Pressemitteilung

Deutscher Gastro-Gründerpreis:
Hauptgewinn für Bananaleaf

- **Münchner Gastro-Nomaden punkten mit "Sharing is caring" Konzept beim Online-Publikum**
- **Bananaleaf nutzt für sein veganes Pop-up Locations, die sonst geschlossen hätten oder leerstehen würden**
- **Effiziente und ressourcenschonende Nutzung von Ladenflächen gepaart mit gesunder Küche und Gemeinschaftsgefühl**
- **Das Hauptgewinner Team wurde im Rahmen der IDX_FS, powered by INTERNORGA per Online-Publikum gewählt**

Hamburg, 16. März 2021 – Nach einem Jahr pandemiebedingter Wartezeit war es heute endlich soweit: Im Rahmen der IDX_FS International Digital Food Services Expo, powered by INTERNORGA, wurde das Hauptgewinner Konzept des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2020 gewählt. Initiiert von der INTERNORGA, dem Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemanbieter orderbird präsentierten die fünf Gewinnerteams des vergangenen Jahres ihre Konzepte per Live-Übertragung einem zugeschalteten Online Publikum. Unterstützung und Förderung erhielt der Wettbewerbs wie bereits in den Vorjahren von den Partnern Coca-Cola European Partners, Melitta Professional und ETL ADHOGA. Am Ende haben sich mit Bananaleaf aus München zwei junge dynamische Frauen durchgesetzt, die mit ihrem effizienten Pop-up Konzept die Gastronomielandschaft nachhaltig verändern möchten. Sie dürfen sich über 5.000 Euro Preisgeld freuen.

Über das Hauptgewinner-Konzept

Kreativ. Vegan. Auf Wanderschaft. So lässt sich kurz und knapp das innovative Pop-up Food Konzept der beiden Gründerinnen Daniela Weinhold und Nastasia Broda aus München zusammenfassen – ein Gründerinnen-Duo, das sich nicht binden kann und möchte.

„Ich bin super stolz, dass unsere Kreativität so gut ankommt," freut sich Daniela Weinhold, Mitgründerin von Bananaleaf. „Jede Location ist eine neue Herausforderung, bietet uns die Abwechslung, die wir so lieben und fordert immer auch unser Improvisationstalent."

Freigeister mit Bindungsangst

Die beiden Gastro-Newcomer pflegen mit "Bananaleaf" gastronomisches Nomadentum und nutzen zur Verköstigung Ladenflächen, die ansonsten geschlossen bleiben. Der Umzug in die nächste Location ist für sie nicht Not, sondern Tugend, denn für beide ist Urbanität synonym mit Wandel. Erfolgreiche Newcomer-Restaurants müssen laut Weinhold und Broda nicht mit fancy Ausstattung und teurer Location auf sich aufmerksam machen. Lediglich auf die Leidenschaft und die Liebe zum Essen kommt es an. Damit brauche es auch keine risikoreiche Finanzierung, sondern nur den Mut, in neuen Bahnen zu denken. „Wir öffnen, wenn ihr schließt" - lautet daher der Aufruf der beiden Gründerinnen. Adressiert sind damit Bars, Cafes, Bistros und andere Lokale, die ansonsten zu bestimmten Zeiten geschlossen hätten, aber nun für die veganen Leckereien von Bananaleaf eine Ausnahme machen. Eine Win-Win Situation für Gastronomen: Sie werden entlastet und verdienen mit dem Pop up mit, während sie selbst nicht im Laden stehen müssen. Und darüber hinaus wird ihren Gästen Neues geboten.

„Uns ist es wichtig, vorhandene Ressourcen zu nutzen," erklärt Nastasia Broda die Idee zu Bananaleaf. „Dass unser Konzept nicht auf Besitz ausgelegt ist, hat uns überhaupt erst den Markteintritt ermöglicht und uns vor allem in der Krise gezeigt, wie zukunftsfähig dieser Ansatz ist."

