

Pressemitteilung

Jubel in Heaven's Kitchen: Deutscher Gastro Gründerpreis 2023 geht nach Stuttgart

- Die sechs besten von rund 100 Bewerber*innen pitchten live auf der INTERNORGA
- Zuschauer*innen küren Heaven's Kitchen zum Hauptgewinner
- Einmaliger Sonderpreis für Sozialprojekt zuka solicafé in Freiburg

Hamburg, 10.03.2023 – Das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises gehört längst unbestritten zu den Highlights auf der INTERNORGA. Und so füllte das Fachpublikum der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt auch in diesem Jahr wieder den Veranstaltungssaal bis auf den letzten Platz, um sich von den Finalist*innen der begehrten Auszeichnung für den Gastro-Nachwuchs inspirieren zu lassen. In der von Michael Kuriat, der spontan als Vertretung für Tohru Nakamura eingesprungen war, moderierten Endausscheidung begeisterten die Gründer*innen mit ihren Ideen für die Zukunft der Branche. Angetreten waren in diesem Jahr erstmals sechs Start-ups, von denen sich fünf im Finale dem Votum von Publikum und Live-Stream-Zuschauer*innen stellten. Die meisten Stimmen und damit den Hauptpreis ergatterte Tanja Goldstein aus Stuttgart für ihre Heaven's Kitchen! Das zuka solicafé des Vereins zusammen leben e.V. aus Freiburg erhielt außerhalb der Konkurrenz einen Sonderpreis, mit dem die Jury das außergewöhnliche Engagement für Inklusion und Nachhaltigkeit des Sozialprojekts würdigte.

„Ich bin überglücklich – mit einem Sieg habe ich wirklich nicht gerechnet!“ Gründerin Tanja Goldstein ist fast sprachlos: Mit ihrer „**Heaven's Kitchen**“ ist sie die diesjährige Gewinnerin des Deutschen Gastro Gründerpreises von INTERNORGA, orderbird und Leaders Club. 2022 realisierte die studierte Dirigentin in Stuttgart ihren Traum von einem veganen Frühstückscafé, das außerdem die Vision von einer gastronomischen Zero-Waste-Kreislaufwirtschaft verfolgt und mit einer eigenen Kompostieranlage auf dem Weg der Müllvermeidung vorausmarschiert. Die Gastronomie ist eingebettet in ein Gesamtkonzept bestehend aus der Vermietung von Büroflächen an Firmen und einer Event-Location mit Showküche sowie einer Rooftop-Fläche für bis zu 150 Gäste.

Als Gewinnerin des Hauptpreises darf sich Goldstein über 10.000 Euro Siebprämie und eine 40-stündige Beratung durch den Leaders Club Deutschland freuen. „Ich kann allen Gründer*innen nur raten, beim Deutschen Gastro Gründerpreis mitzumachen“, resümiert Goldstein die aufregenden Wochen, die hinter ihr liegen. „Es lohnt sich wirklich – die Branche braucht mehr neue Gastronomie!“

Alle Finalist*innen sind Gewinner*innen

Auch die anderen vier Finalist*innen sind beim Deutschen Gastro Gründerpreis Gewinner*innen, schließlich gehören sie zu den vielversprechendsten gastronomischen Startups des Landes und haben die Jury im Halbfinale mit ihrem USP und Innovationsgrad, den Erfolgsaussichten und wirtschaftlicher Rentabilität sowie nicht zuletzt mit ihren begeisternden Gründer*innenpersönlichkeiten überzeugt. **Bballi, Klein-Kebabheim, Oni&Lu** sowie **Wine in the Hood** erhalten deshalb wie die Hauptgewinnerin wertvolle Preise, darunter mediale Unterstützung, eine Gastro-Kasse von orderbird inklusive iPad Air, zwei Jahre Gastmitgliedschaft im Leaders Club Deutschland, Mentorenbetreuung durch die Jury, eine Gründungsberatung durch die ETL ADHOGA, ein professionelles Fotoshooting sowie die Teilnahme am Internationalen Foodservice Forum.

Sonderpreis ehrt soziales Engagement

Dem Phänomen, dass Gastronomie auch immer häufiger Teil eines übergreifenden sozialen Projekts ist, trägt die Jury in diesem Jahr außerdem mit einem einmalig vergebenen Sonderpreis für das **zuka solicafé, Freiburg** (<https://www.ibw.de/das-zuka-solicafe-im-haus-der-jugend/>) Rechnung: Das inklusive Café des gemeinnützigen Vereins zusammen leben e.V. kämpft für gesellschaftliche und kulturelle Teilhabe benachteiligter Gruppen, gegen Diskriminierung und für eine klimagerechte Ernährungswende. „Wir sind beeindruckt von dem unermüdlichen Engagement der Gründer*innen und davon, wie Essen und Trinken im zuka solicafé dazu beitragen, Menschen in schwierigen Lebenssituationen eine Heimat und eine Perspektive zu geben“, lobt Leaders Club-Präsident Marc Uebelherr. „Wir wollen das als Jury unbedingt honorieren, glauben aber, dass es unfair wäre, hier dieselben Maßstäbe anzulegen, wie an Start-ups, die ohne ehrenamtliche Unterstützung im Wettbewerb mit der ganzen Branche stehen. Die Vergleichbarkeit ist hier einfach nicht gewährleistet. Deshalb haben wir uns entschlossen, in diesem Jahr einen Sonderpreis zu vergeben.“

Das zuka solicafé erhält zusätzlich zum Gründer*innenpaket ebenfalls 10.000 Euro als Preisgeld von ETL ADHOGA und Leaders Club sowie die Beratung durch den Leaders Club, um seine wichtige Arbeit für eine inklusivere und sozial wie ökologisch nachhaltigere Gesellschaft fortzusetzen. „Wir fühlen uns unglaublich“, kommentiert Gründerin Leonora Lorena den Preis. „Gerade weil es auch ein Sonderpreis für unser soziales Engagement ist. Das Geld investieren wir in eine dringend benötigte neue Lüftungsanlage.“ Mit-Gründerin Sophia Maier ergänzt: „Wir sind extrem dankbar, denn wir können nur mit Unterstützung aus der ganzen Gesellschaft unsere Ziele erreichen.“

Gesamtgesellschaftliche Aufgabe

Den Preis überreichte Erich Nagl, Vorstand ETL ADHOGA: „Das zuka solicafé ist zukunftsweisend in drei wesentlichen Punkten: Der Abbau von Vorurteilen gegen jedwede Person, ein friedliches

Miteinander und die klimaneutrale Ernährungswende sind gesamtgesellschaftliche Aufgaben, denen sich die Gastronomie, die sich gerne als Wohnzimmer eben dieser Gesellschaft versteht, stellen muss. Die Gründer*innen tun dies mit beeindruckender Konsequenz, das möchten wir mit dem Sonderpreis wertschätzen und sie ermutigen, diesen Weg weiterzugehen.”

„Wir sind wirklich überwältigt von den Gründer*innen, die nach drei Jahren Pandemie mit solchen mutigen und ambitionierten Formaten die Gastronomie bereichern“, fasste Moderator Michael Kuriat das Finale zusammen. „Sie alle tragen dazu bei, aus unserer Branche die beste der Welt zu machen. Darauf können wir sehr stolz sein!“

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/KGABB>

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 Individualgastro-nom*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 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 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, Bonldrucker 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