HAMBURG STARTUPS & GASTGEWERBE MAGAZIN

Ausstellermagazin

Handelskammer Hamburg
17. Juli 2017

FOOD INNOVATION CAMP

GOLD-PARTNER

BUDNI

ds

HAMBURGER MORGENPOST

T

SILBER-PARTNER

FOODIST

BRONZE-PARTNER

BEST AUDIT
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

fischerAppelt

TRANSGOURMET | URSPRUNG
Für nachhaltigen Genuss.

MEDIEN-PARTNER

BERLIN VALLEY

BurdaHome, first in food.

FoodBoom

GASTGEWERBE MAGAZIN

GRÜNDERSZENE

#NEXT GENERATION FOOD

Top hotel
DAS MAGAZIN DER HOTELLERIE

HAMBURGER MORGENPOST

NGIN FOOD

NETZWERK-PARTNER

DEHOGA HAMBURG

foodactive
Metropolregion Hamburg

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON

HK Handelskammer Hamburg

Editorial

Liebe Food Innovation Camp Besucher,

Hamburg Startups und das Gastgewerbe-Magazin heißen Sie herzlich zum ersten Food Innovation Camp 2017 willkommen! Mit freundlicher Unterstützung durch die Handelskammer Hamburg und dank unserer starken Partner, wie DS Produkte, BUDNI, der Hamburger Morgenpost und der deutschen Telekom, verwandeln wir dieses wunderschöne und traditionsreiche Gebäude heute in eine Netzwerk-Plattform für Innovatoren aus dem Food-, Tech und Hospitality-Bereich.

Wenn Sie nun durch die Tore der Handelskammer in den großen Börsensaal schreiten, erwarten Sie im Rahmen unserer Food-Expo zahlreiche innovative und schmackhafte Eindrücke von Food-Startups aus dem ganzen Land. Im anliegenden Commerzsaal finden Sie neben Innovationen aus der technischen Food-Produktion zahlreiche digitale Lösungen für den Gastronomie- und Hotelleriebetrieb.

Kleiner kulinarischer Tipp: Als Highlight wird das FOODBOOM-Team im Commerzsaal über den Tag verteilt Live-Cooking-Sessions für Sie veranstalten, bei denen Sie die Kreationen der Köche direkt testen können.

Im ersten Stock der Handelskammer haben wir ein spannendes Konferenzprogramm für Sie zusammengestellt, das neue Trends im Food, Tech und Hospitality-Bereich für Sie bereit hält. Zudem können Sie die Workshop-Angebote nutzen, um Insights über Brand-Management, digitales Recruiting oder Blogger-Relations zu bekommen. Als krönenden Abschluss des Tages erwarten Sie dann die Preisverleihungen für den Hamburg Startups FOOD AWARD 2017 und den DerProfitester-Award.

Wir wünschen Ihnen einen spannenden Tag voller kulinarischer Eindrücke, Learnings und spannenden neuen Kontakten!

Ihre
Sina Gritzuhn & Sanja Stankovic (Hamburg Startups)
Christian Fiedler (Gastgewerbe-Magazin)

HAMBURG STARTUPS & GASTGEWERBE MAGAZIN

Inhalt

Food-Metropole Hamburg 4

DS Produkte bringt Food-Startups in die Regale 6

Ausstellerverzeichnis 9

Hier geht die Frischepost ab! 32

Fünf Dinge, die Start-ups von Food-Unternehmen lernen können 34

Food-Metropole Hamburg: viel mehr als nur Hamburger

Wenn es ein Thema gibt, das nun wirklich alle, vom Baby bis zum Greis, jeden Tag beschäftigt, dann ist es die Nahrungsaufnahme. Gutes Essen und Trinken macht Spaß, kann ein wesentliches Stück Lebensqualität sein und trägt entscheidend zur Gesundheit bei. Das Redaktionsspecial von Hamburg Startups berichtet über Startups in Hamburg, die sich in einem riesigen und hart umkämpften Markt behaupten wollen. Heute werfen wir einen Blick zurück in die Geschichte und sagen, was Hamburg als Food-Standort so besonders macht.

Über den Ursprung des Begriffs „Hamburger“ für ein Stück Hackfleisch zwischen zwei Brötchenhälften streiten sich die Gelehrten. Vieles deutet darauf hin, dass er sich tatsächlich von unserer Lieblingsstadt an der Elbe ableitet. Eine Theorie besagt, dass die norddeutsche Spezialität „Rundstück warm“ als Vorbild gedient hat, das ist eine Scheibe warmer Braten in einem Brötchen.

Ein weiterer Fastfood-Klassiker, die Currywurst, stammt mit hoher Wahrscheinlichkeit aus Berlin. Gleichwohl verlegte der Schriftsteller Uwe Timm in seiner Erfolgsnovelle „Die Entdeckung der Currywurst“ in die Hansestadt, die so zumindest zur ihrer literarischen Heimat wurde.

Hamburg war das Brauhaus der Hanse

Dank des Hafens waren Spezialitäten aus Hamburg schon im späten Mittelalter weit verbreitet. Seit dem 13. Jahrhundert sorgte hiesiges Bier international für gute Laune, zeitweise festigten über 500 Braustätten den guten Ruf des „Brauhauses der Hanse“. Von dieser Vielfalt sind wir heutzutage weit entfernt, allerdings sorgt der Boom der Craft Biere seit ein paar Jahren wieder für mehr Abwechslung und aufregende Geschmackserlebnisse.

Überhaupt, der Hafen. Durch ihn gelangten immer wieder neue Köstlichkeiten zuerst nach Hamburg und dann in den Rest von Deutschland. Kaffee und Tee zum Beispiel, und natürlich exotische Gewürze. Nicht zufällig lautet ein scherzhafter Name für hanseatische Kaufleute „Pfeffersäcke“. Bis heute ist Hamburg der drittgrößte Gewürzumschlagplatz der Welt.

Fisch geht immer, ganz besonders am Sonntag

Ebenfalls eine lange Tradition hat der Altonaer Fischmarkt, jeden Sonntagmorgen ein Spektakel für Einheimische und Touristen gleichermaßen. Hier gibt es inzwischen alles Mögliche zu kaufen, aber nach wie vor und bevorzugt Fisch in allen Variationen. Der prägt entsprechend die regionale Küche. Als bekannte Gerichte seien hier stellvertretend die Ham-

burger Aalsuppe (mit Backobst) und die Finkenwerder Scholle (mit Nordseekrabben) genannt. Fischbrötchen gibt es rund um den Hafen sowieso an jeder zweiten Ecke.

Worauf sind die Hamburger noch stolz, wenn es um Essen, Trinken und alles, was dazugehört geht? Sicherlich auf den Isemarkt, Europas längsten Freiluftmarkt, der sich unter einer U-Bahn-Brücke erstreckt. Auf die Zitronenjette, auch wenn ihr Leben gewiss kein Zuckerschlecken war. Auf das Franzbrötchen mit reichlich Zimt und Zucker. Das erste Eis am Stiel in Deutschland, von Langnese. Auf Eugen Block und seine Block House-Restaurantkette, auch auf Fernsehköche wie Cornelia Poletto, Christian Rach, Tim Mälzer und Stefan Henssler. Und vieles mehr.

Die Zahl der Food-Startups in Hamburg ist hoch und wächst ständig

Kein Wunder, dass sich in einer Stadt mit einer solchen Tradition und Innovationskraft Startups aus dem Bereich Food, wie es Neudeutsch so schön heißt, besonders wohl fühlen. Von den rund 580 Startups, die in unserem Monitor gelistet sind, befassen sich mehr als 12 Prozent mit dem Thema. Unternehmen wie shipcloud oder nüwiel sind dabei noch nicht mitgerechnet, die auf ihre Weise zur Versorgung mit Lebensmitteln beitragen. Die Food-Branche ist zudem die einzige Startup-Branche, die im letzten Jahr deutlichen Wachstum verzeichnen konnte.

Das Redaktionsspecial von Hamburg Startups beleuchtet die Geschichten der Hamburger Food Startups. Mehr dazu finden Sie unter: ***www.hamburg-startups.net/food-metropole-hamburg/***

VOM START UP
GERN AN
EURER SEITE

www.bestaudit.de - info@bestaudit.de

BEST AUDIT
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Berlin - Dresden - Frankfurt - Hamburg - Hannover - München - Reutlingen - Stuttgart

DS Produkte bringt Food-Startups in die Regale

Ein neues Food-Produkt zu entwickeln und über einen Onlineshop erfolgreich zu verkaufen, ist schon Herausforderung genug. Noch viel schwieriger für Startups ist es, ihre Köstlichkeiten großflächig in die Regale des Lebensmitteleinzelhandels zu bekommen. Das geht eigentlich nur mit einem starken Partner wie DS Produkte, einem Unternehmen, dessen Vertriebskompetenz beispielhaft ist.

Im Prinzip ist der Markt für Lebensmittel buchstäblich gesättigt. Mehr als drei Mahlzeiten am Tag sind nicht drin, und Nahrungsmittel aller Art und Qualität sind fast überall und jederzeit erhältlich. Beim bestehenden Sortiment ist Wachstum kaum möglich. Im Kampf um Marktanteile bringen die großen Konzerne deshalb immer wieder neue Produkte in den Handel, mal bundesweit mit großem Werbeaufwand, mal eher unauffällig in überschaubaren Testregionen. So oder so, die meisten Neuheiten setzten sich nicht durch und verschwinden nach kurzer Zeit wieder.

Wie sollen dann erst kleine Food-Startups den Durchbruch schaffen? Ihre Produkte sind oft wirklich innovativ, dazu qualitativ hochwertig, und sie sprechen mit Grundsätzen, zum Beispiel Nachhaltigkeit und biologischer Anbau, den Zeitgeist an. Doch fehlt ihnen die Vertriebs- und Marketingmacht, die es ihnen überhaupt erst ermöglichen würde, bei den Verbrauchern bekannt zu werden.

Mit Tri Top erste Erfolge gefeiert

Wenn es um Vertrieb geht, dann gehört DS Produkte zweifellos zu den Vorzeigeunternehmen in Deutschland. Es beliefert in Europa über 40.000 Einzelhandelsfilialen mit über 4.000 Artikeln. Viele Bestseller sind darunter, meist von Eigenmarken, deren Namen auf die Silbe „maxx“ enden. DS Produkte, gegründet 1973, gilt als Spezialist für Non-Food-Artikel. Das aber ist schon seit dem Jahr 2005 nicht mehr ganz richtig. Damals sicherte sich DS die Markenrechte an dem Getränkesirup Tri Top, der in 1970ern seine größte Popularität genoss, inzwischen aber aus den Regalen verschwunden war. Innerhalb eines Jahres schraubten die Vertriebsspezialisten den Marktanteil von Tri Top auf 11 Prozent. Inzwischen gehört die Marke der Rosenheimer Getränkefirma DrinkStar. Endgültig zum Food-Experten wurde DS Produkte aus Stapelfeld bei Hamburg aber erst im Jahr 2016. Da übernahm Geschäftsführer Ralf Dümmel den Platz von Vural Öger in der populären VOX-Gründershow „Die Höhle der Löwen“.

