



PRESSEMITTEILUNG

Newcomer aufgepasst: Deutscher Gastro-Gründerpreis 2019 Starthilfe für Gastro-Start-ups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Hamburg, 17. Oktober 2018 – Emotionen, Gründergeist, Herzklopfen. Die Gastronomie revolutionieren mit einer noch nie da gewesenen Idee oder einem kulinarischen Herzensprojekt? Starthilfe und Netzwerk – vom ersten Geistesblitz bis hin zum Kultladen? Genau dabei unterstützt der 'Deutsche Gastro-Gründerpreis'. Ab sofort können kreative Existenzgründer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ihr Gastronomiekonzept ins Rennen für den 'Deutschen Gastro-Gründerpreis 2019' schicken. Anmeldungen sind bis zum 15. Dezember 2018 unter www.gastro-gruenderpreis.de möglich. Die renommierte Expertenjury – darunter Cynthia Barcomi, Patrick Rütther, Sophia Hoffmann und Heiner Raschhofer – wählt aus allen Bewerbern fünf Gewinnerteams aus. Für sie heißt es, Bühne frei für den Live-Pitch: Die fünf Finalisten präsentieren ihr Konzept am 15. März 2019 auf der INTERNORGA und das Fachpublikum wählt vor Ort den Hauptgewinner. Beim Deutschen Gastro-Gründerpreis 2019 gehen alle fünf Finalistenteams als Gewinner nach Hause, denn sie erhalten je ein Gewinnerpaket im Gesamtwert von über 10.000 Euro. Der Hauptgewinner wird zusätzlich mit einer Startfinanzierung von 10.000 Euro prämiert.

Auf alle fünf Finalisten wartet ein Siegerpaket im Wert von je über 10.000 Euro:

- Zweijährige Gast-Mitgliedschaft im Leaders Club Deutschland
- Begleitung durch einen Mentor aus dem Jurykreis über 12 Monate
- Gründungsberatung durch die ETL ADHOGA
- Teilnahme am Kongress ‚Internationales Foodservice-Forum im Rahmen der INTERNORGA‘
- Gastro-Kasse von orderbird inklusive Jahreslizenz, iPad Air und Kartenlesegerät
- 500 Euro Gutschein für VEGA-Gastronomiebedarf
- 1.000 Euro Gutschein für ein Melitta-Kaffeesystem
- Professionelles Foto-Shooting für Pressebilder
- Mediale Unterstützung

Dem Hauptgewinner winken zusätzlich:

- 10.000 Euro als Startkapital
- eine 40-stündige Beratung im Wert von 5.000 Euro durch den Leaders Club Deutschland zur Weiterentwicklung des eigenen Konzepts
- die Teilnahme am ‚Internationalen Foodservice-Forum‘ sowie am ‚Hamburger Foodservice Preis‘ im Rahmen der INTERNORGA
- eine Trendreise von Radeberger



Neue Wege gehen: Querdenker sind gefragt

Ob durch Zeitgeist, Nachhaltigkeit oder Integration, der Gründergeist in der Gastronomie zeigt viele Facetten. So wagte der Hauptgewinner des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2018, das 'ISLA' aus Berlin, neue Wege: „Die Wiederverwertung, die uns zeigt, alles kann Rohstoff sein und es gibt letztendlich keinen Müll. Das ist das, was uns angetrieben hat – Stichwort Kreislaufwirtschaft – das einfach die Leute zum Fragen bringt“, erklärt Philipp Reichel die Idee zum Zero-Waste-Konzept, das auf Umwelt, Mensch und Wirtschaftlichkeit achtet.



Bild (c) Ben Mönks: Hauptgewinner Deutscher Gastro-Gründerpreis 2018 – Philipp Reichel und Peter Duran von ISLA Berlin stellen aus Milchschaumresten Ricotta her

Viel Sichtbarkeit und Anerkennung erntete beim Live-Pitch 2018 auch die „digitale Prothese“ vom Überlinger Inklusionskonzept und Finalisten 'Freigeist'. Dessen Gründer und Erfinder, Michael Thieke, lobt die Starthilfe aus der Branche: „Tim Mälzer hat unser Konzept bei der Preisverleihung als eines der spannendsten Konzepte, von welchem er jemals in seiner gesamten Laufbahn gehört hat, bezeichnet. Diese Aussage war für uns ein großartiger Preis – und hat uns wie das professionelle Fotoshooting sowie das Renommee des Deutschen Gastro-Gründerpreises sehr geholfen, weitere Unterstützer für unsere Innovation zu gewinnen. Letzten Endes sind natürlich auch die Geld- und Sachpreise eine tolle Starthilfe.“

