



Gastro-Gründerpreis 2017:

Das sind die Finalisten des größten deutschen Gründerwettbewerbs für Gastronomen

Berlin, 26. September 2017. Innovation ist ein wesentlicher Faktor in der Gastronomie. Doch auch Fleiß, Durchhaltevermögen, betriebswirtschaftliches Geschick und Gespür für den Umgang mit Personal sowie die Wünsche der Gäste sind wichtig, um aus einer guten Idee ein erfolgreiches Tagesgeschäft aufzubauen. Der Gastro-Gründerpreis prämiert und unterstützt seit 2014 die besten und innovativsten Gründungskonzepte in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Allein in diesem Jahr bewarben sich 715 Jungunternehmer mit ihren kreativen und innovativen Gründungsideen. Jetzt stehen die 15 Finalisten fest, aus denen am 16. Oktober 2017 die fünf überzeugendsten Gastronomiekonzepte in fünf Kategorien gekürt werden. Die Gewinner erhalten Preise im Gesamtwert von über 50.000 Euro und umfassende Hilfe beim Start ihres Unternehmens. Die Preisverleihung findet im Anschluss an den Gastro-Gründertag statt. Ab 18.30 Uhr werden die Sieger auf der Berlin Food Night im Kaufhaus Jandorf in Berlin ausgezeichnet.



Finalist aus Hamburg: MACAIBO – The Taste of Venezuela

Der Gastro-Gründerpreis wird in diesem Jahr zum vierten Mal verliehen. Er hat sich seit seinem Start im Jahr 2014 zum größten Gründerwettbewerb für Gastronomen im deutschsprachigen Raum entwickelt. Bei den 715 Einreichungen allein in diesem Jahr zeigen die Jungunternehmer einen hohen Grad an Kreativität, Qualität und Innovation. Außerdem vermitteln die eingereichten Projekte, dass Werte wie Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und kulturelle Vielfalt eine immer wichtigere Rolle in der Gastronomie einnehmen. Fünf der Finalisten kommen aus dem innovativen Food-Standort **Berlin**: Die **GOOD BANK** als Farm-to-Table-Food-Labor mit



horizontal angelegten Gärten, **SPOONING Cookie Dough** mit snackbarem Keksteig, das persisch inspirierte Dining-Konzept **NOUSH, Tribeca Ice Cream** mit veganem Eis und das **BRLO BRWHOUSE** mit einer Neuinterpretation von Brauhausgastronomie. Aus **Hamburg** kommen **Chickpeace Lunch**, die geflüchteten Frauen eine wirtschaftliche Perspektive bieten, und **MACAIBO - The Taste of Venezuela**, die venezolanische traditionelle Spezialitäten in die Hansestadt bringen. **Bochum** geht mit **Kimbap Spot**, einer authentischen koreanischen Küche, in das Rennen um den Gastro-Gründerpreis. Der Finalist **Mellow Monkey** aus **Gießen** ist der erste Marshmallow-Eis-Hybrid. Heimische Spezialitäten in neuem Licht serviert das **Restaurant Kropf – Bamberger Köstlichkeiten**. Mit dem **Café Namsa** aus **Innsbruck** ist ein österreichischer Finalist dabei. In diesem Café wird anerkannten Flüchtlingen eine Möglichkeit geboten, praktische Arbeitserfahrungen zu sammeln und ihre Deutschkenntnisse zu verbessern. Das **DanNi's Café** aus **Herborn** bietet eine komplett glutenfreie Karte an und das **RESTLOS Bistro** in **Erfurt** setzt auf „to go“ im Mehrweg-Pfandsystem. **Köln** stellt zwei Finalisten: Das **Café ohne Worte** für hörende und gehörlose Gäste und das **ReFOODgees**, in dem Geflüchtete und Beheimatete zusammenkommen und die Flüchtlingshilfe zusätzlich unterstützen.

Die diesjährige Jury besteht aus 14 Gastronomieexperten. Darunter unter anderem die Queen of Baking und Autorin Cynthia Barcomi, Billy Wagner, Inhaber des Speiselokals Nobelhart & Schmutzig, Sophia Hoffmann, vegane Köchin und Autorin, Heinz 'Cookie' Gindullis, Gastronom und Nachtclublegende, und Hospitality-Consultant Eva-Miriam Gerstner. Die Jury hat sich in diesem Jahr erstmalig während der Jurysitzung die folgenden fünf Siegerkategorien, in denen sie die Gewinner auszeichnet, selbst gegeben: „authentisch“, „innovativ“, „nachhaltig“, „sozial“ und „wirtschaftlich“.

