

Pressemitteilung

Deutscher Gastro Gründerpreis 2023: Das sind die Top 10!

- Jury nominiert neun Halbfinalist*innen
- Social Media-Voter bringen Zuka Solicafé ins Halbfinale
- Zehn Konzepte pitchten am 3. Februar vor der Jury um den Finaleinzug

Hamburg, 24.01.2023. Der Deutsche Gastro Gründerpreis 2023 biegt auf die Zielgerade ein. Jury und Social-Media-Fans haben in den vergangenen Tagen die Top 10 der Bewerber*innen bestimmt, die im Halbfinale am 3. Februar in Augsburg ihr Startup vor der Jury präsentieren dürfen. Diese entscheidet anhand der zehnminütigen Live-Pitches, welche fünf Finalist*innen am 10. März auf der INTERNORGA um den Hauptgewinn kämpfen dürfen.

Koreanisches Streetfood, Precision Nutrition, Kebab brutal lokal, naturnahe Systemgastronomie oder Empowerment sozial benachteiligter Menschen: Die Bewerber*innen für den Deutschen Gastro Gründerpreis 2023 punkten wieder mit jeder Menge toller und ausgefallener Ideen für die Zukunft der Gastro-Branche. Dementsprechend schwierig war die Aufgabe für die Jury, die in den vergangenen Wochen nach den drei Hauptkriterien Innovation, Wirtschaftlichkeit und Gründer*innenpersönlichkeit neun der Kandidat*innen für das Halbfinale bestimmen durfte. Folgende zukunftsweisende Konzepte stellen sich am 3. Februar 2023 in Augsburg live dem Votum der Branchenexpert*innen:

- **Bballi, Hamburg:** Kimbap und Kimchi wie auf Koreas Straßen, <https://bballi.de/>
- **Con Fritters, Nonnenhorn:** Balinesisch inspiriertes Healthy Streetfood, <https://con-fritters.de/>
- **Erbsenzählerei, Freiburg:** Precision Nutrition & Clean Eating, www.erbsenzaehlerei.de
- **Heavens Kitchen, Stuttgart:** veganes Zero-Waste-Café, <https://heavenskitchen.rocks/>
- **Klein Kebabheim Klein-Winternheim:** Kebab maximal lokal & transparent, www.klein-kebabheim.de
- **Oni&Lu, Villingen-Schwenningen:** Brunchcafé mit eigener Patisserie-Produktion, www.oniundlu.de
- **Razzo, Köln:** Vegane neapolitanische Pizza und Sober Drinks, <https://eat.razzo-pizza.com/>
- **Rosemarie Gartenbar, Essen:** New York meets Omas Landküche, <https://rosemarie-gartenbar.de>
- **Wine and the Hood, Wiesbaden:** Weinbar mit Member Club, www.wineinthehood.de

Als zehnter Finalist und Gewinner des Social-Media-Votings ist außerdem dabei:

- **Zuka Solicafé, Freiburg:** inklusive Gastronomie als gesamtgesellschaftlicher Mikrokosmos, <https://www.jbw.de/das-zuka-solicafe-im-haus-der-jugend/>

Folgende Branchen-Expert*innen bilden in diesem Jahr die Jury des Deutschen Gastro-Gründerpreises, der traditionell vom Leaders Club Deutschland, der Branchenleitmesse INTERNORGA und dem Kassensystemhersteller orderbird vergeben wird:

- Markus Bauer, Gastronom (MAHAVI Group)
- Sophia Hoffmann, Köchin, Aktivistin, Gastronomin (Happa Restaurant)
- Andreas Steinbeißer (sell&pick)
- James Ardinast, Gastronom (Bar Shuka)
- Anja Hirschberger, Unternehmerin (Hans im Glück)
- Michael Kuriat, Unternehmer, Marketing-Experte (TNC Group)
- Till Riekenbrauk, Gastronom (Brauhaus Johann Schäfer)
- Nicole Friesenbichler, Trainerin & Service Coach
- Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin INTERNORGA (Hamburg Messe)
- Roland Koch, Gastronom & Hotelier (east Hotel, Bolero)
- Dieter Moser, Head of Global Sales, (orderbird)
- Heiner Raschhofer, Gastronom (Soulkitchen)
- Louise Kluck, Teamleitung Gastronomie Marketing (Paulaner Brauerei Gruppe)
- Erich Nagl, Vorstand Business Development (ETL Unternehmensberatung)
- Marc Uebelherr, Präsident Leaders Club, Gastronom (OhJulia, Schreiberei)
- Frank Buchheister, Vorstandsvorsitzender Leaders Club, Gastronom (Road Stop)

Das Finale des Deutschen Gastro Gründerpreises findet am 10. März 2023 im Rahmen der INTERNORGA statt. Dem oder der Hauptgewinner*in winken neben attraktiven Sach- und Coaching-Preisen 10.000 Euro als Startkapital.

Weitere Informationen unter www.gastro-gruenderpreis.de.

Ansprechpartner für die Medien:

Luca Lewandowski

lewandowski@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 10. bis 14. März 2023 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.



Pressematerial zum Download: <https://hmc.canto.de/b/TV3TP>

Pressemitteilungen: <https://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen>

Kontakt

Juliane Schönherr

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2460

E-Mail: juliane.schoenherr@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 400 Mitgliedern aus 200 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 Leaders Club Deutschland AG:

Luca Lewandowski | Tel.: +49-0162-7841734 | E-Mail: lewandowski@leadersclub.de

Über orderbird

orderbird (www.orderbird.com) bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für Individualgastronom*innen und lokale Unternehmen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Das Unternehmen ist mit seinen mehr als 15.000 aktiven Kund*innen ein Marktführer für cloudbasierte Kassensysteme mit integriertem Bezahlssystem 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 finanzamtconforme

Berichte auf Knopfdruck erstellen. Mit der All-in-one-Kasse orderbird MINI erweitert orderbird sein Angebot an integrierten Kassensystemen um eine mobile Android-Kasse. Die smarte Point-of-Sale-Lösung kombiniert Kassensystem, Kartenleser, Bonddrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassensichV. Die orderbird AG wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 120 Mitarbeitende an den Standorten Berlin und Wien. Seit Mai 2022 ist orderbird vollständig Teil des führenden europäischen PayTech-Unternehmens Nexi Group. www.nexigroup.com/de

Kontakt orderbird AG:

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