



## Pressemitteilung

### Deutscher Gastro-Gründerpreis 2025: Fünf Finalistinnen und Finalisten stehen fest

- Jury wählt aus zehn Startups die fünf Finalistinnen und Finalisten aus
- Beim Finale auf der INTERNORGA entscheidet das Publikum
- Preis ebnet seit über 10 Jahren dem Nachwuchs den Weg

Die Jury hat ihre Entscheidung getroffen: Mit GnocchUout, Mezzaluna, Smart Kids – Family.Play.Café, SON und Taco Craze ziehen die fünf vielversprechendsten Gastro-Startups dieses Jahres in das Finale des Deutschen Gastro-Gründerpreises ein. Am 14. März stimmen das Fachpublikum auf der INTERNORGA in Hamburg und die Social-Media-Community gemeinsam darüber ab, wer sich 2025 – zum 10. Jubiläum des Preises auf der INTERNORGA – die begehrte Gründerinnen und Gründer -Krone aufsetzen und über tolle Preise freuen darf. Und so viel sei bereits verraten: Die Konkurrenz ist hochkarätig, die Ideen sind zukunftsweisend und die Persönlichkeiten der Bewerberinnen und Bewerber beeindruckend. Ins Rennen gehen Gnocchi als Street Food, Pizza-Sandwiches, eine Spiel- und Erlebniswelt für die ganze Familie, ein Restaurant als Social-Media-Marketingplattform und verspieltes mexikanisches Comfort Food.

**Hamburg, 11. Februar 2025.** Elf Jahre ist es her, seit sich der Kassensystemhersteller orderbird, die INTERNORGA, Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt und der Leaders Club Deutschland zusammengetan haben, um den Deutschen Gastro-Gründerpreis gemeinsam auf ein neues Level zu heben. Elf Jahre, in denen der Preis regelmäßig und mit stetig wachsender Reichweite einen Scheinwerfer auf die mutigsten, kreativsten und inspirierendsten Gründerinnen und Gründer der Gastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz gerichtet richtet, Erfolgsgeschichten unterstützt und innovative Impulse in die Branche trägt.

So verwundert es nicht, dass sich auch in diesem Jahr fast 100 Startups um einen der begehrten Plätze im Finale beworben haben, das traditionell am INTERNORGA-Freitag in Hamburg stattfindet. Zehn von ihnen schafften es ins Halbfinale und durften in der vergangenen Woche vor der Jury aus Gastronominnen und Gastronomen und Branchenexpertinnen und -experten ihr Konzept vorstellen. Und die hatte wirklich die Qual der Wahl: Denn die präsentierten Startups zeugten alle von der großen Kreativität des Nachwuchses, von Out-of-the-box-Denken, der Suche nach Lösungen für komplexe Herausforderungen und ungeheurer Leidenschaft für Lebensmittel und das Gastgebersein.

## Innovation, Wirtschaftlichkeit, Persönlichkeit

Letztlich zählen beim Deutschen Gastro-Gründerpreis aber folgende Kriterien:

- USP & Innovation
- Wirtschaftliche Erfolgsaussichten
- Persönlichkeit der Gründer\*innen
- Umgang mit besonderen Herausforderungen wie Corona, Mitarbeitermangel etc.

Auf dieser Grundlage entschied sich die Jury für folgende junge Konzepte:

- **GnocchUout, Sauerlach:** Handgemachte Gnocchi-Kreationen, modern und überraschend komponiert und aus dem Food Truck serviert. [www.gnocchuout.de](http://www.gnocchuout.de)
- **Mezzaluna,** Hamburg: Neapolitanische Pizza-Sandwiches im handlichen Halbmond-Format, hergestellt aus besten Zutaten. [www.mezzaluna-pizza.com](http://www.mezzaluna-pizza.com)
- **Smart Kids – Family.Play.Café,** Berlin: Familien-Café, in dem der Nachwuchs spielen, lernen und toben kann, während die Eltern entspannen. [www.smartkidscafe.com](http://www.smartkidscafe.com)
- **SON,** Hamburg: Kreative Plattform und Event Space für Content Creators mit maßgeschneiderten gastronomischen Angeboten.
- **Taco Craze,** Düsseldorf: Mexikanisches Street Food trifft auf Gamification, modernes CRM und Nachhaltigkeit – für ein interaktives Gastronomie-Erlebnis. [www.taco-craze.com](http://www.taco-craze.com)

