

Pressemitteilung

Deutscher Gastro-Gründerpreis 2024: Jetzt bewerben für die begehrte Branchenauszeichnung!

- **Heiße Phase für die Teilnahme läuft bis zum 8. Dezember 2023**
- **Jury bewertet Innovationskraft, Wirtschaftlichkeit und Persönlichkeit**
- **Finale mit Live-Pitches am 9. März 2024 auf der INTERNORGA in Hamburg**

Große Emotionen, spannende Entscheidungen und Gründerinnen und Gründer, die das Fachpublikum mit ihren innovativen Ideen und ihrer motivierenden Energie begeistern: All das ist der Deutsche Gastro-Gründerpreis, den die INTERNORGA, Leitmesse für den Außer-Haus-Markt, der Leaders Club Deutschland und der Kassensystemhersteller orderbird in jedem Jahr an die aufregendsten jungen Konzepte in der Gastronomie verleihen. Jetzt ist es wieder so weit: Die Bewerbungsphase läuft bereits – noch bis zum 8. Dezember 2023 können Nachwuchsgastronominen und -gastronomen ihre Unterlagen unter www.gastro-gruenderpreis.de einreichen. Der Sieger oder die Siegerin wird im großen Finale am 9. März 2024 auf der INTERNORGA ermittelt.

Hamburg, 08.09.2023. Gerade in herausfordernden Zeiten sind Branchenpreise Ansporn, Inspiration und Belohnung für diejenigen, die sich nicht von ihren Träumen abbringen lassen, ihre Ideen in die Tat umsetzen, sich durchbeißen und mit ihrer Leidenschaft die Welt nachhaltig prägen und verändern. Der Deutsche Gastro-Gründerpreis honoriert diesen außergewöhnlichen Unternehmergeist in der Gastronomie bereits seit Jahren mit viel Aufmerksamkeit der Branchenöffentlichkeit sowie großartigen Preisen und gilt längst als wichtigste Auszeichnung für den gastronomischen Nachwuchs im deutschsprachigen Raum.

Auch 2024 heißt es deshalb wieder: „The winner is ...!“. Tanja Goldstein weiß genau, wie sich dieser Moment anfühlt. Die Stuttgarterin gewann 2023 mit ihrer veganen Zero-Waste-Erlebniswelt Heaven's Kitchen: „Der Sieg hat sich einfach nur sensationell angefühlt! Der Preis bedeutet in erster Linie für das ganze Team eine Anerkennung für unsere Arbeit. Dass es uns gelungen ist auf überregionaler Ebene zu gewinnen, macht uns wahnsinnig stolz und dankbar.“ Der guten Entwicklung der Heaven's Kitchen hat die Aufmerksamkeit durch den Deutschen Gastro-Gründerpreis noch einmal zusätzlichen Schwung verliehen. „Außerdem sind das neue Netzwerk und die Beratung durch die Profis vom Leaders Club eine echte Bereicherung und haben uns schon in vielen Bereichen weitergeholfen“, unterstreicht Goldstein.

Voraussetzung für die Bewerbung ist, dass das Konzept in Deutschland, Österreich oder der Schweiz weniger als zwei Jahre am Markt ist. Bewertet werden Kriterien wie Innovationskraft, Wirtschaftlichkeit und die Persönlichkeit der Gründenden. Tanja Goldstein ruft alle Kolleginnen und

Kollegen auf, sich zu beteiligen: „Jede oder jeder, der oder die gerne die Herausforderung sucht und einfach wissen möchte, ob ihr beziehungsweise sein Konzept auch außerhalb der eigenen Bubble und der Komfortzone tragfähig ist, sollte sich unbedingt bewerben. Das ehrliche Feedback der Jury und das Erlebnis bei der gesamten Wettbewerbsphase sind an sich schon ein großer Gewinn!“

