

MESSEN & EVENTS

Purino gewinnt Leaders Club Award



Alle Teilnehmer mit ihren Palmen / Foto: Leaders Club Deutschland AG

Im November standen wieder sechs für den nationalen Leaders Club Award nominierte herausragende Gastro-Konzepte im Mittelpunkt eines großen Galaabends, der in diesem Jahr im Bremer GOP Theater stattfand. Nach spannenden Pitches durfte schließlich Frank Klix die Goldene Palme für das Purino Rebels Kitchen mit nach Krefeld nehmen.

Über Silber freute sich C.O.P aus Wien, die Bronzene Palme steht ab sofort im Happa in Berlin. Sieger Klix war beinahe sprachlos. ?Damit habe ich überhaupt nicht gerechnet. Ich freue mich sehr für die Purino-Familie, dass ein so emotionales Konzept sich in einem solchen Wettbewerb durchsetzen kann!?

Wie jedes Jahr war auch der Leaders Club Award 2023 ein Treffen des Who is Who der deutschen und österreichischen Gastro-Branche sowie ihrer befreundeten Kollegn aus anderen europäischen Ländern: Rund 400 Gäste hatten im ausverkauften Bremer GOP Theater die Wahl aus sechs ebenso unterschiedlichen wie zukunftsweisenden neuen Gastronomie-Ideen aus Deutschland und Österreich, die in diesem Jahr ins Rennen um die Goldene Palme des nationalen Entscheids gegangen waren. Von KI-kreierter Kulinarik und digital gestützter Frischeküche für die ganze Familie über kreatives Fusion-Cooking auf Basis levantinischer Tradition und einen mexikanischen Kitchenclub für Early Birds und Nachtschwärmer bis hin zu regionalem Slow Food auf Spitzen-Niveau und pflanzenbasierter Bio-Gastronomie mit konsequent gelebter Nachhaltigkeit reichte das Spektrum der konzeptionellen Impulsgeber für die Branche. Ihnen allen hatte ein etwa 20-köpfiger Expertenkreis im Vorfeld eine besonders kreative Strahl- und Innovationskraft für die

gesamte Branche attestiert, die ihre Macher bei ihren Live-Präsentationen vor dem Fachpublikum unter Beweis stellten.

Allen ebenfalls gemeinsam: ein hoher Emotionalitätsfaktor, kompromissloser Qualitätsanspruch sowie radikal gastfokussiertes Denken und Tun. Kein Wunder, dass die Entscheidung bei der Abstimmung durch das Publikum denkbar knapp ausfiel: Sieger Frank Klix konnte sein Glück zunächst kaum fassen ?Wir freuen uns riesig. Mein Dank gilt meinem gesamten Team und allen, die diesen wunderbaren Abend möglich gemacht haben!?

Digital gestützte Frischeküche für die ganze Familie

In seiner Ende 2021 eröffnete Purino Rebels Kitchen kulminiert Frank Klix die Aushängeschilder seiner verschiedenen Erfolgskonzepte, mit denen er seit mehr als 20 Jahren am Niederrhein Hospitality-Highlights setzt ? von der hausgemachten Pizza und Pasta über Dry Aged Beef vom 800-Grad-Grill bis hin zu vitalisierendem Soulfood mit vielfältigen vegetarischen und veganen Speisen sowie Fisch in Sashimi-Qualität. Damit macht das einer Markthalle nachempfundene Restaurant in einem 1.500 Quadratmeter großen, von Stararchitekt Mies van der Rohe entworfenen Industrie-Loft mit akzentuiertem Design aus Stahl-, Glas- und Backsteinelementen die ganze Familie satt und glücklich ? zumal Kinder bis sechs Jahre kostenfrei essen und trinken. 300 Gäste finden innen Platz ?nach Wunsch an langen Tafeln oder auf der Couch am Kamin. Die Fleisch-Connaisseurs unter ihnen dürfen sich hier ihr Stück selbst an der offenen Metzgertheke aussuchen und zuschneiden lassen, während der ?Green Garden? für Pflanzenfreunde reiche Ernte bereithält. Täglich frisch hergestellte Saucen, Pestos oder Limonaden erfreuen die Gäste ebenso wie smarte digitale Tools, welche die Mitarbeiter entlasten, die Produktivität erhöhen und so den Charme der Individualgastronomie mit einem durchdachten technologischen System in Einklang bringen. Damit mehr Zeit fürs Wesentliche bleibt: perfekte Gastfreundschaft.