Alle Konzepte pitchten beim Finale nicht nur um Ruhm und Ehre, sondern auch um attraktive Sach-, Coaching- und Geldpreise. Auch in diesem Jahr erhalten die Finalistinnen und Finalisten sowie Hauptgewinnerinnen und -gewinner mediale Unterstützung, eine Gastro-Kasse von orderbird inklusive iPad Air, zwei Jahre kostenfreie Gastmitgliedschaft im Leaders Club Deutschland, Mentorenbetreuung durch die Jury, einen Gutschein von Melitta Professional, ein professionelles Fotoshooting sowie die Teilnahme am Internationalen Foodservice-Forum im Rahmen der INTERNORGA. Der Gewinner oder die Gewinnerin des Hauptpreises darf sich zusätzlich über 10.000 Euro Preisgeld, ein Coaching in der Persönlichkeitsschmiede von **Frank Simmeth** und eine 40-stündige Beratung durch den Leaders Club Deutschland freuen.

## Stolz auf die Partnerschaft

„Wie jedes Jahr sind wir wieder begeistert von der Leidenschaft und Unbeschwertheit, mit denen die jungen Leute ihr Business startet. Sie spiegeln das Wesentliche und Einzigartige an unserer Branche wider“, kommentiert Jury-Mitglied **Marc Uebelherr**, Präsident des Leaders Clubs, die Qualität der Bewerberinnen und Bewerber sowie Finalistinnen und Finalisten. „Wir sind stolz, dass unsere Partnerschaft mit orderbird und der INTERNORGA dem Nachwuchs seit über zehn Jahren den Weg in die Gastronomie ebnet und laden alle Interessierten ein, sich beim Finale am 14. März persönlich von dieser großartigen Gründerenergie anstecken zu lassen!“

## Alle Interessierten sind herzlich willkommen

Der Deutsche Gastro-Gründerpreis wird seit elf Jahren von der INTERNORGA, dem Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemhersteller orderbird gemeinsam im Rahmen der Branchenleitmesse in Hamburg vergeben. 2025 feiert der Preis – aufgrund einer Pause während der Corona-Pandemie – beim Finale am 14. März 2025 um 14 Uhr im Raum Chicago der Messe Hamburg sein zehnjähriges INTERNORGA-Jubiläum. Wie immer sind alle interessierten Messebesuchende und Pressevertreterinnen und -vertreter herzlich willkommen. Wer nicht live dabei sein kann, hat die Möglichkeit, die Veranstaltung im [Live-Stream](#) zu verfolgen. Moderiert wird die Preisverleihung in diesem Jahr von **Tanja Goldstein**, Gewinnerin des Deutschen Gastro-Gründerpreises 2023.

Weitere Informationen unter [www.gastro-gruenderpreis.de](http://www.gastro-gruenderpreis.de) und den Social-Media-Kanälen des Deutschen Gastro-Gründerpreises.

Bildmaterial von der Jurysitzung 2025 und vom Finale 2024 sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie hier:

[https://drive.google.com/drive/folders/10wO8\\_T0ZSn1E4eu1dbqTT47SrppqCVhn?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/10wO8_T0ZSn1E4eu1dbqTT47SrppqCVhn?usp=sharing).

## Ansprechpartnerin für Medien und Teilnehmer\*innen:

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG

Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski

E-Mail: [teilnahme@gastro-gruenderpreis.de](mailto:teilnahme@gastro-gruenderpreis.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 14.-18. März 2025 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 <https://www.internorga.com/> sowie auf den INTERNORGA Social-Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

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

Pressemitteilungen: <https://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 440 Mitgliedern aus über 230 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.: +49-0162-7841734 / E-Mail: [lewandowski@leadersclub.de](mailto:lewandowski@leadersclub.de)

Weitere Informationen auf der Website [leadersclub.de](http://leadersclub.de) sowie auf den Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

## 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 17 s.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 finanzamt-konforme 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, Bonldrucker und Barcode-Scanner in einem Gerät und erfüllt alle Anforderungen der KassensichV. Die orderbird GmbH wurde 2011 gegründet und beschäftigt heute mehr als 120 Mitarbeitende an den Standorten Berlin und Wien.

Kontakt orderbird GmbH:

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