

## **PRESSEMITTEILUNG**

**Düsseldorf, 12. September 2022**

### **FIZZZ Awards 2022:**

**Beste Gastronomie-Konzepte Deutschlands gekürt // Gewinner kommen aus Düsseldorf, Köln, München, Krefeld und Goslar // Marc Uebelherr ist Erfolgsgastronom des Jahres // Sonderpreis „Community Hero“ geht an Kerstin Rapp-Schwan**

*Montag, 12.9.2022:* Corona-Nachwehen, Mitarbeitermangel, steigende Preise für Rohstoffe, wachsende Konsumzurückhaltung – die Gastronomie sieht sich auch im Jahr 2022 heftigen Widerständen ausgesetzt. Doch mit Kampfesgeist, Kreativität und starken Netzwerken stemmt sich die Branche gegen die äußeren Umstände und bietet den Menschen einen Ort des Genusses und der Kommunikation.

In der Düsseldorfer „Seifenfabrik – Dr. Thompson’s“ wurden die FIZZZ Awards 2022 an die besten Köpfe der Gastronomiebranche vergeben. Jene Betriebe, die es trotz aller Widrigkeiten mit klugen Gastronomiekonzepten und herausragenden Leistungen geschafft haben, innovative Ideen umzusetzen, mutig voranzuschreiten und so der Branche Inspiration zu bieten.

Der **Erfolgsgastronom des Jahres** heißt Marc Uebelherr. Der kreative Kopf gibt mit seiner Tasteful Concepts GmbH und einem starken Netzwerk derzeit Vollgas und steckt hinter erfolgreichen Konzepten wie OhJulia, KaffeeWerk, Schreiberei in München und dem neuen Cone Club auf Sardinien.

Barbara Becker, Chefredakteurin von FIZZZ, über die besondere Auszeichnung: *„Netzwerke sind wichtiger als Kapital, Geld kann man beschaffen – wenn das Konzept stimmt! Dass dies auch in schwierigen Zeiten möglich ist, hat unser Erfolgsgastronom des Jahres bewiesen. Mit neuen Konzepten und Kooperationen feiert Marc Uebelherr ein beeindruckendes Comeback!“*

Eine besondere Ehrung wurde auch Kerstin Rapp-Schwan, Inhaberin der „Schwan“-Restaurants in Düsseldorf und Neuss, zuteil. Für ihr außergewöhnliches Engagement für die Branche zeichnete die Jury sie als **Community Hero 2022** aus.

*Barbara Becker: „Eloquent und empathisch, klug und beharrlich und mit voller Kraft für die Belange der Gastronomie kämpfend, wurde Kerstin Rapp-Schwan in der Corona-Krise zu einer unverzichtbaren Stimme der Branche. Das ist sie bis heute geblieben. Ein Glücksfall für die Gastronomie!“*

Der Award für das **Trendkonzept des Jahres** geht an Frank Klix und seine „PURiNO Soulkitchen“ in Krefeld, die zeigt, wie sich Digitalisierung gewinnbringend – für den Betreiber ebenso wie für die Mitarbeiter und die Gäste – in den Gastronomiealltag implementieren lässt.

Zur **Bar des Jahres** wurde das „Suderman“ in Köln gekürt, das sich dank innovativer Kooperationen und eines legeren „Neighbourhood“-Ansatzes zum Aushängeschild der vitalen Kölner Barszene entwickelt hat.

Für sein besonders nachhaltiges Arbeiten hat das „Impact Café“ in Köln den Titel **Green Management des Jahres** verliehen bekommen. Kulturell, sozial und mit dem Kaffee-Startup Plastic2Beans, das die Kreislaufwirtschaft in Äthiopien fördert, setzt das Team Zeichen.

Das **Roll Out des Jahres** haben Marie Schultz und Denis Leoncelli mit ihrem „Coucou Food Market“ hingelegt. An mittlerweile drei Standorten in München bieten sie in mediterraner Markthallenatmosphäre drei internationale Fast-Casual-Konzepte unter einem Dach.

Der erstmals verliehene Award für den **Arbeitgeber des Jahres** geht an Alexander Scharf und seine Gastro Urban GmbH aus Goslar. Kaum jemand hat den Kulturwandel hin zu einem arbeitnehmerorientierten Unternehmen so überzeugend eingeschlagen wie der Gastronom mit gut 90 Mitarbeitern in fünf Betrieben.

