



## Pressemitteilung

### 4. Internationaler Leaders Club Award für 'myindigo'

***Medaillenplätze beim Contest der innovativsten europäischen Gastronomiekonzepte für 'myindigo' aus Österreich, die 'Bullerei' aus Deutschland und 'Seven' aus der Schweiz***

Hamburg, 8. Februar 2010. Emotionen pur. Glückstrahlend nahmen Doris und Heiner Raschhofer am 5. Februar 2010 im Neuen Schloss in Stuttgart den Award für das innovativste Gastronomiekonzept in Europa entgegen. Ihr Erfolgskonzept heißt 'myindigo' und steht für Fastfood der frischen, leichten und gesunden Art. Mit 'myindigo' gewann das Gastronomienpaar aus Salzburg vor der 'Bullerei'. Der Senkrechtstarter 2009 in der Hamburger Gastronomie, betrieben von TV-Koch Tim Mälzer und seinem Partner Patrick Rütter, wurde auf Platz 2 gewählt. Platz 3 ging an das Konzept 'Seven', die Lifestyle-Gastronomie der Familie Breuer und Starkoch Ivo Adam in Ascona „Jedes der drei Siegerkonzepte ist für sich einzigartig und herausragend. Gemeinsam ist ihnen, dass sie genau das sind, was Gäste sich heute wünschen: glaubwürdige und gute Gastronomie“, brachte Roland Koch, Präsident der Leaders Club Deutschland AG das Ergebnis auf den Punkt.

Initiator der Preisverleihung war der Leaders Club International mit Sitz in Paris. In der Netzwerk-Plattform sind 260 Gastronomen mit rund 5.000 Betrieben aus Europa, Russland und Marokko zusammengeschlossen. An der Preisverleihung nahmen rund 200 führende Vertreter aus Gastronomie, Industrie und Verbänden aus sieben Ländern teil. Diese bestimmten mit ihrer Stimme über das Abschneiden der sechs nominierten Gastronomiekonzepte. Nominiert waren die Gewinnerkonzepte der nationalen Vorentscheidungen: Neben 'myindigo', 'Bullerei' und 'Seven' standen aus Russland ‚Beerman & Pelmeni‘ sowie aus Frankreich ‚Villa Plancha‘ und ‚Quest Express‘ im Wettbewerb um die internationale Auszeichnung. Daniel Majonchi, Präsident des Leaders Club International, begrüßte neben den Präsidenten der nationalen Clubs viele bekannte Namen aus der innovativen deutschen Gastronomieszene, darunter Christoph Strenger vom ‚East‘ in Hamburg, sowie Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, ferner Prominenz aus dem Ausland wie Thierry Begué, Mitbegründer der Pariser ‚Buddha Bar‘, Kasper Stuart vom ‚Chilli Club‘ in Antwerpen sowie den Star-Architekt Jordan Mozer aus Chicago.

„Die wahren Helden von 'myindigo' sind unsere Teams,“ unterstrichen Doris und Heiner Raschhofer den Beitrag ihrer Mitarbeiter zum Erfolg. Im Jahr 2002 eröffneten sie das erste 'myindigo', damals Benchmark im Segment der frischen, gesunden und schnellen Ernährung.



Über die Jahre hinweg wurde das Konzept für die Expansion hoch professionell aufgestellt, mit zentraler Produktion und vielen innovativen Details in Technik und Präsentation. Heute gibt es sechs Standorte in Salzburg, Innsbruck und München, ein siebter steht kurz vor der Eröffnung. Geblieben ist der sympathische, an Gästen und Mitarbeitern orientierte 'myindigo' spirit. Unter dem Motto „eat & smile“ finden die Gäste hochwertigen, leichten Genuss zu erschwinglichen Preisen in loftiger, nach Feng Shui-Grundsätzen gestalteter Atmosphäre. Für die Mitarbeiter gibt es eine Gewinnbeteiligung und einmal im Jahr, am 'myindigo'-day, wird der gesamte Tagesumsatz für einen guten Zweck zur Verfügung gestellt.

Auch die Zweitplatzierten, Tim Mälzer und Patrick Rüther, stellten die sensationelle Leistung ihrer Mitarbeiter heraus. Mit neunzig Mitarbeitern bewältigen sie den Ansturm der Gäste seit der Eröffnung im Sommer 2009. „Es macht einen Heidenspaß“ beschreibt Tim Mälzer die Stimmung im Team. Gekocht wird, was Mälzer und seinen Köchen Freude macht. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Produkte, auf Überflüssiges oder rein Dekoratives wird bewusst verzichtet. Vier Jahre hat das Duo nach eigener Aussage an dem Konzept getüftelt, das sie in einer ehemaligen Lagerhalle im Hamburger Schanzehalle verwirklichten. Sie verstehen ihre 'Bullerei' als „geselligen Laden“, bestehend aus dem Restaurant und dem bereits mittags geöffneten Deli sowie einem großen Außenbereich.

