

Gastronomie und Start-ups verändern Berlin

“Gastro.Startup.Berlin”: 42 persönliche Porträts und Gespräche über den neuen Gründergeist in der Hauptstadt in Buchform.

- “Gastro.Startup.Berlin” dokumentiert den gastronomischen Wandel in der Stadt
- Top-Gastronomen im Gespräch über persönliche und unternehmerische Herausforderungen
- “Ökosystem” und Netzwerke: Gastronomie beflügelt den Standort Berlin

Kulinarische Vielfalt, Internationalität und Innovationsfreude findet man in an nur wenigen anderen Plätzen in Europa so wie in Berlin. Die Gastronomie und die Start-ups verändern gemeinsam den Blick der Welt auf die Stadt. „Mit seinem Klima der Freiheit, Toleranz und Weltoffenheit bietet Berlin Menschen aus aller Welt vielfältige Möglichkeiten, ihre Ideen umzusetzen. Hier können sich Talente entfalten und Gründer das Unmögliche wagen – ideal, um immer wieder kreative Momente entstehen zu lassen,“ schreibt Berlins Regierender Bürgermeister Michael Müller im Vorwort zu “Gastro.Startup.Berlin.” Die jungen Autorinnen und Autoren sind dem Gründergeist in der Stadt nachgegangen und haben dazu Gespräche geführt - mit ganz unterschiedlichen Persönlichkeiten der Gastronomie, aber auch mit Start-ups und Netzwerkern in der Berliner Food-Szene.

“Gastro.Startup.Berlin” zeigt, dass die Gründung in der Gastronomie eine ganz besondere persönliche und unternehmerische Herausforderung darstellt. “Hinter jedem Gastronomen und jedem Start-up steht eine persönliche Geschichte. Das Buch zollt den Gastronomen den überfälligen Respekt und enthält zudem wichtige Anregungen für junge Gründer”, schreibt Frédéric Schumacher, Manager bei der METRO-Tochter Horeca Digital und Herausgeber des Buchs. Fotografisch haben Alejandra Loreto und Marian Lenhard alltägliche Momente von 25 Gastronomen und zehn Start-ups in eindrucksvollen Schwarz-Weiß-Bildern festgehalten.

Gründung - eine persönliche Herausforderung

Ob die Sterneköche Tim Raue oder Markus Semmler, der Seriengründer Till Harter oder Barbara Jaeschke vom Hotel Oderberger, die Neu-Berliner Yorai Feinberg oder Jennifer Mulinde-Schmid von der "Schwarzen Heidi" - den über das ganz Stadtgebiet verteilten Gastronomen ist eines gemeinsam: die Liebe zur Gastronomie, aber auch Disziplin, Durchhaltevermögen und die Bereitschaft, ins Risiko zu gehen und sich unternehmerisch zu entwickeln. "Man muss große Opfer bringen und immer einmal öfter aufstehen als hinfallen", resümiert Markus Semmler, der als einer von acht Preisträgern der Berliner Meisterköche im Buch porträtiert worden ist.. Der Israeli Yorai Feinberg, der seine internationale Ballett-Karriere für ein eigenes Restaurant in Berlin aufgab, benennt eine weitere Gemeinsamkeit: "Das Wichtigste ist, seine Fehler schnell einzusehen und noch schneller zu korrigieren".

Digitalisierung hilft - auch den Gastronomie-Gründern

Um im harten Wettbewerb mit der Systemgastronomie bestehen zu können, müssen Gastronomen auch in der Betriebsführung effizient arbeiten. Dabei wird die Digitalisierung zu einem entscheidenden Faktor. Sie hilft den Gastronomen, den Kopf für kreative Ideen freizuhalten und für die Gäste da zu sein. Olaf Koch, Vorstandsvorsitzender der METRO AG, rät in der Einleitung des Buchs, die Digitalisierung nicht als Bedrohung, sondern als Chance zu sehen: "Digitale Lösungen können den Erfolg und die Effizienz der Betriebe erheblich steigern."

Die METRO AG, die die jungen Autoren bei der Herstellung des Buchs unterstützt hat, will von Berlin aus den digitalen Wandel in der Gastronomie antizipieren und proaktiv gestalten. "Berlin ist für uns zum Hub für Innovation geworden", berichtet Koch. Sein Unternehmen fördert in der Stadt Pilotprojekte in der Gastronomie. Der "METRO Accelerator powered by Techstars" hilft Start-ups, Lösungen für die Gastronomie zu entwickeln. Das Ziel der Gründer: das Leben der Gastronomen zu erleichtern und zu marktfähigen Unternehmen zu werden.

Gastronomie und Food-Gründerszene als Wirtschaftsfaktoren

Dass die Hauptstadt der ideale Standort für Gründer ist, davon ist auch der Blogger Fabio Ziemßen fest überzeugt: „Berlin ist eine sehr vielfältige und experimentierfreudige Stadt. Sie bietet eine wahnsinnig gute Infrastruktur unterschiedlichster Netzwerke.“ Das Buch stellt auch eine kleine Anzahl von Start-ups im Food-Bereich vor. Diese testen Innovationen in der Stadt: „Wenn es hier klappt, dann klappt es auch anderswo“, sagen die Kölner August Ullrich und Philip Morsink vom Start-up Moonshine O'Donnell, das 120.000 Einmachgläser mit Likör verkauft.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer bei Berlin Partner, sieht die Vielfalt als wichtigen Wirtschaftsfaktor. Die Auszeichnung der Berliner Meisterköche, die Berlin Partner initiiert hat, ehrt Spitzenleistungen. Franzke: „Die Gastroszene ist nun mal ein integraler Bestandteil des kreativen Berlin. Sie ist ein Fundament des Erfolgs, den wir als Stadt im Moment haben“.

Bibliographische Angaben

Frédéric Schumacher (Herausgeber): „Gastro.Startup.Berlin“ | ISBN:978 - 3
9817-242-9-5 | Preis 22 Euro | 192 Seiten | gebunden
Leseproben/CoverWebsite: www.gastrostartupberlin.de

Über den Verlag

local global ist ein Medienunternehmen aus Stuttgart. Es befasst sich mit Themen aus Wirtschaft und Gesellschaft. Mit „wird Wirt - Gespräche mit Stuttgarter Gastronomen“ und „Gastro.Startup.Berlin“ startete local global eine Serie, die die wirtschaftlichen Herausforderungen in der Gastronomie in den Mittelpunkt stellt.

Kontakt:

local global GmbH, Hans Gäng, 0711-225588-0, info@localglobal.de