## **Die FIZZZ Awards Sieger 2022 im Detail:**

### **Erfolgsgastronom des Jahres:**

#### **Marc Uebelherr, Tasteful Concepts GmbH, München**

Der Erfolgsgastronom des Jahres Marc Uebelherr gibt mit seiner Tasteful Concepts GmbH und einem starken Netzwerk Vollgas! Mit dem „KaffeeWerk“ und dem „RöstWerk“, eine Kaffeemanufaktur samt Rösterei, gingen bereits mehrere neue Outlets an den Start. Mitte Juli wurde mit der „Schreiberei“ in München ein ebenso aufsehenerregendes wie prestigeträchtiges Objekt eröffnet, das Fine-Dining, Brasserie und Eventlocation auf mehreren Etagen an einem Ort vereint. Nur Tage später folgte mit der Eröffnung des „Cone Club“ auf Sardinien, einer Kombination aus coolem Beach-Club und exklusivem Restaurant, ein weiterer Meilenstein. Nach Jahrzehnten im operativen Gastro-Business wird sich unser Erfolgsgastronom des Jahres zukünftig verstärkt der strategischen Konzeptentwicklung widmen und sein gastronomisches Know-how auch in Hotelimmobilien einbringen. Gleichzeitig wird die Expansion der Multi-Unit-Restaurants „OhJulia“ nach einem optischen und strategischen Relaunch als Mehrgenerationen-Konzept an zahlreichen Standorten vorangetrieben. [tasteful-concepts.com](http://tasteful-concepts.com)

### **Community Hero des Jahres:**

#### **Kerstin Rapp-Schwan, Schwan Restaurants, Düsseldorf/Neuss**

Eloquent und empathisch, klug und beharrlich – und mit voller Kraft für die Belange der Gastronomie kämpfend. Kerstin Rapp-Schwan, Inhaberin der „Schwan“-Restaurants in Düsseldorf und Neuss, wurde spätestens in der Corona-Krise zu einer unverzichtbaren Stimme der Branche. Das ist sie bis heute geblieben. Denn inzwischen sind es weitere zentrale Themen wie die dauerhafte Mehrwertsteuerreduzierung oder die Gewinnung neuer Mitarbeiter, für die sie sich leidenschaftlich engagiert. Das Image der Branche durch eine zukunftsfähige Arbeitskultur zu verbessern, um dem drückenden Mitarbeitermangel zu entkommen, ist der Gastro-Unternehmerin eine Herzensangelegenheit. Die von ihr mit initiierte Aktion „#Gastrofamily“ nimmt Fahrt auf und konnte bereits zahlreiche Unterstützer wie den Düsseldorfer Oberbürgermeister aktivieren. Kerstin Rapp-Schwan ist Vorstandsmitglied des „Leaders Club Deutschland“, Partnerin der „Tellerrand Consulting“ und setzt sich in vielen weiteren Netzwerken für die Zukunft der Hospitality-Branche und eine bessere Lobbyarbeit ein. Ein Glücksfall für die Gastronomie und unser Community Hero 2022! [www.schwan-restaurant.de](http://www.schwan-restaurant.de)

### **Trendkonzept des Jahres:**

#### **PURiNO Soulkitchen, Krefeld**

Mit gut 1.500 Quadratmetern Gastrofläche haucht das jüngste Objekt des Gastronomen Frank Klix dem historischen Gebäude des Architekten Mies van der Rohe neues Leben ein. Der Industrielook trifft auf modernes Design und Funktionalität und schafft einen gemütlichen Rahmen mit Markthallenflair. Knapp 300 Gäste genießen hier hausgemachte Pasta und Pizza, eine vegetarische Vielfalt oder selbstgareite Fleischspezialitäten. Neben der bombastischen Optik spielen sich die trendsetzenden Faktoren im Hintergrund ab. Klix zeigt, wie sich Digitalisierung gewinnbringend in den Gastronomiealltag implementieren lässt. Künstliche Intelligenz steuert unter Berücksichtigung externer Faktoren die Produktion und auch die Personalplanung. So bleibt dem Team mehr Freiraum für empathischen Gästekontakt. [www.purino.de/soulkitchen.html](http://www.purino.de/soulkitchen.html)

