**PRESSEMITTEILUNG**

**Düsseldorf, 6. September 2021**

**FIZZZ Awards 2021:**

**Beste Gastronomie-Konzepte Deutschlands gekürt // Gewinner kommen aus Berlin, Köln, Hannover, Bonn und Bremen // Kent Hahne (Apeiron) ist Erfolgsgastronom des Jahres // Sonderpreis „Community Hero“ geht an Mirko Silz (L'Osteria)**

Montag, 6.9.2021: Auch im Jahr 2021 steht die Gastronomie ganz im Zeichen der Corona-Pandemie. Doch selbst Lockdown, anhaltende Besucherbeschränkungen und Personalmangel haben der Branche nicht ihren Kern rauben können: Als Quell der Lebensfreude und Ort des Genusses und der Kommunikation behauptet sie sich standhaft.

In der Düsseldorfer „Seifenfabrik – Dr. Thompson‘s“ wurden nun die besten Gastronomiekonzepte der Branche ausgezeichnet. Jene Betriebe, die es trotz aller Widrigkeiten geschafft haben, neue Ideen umzusetzen und eine Inspiration für die Branche zu sein.

Der **Erfolgsgastronom 2021** heißt Kent Hahne. Mit seiner Apeiron Restaurant & Retail Management GmbH mit Sitz in Bonn führt er zehn „The ASH“-Bar-Restaurants und 23 „L’Osteria“-Outlets und zählt damit zu den Top-Playern des deutschen Marktes.

Der Award für das **Trendkonzept des Jahres** geht nach Köln an das „Deli Sülz“, das mitten in der Pandemie mutig an den Start ging und sich seitdem erfolgreich als moderner Ganztagsversorger behauptet.

Zur **Bar des Jahres** wurde die „LieblingsBar“ in Hannover gekürt, der es in der Zwangspause gelungen ist, sich noch regionaler und ganzheitlicher aufzustellen und ein einzigartiges Nachwuchsförderungsprogramm zu kreieren.

Der Titel **Delivery Champion 2021** geht an den Online-Shop „The Good Taste“ des Berliner Gastronomen Jonathan Kartenberg, der in seiner virtuellen Speisekammer feinste Produkte aus zahlreichen Berliner Restaurants anbietet.

Zum **Trading Partner des Jahres** wurde Team Beverage aus Bremen gekürt, die marktführende Einkaufs-, Distributions-, Vermarktungs- und Dienstleistungsplattform für die Getränkebranche in Deutschland. Den Preis nahm der Vorstandsvorsitzende Dr. Thomas Spiegel entgegen.

Eine besondere Ehrung wurde schließlich Mirko Silz, CEO der L'Osteria-Restaurants, zuteil. Für sein außergewöhnliches Engagement für die Branche während der Corona-Krise zeichnete die Jury ihn als **Community Hero** aus.

**Die FIZZZ Awards Sieger 2021 im Detail:**

**Erfolgsgastronom des Jahres:   
Kent Hahne, Apeiron Restaurant & Retail Management GmbH, Bonn**

Der „Erfolgsgastronom des Jahres 2021“, Kent Hahne, vereint die Innovationsfähigkeit der Individualgastronomie mit der Systemstärke von Markenrestaurants. Mit zehn „The ASH“-Bar-Restaurants und 23 „L’Osteria“-Outlets gehört er zu den Top-Playern des deutschen Marktes. Im Lockdown sicherte er durch Angebote wie Curbside-Pickup, Take-Away und Delivery überlebenswichtige Umsätze. Mit „The ASH“ nutzt Hahne den Stillstand zudem für die Erweiterung des Angebots: Nun können sich Steakliebhaber über den „Butcher Shop“ auf der Restaurantwebsite Rinderfilet, Dry Aged Entrecôte und weitere Produkte aus dem Restaurant liefern lassen. Dabei endet das engagierte Krisenmanagement unseres Erfolgsgastronomen nicht an der eigenen Lokal-Tür: Auf seinem „L‘Osteria“-Parkplatz wurde bereits ein „Drive-thru-Corona Test-Center“ eröffnet, als man das nur aus dem Ausland kannte. Und nach der Überschwemmungskatastrophe im Ahrtal fuhren Familie und Mitarbeiter 500 warme Mahlzeiten ins Krisengebiet, organisierten Trinkwasser sowie trockene Schlafplätze und akquirierten Spendengelder. Kent Hahne zeigt, wie man entschlossen agiert und dem Unternehmen durch zukunftsorientiertes Handeln ein starkes Fundament verleiht, um dem nächsten Sturm zu trotzen. www.apeiron-ag.com

**Trendkonzept des Jahres: Deli Sülz, Köln**

100% homemade, 100% plastikfrei, 100% krisenresistent – Dylan Stuka und sein Team sind in der Corona-Krise mit mutigem Beispiel vorangegangen und haben trotz aller Beschränkungen das „Deli Sülz“ eröffnet. 105 Öffnungsstunden pro Woche, ein Dutzend Vollzeitmitarbeiter, null Kurzarbeit – so lautet die stolze Bilanz seit dem Start im Juni 2020. Die Küche hat täglich 15 Stunden geöffnet und bedient Köln mit frischen Backwaren, regionalem Kaffee und veganen Bowls – gut die Hälfte der Bestellungen macht sich in Mehrwegschalen to go auf den Weg. Der Inhouse-Shop hält zudem Produkte aus Kölner Manufakturen bereit. Tagsüber setzt das „Deli Sülz“ auf ein Self-Service-System mit Bestellung an der Theke. Abends ab 17 Uhr erfolgt dann der Switch auf Full-Service und ein Mix & Share-Konzept mit vielen Kleinigkeiten. Das ist Deli-Kultur next level. www.deli-suelz.de

