sie neue Spielräume für moderne Rezepturen und kann Emulgatoren und Stabilisatoren ersetzen. Im Vergleich zu getrockneten Algen bleibt bei frischer Spirulina die natürliche Funktionalität vollständig erhalten. Das bedeutet mehr Nährwert und bessere Produktperformance. Mit einer bis zu 100-fach höheren Flächeneffizienz als Soja ist Spirulina zudem ein wichtiger Hebel für nachhaltige Proteinproduktion. Als Teil der Pürstinger-Gruppe verbindet **ALGENWERK** Lebensmittelkompetenz mit über 30 Jahren Erfahrung in industrieller Skalierung und treibt nachhaltige Proteinstrategien konsequent voran. [Weitere Informationen zur ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH.](#)

Ebenfalls nominiert waren die **Pomom GmbH** mit **HOTLY**, einem gefrorenen Fruchtpüree am Stil, das sich in heißem Wasser in ein Heißgetränk verwandelt, sowie **REDUCED APS** mit den **REDUCED Concentrates**, die Bio-Reststoffe per Koji-Fermentation in intensive Geschmackskonzentrate überführen.

Kategorie „Technik & Ausstattung“: **goodBytz GmbH**

goodBytz aus Hamburg entwickelt autonome Kochsysteme für den Alltag in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Robotik, Software und kulinarisches Know-how verschmelzen zu einem integrierten System, das frisches Essen zuverlässig, in konstant hoher Qualität und skalierbar produziert. Menschen definieren Geschmack und Qualität, Maschinen übernehmen Präzision und Effizienz. Die Systeme sind bereits im Einsatz und zeigen, dass Robotik heute praxisnah und wirtschaftlich funktioniert. Sie entlasten Küchenbetriebe, reduzieren Ressourcenverbrauch und schaffen verlässliche Abläufe. So entstehen neue Möglichkeiten für eine stabile, zukunftsfähige Versorgung, die Antworten auf Fachkräftemangel, steigende Kosten und komplexe Prozesse gibt und die Versorgung mit frisch gekochtem Essen langfristig stabilisiert. [Weitere Informationen über die goodBytz GmbH.](#)

Auch nominiert waren die **WeWash GmbH** mit der **WeWash Box/Care**, einem digitalen Abrechnungssystem für Waschmaschinen in Gemeinschaftsbereichen, sowie die **Schaerer Deutschland GmbH** mit **Schaerer Easy Access**, einem barrierefreien Selbstbedienungskonzept für Kaffeevollautomaten.

Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“: Servicegesellschaft Nordbaden mbH

Die **Servicegesellschaft Nordbaden mbH** aus Wiesloch zeigt, dass auch unter finanziell anspruchsvollen Rahmenbedingungen im Care-Bereich ein vielfältiges, attraktives und nachhaltiges Verpflegungsangebot möglich ist. Mit einem ganzheitlichen Konzept erreicht sie Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende sowie öffentliche Gäste gleichermaßen. Vom Patientenservice über Mitarbeiterrestaurant und Hotelservice auf der Komfortstation bis hin zu Konferenz- und Eventbewirtung, SB-Shop, Café und Außer-Haus-Verpflegung entsteht ein vielseitiges Angebot, das hohe Qualitätsstandards mit Alltagstauglichkeit verbindet. Langjährige Bio-Zertifizierung, konsequente Qualitätsorientierung sowie der Fokus auf regionale und nachhaltige Strukturen machen die **Servicegesellschaft Nordbaden mbH** zu einem inspirierenden Vorbild für zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung im Care-Bereich. [Weitere Informationen über die Servicegesellschaft Nordbaden mbH](#)

Unter den Nominierten befanden sich zudem die **FoundingRestaurants GmbH** mit dem digitalen, pflanzenbasierten Restaurantkonzept **Kaspar Schmauser**, mit Hauptstandort in Nürnberg, sowie **Impact Concepts** mit **Coffee, Brownies & Downies**, einer inklusiven Café-Tagesbar in Oberursel.

Der **INTERNORGA Zukunftspreis** zählt zu den wichtigsten Auszeichnungen für wegweisende Konzepte für Hospitality und Foodservice und markiert den Auftakt für weitere Highlights: Noch bis zum 17. März warten zahlreiche Formate, Wettbewerbe und Bühnenprogramme, die neue Impulse für den Außer-Haus-Markt setzen.

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 sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#), [YouTube](#) und [Facebook](#).



Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/b/N78NE

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

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