



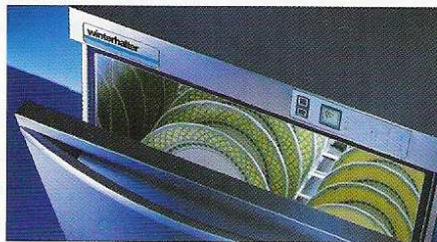
## Förderpreise für frische Ideen

Das Rennen um den Gastro Vision Förderpreis 2007 ist entschieden. Es gewannen die Firmen Gourmieren und Curieren, Weller Kochwerkzeugmanufaktur und SiGnatura

40 Unternehmen und Einzelpersonen aus Gastronomie, Hotellerie und Catering haben sich um den Gastro Vision Förderpreis 2007 beworben. Die Preisträger 2007 sind die Firmen Gourmieren & Curieren (Hohberg) und Weller Kochwerkzeugmanufaktur (Berlin). Dr. Gabriele Stoll von Gourmieren & Curieren überzeugte mit ihren Verveine-Produkten für die feine Küche sowie dem Gourmet-Gesamtkonzept, das Lifestyle und Wellness verbindet. Steffen Weller, Gründer der Kochwerkzeugmanufaktur, beeindruckte mit dem Weller-Anrichte-Set – runde Alu-Formen, mit denen sich Speisen exakt auf dem Teller anrichten lassen. Beide Förderpreisträger werden ihre Produkte auf der Gastro Vision Hamburg 2007 präsentieren. Den Sonderpreis Berlin vergab die Jury für das BAR-to-go-Konzept der Schreinerei SiGnatura aus Neumarkt, eine transportable Bar aus handwerklicher Fertigung, die eine Person auf- und abbauen kann. Für Firmenchef Thomas Ferstl ist der Sonderpreis die Eintrittskarte zur ersten Gastro Vision Berlin vom 16.–18. September 2007.

### Weiter auf Wachstumskurs

Die Convotherm Electrogeräte GmbH (Egging) hat am 30. September das Geschäftsjahr 2005/2006 abgeschlossen. Der Umsatz von über 40 Millionen Euro zeigt eine 18prozentige Steigerung gegenüber dem Vorjahr. Starke Zuwächse kommen aus Asien und USA. Der Bau eines Schulungs- & Kommunikations-Centers ist in vollem Gange. Eine neue Produktionshalle ab 2007 macht deutlich, dass die Firma weiter auf Wachstumskurs ist. Die Einführung des Convotherm mini und das neue ACS Energiesparsystem sind nur einige Highlights im vergangenen Geschäftsjahr.



### Spülauftrag für Neue Messe

Winterhalter Gastronom (Meckenbeuren) liefert die gesamte Spültechnik für die Neue Messe Stuttgart am Flughafen: acht Gläser- und neun Geschirr-Fronttürspülmaschinen, sieben Korbdurchschub-Spülmaschinen samt Tischanlagen, drei Geräte-Spülmaschinen sowie fünf Großmodelle der neuen MT-(Mehrtank-)Serie. Die MT-Serie wurde erst anlässlich der Intergastra 2006 in Stuttgart mit dem Gastro-Innovations-Preis prämiert. Ausgerüstet werden alle Küchen, Imbissstationen, Cafés und Restaurants in den Hallen 1 bis 9 sowie in den Eingangsbereichen.

### PERSONALIEN



→ **Rüdiger Knieps** hat die Verkaufsleitung von Electrolux Professional in Deutschland übernommen. Er

ist bereits seit 1999 im Unternehmen tätig und somit ausgewiesener Branchenexperte. Zu Beginn seiner Tätigkeit betreute er als Gebietsverkaufsleiter die Marke Thermo, in den letzten zwei Jahren war er als Regionalverkaufsleiter für alle Brands von Electrolux Professional verantwortlich.



→ **Karl Winterhalter**, Gründer der Winterhalter Gastronom GmbH, feierte bei bester geistiger und körperlicher Gesundheit seinen

95. Geburtstag. 1954 entdeckte er auf der Freiburger Verbrauchermesse die erste Geschirrspülmaschine. Kurze Zeit später entstand die Skizze des ersten Winterhalter Geschirrspülers GS 60 auf einem Stück Packpapier. Vom mittelständischen Familienbetrieb hat sich Winterhalter zum international tätigen, inhabergeführten Industrieunternehmen entwickelt. Mit fast 900 Mitarbeitern, 16 Vertriebsniederlassungen und über 50 Generalvertretungen werden heute gewerbliche Spülsysteme in die ganze Welt geliefert.



→ **Joachim Platten** ergänzt die Führungsmannschaft der Rational AG. Als Mitglied der Geschäftsleitung

ist er dem Vorstand unmittelbar angegliedert und trägt die Verantwortung für die Tochtergesellschaften in Deutschland, Spanien und Italien. Joachim Platten soll die Geschäftsführer der Tochtergesellschaften coachen und die ganzheitliche Prozessoptimierung vorantreiben. Platten war über zehn Jahre bei Liebherr Hausgeräte tätig, zuletzt als Vertriebsgeschäftsführer.