



## Pressemitteilung

### Deutscher Gastro-Gründerpreis 2024: 10 Start-ups pitchten am 2. Februar vor der Jury

- **Neun Halbfinalistinnen und -finalisten überzeugen die Jury**
- **Café Ütelier gewinnt das Social-Media-Voting**
- **Gremium aus Expertinnen und Experten wählt die fünf Finalistinnen und Finalisten aus**

Jetzt erst recht, könnte man als Titel über den diesjährigen Deutschen Gastro-Gründerpreis schreiben. Denn gerade in herausfordernden Zeiten gebührt mutigen Gründenden und ihren zukunftsweisenden Ideen besonders viel Lob und Aufmerksamkeit. Deshalb ist die Jury aus erfahrenen Gastronomie-Profis auch in diesem Jahr sehr stolz auf die insgesamt zehn jungen Start-ups, die es ins 2024er Halbfinale geschafft haben. Fünf von ihnen gehen beim großen Live-Finale am 8. März auf der INTERNORGA, der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt in Hamburg, ins Rennen um den Hauptgewinn.

**Hamburg, 17. Januar 2024.** Beste Aussichten für die Kreativität und Vorwärtsenergie der Gastronomie in Deutschland: Auch in diesem Jahr haben sich sehr viele Start-ups beim Deutschen Gastro-Gründerpreis beworben. Aus allen Teilnehmenden hat die Jury vorab diejenigen ausgewählt, die sie in den Kategorien Innovation, Wirtschaftlichkeit und Persönlichkeit der Gründenden am meisten überzeugen konnten. Von Hummus über Waffeln, Manti Pasta und Aalrauch-Matjes bis hin zu zuckerfreien Köstlichkeiten und Döner aus Sonnenblumen, serviert aus dem Food Truck, der Ghost Kitchen oder an der Strandbar: Die Top 9 stehen in diesem Jahr beispielhaft für die aufregende kulinarische und konzeptionelle Vielfalt der ganzen Branche.

Die Jury hat beim Halbfinale am 2. Februar 2024 in der Bullerei in Hamburg die Wahl aus folgenden jungen Konzepten (in alphabetischer Reihenfolge):

- **85 Grad, Berlin** – Traditionelle Manti Pasta aus der 85 Grad Simmer Kitchen in neuen Variationen und Geschmacksrichtungen, [www.85grad.com](http://www.85grad.com)
- **Alles Waffel oder was?, Hamburg** – Das erste Frühstücks- und Brunch-Restaurant mit Fokus auf herzhaften Waffeln, [www.instagram.com/alles.waffel](http://www.instagram.com/alles.waffel)
- **Foodtrucks United, Feldafing** – Geballte Food-Truck-Power für Events aller Art, [www.foodtrucksunited.de](http://www.foodtrucksunited.de)
- **Hummusstudio, Berlin** – Handgemachte Kichererbsencreme mit spannenden Toppings, [www.hummusstudio.com](http://www.hummusstudio.com)
- **Hungry Lions, Potsdam** – Aus der Geisterküche: Food Delivery neu gedacht, [hungry-lions-group.de](http://hungry-lions-group.de)
- **KeinDöner, Berlin** – Pflanzliches Fast Food, nachhaltig und transparent, [www.instagram.de/keindoener.berlin](http://www.instagram.de/keindoener.berlin)

- **Schwarzfischer, Stams (A)** – Eigener Fisch frisch auf den Tisch, [www.schwarzfischer-stams.at](http://www.schwarzfischer-stams.at)
- **Sugarfree, Hamburg** – Erstes Low Carb und Keto Café in der Hansestadt, [www.sugarfreehamburg.de](http://www.sugarfreehamburg.de)
- **Watt N' Blick, Norddeich** – Rückbaufähige Strandbar mitten im Weltkulturerbe, [www.facebook.com/p/Watt-N-Blick-100083453252480](https://www.facebook.com/p/Watt-N-Blick-100083453252480)