Dreistufiges Auswahlverfahren

Das bewährte Prozedere des „DGGP“ bleibt auch in diesem Jahr unverändert: Aus allen Bewerbungen, die bis zum 8. Dezember 2023 auf www.gastro-gruenderpreis.de eingehen, trifft ein Kreis aus Experten und Expertinnen eine Vorauswahl von neun Konzepten. Anschließend bestimmt ein Voting auf den Social-Media-Kanälen des Deutschen Gastro-Gründerpreises den oder die zehnte am Halbfinale teilnehmende Person. Aus den Top Ten wählt anschließend die Jury aus Gastronominnen und Gastronomen, Branchenfachleuten und Vertretenden von Leaders Club, INTERNORGA und orderbird die fünf am Finale teilnehmenden Personen aus. Diese dürfen sich schon einmal über ein exklusives Siegerpaket, unter anderem gesponsert von Coca-Cola und Melitta Professional, freuen. Darin enthalten sind zum Beispiel eine Gastro-Kasse von orderbird inklusive iPad, zwei Jahre Gastmitgliedschaft im Leaders Club, ein professionelles Fotoshooting und weitere tolle Preise.

Der Höhepunkt des Wettbewerbs ist das große Finale am 9. März 2024: Auf der INTERNORGA haben die fünf Finalisten oder Finalistinnen jeweils zehn Minuten Zeit, sich und ihr Konzept den rund 300 Branchenvertretenden und den per Stream zugeschalteten Social-Media-Fans in ganz Deutschland zu präsentieren. Sie entscheiden über den Hauptgewinner oder die Hauptgewinnerin, dem oder der zusätzlich 10.000 Euro als Startkapital, eine Beratung durch den Leaders Club Deutschland zur Weiterentwicklung des eigenen Konzepts sowie die Teilnahme am Internationalen Foodservice-Forum im Rahmen der INTERNORGA winken. Ob, wie im vergangenen Jahr, wieder ein Sonderpreis für herausragendes soziales Engagement verliehen wird, legt die Jury aufgrund der eingereichten Bewerbungen fest.

Dynamik und Gründerpower: Die Macherinnen und Macher von morgen

Leaders Club-Präsident und Jurymitglied Marc Uebelherr freut sich schon auf die neue Runde im Wettbewerb: „Die Dynamik und Power der Gründenden beeindrucken uns jedes Jahr aufs Neue. Beim Deutschen Gastro-Gründerpreis treffen die Visionen der Macherinnen und Macher von morgen auf die Erfahrung langjährig erfolgreicher Profis: die perfekte Kombination, um die deutsche Gastronomie auf dem Weg in die Zukunft voranzubringen. Deshalb gilt für alle Gründenden: Bewerbt euch jetzt und seid dabei!“

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.gastro-gruenderpreis.de und den Social-Media-Kanälen.

Bildmaterial von Jurysitzung und Finale 2023 sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie hier: [HIER](#)

Ansprechpartnerin für Medien und Teilnehmende:

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG

Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski

E-Mail: teilnahme@gastro-gruenderpreis.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 8. bis 12. März 2024 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 www.internorga.com sowie Social Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: [Hier](#)

Pressemitteilungen: www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen

Pressekontakt:

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: annika.meyer@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 234 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 Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG:

Anke Noertersheuser / Tel. +49 162 – 286 84 30 / E-Mail: noertersheuser@leadersclub.de

Luca Lewandowski | Tel.: +49-0162-784 17 34 | E-Mail: lewandowski@leadersclub.de

Weitere Informationen auf der Website leadersclub.de sowie auf den Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Über orderbird

orderbird (www.orderbird.com) bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für Individualgastronom*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 Point-of-Sale-Systeme mit integriertem Bezahlssystem 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 erweiterte orderbird sein Angebot an integrierten Kassenslösungen um eine mobile Android-Kasse. Die smarte Point-of-Sale-Lösung kombiniert Kassenssoftware, Kartenleser, Bondrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassensichV. Die orderbird GmbH wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 120 Mitarbeitende an den Standorten Berlin und Wien.

Kontakt orderbird GmbH:

Laika Communications | E-Mail: press@orderbird.com