

Pressemitteilung

Schaufenster der Ambitionen: NOI aus Köln gewinnt den Deutschen Gastro-Gründerpreis

- Fünf Finalistinnen und Finalisten kämpfen in Hamburg um den Hauptpreis
- Branchennachwuchs setzt auf Menschen, Emotionen und Erlebnis
- Sieger begeistern mit Daten- und Community-starkem Konzept

Wenn die INTERNORGA, Leitmesse für Hospitality und Foodservice, in Hamburg ihre Pforten öffnet, gehört das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises seit Jahren zu den Höhepunkten des ersten Messetages. Kein Platz bleibt unbesetzt, wenn die Finalistinnen und Finalisten des renommierten Branchenwettbewerbs die Bühne betreten und um ihren großen Traum kämpfen. In diesem Jahr erlebte das Fachpublikum bei der von Gastronomin und Ex-Finalistin Frieda Lekscha moderierten Veranstaltung fünf Akteurinnen und Akteure der Gastronomie, die traditionelle Küche modern interpretieren, Teams neu denken und auch mit Unterstützung von KI nachhaltige Gastronomiekonzepte entwickeln, mit denen sie lokale Gemeinschaften buchstäblich an einem Tisch zusammenbringen. Gewinnerinnen bzw. Gewinner sind sie alle, aber nur einem Startup winkt der Hauptpreis von 10.000 Euro. In diesem Jahr entschied sich das Publikum für das Restaurant NOI aus Köln, dessen vier Gründer ihren Lieblingsort mit hochwertigem Food und digitalen Daten vor dem Aus gerettet haben.

Hamburg, 13. März 2026. Der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** ist ein Spiegel der Ambitionen und Schaufenster gastronomischer Innovationskraft. Beim spannenden Finale auf der heute eröffneten INTERNORGA standen die Pitches der fünf Nominierten erneut beispielhaft für das Herzblut, die Leidenschaft sowie die zahllosen schlaflosen Nächte, die notwendig sind, den Traum von der eigenen Gastronomie trotz schwieriger Rahmenbedingungen wahr werden zu lassen. Und genau dies zeichnet den seit mehr als zehn Jahren von der INTERNORGA, dem **Leaders Club** Deutschland und dem Kassensystemhersteller **orderbird** ausgelobten Preis aus: inspirierende Persönlichkeiten, ihre einzigartigen Ideen für die Branche und ihr von großer Liebe zum Handwerk geprägter Durchhaltewille.

Auffällig wichtig ist bei allen diesjährigen Finalistinnen und Finalisten **Coffee, Brownies & Downies**, **Gestütsgasthof Offenhausen**, **NOI**, **Rübenrot** und **Schmarrnsinn** auch der Community-Gedanke. Den Gründenden geht es längst nicht mehr nur darum, leckeres Essen und Getränke zu servieren: Sie wollen Menschen zusammenbringen und Gemeinschaft stiften – innerhalb ihres Teams und unter den Gästen. Das funktioniert durch ein faires Miteinander auf allen Ebenen – Gewinnstreben ist sekundär, im Fokus stehen Emotionen und Erlebnisse.

NOI setzt sich gegen die starke Konkurrenz durch

Ganz besonders gilt dies für den Gewinner **NOI**, der sich im Voting der rund 300 anwesenden Branchenprofis und der Social-Media-Follower gegen die starke Konkurrenz durchsetzen konnte:

Gastronomie mit Wir-Gefühl – Wo Fremde zu Freunden werden

Die Geschichte des **NOI** beginnt im Sommer 2024 wie ein Märchen: Vier Freunde – einer ist Koch, ein zweiter verfügt über viel Erfahrung im Event- und Cateringbusiness, der dritte kommt aus der datenbasierten Prozesssteuerung – genießen einen schönen Abend in einem kleinen Restaurant im Belgischen Viertel in Köln. Da erzählt ihnen der Wirt, dass er den Laden aufgeben muss. **Milan, Bernd, Geo** und **David** schauen sich an, beratschlagen – und entscheiden dann: Wir retten diesen wunderbaren Ort! Im Herbst 2024 eröffnen sie in dem nur 45 Quadratmeter kleinen Gastraum ihr italophiles Konzept „**NOI – Cena con Amici**“ mit 30 Sitzplätzen und laden ihre Gäste seither zum italienischen Abendessen mit Wir-Gefühl ein, bei dem aus Fremden Freunde werden. Das **NOI** bietet dafür eine Bühne, auf der die Menschen, die hier zusammenkommen, eine ganz besondere Stimmung kreieren. Im Hintergrund steuern digitale Tools und KI effizient die Personal- und Speisenplanung, Einkauf, Tischbelegung und eine Food Waste-Quote von unter 5 Prozent. Auch der Bestseller Pasta Tartufo auf Carpaccio ist das Ergebnis exakter Datenanalyse: „Für die Trüffelpasta auf Rindercarpaccio haben wir die beiden beliebtesten Gerichte einfach kombiniert“, erklärt Geschäftsführer **Geo Sotiriou** die Entstehung des Signature Dishes. Das Gericht ist eine der wenigen Konstanten im Kreis der rund 100 verschiedenen, stetig wechselnden Rezepturen, die ganz nah am Gast in der offenen Küche aus frischen und regionalen Zutaten zubereitet werden. Die Fusion aus Tradition und moderner Interpretation ist den Gästen im Schnitt 70 Euro wert. Ihre Learnings in Sachen Ambient Dining 2.0 möchten die vier gerne an andere Gründerinnen und Gründer mit wenig Budget weitergeben. Denn sie sind überzeugt: Auch in kleinen Restaurants kann Großes passieren, wenn Gastronomie wieder näher an den Menschen rückt! <https://noi-cologne.com>

Attraktive Preise und wertvolle Unterstützung

Die 10.000 Euro Preisgeld, gesponsert von der **Redo Gastronomy Academy**, ein Coaching in der Persönlichkeitsschmiede von **Frank Simmeth** sowie eine 40-stündige Beratung durch den **Leaders Club Deutschland** sollen helfen, das Sieger-Konzept weiter am Markt zu etablieren und die zukünftige Unternehmensentwicklung zu professionalisieren. Alle Finalistinnen und Finalisten dürfen sich außerdem wie immer über attraktive Geld, Sach- und Coaching-Preise freuen: Neben medialer Unterstützung, einem **orderbird** PRO Kassensystem inklusive Jahreslizenz, Kartenleser und iPad Air und zwei Jahren kostenfreier Gastmitgliedschaft im **Leaders Club Deutschland** steht jeweils ein Jurymitglied den Gründenden als Mentorin bzw. Mentor zur Seite. Darüber hinaus verleihen ein professionelles Fotoshooting sowie die kostenlose Teilnahme am **Internationalen Foodservice-Forum** den nominierten Startups weiteren Schwung. Großer Dank gilt den Unternehmen **BON BON**, **MEIKO**, **Coca-Cola Europacific Partners**, **CF Gastro Service** und **VALDO Spumanti** für ihre tatkräftige Unterstützung.

Wichtiger Gradmesser für die Branche

„Für uns als INTERNORGA ist der **Deutsche Gastro-Gründerpreis** ein wichtiger Gradmesser dafür, wohin sich die Branche entwickelt. Die diesjährigen Finalistinnen und Finalisten beweisen, dass gute Gastronomie auf Haltung, Kreativität und einem starken Teamgeist basiert. Genau solche Konzepte braucht es, um zu zeigen, wie viele Energie und Leidenschaft in der Branche stecken“, resümiert **Matthias Balz**, Director INTERNORGA, den hochkarätigen Event. Der schon bald in die nächste Runde geht: Vom Sommer an können sich Gründende, deren Gastronomie-Konzept nicht länger als zwei Jahre am Markt ist oder sich in der Gründungsphase befindet, für den Gastro-Gründerpreis bewerben – und dann vielleicht im nächsten Jahr jubeln wie die **Gewinner Geo Sotiriou** und **Milan Maas**, die ihr Glück kaum fassen konnten: „Das ist wirklich surreal. Wir haben den Preis in den vergangenen Jahren verfolgt und uns vorgestellt, einmal auf dieser Bühne zu stehen. Dafür, dass es heute Realität geworden ist und wir gewonnen haben, sind wir unglaublich dankbar. Vor allem unserem Team, denn ohne die Menschen dahinter geht es nicht!“

Weitere Informationen unter www.gastro-gruenderpreis.de.

Bildmaterial vom Finale 2026 sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie [hier](#).

Ansprechpartner*innen für Medien und Teilnehmer*innen:

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG
Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski
E-Mail: info@leadersclub.de

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Als jährlicher Treffpunkt für diese Branchen findet sie vom 13. bis 17. März 2026 auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Nationale und internationale Ausstellende präsentieren Fachbesuchenden ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe.

Weitere Informationen auf der Website internorga.com sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Pressematerial zum Download: hmc.canto.de/v/internorga

Pressemitteilungen: internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Kontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@hamburg-messe.de

Über die Leaders Club Deutschland AG

Der Leaders Club ist ein Netzwerk aus Gastronom*innen, Berater*innen und Produzent*innen mit mehr als 450 Mitgliedern aus über 230 Unternehmen der Branche. Es wird getragen vom ehrenamtlichen Engagement seiner vielfältigen Charaktere, ihrer freundschaftlichen Verbundenheit und dem vertrauensvollen sowie offenen Kompetenz- und Erfahrungsaustausch. Das Ziel des 2001 gegründeten Clubs ist es, als Impulsgeber und Sprachrohr der Branche die wirtschaftliche sowie gesellschaftliche Bedeutung der Gastronomie in Deutschland zu stärken und dafür ein Bewusstsein in der Öffentlichkeit zu schaffen. Innovative, mutige Visionär*innen mit erfahrenen Macher*innen zu verbinden, Wissen weiterzugeben sowie Neugründungen, zukunftsweisende Konzepte und die Entwicklung der Branche zu fördern, sind für das Netzwerk eine Herzensangelegenheit. www.leadersclub.de

Kontakt Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG:

Anke Noertersheuser / Tel. +49 162 286 84 30 / E-Mail: noertersheuser@leadersclub.de

Luca Lewandowski / Tel.: +49 162 784 17 34 / E-Mail: lewandowski@leadersclub.de

Weitere Informationen auf der Website leadersclub.de sowie auf den Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Über orderbird

orderbird (orderbird.com) bietet intuitive Kassenslösungen und Zusatzservices für Individualgastronom*innen und lokale Unternehmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Marke ist mit ihren mehr als 17.000 aktiven Kund*innen ein Marktführer für cloudbasierte Point-of-Sale-Systeme mit integriertem Bezahlungssystem in Europa. Mit dem Herzstück orderbird PRO, Europas führender iPad-Kasse in der Gastronomie, können Restaurants, Cafés und Bars einfach und intuitiv Bestellungen aufnehmen, flexibel abrechnen und finanzamt-konforme Berichte auf Knopfdruck erstellen. Das orderbird MINI hingegen ist die einfache und mobile All-in-one-Kasse für jede Branche. Die smarte Point-of-Sale-Lösung kombiniert Kassenssoftware, Kartenleser, Bondrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassenSichV. Darüber hinaus bietet orderbird eine Reihe von Zusatzprodukten an, die mit digitalen Prozessen den Gastronomiebetrieb effizienter gestalten, verschiedene Bestellkanäle ermöglichen und das Gästelerlebnis bereichern. Die orderbird GmbH mit dem Hauptsitz in Berlin wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 130 Mitarbeitende.

Kontakt orderbird GmbH:

Laika Communications / E-mail: press@orderbird.com