Die 15 Finalisten in den fünf Kategorien mit ihren Bewerbungsvideos

Authentisch

Kimbap Spot, Bochum – <https://youtu.be/O0RqfpzWOqE>

MACAIBO – The Taste of Venezuela, Hamburg – <https://youtu.be/Z5OrnluHiWk>

NOUSH, Berlin – <https://youtu.be/IWez1zxhw8k>

Innovativ

GOOD BANK, Berlin – <https://youtu.be/KyVHoT0EHuM>

SPOONING Cookie Dough, Berlin – <https://youtu.be/z84YqDU8uwA>

Mellow Monkey, Gießen – <https://youtu.be/6ifkrUzACzg>

Nachhaltig

DanNi's Café, Herborn – <https://youtu.be/q8-VHFxUTuQ>

ReFOODgees, Köln – <https://youtu.be/sLDpUgQ2bV0>

RESTLOS Bistro, Erfurt – <https://youtu.be/UjZINymCh1k>

Sozial



Café Namsa, Innsbruck – <https://youtu.be/lpp1sFi9qlw>

Chickpeace Lunch, Hamburg – <https://youtu.be/h1DADp9xkqs>

Café ohne Worte, Köln – https://youtu.be/gS_gNtlZqBw

Wirtschaftlich

BRLO Brwhouse, Berlin – <https://youtu.be/Qp8HjNE9KaA>

Kropf - Bamberger Köstlichkeiten, Bamberg – <https://youtu.be/RbVdEU7DM7A>

Tribeca Ice Cream, Berlin – https://youtu.be/OT9_aFhL5lo

Da aller Anfang schwer ist, greift der Gastro-Gründerpreis den Gewinnern vielfältig unter die Arme: mit 5.000 Euro Anschubfinanzierung, einer professionellen Gründungsberatung, hilfreichem Know-how durch Mentoren aus der Jury und zahlreichen, für den Start unentbehrlichen Sachpreisen. Wertvolle Kontakte zu Experten und Branchenkenntnern, jederzeit offene Ohren und andauernde Medienpräsenz ergänzen die Starthilfe des Gastro-Gründerpreises weit über die Preisverleihung hinaus. Die Gründungsinitiative wird veranstaltet von orderbird, dem führenden iPad-Kassensystem für die Gastronomie.

Fakten

Preisverleihung vom Gastro-Gründerpreis 2017

@ Berlin Food Night der Berlin Food Week

Montag, 16. Oktober 2017, ab 18.30 Uhr

Kaufhaus Jandorf, Brunnenstraße 19-21, 10119 Berlin

www.gastro-gruenderpreis.de

facebook.com/gastrogruenderpreis

Über den Gastro-Gründerpreis

Der Gastro-Gründerpreis prämiert seit 2014 die besten Gründungskonzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Gründungsinitiative wird veranstaltet von orderbird, dem führenden iPad-Kassensystem für die Gastronomie. Ermöglicht wird der Gastro-Gründerpreis von den Partnern Concardis, dem erfahrenen Spezialisten für bargeldlose Zahlungen, Mastercard, dem führenden Anbieter für Zahlungsverkehrslösungen, und METRO Cash & Carry Deutschland, dem Partner für Profis. Zudem fördern den Gastro-Gründerpreis als Sponsoren Melitta Professional, dem Experten für professionelle Kaffeezubereitung, die ETL ADHOGA, die Steuerberatung für Hoteliers und Gastronomen, die Berlin School of Coffee, die Kaffeetrainer für Profis, die Berlin Food Week, die Plattform für Food-Interessierte und Branchenkenner, das Pop-up-Restaurantkonzept LADEN EIN und VEGA, der Partner für Gastronomiebedarf, sowie Radeberger Pilsner und Unibail Rodamco Deutschland, eines der führenden Shopping Center-Unternehmen. Als Medienpartner engagieren sich die fizzz und die ROLLING PIN für die Gründerinitiative für Gastronomen.

Pressekontakt

Nicole Scheplitz

Gastro-Gründerpreis/ orderbird AG

+49 (0)176 100 22 491

press@orderbird.com

orderbird AG | Ritterstraße 12-14 Aufg. 4 | 10969 Berlin

www.orderbird.com / www.gastro-gruenderpreis.de