DS Produkte und Food gehören seit „Die Höhle der Löwen“ zusammen

Schnell entwickelte sich Dümmel zum investitionsfreudigsten Löwen. Viele seiner Deals machte er mit Startups, die ihn mit leckeren Lebensmitteln überzeugten. My Chipsbox gehört dazu Papa Türk, Malzit und Veggie Pur. Schon die

Foto: VOX

Ebru und Erol Kaynak von MyChipsbox werden von DS Produkte unterstützt.

Bandbreite – von Knuspersnacks über Erfrischungsgetränke und Brotaufstriche bis zu Gemüse-Gewürzmischungen – macht deutlich, dass hier nicht eine Strategie für alle gelten kann. Zu unterschiedlich sind die Anforderungen an Vertrieb und Produktion.
Das auf Flexibilität und schnelles Handeln eingestellte Team von DS Produkte hat diese Herausforderung souverän gemeistert und sich zu einem Spezialisten auch für Food entwickelt. Viele der neuen Schützlinge sind inzwischen großflächig im Lebensmitteleinzelhandel angekommen. Dieses Jahr wird deren Zahl garantiert noch wachsen. Auch wenn Details noch geheim bleiben müssen, eines ist sicher: Ralf Dümmel wird in der neuen Staffel der „Löwen“ wohl wieder alles andere als untätig bleiben.

„Der Handel ist hungrig“

Dementsprechend beobachtet er den Food-Markt intensiver denn je. In einem Interview mit der Lebensmittel Zeitung schätzte er kürzlich, dass über 90 Prozent der Food-Startups früher oder später scheiterten. Ihnen fehlten schlicht das Geld, die Kontakte oder das juristische Know-how. Trotzdem äußerte er sich auch optimistisch: „Der Handel ist hungrig und durstig auf innovative Produkte und möchte seinen Kunden auch eine Agilität im Sortiment bieten. Das ist die große Chance für neue Produkte.“

Gegenüber Lebensmittelkonzernen haben Startups den Vorteil, dass deren Gründerinnen und Gründer mit besonderer Leidenschaft bei der Sache sind und dadurch eine besondere Glaubwürdigkeit mitbringen, die sich auf ihre Produkte überträgt. Ein schönes Beispiel aus dem DS-Portfolio ist Malzit. Dieser Brotaufstrich auf Malzbasis begeisterte in „Die Höhle der Löwen“ nicht zuletzt durch seine Erfinderin Steffi Tomljanovic und ihre Mischung aus Bodenständigkeit und Geschäftssinn. Dazu die Erfahrung und die Marktmacht von DS Produkte, und die Erfolgsaussichten sind ganz klar positiv.

Foto: VOX

Stefanie Tomljanovic von Malzit in „Die Höhle der Löwen“.

Anklopfen ausdrücklich erwünscht

Wer diesen Weg ebenfalls gehen will, ist nicht zwingend auf einen Auftritt in der TV-Sendung angewiesen. Zur DS Firmengruppe gehört mittlerweile auch die DS Invest GmbH & Co. KG, die sich auf die Förderung junger, vielversprechender Unternehmen spezialisiert hat. Der Andrang ist natürlich groß, und nicht jeder darf damit rechnen, sofort eine Antwort oder gar Zusage bekommen. Aber Anklopfen kostet nichts, und auf die Frage, ob die vielen Angebote nicht bisweilen nerven würden, antwortete Ralf Dümmel der Lebensmittel Zeitung: „Nein, das mag im Moment so sein. Aber wie wichtig es ist, würde man erst merken, wenn keiner mehr anklopft.“

Foto: DS Produkte

Für **Startups** ist DS Produkte der richtige Partner, weil...

DIE HÖHLE DER LÖWEN
BEKANNT AUS DER VOX GRÜNDER-SHOW

1 ... unsere Produkte in bis zu 40.000 FILIALEN, im VERSAND- & INTERNETHANDEL vertrieben werden

2 ... wir über ein weltweites VERTRIEBS-NETZWERK verfügen

3 ... unsere QUALITÄTSBÜROS eine hohe Qualitätssicherung gewährleisten

4 ... unsere MARKETING-EXPERTEN vom Bild bis zum POS kompetent beraten

5 ... wir auf jahrelange ERFAHRUNG & KONTAKTE zurückgreifen können

6 ...eine effiziente LAGERLOGISTIK zu unseren Kern-kompetenzen gehört

7 ... wir über ex-zellente Einkaufs-verbindungen in DEUTSCHLAND, EUROPA & FERNOST verfügen

Unser Team von DS Invest freut sich über Anfragen von Startups:

DS Invest GmbH & Co. KG
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld

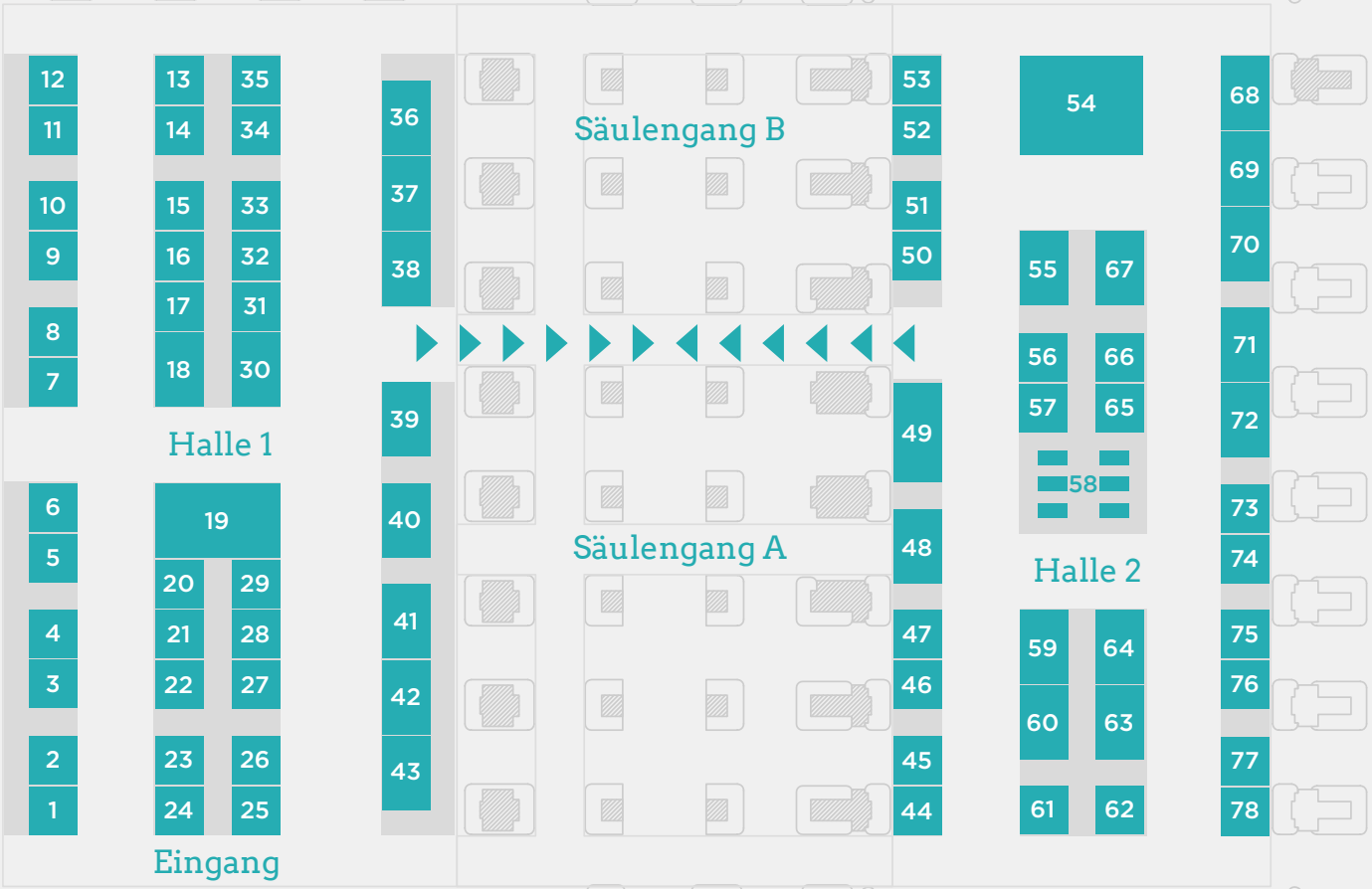
Telefon: 040-675 73 - 0
E-Mail: kontakt@dsinvest.de
www.dsinvest.de

FOOD
INNOVATION
CAMP

Aussteller-verzeichnis

Ausstellerverzeichnis

Halle 1 & 2



Aussteller — Stand-Nr.

Bar 30
blattfrisch 36
BRAINEFFECT 45
CAFEAHAUS AG 55
Caté goods GmbH 4
DEHOGA 12
DerProfitester 19
Deutsche See Fischmanufaktur 67
Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt e.V. (DLR) 76
Die Kraft des Urstromtals 16
eat performance 10
eatclever 46
Eisenreich Müsliriegel 32
Fein & Fertig 6
Flowtify GmbH 56
FOODBOOM GmbH 54
Foodeventclub 18
Foodist 69
foodloose GmbH & Co. KG 41
FoodStarter 38
fragPaul – Der Personalassistent 48
Frau Ultrafrisch 14
Frischepost 52
frooggies AG 26
GASTROFIX GmbH 71
gleem – Finest Natural Sweets 28
GreenYou GmbH 72
guwa 1
Handelskammer Hamburg 43
HaselHerz 17
Heimatgut 68
HEJ Nutrition 37
HELGA 11
Just Spices GmbH 13
Kale&Me GmbH 9
Kitchennerds 53
Konkrua Thai Kochbox 50
KopfNuss 2
Ktchn Labs 73
leev GmbH 29
LENCHEN - Der Lebkuchen 25
LunchNow 60
Lycka 33
Malzit 23
March & June 24
Mio-olio GmbH 7
Mopo 66
myChipsBox GmbH 22
Nutringo 3
one:47 - The Anti-Hangover-Drink 47
Ordercube GmbH 57
Papa Türk GmbH 21
PÄX Food AG 40
Philosoffee 5
Planday 70
PPM GmbH 74
ProBio Revolution 8
puro ice pops GmbH 20
PURYA! 44
ROOMATIC 59
ROOTS+FRUITS 35
Seedheart 15
ServicePlus GmbH 63
shipcloud GmbH 75
SMUUS 31
Tastillery 51
Techlounge mit Foodguide App, CODE2ORDER, Hotelshop.one, eetmee, GoTastie 58
Telekom 49
TONKA GIN 39
Transgourmet 42
tsenso GmbH 64
up to the sky sweets GmbH 27
VELUVIA 34

36

blattfrisch

Unsere Leidenschaft sind neue, fein abgestimmte Kreationen kombiniert mit dem Anspruch an Saisonalität. Wir verwenden hauptsächlich Produkte von unseren Partner-Höfen in Norddeutschland. Das heißt: Kurze Lieferwege und Lieferanten den wir vertrauen. Das schmeckt man. Unsere Produkte sind leichte Energielieferanten, die trotzdem richtig satt machen. Sie sind fast ausschließlich aus saisonalen Zutaten aus der direkten Umgebung hergestellt. Sie sind von Meisterköchen raffiniert abgestimmt und darum besonders lecker.

blattfrisch
Georg Neubauer
georg.neubauer@blattfrisch.de
+49 178 5010664
www.blattfrisch.de

45

BRAINEFFECT

BRAINEFFECT ist die führende Marke für hochwertige Performance Food Produkte zur Optimierung der mentalen Leistungsfähigkeit. Unsere Erfolgsformel lautet „eat. perform.sleep." und steht für ein ganzheitliches Konzept der Selbstoptimierung. Deshalb bieten unsere Produkte mehr Konzentration, mehr Energie, mehr Wohlbefinden und einen verbesserten Schlaf. Die Wirksamkeit aller Inhaltsstoffe ist durch aktuelle Studien gestützt. Wir entwickeln und produzieren in Deutschland zusammen mit Ärzten & Sportlern.

BRAINEFFECT
Fabian Foelsch
fabian.foelsch@brain-effect.com
+49 151 55974820
www.brain-effect.com

EDEKA foodstarter

Stelle Dein Produkt vor

Präsentiere schnell und einfach Dein Produkt in Deutschlands größtem Einzelhändler-Netzwerk.

Teste Dein Produkt

Entwickle Dein Produkt durch Feedback von Kunden und Einzelhändlern weiter.

Wachse über Dich hinaus

Stelle Dich erfolgreich dem Wettbewerb und bringe Dein Produkt dauerhaft ins Regal.

Weitere Informationen und Registrierung auf:

www.foodstarter.edeka

55

CAFEAHAUS AG

Jeden Tag schaffen sich Großverbraucher teure Kaffeemaschinen an, um möglichst große Mengen an Kaffee in kurzer Zeit herzustellen. Neben der hohen Investition entsteht eine Menge Abfall und literweise des kostbaren Rohstoffes Kaffee landen im Abfluss. Für diesen Zweck haben wir CAFEA im speziellen „Frischbrühverfahren“ ohne Zusatzstoffe entwickelt. CAFEA ist ein reines Naturprodukt und unsere ökologische Antwort auf den negativen Einfluss der Industrie. Überzeugt euch selbst von unserem simply clever coffee!

CAFEAHAUS AG
Karlis Adamsons
adamsons@cafeahaus.com
+49 163 7534412
www.cafeahaus.com

4

Caté goods GmbH

Caté ist die am nachhaltigsten belebende Erfrischung aus der Kaffeefrucht. Voller Vitamine, Antioxidantien und natürlichem Koffein. Dazu vegan, fair und öko-effektiv. Das erste Getränk, das von Anfang bis Ende nur Gutes tut. Wir stehen für Wertschöpfung bisher ungenutzter Rohstoffe, klimaneutrale Produktion, signifikante Einkommenssteigerung und Verbesserung der Lebensbedingungen für Kleinbauern. Ein gemeinwohlorientiertes Geschäftsmodell mit durchweg nachhaltigen Produkten und Projekten.

Caté goods GmbH
Bastian Muschke
info@cate.bio
+49 176 32274509
www.cate-original.com

58

Code2order

CODE2ORDER ist ein digitales Gäste-Service-System, worüber Hotelgäste vor,- während und nach ihrem Aufenthalt im Hotel mit ihren eigenen internetfähigen Geräten Informationen vom Hotel (z.B. Gästemappe) beziehen und Serviceanfragen (z.B. Roomservice) an das Hotel kommunizieren können. Der Gast muss sich bei unserer Lösung keine App runterladen und das Hotel spart sich teure Investitionskosten in Hardware wie z.B. Tablets.

CODE2ORDER
Benjamin Müller
b.mueller@code2order.com
+49 175 6653999
www.code2order.com

67

Deutsche See Fischmanufaktur

Deutsche See Fischmanufaktur ist die Nummer Eins für Fisch und Meeresfrüchte. Das Bremerhave-ner Unternehmen kauft weltweit ein und verarbeitet und veredelt in der eigenen Manufaktur. Ob Gastronom, Händler oder Privatkunde – Deutsche See liefert bundesweit von rund 20 Niederlassungen aus in 300 eigenen Kühlfahrzeugen frisch auf Eis. Für den Privatkunden liefert Deutsche See sogar bis an die Haustür – Liefertag- und Zeitfenster frei wählbar.

Deutsche See Fischmanufaktur
Dominik Hensel
dominik.hensel@deutschesee.de
www.deutschesee.de

10

eat performance

eat Performance ist ein junges & dynamisches Unternehmen aus Berlin. Alle Produkte werden mit Liebe und von Hand hergestellt. Unsere Köche haben mit viel Leidenschaft, die verschiedensten Paleo Produkte kreiert, um Dir diese natürlichste Form der Ernährung näher zu bringen. Wir bieten viele verschiede Snacks für Zwischendurch und den Sport an, welche Du überallhin mitnehmen kannst. eat Performance-Produkte sind frei von Zucker, Getreide, Konservierungsstoffen, Farbstoffen, Milchprodukten und künstlichen Zusätzen, also zu 100% nach dem Paleo-Prinzip konzipiert.

eat Performance
Lydia Alles
alles@eat-performance.com
+49 176 80141499
www.eat-performance.com

46

eatclever

eatclever ist der Online-Lieferdienst für frisch zubereitetes, gesundes Essen. Statt fettiger Pizza und aufgewärmten Tiefkühlgerichten bietet eatclever eine Auswahl an Wraps, Currys und Gerichten aus der Pfanne. Mit Suppen & Salaten sowie gesunden Nachtischen wird die Menükarte abgerundet. Die Gerichte, die mit Ernährungsexperten und Köchen zusammen entwickelt wurden, werden von lokalen Lieferpartnern frisch zubereitet und ausgeliefert. Hier wird besonders auf eine aufmerksame und qualitative Zubereitung geachtet.

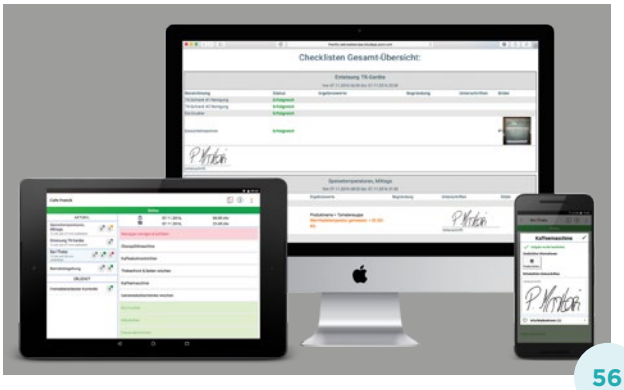
eatclever
Lena Eickers
lena.eickers@eatclever.de
+49 40 537998830
www.eatclever.de

6

Fein & Fertig

Fein & Fertig ist der Anbieter für hochwertigste Komplett-Gerichte im Glas. Wir verzichten konsequent auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker und packen nur die besten Zutaten ins Glas. Egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan bei uns findet jeder Feinschmecker das passende Gericht. Wenn es mal schnell gehen muss oder man einfach keine Lust zum Kochen hat, dann heißt es Glas auf, kurz erhitzen und schon kann eine leckere Mahlzeit genossen werden.

Fein & Fertig
Susi Leyck
hallo@feinundfertig.de
+49 40 537980910
www.feinundfertig.de



56

Flowtify GmbH

Flowtify ist ein cloudbasiertes Hygiene- & Qualitätsmanagement Tool für das Gastgewerbe und den Lebensmittelhandel, basierend auf der EU VO 852/2004. Flowtify wird bundesweit von den Veterinärämtern anerkannt. Zu unseren Kunden zählen unter anderem, Metro C&C Restaurants, Marché Int., real,- SB Warenhäuser, Europa-Park Rust, DINEA Restaurants sowie div. Hotels und inhabergeführte Restaurants. Flowtify ist Alumni des Metro Accelerator powered by Techstars.

Flowtify GmbH
Daniel Vollmer
daniel@flowtify.de
+49 221 64306225
www.flowtify.de

54

FOODBOOM GmbH

FOODBOOM ist ein Expertenteam aus Köchen, Stylisten, Fotografen, Motion-Artists, Tech-Nerds, Social-Freaks und Marketeers, die eins verbindet: die Liebe zu Food sowie die Fähigkeit, Dinge auf ein Boom-Level zu heben. Im November 2015 in Hamburg gestartet, erreicht FOODBOOM mittlerweile wöchentlich bis zu 8 Millionen Menschen online und ist auch als Magazin am Kiosk zu finden. FOODBOOM`s einzigartiger Content und individuelle Vermarktungsstrategien entfalten darüber hinaus das volle Potenzial von Produkten und Marken aus Industrie und Medienbranche.

FOODBOOM GmbH
Sebastian Heinz
sebastian@foodboom.com
+49 40 60940180
www.foodboom.de

EVENTS * CATERING * SUPPORT
FOOD
EVENTCLUB

18

Foodeventclub

Der FOODEVENTCLUB ist ein junges, aufstrebendes und schnell wachsendes StartUp, das von Eventmanager Bassam Kharashfeh und seinem zuverlässigen Netzwerk gebildet wird. Wir konzipieren als Full Service Agentur verschiedenste Veranstaltungen von Messen wie „Kulturhunger“, Festivals, private und Firmenfeiern bishin zu Weihnachtsmärkten uvm. Zudem haben wir unser eigenes Produkt entwickelt. Die orientalische Beizforelle beizen wir mit 37 unterschiedlichen Gewürzen, die aus dem Orient kommen. Dieses Produkt wird im Rahmen unseres Caterings angeboten, ist aber auch separat erhältlich.

Foodeventclub
Bassam Kharashfeh
info@foodeventclub.com
+49 163 8663578
www.foodeventclub.com

58

Foodguide App

Foodguide hilft Restaurants mehr Kunden zu gewinnen und die Kundenströme zu messen mit Hilfe eines sozialen Netzwerks für Essen.

Foodguide App
Malte Steiert
malte@thefoodguide.de
+49 176 47052775
www.thefoodguide.de

69

Foodist

Wir von Foodist erkunden jeden Tag ungeschmecktes Terrain und jagen weltweit in kulinarischem Neuland. Mit den Fine Food und FineSnacker Boxen überraschen wir monatlich mit köstlichen Spezialitäten. Ob zum Knabbern, Naschen, Backen oder Kochen, die Foodist Boxen bieten vielfältige Delikatessen, Snacks und Getränke, die dann anschließend im Foodist Online Shop nachbestellt werden können. Neben unserer eigenen Marke „Mission MORE“ unterstützen wir zehn weitere Marken auch bei dem Vertrieb über den stationären Einzelhandel.

Foodist
Hannah Müller
hannah.mueller@foodist.de
+49 40 302386841
www.foodist.de

41

foodloose GmbH & Co. KG

foodloose GmbH & Co. KG ist ein junges Unternehmen aus Hamburg. Die beiden Gründerinnen Katharina und Verena haben es sich zur Aufgabe gemacht den Snackmarkt mit gesunden Alternativen zu versorgen. Unter dem Slogan „It‘s natural. It‘s love.“ wird ein Sortiment aus natürlichen und mit viel Liebe kreierten Bio-Riegeln vertrieben. Sowohl die Nussriegel als auch die SMU:DI-Riegel sind wahre Geschmackserlebnisse – und das ganz ohne Zusatzstoffe und Industriezucker. Alle Produkte sind bio, vegan und laktosefrei.

foodloose GmbH & Co. KG
Katharina Staudacher & Verena Ballhaus-Riegler
info@foodloose.net
+49 40 368877720
www.foodloose.net

38

FoodStarter

FoodStarter bringt Lebensmittelgründer und die Kaufleute des EDEKA-Verbunds zusammen. Gemeinsam bringen wir innovative Lebensmittel in die Regale und helfen jungen Firmen, ihre Produkte zu validieren, Feedback zu erhalten und das Vertriebsnetz zu vergrößern.

FoodStarter
Inna Helrod
Inna.Helrod@edeka.de
+49 40 63778990
www.foodstarter.edeka

48

fragPaul – Der Personalassistent

fragPaul ist ein digitaler Personalassistent für kleine bis mittelständische Hotel-, Restaurant- oder Catering-Unternehmen. Aktuell umfassen Paul's Fähigkeiten die Mitarbeiterverwaltung, Schichtplanung, Abwesenheits- und Urlaubsverwaltung, Lohnabrechnung sowie Zeiterfassung. Dabei geht es ihm darum, dass seine Kunden Zeit und Geld sparen können sowie die Möglichkeit haben, sich ab sofort wieder auf ihre Kernaufgaben zu fokussieren – und dies sind die Gäste und nicht die administrativen Tätigkeiten.

fragPaul – Der Personalassistent
Marc Stratmann
m.stratmann@frag-paul.de
+49 172 1077998
www.frag-paul.de

14

Frau Ultrafrisch

Frau Ultrafrisch, das sind Snacks & Convenience Food neu definiert. Unser Ziel ist es, gesundes und trotzdem leckeres Essen ultraleicht zu machen. Mit cleanen, leckeren Fertiggerichten, fertig in 2 Minuten und ohne Geschmacksverstärker und billige Streckmittel sowie mit innovativen Snacks aus 100% Obst und Gemüse. Richtig gutes Essen, selbst, wenn man mal keine Zeit oder Lust hat zu kochen.

Frau Ultrafrisch
Daria Mai
daria@ultrafrisch.de
+49 176 34649209
www.ultrafrisch.de

52

Frischepost

Frischepost ist ein Hamburger Onlineshop und Lieferdienst für regionale Lebensmittel. Der Fokus des Unternehmens liegt auf der Zusammenarbeit mit kleinen Höfen und außergewöhnlichen Manufakturen, die sich durch Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz auszeichnen. Mittlerweile arbeitet Frischepost mit über 120 Erzeugern zusammen und über 800 Produkte werden im Online-Hofladen angeboten. Kunden können ihre Produkte ganz individuell zusammenstellen oder die Gemüse-, Obst- und Rezeptboxen auswählen.

Frischepost
Juliane Eichblatt
jule@frischepost.de
+49 40 468961462
www.frischepost.de

26

frooggies AG

frooggies sind 100% natürliche Fruchtpulver ohne Zusatzstoffe, Zucker oder Geschmacksverstärker und wurden durch die TV-Sendungen „Die Höhle der Löwen" und „Galileo" bekannt. Den Früchten wird mittels Gefriertrocknung ihr Wasser entzogen. Dabei werden sie nicht erhitzt, sodass Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Anschließend werden sie zu einem feinen Pulver vermahlen. frooggies ist perfekt geeignet um Smoothies, Joghurts oder Müslis aufzupeppen und kann zum Kochen und Backen verwendet werden.

frooggies AG
Patrick Elkuch
patrick@frooggies.com
+41 79 232 95 29
www.frooggies.com

IHRE GÄSTE WOLLEN KOSTENLOSES WLAN?

SERVIEREN SIE DOCH HOTSPOT PLUG'N'PLAY.

Die Beilage: Empfehlungen von begeisterten Gästen. Top-Service für Ihre Besucher. Kein Risiko bei der Nutzung durch Dritte durch separate IP-Adresse.

23,75 € brutto pro Monat zzgl. einmalig 177,31 € brutto für das Endgerät

ERLEBEN, WAS VERBINDET.

23,75 € monatlich (brutto) zzgl. einmalig 177,31 € (brutto) für das Endgerät zzgl. Versandkosten. 24 Monate Mindestvertragslaufzeit. Es wird ein Anschluss der Telekom Deutschland GmbH mit mindestens 16 Mbit/s Bandbreite benötigt. Alle Nutzer teilen sich die Bandbreite. Sie wird bei der Inbetriebnahme gemessen. Sollte die Mindestbandbreite nicht zur Verfügung stehen, ist der HotSpot nicht funktionstüchtig. HotSpot Plug'n'Play kann mit einer Frist von einem Monat zum Ablauf der Mindestvertragslaufzeit gekündigt werden. Bei Nichtkündigung verlängert sich HotSpot Plug'n'Play automatisch um 12 Monate. *Solange der Vorrat reicht. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Rechtsweg ausgeschlossen.

GASTROFIX

71

GASTROFIX GmbH

GASTROFIX ist ein führendes App- und Cloud-basiertes Kassensystem für Apple® iPad®, iPhone® und iPod®. In mehr als zehn Ländern ist GASTROFIX im Einsatz und deckt das gesamte Branchenspektrum von Restaurants, Bars, Kantinen, Hotels, Bäckereien bis hin zu Franchise und Hotelketten ab. GASTROFIX-Kunden verlassen sich auf ein sicheres und stabiles Kassensystem, das den hohen Qualitätsansprüchen unserer Kunden entspricht. Das Unternehmen hat bereits über 10.000 Kassen verkauft, mit denen die Kunden einen jährlichen Umsatz von über zwei Milliarden Euro erzielen.

GASTROFIX GmbH
Lea Wittmann
events@gastrofix.com
+49 40 50740350
www.gastrofix.com

28

gleem – Finest Natural Sweets

gleem hat es sich zur Aufgabe gemacht, Süßigkeiten für jeden zum reinsten Genuss zu machen. Sie bieten Varianten von Laktose- und Glutenfrei bis hin zur feinsten Praline ohne Zucker. Gesüßt wird beispielsweise mit Hamburger Bio-Honig oder Früchten. Die gleem Manufaktur verwendet dazu nur wenige, dafür hochwertige, naturbelassene Zutaten, die so roh wie möglich verarbeitet werden. So bleiben die wertvollen Nährstoffe erhalten. Das darf man auch mal eine Praline mehr naschen.

gleem – Finest Natural Sweets
Anna Gliemer
anna@gleem.de
+49 177 3473434
www.gleem.de

1

guwa

guwa ist ein neuer Bio-Softdrink mit einem noch neueren Geschmack: Gurke mit einem Flow Minze und Sprudel! Abgerundet mit Zitrone und Agavendicksaft. Nicht drin sind Konservierungs- und Farbstoffe. Deshalb ist guwa vegan, bio, gluten- und laktosefrei und außerdem kalorienarm. guwa ist ein fantastisches Erfrischungsgetränk, macht sich aber auch hervorragend als Filler in Longdrinks.

guwa
Marco Borth
marco@guwa.bio
+49 40 280070 314
www.guwa.bio

43

Handelskammer Hamburg

Wir bieten Hilfe für Gründer. Wir möchten, dass Sie durchstarten und als neues Unternehmen unsere Hamburger Wirtschaft noch stärker machen! Gerade in der Gründungsphase stehen Sie vor vielen Herausforderungen und wir helfen, wo wir können. Wir beraten Sie in Gründungsfragen, unterstützen bei der Businessplan-Erstellung und bieten Ihnen gezielt Schulungen und Veranstaltungen an.

Handelskammer Hamburg
Doreen Hotze
doreen.Hotze@hk24.de
+49 40 36138388
www.hk24.de

17

HaselHerz

HazelHerz bietet einen super leckeren Aufstrich mit der vollen Kraft der Haselnuss. Der Aufstrich ist nicht nur frei von Industriezucker, sondern auch noch vegan und Bio. Derzeit bietet das Startup drei verschiedene Variationen an. „Kulau Nuss“ - mit Kokosblütenzucker, „Liebe Nuss“ - mit einem Hauch von Traube gesüßt und die „Süße Nuss“ mit der vollen der Fruchtsüße aus der Traube. Ausprobieren lohnt sich!

HaselHerz
Ebru Erkunt
info@haselherz.de
+49 177 2156463
www.haselherz.de

68

Heimatgut

Heimatgut ist DER Hersteller für gesunde Chips aus Hamburg. Angefangen hat die Erfolgsgeschichte mit den luftgetrockneten Wirsingchips, die es auch bei dem TV-Format „Die Höhle der Löwen“ auf Vox zu sehen gab. Mittlerweile wurde das Sortiment um weitere spannende Snacks aus Grünkohl, Kokosnuss, Kakao und braunem Reis erweitert. Eines bleibt dabei immer Hauptaugenmerk: veganes, glutenfreies und gesundes Snacken ohne Gewissensbisse.

Heimatgut
Aryan Moghaddam
aryan@heimat-gut.de
+49 170 7922008
www.heimat-gut.de

37

HEJ Nutrition

HEJ Nutrition ist unsere Marke für mehr Spaß an einer gesunden Ernährung. Wir produzieren innovative Snacks aus dem Bereich Fitness Foods. Die Mission der Firma ist es, ein gesundes Leben leichter erreichbar zu machen. Dabei verbinden wir was schon lange zusammengehört: richtig lecker und natürlich gesund. Mit unseren Ballaststoffriegeln, zuckerreduzierten Müslis, Nussriegeln und anderen erreichen wir weit mehr als nur Sportler.

HEJ Nutrition
Julius Wolf
jw@goodlife-company.de
+49 40 30853250
www.hej-nutrition.de

11

HELGA

HELGA [healthy algae] ist ein vollkommen neues, gesundes Erfrischungsgetränk mit der Mikroalge Chlorella. Das qualitativ hochwertige Produkt ist nicht nur einzigartig durch den fruchtig, frischen Geschmack, sondern auch durch den funktionalen Nutzen und geringen ökologischen Fußabdruck. HELGA ist allergen-, gluten- und lactosefrei, vegan und low-carb. Eine Flasche deckt ein Viertel des täglichen Bedarfs an Vitamin B12 und enthält nur 30 kcal. HELGA ist ideal geeignet für alle gesundheitsbewussten und sportlich aktiven Menschen.

HELGA
Ute Petritsch
u.petritsch@evasis.at
+43 650 7505457
www.hallohelga.at

HOTELSHOP.ONE

58

Hotelshop.one

Mit Hotelshop.one können Hotelgäste alles kaufen, was Sie im Hotel sehen und erleben. Perfekt im Hotelbett geschlafen? Die Matratze oder das ganze Bett kann direkt im Hotel bestellt werden. Die hoteleigene Pflegeserie riecht super? Bequem nach Hause bestellen und in den eigenen vier Wänden genießen. Aber auch Artikel, die Hotelgäste oft vergessen finden sich im Sortiment. Vom Kopfhörer bis zur Kontaktlinsenflüssigkeit – im Hotelshop bestellt, ist es bereits nach 15 Minuten zur Abholung an der Rezeption.

Hotelshop.one
Patrick Deseyve
pa@interdependence.de
+49 711 91429868
www.hotelshop.one

13

Just Spices GmbH

gleem hat es sich zur Aufgabe gemacht, Süßigkeiten für jeden zum reinsten Genuss zu machen. Sie bieten Varianten von Laktose- und Glutenfrei bis hin zur feinsten Praline ohne Zucker. Gesüßt wird beispielsweise mit Hamburger Bio-Honig oder Früchten. Die gleem Manufaktur verwendet dazu nur wenige, dafür hochwertige, naturbelassene Zutaten, die so roh wie möglich verarbeitet werden. So bleiben die wertvollen Nährstoffe erhalten. Das darf man auch mal eine Praline mehr naschen.

Just Spices GmbH
Sonja Hüser
sonja@justspices.de
+49 176 45976600
www.justspices.de

9

Kale&Me GmbH

Bei Kale&Me haben wir mit kaltgepressten Obst- und Gemüsesäften eine neue Generation des Superfoods entdeckt. Unsere Zutaten kommen fast ausschließlich aus der Region. Was uns unterscheidet ist der Mix unserer Säfte. In unseren Säften steckt Grünkohl, Rote Bete, Spinat und viele andere gesunde Zutaten. Natürlich auch leckeres Obst. Und es gibt noch eine Besonderheit: All unsere Säfte sind haltbar gemacht durch hohen Druck und nicht durch Hitze, damit bleiben im Gegensatz zu vielen anderen Säften Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Kale&Me GmbH
Annemarie Heyl
annemarie@kaleandme.de
+49 40 63911770
www.kaleandme.de

KITCHENNERDS

53

Kitchennerds

Bei kitchennerds.de kann man einen Koch für zu Hause buchen – für Partys, einen entspannten Abend mit Freunden, der Familie, oder ein romantisches Dinner zu zweit. Der Teamlunch für die Firma und Kochkurse für das Firmenevent, Kochen mit Freunden oder für den Kindergeburtstag werden werden ebenfalls angeboten. Die Plattform bietet eine Alternative zum klassischen Catering, Lieferservice oder Restaurantbesuch. Seit einiger Zeit vermittelt Kitchennerds auch ausgewählte Showköche für Produktpräsentationen am Point of Sale und Werbeproduktionen.

Kitchennerds
Sandra Roggow
sandra.roggow@kitchennerds.de
+49 40 33485580
www.kitchennerds.de

50

Konkrua Thai Kochbox

Die Konkrua Thai Kochbox bringt den Zauber von Thailand in die heimische Küche. Die Kochbox beinhaltet die Zutaten für ein komplettes Gericht und eine ausführliche Rezeptbeschreibung. Die Zutaten sowie die Originalrezepte werden aus Thailand importiert und sind frei von Glutamat und anderen Zusatzstoffen. Neben gutem Essen kann man damit auch gutes tun, denn mit jeder Box werden Menschen in Thailand unterstützt. Die Gerichte sind alle innerhalb von 30 Minuten zubereitet, wer keine Lust auf Rezeptte hat, kann ganz einfach auch die Kochvideos online ansehen.

Konkrua Thai Kochbox
Pornpim Ampikitpanich
konkrua.kochbox@gmail.com
+49 176 31469761
www.konkrua.com

2

KopfNuss

KopfNuss ist eine Kokoswasserschorle die nicht nur lecker, sondern auch Gesund ist. Das Startup versorgt den Norden mit sprudelnden, isotonischen Fruchtschorlen auf der Basis von Kokoswasser. Das Kokosnusswasser ist die klare Flüssigkeit aus der jungen, grünen Kokosnuss und versorgt den Körper mit Mineralstoffen. Da in den Drinks neben Kokoswasser nur andere Säfte, Mineralwasser und Tropfen von Agavensaft hinzugefügt wird, besteht das Getränk aus 100 Prozent natürlichen Rohstoffen und eignet sich ideal als Durstlöscher nach dem Sport oder einem langen Arbeitstag im Büro.

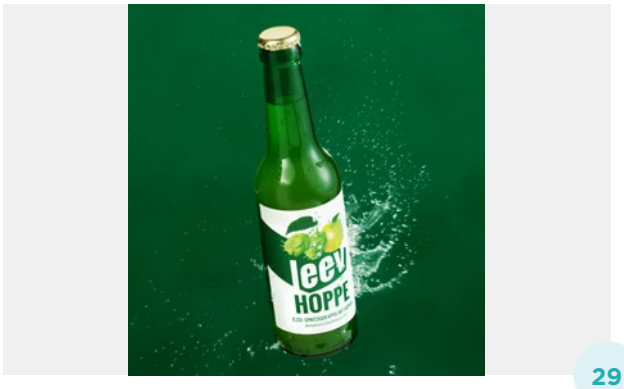
KopfNuss
Torge Brummund
torge@kopfnuss.me
+49 176 23712240
www.kopfnuss.me

73

Ktchn Labs

Ktchn Labs hat ein System zum sensorgestützten Kochen entwickelt. Durch für gängige Kochgeschirre passende Mess-Sendemodule zur Kochdatenerfassung und einer App, die diese Daten zentral auswertet, kann der Kochprozess überwacht und gesteuert werden. Dem Nutzer wird der Planungsaufwand für Timing, Gargrad und Temperaturkontrolle abgenommen und Kochanfängern der Einstieg erleichtert, ohne dass neue Großgeräte nötig sind. Eine integrierte Rezepte- und Zutatendatenbank ermöglichen tägliche Vielfalt.

Ktchn Labs
Jan Drescher
jan@ktchn-labs.com
+49 152 22714624
www.ktchn-labs.com



29

leev GmbH

Leev bedeutet „Liebe“ auf Plattdeutsch. Mit viel Liebe machen wir als Hamburger Saftmanufaktur den Apfelsaft zum Erlebnis. Das schaffen wir, indem wir beste Altländer Äpfel sortenrein pressen. Der neueste Clou aus dem Hause leev: die „leev Hoppe“ – eine Kombination von herber Boskoop Schorle mit fruchtigem Craft Beer Hopfen: Die alkoholfreie Erfrischung für den erwachsenen Durst.

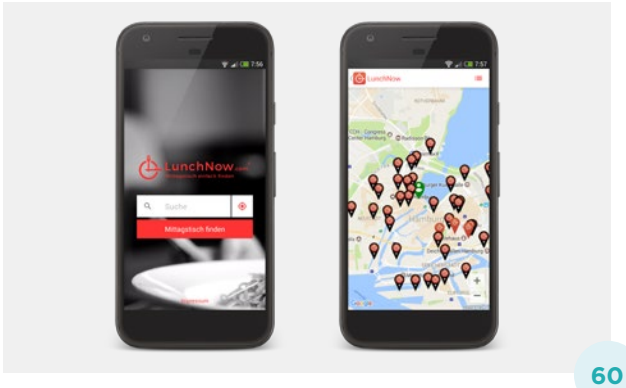
leev GmbH
Natalie Richter
natalie@leev.hamburg
+49 177 5198456
www.leev.hamburg

25

LENCHEN - Der Lebkuchen

Nach Oma Lenes Grundrezept von 1890 backen wir in sechster Generation unsere magisch-perfekten Lebkuchen. Dabei denken wir dieses deutsche Traditionsprodukt völlig neu und haben uns nichts Geringeres vorgenommen, als mit LENCHEN den Lebkuchenmarkt zu revolutionieren. Jedes LENCHEN-Praliné wird aus 25 besten Zutaten sorgfältig per Hand gefertigt. Selbstverständlich verzichten wir dabei auf künstliche Zusatzstoffe und Aromen. Es ist die perfekte Leckerei für jede Gelegenheit. Ein absoluter Süchtigmacher!

LENCHEN - Der Lebkuchen
Annette Rieger
a.rieger@lenchen-lebkuchen.de
+49 160 90222593
www.lenchen-lebkuchen.de



60

LunchNow

Einfach und schnell lassen sich über LunchNow von unterwegs an die nächsten und besten Mittagsangebote finden. Ob in der App oder via Website findet man so das beste Mittagsangebot und kann neben den Preisvergleich auch noch von Goodies wie Rabatte oder Gratisbeilagen profitieren. Gastronomen haben so die Möglichkeit, die zeitaufwendige Planung und Koordination ihrer Mittagsangebote zu optimieren. Neben der Vereinfachung der Verwaltung für die Restaurants nutzen Gastronomen LunchNow auch als erfolgreiches Werbe- und Marketingtool.

LunchNow
Julian Brott
julian@lunchnow.com
+49 163 3936433
www.lunchnow.com

33

Lycka

Mit Lycka machen wir leckere Lebensmittel mit denen wir uns für eine Welt ohne Hunger einsetzen. Wir verkaufen unsere Bio-Produkte wie Frozen Yogurt, veganes Eis und Mini Power-Riegel in bereits über 3.000 Supermärkten und konnten in Zusammenarbeit mit der Welthungerhilfe bisher über eine halbe Million Schulmahlzeiten für Kinder in Burundi Afrika ermöglichen. #lyckamovement

Lycka
Felix Leonhardt
felix@lycka.bio
+49 40 69277160
www.lycka.bio

23

Malzit

Malzit ist ein Brotaufstrich auf Gerstenmalzbasis, der nach einem patentgeschütztem Verfahren in im Südharz hergestellt wird. Durch die Kombination der leicht gerösteten malzigen Süße wird weniger Zucker als üblich benötigt. Die Produkte sind vegan, haben keine Konservierungsstoffe und bieten außer der Verwendung als Brotaufstriche viele Möglichkeiten, Gerichte und Desserts zu verfeinern. Die geleeartigen Brotaufstriche sind aktuell in 6 Sorten erhältlich. Im Jahr 2016 hat Mazit im Rahmen der Sendung „Die Höhle der Löwen“ einen Deal mit Ralf Dümmel bekommen.

Malzit
Steffi Tomljanovic
info@malzit.de
+49 34781 20325
www.malzit.de

Du willst mit Deinem Produkt in den Hospitality-Markt?

Besuche uns an unserem Stand

DER**PROFITESTER**

Über 5.000 Gastro-Profis testen, bewerten und empfehlen.

www.derprofitester.de

24

March & June

March & June produziert seit Sommer 2016 Bio Superfood Müslis. Unsere drei Sorten „Apfel & Hanf“, „Cashew & Kakao“ und „Beeren & Mandel“ sind zu 100 % getreidefrei, pseudogetreidefrei, glutenfrei, vegan, bio und ungesüßt. Perfekt für alle, die sich glutenfrei ernähren, aber ein leckeres Frühstück zum Löffeln lieben! Sie eignen sich darüber hinaus auch bestens als Topping und Snack und liefern mit ihren nährstoffreichen Zutaten jederzeit eine gesunde Extraportion Energie.

March & June
Anna Schierwater
anna@schierwater.de
+49 172 1564773
www.march-and-june.com

7

Mio-olio GmbH

Jede zweite Pizza wird gern mit Knoblauch oder Chili gegessen! Allein im letzten Jahr wurden über 700 Millionen TK- Pizzen gegessen! In jeder Pizzeria ist es möglich, seine Pizza mit Knoblauch oder Chili zu verfeinern und so kamen wir - Gino und Taner - auf die einfache und doch so geniale Idee, Knoblauch und Chili in Portionsbeuteln abzupacken. Frei nach dem Motto: Pimp your Pizza! Natürlich lassen sich auch alle anderen Gerichte, wie Fleisch, Fisch und Pasta mit Mio-Olio würzen.

Mio-olio GmbH
Luigi Stella
Info@knoblauch-scharf.de
+49 163 1906003
www.knoblauch-scharf.de

22

myChipsBox GmbH

my CHIPSBOX steht für den Chips-Genuss einer neuen Generation. Wir kreieren Genussmomente, die es so bei Chips noch nie gab. Wir greifen wichtige Verbrauchertrends auf und setzen starke neue Impulse in der Kategorie. Unser Kernprodukt ist die Kombination von feinsten Bio-Kartoffelchips kombiniert mit natürlichen luftgetrockneten Gemüse- und Fruchtchips. Daneben bieten wir auch den Mehrwert bei Gemüsechips in Form von luftgetrockneten Gemüsechips an.

myChipsBox GmbH
Ebru Kaynak
ebru@mychipsbox.de
+49 89 78005444
www.mychipsbox.de

3

Nutringo

Nutringo Craft-Brot: Handgemacht und ganz schön Gesund! Nutringo bietet eine Craft-Brot Kollektion die es in sich hat. Drei Grundmischungen, machen schöner, gesünder und fitter! Wellness Craft: Urkorngetreide Mischung mit Traubenkernmehl, mit wertvollen Skin-Care Antioxidantien. Omega-3 Craft: Acht Urkörner in einer Mischung mit Sonnenblumenkern und steyrischen Mandelmehl, fördert die Konzentration. Protein Craft: Mit rotem Bio-Linsenmehl mit Grünkern Ur-Dinkel, für einen besseren Stoffwechsel und mehr Muskelpower. Stullen sind also wieder vollkommen im Trend!

Nutringo
Michael Mommsen
info@nutringo.de
+ 49 40 84202222
www.nutringo.de

47

one:47 – The Anti-Hangover-Drink

one:47 ist ein Anti-Hangover-Drink. Er ist reich an Vitaminen, Mineralien und Elektrolyten, sowie an natürlichen Inhaltsstoffen, wie Ingwer, Kaktusfeige, Ginkgo, Weidenrinde und Acerola. Diese hochkonzentrierte Mischung wirkt der Dehydration entgegen und ist stark antioxidativ. Daher kann es auch die klassischen „Kater-Beschwerden“ linder. Das Getränk wird vor- und nach dem Alkoholkonsum zu sich genommen und ermöglicht dadurch mit deutlich weniger- bis gar keinen Kater aufzuwachen.

one:47 - The Anti-Hangover-Drink
Christopher Prätsch
c.praetsch@one47.de
+49 176 60024402
www.one47.de

57

Ordercube GmbH

Heimatgut ist DER Hersteller für gesunde Chips aus Hamburg. Angefangen hat die Erfolgsgeschichte mit den luftgetrockneten Wirsingchips, die es auch bei dem TV-Format „Die Höhle der Löwen“ auf Vox zu sehen gab. Mittlerweile wurde das Sortiment um weitere spannende Snacks aus Grünkohl, Kokosnuss, Kakao und braunem Reis erweitert. Eines bleibt dabei immer Hauptaugenmerk: veganes, glutenfreies und gesundes Snacken ohne Gewissensbisse.

Ordercube GmbH
Daniel Pasternak
daniel@ordercube.de
+49 174 770 5005
www.ordercube.de

21

Papa Türk GmbH

Papa Türks Erfrischungsgetränke haben einen entscheidenden Zusatznutzen. Durch die Beimischung von Chlorophyllin (Blattgrün) werden schlechte Mundgerüche direkt am Ort der Geruchsentstehung neutralisiert. Es greift in den Prozess der Entstehung der unangenehm riechenden Stoffe ein, die zu einer Geruchsbelästigung führen können und sorgt somit für Sicherheit und Wohlbefinden nach dem Verzehr geruchsintensiver Speisen. Papa Türk ist weltweit das erste und einzige Getränk dieser Art.

Papa Türk GmbH
Jan Plewinski
j.plewinski@papatuerk.de
+49 421 59663668
www.papatuerk.de

40

PÄX Food AG

Obst und Gemüse mal ganz anders! Nämlich ganz knusprig und trotzdem reich an Geschmack und Nährstoffen. Das PÄX-Trocknungsverfahren macht es möglich, knuspriges Obst und Gemüse mit natürlichem intensiven Geschmack zu genießen. Der Snack kommt ohne Zusatzstoffe aus und besteht aus 100% Frucht. Daher ist es ideal als Snack bei der Arbeit oder nach dem Sport. Man kann diese aber auch zum „aufpeppen“ von Gerichten verwenden. Einfach lecker und Gesund!

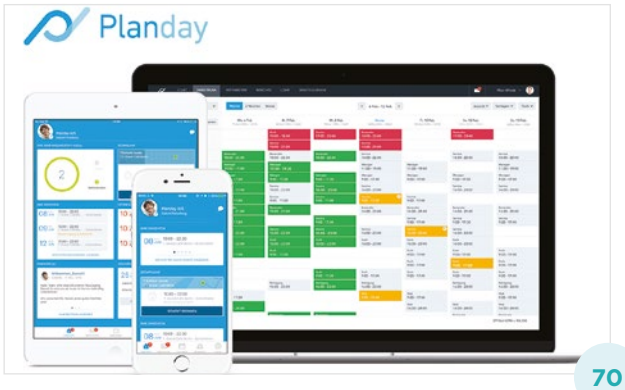
PÄX Food AG
Stephan Kruse
info@paexfood.de
+49 391 5045020
www.paexfood.de

5

Philosoffee

Bei Philosoffee denken wir Kaffee ständig und immer wieder neu. Wir entwickeln und vermarkten Produkte auf Basis von hochwertigem Spezialitätenkaffee. Unser Ziel ist es, mit innovativen Angeboten den Zugang zu hochwertigem Kaffee zu erleichtern, und allen Menschen praktische, leckere und nachhaltige Konsum-Alternativen zu bieten. Im Sommer 2017 bringen wir mit Koldbrew Pure den amerikanischen Kaffeetrend Cold Brew Coffee nach Deutschland, im Herbst folgen noch ein Erfrischungsgetränk und eine Eiskaffee-Variante.

Philosoffee
Benjamin Thies
ben@philosoffee.de
+49 159 04030095
www.philosoffee.de



70

Planday

Schichtbetriebe sehen sich oft mit der Tatsache konfrontiert, dass Manager und Mitarbeiter nicht zu den gleichen Zeiten arbeiten. Dies erschwert die Kommunikation und erfordert komplizierte Planungsprozesse. Planday führt beide Seiten zur richtigen Zeit und am richtigen Ort zusammen. Unternehmen und Mitarbeiter arbeiten mithilfe einer nachvollziehbaren Schichtplanung, einfacher Kommunikation und HR-Prozessen sowie mobiler Zeiterfassung reibungslos zusammen. Planday unterstützt zudem Führungskräfte durch detaillierte Berichte, Lohn- und Gehaltsabrechnungen.

Planday
Gabriel Fellenberg
gaf@planday.com
+49 172 1873676
www.planday.com

74

PPM GmbH

PPM, der Anbieter der Beschaffungsplattform PPM-System hat eine neue App-basierte Lösung für Bestellungen im Gastronomiebetrieb im April auf den Markt gebracht. Mit „aQuick" können Gäste ihre Bestellungen mühelos vor Ort mit einer digitalen Speisekarte des entsprechenden Restaurants über ihr eigenes Smartphone abgeben. Der Vorteil für Gastronom und Gast: weniger Wartezeiten auf Servicepersonal, schnellere Bedienung, weniger Fehlbestellungen und eine bessere Servicequalität.

PPM GmbH
Artin Martinian
amartinian@ppm-system.de
+49 211 92419562
www.ppm-system.de

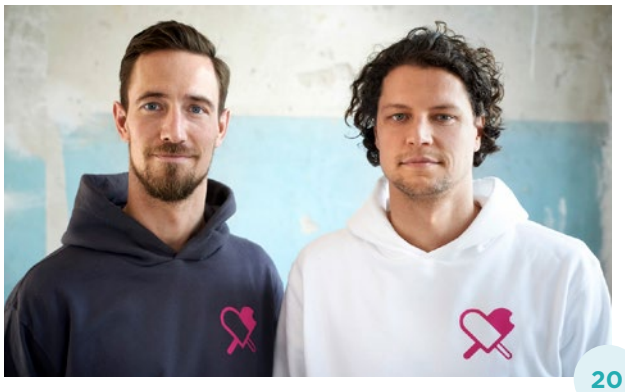
ProBIO
REVOLUTION
vegan * probiotic * delicious

8

ProBio Revolution

Unser Ziel ist es, mit unserem veganen „Joghurt" auf Cashewkern-Basis, der alle Eigenschaften eines Superfoods vereint, die Welt ein Stück gesünder, glücklicher und leckerer zu machen! Der steigende Trend ernährungsbedingter Volkskrankheiten steht in direkter Verbindung zu einer kranken Darmflora. Unser Team-Mitglied Sarah ist promovierte Biochemikerin und hat sich lange in der Darmkrebsforschung u.a. in Harvard damit beschäftigt, was den Darm krank macht und was ihn gesund hält: z.B. pflanzlich basiertes und probiotisches Essen, wie unser Joghurt!

ProBio Revolution
Dr. Sarah Schwitalla
sschwitalla@gmail.com
+49 176 56911564
www.probiorevolution.com



20

puro ice pops GmbH

Sommer, Sonne & Eis - drei Dinge die zusammengehören. Die Eis-Manufaktur puro ice pops bietet ein handgemachtes Gourmet-Eis am Stiel, aus purer Frucht (Sorbet). Zudem ist es kalorienarm und somit die perfekte Symbiose von Sport, gesunder Ernährung und Spaß! Neben den Klassikern wie Erdbeere, Mango oder Maracuja, kreiert puro ice pops auch Sorten wie Avocado & Limette, Matcha Tee & Kokos und Rhabarber & Himbeere. Unter „puro ice pops+“ bietet das Food-Startup auch alkoholische Varianten und Long Drinks als Eis am Stiel.

puro ice pops GmbH
Gerrit Jakobs
mail@puroicepops.de
+49 172 5155209
www.puroicepops.de

44

PURYA!

PURYA! ist eine junge, innovative Marke aus Hamburg, die sich auf die Entwicklung und Produktion von veganen Proteinen und hochwertigen BIO-Produkten für Sportler, aktive Menschen und die gesunde Bio-Küche spezialisiert hat. Von der Kreation der Rezepte, der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und Produzenten bis zum Verpackungsdesign entstehen alle Prozesse in eigener Federführung.

PURYA!
Christian Kastius
christian.kastius@organicfriends.de
+49 40 386992312
www.purya.de

59

ROOMATIC

ROOMATIC bietet Echtzeit-Feedback für Hotels und hilft ihnen damit weniger negative und stattdessen mehr positive Bewertungen auf Buchungsportalen zu erhalten.

ROOMATIC
Andreas van de Castel
vdc@roomatic.net
+49 172 3090005
www.roomatic.net

35

ROOTS+FRUITS

ROOTS+FRUITS ist ein junges Start-Up aus Hamburg, das sich zum Ziel gesetzt hat, mit frischen und ausschließlich natürlichen Lebensmitteln die gesunde Ernährung im Alltag zu unterstützen. Unsere erste Produktgruppe: Kaltgepresste SUPERSHOTS. Intensive Säfte mit wenig Fruchtzucker und neuartigem Geschmack. 3 Sorten: Kurkuma+Grapefruit, Rote Beete+Fenchel und Ingwer+Zitrone. Saft wie man ihn noch nicht kennt.

ROOTS+FRUITS
Jonny Kohlhaas
jonny.kohlhaas@rootsandfruits.de
+49 176 23800851
www.rootsandfruits.de

15

Seedheart

Seedheart ist eine supergesunde Müsli-Alternative in Bio-Qualität. Enthalten ist ein Superfood-Mix aus Saaten, bestehend aus Kernen und Trockenfrüchten. Es enthält im Gegensatz zu Müsli kein Getreide, keine Nüsse, keine Rosinen - es ist somit ein richtiges Power-Frühstück und eine gesündere Variante für alle ernährungsbewussten Menschen. Seedheart ist reich an Nähr- und Ballaststoffen, Proteinen, Vitaminen, essenziellen Omega-Fettsäuren sowie frei von Zusatzstoffen. Außerdem ist es natürlich richtig lecker!

Seedheart
Tobias Blume
tobias@seedheart.de
+49 179 3940715
www.seedheart.de

63

ServicePlus GmbH

Erleben Sie unseren genialen GastroManager, dessen Leistungsfähigkeit weit über die Funktion einer Kasse hinausgeht. Mit ServicePlus verbinden und automatisieren Sie alle relevanten Aufgaben – von der Speisekarte, über das Produktangebot und der Rechnung bis hin zu Lagerbeständen, Bestellungen oder der Buchhaltung. Das System denkt mit und warnt, wenn zum Beispiel wichtige Produkte nicht mehr im Lager verfügbar sind und bestellt diese direkt bei unseren Partnern nach.

ServicePlus GmbH
Alexander Neubert
an@serviceplus.gmbh
+49 9281 8609902
www.serviceplus.online

75

shipcloud GmbH

shipcloud bietet Online Händlern über den cloudbasierten Service eine einfache Anbindung an die technischen Schnittstellen aller in Deutschland relevanten Versanddienstleister und ermöglicht es ihnen, auf die Wünsche der Käufer einzugehen und Versandalternativen zu liefern. Diese Schnittstelle wird in einer SaaS-Plattform zur Verfügung gestellt. Neben der Erzeugung von Versandmarken direkt aus dem eigenen System heraus ist auch die paketdienstübergreifende Sendungsverfolgung möglich.

shipcloud GmbH
Ivonne Sokoll
marketing@shipcloud.io
+49 40 605906650
www.shipcloud.io

31

SMUUS

SMUUS – Der Smoothie für's Brot, für Käse, Joghurt, Cocktails, Fleisch und alles was dir schmeckt! SMUUS besteht aus einer Frucht- einer Gemüse- und einer Gewürzkomponente für ein noch nie dagewesenes Geschmackserlebnis.

SMUUS
Negin Pakravesh
mail@smuus.com
+49 176 61556639
www.smuus.com

WIR LIEBEN FOOD, GASTRO UND PRODUKTE MADE IN HAMBURG!

Unsere Leser und User schätzen die täglichen Tipps in der Just-in-Hamburg-App, die sonntäglichen Restaurant-Kritiken, die wöchentliche Ausgeh-Beilage PLAN 7 und die Hamburger hand-made Produkte im MOPO-Online-Shop.

MOPO IN ZAHLEN:

DAS SPANNENDE AN DEN FAST 2 MIO. LESERN:

Sie sind super attraktiv, Jung, gebildet, erfolgreich & konsumfreudig – Mit steigender digitaler Reichweite steigt das Potenzial unserer Leser.

GROSSE FREIHEIT ÜBERALL. DANK MOPO DIGITAL INFORMATIONEN IN ECHTZEIT.

Wir bauen unser 24h Online-Angebot mit Nachrichten stetig aus. Mit Erfolg: wir sind Marktführer in Visits.

MIT SOCIAL MEDIA PUNKTEN

Neben Twitter & Instagram fahren wir auf Facebook millionenfache Zusatzreichweiten ein.

JUST IN HAMBURG

AUS LIEBE ZU HAMBURG

HAMBURGER MORGENPOST

51

Tastillery

Wir wollen Menschen zum besseren Trinken inspirieren. Es geht darum, weniger zu trinken, dafür aber besser. Wir bieten einen Spirituosen-Entdeckungsservice für Zuhause an. Mit unseren Tasting-Sets kann man 5 verschiedene Spirituosen verkosten, vergleichen & seine neue Favoriten entdecken. Bei der Zusammenstellung haben wir von unseren eigenen Reisen inspirieren lassen. So entstanden Sets wie „Exotic Exploration – Trink dich entlang der Seidenstraße" oder „Fireside Stories – Ein Abend am Kamin".

Tastillery
Andreas und Waldemar Wegelin
cheers@tastillery.com
+49 40 28008269
www.tastillery.com

39

TONKA GIN aus Hamburg

Die Tonkabohne verleiht unserem TONKA GIN seinen unverwechselbaren, eleganten und einzigartigen Geschmack. Noten wie süße Vanille, herbe Bittermandel und würzige Heublumen tragen zu diesem besonderen Geschmackserlebnis bei! Der TONKA GIN kann mit 47 % vol. ideal als Gin & Tonic oder als Mix genossen werden. Probieren und genießen!

TONKA GIN
Daniel Soumikh
info@tonka-gin.com
+49 172 4532073
www.Tonka-Gin.com

tsenso
MONITORING SOLUTIONS

64

tsenso GmbH

tsenso ist eine IoT / Cloud basierte Traceability Lösung und berechnet den präzisen Verlauf der Frische von verderblichen Lebensmitteln, vom Produzenten über den Handel bis zum Endkunden auf Basis der Produktions- und Lagerbedingungen. Probleme in der Lieferkette werden ersichtlich, aufwändige Labormessungen reduziert. Unser dynamischer Frische Index macht Frische für den E-Commerce greifbar und kann, je nach Kühlung, die Verwertung der Produkte über das Haltbarkeitsdatum hinaus absichern.

tsenso GmbH
Matthias Brunner
m.brunner@tsenso.com
+49 175 5234632
www.tsenso.com

27

up to the sky sweets GmbH

Hier kommt Energy 3.0: up to the sky sind drei neue Sorten Fruchtgummi mit unterschiedlichen Mengen Koffein – pro 50-Gramm-Tüte wie 1; 2 oder 3 Espresso. Zwei Jahre hat das Hamburger Startup zusammen mit hunderten Testern drei aufregende Rezepturen aus natürlichen Aromen entwickelt: frische Matchatee-Minze-Apfel-Fruchtgummis, fruchtige Grapefruit-Blutorange-Ingwer-Fruchtgummis und feurige Cola-Chili-Satsuma-Fruchtgummis. Probiert selbst!

up to the sky sweets GmbH
Jan Hellich
jan.hellich@uptothesky.de
+49 171 2155783
www.uptothesky.de

34

VELUVIA

VELUVIA ist ein Hamburger Familienunternehmen, das dem Thema gesunde Ernährung und natürliche Nahrungsergänzung ohne Zusatzstoffe verschrieben hat. Alle VELUVIA Produkte sind Vitalstoffmischungen auf Basis von Superfoods, wie Gemüse, Früchte, Beeren, Algen, Pilze und Wurzeln. Die schonend verarbeiteten Lebensmittel in unseren Produkten enthalten wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine und Mineralstoffe – und das ganz ohne Zusatzstoffe. Alle Produkte können individuell miteinander kombiniert werden und dauerhaft in einen gesunden Lebensstil integriert werden.

VELUVIA
Beatrice De Francesco
info@veluvia.com
+49 40 22692900
www.veluvia.com

HAMBURG STARTUPS
FOOD AWARD

PREISVERLEIHUNG 2017
17. JULI · 19 UHR · ALBERT-SCHÄFER-SAAL
HANDELSKAMMER HAMBURG

PREISE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT VON:

BUDNI · FOODIST · HAMBURGER MORGENPOST · #FOOD NEXT GENERATION · NGIN FOOD

Bitte bedienen Sie sich an unserem Stand. Konzeptberatung, Finanzierung und Förderung, Marken- und Patentschutz, Netzwerken, spannende Events und individuelle Sprechtage für Gründer.

hk24.de/gruendung

Hier geht die Frischepost ab!

Vor etwas mehr als zwei Jahren fing alles mit der Idee an, Hamburger Großstadtmenschen mit landwirtschaftlichen Produkten aus dem Umland zu beliefern. Seitdem ist viel passiert bei Frischepost. Das Startup ist ein Onlineshop für unterschiedlichste Lebensmittel, Kooperationspartner eines Traditionsunternehmens, Beispiel für die zunehmende Bedeutung der Elektromobilität und noch einiges mehr.

Ihre ersten Schritte als Gründerinnen von Frischepost konnten Juliane Eichblatt und Eva Neugebauer auch dank der Unterstützung des Social Impact Labs machen, einer Institution zur Förderung sozial engagierter Startups. Dort treten sie immer mal wieder als Gastrednerinnen bei öffentlichen Veranstaltungen auf. Im Herbst letzten Jahres war einer der Zuhörer Christoph Wölke, der Geschäftsführer der IWAN BUDNIKOWSKY GmbH & Co, KG. Als solcher ist er immer auf der Suche nach neuen Geschäftsideen und Kooperationspartnern. Also setzte er sich mit Juliane und Eva zusammen, um die Möglichkeiten für gemeinsame Aktivitäten auszuloten. Das Ergebnis ist seit 6. Mai in drei Hamburger BUDNI-Filialen zu besichtigen; in der Rindermarkthalle, der Eimsbütteler Chaussee und der Grindelallee. Kunden von Frischepost können dorthin ihre online bestellten Waren liefern lassen, um sie sich im Drogeriemarkt selbst abzuholen.