Nach Abschluss des Online-Votings schickt die Social-Media-Gemeinde zudem als zehnten Halbfinalisten an den Start:

- **Café Ütelier, Gelsenkirchen** – Aufbruchs- und Rückzugsort im Kreativquartier mit Café, Konzerten, Lesungen und Ausstellungen, <https://cafe-uetelier.de>

Die Jury des Deutschen Gastro-Gründerpreises besteht in diesem Jahr aus (in alphabetischer Reihenfolge):

- **James Ardinast**, Gastronom (Bar Shuka)
- **Frank Buchheister**, Vorstandsvorsitzender Leaders Club Deutschland
- **Anja Hirschberger**, Unternehmerin (AML Invest)
- **Kurt Höller**, Berater (Gastronaut)
- **Sophia Hoffmann**, Köchin, Gastronomin (HAPPA Restaurant)
- **Claudia Johannsen**, Business Unit Director (Hamburg Messe und Congress)
- **Roland Koch**, Gastronom & Hotelier (Gastro Consulting)
- **Michael Kuriat**, Unternehmer, Marketing-Experte (TNC Group)
- **Friederike Lekscha**, Gastronomin (Geeske & der swarte Roelf)
- **Nicole Marsmann**, Trainerin & Service Coach (Future Service Sells)
- **Dieter Moser**, Head of Global Sales, (orderbird)
- **Heiner Raschhofer**, Gastronom (Soulkitchen Group)
- **Till Riekenbrauk**, Unternehmer, Marketing-Experte (New Food Love)
- **Marc Uebelherr**, Präsident Leaders Club Deutschland, Gastronom (Tasteful Concepts)

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird traditionell von der INTERNORGA, dem Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemhersteller orderbird im Rahmen der INTERNORGA in den Hamburger Messehallen vergeben. Zum Finale des begehrten Nachwuchs-Awards am 8. März 2024 sind wie immer alle interessierten Messebesuchenden, Pressevertreterinnen und -vertreter eingeladen. Nach jeweils zehnminütigen Live-Präsentationen stimmen das Publikum und die Zuschauenden des Online-Streams über die Hauptgewinnerin oder dem Hauptgewinner ab. Der Siegerin oder dem Sieger winken neben attraktiven Sach- und Coaching-Preisen 10.000 Euro als Startkapital.

Weitere Informationen unter [www.gastro-gruenderpreis.de](http://www.gastro-gruenderpreis.de).

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

## **Ansprechpartner\*innen für Medien und Teilnehmer\*innen:**

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG

Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski

E-Mail: [anmeldung@leadersclub.de](mailto:anmeldung@leadersclub.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](http://www.internorga.com) sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen [LinkedIn](#), [Instagram](#) und [Facebook](#).

Pressematerial zum Download: <https://bit.ly/3QmgJuB>

Pressemitteilungen: [www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen](http://www.internorga.com/info/presse/pressemitteilungen)

## **Kontakt**

Annika Meyer

Presse & PR

Tel.: 040 / 3569 2445

E-Mail: [annika.meyer@hamburg-messe.de](mailto: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 200 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](http://www.leadersclub.de)

**Kontakt Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG:**

Anke Noertersheuser | Tel. +49 162 286 84 30 | E-Mail: [noertersheuser@leadersclub.de](mailto:noertersheuser@leadersclub.de)

Luca Lewandowski | Tel.: +49 0162 784 17 34 | E-Mail: [lewandowski@leadersclub.de](mailto:lewandowski@leadersclub.de)

**Über orderbird**

orderbird ([www.orderbird.com](http://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 Bezahlungssystem 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 Kassensystemen um eine mobile Android-Kasse. Die smarte Point-of-Sale-Lösung kombiniert Kassensystem, Kartenleser, Bonddrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassensichV. Die orderbird GmbH wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 130 Mitarbeitende an den Standorten Berlin und Wien.

**Kontakt orderbird GmbH:**

Laika Communications | E-mail: [press@orderbird.com](mailto:press@orderbird.com)