**Bar des Jahres: LieblingsBar, Hannover**

Die Hannoveraner „LieblingsBar” von Manuel Mauritz und Chi Trung Khuu hat die Zwangspause genutzt, um sich noch regionaler und ganzheitlicher aufzustellen. Mit lokalen Produzenten hat das Team hauseigene „LieblingsProdukte” entwickelt – von Honig über Wein und Bier hin zu Korn –, mit denen das Team täglich kocht und mixt. Im Zuge der inhaltlichen Fokussierung ist zudem ein besonderes Nachwuchs- und Schulungsprogramm entstanden. „Learning4LieblingsBar“ heißt die Lernplattform, die von Azubis für Azubis entwickelt wurde. Die Idee: Know-how und individuelle Talente zielgerichtet einsetzen, um das gesamte Team zu stärken. Ergänzt um ein Patenprogramm ergibt dies eine einzigartige Nachwuchsförderung, die Vorbildcharakter besitzt, gerade in Zeiten von Mitarbeitermangel in der Gastronomie. lieblingsbar.de

**Delivery Champion: The Good Taste, Berlin**

Mit „The Good Taste“ hat der Berliner Gastronom Jonathan Kartenberg einen einzigartigen kulinarischen Online-Marktplatz geschaffen. Die virtuelle Speisekammer bietet feinste, handgemachte Produkte aus den besten Berliner Restaurants – von einzelnen Spezialitäten im Glas über Bottled Cocktails bis hin zu Kochboxen für ganze Menüs. Aus dem vielfältigen Angebot kann sich jeder Gast einen Warenkorb mit Lieblingsgerichten zusammenstellen – und das rund um die Uhr. „The Good Taste“ steht damit für eine moderne Gastronomie, die weit über das Bewirten von Gästen hinausgeht. Mit einzigartigem Stil, herausragenden Techniken und schmeckbarer Philosophie sollen Menschen begeistert werden, egal wo. Ziel ist, den Online-Shop zu Deutschlands spannendstem Feinkost-Angebot auszubauen – ein Gewinn für Gäste und Gastronomen. www.the-good-taste.de

**Trading Partner des Jahres: Team Beverage, Bremen**

Starke Kooperationspartner aus dem Fachhandelssegment werden für den Erfolg der Gastronomie immer wichtiger, da sie die Branche mit Know-how und Serviceleistungen unterstützen. So wie Team Beverage, der „Trading Partner des Jahres 2021“. Die marktführende Einkaufs-, Distributions-, Vermarktungs- und Dienstleistungsplattform für die Getränkebranche in Deutschland ist als Partner der Gastronomie herausragend aufgestellt. Das Bestellportal gastivo liefert der Gastronomie eine zukunftsorientierte Plattform für die Zusammenarbeit. Dazu kommt ihr Engagement im Bereich Dienstleistung und Beratung. Die rund 220 Team Beverage-Mitarbeiter betreuen rund 50.000 Gastronomiebetriebe und Hoteliers in ganz Deutschland, 80 Getränke-Fachgroßhandelsbetriebe, ca. 1.800 Getränkeabholmärkte und 10.000 Tankstellen, Büros und Kantinen. Jedes Jahr werden 3,9 Milliarden Produkte durch Team Beverage vermittelt, vermarktet und distribuiert. Mit branchenspezifischen, bedarfsgerechten Konzepten, Produkten und Services trägt das Netzwerk zum Erfolg der Partner in ganz Deutschland bei. www.team-beverage.de

**Community Hero: Mirko Silz, CEO L‘Osteria**

Eine starke Stimme für eine starke Branche. Mirko Silz, CEO der Restaurantkette „L’Osteria“, setzt sich während der Corona-Pandemie unermüdlich für die Belange der gesamten Gastronomie-Szene ein und erhielt für dieses außergewöhnliche Engagement den Sonderpreis als „Community Hero“. Als Branchenexperte nahm und nimmt er zahlreiche Termine im politischen Berlin wahr, um die Lage der Gastronomie zu schildern und für deren Forderungen einzustehen. Einen wichtigen, öffentlichkeitswirksamen Beitrag hat Mirko Silz zudem als Mitbegründer und Beiratsmitglied Initiative „Gastgeberkreis“ und als Teil der Aktion „Das letzte Ma(h)l“ geleistet. Nicht zuletzt war Silz als Mitglied im Präsidium des Bundesverbands der Systemgastronomie maßgeblich an der Einführung des Kurzarbeitergeldes in der Systemgastronomie bzw. dessen Aufstockung auf 90% beteiligt. Um die Gastronomiebranche zu stärken, will sich Mirko Silz auch weiterhin für ein starkes Netzwerk einsetzen.

*Über die FIZZZ Awards*

*Die Awards des Fachmagazins FIZZZ werden einmal im Jahr an die besten Gastronomiebetriebe Deutschlands verliehen und sind seit mehr als zwei Jahrzenten ein Seismograf für die wichtigsten Trends der Branche. Die Fachzeitschrift FIZZZ ist das Trendbarometer der Gastronomiekultur und erscheint monatlich als Print-Magazin und App im Meininger Verlag (Neustadt/Weinstraße).*

Weitere Informationen und Bildmaterial zu den FIZZZ Awards 2021 und den Siegern finden Sie online unter: [www.meininger.de/service/presse/pressemeldungen](http://www.meininger.de/service/presse/pressemeldungen)

**Pressekontakt:**

Barbara Becker, Chefredakteurin FIZZZ

MEININGER VERLAG GmbH

Maximilianstraße 7-15

67433 Neustadt/Weinstraße

Tel.: 0173 9401261 | E-Mail: becker@meininger.de

www.meininger.de | [www.fizzz.de](http://www.fizzz.de)