



Pressemitteilung

## **Gastro Vision Förderpreis 2014: „Social Services“ setzen sich gegen kulinarische Gaumenfreuden durch – erstmalig zwei digitale Ideen ausgezeichnet**

- **Innovationswettbewerb: 12 Finalisten aus den Bereichen der Zulieferindustrie für Gastronomie, Hotellerie und Catering präsentierten ihre Innovationen vor einer hochkarätigen Profi-Jury in Berlin**
- **Erstmalig konnten sich mit „CityStrollers“ und „SuitePad“ zwei Jungunternehmen aus dem Bereich Digitale Innovationen gegen die Konkurrenz behaupten und sicherten sich die begehrte Branchenauszeichnung**
- **Den beiden Gewinnern winken nun je eine Premium-Ausstellerfläche bei der Gastro Vision 2014 sowie umfangreiche Marketing-Unterstützung**

**Hamburg, den 30. Oktober 2013** – Eine digitale Gästemappe in Form von Tablet-PCs für Hotelzimmer und ein Online-Service für Familienreisen mit Kindern – das sind die diesjährigen Gewinner des Gastro Vision Förderpreises 2014. Mit ihren multimedialen Konzepten setzten sich die Jungunternehmer von CityStrollers Hamburg und SuitePad aus Berlin gegen die vornehmlich kulinarische Konkurrenz aus dem Food- und Beverage-Segment durch. Insgesamt präsentierten im Berliner Marriott Hotel 12 Unternehmen ihre Ideen und Produktneuheiten und stellten sich den kritischen Fragen der sieben Experten. Im Vorfeld hatten sich insgesamt mehr als 30 Unternehmen für den begehrten Branchen-Innovationspreis beworben: Vom Wagyu Öl aus Australien über faire Limonade bis hin zu ökologischen Snacks und Tee aus dem Chiemgau.

### **Digitale Revolution: Gäste-Services – egal ob im Hotel oder bereits vor Reiseantritt**

„Mit City Strollers und SuitePad haben wir erstmals gleich zwei Gewinner aus dem Non-Food-Segment“, erklärt Initiator Klaus Klische. Bislang gehörten stets auch Food- oder Getränke-Innovationen zu den Gewinnern. „Dieses Jahr haben die Jury die Innovationen überzeugt, die eine Verknüpfung von Gastronomie, Hotellerie und Catering beinhalten und somit einen Trend setzen könnten, der sich am ehesten als ‘Social Tourism Solutions’ bezeichnen lässt“, so Klische. Das heißt Ideen, die das Internet und seine verschiedenen Kommunikationskanäle – wie etwa Social Networks – nutzen, um Konsumenten/Gästen und Gastronomen bzw. Hoteliers gleichermaßen einen Benefit zu bieten.

Die Firma SuitePad aus Berlin gewann mit ihrem digitalen Concierge-Service. Dabei handelt es sich um eine Hotel-Gästemappe in Form eines Tablet-PCs. „Wir freuen uns sehr über diese branchenrelevante Auszeichnung und sehen sie als Motivation, unsere Vision vom papierfreien Hotelzimmer weiter zu verfolgen“, sagte SuitePad-Gründer Moritz von



Petersdorff-Campen. Neben den Vorteilen für den Gast verspricht SuitePad aber auch interne Prozesse zu vereinfachen. So können beispielsweise Zimmer über die Tablet-PCs von der Hausdame freigegeben, Feedback digital abgegeben oder Gastanfragen direkt an den richtigen Mitarbeiter (z.B. in der Haustechnik) weitergeleitet werden.

### **CityStrollers: Reisen mit Kind und ohne Kegel – ein Service für Familienurlauber**

Dem Thema „Einfacher reisen mit Kind“ hat sich Unternehmerin Dr. Cosima Lüdeke mit ihrem Online-Angebot CityStrollers verschrieben. Die einfache aber raffinierte Idee: „Reisen Sie mit Ihren Kindern nach Hamburg – wir kümmern uns um die Ausstattung!“ Eltern, die in die Hansestadt reisen, können folglich auf Kinderwagen, Reisebettchen und Hochstuhl verzichten. Denn alle genannten Artikel können online oder telefonisch gemietet werden. City Strollers liefert dann zum Wunschtermin direkt ins Hotel im Hamburger Stadtgebiet. „Durch zahlreiche Reisen mit meinen eigenen vier Kindern kenne ich die Bedürfnisse von Familien ganz genau“, erklärt Lüdeke ihre Idee. Und für die Hotels in Hamburg ist der Online-Service ebenfalls ein Zusatz-Service und Alleinstellungsmerkmal im Rund-um-Service, der die Gäste überzeugt.

Die beiden Preisträger erhalten nun die Möglichkeit, ihre Dienstleitungen im Rahmen der **Gastro Vision vom 14. bis 18. März 2014 im Empire Riverside Hotel in Hamburg** dem Fachpublikum vorzustellen.

### **Der Förderpreis – Menschen mit Visionen und Ideen eine Plattform geben**

In den vergangenen elf Jahren wurden aus rund 350 eingereichten Konzepten pro Jahr jeweils zwei Sieger ermittelt. Der größte Teil davon besteht bis heute erfolgreich am Markt. Ziel des Förderpreises ist es, Menschen mit Visionen und Ideen eine Plattform zu bieten, sie konkret bei der Realisierung ihrer Idee zu unterstützen und ihnen mit Rat & Tat zur Seite zu stehen, um sich am Markt zu etablieren. Alleine die Teilnahme an der Endrunde stellt bereits einen Gewinn dar, präsentierten die Finalisten sich doch vor einer prominenten Jury aus Entscheidern der Branche. In diesem Jahr gehörten der Jury an:

- **Erik Altenhofen** - Director of European Supply Management – Field Operations, Hilton Worldwide, Frankfurt
- **Manfred Gerhards** - Key Account Manager national Gastronomie und Hotellerie, Grossmann Feinkost, Reinbek
- **Klaus Klische** - Initiator der Gastro Vision, Hamburg
- **Jochen Oehler** - Geschäftsführer progros Einkaufsgesellschaft
- **Mario Pick** - Geschäftsführer der Welcome Hotels GmbH
- **Götz Rubien** - Key Account Management Hotellerie & Systemgastronomie, Radeberger Gruppe KG, Frankfurt
- **Stefan Weber** - Geschäftsführer Gesellschafter casualfoods GmbH, führender Systemgastronom im Bereich Verkehrsgastronomie.



**Pressefoto-Download** unter: [www.gastro-vision.com/gastro-vision/presse](http://www.gastro-vision.com/gastro-vision/presse)

**Bildunterschrift „Gewinner“:** Die strahlenden Gewinner des Förderpreises der Gastro Vision 2014 (v. links): Dr. Cosima Lüdeke von CityStrollers, Veranstalter und Initiator Klaus Klische, Moritz von Petersdorff-Campen von der SuitePad GmbH. Beide Gewinner präsentieren ihre Services im Rahmen der Gastro Vision vom 14. bis 18. März 2014 im Empire Riverside Hotel in Hamburg vor ausgewähltem Fachpublikum. Außerdem erhalten Sie umfangreiche professionelle Marketing- und Beratungsleistungen.

**Weitere Informationen im Internet:**

Web: [www.gastro-vision.com/foerderpreis](http://www.gastro-vision.com/foerderpreis)  
Facebook: [www.facebook.com/gastrovision.net](http://www.facebook.com/gastrovision.net)  
Twitter: [twitter.com/GastroVision](http://twitter.com/GastroVision)

**Über die Gastro Vision**

Die Gastro Vision findet jährlich parallel zur Internorga in Hamburg statt und ist der exklusive und visionäre Branchentreff für Gastronomie, Hotellerie und Catering. 2014 findet die Veranstaltung vom 14. bis 18. März, im Empire Riverside Hotel statt. Die Gastro Vision wird jedes Jahr von rund 3.000 geladenen Fachleuten besucht. Top-Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering nutzen die exklusive Plattform, um sich auszutauschen und aktuelle Trends der Branche zu diskutieren. Mehr als 70 Aussteller präsentieren jedes Jahr Trends und Neuerungen, die einen Ausblick in die Zukunft bieten. Tägliche Kochshows sowie Tastings, Verkostungen und Produktpremieren bilden das Rahmenprogramm des Fachforums. 2012 wurde das Portfolio erstmalig um den Bereich „Getränke und Spirituosen“ erweitert. Im Fokus steht seit dem die inhaltliche Verknüpfung von „Food and Beverages“ mit dem Schwerpunkt „Foodpairing“ – Genusskreationen, die das Beste aus zwei Welten verbinden. Die Gastro Vision ist eine reine Einladungsveranstaltung. Einladungen und Akkreditierungen sind über die Website [www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com) erhältlich.

**Kontakt zur Gastro Vision**

Gastro Vision GmbH & Co. KG  
Sergio Dias  
Porgesring 11, 22113 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 547 50 75 -33  
Fax: +49 (0)40 547 50 75 -38  
Mail: [info@gastro-vision.com](mailto:info@gastro-vision.com)

**Pressekontakt**

Whakami  
Silvia Geßner  
Osterstraße140, 20255 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 / 45 000 750  
Mobil +49 (0)177 / 27 67 146  
Mail: [silvia.gessner@whakami.de](mailto:silvia.gessner@whakami.de)

[www.gastro-vision.com](http://www.gastro-vision.com)