### **Bar des Jahres:**

#### **Suderman, Köln**

Das „Suderman“ ist ein Paradebeispiel für eine ebenso lockere wie hochwertige „Neighbourhood-Bar“ – mit starkem Bezug zum Viertel und viel Liebe zum Detail. In Zusammenarbeit mit befreundeten Gastronomen gestaltet das Team um die Inhaber Felix Engels und Dominique Simon Foodpairing-Events wie den Taco Tuesday und „Speis & Trank“ – ein 4-Gang-Dinner mit begleitenden Cocktails. Auch intern setzt das Bar-Team auf Kooperation: Die Aufgaben werden geteilt, die Positionen rotieren – und das bei einer 4-Tage-Woche für alle. Gemeinsam mit der Schwester-Bar „Spirits“ hat das „Suderman“ die Bottled Drink-Marke „Soul To Soul“ entwickelt und stetig perfektioniert. Zudem stecken die Betreiber hinter dem „Bar Symposium Cologne“, einem jährlichen Education- und Networking-Event für die gesamte Gastro-Branche. [www.sudermanbar.de](http://www.sudermanbar.de)

### **Green Management des Jahres:**

#### **Impact Café, Köln**

Das Kölner „Impact Café“ beweist seine grüne Seele in gleich mehrfacher Hinsicht. Fundament und Gründer ist das Startup „Plastic2Beans“, das Specialty Coffee aus Äthiopien bezieht, mit den Erlösen das Kunststoffrecycling vor Ort fördert und auf diese Weise Plastik, Wasser und CO2 spart. Das beliebte Eck-Café selbst arbeitet rundum nachhaltig: angefangen bei den selbstgemachten, veganen Gerichten aus Bio-Zutaten, darunter das äthiopische Nationalgericht Injera, über die Mehrweglösungen für Kaffeebohnen und Speisen bis hin zur konsequenten Müllvermeidung. Mit Veranstaltungen wie der Jazz Night und

„Green Cuisine Cologne“, bei der anderen grünen Gastronomien eine Bühne geboten wird, engagiert sich das Team zudem sozial und kulturell. „Impact Café“ – ein Konzept mit positiver Wirkung auf unseren Planeten. [cafe.impact.koeln](http://cafe.impact.koeln)

#### **Roll-Out des Jahres:**

##### **Coucou Food Market, München**

Savoir-vivre für München: Marie Schultz und Denis Leoncelli bringen mit ihrem „Coucou Food Market“ mediterranes Markthallen-Flair an die Isar. An mittlerweile drei Standorten – in Neuhausen, der Maxvorstadt und der Altstadt – bieten sie ganztags frisch zubereitetes Essen und kombinieren dabei drei internationale Fast-Casual-Konzepte. Aus der französischen Bäckerei kommen frisch gebackene Croissants, hausgemachte Quiches, Sandwiches und feine Pâtisserie. Die Salatbar im New Yorker Stil bietet kreative Salate und Bowls. Und den Hunger auf Deftiges stillen italienische Pinsa Romana. Alles kann vor Ort verzehrt oder in nachhaltiger Verpackung mitgenommen werden. In der Hauptfiliale in Neuhausen bietet der „Coucou Pop Up Room“ zudem eine Fläche für externe Konzepte, die den Markthallen-Charakter verstärken. [www.coucou-food.de](http://www.coucou-food.de)

#### **Arbeitgeber des Jahres:**

##### **Alexander Scharf, Gastro Urban, Goslar**

Den Kulturwandel hin zu einem arbeitnehmerorientierten Unternehmen – kaum jemand hat diesen Weg so überzeugend eingeschlagen wie Alexander Scharf mit seinem Team Gastro Urban, bestehend aus gut 90 Mitarbeitern in fünf Betrieben. Ein Manifest mit der Unternehmens-DNA, faire Honorierung, Boni, regelmäßige Weiterentwicklungs-Workshops und volle Transparenz sind einige der Zutaten, mit denen Alexander Scharf eine attraktive Arbeitskultur schafft. Nur mit Wertschätzung, Positivität und einer guten Feedback-Kultur schaffe man ein Umfeld, das Freude und Erlebnisse für die Gäste erzeugen kann, so Scharf. Gemeinsam mit seinen Führungskräften, die zu echten Leadern ausgebildet werden, kreiert er einen besonderen Spirit und hat den Fachkräftemangel hinter sich gelassen. [www.ilovegoslar.de](http://www.ilovegoslar.de)

#### *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 Jahrzehnten ein Seismograf für die wichtigsten Trends der Branche. Die Fachzeitschrift FIZZZ ist das Trendbarometer der Gastronomiekultur und erscheint monatlich als Print-Magazin und im digitalen Format im Meininger Verlag (Neustadt/Weinstraße).*

Weitere Informationen und Bildmaterial zu den FIZZZ Awards 2022 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](mailto:becker@meininger.de)  
[www.meininger.de](http://www.meininger.de) | [www.fizzz.de](http://www.fizzz.de)