Philipp und Christopher, zwei der sieben Mitglieder der Familie Breuer präsentierten gemeinsam mit Ivo Adam das 'Seven' in Ascona. Mit der Idee, neues Leben an den einstigen Jetset-Treff am Lago Maggiore zu bringen, startete der Breuer-Clan im Jahr 2007 mit dem Ristorante. Gemeinsam mit Ivo Adam, Starkoch und Geschäftsführer, bauten die Quereinsteiger eine Erlebniswelt unter dem Motto der magischen Zahl Sieben auf, zu der heute das Gourmetrestaurant mit der Sea Lounge, das 'Seven' Easy und das 'Seven' Asia sowie Appartements gehören. In der Hochsaison werden in den verschiedenen Betrieben rund 2.000 Gäste bewirbt. „Wir sind sehr stolz und glücklich, dass wir bei sieben Nominierten den dritten Platz erringen konnten. Diese Auszeichnung basiert auf dem Urteil internationaler Branchenkollegen und ist deshalb umso wertvoller“, so das Resümee der Gewinner der bronzenen Palme bei der After-Show-Party im Cube von Jörg Rauschenberger.

„Neben der Treffsicherheit für Trends sind bei den drei siegreichen Konzepten die Präsenz und Handschrift ihrer Macher erkennbar. Modernes Unternehmertum getragen von einer klaren Idee und innerem Feuer, das einfach begeistert“, freut sich Stefan Schneck, Vorstandsvorsitzender der Leaders Club Deutschland AG, über den Ausgang des Votums.

Initiator der Preisverleihung ist der Leaders Club International, die Dachorganisation der nationalen Leaders Clubs, in denen sich innovative Gastronomen zum Austausch sowie zur

Förderung von Innovation in der Branche zusammengeschlossen haben. Die Leaders Club Deutschland AG mit Präsident Roland Koch an der Spitze zählt 123 Leaders (Mitglieder), davon 70 Gastronomen mit insgesamt 521 Betrieben und 565 Millionen Euro Umsatz sowie Vertreter der Industrie. Auf internationaler Ebene umfasst die Netzwerk-Plattform rund 400 Leaders, davon 260 Gastronomen mit 5.000 Betrieben in Europa sowie in Marokko.



**Bildunterschrift:**

Die Gewinner des 4. Internationalen Leaders Club Awards für innovative Gastronomiekonzepte in Europa: (von links): Die bronzenne Palme für das Konzept 'Seven' nahmen Ivo Adam, Philipp und Christopher Breuer entgegen, die goldene Palme ging an 'myindigo' von Doris und Heiner Raschhofer, die silberne Palme an die 'Bullerei' von Tim Mälzer und Patrick Rüter.

Foto: Leaders Club Deutschland AG. Abdruck honoarfrei. Belegexemplar erbeten.

Die Veranstaltung wurde unterstützt von der INTERGASTRA / Messe Stuttgart, SIAL / Paris, Tchibo Coffee Service, Sushi Circle, Radeberger, Coca Cola und Bender Wines.

Kurzvideos der 7 Konzepte: <http://www.foodserviceexchange.net/foodservice-awards>

*Der Leaders Club ist ein Zusammenschluss führender Gastronomen eines Landes unter Einbindung von Entscheidungsträgern der Industrie im Sinne einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit und Förderung von innovativen gastronomischen Entwicklungen und Ideen. Der Leaders Club versteht sich als Austausch- und Kommunikationsplattform mit starker europäischer Ausrichtung. Gegründet wurde der deutsche Club im März 2001, nach dem Vorbild des französischen Leaders Club. Im März 2008 wurden die beiden bestehenden Gesellschaften (Leaders Club GbR und Leaders Club Wein AG) zur Leaders Club Deutschland AG zusammengeschlossen. Seit Beginn 2005 sind die Clubs der verschiedenen europäischen Länder sowie der Leaders Club Marokko als Leaders Club International zusammengeschlossen.*

**Unternehmen:**

Leaders Club Deutschland AG  
Koordinationsbüro  
Elina Schniewind  
Simon-von-Utrecht-Straße 31  
20359 Hamburg  
Tel. 040 / 530 23 12-60  
Fax: 040/530 23 12-41  
E-Mail: [info@leadersclub.de](mailto:info@leadersclub.de)

**Pressekontakt:**

articolare public relations  
Lena Kraft  
Postfach 1136, 63689 Ranstadt,  
Tel. 06035 /917 469  
Fax 06035/917 467  
Email: [articolare@lena-kraft.de](mailto:articolare@lena-kraft.de)