



Pressemitteilung

Halbfinale am 7. Februar: Zehn Start-ups pitchten um den Deutschen Gastro-Gründerpreis 2025

- Expertinnen und Experten haben sich für neun Halbfinalistinnen und -finalisten entschieden
- SON ergattert Platz als Gewinner des Social-Media-Votings
- Am 7. Februar entscheidet die Jury über die Top 5 im Finale

Sie sind die Visionäre unserer Zeit, die Mutigen, die mit Kreativität, Herzblut und unerschütterlichem Willen die Gastronomie von morgen prägen: Gründende, die sich auch von schwierigen Rahmenbedingungen nicht abhalten und ihren Traum vom eigenen Unternehmen gegen alle Widerstände Wirklichkeit werden lassen. Zehn von ihnen haben es aus rund 100 Bewerbungen in das Halbfinale des Deutschen Gastro-Gründerpreises geschafft, der traditionell von der INTERNORGA, Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, dem Leaders Club Deutschland und dem Kassensystemhersteller orderbird verliehen wird. Sie dürfen sich am 7. Februar 2025 der Jury aus 13 Branchenexpertinnen und -experten präsentieren und auf einen der begehrten fünf Plätze im großen Finale am 14. März 2025 auf der INTERNORGA hoffen.

Hamburg, 20. Januar 2025. Die Top 10 des **Deutschen Gastro-Gründerpreises 2025** stehen fest! Unter rund einhundert Bewerbungen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz hat ein Kreis aus Expertinnen und Experten nach den Kriterien Innovation, Wirtschaftlichkeit und Persönlichkeit der Gründenden die neun inspirierendsten Konzepte ausgewählt. Den zehnten Platz im Halbfinale vergaben die Social-Media-Fans in einem Online Voting. „Die Ideen, die uns dieses Jahr erreicht haben, beweisen die Kreativität, den Mut und Zukunftslust der Young Generation“, sagt **Marc Uebelherr**, Gastronom und Präsident des Leaders Clubs. „Jeder der zehn Finalisten beweist, dass Gastronomie mehr ist als Speisen und Getränke – sie schafft Begegnung, bewegt und gibt gesamtgesellschaftliche Impulse.“

Top 10 im Halbfinale

Die zehn Newcomer verkörpern nicht nur den gastronomischen Zeitgeist, sondern spiegeln auch die aktuellen Veränderungen hin zu mehr Nachhaltigkeit, Vielfalt und Genuss wider. Sie setzen vertraute Produkte neu in Szene, verknüpfen Exotisches mit Heimat, denken Regionalität konsequent weiter und tragen die Begeisterung für die Gastro-Branche mit ihren Angeboten für die junge Generation in die Zukunft.

Folgende Start-ups, die maximal zwei Jahre am Markt sind oder gerade erst eröffnet haben, hat die Jury zum Halbfinale nach Hamburg eingeladen (in alphabetischer Reihenfolge):

- **Babi's Deli, Eisenach:** Veganes Soulfood mit Plant-Based Sandwiches und einer ganz eigenen Interpretation (inter-)nationaler Foodklassiker. www.instagram.com/babisdeli
- **Birds in the kitchen, Berlin:** Vom Gault&Millau gelobtes Fried Chicken mit Premium-Zutaten und einzigartigen Geschmackskombinationen. <https://birdsinthekitchen.com>
- **Daily Dosis, München:** Live-Vinyl-Café mit Retro-Charme als Chancenlabor für die Young Generation. <https://www.instagram.com/dailydosis.muc/>
- **GnoccoUout, Sauerlach:** Handgemachte Gnocchi-Kreationen, modern und überraschend komponiert und aus dem Food Truck serviert. <https://www.gnocchuout.de/impressum/>
- **Lupo – die kleine Wanderküche, München:** Heißt ihre Gäste dort willkommen, wo die Zutaten wachsen: auf dem Acker, am Teich, im Gewächshaus. https://www.instagram.com/lupo_lupine/
- **Mezzaluna, Hamburg:** Neapolitanische Pizza-Sandwiches im handlichen Halbmond-Format, hergestellt aus besten Zutaten. www.mezzaluna-pizza.com
- **Onda Handwerk und Esskultur, Putbus:** (Gast-)Raum für regionales Handwerk und die Esskultur der Insel Rügen. <https://onda-ruegen.de>
- **Smart Kids – Family.Play.Café, Berlin:** Kinder-Café, in dem der Nachwuchs spielen, lernen, toben kann, während die Eltern entspannen. <https://smarkidscafe.com>
- **Taco Craze, Düsseldorf:** Interaktives Gastronomieerlebnis trifft auf Gamification, modernes CRM und Nachhaltigkeit – für ein interaktives, umweltbewusstes Erlebnis. <https://www.taco-craze.com>

