

Pressemitteilung

The show must go on(line)!

Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises findet digital statt

- 5 Gewinner-Konzepte trotzen der Krise dank kreativer Ideen
- Digitale Plattform **IDX_FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA** überträgt Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises in Echtzeit
- Publikum wählt live den Hauptgewinner
- Hauptgewinner erhält zusätzlich 5.000 Euro Preisgeld

Hamburg, 15. Februar 2021: Das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreis 2020, das im letzten Jahr Corona-bedingt abgesagt werden musste, wird am 16. März 2021 ab 15 Uhr im Rahmen der [IDX FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA](#) (IDX_FS Expo) nachgeholt. Anders als in den Vorjahren wird die Veranstaltung, die von der [INTERNORGA](#), dem [Leaders Club Deutschland](#) und dem Kassensystemanbieter [orderbird](#) ausgerichtet wird, in diesem Jahr in den digitalen Raum verlegt. So finden die Pitches, Interviews sowie die Moderation live vor Ort in Hamburg statt und können in Echtzeit von den Gästen und Teilnehmer*innen über die Website des digitalen Events IDX_FS Expo besucht werden. Bereits im Vorjahr entschieden die Organisatoren des Deutschen Gastro-Gründerpreises, den Hauptgewinn in Höhe von 10.000 Euro solidarisch unter den fünf Gewinner-Teams aufzuteilen. Das Gastro-Konzept, das nun am 16. März von den Zuschauer*innen zum Sieger gewählt wird, erhält zusätzlich 5.000 Euro.

Die Initiatoren freuen sich, dass alle Gewinner*innen aus dem letzten Jahr der Krise getrotzt haben und im nachgeholtten Finale ihre innovativen Konzepte vorstellen.

“Gerade für Gastro-Gründer*innen war das letzte Jahr eine große Herausforderung“, erläutert Patrick Rüther, Jurymitglied und Vorstandsvorsitzender des Leaders Clubs Deutschland. “Wir mussten erleben, wie viele Unternehmen, die gerade in den Startlöchern steckten und Großes vorhatten, von der Pandemie ausgebremst oder sogar vollständig verschluckt wurden. Umso glücklicher sind wir, dass unsere fünf Gewinner-Teams bislang allesamt verhältnismäßig gut durch die Krise gekommen sind. Statt sich abschrecken zu lassen und den Kopf in den Sand zu stecken, haben sie ihre Konzepte mit viel Kreativität, Flexibilität und Engagement an die

vorherrschende Situation angepasst. Das macht uns als Mentoren mächtig stolz und bestätigt, dass wir die richtige Wahl getroffen haben!”

So ist [Die Fette Beete](#), mit ihrer saisonalen Gemüseküche aus Krefeld in das Liefer- und Take-Away-Geschäft eingestiegen. Dank vergrößerter Restaurantfläche konnten im Sommer das Terrassen Geschäft und die Kochkurse Corona konform wieder aufgenommen werden. Im Dezember gab es zudem eine Weihnachtsbox, mit der das vegane Fünf-Gänge-Festmenü direkt nach Hause geliefert werden konnte. “Generell gab es für uns tatsächlich auch Positives in der Krise zu entdecken”, bestätigen die Gründerinnen Kristina Mohr und Jessica Wolf. “Wir haben gelernt flexibel auf neue Situationen zu reagieren und waren überwältigt vom Zusammenhalt unseres Teams sowie der Unterstützung unserer Gäste.”

Die iranischen Dr. Sahar und Dr. Forough Sodoudi die mit [Dr & Dr Middle Eastern Culture and Food Lab](#) die persische, arabische und israelische Küche vereinen, konnten ihr Konzept ebenfalls an die neue Situation anpassen. So liefern auch sie ihr hausgemachtes Essen, wie die nahöstliche Mezze Platte, für den Verzehr direkt zu ihren Gästen nach Hause. “Unser Private Dining Konzept, bei dem wir bis zu zwei Haushalte, natürlich unter Einhaltung der derzeitigen Kontaktbeschränkungen bekochen, war sicherlich unser Highlight”, schwärmen die beiden Schwestern. “Damit konnten wir die Herzen unserer Zielgruppe gewinnen, was uns enorm motiviert hat. Auch wenn die letzten Monate nicht einfach waren, wir geben nicht auf. Denn wir glauben an unser Konzept und unseren Erfolg.”

Auch die Borkumer Korn Bar [Geeske & der swarte Roelf](#) konnte mit ausreichend Platz und frischer Meeresluft im Sommer wie geplant öffnen. Frieda Lekscha setzt mit ihrem Team vor allem auf Achtsamkeit und Nachhaltigkeit, um in diesen perspektivlosen Zeiten etwas beizutragen, von dem ihre Mitmenschen profitieren. So haben sie den [Borkumgutschein.de](#) für Borkumer Unternehmen ins Leben gerufen, mit dem sie innerhalb von sechs Wochen einen hohen fünfstelligen Betrag eingenommen haben. “Wir haben gelernt, dass man sich neu erfinden kann”, fasst Frieda Lekscha die Erlebnisse des letzten Jahres zusammen. “Und dass die bedingungslose Loyalität der Mitarbeiter*innen, Kolleg*innen und Gäste einfach Mut macht. Wir sind uns sicher, dass das Wiedersehen damit umso schöner wird.”

