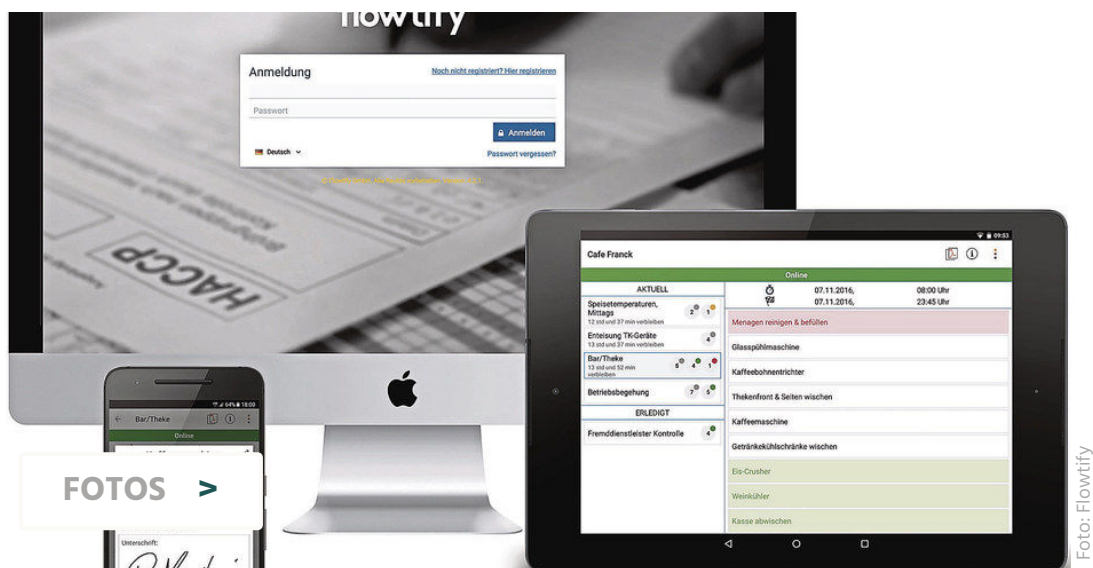


AUSZEICHNUNG

Intergastra wird interdigital

Effizient: Flowtify ermöglicht papierloses Hygiene- und Qualitätsmanagement.

Samstag, 18. November 2017 / von Bernhard Eck

Stuttgart. Code2order, Echtermann, Flowtify und Rational -- das sind die Gewinner des Intergastra Innovationspreises 2018. Unter den zahlreichen aktuellen Neuentwicklungen für die gastliche Branche wählte eine hochkarätige dreizehnköpfige Fachjury jetzt die Sieger in den Kategorien Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit, Design und Funktionalität, IT Solutions und Küchentechnik aus.

Bewertet wurden dabei Kriterien wie Innovationsgrad, Bedeutung für die Praxis, Benutzerfreundlichkeit, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit bei Einsatz und Umsetzung. Die Verleihung der Innovationspreise, die in Zusammenarbeit mit der *AHGZ* und dem DEHOGA Baden-Württemberg vergeben werden, findet während der feierlichen Eröffnung der Intergastra 2018 statt.

Der Gewinner der Kategorie Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit ist Flowtify. Das digitale System des Kölner Unternehmens ermöglicht papierloses Hygiene- und Qualitätsmanagement und unterstützt bei der webbasierten Umsetzung und Auswertung einer lückenlosen Eigendokumentation. Nutzer profitieren von einem schnelleren Informationsfluss, automatisierten Eingabemöglichkeiten und einer digitalen Archivierung von Checklisten in der Cloud.

In der Kategorie Design und Funktionalität setzte sich The Pure von Gebr. Echtermann in Iserlohn durch. Das sensorgesteuerte, multifunktionelle Armaturensystem zur kontaktlosen Dosierung von Wasser, Seife und Desinfektionsmittel vereint drei Arbeitsgänge in einer Armatur und ist ideal für alle hygienischen Bereiche in Großküchen oder Veranstaltungsräumen. Das Beste daran: Die Armatur sorgt für eine Wassereinsparung von erstaunlichen 70 Prozent.

Code2order, ein digitales Gäste-Service-System für Hotels, machte das Rennen in der Kategorie IT Solutions. Das System des Stuttgarter Start-ups ist auf jedem Endgerät problemlos verfügbar und stellt wichtige Informationen und Services digital für Gäste bereit. Dabei ist keine Erst- und Folgeinvestition in Apps und entsprechende Hardware nötig.

Der Gewinner in der Kategorie Küchentechnik ist die digitale Vernetzungslösung Connected Cooking der Rational AG in Landsberg am Lech. Mit ihr lassen sich ein oder mehrere Rational- oder Frima-Geräte in ein Netzwerk einbinden, zentral steuern und digital verwalten. So können beispielsweise Push-Nachrichten in Echtzeit empfangen, Geräteeinstellungen übertragen und Servicepartner auf Wunsch automatisch informiert werden.

Nicht nur diesen vier Innovationen wird die Intergastra 2018, die vom 3. bis zum 7. Februar in Stuttgart stattfindet, eine große Plattform und mediale Aufmerksamkeit bieten. Das umfassende Angebot der mehr als 1300 Aussteller wird nach Eröffnung der Messehalle 10, der neuen Paul-Horn-Halle, jetzt auf rund 115.000 Quadratmetern präsentiert.

Erst richtig lebendig wird die Messe aber durch ihr umfassendes Rahmenprogramm und die Sonderschauen. Sie reichen vom „Coffee Summit“ über das „Restaurant der Zukunft“ und „Fokus Hotel“ bis hin zu zahlreichen Wettbewerben für alle Berufe des Gastgewerbes. Ein Glanzlicht verspricht auch wieder die „Nacht der Sterne“ der AHGZ mit rund 150 erwarteten Sterneköchen zu werden. Erstmals wird der aus Hamburg bekannte Branchentreff Gastro Vision mit einem Ableger in Stuttgart zu Gast sein. Die Gastro Vision South wird täglich ab 12 Uhr in einem separaten Bereich öffnen. *Bernhard Eck*

www.intergastra.de (<http://www.intergastra.de>)