

Gastro Vision Förderpreis 2008 für zwei Getränke-Ideen



Alles schon mal irgendwo gesehen, alles schon mal da gewesen - Irrtum. Der Gastro Vision Förderpreis prämiiert jedes Jahr erfrischend neue Ideen, kreative und originelle Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Die Fachjury zeichnete in diesem Jahr eine neuartige Cocktail-Idee und ein trendiges Wellness-Accessoire zur Energetisierung von Trinkwasser aus.

Insgesamt 40 Unternehmen und Einzelpersonen aus der Zulieferindustrie von Gastronomie, Hotellerie und Catering hatten sich um die Auszeichnung Gastro Vision Förderpreis 2008 beworben. Acht davon hatte die Jury im Oktober 2007 zu einer persönlichen Präsentation nach Frankfurt/Main eingeladen. Für den Gastro Vision Förderpreisträger 2008 wurden die beiden Firmen Shatler's Getränke GmbH aus Hamburg und die VitaJuwel GmbH aus dem fränkischen Gräfensteinberg ausgewählt. Die Shatler's Getränke GmbH überzeugte die Jury mit einer neuartigen Cocktail-Idee. Die fertig angemischten Drinks punkteten mit Originalität, Qualität und einfacher Anwendung. Das Unternehmen VitaJuwel wurde von der Jury für seinen VitaJuwel-Glasstab prämiiert, der nachweisbar gewöhnliches Trinkwasser energetisiert und vitalisiert.

Glasstab mit Edelsteinen für Wellness-Wasser



Lebendiges Wasser ist mittlerweile ein Begriff im boomenden Wellness-Markt. Im Mittelpunkt steht die "innere Qualität" eines Wassers. Um Wasser mit positiven Informationen anzureichern, benutzt die Naturheilkunde Edelsteine. Nicht übernatürliche Schwingungen, sondern ganz konkrete, physikalisch messbare Klangwellen und elektromagnetische Frequenzen übertragen Edelsteine an das umgebende Wasser. Dieselbe Art Schwingungen übrigens, die auch unsere Quarzuhren zum regelmäßigen Ticken bewegen. Das ist visuell darstellbar, wie Kristallbilder aus dem Labor beweisen und auch geschmacklich erlebbar! Auf dieser Erkenntnis basiert die geniale Erfindung der Firma **VitaJuwel GmbH**. Dabei handelt es sich bei jedem VitaJuwel um ein handgefertigtes Einzelstück aus mundgeblasenem Glas, in dem sich Edelsteine befinden. Um in der Gastronomie Edelsteinwasser zu servieren, ist ein Höchstmass an Hygiene und bestmögliches Handling Voraussetzung. VitaJuwel Edelsteinstäbe erfüllen diese Anforderungen, sie sind hygienisch einwandfrei, leicht zu reinigen und völlig unkompliziert in der Handhabung. Zur Auswahl stehen acht Edelsteinmischungen. Den Ausschlag für die Gastro Vision Förderpreisprämierung gaben neben dem Zeitgeist- und Wellness-Aspekt vor allem die einfache und hygienische Anwendung. Die optisch ansprechende Edelstein-Phiole wird in einer Glaskaraffe am Tisch serviert. Der VitaJuwel ist seit Dezember 2006 am Markt erhältlich. Anfragen von führenden Hotels weltweit liegen bereits vor. Mittlerweile sind 14 Glasbläser mit der Herstellung der Unikate beschäftigt.

Zu erhalten unter: www.edelsteinundwasser.de

Shatler's Cocktails



Die Idee ist genial: Sechs weltberühmte Cocktails, fix und fertig und in Einzelportionen angemischt und so abgefüllt, so dass sie sich problemlos bevorraten lassen. Bei Bedarf sind sie im Handumdrehen ausgeschenkt - ganz ohne Barkeeper. Das Potential dieser Idee sowie die Premium-Umsetzung überzeugte die **Gastro Vision Jury** auf Anhieb. Das **Shatler's Team** präsentierte die sekundenschnelle Zubereitung: Cocktailglas mit Crashed Eis bereitstellen, Behälter schütteln, Inhalt ins Cocktailglas geben - fertig ist das alkoholische Trendgetränk in Bar-Qualität. Es müssen weder Fruchtsäfte noch Spirituosen zugegeben werden. Damit lassen sich Cocktailbars für große Events und Buffets schnell und einfach auch ohne Fachpersonal bewältigen. Das Sortiment konzentriert sich auf bekannte Namen - von Planter's Punch über Mai Tai, Pina Colada, Havana Special, Sex on the Beach bis Swimming Pool. Sämtliche Rezepturen stammen von Top-Barkeepern, die Zutaten sind hochwertig und frisch. Weitere Vorteile: Eine gleich bleibend hohe Qualität nach Originalrezeptur sowie die volle Kostenkontrolle durch Einzelportionierung.