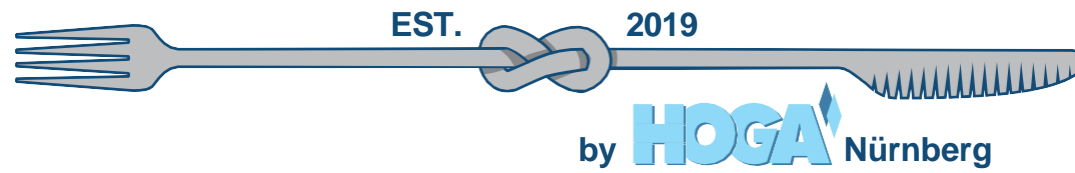


GASTRO INNOVATION AWARD



Die Finalisten

KITRO SA

KITRO bietet eine innovative automatisierte Lösung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie- und Hotelbranche. Mithilfe einer Waage, einer Kamera und künstlicher Intelligenz misst und identifiziert KITRO alle entsorgten Lebensmittel ohne zusätzlichen Aufwand für die Benutzer.

vanozza foods GmbH

Die **Käsealternativen** von VANOZZA zeichnen sich durch ihre einzigartige Qualität aus und überzeugen mit authentischem Geschmack sowie müheloser Anwendung. Da wir unsere Produkte speziell für die Gastronomie entwickelt haben, eignen sie sich hervorragend zum Kochen und werden bereits in mehr als 200 Gastronomiebetrieben eingesetzt.

GoHallyu GmbH

Wir produzieren verschiedene **Kimchi**-Sorten für die Gastronomie und Hotellerie, basierend auf authentischen Familienrezepten und Fermentations-Expertise. Ergänzend bieten wir Spin-off Produkte wie vegane Kimchi Mayo, Kimchi Crunch und Kimchi Gewürz an.

Genusskoarl GmbH

Die Innovation dieser Idee liegt in der nachhaltigen und umweltfreundlichen Produktion einer **Bio-Fischsauce** aus Österreich. Die Fischsauce wird aus Teilen von Bio-Forellen und -Saiblingen hergestellt, die beim Filetieren übrigbleiben. Das heißt, wir verwerten alle Teile nach dem „nose-to-tail-Prinzip“ ohne zusätzlichen Fischfang. Dadurch wird der Zero-Waste-Gedanke auf köstliche Weise umgesetzt. Mit lediglich einer weiteren Zutat – Salz – entsteht eine herrlich, würzige Fischsauce, die jedes Gericht auf ein neues Niveau hebt.



GASTRO INNOVATION AWARD



Die Finalisten

Goldenleafs Microgreens

Wir stehen für den Vertrieb von verzehrfertigen **Microgreens** für Privat- und Geschäftskunden lokal und online. Die selbst entworfene Software mit App zum Tracking der einzelnen Anzucht-Trays sowie das von uns entwickelte Regal-System mit automatischer Belüftung und Bewässerung ist durch unsere eigens entwickelte Cloud perfekt auf Bedürfnisse der Pflänzchen anpassbar.

Pleta GmbH

Wir stellen **Palmbblatt Einweggeschirr**, das zu 100% biologisch abbaubar ist und fair und sozial in Nepal gefertigt wird, her. Es werden für die Herstellung keine Chemikalien verwendet, ausschließlich Wasser, Hitze und ein innovatives Herstellungsverfahren. Darüber hinaus sind unsere Produkte ästhetisch, formstabil, auslaufsicher, hitzebeständig und geschmacksneutral.

möhrengrün

Vegetarisches Hak-Allerlei auf der Basis von 100% getrockneten Pflanzen (+ Ei). Die Tischgäste freuen sich über den Geschmack, und alle über den eigenen kleinen, unaufwändigen Beitrag zum Klimaschutz. Die Innovation: Getrocknete Pflanzen (also das, was schon da ist) innovativ gemischt. Keine isolierten Proteine, keine Methylcellulose, keine (künstlichen) Aromen, dabei sehr viel Geschmack.

Tempehmanufaktur Schnappinger GmbH

Tempeh ist ein traditionelles, indonesisches Fermentationsprodukt, das klassischerweise aus Sojabohnen hergestellt wird. Wir haben Tempeh neu interpretiert und produzieren neben dem Klassiker Soja-Tempeh auch Tempeh aus Süßlupinen, Schwarzen Bohnen, Kidneybohnen und Berglinsen.

Die Gewinner des „Gastro Innovation Awards“ werden im Rahmen des Finales am 12. Januar 2025 auf der Gastronomiefachmesse HOGA ermittelt.

Alle acht Finalisten des „Gastro Innovation Awards“ 2025 sind mit eigenen Messeständen in Halle 3 (GIA) zu finden.