

Ideen für die Zukunft



Deutscher Gastro Gründerpreis 2023 ging an Tanja Goldstein aus Stuttgart für ihre Heaven's Kitchen / Foto: Hamburg Messe und Congress / Michael Zapf

Das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises gehört zu den Highlights auf der Internorga in Hamburg. Auch bei der diesjährigen Endausscheidung begeisterten die Gründer mit ihren Ideen für die Zukunft der Branche. Angetreten waren sechs Start-ups, von denen sich fünf im Finale dem Votum von Publikum und Live-Stream-Zuschauern stellten. Die meisten Stimmen und damit den Hauptpreis ergatterte Tanja Goldstein für die von ihr gegründete Heaven's Kitchen in Stuttgart. Das zuka solicafé des Vereins zusammen leben aus Freiburg erhielt einen Sonderpreis, mit dem die Jury das Engagement für Inklusion und Nachhaltigkeit des Sozialprojekts würdigte.

„Ich bin überglücklich!“ mit einem Sieg habe ich wirklich nicht gerechnet!“, so Goldstein. Die diesjährige Gewinnerin des Deutschen Gastro Gründerpreises von Internorga, orderbird und Leaders Club realisierte 2022 ihren Traum von einem veganen Frühstückscafé, das außerdem die Vision von einer gastronomischen Zero-Waste-Kreislaufwirtschaft verfolgt und mit einer eigenen Kompostieranlage auf dem Weg der Müllvermeidung vorausmarschiert. Die Gastronomie ist eingebettet in ein Gesamtkonzept bestehend aus der Vermietung von Büroflächen an Firmen und einer Event-Location mit Showküche sowie einer Rooftop-Fläche für bis zu 150 Gäste.

Als Gewinnerin des Hauptpreises darf sich Goldstein über 10.000 Euro Siebprämie und eine 40-stündige Beratung durch den Leaders Club Deutschland freuen. „Ich kann allen Gründern und Gründerinnen nur raten, beim Deutschen Gastro Gründerpreis mitzumachen“, resümiert Goldstein die aufregenden Wochen, die hinter ihr liegen. „Es lohnt sich wirklich!“ die

Branche braucht mehr neue Gastronomie!?

Alle Finalisten sind Gewinner

Auch die anderen vier Finalisten sind beim Deutschen Gastro Gründerpreis Gewinner. Sie gehören zu den vielversprechendsten gastronomischen Startups des Landes und haben die Jury im Halbfinale mit ihrem USP und Innovationsgrad, den Erfolgsaussichten und wirtschaftlicher Rentabilität sowie nicht zuletzt mit ihren begeisternden

Gründerpersönlichkeiten überzeugt. Bballi, Klein-Kebabheim, Oni&Lu sowie Wine in the Hood erhalten wie die Hauptgewinnerin wertvolle Preise, darunter mediale Unterstützung, eine Gastro-Kasse von orderbird inklusive iPad Air, zwei Jahre Gastmitgliedschaft im Leaders Club Deutschland, Mentorenbetreuung durch die Jury, eine Gründungsberatung durch die ETL ADHOGA, ein professionelles Fotoshooting sowie die Teilnahme am Internationalen Foodservice Forum.

Sonderpreis ehrt soziales Engagement

Dem Phänomen, dass Gastronomie auch immer häufiger Teil eines übergreifenden sozialen Projekts ist, trägt die Jury in diesem Jahr außerdem mit einem einmalig vergebenen Sonderpreis für das zuka solicafé, Freiburg Rechnung. Das Café des gemeinnützigen Vereins zusammen leben kämpft für gesellschaftliche und kulturelle Teilhabe benachteiligter Gruppen, gegen Diskriminierung und für eine klimagerechte Ernährungswende. ?Wir sind beeindruckt von dem unermüdlichen Engagement der Gründer und davon, wie Essen und Trinken im zuka solicafé dazu beitragen, Menschen in schwierigen Lebenssituationen eine Heimat und eine Perspektive zu geben?, lobt Leaders Club-Präsident Marc Uebelherr. ?Wir wollen das als Jury unbedingt honorieren, glauben aber, dass es unfair wäre, hier dieselben Maßstäbe anzulegen, wie an Start-ups, die ohne ehrenamtliche Unterstützung im Wettbewerb mit der ganzen Branche stehen. Die Vergleichbarkeit ist hier einfach nicht gewährleistet. Deshalb haben wir uns entschlossen, in diesem Jahr einen Sonderpreis zu vergeben.?

Das zuka solicafé erhält zusätzlich zum Gründerpaket ebenfalls 10.000 Euro als Preisgeld von ETL ADHOGA und Leaders Club sowie die Beratung durch den Leaders Club, um seine Arbeit für eine inklusivere, sozial und ökologisch nachhaltigere Gesellschaft fortzusetzen. ?Wir fühlen uns unglaublich?, kommentiert Gründerin Leonora Lorena den Preis. ?Gerade weil es auch ein Sonderpreis für unser soziales Engagement ist. Das Geld investieren wir in eine dringend benötigte neue Lüftungsanlage.? Mit-Gründerin Sophia Maier ergänzt: ?Wir sind extrem dankbar, denn wir können nur mit Unterstützung aus der ganzen Gesellschaft unsere Ziele erreichen.?

Den Preis überreichte Erich Nagl, Vorstand ETL ADHOGA: ?Das zuka solicafé ist zukunftsweisend in drei wesentlichen Punkten: Der Abbau von Vorurteilen gegen jedwede Person, ein friedliches Miteinander und die klimaneutrale Ernährungswende sind gesamtgesellschaftliche Aufgaben, denen sich die Gastronomie, die sich gerne als Wohnzimmer eben dieser Gesellschaft versteht, stellen muss. Die Gründer und Gründerinnen tun dies mit beeindruckender Konsequenz, das möchten wir mit dem Sonderpreis wertschätzen und sie ermutigen, diesen Weg weiterzugehen.?

?Wir sind wirklich überwältigt von den Gründern und Gründerinnen, die nach drei Jahren Pandemie mit solchen mutigen und ambitionierten Formaten die Gastronomie bereichern?, fasste Moderator Michael Kuriat das Finale zusammen. ?Sie alle tragen dazu bei, aus unserer

Branche die beste der Welt zu machen. Darauf können wir sehr stolz sein!?