

FOOD INVENTION

Stiftung Familie Trockels

Food Invention 2017 – Gründerwettbewerb und Messe für Start-ups

5 innovative Sieger gekürt

Spannende, inspirierende Food-Konzepte für die Zukunft

Soest, 13.06.2017 – Die Stiftung Familie Trockels hat am 12.06.2017 erstmalig bei der Messe Düsseldorf zum **Food Invention** Gründerpreis eingeladen. Präsentiert haben sich dort 50 junge Start-ups mit imponierenden Food-Innovationen und Lösungen der Zukunft.

Hans-Günter Trockels, Stiftungsvorsitzender der Stiftung Familie Trockels und Initiator von Food Invention war vom Mut und der Umsetzungskraft der Finalisten beeindruckt. „Die zukunftsweisenden Ideen und die Geschichten, die hinter den Start-ups stehen, die tollen Produkte, Strategien und Konzeptionen zeigen, dass die Food Branche in Bewegung ist. Die Stiftung Familie Trockels vergibt den Start-up Preis für junge Unternehmer aus der Food-Branche weil wir daran glauben, dass es wichtig ist Potential zu fördern, zu unterstützen und auch zu ermutigen!“ Ausgelobt als Preisgeld wurden 5 x 5.000 Euro und zusätzlich vom EHI Retail Institute GmbH ein kostenfreier Ausstellungsplatz bei der MLF-Tagung.

Zudem erhalten die Finalisten Coaching & Beratung der folgenden Paten:

- Finanzierungsberatung: DZ Bank AG, Münster
- Logistik: DACHSER Logistik, Kempten/Allgäu
- Kommunikation: Lucka & Langen PR Bürogemeinschaft, Eschweiler
- Nachhaltigkeit: ZNU – Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung, Witten-Herdecke
- Presse: Lebensmittel Zeitung, Frankfurt

Sieger Kategorie Brot, Backwaren und Süßwaren:

[up tot he sky sweets GmbH](#)

up to the sky ist das weltweit erste individuell dosierbare Koffeifruchtgummi in drei innovativen Sorten. Sie verbinden die Wirkung von Koffein mit natürlichem Geschmack und dem Spaß beim Naschen. Nach Kaffee, Cola und Energydrinks ist up to the sky die Zukunft der koffeinhaltigen Lebensmittel: Energy 3.0!

Sieger Kategorie Frischware:

[CrustaNova GmbH](#)

In der nachhaltigen, europaweit in dieser Größe einzigartigen Farm wird in acht Zuchtbecken das Klima der Mangroven im geschlossenen System nachgebildet. Durch vier getrennte Wasserkreisläufe mit einer eigenen Wasseraufbereitung kann die Frischwasserzufuhr minimiert werden. Die „Good Gamba“ wächst durch geringe Besatzdichten in den Becken artgerecht auf, wird niemals tiefgefroren und entwickelt dadurch einen süßlich-nussigen Geschmack, der von der Spitzengastronomie über den Handel bis zum Endkunden überzeugt.

Projektmanagement Food Invention Gründerpreis, c/o Lucka & Langen PR Bürogemeinschaft

Susanne Lucka

T +49 (0) 2403 - 55 719 - 26

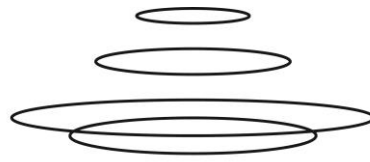
s.lucka@lucka-langen.de

Christa Langen

T +49 (0) 2403 - 55 719 - 25

c.langen@lucka-langen.de

www.food-invention.de



FOOD INVENTION

Stiftung Familie Trockels

Sieger Kategorie Getränke:

[O'Donnell Moonshine GmbH](#)

Moonshine nannten die Farmer während der Prohibition ihren schwarz gebrannten Schnaps, den sie in Einmachgläsern („Mason Jars“) handelten um nicht aufzufallen. O'Donnells Moonshine ist der bisher erste Moonshine-Likör, der in original Mason Jars in Deutschland vertrieben wird. Auch die Idee, Getränke in wiederverwertbaren, nachhaltigen und designschönen Mason Jars zu verkaufen, ist neu.

Sieger Kategorie Tiefkühlprodukte, Feinkost, Convenience: [DÖRRWERK GMBH](#)

Unmengen an Obst und Gemüse landen jeden Tag in der Tonne oder in der Biogasanlage, nur weil sie nicht mehr makellos aussehen. DÖRRWERK will auf wirtschaftlich tragbare Art und Weise gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen und gleichzeitig gesunde Snacks für den Lebensmitteleinzelhandel herstellen. Nach einigem Experimentieren in der eigenen Küche entstand dann das erste Fruchtpapier - hauchdünn und knusprig. Eine echte Innovation auf dem weltweiten Snack-Markt. Zum Sortiment gehören knuspriges Fruchtpapier in den Sorten Erdbeere & Apfel, Mango & Apfel, Ananas & Apfel sowie luftgetrocknete Tomatenchips in den Sorten Mediterran, Pur und Chili & Lemon.

Sieger Kategorie Sonderpreis:

[nearBees GmbH](#)

nearBees erleichtert den Kontakt zwischen lokalen Imkern und Honigliebhabern. Imker können ihren Honig bequem verkaufen, Kunden gezielt nach Honig aus der Umgebung suchen und bestellen. Eine neuartige Verpackung macht den Versand von Honig dabei kosteneffizient und umweltfreundlich. Des Weiteren bündelt nearBees auch die Honigerträge kleiner Hobbyimker, um Einzelhändler oder Lebensmittelproduzenten mit einem Sortiment an lokalem und regionalem Honig beliefern zu können. So setzt sich das Unternehmen aktiv für einen regionalen Honigkonsum, den Erhalt der Biene und einer artenreichen Natur ein.

Der Zusatzpreis für einen der fünf Kategoriegewinner – ein Ausstellungsplatz bei der nächsten MLF-Tagung – wurde an die DÖRRWERK GmbH vergeben!