Kreativität im Kopf und Kochtopf

Und das Konzept geht auf: Seit 2019 können die beiden Gastronominnen von ihrer Idee leben - nicht zuletzt weil sie auch Raumkosten und Inventar so niedrig wie möglich halten. Bei ihnen trifft sich München morgens zum veganen Frühstück mit Bananaleaf oder zum Urban Picknick im Englischen Garten. Frei und ungebunden experimentieren Daniela Weinhold und Nastasia Broda mit stetig neuen Food-Konzepten, die zeitweise lokal in München „aufpoppen" oder als Catering gebucht werden können. Inspiration finden beide durch unterschiedliche Zubereitungsarten, Gemüsesorten, Kulturen, Länder und Menschen. Sie sagen von sich selbst: „Uns wird nie langweilig und wir lernen jeden Tag dazu."

Gründerinnen mit werteorientiertem Handeln
Bei all ihrem Wirken verfolgen Weinhold und Broda Ghandis Leitmotto „Be the change you wish to see in the world". Für sie bedeutet das: Raum für Kultur und Kreativität schaffen, Flächen über Sharing effizienter und ressourcenschonender nutzen, lokal kooperieren und einen gesunden Lebensstil nicht nur propagieren, sondern auf allen Ebenen fördern. Diese Werte sowie ihre Liebe zum Essen und zur Natur sind das Beständige im Leben der beiden Gastronominnen Daniela Weinhold und Nastasia Broda.

Die Entscheidung fiel der Jury auch in diesem Jahr nicht leicht, da die anderen vier Gastro-Konzepte ebenfalls mit ihren einnehmenden Persönlichkeiten sowie Wirtschaftlichkeit und Innovationsgeist überzeugten. Ob Die Fette Beete, eine saisonale Gemüseküche aus Krefeld, Dr & Dr Middle Eastern Culture and Food Lab, die persische, arabische und israelische Küche vereinen, die Borkumer Korn Bar Geeske & der swarte Roelf und das nachhaltige Hamburger Restaurant Klinker – gewonnen haben am Ende alle. So erhielt bereits im letzten Jahr jedes Konzept eine kostenlose zweijährige Leaders Club Mitgliedschaft, ein orderbird Gastrokassen-Gesamtpaket inklusive Lizenz, ein professionelles Fotoshooting und mediale Unterstützung, Gründungsberatung durch die ETL ADHOGA sowie VEGA- und Melitta-Gutscheine im Gesamtwert von 1.500 Euro. Außerdem gab es für jedes Konzept 2.000 Euro, da der Hauptgewinn in Höhe von 10.000 Euro solidarisch unter allen fünf Gewinner-Konzepten aufgeteilt wurde.

Informationen zu allen weiteren Gewinner Konzepten finden Sie hier.

Akkreditierung Journalisten: https://idxfs.de/press.

Weitere Pressemitteilungen, Bildmaterial und Videos stehen unter https://www.internorga.com/info/presse und https://idxfs.de/press zum Download bereit.

Kostenfreie Registrierung für Besucher: https://idxfs.de/visitor

Komplettes Programm der IDX_FS Expo: https://idxfs.de/programm

Über die INTERNORGA
Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet jährlich im März auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Aufgrund der Corona-Pandemie kann die Veranstaltung im März 2021 nicht

physisch stattfinden. Stattdessen findet die erste IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA vom 15. bis 17. März 2021 digital statt.

Weitere Informationen zur INTERNORGA auf der Website sowie im Social Web:

Kontakt INTERNORGA:
Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@hamburg-messe.de

Über die Leaders Club Deutschland AG
Der Leaders Club ist ein Netzwerk aus Gastronom*nnen, Berater*nnen und Produzent*nnen mit mehr als 320 Mitgliedern aus 160 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.

Kontakt Leaders Club Deutschland AG:
Elina Schniewind, Mobil: +49 (0)173/4736128, E-Mail: schniewind@leadersclub.de
www.leadersclub.de

Über die orderbird AG
orderbird bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für Individualgastronomen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Mehr als 10.000 orderbird POS-Geräte sind dabei im Einsatz. Mit dem Herzstück, Europas führender iPad-Kasse, können Restaurants, Cafés, Bars und Food Trucks einfach und mobil Bestellungen aufnehmen, flexibel abrechnen und finanzamtkonforme Berichte auf Knopfdruck erstellen. Die orderbird AG wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 110 Mitarbeiter an den Standorten Berlin und Wien. Zu den Investoren zählen unter anderem METRO, ALSTIN und Concardis.

Kontakt orderbird AG:
Laika Communications, Julia Murray, Mobil: +49 (0)174/3274850, Email: julia.murray@laika.berlin
www.orderbird.com