

Internorga

[Alle Artikel](#)

Foto: Messe Hamburg/W. Zapf

Internorga

Gewinner des Zukunftspreises 2012 gekürt

8. März 2012

von  [Bernhard Eck](#)

HAMBURG. Die Gewinner des [Internorga](#) Zukunftspreises 2012 stehen fest. In der Kategorie „Anwendung“ wird die Effenberger Vollkornbäckerei ausgezeichnet. In der Kategorie „Angebot“ werden gleich zwei Preise verliehen: Zum einen an das Hamburger Unternehmen LemonAid Beverages GmbH, zum anderen an die [MKN](#) Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. Verliehen wird der Internorga Zukunftspreis bei der Eröffnungsfeier der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt im Ballsaal des FC St. Pauli.



 **Glücklich:** Die Gewinner des Internorga Zukunftspreises mit Hamburg-Messe-Chief Bernd Aufderheide (links) Foto: HMC

"LemonAid Beverages zeigt mit seinen Produkten LemonAid und ChariTea, wie ökologische, soziale und ökonomische Zukunftsfähigkeit gebündelt eine erfolgreiche Liaison für Nachhaltigkeit schaffen können", so die Jury. Mit 100 Prozent kontrolliert nachhaltig produzierten Zutaten leistet die LemonAid Beverages GmbH Unterstützung in Regionen, die vom internationalen Handel häufig kaum beachtet werden und investiert Teile seiner Profite in soziale Projekte in den Herkunftsregionen der Rohwaren.

Das Hamburger Unternehmen Effenberger Vollkornbäckerei überzeugte die Jury vor allem, weil es vorbildhaft zeigt, wie modernes Bäckerhandwerk mit hoher Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenorientierung Hand in Hand gehen kann. So wird beispielsweise die Abwärme der Produktionsstätten weiter genutzt und Solarenergie auf dem eigenen Dach produziert. Abfälle und Reststoffe werden soweit wie möglich vermieden und rückgeführt. Außerdem legt das Unternehmen großen Wert auf die Qualifikation seiner Mitarbeiter, beschäftigt nur gelernte Bäcker in Festanstellung und wirbt mit dem Projekt „Handwerk macht Schule“ in Hamburger Schulen für das Bäckerhandwerk.

MKN überzeugte die Juroren mit seinem innovativen Gargerät FlexiChef. Besonders beeindruckte eine Funktion, die dafür sorgt, dass das Gerät zwischendurch gereinigt werden kann, ohne Zusatz von Chemie. Maßgeblich zu der Entscheidung der Jury beigetragen haben auch das intelligente Energiemanagementsystem und die Kompaktheit und Multifunktionalität des Gerätes – kochen, braten, druckgaren auf weniger als einem Quadratmeter.