gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Innovation, Nachwuchs, Unternehmertum



Die Bewerbung für den Internorga Zukunftspreis läuft bis 10. Januar 2027 / Foto: Internorga

Für alle drei Awards der Leitmesse läuft die Bewerbungsphase. Unternehmen bewerben sich bis zum 10. Januar 2027 um den Internorga Zukunftspreis 2027. Junge Köche haben für den Next Chef Award Zeit bis zum 31. Dezember 2026. Gründer können sich bis zum 23. November 2026 für den Deutschen Gastro-Gründerpreis bewerben. Vergeben werden alle drei Auszeichnungen während der Messe vom 12. bis 16. März 2027 in Hamburg.
Gemeinsam machen sie sichtbar, wer die Zukunft von Hospitality und Foodservice gestaltet. Der Bedarf an neuen Lösungen ist groß. Die Fachkräfte fehlen, Nachhaltigkeit und Digitalisierung verändern die Abläufe und die Bedürfnisse der Gäste wandeln sich. Genau darauf geben die prämierten Unternehmen, Konzepte und Talente Antworten. Dabei steht jeder Award für ein eigenes Zukunftsthema: der Internorga Zukunftspreis für Innovation, der Next Chef Award für die Förderung des Nachwuchses und der Deutsche Gastro-Gründerpreis für Unternehmertum. Zusammen machen sie Entwicklungen sichtbar, bevor diese zum Branchenstandard werden.
?Unsere Awards fördern bewusst Gründer- und Unternehmertum?, sagt Matthias Balz, Director Internorga. ?Dahinter stehen Betriebe, Gründende und junge Talente, die nicht auf Antworten warten, sondern sie selbst liefern. Diesem Engagement möchten wir bewusst eine Bühne geben.?
Internorga Zukunftspreis: Über die Vergabe entscheidet eine unabhängige Jury
Der Zukunftspreis zeichnet seit 2011 Unternehmen aus, die mit innovativen, nachhaltigen und wirtschaftlich tragfähigen Lösungen die Zukunft von Hospitality und Foodservice

gestalten. Wer ihn erhält, entscheidet eine unabhängige Fachjury. Sie bewertet nicht nur Ideen, sondern vor allem marktreife Konzepte mit messbarem Nutzen für die Branche. Gerade diese Unabhängigkeit macht den Preis glaubwürdig und zu einem Trendbarometer für den gesamten Außer-Haus-Markt.

Wie konkret die Antworten ausfallen, zeigen die Ausgezeichneten 2026. goodBytz aus Hamburg setzt mit einer autonomen Roboterküche beim Fachkräftemangel an. Die Servicegesellschaft Nordbaden erreicht in der Gemeinschaftsverpflegung mehr als 20 Prozent Bio-Anteil. Algenwerk liefert frische Spirulina aus Dresden als funktionelle Lebensmittelzutat. Bewerben können sich Unternehmen in den Kategorien Technik & Ausstattung, Nahrungsmittel & Getränke sowie Gastronomie & Hotellerie. Die Teilnahme ist kostenlos. Alle Informationen zur Bewerbung:
internorga.com/awards/internorga-zukunftspreis

Mehr als zehn Jahre Bühne für junge Kochtalente

Beim Next Chef Award stehen junge Talente im Mittelpunkt. Weil Fachkräfte fehlen, rückt die Förderung des Nachwuchses stärker in den Fokus. Ins Leben gerufen wurde der Nachwuchswettbewerb 2016 gemeinsam mit Johann Lafer. Teilnehmen können Köche bis 30 Jahre aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Voraussetzung ist eine abgeschlossene Kochausbildung. Bewerbungen sind bis zum 31. Dezember 2026 über das Formular auf internorga.com möglich.

Aus allen Einsendungen werden 18 Teilnehmende ausgewählt. In drei Challenges treten sie am 14. und 15. März 2027 live vor Publikum gegeneinander an. Bewertet werden sie vor Ort von einer Jury aus Spitzenköchen wie zum Beispiel Marco Müller, Robin Pietsch, Cornelia Poletto oder Tim Mälzer. Die sechs Besten erreichen das Finale am 15. März 2027 auf der Internorga. Dort müssen sie ein Gericht von Johann Lafer ohne Rezept möglichst exakt nachkochen. Zu gewinnen gibt es unter anderem Highend-Küchentechnik von Pacojet, ein hochwertiges Messerset von KAI und vieles mehr. Den Titel Next Chef 2026 gewann zum zehnjährigen Jubiläum Katharina Aichhorn, damals Köchin im Brenners Park Hotel in Baden-Baden.

?Wer jungen Köchinnen und Köchen Vertrauen schenkt, sichert die Zukunft unserer Küchen?, sagt Johann Lafer, Mitinitiator des Wettbewerbs. ?Beim Next Chef Award zeigen sie live, was in ihnen steckt: Kreativität, Handwerk und den Mut, sich vor Publikum zu beweisen. Genau solche Talente braucht die Gastronomie.?

Deutscher Gastro-Gründerpreis: früher Blick auf neue Geschäftsmodelle

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis richtet sich an Gründer. Er zeigt früh, welche Ideen und Geschäftsmodelle die Gastronomie künftig prägen könnten. Initiiert wird er von der Internorga, dem Leaders Club Deutschland und orderbird. Bewerben können sich Volljährige mit einem Betrieb in Deutschland, Österreich oder der Schweiz. Er muss nach dem 1. April 2025 eröffnet haben oder bis Ende 2027 eröffnen. Bewerbungsschluss ist der 23. November 2026.

Die Jury bewertet Innovation, Wirtschaftlichkeit und Gründerpersönlichkeit. Die zehn besten Bewerberinnen und Bewerber stellen sich persönlich vor, danach wählt die Jury fünf Finalisten aus. Jedes dieser Teams erhält ein Gründerpaket im Wert von mehr als 10.000 Euro. Am 12. März 2027 präsentieren die fünf ihr Konzept live auf der Internorga und im Livestream. Über den Hauptgewinn entscheidet dann das Publikum per Live-Abstimmung,

online oder vor Ort. Er umfasst ein Gesamtpaket im Wert von 100.000 Euro, davon 50.000 Euro als Geldprämie. 2026 ging der Deutsche Gastro-Gründerpreis an NOI aus Köln. Das italienische Restaurant steuert Personal- und Speiseplanung, Einkauf und Tischbelegung mit digitalen Tools und KI.