



## Pressemitteilung

# Gastro Vision Förderpreis 2017

**Hamburg, den 29. September 2016 — Farmers Cut GmbH wurde am 29. September 2016 in Berlin mit dem Förderpreis der Gastro Vision, Deutschlands führendem Branchentreff für Gastronomie, Hotellerie und Catering, ausgezeichnet.**

Von Fruchtgummis mit Koffein, kalorienarmen Eissorten und einer neuen Knochenbrühe über ein elektronisches Analyse- und Dokumentationssystem, das die Lebensmittelsicherheit überwacht, bis zur energiesparenden Steuerung von Heizkörpern in Hotels reichten die Innovationen, mit denen sich die vierzehn vielversprechendsten Bewerber einer Jury präsentieren durften. Die war erneut mit namhaften Experten und Branchengrößen besetzt, von denen die Bewerber wichtige Tipps und Ratschläge erhielten:

- \* Erik Altenhofen — Director of European Supply Management/ Field Operations von Hilton Worldwide, Frankfurt/Main
- \* Andreas Fraatz — Eigentümer Hotel Hafen Hamburg Classic und Residenz sowie Empire Riverside Hotel
- \* Manfred Gerhards — Key Account Manager national Gastronomie und Hotellerie von Grossmann Feinkost, Reinbek
- \* Klaus Klische — Inhaber der Fresh Factory und Initiator der Gastro Vision
- \* Hans Jürgen Krone — Chefredakteur von „Convenience Shop“ und „Catering Inside“, Neuwied
- \* Jochen Oehler — Geschäftsführer der progros Einkaufsgesellschaft, Eschborn
- \* Mario Pick — Geschäftsführer der Welcome Hotels GmbH, Warstein
- \* Götz Rubien — Key Account Management Hotellerie & Systemgastronomie der Radeberger Gruppe KG, Frankfurt/Main
- \* Stefan Weber — Geschäftsführender Gesellschafter der casualfood GmbH, Frankfurt/Main

Eingehend kostete die Jury ein hochwertiges neues Kaffeegetränk, das 70 Prozent weniger Säure enthält als ein heißgebrühter Kaffee, und Teemischungen, die nach Meer schmecken. Und eine elektronische Menükarte oder eine neue Lösung für das Hotel-Shopping wurden dahingehend überprüft, ob sie sich auch am Markt durchsetzen lassen.

Auf der Gastro Vision 2017, die vom 17. bis zum 21. März wieder im Empire Riverside Hotel in Hamburg stattfindet, erhalten die Gewinner des 15. Förderpreises der Gastro Vision — Farmers Cut GmbH — die Möglichkeit, 3.000 geladene Fachleute und Top-Entscheider von Ihrem Indoor-Farming in vertikalen Gewächshäusern zu überzeugen.



## **Die Trends im Blick**

Die Gastro Vision findet jährlich parallel zur Internorga in Hamburg statt und ist eine exklusive Einladungsmesse.

2017 steht sie unter dem Motto „Die Trends im Blick“ und präsentiert neben neuen Food- und Room-Trends und Ideen und Konzepten für Ihr Daily Business erneut einen Beef Club, in dem auch Craft-Biere ausgeschenkt werden.

Abdruck honorarfrei. Druckfähige Fotos finden Sie unter: <http://www.gastro-vision.com/presse/>

## **Pressekontakt**