



PRESSEMITTEILUNG

Rückblick: florierender Wissensaustausch auf dem Gastro-Gründertag Experten teilen Erfahrungen und lassen Ideen sprießen

Berlin, 29. Oktober 2015. Wie wächst und gedeiht ein Gastronomiebetrieb? Auf dem ersten Gastro-Gründertag am 28. September 2015 sprachen Gründer, erfahrene Gastronomen wie Cynthia Barcomi und Ansgar Oberholz und Branchenexperten wie Vanessa Koch und Björn Welter über die Zutaten und die Herausforderungen erfolgreicher Gründungsrezepte. In inspirierenden Expertendiskussionen und spannenden Fachvorträgen teilten sie ihr Wissen mit dem Gründernachwuchs und kamen zu dem Schluss "Passion never fails". Die Inhalte vom Gastro-Gründertag können sich Interessierte ab sofort auf YouTube ansehen unter www.goo.gl/dXIGDa.

Die jungen Wilden: Was für junge Gründer zählt

Ganz frische Erfahrungen mit dem Start in die Selbstständigkeit diskutierten die Gewinner des Gastro-Gründerpreis 2014. Die Gründer hinter den Eisprinzessinnen, Suppdwupp, TeaTales und Restaurant "Zur Krone" verrieten, wie schwierig es ist, unzählige Ideen zu zügeln. Gerade am Anfang brodelt viel Euphorie in den Gründerköpfen und viele Optionen überrennen die Gründer. Für Bodenhaftung sorgen die Reaktionen und die Resonanz der Gäste. Aus ihrer Sicht sind die wichtigsten Zutaten für junge Gründer ganz einfach: sich gut präsentieren, den Zahn der Zeit treffen und den eigenen Fokus klar vor Augen haben.

Aller Anfang ist schwer: Selbst Profis fangen klein an

Wer weiß, ob die eigene Idee ein Hit wird? Selbst die Queen of Baking Cynthia Barcomi, die Köchin Steffi Metz und der Entrepreneur-Versteher Ansgar Oberholz begegneten auf ihrem Weg zum Erfolg immer neuen Herausforderungen. Für alle drei ganz klar: Typische Gründungshürden bei Behördengängen, Finanzierungsgesprächen oder bei der Konzepterstellung müssen ernsthaft und erfinderisch bewältigt werden – ob mit Hartnäckigkeit oder Selbstgebackenem, alles ist erlaubt. Denn selbst bei zahlengetriebenen Bankiers gibt eine Portion Ideenreichtum und Leidenschaft oft den entscheidenden Ausschlag. Ein klarer Fokus, Wagemut, Geduld und ein andauernder Dialog mit den Gästen sind entscheidende Schlüssel zum Erfolg.

Das Auge isst mit: Erfolgsgaranten Branding und Architektur

Eine erfolgreiche Gastronomie erfordert mehr als überzeugende Kochkünste und ökonomisches Verständnis, weiß Björn Welter, Wonderpots-Gründer und ehemaliger Head of Design bei Pret a Manger. Er plädiert für aussagekräftiges Branding als ganzheitliches Markenerlebnis in einem Gastronomiebetrieb, das sich als roter Faden von Logodesign, Speisekarte, Mitarbeiterkleidung bis zum Look-and-Feel des Lokals von außen und innen zieht. Schließlich lockt ein gut durchdachtes Ladenkonzept mit zum Produkt passendem Licht, guter Lage und ausgewählten Materialien Gäste ins Geschäft und ist ein nachhaltig entscheidender Erfolgsgarant. Denn wer bequem sitzt und sich wohlfühlt, bestellt mehr und kommt wieder. Das sorgt langfristig auch für höhere Umsätze.



Smart in die Selbstständigkeit starten – Services ganz ohne Vertragsfallen

Schnell ist eine Idee geboren, doch die Umsetzung ist oft schwierig. Gründungsfallen wie lange Mindestlaufzeiten, Zusatzkosten für Service oder Mindestabnahmemengen lauern überall. Patrick Brienen von orderbird, Sandro Spiess von Eventbrite und Marc Böttcher von der ETL ADHOGA plädieren deshalb für smarte, mitwachsende und transparente Services statt altmodischer Systeme. Es ist wichtig zu wissen, dass etwas funktioniert, aber auch warum es gelingt. Ergänzende Services wie WLAN machen Gäste noch glücklicher und Gastronomen erfolgreicher. Mit Online-Technologien und Software-as-a-Service-Lösungen fällt der Blick hinter die Prozesskulissen und in die Vertragskonditionen leichter. So werden Investitionskosten gesenkt, die Flexibilität gesteigert und Verluste minimiert.

Vom Gast zum Fan: Wie die Gäste nach der Eröffnung wieder und wieder kommen

Geschafft: Die Eröffnung ist vorüber und das Geschäft läuft an. Zurücklehnen ist allerdings keine gute Idee, denn Gastronomie ist ein ganzheitliches Erlebnis. Gastronomie- und Service-Coach Vanessa Koch weiß: "Nur lecker allein reicht nicht, toll muss es auch sein." Ein Gast will umgarnt und begeistert werden, damit er wieder kommt, macht Koch deutlich. Der Gast kommt mit 100 Prozent Kaufabsicht und einer entsprechenden Erwartungshaltung in einen Gastronomiebetrieb. Nur wenn diese Erwartungen erkannt und übertroffen werden, bleibt der Besuch in guter Erinnerung. Das Team steht auf der täglichen Bühne der Gastronomie und überträgt seine Begeisterung auf den Gast. Vanessa Kochs Tipp: "Je mehr wir ins Team investieren, desto mehr ernten wir."

Vom Foodie zum Gründer – die Trends der Food-Szene

Gesellschaftliche Ernährungstrends nehmen großen Einfluss auf die Gastronomieszene und auf neue Gründungskonzepte. Die vegane Köchin und Autorin Sophia Hoffmann, Fachjournalist und Blogger Jan-Peter Wulf und Stefanie Rothenhöfer vom Food Entrepreneurs Club sehen vor allem ehrliche und transparente Konzepte ganz vorn. Regionale Speisen, nährstoffreiches Super Food, Street Food und die Rückkehr zu fast vergessenen Produkten wie der Stulle etablieren sich auf den Speiseplänen. Die Szene-Kenner mahnen jedoch zur Vorsicht: Nicht jeder Trend ist langlebig und ein Erfolgsgarant – wer als Unternehmensgründer schnell und wenig durchdacht auf einen Zug aufspringt, kann auch schnell fallen.

Der Gastro-Gründertag bietet ein Fachforum für Gastronomen, Gründer und alle Food-Interessierten. Zugleich läutete die Fachveranstaltung die Preisverleihung vom Gastro-Gründerpreis auf der Berlin Food Night am Abend des 28. September 2015 ein. Inmitten des vertikalen Gartens vom Indoor Farming INFARM Berlin begannen in angeregten Gesprächen viele Ideen zu sprudeln. Veranstaltet wurde der Gastro-Gründertag vom Gastro-Gründerpreis, von orderbird, dem Nr. 1 iPad-Kassensystem für die Gastronomie, und dem Online-Ticketing-Experten Eventbrite.

Über den Gastro-Gründerpreis

Der Gastro-Gründerpreis prämiert seit 2014 die besten Gründungskonzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Gründungsinitiative wird initiiert und veranstaltet von orderbird, dem Anbieter des Nr. 1 iPad-Kassensystems für die Gastronomie. Ermöglicht wird der Gastro-Gründerpreis von den Partnern ConCardis, dem



erfahrenen Spezialist für bargeldlose Zahlungen, MasterCard, dem führenden Anbieter für Zahlungsverkehrslösungen, Melitta Professional, dem Experten für professionelle Kaffeezubereitung und ETL ADHOGA, der Steuerberatung für Hoteliers und Gastronomen. Als Sponsoren fördern Vöslauer Mineralwasser, die Berlin School of Coffee, die Kaffeetrainer für Profis, die Berlin Food Week, sowie der Medienpartner fizzz die Gründerinitiative für die Gastronomie.

Über Eventbrite

Eventbrite ist der weltweit größte Self-Service-Ticketinganbieter für Veranstaltungen und Erlebnisse aller Art: Jede Woche verkaufen Veranstalter mit Eventbrite durchschnittlich rund zwei Millionen Tickets oder Anmeldungen. Das Unternehmen mit Firmensitz in San Francisco in Kalifornien unterhält acht Büros weltweit, seit Anfang 2015 auch eines in Berlin. Vor allem Gründer in der Gastroszene nutzen Eventbrite, um neue Veranstaltungskonzepte umzusetzen: Die Anzahl der Veranstaltungen in der Kategorie "Food&Wine" wuchs bei Eventbrite im Zeitraum 2013-2014 um satte 47 Prozent. Damit ist dieses Segment eine der am schnellsten wachsenden Veranstaltungskategorien bei Eventbrite überhaupt. Weitere Informationen zu Eventbrite finden Sie [hier](#).

Über orderbird

orderbird (www.orderbird.com) ist das mehrfach ausgezeichnete Nr. 1 iPad-Kassensystem für die Gastronomie. Jakob Schreyer, Bastian Schmidtke, Patrick Brienen und Artur Hasselbach gründeten 2011 die orderbird AG, um eine Kassenlösung anzubieten, die erschwinglich und intuitiv ist und sich den Bedürfnissen der modernen Gastronomie anpasst. Derzeit sind 100 Mitarbeiter am Standort Berlin für das schnell wachsende Unternehmen im Einsatz. Mit mehr als 5.000 Kunden – Restaurants, Cafés, Bars, Clubs, Eisdiele und Biergärten – in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie Großbritannien und Irland zählt orderbird POS zu den beliebtesten Kassensystemanwendungen in der Gastronomiebranche.

Ansprechpartnerin für Medien

Nicole Scheplitz
Gastro-Gründerpreis / orderbird AG
Tel.: +49.176. 100 22 491
E-Mail: press@orderbird.com
www.orderbird.com