In der aktuellen Testphase beschränkt sich der Abholzeitraum auf den Samstag zwischen 11 und 16 Uhr. Dann ist vor Ort ein kleiner Stand aufgebaut, an dem Kunden unter anderem schätzen können, wie viele Äpfel sich in der Kiste befinden. Als Belohnung für die Schätzer winken Warengutscheine. Zwei Zwecke soll die Aktion erfüllen: Zum einen, eine Alternative zu der nicht von allen geliebten Lieferung nach Hause zu bieten.

Die Kooperation mit BUDNI soll neue Zielgruppen erschließen

Zum anderen ist der Ausbau des Kundenstamms ein Ziel. Bisher nutzten vor allem besonders online-affine Personen den Service von Frischepost. Durch die Kooperation mit BUDNI sollen bevorzugt Familien angesprochen werden, die regelmäßig und in größeren Mengen bestellen. Um deren Bedürfnisse zu befriedigen, wird das Sortiment kontinuierlich ausgebaut. Inzwischen gibt es auch einige Produkte, die nicht von Landwirten aus der Region stammen, einfach deshalb, weil sie hier nicht wachsen.

Verbraucher kaufen Avocados, Kiwis und Bananen sowieso – warum dann nicht auch bei Frischepost, wenn die Herkunft aus biologisch-nachhaltigem Anbau nachweisbar ist? Neben Obst und Gemüse sorgen Fleischwaren für die besten Umsätze, aber auch Craft Beer und andere Produkte von Food-Startups. Rund 800 verschiedene Artikel sind mittlerweile im Angebot, mittelfristig könnten es 1.500 sein. Die werden dann sicherlich mehr als die etwa 2.500 Kunden erreichen, die Frischepost mittlerweile im Stamm hat. Die Umsätze steigen rasant, zurzeit um einen zweistelligen Prozentsatz pro Monat. Dementsprechend wächst

das Team mit; inklusive Bürokräften, Lagermitarbeitern und Fahrern sind es inzwischen 25 Personen, darunter auch Werkstudenten, die vielfältig eingesetzt werden. Hinzu kommen bei Bedarf zusätzliche Mobilitätsdienstleister.

Es steckt viel technologisches Know-how in Frischepost

Eine optimierte Lieferkette ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor für ein Unternehmen, das das Wörtchen „Frische“ im Namen trägt. Die Fahrer müssen genau wissen, wann was an wen auszuliefern ist, was die Einarbeitung von neuen Mitarbeitern zunehmend komplexer macht. Daher werden die Lieferprozesse - so weit es geht - automatisiert, die Bestellvorgänge sowieso. Es braucht also eine Menge Software, um den Lieferservice für Lebensmittel am Laufen zu halten, aber das ist nicht neu. Bereits 2015 erhielt Frischepost Förderung durch das EXIST-Programm, das bekanntlich einen Schwerpunkt auf technologieorientierte Projekte legt.

Neueste Technologie kommt auch bei der Lieferung zum Einsatz. Dafür sorgt der Elektrolieferwagen „Elli“, der auf der Webseite als Teammitglied aufgelistet wird. Er bekommt im Juni Gesellschaft, dank eines Hamburger Förderprogramms, das das Bundesverkehrsministerium zusammen mit Volkswagen Financial Services durchführt. Zu diesem Zweck stehen 1,5 Millionen Euro für insgesamt 400 Elektrofahrzeuge zur Verfügung, übrigens markenübergreifend.

Im Restaurant „Die Gute Botschaft“ gibt es eine Ecke mit Produkten, die Frischepost verkauft.

Auch die Gastronomie ist Kunde

Das Projekt ist auf Hamburg beschränkt, wie in absehbarer Zeit auch das Liefergebiet von Frischepost. Noch ist das Startup nicht profitabel und beschränkt sich auf die Hansestadt, um hier sein Geschäft weiter auszubauen. Zum Beispiel als Lieferant für die Gastronomie. DIE GUTE BOTSCHAFT, ein von Betreiber Tim Mälzer bescheiden als „Kantine“ bezeichnetes Restaurant, steht schon auf der Kundenliste. Dort gibt es auch ausgewählte Produkte aus dem Sortiment zu kaufen. Gestartet ist Frischepost mit dem Donnerstag als alleinigen Liefertermin der Woche, mittlerweile kommen die Waren auch am Dienstag, Freitag und Samstag zu den Kunden. Ein weiteres Zeichen für das stetige Wachstum des jungen Unternehmens und die zunehmende Popularität von hochwertigen Lebensmitteln. Kein Wunder, dass die Büro- und Lagerräume an unterschiedlichen Standorten in der Hafencity kaum noch ausreichen, ein baldiger Umzug ist unausweichlich.
Es wird also noch viel passieren bei Frischepost.

Die Frischepost-Gründerinnen Eva Neugebauer (links) und Juliane Eichblatt mit Christoph Wöhlke, Geschäftsführer von BUDNI.

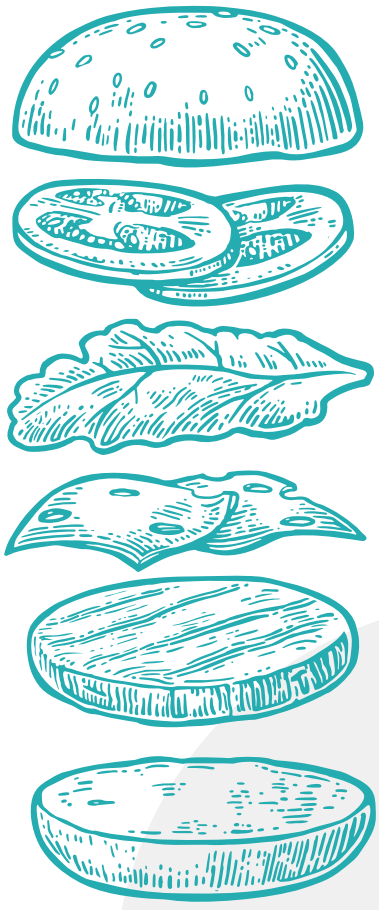
Fotos: Frischepost

Fünf Dinge, die Start-ups von Food-Unternehmen lernen können

Große Unternehmen sind unflexibel und treiben Innovationen oft nur im Schneckentempo voran? Stimmt nicht, findet Eugenia Lagemann. Als Leiterin des Markenteams von fischerAppelt in Hamburg arbeitet sie eng mit verschiedenen Food-and-Beverage-Kunden zusammen. Was sich Start-ups von den Großen abgucken sollten, verrät sie hier.

Eugenia Lagemann *leitet das Markenteam von fischerAppelt in Hamburg und arbeitet eng mit verschiedenen Food-and-Beverage-Kunden zusammen.*

www.fischerappelt.de



1. Keine Panik vor Trennungsschmerz

Es gibt kaum etwas mutigeres, als ein Unternehmen zu gründen. Danach heißt es jedoch: Weiterhin Mut beweisen. Vor allem, was das Produktportfolio angeht. Wenn etwas nicht funktioniert: Let it go! Das gilt sowohl für Neuheiten als auch für Produkte, die schon eine Weile auf dem Markt sind, aber nicht mehr funktionieren. Aus diesem Grund könnte es bei McDonald's bald nur noch Burger und Fritten geben. Denn der Fast-Food-Riese will gesundes Zeugs wie Salate und Wraps von der Karte verbannen. Warum? Weil es sich die Kunden so gewünscht haben. Denn wer geht schon zu McDonald's, um eine Diät zu machen?

2. Nicht jeder muss Dich lieb haben

Man muss nicht Everybody's Darling sein, um den Umsatz zu steigern. Es kann auch sehr gut funktionieren, Kante zu zeigen. Wichtig ist es dabei, glaubwürdig zu sein. Die Whisky-Marke Laphroaig ist ein Beispiel dafür. Hier spielen Marketing und PR damit, dass man den Whisky entweder liebt oder hasst. Das ist gut, denn nur so können Marken aus der Masse hervorstechen. Mittlerweile hat es Laphroaig in die meisten gut sortierten Barregale geschafft.

3. Lorbeeren ernten und flexibel weiter verwerten

Es ist eine Binsenweisheit: Sind die ersten Lorbeeren geerntet, sollte man sich nicht auf ihnen ausruhen. Dennoch verliert diese Aussage niemals an Relevanz. Flexibilität ist nämlich ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Um erfolgreich zu bleiben, müssen Unternehmen ihre Zielgruppen kennen und wissen, welche Trends sie gerade bewegen – und darauf schnellst möglich reagie-

ren. Ist gerade das Thema vegane Ernährung en vogue? Dann dürfen passende Produkte im Portfolio nicht fehlen. Rama hat das mit Rama 100 Prozent pflanzlich gemacht. Ein sogenanntes ASMR-Video (Autonomous Sensory Meridian Response) erzeugt zielgruppengerecht Aufmerksamkeit.

4. Der Marke einen Charakter verpassen

Marken müssen heutzutage das Lebensgefühl ihrer Zielgruppe treffen und Charakter haben. Weil viele Verbraucher immer stärker Wert auf Nachhaltigkeit legen, ist eine CSR-Strategie nicht mehr ein nice-to-have, sondern ein must-have. Die Eismarke Ben & Jerry's hat das besonders gut verinnerlicht. Sie verfolgt eine soziale Mission, die auf drei Säulen basiert: faire Produkte, verantwortliches wirtschaftliches Handeln und soziales Engagement für die Gesellschaft. Genau das macht die Marke so erfolgreich.

5. Da sein, wo die Zielgruppe ist

Der Kontext, in dem ein Produkt platziert wird, spielt eine große Rolle für den Erfolg. Kein Wunder, dass sogenannte Concept Stores immer beliebter werden. Denn diese bieten für eine gewisse Zielgruppe diverse Produkte, die zu ihrem Lifestyle passen. Ein weiteres Beispiel dafür, dass Kontext wichtig ist, beweist der Aufstieg der Micro-Influencer. Denn über dieser können Marken noch direkter in die Lebenswelt ihrer Konsumenten eintauchen – und erhalten so schneller die erwünschte Aufmerksamkeit. Coca-Cola hat, was das angeht, die Nase vorn und setzt auf einen Mix aus großen Starts und weniger bekannten Kooperationspartnern.

TRANSGOURMET | URSPRUNG

Erfahren Sie mehr über Transgourmet-Ursprung-Produkte und ihre Story im Transgourmet-Ursprung-Storybook auf www.transgourmet-ursprung.de

Woher stammen unsere Produkte? Wie und unter welchen Bedingungen werden sie hergestellt? Die Sehnsucht nach nachhaltig produzierten Lebensmitteln eröffnet Umsatzchancen – Chancen, die wir für unsere Kunden konsequent nutzen: Mit unserer Transgourmet-Marke Ursprung fördern wir ökologischen Landbau, setzen uns ein für artgerechte Tierhaltung und unterstützen den Erhalt heimischer Kulturlandschaften – für nachhaltigen Genuss.

TRANSGOURMET

ENTDECKEN SIE **HAMBURGS HEISSESTE** FOOD- UND TECH-STARTUPS

Hungrig auf weitere Startup-Kontakte?

www.hamburg-startups.net

HAMBURG STARTUPS

@HHStartups facebook.com/hamburgstartups