



## PRESSEMITTEILUNG

### Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Nischen: Deutscher Gastro-Gründerpreis 2018 – Top 10 der besten Gründungsideen

Aus über 460 Bewerbungen hat die Jury des Deutschen Gastro-Gründerpreis 2018 die zehn überzeugendsten Gründungskonzepte der Gastronomie aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ausgewählt. Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Nischen sind die Schlagworte beim Deutschen Gastro-Gründerpreis 2018. Die zehn besten Ideen überzeugen durch hohe Qualität, begeistern mit Frische und verhelfen bewährten und beliebten Lebensmitteln durch innovative, perfektionierte Zubereitungsweisen zu neuem gastronomischen Glanz.

Die zehn Gründer präsentieren am 1. Februar 2018 ihre Geschäftsidee vor der Jury und haben die Chance auf eines von fünf Gründerpaketen im Wert von über 10.000 Euro. Aus den Top 10 wählt die Fachjury, darunter Experten wie Cynthia Barcomi, Patrick Rüter, KP Kofler, Billy Wagner und Eva-Miriam Gerstner, im nächsten Schritt die fünf Finalisten aus, die mit ihrer Geschäftsidee in einem Live-Pitch auf der diesjährigen INTERNORGA antreten. Die fünf Finalisten sind alle Gewinner, denn auf sie wartet jeweils ein umfangreiches Gewinnerpaket mit einer Startfinanzierung, ein Mentoring durch die Jury und zahlreiche Sachpreise. Auf der INTERNORGA entscheidet das Fachpublikum am 9. März 2018 über den Hauptgewinner. Die fünf Kandidaten pitchten direkt vor Ort und per Live-Voting wird der Sieger ermittelt. Der Hauptgewinner erhält eine Startfinanzierung in Höhe von 10.000 Euro und zusätzliche Sachpreise.

#### **Diese zehn Gründungskonzepte hat die Jury in die Top 10 gewählt:**

##### **Bantabaa Food Dealer, Berlin** – Film: <https://youtu.be/ZGFhH2EAGDI>

Bantabaa Food Dealer ermöglicht Flüchtlingen eine Ausbildung in der Gastronomie. Die Bantabaa Food Dealer selbst sind westafrikanische Flüchtlinge, die von zwei erfahrenen französischen Köchen ausgebildet werden. Sie veranstalten Caterings und verkaufen Suppen und Eintöpfe. Ergänzend unterstützt der Verein Bantabaa mit Deutschkursen, Rechtsberatung und Wohnungen.

##### **El Feo, Wien** – Film: <https://youtu.be/-e8xsdjQ9PU>

El Feo, spanisch für "Der Hässliche", ist die erste Mezcalería Wiens, die neben artisanalen Mezcalarten direkt aus Oaxaca eine kleine, feine Selektion nordmexikanischen Street-Foods anbietet. Der Name ist hier nicht Programm: die mexikanischen Spezialitäten sind wirklich köstlich und nicht hässlich.

##### **FREA, Berlin** – Film: <https://youtu.be/mXPt4JphDGs>

FREA ist ein ganzheitlicher Ort des guten Gewissens, der Genuss mit Nachhaltigkeit verbindet und keinerlei Müll produziert. Alle Lebensmittel, mit denen FREA kocht und auch alle Produkte, die bei



FREA gekauft werden können, kommen aus eigener Herstellung und von regionalen Produzenten – unverpackt, plastikfrei und zu 100 Prozent vegan.

**Freigeist, Überlingen** – Film: <https://youtu.be/eMUjN46tgSY>

Freigeist ist ein interaktives Bistro-Konzept, das Menschen mit kognitiven Schwächen wie zum Beispiel Trisomie 21 oder Autismus durch Videoprojektionen bei der Zubereitung von Speisen unterstützt. Auf diese Weise werden sowohl ein multimediales Erlebnis für die Gäste als auch Arbeitsplätze für sonst oftmals benachteiligte Menschen geschaffen.

**Isla, Berlin** – Film: <https://youtu.be/vLrb2va4ppk>

Ein gastronomisches Konzept mit Vorbildfunktion: Das Isla zeigt mit seinem Nachbarschaftscafé, dass ein ökologischer Ansatz nicht nur idealistisch, sondern auch wirtschaftlich sein kann. Dafür haben die beiden Gründer eine Kreislaufwirtschaft entwickelt, durch die nicht verwertete Backwaren oder Milchreste zu Cremes oder Ricotta für das leckere Brunchangebot am Wochenende weiterverarbeitet werden.

**Kailua Poké, Hamburg** – Film: <https://youtu.be/D2ff9AdcBAE>

Der Food-Trend Poké ist derzeit in aller Munde: Kailua Poké bringt mit seinen Poké-Bowls ein Stück Hawaii und Aloha-Lifestyle nach Hamburg. Die Gäste haben die Wahl: Entweder sie werden selbst kreativ und stellen sich ihre individuelle Bowl zusammen, oder sie entscheiden sich für eine klassisch-authentische Variante.

**Mozzarella Bar, Stuttgart** – Film: <https://youtu.be/9SyF-MGMSQk>

Richtig guten Mozzarella sucht man in Deutschland oft vergebens, die Mozzarella Bar in Stuttgart will diese gastronomische Lücke schließen und bietet ihren Gästen High-Quality-Mozzarella in vielfältigen Formen: klassisch, geräuchert, als Burrata oder mit Trüffeln verfeinert.

**Sando & Ichi, Hamburg** – Film: <https://youtu.be/eKNhnCA40oI>

Sandwiches müssen zwingend aus Brot und fettiger Mayonnaise bestehen? Sando & Ichi beweisen mit ihren selbst entwickelten, innovativen japanischen Reissandwiches das Gegenteil. Kreationen wie der "Godzilla", eine ungewöhnliche Liaison aus scharf angebratenem Rinderhack und Tofu, machen Lust auf mehr.

**Sardinen.Bar, Berlin** – Film: <https://youtu.be/0XzPJ3rxeXw>

In der Sardinen.Bar steht, wie der Name verrät, ein einziges Produkt im Fokus: die Sardine in sämtlichen nur denkbaren Variationen. Über 70 hochwertige Sardinen aus dem Ausland, die es hierzulande nirgendwo zu kaufen gibt und die rein gar nichts mit den herkömmlichen industriell gefertigten Fischkonserven gemein haben, gelangen in der Sardinen.Bar zusammen mit köstlichem Brot und saisonalen Salaten auf die Teller der Gäste.



**Underdocks, Hamburg – Film: <https://youtu.be/ZHJOw4W8Tsc>**

Die Underdocks verpassen der in die Jahre gekommenen, traditionellen Hamburger Fischbude mit #foodporn-Kreationen einen neuen Anstrich. Statt klassischem Fischbrötchen können hier Lobster Rolls, Sardinen und Chips oder Black Tiger Bowls genossen werden.

Am 20. Februar 2018 werden die fünf Kandidaten für die Live-Pitches auf der INTERNORGA bekanntgegeben. Die Preisverleihung mit Live-Voting findet am 9. März 2018 um 15:00 Uhr im Saal Chicago, Eingang Mitte, auf der INTERNORGA in Hamburg statt.

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird veranstaltet von orderbird (<https://www.orderbird.com>), dem Leaders Club Deutschland (<https://www.leadersclub.de>) und der INTERNORGA (<https://www.internorga.com>). Weitere Informationen zum Wettbewerb unter <https://www.gastro-gruenderpreis.de> und auf Facebook unter <https://www.facebook.com/gastrogruenderpreis>.

**Ansprechpartnerin für Medien**

Nicole Scheplitz  
Deutscher Gastro-Gründerpreis / orderbird AG  
Tel.: +49.176. 100 22 491  
[press@orderbird.com](mailto:press@orderbird.com)  
[www.orderbird.com](http://www.orderbird.com)

**Ansprechpartnerin für Teilnehmer**

Ariane Petschow  
Deutscher Gastro-Gründerpreis  
Tel.: +49 (0) 162 26 33 217  
[teilnahme@gastro-gruenderpreis.de](mailto:teilnahme@gastro-gruenderpreis.de)  
[www.gastro-gruenderpreis.de](http://www.gastro-gruenderpreis.de)

**Über die orderbird AG**

orderbird (<http://www.orderbird.com>) bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für mehr als 8.000 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 finanzamtkonforme 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**

Nicole Scheplitz, Tel.: +49 (0)176 100 22 491, E-Mail: [press@orderbird.com](mailto:press@orderbird.com)

**Über die INTERNORGA**

Die INTERNORGA ist die Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 nationale und internationale Aussteller über 95.000 Fachbesuchern ihre Produkte, Trends und Innovationen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Begleitet wird die Messe durch international besetzte Fachkongresse, 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. Seit 1921 findet die Messe im Herzen der Hansestadt Hamburg statt. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2018 unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com), [www.facebook.com/internorga/](https://www.facebook.com/internorga/), [www.instagram.com/internorga/](https://www.instagram.com/internorga/)

**Kontakt INTERNORGA**

Andrea Paechnatz, Tel.: +49 (0)40/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnatz@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnatz@hamburg-messe.de)



#### **Über Leaders Club Deutschland AG**

Wir, der Leaders Club, sind eine Gemeinschaft für Charaktere der Gastronomie und unsere Partner, welche 2001 gegründet wurde und aktuell über 320 Mitglieder aus 160 Unternehmen der Branche zählt. Netzwerken, Kompetenz weitergeben, Startups und junge Gastronomen fördern und untereinander Hilfe anbieten sind unsere Herzensangelegenheiten. Unser durchweg ehrenamtliches Engagement wird belohnt mit Inspiration, wertvollen Erfahrungen und der Weiterentwicklung unserer Branche.

#### **Kontakt Leaders Club Deutschland AG**

Elina Schniewind, Tel.: +49 (0)40/530 23 12-60, E-Mail: [info@leadersclub.de](mailto:info@leadersclub.de)