Chance für jeden Teilnehmer

Doch warum sollten Gastronomiegründer beim Wettbewerb mitmachen? Ursula Varela Leyva vom Finalisten 'El Feo', Wiens erster Mezcalería, unterstützte die Medienaufmerksamkeit für ihre Gründung enorm: „Für mich persönlich der größte Mehrwert: Publicity. Nach weniger als einem Jahr hat sich bereits Falstaff für uns interessiert – das schafft man normalerweise nur mit ganz viel Glück. Davon mal abgesehen, dass sehr nützliche Preise zu gewinnen sind und man gleich zu Beginn tolle Publicity bekommt, ist es wahnsinnig spannend zu sehen, was



fremde Personen zum eigenen Konzept sagen. Wir haben spannende Menschen kennengelernt und interessante Kontakte knüpfen können.“



*Bild (c) Paul Vincenth Schütz: ‚El Feo‘-Finalistenteam aus Wien:
Ursula Varela Leyva, Alberto Ortega Cesena und Daniel Varela Leyva*

Für Juuga Sakai von ‘Sando & Ichi’ aus Hamburg, Gewinner vom Gastro-Gründerpreis 2018, steht fest: „Allein sich dafür zu bewerben beinhaltet eine gute Möglichkeit sich mit dem eigenen Konzept auseinanderzusetzen und kritisch zu hinterfragen, bevor man loslegt. Außerdem ist es eine zusätzliche Motivation, das eigene Konzept einer Fachjury zu präsentieren.“ „Das Feedback der großen Jury hilft das Konzept zu verbessern und es können sich sehr interessante Kontakte zu Geschäftspartnern oder auch zu potentiellen Investoren ergeben“, ergänzt Michael Thieke von Freigeist.

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird veranstaltet von der INTERNORGA (<http://www.internorga.com>), dem Leaders Club Deutschland (<http://www.leadersclub.de>) und orderbird (<https://www.orderbird.com>), dem führenden iPad-Kassensystem für die Gastronomie. Unterstützt und gefördert wird der Wettbewerb von den Branchenunternehmen Radeberger, ETL ADHOGA, Melitta und die Gastro Academy von VEGA. Mit mehr als 460 Bewerbern in 2018 ist der Wettbewerb ist der größte Nachwuchswettbewerb für Gastronomiegründer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Weitere Informationen unter <https://www.gastro-gruenderpreis.de>.

Ansprechpartnerin für Medien und Teilnehmer

Elina Schniewind

Deutscher Gastro-Gründerpreis / Leaders Club Deutschland

Tel.: +49 (0)40/5302312-60 / Mobil: +49 (0)173/4736128

teilnahme@gastro-gruenderpreis.de



www.gastro-gruenderpreis.de

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist die Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Mehr als 1.300 nationale und internationale Aussteller präsentieren über 95.000 Fachbesuchern ihre Produkte, Trends, Innovationen sowie digitalen Lösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Fachmesse durch international besetzte Kongresse, ein umfassendes Rahmenprogramm und innovative Branchenwettbewerbe. Vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) ist die INTERNORGA als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert.

Weitere Informationen zur INTERNORGA 2019 unter: www.internorga.com, www.facebook.com/internorga/, www.instagram.com/internorga/

Kontakt INTERNORGA: Andrea Paechnat, Tel.: +49 (0)40 3569 2093, E-Mail: andrea.paechnat@hamburgmesse.de

Über Leaders Club Deutschland AG

Der Leaders Club ist ein Netzwerk von Gastronomie begeisterten Menschen und Unternehmen, welche 2001 gegründet wurde und aktuell über 320 Mitglieder aus 160 Unternehmen der Branche zählt. Wir wollen Netzwerken, Kompetenzen weitergeben, Startups und junge Gastronomen fördern und untereinander Hilfe anbieten. Aktuelle Entwicklungen, neue Gründungen und innovative Gastro-Konzepte zu verfolgen und zu fördern, ist für uns dabei eine Herzensangelegenheit.

Kontakt Leaders Club Deutschland AG: Julia Wermter, Tel.: +49 (0)40 530 23 12 60, E-Mail: wermter@leadersclub.de

Über die orderbird AG

orderbird (www.orderbird.com) bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für mehr als 10.000 Individualgastronomen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Mit dem Herzstück, Europas führender iPad-Kasse, können Restaurants, Cafés, Bars und Food Trucks einfach und mobil Bestellungen aufnehmen, flexibel abrechnen und finanzamtconforme Berichte auf Knopfdruck erstellen. Die orderbird AG wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 140 Mitarbeiter an den Standorten Berlin, Wien und Paris. Zu den Investoren zählen unter anderem METRO, ALSTIN und Concardis.

Kontakt orderbird AG: Viktoria Aichmayr & Manuela Krause, Tel.: +49 (0)172 653 25 44, E-Mail: press@orderbird.com