

# MIT 100000 EURO IN DIE SELBSTSTÄNDIGKEIT!

„Mein Gasthaus für feine Bierkultur“ heißt der große Nachwuchs-Wettbewerb, zu dem BRAUFACTUM, Kollektion exklusiver internationaler Manufaktur-Biere, und DER FEINSCHMECKER hier aufrufen. Wer mitmachen kann, steht auf der nächsten Seite. Wir erwarten von den Teilnehmern Ehrgeiz und Leidenschaft. Der Gewinner wird dafür reich belohnt – und schließt, bestens vorbereitet, schon im Herbst 2012 sein eigenes Genießer-Gasthaus auf!

**M**ein Gasthaus für feine Bierkultur“ ist ein ungewöhnlicher Wettbewerb für Nachwuchstalente, die eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie sowie drei Jahre Praxiserfahrung vorweisen können – und zudem hoch motiviert in die Selbständigkeit streben.

Den Gewinner des Wettbewerbs erwarten 100 000 Euro Startkapital – ein starkes Argument für die weitere Finanzierung des eigenen Betriebs; außerdem wird er oder sie ab dem Winter 2011 Gelegenheit haben, sich mehrere erfolgreiche Gasthäuser mit

kulinarischem Niveau im In- und Ausland anzuschauen. Das beflügelt Ideen fürs eigene künftige Konzept.

Ein Team von Experten wird den Gewinner bei der Standortsuche, beim Businessplan, bei der Schulung von Personal, bei der Eröffnung und darüber hinaus über insgesamt drei Jahre mit Rat und Tat unterstützen. „Dieses Coaching greift also auch dann noch, wenn der Gewinner unseres Wettbewerbs längst auf eigenen Füßen steht“, betont Marc Rauschmann, Geschäftsführer der Internationalen Brau-Manufacturen GmbH,

die das Preisgeld für den Start in die Selbstständigkeit und die professionelle Begleitung des Gewinners ausschreibt.

Der Wettbewerb heißt „Mein Gasthaus für feine Bierkultur“, weil die Veranstalter die Kultur dieser sympathischen Gastronomie-Gattung fördern möchten: Das ideale Gasthaus sollte familiär (oder im familiären Stil) und engagiert geführt sein, mit Vorliebe die regionale Küche auf anspruchsvollem Niveau pflegen und einkehrende Genießer mit einem attraktiven, gastfreundlichen Ambiente empfangen. Die Schaffung einer solchen entspannten Genusszone, in der auch das außergewöhnliche,

internationale Bier-Angebot und die Weinauswahl mit größter Sorgfalt zusammengestellt sind, sollte sich unser Gewinner zur Aufgabe machen. „Mein Gasthaus“ kann abseits der Großstadt im Grünen stehen oder auch mitten drin im urbanen Trubel. Da hat der Gewinner oder die Gewinnerin bei der Standortwahl mehr als ein Wörtchen mitzureden! Hauptsache, die unzweifelhafte Qualität des Angebots, die wirtschaftliche Seriosität und eine herzliche Atmosphäre stehen im Mittelpunkt der gastgeberischen Ambitionen. Alle drei sind charakterbildende Eigenschaften eines guten Gasthauses. ▶▶▶

## DER VIERSTUFIGE ABLAUF DES WETTBEWERBS

Wer sich für den Wettbewerb „Mein Gasthaus“ anmelden möchte, schickt sein Bewerbungsschreiben bitte **bis zum 31. Mai 2011** an den Veranstalter (siehe unten: „Was wir von Bewerbern erwarten“). **Bis 30. Juni 2011** müssen die Bewerber die in den Teilnahmebedingungen geforderten Unterlagen vollständig beim Veranstalter einreichen (es gilt das Datum des Poststempels). Siehe „Wie Sie sich bewerben“, rechte Spalte.

**Im Laufe des Monats Juli 2011** werden Bewerbungen vom Veranstalter geprüft auf Qualität des eingereichten Gasthaus-Konzepts, Kompetenz, Vollständigkeit, Erscheinungsbild und Gesamteindruck. Die überzeugendsten Kandidaten werden noch im Juli vom Veranstalter zum Vorentscheid für das Finale **nach Wiesbaden zum Interview** eingeladen.

**Am Montag, dem 22. August 2011**, treten die acht erfolgreichsten Kandidaten vor die Jury und absolvieren an diesem Tag eine zweistufige Qualifikationsrunde.

Aus der Qualifikationsrunde gehen an diesem Tag **drei Finalisten** hervor. Sie nehmen schriftliche Aufgaben mit nach Hause (darunter die Erstellung eines Businessplans für das konzipierte Gasthaus und die Ausarbeitung mehrerer Rezepte) für das Finale **am 24. Oktober 2011**. Der Gewinner/die Gewinnerin des Wettbewerbs „Mein Gasthaus“ wird am Abend des Finales bei einem Galadiner vor Ehrengästen und der Presse bekannt gegeben.

## WAS WIR VON BEWERBERN ERWARTEN

Teilnehmer/innen am Wettbewerb „Mein Gasthaus für feine Bierkultur“ müssen eine abgeschlossene gastronomische Berufsausbildung vorweisen sowie drei Jahre Berufserfahrung (möglichst in dem Ausbildungsberuf) und kaufmännische

Grundkenntnisse. Sie sollten zum Zeitpunkt ihrer Bewerbung nicht älter als 35 Jahre und zudem standortungebunden sein. Eine Bewerbung ist auch als Zweier-Team möglich (ideal für Paare bzw. Partnerschaften). Auch wer in einem (familien-)eigenen Betrieb tätig ist, kann mitmachen.

## WIE SIE SICH BEWERBEN

Die detaillierten Bewerbungsvoraussetzungen werden am **13. April 2011** auf [www.braufactum.de](http://www.braufactum.de) veröffentlicht. Melden Sie sich zum Wettbewerb **bis spätestens 31. Mai 2011** schriftlich an mit einem klassischen Bewerbungsschreiben (mit Ihrem Foto) zum Thema „Was prädestiniert mich zur Selbstständigkeit in der Gastronomie?“ (maximal 1,5 Seiten); Ihre Bewerbung richten Sie bitte an **Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH, Stichwort „Mein Gasthaus“, Aschaffener Straße 19, 60599 Frankfurt am Main**. Bewerbungen per E-Mail werden nicht berücksichtigt.

Nachdem Sie Ihre Meldebestätigung erhalten haben, sind Sie gebeten, **bis zum 30. Juni 2011**

- ein detailliertes Konzept für „Mein Gasthaus“ schriftlich zu entwerfen (klare Positionierung des Unternehmens, inklusive Vorstufe eines Businessplans);
- fünf Rezept-Ideen in Stichworten und mit je einem Foto zu entwickeln, die Sie speziell zu fünf definierten Bier-Typen aus der BRAUFACTUM-Kollektion servieren würden;
- den Erstentwurf einer Speisen- und Getränkekarte (Bier, aber auch Wein) für „Mein Gasthaus“ inhaltlich zu gestalten;
- fünf Beispiele für vorbildliche Gasthaus-Konzepte im In- und Ausland zu nennen.

Alle weiteren Einzelheiten zu den Aufgaben sowie den benötigten Zeugnissen und Auskünften finden Sie ab **13. April 2011** unter [www.braufactum.de](http://www.braufactum.de).

## WAS DIE ACHT BESTEN ERWARTET

- 1. PREIS:** Unterstützungsleistung von 100 000 Euro netto für die Eröffnung des eigenen Gastronomiebetriebs. Dem Gewinner steht u. a. außerdem zu:
  - Organisation und Kostenübernahme für eine „Inspirationsreise“ zu internationalen handwerklichen Brauereien und Gasthäusern;
  - Kostenübernahme für Beratungsleistungen rund um die Existenzgründung (betriebswirtschaftliche, rechtliche und steuerrechtliche Beratung);
  - Beratung bei der Auswahl eines geeigneten Objekts;
  - Beratung bei der Anpassung des Gewinner-Konzepts an das reale Objekt;
  - Beratung bei allen Aspekten des Businessplans;
  - Beratung bei der Suche und Auswahl der Finanzierungspartner;
  - Partnerschaftsvertrag für die Nutzung der Marke BRAUFACTUM
- 2. PREIS:\*** Finanzielle Unterstützung für eine Meisterausbildung nach Wahl im Wert von 10 000 Euro an der Heidelberger Hotelfachschule
- 3. PREIS:\*** Finanzielle Unterstützung in Höhe von 7500 Euro für eine Sommelier-Ausbildung an der Industrie- und Handelskammer (IHK) Koblenz
- 4.–8. PREIS:** Die BRAUFACTUM-Kollektion sowie ein Buchpaket von Tre Torri, zusammen im Wert von jeweils 500 Euro.

\* Der 2. und 3. Preis sind verhandelbar, falls die Platzierten jeweils bereits über diese Ausbildung verfügen.

## Wer ist in der Jury des Wettbewerbs?

**ERIKA BERGHEIM**, Küchenchefin im „Nero“ im „Schloss Hugenpoet“, Essen-Kettwig, **IRIS BETTINGER**, Küchenchefin im Hotel „Reuter“, Rheda-Wiedenbrück, **STEFFEN CHRISTMANN**, Pfälzer Spitzenwinzer und Präsident des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter VDP, **MARTIN DANNENMANN**, Leiter der Hotelfachschule Heidelberg, **MADELEINE JAKITS**, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER, Hamburg, **KRISTINA KEDAK**, Pâtissière in „Florian's ess.zimmer“, Keitum, Sylt, **FRANK MARRENBACH**, Geschäftsführender Direktor im „Brenner's Parkhotel & Spa“, Baden-Baden, **BARBARA SCHLACHTER-EBERT**, Küchenchefin und Inhaberin der „Schlossanger Alp“, Pfronten im Allgäu, **CLAUDIA SCHRÖTER**, Privatköchin, Köln, **HANS STEFAN STEINHEUER**, Küchenchef und Inhaber von „Steinheuers Restaurant“, Bad Neuenahr-Ahrweiler, **DR. MARC RAUSCHMANN**, Geschäftsführer Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH, Frankfurt am Main

Ein Wettbewerb von:

