

Sustainability Award 2023

Die Gewinner der Oscars für nachhaltige Gastlichkeit

Der **Sustainability Award** ist in ihrer fünften Ausgabe erfolgreich zurückgekehrt und hat die nachhaltigsten Akteure in der Tourismus- und Beherbergungsbranche ausgezeichnet. Die Preisverleihung fand auf der Hotel Connects Stage statt, einer Bühne zwischen den Gängen, die anlässlich der **47. internationalen Messe für Hotellerie und Gastronomie** in Bozen eingerichtet wurde. Die Auszeichnung wurde in Zusammenarbeit mit zahlreichen Partnern vergeben, die sich für Nachhaltigkeit engagieren. Das Ziel war es, die verdienstvollsten Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit und ihre oft versteckte Forschungs- und Entwicklungsarbeit zu würdigen. Die Jury, unter dem Vorsitz von Klaus Egger (Sonderbeauftragter für Nachhaltigkeit) und bestehend aus Sonja Abrate (Direktorin des Ökoinstituts Südtirol), Michael Riedl (Vizedirektor des Fraunhofer-Instituts Italien), Aart Van Bezooijen (Professor für Material Driven Design an der Freien Universität Bozen), Stefanie Prieth (Team Destination - Nachhaltigkeitsbeauftragte von NH), Maximilian Walder (Forscher am Center for Advanced Studies, Eurac Research) und Thomas Mur (Geschäftsführer der Messe Bozen), hatte keine leichte Aufgabe. Insgesamt gab es **fast 60 Bewerbungen** in den vier Kategorien - die ersten drei für Hotelaussteller und die vierte für Besucher und speziell für Unternehmen im Tourismussektor in ganz Italien.

Kategorie Nachhaltige Lebensmittel & Getränke

Der Gewinner in der Kategorie Lebensmittel & Getränke, die sich auf Lebensmittel oder Produkte neuer oder anderer Konzeption konzentriert, ist das Unternehmen **Gianni Bio aus Bozen** mit seinem **in Südtirol hergestellten Tofu**. Dieser Tofu wird aus biologischer Soja hergestellt, die in Südtirol von einem kleinen Unternehmen angebaut wird und sowohl lose als auch in biologisch abbaubaren Verpackungen verkauft wird. Die Jury belohnte Gianni Bio für seine Fähigkeit, eine kurze, vollständig lokale und nachhaltige Lieferkette zu schaffen, die vom Rohstoffhersteller bis zum Endverbraucher reicht und ein Nischenprodukt darstellt, das in vielen Bereichen eine gute Alternative zu Fleisch darstellt. Der zweite Platz ging an das Unternehmen Foppa (Egna - Bozen) und an die **GARUM-Produkte des The Garum Project (TGP)**, einem CE-zertifizierten Startup; Dritter wurde **Wörndle Interservice (Bozen) mit seinem Bio*Beef**.

Kategorie Nachhaltige Technologie

Der Gewinner in der Kategorie Nachhaltige Technologie ist **KITRO, ein Unternehmen für das Management von Lebensmittelabfällen**. In der Gastronomie werden durchschnittlich etwa 20% der gekauften Lebensmittel verschwendet, was offensichtlich im Widerspruch zu den Grundsätzen der Nachhaltigkeit steht, die unter anderem eine verantwortungsvolle Nutzung der verfügbaren Ressourcen und die Vermeidung von Verschwendung vorschreiben. Die Frage, die sich oft stellt, ist jedoch, wo und wie man effektiver vorgehen kann. **KITRO, ein innovatives Schweizer Startup**, bietet eine Lösung, um Unternehmen ökologisch und wirtschaftlich nachhaltiger zu gestalten, indem es eine Kamera-Balance verwendet, auf der Mülltonnen platziert werden, und künstliche Intelligenz. Letztere erkennt und protokolliert Verschwendung und liefert konkrete Daten an die Gastronomen, ohne zusätzlichen Aufwand für die Mitarbeiter. Den zweiten Platz belegte **Re-Think (Meran - Bozen) mit seinem Micro Cleaner**, der nur mit Wasser ohne Reinigungsmittel reinigt; und der dritte Platz ging an **Albertinilab (Villabassa - Bozen) mit seinen TERRAVERDE-Reinigungsmitteln**, die aus reiner Holzasche hergestellt werden.



Kategorie Circular Product Design

Der Gewinner in der Kategorie **Circular Product Design** ist **THOMASETH** mit seinen **"Slow-Fashion" Kollektionen**. Die Arbeitskleidungslinien für die Hospitality-Branche sind aus recycelbaren oder recycelten Materialien gefertigt. Diese Kollektionen, die nach Maß und auf Bestellung in ganz Europa hergestellt werden, bestehen aus Stoffen, die nach dem Öko-Tex-Standard zertifiziert sind, leicht zu tragen und sanft zur Haut sind. Die Jury schätzte besonders ihre Bemühungen in allen verschiedenen Phasen des Produktlebenszyklus. Ein Beispiel? Kunden erhalten Unterstützung, um die Kleidung bestmöglich zu waschen und zu pflegen, und das Unternehmen bietet bei Bedarf auch Reparaturservices zur Verlängerung der Lebensdauer der Kleidungsstücke an. Der zweite Platz ging an **Fenan (Cittaducale - Rieti)** mit seinen **kosmetischen Produkten für Hotels, Sustactive**, die zu 100% plastikfrei und kompostierbar sind; und der dritte Platz ging an **Marseiler (Bozen)** mit seinem **Tempel Grey Haken**, der zu 100% aus recyceltem Papier hergestellt wird.

Die Pioniere der Nachhaltigkeit

Die Gewinner in der Kategorie **Sustainable Tourism Pioneers powered by IDM**, die sich an Unternehmen im Tourismussektor richtet, die sich durch eine globale nachhaltige Ausrichtung in ihrer Tätigkeit auszeichnen und sich durch besondere grüne Lösungen in ihrem Angebot hervortun, waren für Südtirol das **Biohotel Steineggerhof in Collepietra (Bozen)** - eine familiengeführte Einrichtung, die sich immer stark für Nachhaltigkeit engagiert hat und sehr aktiv in der Kommunikation ihrer Ideale durch Konferenzen, Kurse und zwei vegane Kochbücher ist. In den anderen Provinzen gewann **Villa Petriolo (Cerreto Guidi - Florenz)**, ein biologischer Gutshof im Herzen der Toskana, der 2021 von Save The Planet zum Best Sustainable Place gewählt wurde und Umweltschutz, wirtschaftliche Rentabilität und Wertschätzung lokaler Ressourcen miteinander verbindet. Auf dem zweiten Platz landete das **Hotel Excelsior Dolomites Life Resort (San Vigilio di Marebbe - Bozen)** und auf dem dritten Platz das **Hotel Cyprianerhof (Tiers - Bozen)**.

fieramesse.com/hotel

Pressekontakt:

press@fieramesse.com