Die Social-Media-Community schickt zudem als zehnten Halbfinalisten ins Rennen:

- **SON, Hamburg:** Kreative Plattform und Event Space für Content Creators mit maßgeschneiderten gastronomischen Angeboten.

Die Jury des Deutschen Gastro-Gründerpreises besteht in diesem Jahr aus:

- **James Ardinast**, Gastronom (Bar Shuka)
- **Matthias Balz**, Director Exhibitions INTERNORGA, Hamburg Messe und Congress
- **Markus Bauer**, CEO Tasteful Hospitality

- **Frank Buchheister**, Vorstandsvorsitzender Leaders Club Deutschland
- **Dominik Fallert**, Head of Inside Sales, orderbird
- **Sophia Hoffmann**, Köchin, Gastronomin (HAPPA Restaurant)
- **Kristina Kierner**, Chief Revenue Officer, orderbird
- **Roland Koch**, Gastronom & Hotelier (Gastro Consulting)
- **Michael Kuriat**, Unternehmer, Marketing-Experte (TNC Group)
- **Friederike Lekscha**, Gastronomin (Geeske & der swarte Roelf)
- **Heiner Raschhofer**, Gastronom (Soulkitchen Group)
- **Till Riekenbrauk**, Unternehmer, Marketing-Experte (New Food Love)
- **Marc Uebelherr**, Präsident Leaders Club Deutschland, Gastronom (Tasteful Concepts)

Zum Finale des begehrten Nachwuchs-Awards am 14. März 2025 sind wie immer alle interessierten Messebesuchenden und Pressevertretende eingeladen. Nach jeweils zehnminütigen Live-Präsentationen stimmen das Publikum und die Zuschauenden des Online-Streams über den oder die Hauptgewinnerin bzw. Hauptgewinner ab. Dieser bzw. diesem winken neben attraktiven Sach- und Coaching-Preisen 10.000 Euro als Startkapital.

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.gastro-gruenderpreis.de und den Social-Media-Kanälen des Deutschen Gastro-Gründerpreises.

Bildmaterial von der Jurysitzung und dem Finale 2024 sowie die Logos des Deutschen Gastro-Gründerpreises für Ihre Berichterstattung finden Sie hier: [LINK](#)

Ansprechpartnerin für Medien und Teilnehmer*innen:

Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG

Anke Noertersheuser und Luca Lewandowski

E-Mail: 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

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

Kontakt Koordinationsbüro Leaders Club Deutschland AG:

Anke Noertersheuser / Tel. +49 162 – 286 84 30 / E-Mail: noertersheuser@leadersclub.de

Luca Lewandowski | Tel.: +49-0162-7841734 / E-Mail: lewandowski@leadersclub.de

Weitere Informationen auf der Website leadersclub.de sowie auf den Social Media-Kanälen LinkedIn, Instagram und Facebook.

Über orderbird

orderbird (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 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 120 Mitarbeitende an den Standorten Berlin und Wien.

Kontakt orderbird GmbH:

Laika Communications | E-mail: press@orderbird.com