Das selbsternannte Lieblingskrisenteam von Hamburgs [Klinker](#) beschreibt seine Situation kurz und bündig: “Leisten ist: Wollen mal Können mal Dürfen. Wir dürfen momentan nicht, was wir wollen und können, und deshalb ist einfach zu.” Tatenlos waren die drei Klinkers im letzten Jahr

jedoch ganz und gar nicht. So haben sie im Oktober kurzerhand [Zühlkes Weinbar](#) im Eppendorfer Weg in Hamburg übernommen, damit, wie sie sagen “die dritten Orte Hamburgs erhalten bleiben” – also Orte der Begegnung und des Ausgleichs, außerhalb von Arbeit und Zuhause. Zwar bleibt auch diese Bar momentan geschlossen, Mittwoch bis Samstag findet aber ein Außer-Haus Weinverkauf statt.

Ob Corona oder nicht: Daniela Weinhold und Nastasia Broda vom veganen [Banana Leaf](#) (ursprünglich Urban Pop up Food) aus München sind Gastro-Nomaden – immer auf der Reise und ohne feste Location. “2020 haben wir im Grunde genau das gemacht, was wir immer machen”, erklärt Daniela Weinhold. “Die Krise hat uns noch mutiger und kreativer werden lassen. So konnten wir Formate ins Leben rufen, die wir sonst vielleicht nie umgesetzt hätten.” In Zusammenarbeit mit Partnern veranstalteten die beiden mehrere Pop ups. Dazu gehörte zum Beispiel ein Pop up Picknick im Englischen Garten, bei dem die Gäste ihre Boxen einfach vorbestellen, und sich anschließend ihren Picknickplatz um den Imbiss herum aufbauen konnten. Für private Corona konforme Events gab es zudem ein “Rundum-Sorglos-Paket” der Picknick Boxen. Seit dem Winter werden monatlich vegane Brunch Boxen zur Abholung angeboten.

Weitere Informationen zu den einzelnen Gewinner-Konzepten können [hier](#) eingesehen werden.

Vom 15. bis 17. März überträgt die INTERNORGA sämtliche Eventformate mithilfe von Fernsehtechnik und der eigens hierfür lancierten Plattform [IDX FS](#) live ins Internet. Unterstützt wird der Wettbewerb auch in diesem Jahr von den Unternehmen [Coca Cola European Partners](#), [Melitta Professional](#) und [ETL ADHOGA](#).

Das Finale steht allen Interessent*innen offen und schon jetzt freuen sich die Initiatoren auf eine zahlreiche Zuschauerzahl. Für den Zugang der Teilnehmer*innen bedarf es dabei einer einmaligen Registrierung über diesen [Link](#).

Journalisten können sich ab sofort unter <https://idxfs.de/press> akkreditieren. Weitere Pressemitteilungen, Bildmaterial und Videos stehen dort ebenfalls zum Download verfügbar.

Weitere Informationen für Aussteller und Besucher stehen unter <http://idxfs.de/> zur Verfügung.

Über die INTERNORGA

Die INTERNORGA ist seit 100 Jahren die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien und findet jährlich im März auf dem Gelände der Hamburg Messe und Congress statt. Aufgrund der Corona-Pandemie kann die Veranstaltung im März 2021 nicht physisch stattfinden. Stattdessen findet die erste [IDX FS International Digital Food Services Expo powered by INTERNORGA](#) vom 15. bis 17. März 2021 digital statt.

Weitere Informationen zur INTERNORGA auf der [Website](#) sowie im Social Web:



Kontakt INTERNORGA:

Andrea Paechnatz, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: andrea.paechnatz@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 320 Mitgliedern aus 160 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.

Kontakt Leaders Club Deutschland AG:

Elina Schniewind, Mobil: +49 (0)173/4736128, E-Mail: schniewind@leadersclub.de
www.leadersclub.de

Über die orderbird AG

orderbird bietet intuitive Softwarelösungen und Zusatzservices für Individualgastronomen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Frankreich. Mehr als 10.000 orderbird POS-Geräte sind dabei im Einsatz. 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 110 Mitarbeiter an den Standorten Berlin und Wien. Zu den Investoren zählen unter anderem METRO, ALSTIN und Concardis.

Kontakt orderbird AG:
Laika Communications,
julia.murray@laika.berlin
www.orderbird.com

Julia Murray, Mobil: +49 (0)174/3274850, Email: