



FOOD INNOVATION CAMP

EXPO · CONFERENCE · MATCHMAKING · PITCH

**AUSSTELLER-
MAGAZIN**

**HANDELSKAMMER HAMBURG
13. JUNI 2022**

FOOD

INNOVATION

CAMP

supported by...

PLATINUMPARTNER



PARTNER



NETZWERKPARTNER



MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON



Liebe Gäste des Food Innovation Camps,

nach dreijähriger Pause können wir endlich sagen: Hamburg Startups heißt Sie herzlich zum vierten Food Innovation Camp willkommen! Sie haben hoffentlich genauso großen Appetit auf spannende Themen und leckere Food-Innovationen wie unsere Premium Partner REWE Nord, Chefs Culinar und The Social Chain AG sowie die Handelskammer Hamburg.

Als prominente Gäste auf unserer Konferenzbühne begrüßen wir Hamburgs Zweite Bürgermeisterin Katharina Fegebank, die "Löwen" Dr. Georg Kofler und Ralf Dümmel, den Olympiasieger und Food-Unternehmer Matthias Steiner und seine Frau und Mitgründerin Inge und viele mehr.

Das Programm bietet eine großartige Mischung aus altbewährten und neuen Elementen. So erwarten sie über 80 Aussteller mit ihren innovativen Produkten, ein umfangreiches Konferenzprogramm, Workshops, Speed Datings und Matchmakings und damit eine Vielfalt an Möglichkeiten, Startups mit Entscheiderinnen und Entscheidern aus Handel, Gastronomie und Investment zusammenzubringen.

Eine Premiere feiert die Show Kitchen von Chefs Culinar: Prominente und aufstrebende Köchinnen und Köche bereiten auf dem Dach der Handelskammer mit Produkten von Food-Startups köstliche Gerichte zu. Für das leibliche Wohl sorgen unter anderem Meta Hildebrand, Jens Rittmeyer und Antje de Vries.

Volles Programm auch auf der FIC Pitch-Bühne, wo den ganzen Tag lang insgesamt über 40 Startups sich und ihre neuesten Köstlichkeiten präsentieren.

Und noch etwas ist ganz neu: Bei unserem zusammen mit REWE Nord veranstalteten Wettbewerb "Dein Newcomer 2022" können Sie ihrem Favoriten unter den acht Finalisten hier vor Ort ihre Stimme geben. Die Siegerehrung wird dann der abschließende Höhepunkt eines ereignisreichen Tages.

Wir wünschen viel Spaß und Erfolg, viele gewinnbringende Kontakte und kulinarische Entdeckungen beim Food Innovation Camp!

Ihre

Sina Gritzuhn

Geschäftsführerin Hamburg Startups und
Organisatorin Food Innovation Camp

Inhalt

Das Einkaufsgespräch	4
So macht die Social Chain AG Startups stark	6
CHEFS CULINAR - immer auf der Suche nach innovativen Food-Produkten	8
Ausstellerverzeichnis	11
JUNG macht dein Produkt zum Star!	38
Programm	40
Raumplan 1. OG.....	41



DAS EINKAUFSGESPRÄCH

5 FRAGEN AN JOCHEN VOGEL

Wenn es jemanden gibt, der ganz genau weiß, worauf es beim Einkaufsgespräch eines Startups mit dem Lebensmitteleinzelhandel ankommt, dann ist es Jochen Vogel, Vorsitzender der Geschäftsleitung REWE Nord. So betont er, dass ein Einkaufsgespräch kein Beratungsgespräch ist. Was sonst alles zu beachten ist, erklärt er in diesem Interview.



Wann ist der richtige Zeitpunkt, um das Gespräch mit dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) zu suchen?

Grundsätzlich ist es nicht verkehrt, schon sehr frühzeitig Kontakt mit dem LEH aufzunehmen.

So haben wir die Möglichkeit, direkt zu Beginn eine partnerschaftliche Zusammenarbeit aufzubauen und viele Dinge gemeinsam zu entwickeln. Wichtig ist allerdings ein verkaufsfähiges, sicheres Produkt mit einem EAN-Code, also einer eindeutigen Artikelnummer.

Was muss ich tun, um zu einem Einkaufsgespräch eingeladen zu werden?

Der erste Kontakt erfolgt über unsere Einkaufsabteilung. Damit wir uns einen

gesamtheitlichen Eindruck von dem Produkt und dem Team dahinter verschaffen können, sind eine Unternehmenspräsentation mit den wichtigsten Daten und Fakten und einige Artikelmuster erforderlich. Unsere Fachexperten prüfen das Konzept im Anschluss und entscheiden, ob eine Einladung erfolgt.

Wie sollte ich mich auf das Einkaufsgespräch vorbereiten?

Nach meinen Erfahrungen muss sich jedes Unternehmen direkt zu Beginn eine wichtige Kernfrage stellen: Warum sollte der LEH mein Produkt verkaufen? Dazu lohnt es sich einfach einmal in einen REWE-Markt oder anderer LEHs zu gehen, um sich die Regale anzu-

schauen, in dem das Produkt platziert werden würde. Hier kann das eigene Produkt mit dem bereits vorhandenen Angebot verglichen werden. Dabei sollte man sich mit folgenden Fragen auseinandersetzen: Gibt es Produkte, die gegen meines ausgetauscht werden können? Passt der Preis, den ich kalkuliert habe, zu denen der Mitbewerber? Welche Platzierung ist für mein Produkt die richtige? Was ist der Mehrwert meines Produkts für den Kunden?

Die Antworten darauf sollten dann in die Präsentation einfließen, um sowohl einen Blick auf den Gesamtmarkt zu werfen als auch die Position zu ermitteln, die das neue Produkt einnehmen könnte. Daraus ergeben sich auch Fra-

gen wie, was möchte man erreichen, welche Pläne man hat und wie die Marktentwicklung aussehen soll. Ganz wichtig ist es zu klären, dass die für ein Wachstum erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind.

Neben den harten Daten und Fakten ist uns auch die persönliche Geschichte des Unternehmens und des Teams hinter dem Produkt wichtig. Etwa über ein einschneidendes Erlebnis oder ein über den Geschäftserfolg hinausgehendes Ziel, das zu der Gründung inspiriert hat.

Welche Themen sollte ich bei einem Einkaufsgespräch unbedingt ansprechen?

Wenn das Produkt uns überzeugt hat, sind wir gerne bereit, mit geeigneten Maßnahmen den Erfolg voranzutreiben. Darum sollte während des Gesprächs unbedingt über gemeinsame Aktionen und verkaufsfördernde Maßnahmen gesprochen werden. Der Marketing-Mix, die „4 Ps“ müssen der Kern dieses Gesprächs sein.

Welche Fehler sollte ich unbedingt vermeiden?

Uns ist eine partnerschaftliche Zusammenarbeit sehr wichtig, daher kann man grundsätzlich keine Fehler machen. Wir sind offen für alle Ideen und Vorschläge – die richtige Kommunikation ist entscheidend, um Fehler zu vermeiden.



Jochen Vogel beim FIC Select 2021



Foto: REWE

SO MACHT DIE SOCIAL CHAIN AG STARTUPS STARK



Eine starke Präsenz in den sozialen Medien ist für Unternehmen heutzutage ein wesentlicher Schlüssel zum Erfolg. Die Social Chain AG gehört in diesem Bereich zu den Pionieren und Marktführern und ist durch die Übernahme der DS Gruppe im vergangenen Jahr noch stärker geworden. Die Social Chain AG versteht sich als „Haus der Unternehmer“ und gerade Startups profitieren von dem Know-how und dem riesigen Netzwerk. Bestes Beispiel ist das Food-Unternehmen KoRo.

2014 schlossen sich führende Social Media Publisher aus Europa zur Social Chain zusammen und machten noch im selben Jahr ausschließlich über soziale Medien ein erstes Produkt zu einem Bestseller. In den kommenden Jahren erweitert das Unternehmen kontinuierlich seine Kompetenzen und Geschäftsbereiche. Es baut ein einflussreiches Influencer-Netzwerk auf, startet mit der GLOW – The Beauty Convention die größte Beauty-Messe Europas und etabliert eigene Marken und große Social Media Communities.

2021 war ein historisches Jahr für die Social Chain AG

Besonders ereignisreich ist das Jahr 2021. Im Oktober wird die Fusion mit der DS Gruppe bekanntgegeben, einen Monat später erfolgt die Listung der Aktien der Social Chain AG im Prime Standard der Börse Frankfurt. Bekannteste Köpfe des Unternehmens sind Ralf Dümmel und Dr. Georg Kofler, beide Investoren der VOX-Gründershow „Die Höhle der Löwen“. Neben Ralf Dümmel als Produktvorstand führt Wanja S. Oberhof als Vorstandsvorsitzender die Geschäfte der Gesellschaft. Ab 1. Juni 2022 übernimmt Andreas Schneider von der DS Gruppe die

Position des CFO. Der Zusammenschluss beider Konzerne erweitert das Portfolio der Social Chain nicht nur um das Omnichannel Vertriebsnetzwerk von „Mr. Regal“, sondern auch um rund 49 Jahre Erfahrung im Sourcing und der Entwicklung von innovativen Produkten, sowie einem modernen Logistikzentrum.

Aktuell hat die Social Chain AG rund 10.000 Produkte in verschiedenen Kategorien im Sortiment. Zu den erfolgreichen Marken gehören LANDMANN, der älteste deutsche Grillhersteller, der Kaffee- und Tee-

spezialist BEEM, die Home & Living Marke Urbanara und Startups wie vytal und die Beauty-Waschpads waschies. Nach dem Motto „Digital first – direct to Customer“ bringt die Social Chain AG die Produkte direkt zu den Kunden nach Hause. Außerdem ermöglicht das ausgezeichnete Handelsnetzwerk der DS Gruppe Zugang zu mehr als 40.000 Handelsfilialen, ins Teleshopping und sämtliche Online-Marktplätze.

Eine der schönsten Erfolgsgeschichten, die die Social Chain AG zusammen mit einem Startup schreibt, ist



Ralf Dümmel, Chief Product Officer, The Social Chain AG

Foto: Stefan Groenveld

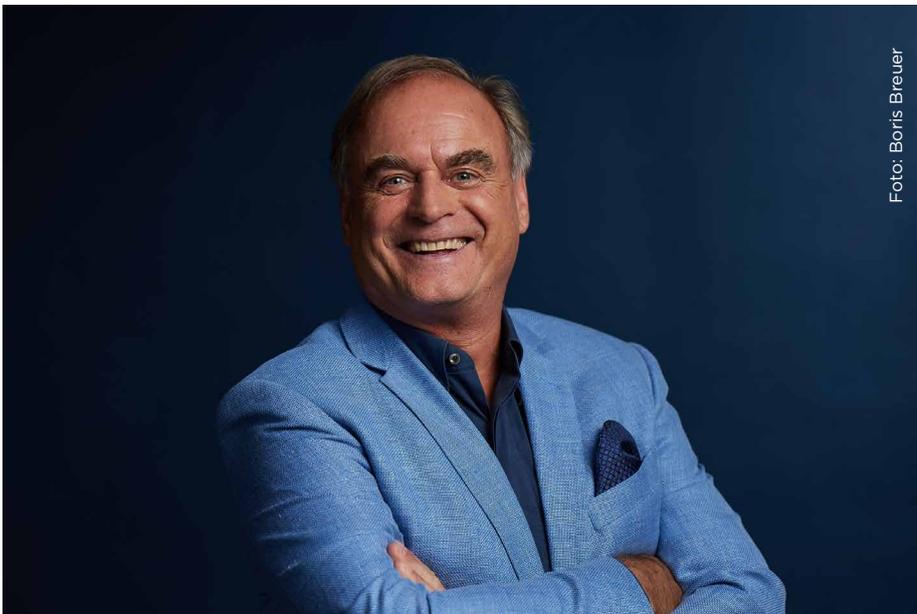


Foto: Boris Breuer

Dr. Georg Kofler,
Aufsichtsratsvorsitzender
der Social Chain AG

die von KoRo. Ursprünglich mit dem Online-Verkauf von Drogerieartikeln in größeren Mengen gestartet, schwenkte KoRo 2015 auf Trockenfrüchte und später viele weitere Food-Produkte um, weil hier die Nachfrage besonders groß war. Von Anfang an setzte das Startup beim Marketing auf soziale Medien und Influencer.

KoRo: von 1 auf 100 Millionen

Da passte es natürlich ideal, dass 2016 Dr. Georg Kofler auf KoRo aufmerksam wurde und mit der Social Chain Group einstieg. Zu dieser Zeit lag der Jahresumsatz noch bei einer Millionen Euro. Seitdem sind die Zahlen rasant gestiegen. 2019 betrug der Jahresumsatz schon 5,5 Millionen Euro, 2020 steigerte er sich auf über 20 Millionen und erreichte 2021 62 Millionen. Und das Ende der Fahnen-

stange ist damit längst noch nicht erreicht.

So sagte Dr. Georg Kofler, inzwischen Chairman des neuen Advisory Boards von KoRo, anlässlich einer Finanzierungsrunde im März 2022: „Als ich vor mehr als fünf Jahren als Mentor und Frühphaseninvestor anfang, die beiden Gründer Constantinos Calios und Piran Asci bei KoRo zu unterstützen und investierte, lag der Umsatz von KoRo in der Größenordnung von rund anderthalb Millionen Euro. Im Jahr 2022 plant KoRo einen Umsatz von über 100 Millionen Euro zu erwirtschaften. Was für eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte!“

KoRo-Mitgründer Constantin Calios kommentierte die Runde, die einen zweistelligen Millionenbetrag einbrachte, folgendermaßen: „Ohne die Social Chain AG wären wir niemals

an diesem Punkt, mit dem wir den nächsten Wachstumsschritt erreichen. Dafür sind wir sehr dankbar!“ Anfang 2020 bestand das KoRo-Team noch aus etwa 30 Personen – Ende 2021 waren es rund 250. Zu diesem Zeitpunkt verschickte das Unternehmen im Durchschnitt 4.000 Pakete täglich, in 16 EU-Länder. 1.259 Produkte zählte der Onlineshop, viele davon gab es auch in über 4.000 Einzelhandelsfilialen.



CHEFS CULINAR – IMMER AUF DER SUCHE NACH INNOVATIVEN FOOD-PRODUKTEN

Als Großhändler für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung hat CHEFS CULINAR rund 25.000 Artikel im nationalen Sortiment, Food und Nonfood. Dabei ist das Traditionsunternehmen stets offen für Innovationen und gibt auch Startups gern eine Chance. Zwei gute Beispiele dafür sind Cay Foods und Happy Ocean Foods.

Seit mehr als 90 Jahren sorgt CHEFS CULINAR für professionellen Service und echte Partnerschaft im Zustellgroßhandel für Food- und Nonfood-Produkte rund um die Profiküche. Im Laufe der Jahrzehnte ist das Unternehmen kontinuierlich auf über 6.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewachsen.

Acht Niederlassungen und 23 Stützpunkte in Deutschland und zahlreiche Logistik-Stützpunkte in fünf weiteren europäischen Ländern, sorgen einerseits für einen internationalen Auftritt und andererseits für kurze Wege und einen Schwerpunkt auf Regionalität.

CHEFS CULINAR ist weit mehr als Großhandel

Neben dem klassischen Großhandel bietet CHEFS CULINAR seinen Partnern noch eine ganze Reihe weiterer Serviceleistungen. Dazu gehört umfassende Beratung zu vielen Themen, von der Rezeptidee über die Unternehmensführung inklusive passender Software bis zum Aufbau einer Großküche.

Eine eigene Akademie veranstaltet Fortbildungskurse, und hauseigene Messen ermöglichen nützliche Kontakte in die Branche und sind eine

hervorragende Bühne, um sich und seine Produkte zu präsentieren.

CHEFS CULINAR beliefert den Landgasthof wie das Sternrestaurant, den Klinikverbund wie das Kreuzfahrtschiff und die Hotelkette. Gerade Startups eröffnet das die Möglichkeit, ihren Produkten einen Praxistest zu unterziehen und dabei Schritt für Schritt vorzugehen. Was CHEFS CULINAR Startups zu bieten hat und welche Voraussetzungen für eine Partnerschaft von Vorteil sind, fasst folgende Übersicht zusammen.

Chancen im B2B-Bereich für Startups mit CHEFS CULINAR

- Regionalität besitzt einen hohen Stellenwert.
- CHEFS CULINAR setzt auf eine Mischung aus etablierten Lieferanten, Food-Startups und regionalen Manufakturen.
- Innovation wird großgeschrieben. Der Food-Markt verändert sich stetig und für einen Großhändler



Biorol Cay (links), Gründer von Cay Foods, bei einem Messeauftritt

ist es wichtig, am Puls der Zeit zu bleiben. Die Zusammenarbeit mit neuen Lieferanten ist für CHEFS CULINAR daher von besonderer Bedeutung.

- Auf der anderen Seite profitieren die Startups von einem umfassenden Netzwerk, um mit ihren Produkten weiter Fuß zu fassen.
- Dabei müssen Startups natürlich gewisse Kriterien erfüllen. So prüft CHEFS CULINAR ob sie ihre Service- und Qualitätsversprechen halten können. Biss ist gefragt und die Erfüllung aller Anforderungen ähnelt ein bisschen einem erfolgreich absolviertem Harvard-Studium.
- Eine große Herausforderung stellen die Bestellmengen dar. Ein schneller Erfolg bringt ein kleines Unternehmen auch schnell an seine Grenzen.
- Auch die Preiskalkulation kann zum KO-Kriterium werden, wenn zum Beispiel die Preise zu hoch oder die Margen zu gering ausfallen.
- Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und das B2B-Geschäft mit der Gastronomie und angrenzenden Bereichen sind unterschiedliche Welten mit unterschiedlichen Regeln, die die meisten Startups erst noch lernen müssen. Wenn CHEFS CULINAR Potenzial erkennt, wird zum Start der Einstieg durch einen vereinfachten Listungsprozess erleichtert.

Bei seinem Umgang mit großen wie kleinen Partnerunternehmen geht CHEFS CULINAR nicht nach einem Schema F vor, sondern setzt auf persönliche und individuelle Betreuung. Viele Startups haben so schon entscheidende Schritte auf ihrem Weg zum Erfolg machen können.



Julian Hallet und Robin Drummond, die Gründer von Happy Ocean Foods

Cay Foods hat im LEH und der Gastronomie Erfolg

Ein Beispiel dafür ist Cay Foods mit seinem Gründer Birol Cay. Bei diesem Startup steht die Haselnuss im Mittelpunkt, und zwar in erster Linie als Brotaufstrich. Den gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, aber immer glutenfrei, ohne Farb- und Konservierungsstoffe und vor allem ohne die Verwendung von Palmöl. 2019 startete Cay Foods mit einer kleinen Listung im LEH und mit zwei Sorten im regionalen Foodservice. Nicht zuletzt dank CHEFS CULINAR hat sich die Marke dort inzwischen etabliert – und natürlich durch den Biss des Gründers, sein Verständnis für den Markt und kreative Weiterentwicklungen.

So hat sich die Zahl der gelisteten Produkte mittlerweile auf sechs Produkte erhöht. Innovative Ideen tragen zusätzlich zum Erfolg bei, zum Beispiel eine Portioniermaschine für die Kunden aus dem Restaurant- und Hotelgewerbe. Das Vier-Personen-Unternehmen wurde für seine Leistungen mit einer Nominierung für den Business Award Berlin 2022 belohnt (die Sieger werden im Juli verkündet) und zeigt, wie man sowohl im LEH als auch im Foodservice Fuß fassen kann.

Happy Ocean Foods erfindet die Shrimps neu

Diesen Ehrgeiz hat auch Happy Ocean Foods. Dieses Startup entwickelt pflanzenbasierte Alternativen zu Fisch und Meeresfrüchten. Julian Hallet und Robin Drummond gründeten es 2020. Den leidenschaftlichen Surfern liegt das ökologische Gleichgewicht der Meere am Herzen, also kreierten sie aus Soja, Algen und weiteren Zutaten und Gewürzen ihr erstes Produkt, die Happy Ocean Shrimps. Langjährige Forschungsarbeit führte dazu, dass sie echten Shrimps inzwischen äußerlich und geschmacklich täuschend ähnlich sind.

Im November 2021 kamen sie auf den Markt und erhielten prompt eine Listung bei CHEFS CULINAR. So stehen die Shrimps beispielsweise bei den L´Osteria-Restaurants auf der Speisekarte. Damit steht Happy Ocean Foods erst am Anfang seiner Entwicklung, denn gerade bei Fischersatzprodukten ist das Potenzial noch lange nicht ausgeschöpft. CHEFS CULINAR hat das erkannt und wird den Weg des Startups als Großhändler und hilfreicher Partner weiter begleiten.



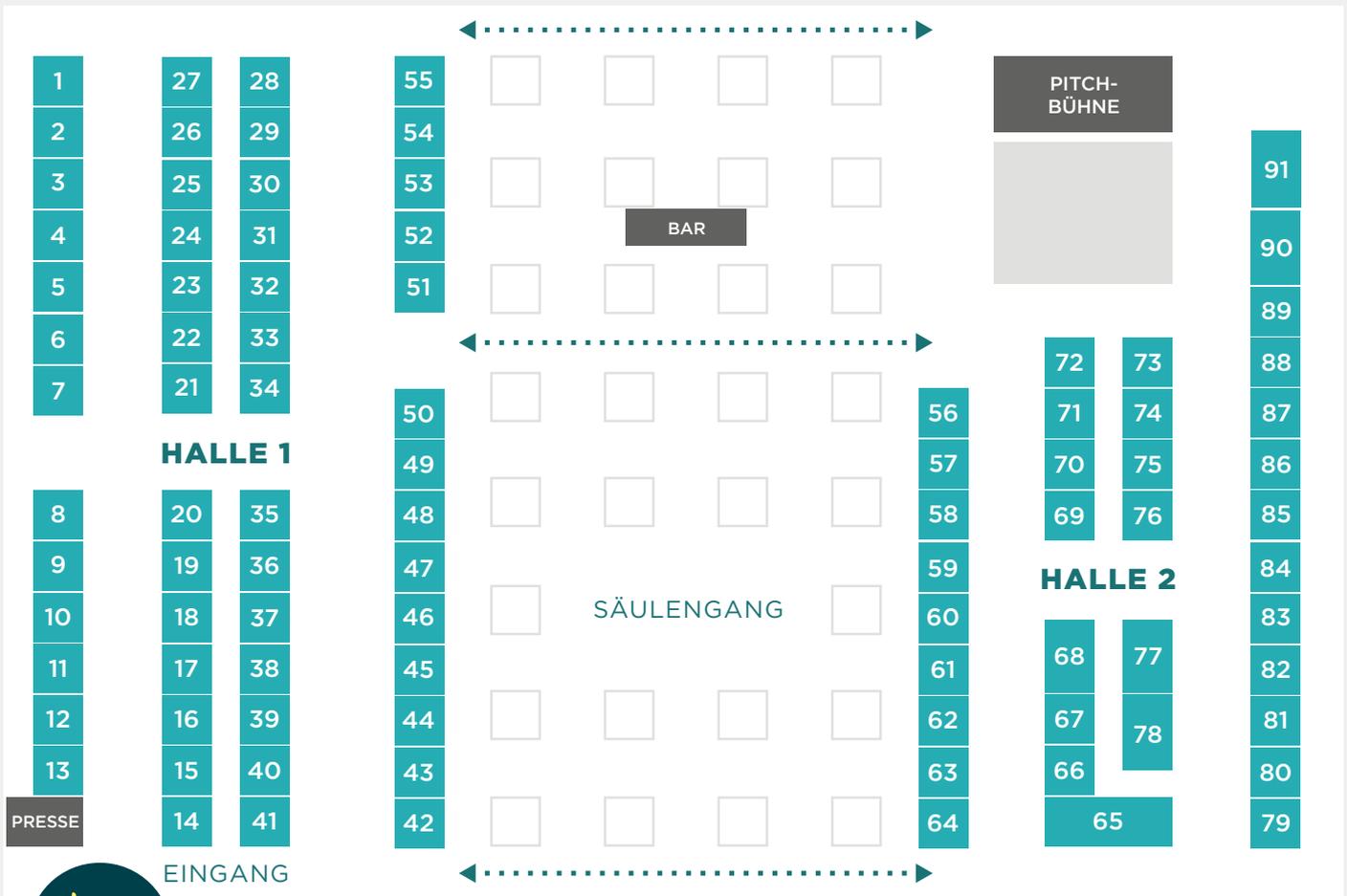
SINA GRITZUHN
IM PODCAST VON CHEFS CULINAR:

HÖR AUF DIE MUTTI!



Hamburgs Gründungs-Expertin und Start-Up-Mutti Sina Gritzuhn am Tisch für Drei über neues Essen, starke Gründer, das richtige Mindset, wichtige Erfolgsfaktoren und ihre Liebe zum Food Innovation Camp.

TISCH FÜR DREI – der genussverliebte Podcast von Chefs Culinar. Jeden letzten Montag des Monats. Mit Gästen wie Uli Hoeneß, Paul Ivic, Haya und Ilan Molcho, Meta Hildebrand, Martin Smura, Zora Klipp, Georg Broich, Viktoria Fuchs und vielen weiteren ...



LIVE-COOKING AUF DER DACHTERRASSE

AUSSTELLER

AUSSTELLER	STAND-NR.	AUSSTELLER	STAND-NR.	AUSSTELLER	STAND-NR.
ALDER HAMBURG.....	53	Happy Water.....	8	Plastic2Beans.....	27
Aroma Olymp.....	61	HeimatCrunch.....	74	Pleta.....	58
BELOSO.....	36	Heldenbrot.....	15	POLLY.....	13
Better Lunch Project.....	66	Hempions.....	76	pure spice.....	88
Better Nature.....	70	heydrate.....	42	PURmacherei.....	52
Bettr Egg.....	72	Hilli fruits.....	82	QUARKWERK.....	38
Blue Farm.....	50	Hülsenreich.....	21	REGIONIQUE.....	23
Bread Company.....	11	Iss doch Wurscht.....	81	ROY Kombucha.....	9
Bünting Unternehmensgruppe.....	91	JUNG since 1828.....	65	simplePlant.....	47
CacaoVida - ein Start-Up von Ritter Sport....	52	KAKUZO.....	2	Simply Nuts.....	62
condacc.....	14	Kaurs.....	44	Startup.Niedersachsen.....	77
Cornfit.....	12	Keen 4 Greens.....	49	STEINER's.....	56
Crunchy Croutons.....	59	Ketofabrik.....	73	Taste Religion.....	17
Deerland Tea & Fu Wan Chocolate.....	55	Lini's Bites.....	29	Tastillery.....	87
Die Ölfreunde.....	28	Löblich.....	5	Teaballs.....	20
dropz.....	86	Louie's Grüne pflaume.....	46	Tentamus Group.....	90
epap.....	89	MalikMint.....	7	The Organic Crave Company.....	42
Fairment.....	48	ManuTeeFaktur Elixir.....	25	THE VEGAN COW.....	26
foodRegio.....	78	Matchachin.....	33	TULIPANS KETO.....	10
Foodwater.....	64	Mondarella.....	31	UNMILK.....	30
FOQUS.....	3	muditā.....	41	Upsters Energy.....	39
Frau Ingwer.....	1	My Makery.....	51	uptea.....	63
Frau Poppes.....	84	mykraut.....	32	Valley Crops.....	24
Fruping.....	57	NaschNatur.....	80	VEPROSA.....	60
Glowkitchen.....	45	Natural Doze.....	6	Verdino Green Foods Deutschland.....	34
GOOD MATE.....	71	Nohrlund.....	43	Yammbits.....	83
Greenomic Delikatessen.....	18	NONA Drinks.....	22	You Candy.....	37
GUATAVITA de COLOMBIA.....	54	Nu Magic Water.....	40	Zeevi Kichererbsen.....	19
GUMING.....	69	nude.o.....	16	Zonama Food.....	4
Hamburg Startups Club.....	68	Oh Pops.....	43	Zveetz.....	35
Hans Ranke.....	79	Onshii.....	75		
Happy Cheeze.....	85	Picknickliebe.....	67		



ALDER HAMBURG

Mit viel Liebe, Know-how und Leidenschaft haben wir einen reinen und authentischen Rum, frei von künstlichen Zusatzstoffen, made in Hamburg kreiert. Der preisgekrönte ALDER RUM besteht aus hochwertigen Bio-Rohstoffen aus fairem Handel (Fairtrade): Lifestyle meets Zeitgeist. Im Herzen Südamerikas, unter paraguayischer Sonne und umgeben von faszinierender Natur, wächst das Zuckerrohr, das uns die goldene Melasse als Rohstoff für unseren ALDER RUM liefert.



ALDER Hamburg e.K.
 Harry Geiseler
 harry@alder-rum.bio
 Tel: +49 152 04408080
www.alder-rum.bio

53



Aroma Olymp

Aroma Olymp wurde von dem Hamburger mit griechischen Wurzeln Alexis Cowell gegründet. Wir verknüpfen hochwertige, leckere Produkte mit direktem Handel und nachhaltigen, plastikfreien Verpackungen. Das Sortiment umfasst neben Klassikern wie Griechischem Bergtee vom Olymp, Oregano und Olivenöl auch außergewöhnliche kulinarische Genüsse aus Griechenland wie Balsamico Cremes, Eistee & Spirituosen. Willkommen auf dem Hamburger Olymp!



Aroma Olymp
 Alexander Cowell
 alexis@aroma-olymp.com
 Tel: +49 157 87470632
www.aroma-olymp.com

61



FLEX DOCH MAL FÜRS KLIMA!

Probier's flexitarisch
mit unseren veganen
Proteinriegeln.



* Nachhaltigkeits-Score Choc Bar Peanut Caramel



BELOSO

El Dorado in Deutschland
 Der Ansprechpartner für Lebensmittel aus Südamerika, heißt BELOSO. Wir sind ein Familienunternehmen mit bi-kulturellen Wurzeln. Das gibt uns die Glaubwürdigkeit, die Produkte aus der Region wertzuschätzen. BELOSO bringt das gastronomische El Dorado in Form von Chia-Drinks, Quinoa-Riegeln, glutenfreien Croutons und weiteren innovativen Kreationen nach Deutschland. Lateinamerikas Spektrum erweckt täglich eine große Anziehungskraft - lass uns zusammen das Gold finden, Amigo!

36



BELOSO

Sandra Lopez
 team@beloso.de
 Tel: +49 176 92223080
www.beloso.de



Better Lunch Project

» Better Lunch Project « ist ein Startup der Hamburger Kulinarik-Agentur Kitchen Guerilla. Gründer und Geschäftsführer der Firma sind Onur und Koral Elci - wegen ihrer innovativen Food-Konzepte und Rezepte sind sie bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt und gelten als Vorreiter der guten, gesunden und vollwertigen Mittagsverpflegung. Mit » Better Lunch Project « gibt es Guerilla-Food nun für Zuhause. Onur Elci ist Koch und Betriebswirt und verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Gastronomie.

66



Kitchen Guerilla GmbH

Onur Elci
 produkte@kitchenguerilla.com
www.betterlunchproject.de



Better Nature

Tempeh ist ein indonesisches Wundernahrungsmittel, das aus nichts anderem als kultivierten Sojabohnen und Wasser hergestellt wird. Es ist ein nahrhaftes, pflanzliches Lebensmittel, das so gut ist, dass Sie es backen, braten oder in all Ihre Lieblingsgerichte einrühren werden.

Geleitet von unseren indonesischen Wurzeln sind wir Experten darin geworden, einfache Dinge auf natürliche Weise außergewöhnlich besser zu machen..... Wir haben gelernt, mit weniger mehr zu erreichen.

70



Better Nature Ltd

Christopher Kong
 chris@betternaturetempeh.co
 Tel: +44 776 6926280
www.betternaturetempeh.co



Bettr Egg

Wir lieben Eier, wir lieben Tiere und wir lieben unseren Planeten. Wir haben diese Leidenschaften genutzt und uns der Herausforderung eines plant-based Zwillings gestellt. Nach langer Zeit der Forschung und Entwicklung sind wir stolz ein pflanzliches Äquivalent entwickelt zu haben, welches mit all seinen Vorteilen und seiner Vielseitigkeit wie ein normales Ei verwendet werden kann, das Bettr Egg. Sei Teil unserer egg-citing Reise!

72



VEgg GmbH

Alex Longidis
 alex@bettr-egg.co
www.bettr-egg.co



Blue Farm

Die blaue Farm wurde 2020 von Philip v. Have und Katia Pott in Berlin gegründet mit dem Ziel pflanzliche Milchprodukte neu zu denken. Wir möchten mehr sein, als eine Alternative und unsere Milch in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Nährwerte optimieren. Wir sehen uns als Teil einer Bewegung, die morgens schon an morgen denkt. Was wir damit meinen: wir schaffen Produkte, die gut für dich und die Umwelt sind. Wir möchten Menschen lediglich zu einem nachhaltigen und gesunden Lebensstil inspirieren.



Iconic Drinks GmbH
Philip von Have
philip@bluefarm.co
www.bluefarm.co

50



Bread Company

Es gibt zwei Dinge, die jeder liebt: Brot und Bier. Seit 2020 kombinieren wir von Bread Company zwei der beliebtesten Lebensmittel Deutschlands in unseren Bierbrot Backmischungen.

Alles was zum Brot backen benötigt wird, ist eine Flasche des Lieblingsbieres, welches dann mit der Backmischung vermischt wird. Bier rein, glücklich sein!

Im Handumdrehen wird hier jeder zum Bäcker. Egal ob Laie, Hobby-Bäcker oder Profi.



Bread Company
Mattias Hagemann
info@bread-company.de
Tel: +49 151 18554722
www.bread-company.de

11



Bünting Unternehmensgruppe

Die Bunting Unternehmensgruppe ist ein mittelständisches Handelsunternehmen mit rund 12.500 Mitarbeitenden. Zu ihr gehören ein Teehandelshaus, die Vertriebsgesellschaften familia und Combi, die Bunting E-Commerce GmbH & Co. KG, der Bunting Großhandel sowie mehrere Dienstleistungsgesellschaften.

Wir unterstützen junge Startups durch Listung in unseren Vertriebskanälen.

In den letzten Jahren haben wir unter dem Namen „Trendpioniere“ eine eigene Startup-Plattform gegründet, die immer weiter wächst.



J. Bunting Beteiligungs AG
Johannes Aumann
johannes.aumann@bunting.de
www.bunting.de

91



CacaoVida - ein Start-Up von Ritter Sport

Für alle, die Neues feiern und dabei etwas Gutes bewirken möchten. Wir bei CacaoVida verfolgen die Vision „Upcycling Cacao“. Für unsere CacaoVida Produktneheiten verwenden wir den fruchtig-frischen Kakaofruchtsaft und den leckeren Teeaufguss aus dem getrockneten Kakaofruchtfleisch. CacaoVida Limonade, Eistee und Secco: Nachhaltig, wenig Zucker und vegan.

So bringen wir ein neues Geschmackserlebnis und lateinamerikanische Lebensfreude zu dir!

CacaoVida - Für Besser-Trinker!



Hang zur Sonne GmbH
Nicolas Wörn
n.woern@ritter-sport.de
Tel: +49 151 10429631
www.cacaovida.com

52



condacc

Die condacc GmbH ist eine Vertriebsgesellschaft, spezialisiert auf die Vermittlung von spanischen Lebensmitteln nach Deutschland und in die Welt. Unsere Kernkompetenzen liegen im Veggie- und im Ziegenkäse Markt mit unseren zwei Marken „Guzman’s Guzinos“ und „Die Schwarze Ziege“. Guzman’s Guzinos ist bekannt für Gemüse Sticks zum Knabbern. Ein knuspriger Snack auf Basis von Tomate, Paprika, Aubergine und Zucchini. Mit viel Protein. Die Schwarze Ziege steht für milden Ziegenkäse aus Andalusien.

14



condacc GmbH

Christian Müller
 info@condacc.de
 Tel: +49 721 664714130
www.guzinos.de



Crunchy Croutons

„CRUNCHY CROUTONS sind große, extra krosse Brotwürfel nach Restaurant-Art – die besten, die du je gegessen hast! Als Wow-Effekt für Salat, Suppe oder Bowl. Doppelt gebacken, nicht frittiert und mit wenig Fett, für maximalen Crunch und lange Standfestigkeit. Naturbelassen oder in vielen leckeren Geschmacksrichtungen. Bald auch glutenfrei.

Demnächst im Handel erhältlich. Im praktischen, wiederverschließbaren Aromabeutel für langen Crunch-Genuß und garantiert nie wieder Langeweile. Guten Appetit!“

59



BRAVENEWFOOD

Markus Stiefel
 ms@bravenewfood.de
 Tel: +49 179 9044804
www.bravenewfood.de



Cornfit

CORNFIT® Popcornmais. Das Besondere! Der Geschmack steckt schon im Korn. Nach dem Aufpoppen ist keine weitere Zugabe von Zucker oder Salz mehr nötig! Das spart Kalorien und erhält die gesunden Antioxidantien. Die Zubereitung funktioniert unkompliziert OHNE Fett und Öl in einem Heißkammer-Popcornautomat oder bequem in der Mikrowelle mit unserer Cornfit Silikonschüssel. So erhalten Sie zum gewünschten Zeitpunkt binnen zwei Minuten frisches, warmes Popcorn für Ihre Party oder Fernsehabend.

12



MERK Automaten Group GmbH

Markus Edenhofer
 edenhofer@cornfit.de
www.cornfit.de



Deerland Tea & Fu Wan Chocolate

Established in Hamburg, Deerland Tea & Fu Wan Chocolate is a team to provide gourmet, direct-trade fine food from Taiwan Formosa. We are picky about the food we taste from producing, fine-tuning, sourcing, and serving at its fullest quality. Through family-owned production and strong partnerships with the local masters in Taiwan, we can present healthy, selective, and sustainable tea, chocolate, and food ingredients directly from our dear homeland.

55



Urocissa

An-Chi Chu
 contact@urocissa.de
www.urocissa.de



Die Ölfreunde

Hallo, ich bin Paul - Deutschlands jüngster Ölmüller & Begründer der Ölfreunde. Wenn ich sage, dass ich Öl produziere, dann denkt jeder ans Tanken und weniger an Speiseöle. Wir sind DIE Speiseölmanufaktur im Herzen des Naturparks Obere Donau. Regionale Saaten, eine schonende Verarbeitung & Leckeres ohne viel Schnickschnack ist meine Devise. Nachhaltigkeit & ein hoher Qualitätsanspruch sind Priorität. Bei all meinem Tun versuche ich, den ökologischen Fußabdruck gering zu halten.



Die Ölfreunde

Paul Belthle
 info@dieoelfreunde.de
 Tel: +49 75 70666
www.dieoelfreunde.de

28



dropz

Unsere Mission ist banal: Wir alle trinken – der Umwelt zuliebe – hauptsächlich Leitungswasser und reduzieren den Konsum von abgefüllten Getränken so stark wie möglich. Leitungswasser zu trinken soll wieder „sexy“ sein. Dennoch möchten wir nicht auf Geschmack verzichten - hier kommt dropz ins Spiel.

dropz sind gepresste natürliche Aromen, um Leitungswasser mit fruchtigen Geschmäckern aufzupeppen. Ohne: Zucker, Süßungsmittel (Linien Pure & Energy), Kalorien, Farb- oder Konservierungsstoffe.



myDropz AG

Larissa Steiger
 hello@dropz.com
www.dropz.com

86



epap

epap ermöglicht hyper-targetierte Marktforschung und Insights für Produkthersteller. Auf Basis von alltäglichen Kassenbons, die Konsument*innen in der epap App sammeln.

Das Hannoveraner Startup schafft damit insbesondere für FMCG Brands einen direkten Feedbackkanal zu ihrer Zielgruppe: Über die epap App werden Umfragen auf Basis von Belegen und soziodemographischen Merkmalen an spezifische Audiences ausgespielt, die mobil antworten. Das sorgt für shopübergreifende Consumer Insights in Echtzeit.



epap GmbH

Jannis Dust
 jd@epap.app

www.epap.app

89



Fairment

fairment hat seine Wurzeln in Berlin - und wurde aus einem guten Bauchgefühl heraus gegründet. Unser Unternehmen besteht aus lebendigen Kulturen und Fermenten. Wir brauen Raw-Kombucha und fermentieren fast alles, was bei eins, zwei, drei oder später vom Baum gefallen oder aus der Erde geschossen ist. Mithilfe von Millionen Mikroben. Das ist einfach gesagt ein vitalisierendes Dankeschön für den Darm und Genuss für den Gaumen in einem: probiotisch, raw und lecker. Da ist Leben drin.



Fairment GmbH

Leo Emmerich
 benjamin.thies@fairment.de

www.fairment.de

48



foodRegio

Seit 2005 ist foodRegio das Branchennetzwerk der norddeutschen Ernährungswirtschaft. Die 84 Mitglieder engagieren sich in 9 Arbeitskreisen – Logistik, Marketing, Beschaffung, Qualitätsmanagement, Innovation, Personal, Ausbildung, Verpackung und personalisierte Ernährung. Wichtige Netzwerkveranstaltungen sind der Trendtag, der Lebensmittelhygienetag, das foodForum und NEWTRITION X. 2020 wurde das StartUp Lab gegründet, um potentielle Gründer mit einer Geschäftsidee im Foodbereich zu unterstützen.

78



foodRegio e. V.

Inken Meifort
info@foodregio.de

www.foodregio.de



Foodwater

Flüssiges Gold: Gemüsebrühe aus der Pfandflasche! Das ist Brühgemüse - Natur pur ohne Zusatzstoffe, vegan und glutenfrei! 12 Gemüsesorten aus der Region, clever produziert und mit Kräutern abgeschmeckt, ergibt es den einzigartigen Geschmack. Brühgemüse – die natürliche Energiequelle einfach pur und ungekühlt genießen! Vielseitig einsetzbar, nachhaltig entwickelt, regionale Bezugsquellen – das merkt & schmeckt man. Ob beim Kochen oder zum Trinken – Brühgemüse ist das „must have“ für alle Fälle.

64



Foodwater GmbH

Lars Hähling
lars@foodwater.de
Tel: +49 163 5110040

www.foodwater.de



FOQUS

Aus der Not, sich im Studium schwer Inhalte merken zu können, ist die Idee entstanden, die Superfoods in der Welt zu finden, die uns beim Studieren helfen. FOQUS - Brainpower Drink, ist ein 100% plantbased Funktionsgetränk zur Optimierung der geistigen Leistungsfähigkeit mit 12 Superfoods aus der ganzen Welt. In FOQUS trifft moderne Wissenschaft auf das Wissen der Urvölker. 6 Jahre Entwicklungszeit, kein Zuckerzusatz, bio, vegan und ein neuartiger Geschmack machen FOQUS zu einem Erlebnis.

3



NATURWIRKT GmbH

Christian Klein Torres
business@naturwirkt.de
Tel.: +49 171 2242010

www.drink-foqus.de



Frau Ingwer

Bio-Ingwershots von Frau Ingwer - mit kalt gepresstem Bio-Ingwersaft, 100 % natürlich, maximal 5 Zutaten und ohne andere Frucht- oder Gemüsesäfte für puren Ingwergenuss. Abgefüllt in der 250 ml, 500 ml oder 1000 ml Glasflasche, schmecken unsere 4 köstlichen Sorten pur als Shot genau so gut wie gemixt in Wasser, Säften, Tee, Drinks, Cocktails oder beim Kochen.

Gründerin Amarilis ist Sopranistin und hat durch ihr Gespür für Gesundes, welches den Körper stärkt, unsere Produkte entwickelt.

1



Frau Ingwer GmbH

Maximiliane Dunkelgod
b2b@frauIngwer.de
Tel: +49 157 54467147

www.frauIngwer.de



Frau Poppes

Mit Frau Poppes Würzbasis gelingen lecker-saftige und fluffige Frikadellen im Handumdrehen. Nach Frau Poppes Originalrezept mit sorgfältig ausgewählten Gewürzen und feinen Weißbrotwürfeln. Fein und präzise abgestimmt, ohne Konservierungsstoffe, Palmöl, Hefe-Extrakt und Geschmacksverstärker, schnell und einfach zubereitet mit wenigen weiteren Zutaten.

In vier leckeren Sorten: Klassische Frikadellen, italienische Hackbällchen, Würzige Cevapcici und Veggie-Bratlinge.



Frau Poppes GmbH
 Thomas Leiendecker
 t.leiendecker@fraupoppes.de
 Tel: +49 171 6549361
www.fraupoppes.de

84



Fruping

Fruping ist ein junges Startup aus Köln und stellt die ersten Gewürze bzw. Toppings speziell für Früchte her. Das Ziel ist es, das Früchteessen als leckeren und natürlichen Snack hervorzuheben, damit Lust und Kreativität bei der Zubereitung gesunder Gerichte von ganz allein kommt. Dazu werden Gewürzmischungen kreiert, die Früchten einen gänzlich neuen Geschmack verleihen und wunderbar zusammenpassen. Hierbei achten wir auf biologische Zutaten und eine nachhaltige, plastikfreie Verpackung.



Fruping UG
 Florian Hornig
 florian@fruping.com
 Tel: +49 176 84578149
www.fruping.com

57



Glowkitchen

Das Bananenbrot ist derzeit in aller Munde, weshalb wir die Chance genutzt haben, um daraus ein einzelhandelfähiges Produkt zu kreieren, welches wie selbstgebacken schmeckt. Die Grundidee stammt aus unserem Feelgood Food Café aus Münster, wo wir das Bananenbrot zum Kassenschlager gemacht haben. Wir haben nun das erste vegane, biologische Bananenbrot im deutschen Supermarkt damit jede:r, jederzeit seinen/ ihren Bananenbrot-Moment genießen kann.



Glowkitchen Food GmbH
 Hanna Schlitt
 hanna@glowkitchen.eu
 Tel: +49 176 64081544
www.glowkitchen.eu

45



GOOD MATE

Mate, wie er authentischer nicht geht - GOOD MATE ist frisch gebrühter Mate-Tee, ohne Zucker und ohne Kalorien, mit viel natürlichem Koffein.

Der Geschmack von GOOD MATE zeichnet sich besonders durch die süßlich-herbe Frische aus, die es zu einem echten Durstkiller und einer Alternative zu Kaffee oder Energydrinks macht. Entwickelt wurde das Rezept von der Gründerin Lara Maria Schön gemeinsam mit ihrem Vater Dirk Frauenheim, der die Zapfler Craft Beer Brauerei Shanghai besitzt.



GOOD MATE GmbH
 Lara Maria Schön
 lara@goodmate.de
 Tel: +49 172 6914860
www.goodmate.de

71



Greenomic Delikatessen

Wir stehen mit unserem Namen für eine erstklassige Genusswelt delikatessen Essens.

Unser oberster Anspruch gilt der Qualität unserer Produkte sowie der Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft. Ofengebackene Chips hergestellt aus Mandeln, Granatapfel und Avocado. Ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Mandel - Sour Cream, Mandel - Sea Salt, Mandel - BBQ, Avocado - Nacho Cheese, Granatapfel - Chili & Lime.

18



Greenomic Delikatessen GmbH & Co. KG
Robert Fischer
robert.fischer@greenomic.de
Tel: +49 711 36551679
www.greenomic-deli.com



GUMING

Guming ist das weltweit erste Energy Kaugummi, welches lecker schmeckt* und gleichzeitig die Power eines Energy Drinks oder Kaffees bringt* – und das gesünder, nachhaltiger, ultra mobil, super schnell und zu einem fairen Preis. Zum Launch gibt es Guming in 3 Sorten:

- Fresh Mint
- Wavy Watermelon
- Blacker the Berry (Limitierte Launch Edition)
- Guming - A NEW CULTURE OF ENERGY

*nach wissenschaftlichen Standards mit unabhängigen Probanden validiert.

69



Guming GmbH
Elmar Salmassi
elmar.salmassi@guming.de
Tel: +49 176 66801770
www.guming.de



GUATAVITA de COLOMBIA

GUATAVITA de COLOMBIA ist eine Single-Origin Brand, die Bauern in Kolumbien dabei unterstützt eine friedliche Zukunft aufzubauen. Neben Hochland-Kaffee ist PANELA - eine natürliche Zuckerspezialität bestehend aus eingekochtem Zuckerrohrsaft - unser Fokusprodukt. Im Gegensatz zu Industriezucker behält PANELA durch die schonende Verarbeitung natürliche Mineralien wie Zink und Eisen sowie das Vitamin B6 des Zuckerrohrs. Dabei kann PANELA 1:1 wie Zucker zum Süßen, Backen und Kochen verwendet werden.

54



Meisel Fine Goods GmbH
Anna Elisabeth Segovia
retail@guatavita.de
Tel: +49 89 30767440
www.guatavita.de



Hans Ranke

Hans Ranke ist einfach, schnell, lecker und vegan. Alles was man zur Zubereitung benötigt, ist kochendes Wasser und 3 Minuten Quellzeit. Unser Couscous aus roten Linsen und Kichererbsen versorgt einen mit Proteinen, Ballaststoffen und hochwertigen Kohlenhydraten. Unser Gericht bieten wir in den drei Sorten „Mediterran“, „Mango-Curry“ und „Steinpilz-Chili“ an. 100 % natürlicher Geschmack aus extra großen BIO-Gemüestücken und natürlichen Gewürzen – völlig ohne Zusatzstoffe.

79



Hans Ranke GmbH
Torsten Schuh
torsten@hansranke.de
www.hansranke.de



CLUB

*Willkommen
im Club!*

**BESUCH UNS IN
HALLE 2
STAND 68**



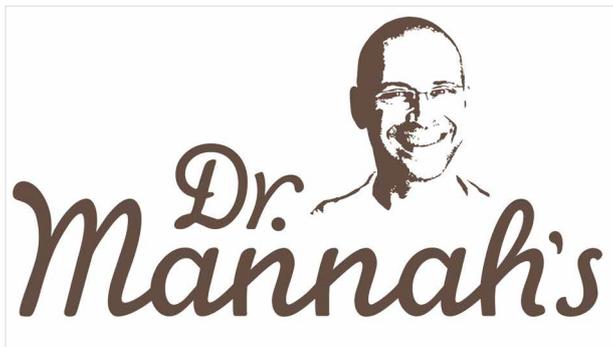
**ODER HIER
GLEICH
ANMELDEN.**

DEINE VORTEILE IM HAMBURG STARTUPS CLUB

- ✓ kostenlose Stellenangebote im Hamburg Startups Jobboard
- ✓ exklusive Workshops und Networking Events
- ✓ Zugang zum Hamburg Startups Investoren Netzwerk
- ✓ Präsentation deines Startups auf der Club-Seite

HAMBURG-STARTUPS.NET





Happy Cheeze

Dr. Mannah´s Vision: Die Welt zu verändern ist möglich! Und zwar Bissen für Bissen. Mit 100% pflanzlichen Alternativen zu Milchprodukten erschaffen wir eine völlig neue Basis der Ernährung. Dr. Mannah´s revolutioniert den Käsemarkt mit innovativen Rezepturen, traditionellen Herstellungsmethoden sowie völlig neuen Hybridverfahren. Damit kreieren wir die tägliche Grundlage für eine glücklichere, nachhaltigere, gesündere Welt. Schritt für Schritt, Bissen für Bissen.



Happy Water

Du bist, was du isst & vor allem bist du, was du trinkst! Superfoods & Supplements werden von deinem Körper nur so gut verwertet wie die 70% Wasser in deinem Körper es zulassen. Happy Water vereint als einzigartige Wasserquelle: 1. Geschmacksexplosion & gesunde Rohstoffe für Gastro/Food 2. Zellverfügbares ionisiertes Wasser 3. Nachhaltigkeit: Verzicht auf umweltschädliche Putzmittel & Plastik. Die effektive Rundum-Turbo-Lösung für Dich! Unsere Vision als Mutter-Tochter-Unternehmen: Life is Waterful!

85



Happy Cheeze GmbH

Mudar Mannah

support@happy-cheeze.com

Tel: +49 472 17133310

www.drmanahs.com

8



Happy Water World

Soraya Scheuring

office@happywater-world.com

Tel: +49 171 9792899

www.happywater-world.com



HeimatCrunch

HeimatCrunch ist ein in reiner Handarbeit nachhaltig hergestelltes Granola in Bioqualität. Der Hauptteil unserer Biozutaten stammt aus D. Dafür stehen wir mit unserem Namen :) HeimatCrunch ist bio, regional und vegan. Verfeinert wird es durch besondere Zutaten, Gewürze oder z.B. Blüten. Das macht HeimatCrunch zu einem einzigartigen Genuss für Feinschmecker, die auf ihre Gesundheit achten und gleichzeitig ökologisch und umweltbewusster leben wollen!

74



HeimatCrunch, Inh. Anja Priebsch e. Kfr.

Anja Priebsch

anja@heimatcrunch.de

Tel: +49 176 64045792

www.heimatcrunch.de



Heldenbrot

Jedes fünfte Brot landet in der Tonne. Heldenbrot stoppt dieses sinnlose Brotsterben und macht aus unverkauften Broten einen Rohstoff für neue Lebensmittel wie z. B. Nudeln, Flips, Kekse uvm. Verwenden statt Verschwenden lautet die Devise. So wurden schon über 160 Tonnen Lebensmittel gerettet. Ein kulinarisches Happy End für wertvolles Brot und eine tolle Alternative für alle, die gern nachhaltig snacken möchten.

15



Kultimativ GmbH

Janine Trappe

janine.trappe@heldenbrot.de

Tel: +49 7531 1229480

www.heldenbrot.de



Hempions

Die Hempions sind ein Team aus ehemaligen Leistungssportlern und machen die leckersten Innovationen aus dem Superfood Hanfsamen.

Allen voran Hanf Harmesan, der erste Streukäse Ersatz aus Hanfsamen: das perfekte Topping für Pasta und Salate und so lecker, dass man ihn sogar pur löffeln kann. Zudem gehören zum Sortiment proteinreiche Pasta, cremige Hanfmus-Variationen, Snacks und die intensiv-nussigen Premium-Produkte mit Samen, Öl und Proteinpulver.

76



Hempions GmbH

Fabian Braitsch
fabian@hempions.com
Tel: +43 670 7017018
www.hempions.com



heydrate

Heydrate hilft dir auf natürliche Weise mehr Wasser zu trinken. Unsere zuckerfreien Extracts verleihen Wasser durch hochwertige Frucht- und Pflanzenextrakte einen erfrischenden Geschmack. Unsere Electrolytes sorgen durch essentielle Elektrolyte für schnelle Flüssigkeitszufuhr und eine optimale Leistungsfähigkeit. Unsere Energys liefern auf natürliche und gut verträgliche Weise langanhaltend Energie, ohne Ups & Downs. Hydriert zu bleiben war noch nie so einfach!

42



Heydrate

Christian Kastius
christian.kastius@organicfriends.de
Tel: +49 151 50403051
www.heydrate.com



Hilli fruits

Ein Stück Urlaub für zuhause

Dein Heimatland birgt eine Vielzahl an exotischen Früchten, die in den Tälern des Amazonas, auf den Hochebenen der Anden und an der Küste zum Pazifischen Ozean durch das Klima und die direkte Sonneneinstrahlung prächtig gedeihen.

Unverfälschter Genuss geht jetzt ganz einfach: mit den köstlichen Fruchtpurees von Hilli Fruits im praktischen Dosierbeutel oder Glas - ohne Zuckerzusatz, ohne Zusatzstoffe, vegan und glutenfrei.

82



Hilli Fruits

Paulina Carrera
paulina.carrera@hillifruits.com
Tel: +49 176 64190827
www.hillifruits.com



Hülsenreich

Seit Mitte 2019 sind wir mit unseren Knabber-Kichererbsen am Markt. Diese sind fettfrei geröstet, bio, vegan, glutenfrei und aus eigener Produktion in Leipzig.

Aufgeteilt werden sie in zwei Kategorien: herzhaft gewürzt, z.B. mit Tomate-Basilikum, Sweet Onion oder Curry - oder aber mit süßem Schokoladenmantel: dunkle oder helle Schokolade.

Ideal als Snack, Salat- und Suppenzutat oder Reiseproviant.

21



Hülsenreich GmbH

Simon Vogt
vogt@huelsenreich.de
Tel: +49 34133203421
www.huelsenreich.de



isi

isi ist eine von Europas führenden Agenturen für Marktforschung und Innovationsberatung. Unser Fokus liegt auf der sensorischen Produktforschung; Wir testen eure Produkte und Konzepte mit Konsument*innen oder speziell geschulten Expert*innen und liefern so wertvollen Input für die Produkt- und Konzeptentwicklung. Über 200 FMCG-Marken vertrauen darauf, dass ihre Ideen mithilfe unserer Insights genau die richtige Zielgruppe treffen und deren Anforderungen und Erwartungen erfüllen.

Iss doch Wurscht

Unsere Leidenschaft - Street Food. Unsere Aufgabe - das Street Food-Gefühl nachhaltig im Glas und nicht in Plastik nach Hause zu bekommen. Wie am Food Truck ist unsere Mission, keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsmittel und kein Palmöl. Nach der Iss doch Wurscht Currywurst im Glas, die sich bisher über 1 Millionen mal verkaufte, bringen wir nun mit Iss doch Schaschlik das nächste Street Food Produkt mit der Rezeptur aus dem Food Truck in den Handel. Weil wir lieben, was wir tun.

81



isi GmbH

Dag Piper
dag.piper@isi-insights.com

www.isi-insights.com



Iss doch Wurscht GmbH

Marco Peters
mp@iss-doch-wurscht.de
Tel: +49 179 7056300

www.iss-doch-wurscht.de

81



JUNG since 1828

Verpackung, Konfektionierung, Versand und Vertriebskanal - alles aus einer Hand. Als Co-Packing Spezialist mit einem vielfältigen Sortiment an innovativen Verpackungslösungen, knapp 200 Jahren Erfahrung und langjährigem Know-how im Bereich Druck, Weiterverarbeitung und Abpackung, sind wir der Experte von der Idee bis zur Verpackung. Und das Ganze packed in Germany. Von Kleinst- bis Großauflagen produzieren wir clevere und nachhaltige Verpackungen unterschiedlichster Art - gerne auch für dich.

KAKUZO

Kakuzo ist eine Spirituosenmarke aus Berlin, die asiatische Düfte und Geschmäcker mit deutscher Brennkunst verbindet. Benannt nach dem Japaner Okakura Kakuzo, der in seinem Buch „The Book of Tea“ über Teezeremonien und Genuss schrieb, verkörpern wir die gleichen Werte und setzen unseren Fokus auf außergewöhnliche Geschmäcker und natürlichen Genuss. Achtsam ausgewählte Botanicals werden mit größter Sorgfalt in einer der ältesten Brennereien destilliert. So entsteht der Geschmack von Kakuzo.

65



JUNG since 1828 GmbH & Co. KG

Franziska Herrmann
co-packing@jung-europe.de
Tel: +49 7141 6435-887

www.jung-europe.de



Kakuzo GmbH

Paul Meinert
info@kakuzo.de
Tel: +49 172 1723484

www.kakuzo.de

2



Kaur's

Kaur's is a Food company focusing on bringing the taste and flavours of India to Europe and the world. Our first product is a cheese called 'Paneer'. Its made from cow milk and is a perfect vegetarian and versatile option to choose from. It can be grilled, pan-fried, can be added to curries, salads, pizza toppings and much more. Moreover, there is no added salt so that the customer can flavour and spice it up as per their taste and of course can be eaten directly to taste the sweetness of milk.

44



Kaur's UG
 Maneet Kaur
 maneet@kaur's.de
 Tel: +49 176 80515119
www.kaur's.de



Keen 4 Greens

Wir produzieren vegane Fleischalternativen für die Gastronomie. Wir beliefern z.B. Otto's Burger, Ruff's Burger und Vincent Vegan mit Burger Patties und/oder Nuggets. Auf Erbsenbasis, mit keinen oder wenigen Zusatzstoffen, bieten wir jetzt auch Hähnchen-Streifen und bald Bratwürste an. Aber auch die Forschung wird bei uns groß geschrieben. In unseren eigenen Bioreaktoren fermentieren wir Pilz-Myzelium für eine noch nachhaltigere Zukunft der Lebensmittelproduktion.

49



Keen 4 Greens GmbH
 Daniel MacGowan
 daniel@keen4greens.com
 Tel: +49 152 34114630
www.keen4greens.com



Ketofabrik

Wir sorgen für eine bessere Welt, indem wir den Einstieg in eine ausgewogene und besonders zuckerarme Ernährung erleichtern. Dafür entwickeln wir zuckerarme Produkte, die vor allem mit Geschmack überzeugen. Unsere Schokoriegel mit nur 1g Zucker sind der perfekte Snack für zwischendurch. Es gibt sie in den Varianten Coconut Chocolate, Strawberry Chocolate und ganz neu auch in vegan mit dem Geschmack Peanut Chocolate.

73



Ketofabrik GmbH
 Nicola Di Loreto
 nico@ketofabrik.com
 Tel: +43 6766258735
www.ketofabrik.com



Lini's Bites

Lini's Bites steht für Genussmomente für ALLE: Natürlich süß naschen, ohne schlechtes Gewissen und ohne Verzicht! Die Produkte sind nicht nur bio, vegan und glutenfrei, sondern werden auch ohne raffinierten Zucker und Zusätze hergestellt. Angefangen bei Schokoriegeln, gibt es mittlerweile auch süße Spreads, Blissballs, Schoko Drops und Granola - alles mit besten natürlichen Zutaten und vollem Geschmack. Gründerin Eileen hat seit dem Start in 2019 zudem zwei Backbücher veröffentlicht.

29



Lini's Bites UG
 Elisa Wiechmann
 elisa@linisbites.com
www.linisbites.com



Löblich

Löblich Bio Honig Limonade ist die erste prickelnde Limo, die nur mit Bio Honig gesüßt ist.

Einfache Zutaten: Honig, frisch gebrühter Tee, Zitronensaft. Keine Aromen, kein Gedöns. 10 Cent pro Flasche als Spende für Blühflächen.

Wir beweisen, dass das Naturprodukt Honig viel mehr kann als nur „aufs Brot“. Mit drei spannenden Sorten: Löblich Bio Honig Mate - Löblich Bio Honig Zitronenlimo - Löblich Bio Honig Eistee.

5



Löblich GmbH

Christian Loeb
info@loeblich.de
Tel: +49 177 5493007
www.loeblich.de



MalikMint

„Refresh your world“ mit MALIKMINT - denn MALIKMINT ist ein echtes „Hallo-Wach-Erlebnis“:

Rund zwölf Minuten sollte man sich Zeit nehmen, um den leckeren Drink aus duftender Minze und frischer Limette zu genießen. Zwölf Minuten Pause, Fokus und Genuss - danach ist man wieder fit und voller Energie für den Alltag. Zudem unterstreicht MALIKMINT das Motto „Geschmackvoll Gutes tun“ - denn der achtsame Genuss hilft nicht nur einem selber, sondern unterstützt gleichzeitig soziale Projekte auf der Welt.

7



MalikMint GmbH

Saddia-Kiran Malik
saddia@malikmint.de
Tel: +49 179 9112030
www.malikmint.de



Louie's Grüne Pflaume

Louie's Grüne Pflaume versorgt deinen Darm mit lebendigen Mikroorganismen. Das ist deine neue Ess- und Trinkkultur. Toilettengang leicht gemacht. Gutes Bauchgefühl to-go. Unser Hauptprodukt ist eine grüne Pflaume, die ein natürliches Abführmittel darstellt und eine Alternative zu Glaubersalz und Einläufen ist. Unsere Kunden sind Menschen, die unter Verstopfung leiden, die auf Reisen schlecht zur Toilette gehen können und Menschen, die fasten wollen.

46



yiyi balance UG & Co. KG

Kerstin Hansen
kerstin@gruenepflaume.de
Tel: +49 172 4525836
www.gruenepflaume.de



ManuTeeFaktur Elixir

Manu's - Better For You. Alles begann im Elternhaus von Manu: hier wurde immer Tee getrunken. 'Besser für dich' war der geflügelte Satz seiner Eltern. Manu arbeitete und lebte überall auf der Welt. Egal ob in Frankreich, Australien, Japan oder China: neue Geschmäcker & Rezepturen wurden entdeckt, am Ende wurde alles zurück mit nach Hause gebracht und neu gemacht. Heute ist daraus eine Produktlinie für unseren Cold Brew Craft Tea & Raw Kombucha geworden.

25



ManuTeeFaktur Elixir GmbH

Sabine Gärtner
sabine.gaertner@zeitfuerbio.de
Tel: +49 179 4530659
www.manuteefaktur.com



Matchachin

Entdecke Guayusa, einen immergrünen Baum aus dem Amazonas-Regenwald von Ecuador, den die Kichwa Indigenen bereits vor tausenden Jahren kultivierten. Kein Wunder, denn er hat wahrscheinlich die koffeinreichsten Teeblätter der Welt (7,6%). In Kooperation mit den Kichwa bauen wir den Guayusa traditionell & nachhaltig in Waldgärten (Permakultur) im Regenwald an – Bio-zertifiziert und fair gehandelt. Wir bieten 4 Produktvarianten. Neu: unser Guayusa Erfrischungstee in der 0,33ml Glasflasche.

33



Tausendkraut GmbH

Joshua van Dijk
energydrink@matchachin.com
Tel: +49 627 49277282
www.matchachin.com



Mondarella

Lecker, vielseitig und mit gutem Gewissen genießen: Das ist Mondarella - voller Käsegenuss auf rein-pflanzlicher Basis!

Mondarella-Produkte sind clean-label und auch sonst ohne Kompromisse: Füllstoffe, Chemikalien, Palmfett oder modifizierte Stärken gibt es bei uns nicht. Dafür viel Protein, Ballaststoffe, etc. und einen hohen Nutri-Score. Ideal für vielfältige Rezepte und Anwendungen, ganz besonders im Food Service und in der Gastronomie. Haben Sie schon unseren Liquid Mozzarella probiert?

31



Mondarella GmbH

Johannes Matthias
johannes.matthias@mondarella.eu
Tel: +49 176 21142097
www.mondarella.eu



muditā

Mudita bedeutet Mitfreude. Wir wollen dich und die Natur glücklich machen. Mit Freude, mit Honig, mit natürlichen Inhaltsstoffen – unsere Philosophie entfaltet ihre Wirkung in unseren Produkten. Dabei handeln wir nachhaltig und unterstützen Bienenprojekte.

Wir stellen Sirup in zwei Geschmacksrichtungen her. Das Nebenprodukt des Safransirups bildet die Grundlage für unsere Limos. Dadurch erreichen wir 100% Ressourcennutzung. Das ist Nachhaltigkeit verbunden mit deinem Muditā-Moment. Mit Freude.

41



muditā GmbH

Philip Khosh
philip@mudita-moments.de
Tel: +49 152 25666879
www.mudita-moments.de



My Makery

Maronibrot Backmischungen. Der hohe Anteil des hochwertigen Kastanienmehls verleiht den Broten einen einzigartig aromatischen Geschmack. Schon der Duft beim Backen ist Genuss und Vorfreude pur. Sie sind praktisch, schnell und vor allem sehr einfach zuzubereiten. Ein ehrliches Naturprodukt: glutenfrei, vegan, basisch, ballaststoffreich, frei von Zucker und künstlichen Zusatzstoffen. Ideal für alle, die offen für Neues sind, gesundheitsbewusst leben und denen toller Geschmack wichtig ist.

51



My Makery / Banti GmbH

Birgit Tantner
birgit.tantner@mymakery.de
Tel: +49 152 21838872
www.mymakery.de



mykraut

mykraut denkt Gewürze neu. Wen interessieren heute noch Gewürzdosen aus Plastik? Wer braucht heute noch Zusatzstoffe?

Das alles brauchen wir nicht! Aber verzichten wollen wir auch nicht. Daher nutzen wir innovative Produkte, die optisch ansprechend und zudem 100 % plastikfrei sind. Mit unserer neuen LEH-Collection haben wir das perfekte Gewürz für's Regal designt. Zusammen mit dir wollen wir die Gewürzwelt aufmischen. Bist du dabei?

32



mykraut GmbH

Christina Hoffmann
christina@my-kraut.de
Tel: +49 179 6141853
www.my-kraut.de



NaschNatur

Wir haben das Unmögliche möglich gemacht - gesund Naschen. Die gesunden, süßen Snacks von NaschNatur bestehen zu 100% aus nährstoffreichen Zutaten! Unser erstes Produkt - NiceTarts - sind eine absolute Neuheit im TK-Regal. NiceTarts sind leckere Superfood-EIStörtchen mit einem knusprigen Mandel-Hafer Boden und einer leckeren Eiscreme-Füllung. Sie sind 100% clean und ohne Zuckerzusatz - die Süße kommt nur aus ganzen Früchten. 100% natürlich? Meinen wir wirklich so!

80



NaschNatur GmbH

Markus Smarzoch
markus@naschnatur.de
Tel: +49 176 61769239
www.naschnatur.de



Natural Doze

Natural Doze ist eine in Hamburg gegründete Lifestyle Brand. Die Mission von ND ist es Gesundheit und Freude zu verbinden. Dafür hat das Unternehmen sogenannte funktionale Soft Drops entwickelt, die eine leckere und angenehme Alternative zu herkömmlichen Nahrungsergänzungsmitteln ermöglicht. Das farbenfrohe Design, kombiniert mit nachhaltigen Materialien, schafft es, dass auch deine Umgebung dadurch verbessert wird. Schluss mit steriler „Medizin“, die in der untersten Schublade landet.

6



Natural Doze GmbH

Leon Ellerbrock
leon@naturaldoze.com
Tel: +49 151 17543863
www.naturaldoze.com



Nohrlund

Nohrlund bietet beliebte Cocktail-Klassiker und selbst kreierte Kompositionen in Bio-Qualität an. Sie überzeugen durch ihren hervorragenden Geschmack, wie die vielen Auszeichnungen, u.a. Doppel-Gold bei der San Francisco World Spirits Competition, belegen. Weitere Vorteile: Ready-to-drink: Servierfertige Cocktails und Longdrinks / Glasflaschen in edlem Design / Ohne Kühlung haltbar / 100% Bio. Für unterwegs, auf Festivals oder immer, wenn es etwas zu feiern gibt. Perfekt für die Hausbar.

43



Nohrlund ApS

Christian Kastius
christian.kastius@organicfriends.de
Tel: +49 151 50403051
www.nohrlund.com



NONA Drinks

NONA Drinks creates premium non-alcoholic spirits, to enjoy delicious non-alcoholic cocktails without compromises. NONA June, a premium alternative to gin, is a refreshing and balanced blend of 9 distilled botanicals. Based on juniper berries and fresh citrus fruits, with a herbal touch of basil. NONA Spritz, one of the world's first non-alcoholic spritz, is a perfectly balanced mix of distilled botanicals with notes of orange zest and blood orange, with a subtle touch of bitter gentian root.



NONA Drinks

An Martel
Hello@nonadrinks.com

www.nonadrinks.com

22



nude.o

Tschüss Tetra Paks, Hallo nude.o! Nude.o ist die erste Basis für selbstgemachte Mandeldrinks. Durch die Zugabe von Wasser und nach kurzem Mixen verwandelt sich nude.o in den wahrscheinlich nachhaltigsten Mandeldrink. Im Vergleich zum Mandeldrink im Tetra Pak verursachen die Kunden 80 % weniger Transportemissionen und verursachen keinen Müll und keine Lebensmittelabfälle. Dafür erhalten sie ein natürliches, biologisches Clean-Label-Produkt voller Nährstoffe, mit Milchschaum und maximaler Flexibilität.



Go Nuts UG

Hannah Samira Schmidt
partners@mymjlk.de
Tel: +49 152 37003219

www.mymjlk.de

16



Nu Magic Water

Nu Magic® Water - dein neuer fancy functional Drink in sustainable Stick-Packs mit nutritivem Mehrwert, backed by Science (Biogena Inside), edgy Flavours & Colours. The easy way to drink more & like it. Less sugar (NEOH INSIDE) & plastic, more hydration & nutrition - It's simply more than H2O. Deine People-Planet-Power-Solution for #betterhydration, #fightsugar, #fightplastic, & #fightclimatechange. 0% Bullsh*t, 100% natürliche Flavours, 100% Science, 100% Clean Label.



Nu Magic Water GmbH

Julia Ganglbauer
julia@numagicwater.com
Tel: +43 664 88331084

www.numagicwater.com

40



Oh Pops

Der vegane Protein- Knabberspaß. Ein veganer Lebensbereicherer, der gesundes, pflanzenbasiertes Snacken super praktisch macht und dabei eine reichhaltige vegane Proteinquelle bietet - ganz einfach und doch ohne Kompromisse. Ein pflanzenbasierter Kraftstoff für den ganzen Tag. Die Snacks enthalten nur natürliche Zutaten. Die Protein Snacks sind erhältlich in drei leckeren Sorten: Crunchy Wasabi-Style Pops, Paprika & Chili und Basil & Onion. Bio, vegan, glutenfrei, viel Protein und Ballaststoffe



Oh Pops

Christian Kastius
christian.kastius@organicfriends.de
Tel: +49 151 50403051

www.ohpops.dk

43



Onshii

Wir sind ein Produzent und Auftragshersteller von Thai-ländischen High Convenience und Fertiggerichten. Unser komplettes Sortiment bieten wir unseren Kunden als White Label Produktion an. Das Sortiment umfasst aktuell über 25 Produkte, von Saucen, Dips, Dressings und Marinaden bis Ready to Eat und Ready to Heat Produkten in verschiedenen Verpackungsgrößen und Verpackungssystemen für den Foodservice-Bereich (Hospitality) sowie für den Groß- und Einzelhandel.

75



Sensi Food GmbH

Udo Uhlig
udo.uhlig@onshii.de
Tel: +49 162 7257110
www.onshii.de



Plastic2Beans

Das in 2018 gegründete nachhaltige Startup „Plastic2Beans“ kombiniert auf einzigartige Weise Entwicklungszusammenarbeit im Bereich Kunststoffrecycling mit fairem Handel von nachhaltigem Spezialitätenkaffee aus Äthiopien. Die Kunststoffrecycling-Branche Äthiopiens fördert es über einen Wissens- und Technologietransfer. Gemeinsam mit der GIZ und dem BMZ arbeitet Plastic2Beans aktuell z.B. an der Umsetzung der ersten PET Bottle-to-Bottle Recyclinganlage in Äthiopien.

27



Plastic2Beans GmbH

Ann-Kathrin Lühr
aloehr@plastic2beans.com

www.plastic2beans.com



Picknickliebe

Picknickliebe ist dein Marktplatz rund um's Picknick mit Produkten aus sozialen und nachhaltigen Unternehmen. Die Produkte werden fair hergestellt und stammen aus Organisationen mit den Schwerpunkten Inklusion, Migrationsarbeit oder Naturschutz.

Neben vegetarischen und veganen Picknickkörben für verschiedene Anlässe, bieten wir Einzelprodukte, Picknickzubehör oder auch recycelte Fahrräder an. Unsere Eigenmarke „Picknickliebe“ spendet zudem pro verkauftem Produkt einen Euro an Hanseatic Help e.V.

67



Picknickliebe Cramme & Weinberg GbR

Christoph Cramme
moin@picknickliebe.hamburg
Tel: +49 176 57718195
www.picknickliebe.de



Pleta

Wir bei Pleta bringen mit biologisch abbaubarem Palmblatt-Geschirr die nepalesische Tischkultur nach Europa und gleichzeitig den Umweltschutz mit. Als Hersteller haben wir 13 Arbeitsplätze geschaffen und unterstützen aktiv die Women Empowering Bewegung Nepals. Mit nur einer Ressource, dem Blatt der Areca Palme, Wasser und Hitze entstehen bei uns individuelle Naturprodukte ohne jegliche Zusätze, dafür mit fairen Löhnen und Good Karma auf die Hand. Also tschüss Plastik - hallo Pleta.

58



Pleta UG

Paul Harazim
hello@pleta.de
Tel: +49 2362 7063192
www.pleta.de

POLLY

POLLY

POLLY ist der neue alkoholfreie Go-to-Drink für jeden Anlass: kalorienarm, vegan, ohne künstliche Aromen - und vor allem sehr lecker! Die aromatischen Spirituosenalternativen zu Gin, Rum und Co. sind die perfekte Basis für Mixgetränke wie Gimlets, Mules und Tonics. So lassen sich Longdrinks mit viel Geschmack und ohne schlechtes Gewissen genießen. Mit dem „good for you, better for the planet“-Ansatz unterstützt POLLY zudem Nachhaltigkeits- und Sozialprojekte.



Polly GmbH

Philip Kahnis
philip.kahnis@drinkpolly.de
Tel: +49 179 7386191
www.drinkpolly.de

13



PURmacherei

Aus wenigen natürlichen Zutaten machen wir leckere Snacks - ganz ohne Schnickschnack, aber mit 100% Geschmack. Unsere KakaoCHOCS zum Beispiel sind pure, naturbelassene Kakaobohnen, umhüllt mit einer veganen Schokomasse und gerollt in feinstes Kakaoapulver. So natürlich und aufs Wesentliche reduziert, habt ihr Kakao noch nie erlebt. Der Crunch der puren Kakaobohne und deren einartiger Geschmack, bringt den Kakaogenuss auf ein ganz neues Level.



Hang zur Sonne GmbH

Susi Mannschreck
hello@purmacherei.de

www.purmacherei.de

52



purespice

Mit nur wenigen Tropfen, für den perfekten Geschmack. Bei purespice findest du flüssige Gewürzextrakte, ohne künstliche Zusätze, hergestellt durch eine schonende Dampfextraktion. In einer Flasche purespice stecken über 1.000 Tropfen und du kannst jederzeit beliebig würzen. Alle unsere Flüssiggewürze sind natürlich und optimal dosierbar - so wollen wir dir helfen, jeden Tag mit vollem Geschmack zu genießen.



Purespice GmbH & Co. KG

Janik Prasuhn
info@purespice.de
Tel: +49 211 13866170
www.purespice.de

88



QUARKWERK

Quarkriegel - ein frischer & vollwertiger Snack für zwischendurch. Unsere preisgekrönten* Quark Riegel werden aus erlesenen Zutaten hergestellt. Der cremige Quark stammt aus der Vollmilch von den glücklichen Kühen (wie unser Maskottchen), die auf wilden Wiesen des Nordens weiden. Stelle Dir die wunderschönen Landschaften mit endlosen grünen Wiesen, magischen Hügeln und kristallklaren Seen vor.

World Dairy Innovation Award 2020 - WINNER und BESTES PRODUKT 2021 beim FIC FOOD AWARD.



QUARKWERK GmbH

Robert Morgunov
info@quarkwerk.com
Tel: +49 160 96644006

www.quarkwerk.com

38

REGIONIQUE

ECHT. NACHHALTIG. TRANSPARENT.

REGIONIQUE

REGIONIQUE ist Deutschlands erste und einzige Lebensmittelmarke, die konsequent Kilometer bilanziert und größten Wert auf Transparenz legt. Der individualisierte QR-Code auf jeder Verpackung zeigt genau, wie viele Transportkilometer die einzelnen Zutaten zurückgelegt haben. Beim GENIE-Müsli z.B. sind es nur 1.477 km, während ein handelsübliches auf über 40.000 km kommt. Die REGIONIQUE ist eine einzigartige Marke entstanden, die auf das ausgeprägte Umweltbewusstsein unserer Zeit perfekt einzahlt.

23



Die Produktfabrik GmbH

Sabine Bingenheimer-Zimmermann
s.bingenheimer@dieproduktfabrik.de
Tel: +49 7243 9383198
www.regionique.de



ROY Kombucha

ROY ist hochwertiger und in unserer Berliner Brauerei von Hand gebrauter Bio-Kombucha. Natürlich erfrischend & belebend, besteht ROY aus nur einer Handvoll hochqualitativer Bio-Zutaten. Erhältlich in den vier Geschmacksrichtungen Ginger, Raspberry, Lemon und Pure Prana, sowie in wechselnden Limited Editions.

Wir glauben, es ist an der Zeit, eine neue Generation erfrischender Getränke einzuläuten: hergestellt in transparenter Eigenproduktion, vielseitiger im Geschmack, besser für dich & die Umwelt.

9



ROY Kombucha GmbH

Fabio Carlucci
fabio@roykombucha.com
Tel: +49 172 2556153
www.roykombucha.com



simplePlant

Lokaler geht nicht! Entwickelt & gefertigt in Deutschland. Ernten bei dir zu Hause.

Unsere smartGärten sind intelligente und nachhaltige Gärten für den Innenbereich. Sie bieten alle für Pflanzen wichtigen Funktionen, wie Beleuchtung, Bewässerung und Nährstoffzufuhr, vereint in einem hochwertigen Designermöbelstück und gesteuert per App. Genau richtig für alle, die zu wenig Zeit, Platz und grünen Daumen haben oder einfach ein echtes Stück Natur bei sich zu Hause möchten!

47



simplePlant GmbH

Ben Märten
ben.maerten@simpleplant.de
Tel: +49 151 41906967
www.simpleplant.de



Simply Nuts

Wir sind ein kleines, feines Familienunternehmen. Die geschmackvolle Idee zu Simply Nuts kam einer unserer Gründer*innen vor ungefähr zwei Jahren auf der Suche nach gesunden und nachhaltigen Milchalternativen. Und die waren gar nicht so leicht zu finden. Seit letztem Jahr bereichern wir den Markt mit drei verschiedenen Geschmacksrichtungen, Simply Nuts Nature, Simply Nuts Chocolate und Simply Nuts Salty Caramel.

62



Simply Nuts GmbH & Co. KG

Martina Sitz
hello@simplynuts.com
Tel: +49 4186 888050
www.simplynuts.com

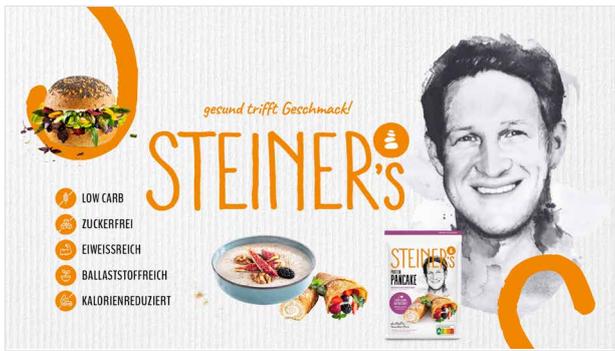


Startup.Niedersachsen

Wir sind der zentrale Ansprechpartner für die Startup-Community in Niedersachsen. Wir vernetzen, gestalten und fördern. Bei uns bekommt ihr Zugang zu Acceleratoren, Investor:innen, Überblick über viele verschiedene Fördermöglichkeiten sowie Zugang zu Konzernen und Mittelstand aus unserem Bundesland. Niedersachsen steht für ein lebendiges AgrIFood-Ökosystem. Mit uns am Stand sind ebenfalls spannende Startups wie Aho.bio, Kulero oder die App Hamwa vertreten.

77

Startup.Niedersachsen
 Sarah Christine Schulz
 s.schulz@nds.de
 Tel: +49 174 2076974
startup.nds.de



STEINER's

STEINER's – Gesund trifft Geschmack! Wir sind das Food-Startup von Olympiasieger Matthias Steiner. Wir entwickeln und vertreiben Low-Carb-Lebensmittel ohne zugesetzten Zucker, mit viel Eiweiß und vielen für den Darm wertvollen Ballaststoffen. Wir helfen Menschen dabei, genussvoll einen gesunden Lebensstil zu führen. Mithilfe unserer Brote, Brötchen, Porridge oder Pancakes bleibt man langanhaltend satt, hat keine Heißhungerattacken, die Fettverbrennung läuft optimal und man kommt topfit durch den Tag.

56

STEINERfood GmbH
 Inge Steiner
 steiner@steinerfood.com
 Tel: +49 173 6399660
www.steiners.shop

UND JETZT NACH DEM FIC MÖCHTE DER HANDEL SOFORT MIT DIR DURCHSTARTEN?



Die einen träumen davon, wir zeigen Dir, wie es geht!

Wir setzen Deine Ziele mit Dir Schritt für Schritt um in die Realität.

Mit einem Plan!

Buche jetzt Deinen Termin zum Erstgespräch.



*Dank BAFA sogar staatlich förderbar.



Taste Religion

Mit Taste Religion soll eine grundlegende Veränderung in der Lebensmittelindustrie eingeläutet werden - kompromisslose Qualität statt angedicktes Wasser. Unsere Würz- und Dipsaucen versprechen Geschmack auf RESTAURANTNIVEAU sowie eine SCHNELLE, EINFACHE Handhabung.

Alle Saucen sind komplett VEGAN und OHNE ZUSATZSTOFFE. Wir verwenden ausschließlich Glas, was zum einen unseren Anspruch an NACHHALTIGKEIT erfüllt und zum anderen ein MHD von 2 Jahren garantiert. Hergestellt in Norddeutschland.

17



Taste Religion GmbH

Lasse Thiele
 info@tastereligion.com
 Tel: +49 173 9038981
www.tastereligion.com



Tastillery

We're Tastillery!
 Unsere Mission ist es, Menschen zum besseren Trinken zu inspirieren. Klingt gut oder? Aber wir meinen es ernst. Wir sind leidenschaftliche Genussrinker und würden euch gerne auf ein Abenteuer mitnehmen. Wir wollen euch zeigen, dass gute Spirituosen mehr zu bieten haben als nur einen hohen Alkoholgehalt. Bei uns geht es um Storys, Leidenschaft und eine gehörige Portion Geschmack. Also, hebt eure Gläser und stoßt mit uns zusammen auf diesen an.
 Cheers to good taste!

87



Tastillery GmbH

Tini Baars
 sales@tastillery.com
 Tel: +49 178 1899341
www.tastillery.com



Teaballs

Entdecke mit Teaballs die praktischste Art, Tee in seiner kleinsten Form zu genießen - ohne Beutel und Ziehzeit-drama, in heissem oder kaltem Wasser.

Ob zu Hause, unterwegs oder im Büro. Teaballs hilft dir mehr zu trinken. Im praktischen Spender oder der Glasflasche kann Teaballs dich überall hin begleiten. Aber auch zum kochen, backen und mixen von Cocktails eignen sich die Teaballs perfekt. Immer ein Genuss!

20



Teaballs GmbH

Sonja Schwingr
 info@teaballs.de
 Tel: +49 178 4152772
www.teaballs.de



Tentamus Group

Die Tentamus Group ist ein globales Labor- und Dienstleistungsnetzwerk mit mehr als 85 Standorten. Tentamus ist akkreditiert und lizenziert, prüft, auditiert und berät z.B. im Bereich Lebens- und Futtermittel, Kosmetika und Nahrungsergänzungsmittel.

Insbesondere Startups unterstützen wir im Rahmen unseres Programms TentaStart dabei, Produkte sicher auf den Markt zu bringen, und bieten eine individuelle Erstberatung, in der die Experten praxisnah und umfassend über die „must haves“ informieren.

90



Tentamus Group GmbH

Nicole Schröer
 nicole.schroerer@tentamus.com
 Tel: +49 151 4401134
www.tentamus.de



The Organic Crave Company

Crave kommt vom Dänischen Wort ‚KRÆVE‘ und bedeutet auch ‚fordere Dein Recht ein‘, und genau das machen wir.

The Organic Crave ist aus Leidenschaft entstanden, um mehr von der Lebensmittelindustrie und unseren Produkten zu verlangen. Durch Innovation schaffen wir Bio-Snacks mit unglaublichem Geschmack, um Dir in jeder Hinsicht Lust auf mehr zu machen.

Unsere Linsenchips sind bio und glutenfrei, haben 65% weniger Fett, viel Protein und viele Ballaststoffe.



Organic Friends & Sports GmbH
 Christian Kastius
 christian.kastius@organicfriends.de
 Tel: +49 151 50403051
www.theorganiccrave.com

42



THE VEGAN COW

THE VEGAN COW? Das sind wir, Clemens und Thomas! Bei der Suche nach einer Lösung, leckere Molkereiprodukte nachhaltig zu gestalten, sind wir ganz schnell zu dem Entschluss gekommen, dass das nur mit einem alternativen Rohstoff geht. Während der Entwicklung richtig guter, veganer Alternativen lag uns neben bestem Genuss und Tierwohl auch immer am Herzen, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. So sind unsere leckeren Bio-Haferprodukte entstanden.



COW COW GmbH
 Carl-Clemens Köhler
 info@cow-cow.de
 Tel: +49 40 822123170
www.thevegancow.de

26



TULIPANS KETO

Wir von TULIPANS haben es uns zur Aufgabe gemacht, das Leben der Menschen zu verbessern, indem wir ihnen bequeme, gesunde und zuckerarme Lebensmittelalternativen anbieten. Der Verzicht auf Zucker ist die wirksamste Maßnahme, die man ergreifen kann, um seine Lebensqualität und sein allgemeines Wohlbefinden zu verbessern. Wir bei TULIPANS entwickeln funktionelle, aber gleichzeitig praktische und schmackhafte Lebensmittelalternativen, um den Verzicht auf Zucker so einfach wie möglich zu machen.



naehrsinn Handels GmbH
 Julia Tulipan
 info@tulipans.com
 Tel: +43 6803284544
www.tulipans.com

10



UNMILK

Hallo, wir sind UNMILK!

Wir sind keine Milch. Aber wir stellen die Milchwelt auf den Kopf.

Ob heute machen wir plant-based Drinks zum neuen Standard - und Kuhmilch zur Alternative. Mit extra cremigem Geschmack, gesunden Zutaten und viel Protein. Nur halt zu 100% pflanzlich. No Milk Is Better!

Unsere pflanzlichen Protein Shakes und glutenfreien Haferdrinks sind free from, proteinreich und zuckerarm.



Unmilk GmbH
 Jennifer Schäfer
 jennifer@unmilk.com
 Tel: +49 173 6239558
www.unmilk.com

30



Upsters Energy

Upsters Energy ist das weltweit erste Bonbon mit Koffein sowie Griffonia-Samen-Extrakt (5-HTP) oder L-Tryptophan, welche motivierend wirken sollen. Zudem enthält Upsters B-Vitamine, ist komplett zuckerfrei und ohne Plastik. Erhältlich in den Geschmacksorten Matcha Lime, Guarana Cherry, Spearmint und Tropical Lime. Die handliche Upsters-Dose enthält 24 Bonbons und das Koffein von 6 bis 12 Tassen Kaffee (je nach Sorte).

39



Upsters Energy GmbH

Louis Baier
 info@upsters.de
 Tel: +49 152 24699973
www.upsters.de



Valley Crops

Little Inca: Bio- Babynahrung auf Quinoa-Basis. Unsere Quetschies kombinieren mind. 6 Veggies zu einem ausgewogenen Püree, das die Darmflora stärkt & die Entwicklung fördert. Sämtliche Produkte sind vegan & bieten pflanzliches Protein. Sie sind gluten- und laktosefrei und enthalten wertvolle Nähr- und Ballaststoffe. Der Zuckergehalt ist etwa so gering wie in natürlicher Muttermilch. Wir verwenden die health claims „source of fibre & source of protein“, sowie einen aluminiumfreien Papier Pouch.

24



Valley Crops Ltd.

Carola Muschke
 carola.muschke@valleycrops.co.uk

www.littleinca.com

up tea

uptea

Diese Beutel haben es in sich! Geschmackvolle Tees, veredelt mit einer extra Dosis natürlichem Koffein. Das macht besser wach als Kaffee, ist gut bekömmlich und fördert die Konzentration. Der Genuss von uptea bringt dich in Schwung und hilft dir den Tag über fokussiert arbeiten zu können. Natürliche Zutaten aus kontrolliertem Anbau, nachhaltig verpackt in biologisch abbaubaren Pyramidenbeuteln und Frischefolie aus nachwachsenden Rohstoffen. Ein Wachmacher ohne Zucker und künstliche Inhaltsstoffe.

63



uptea GmbH

Maximilian Pütz
 max@uptea.de
 Tel: +49 176 31126857
www.uptea.de

veprosa

VEPROSA

VEPROSA macht es für dich zum Kinderspiel, einen leckeren und fitten Lebensstil zu führen. Gerade wenn's mal schnell gehen muss, sind unsere fettarmen und proteinreichen Saucen das perfekte Upgrade für deine Lieblingsgerichte. Wir sind das erste und einzige Bio-Saucenpulver mit erhöhtem Proteingehalt. Unsere Saucen liefern dir alle essentiellen Aminosäuren auf rein pflanzlicher Basis, mit 100% natürlichen Zutaten.

60



VEPROSA UG

Dominik Kübler
 dominik@veprosa.com
 Tel: +49 172 6159117

www.veprosa.com

Verdino Green Foods

Verdino Green Foods Deutschland

Fleisch, Fisch, Käse – alles vegan: Verdino ist ein All-rounder für Proteine aus Erbsen. Mit über 70 Produkten im Gepäck möchte der Newcomer jetzt den deutschen Markt erobern. Vertreten ist die Marke bereits in weiteren Ländern. Wir glauben, dass Proteine auf pflanzlicher Basis zu einem gesunden Lebensstil beitragen und gut für die Umwelt und Tiere sind. Unsere einzigartige Produktlinie zielt darauf ab, jeden Geschmack und jedes Ernährungsbedürfnis zu bedienen.



Verdino Green Foods Deutschland GmbH
 Reinhard Tiesel
 reinhard.tiesel@verdinofoods.com
 Tel: +49 30 303664198
www.verdinofoods.de

34



Yammbits

Frische Früchte sind ein großartiger Snack, aber nicht immer praktisch. Wir erfinden deshalb Obst essen neu!

Yammbits Fruit Balls sind lecker-saftig, bio, vegan, gluten- und laktosefrei und enthalten feines Cashewmus statt Palmöl. Perfekt also zum Sport, fürs Büro oder zum Teilen mit deinen Freunden.

Es gibt die Yammbits Fruit Balls in den Sorten Aufregende Aprikose-Mango, Coole Kokos-Aronia und Galaktische Granatapfel-Cassis-Himbeere. Sei dabei bei unserer Frucht-Revolution!



Yammbits GmbH
 Julian Berhang
 info@yammbits.de
 Tel: +49 89 244130150
www.yammbits.de

83

YOU CANDY®

You Candy

You Candy ist Functional Food. Unter der Headline „Vitamine zum Naschen“ gibt es You Candy in 3 Sorten: Be Beautiful mit 100% Tagesbedarf an Selen, Niacin & Biotin für Nägel, Haut & Haare; Be Powerful mit 100% Tagesbedarf an Calcium & Magnesium für Muskeln & Nerven; Be Protected (zuckerfrei) mit 100% Tagesbedarf an Vitamin C & Vitamin B6 für das Immunsystem. Alle Sorten vegan, fettfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Gelatine, ohne Zusatz von künstlichen Aromen, Farben oder Konservierungsstoffen.



You CB GmbH
 Gesine Nennecke
 gesine@youcandybe.com
 Tel: +49 170 9359114
www.youcandybe.com

37



Zeevi Kichererbsen

Die Zeevi Kichererbsen GmbH wurde 2018 von drei erfahrenen Food-Unternehmern gegründet. Gemeinsam produzieren wir Kofu, den Berliner Kichererbsentofu. Kofu ist ein veganes, glutenfreies Produkt aus nur vier natürlichen Zutaten, das gleichzeitig lecker & vielseitig einsetzbar ist. Für unsere vier Sorten (Pur, Falafel, Smoky, Mediterran) benutzen wir für den deutschen Markt ausschließlich Kichererbsen aus heimischen Anbau.



Zeevi Kichererbsen GmbH
 Jörn Gutowski
 joern@zeevi.de
 Tel: +49 157 31366764
www.kofu.berlin

19

ZONAMA FOOD

Zonama Food

Wir sind Zonama Food, ein junges Startup aus Hannover und große Fans von fruchtigen und vor allem gesunden Snacks. Leider geht es heute oft so hektisch zu, dass kaum die Zeit bleibt, sich frisches Obst zuzubereiten. Außerdem ist es nicht lange haltbar, für den Transport braucht es ausgeklügelte Verpackungstechniken und Schokolade kann nicht die Alternative sein. Die Idee hinter unseren Produkten bestand also darin, einen unkomplizierten Vitamin- & Energie-Booster für to-go zu kreieren.

4



Zonama Food GmbH

Ramtin Randjbar
ramtin.randjbar@zonama-food.com
Tel: +49 510 27309797
www.zonama-food.com



Zveetz

Süße bringt uns Freude, Süße bedeutet Glück. Weil ich in meiner Familie Erfahrungen mit Diabetes und den damit verbundenen Auswirkungen machen musste, habe ich mich auf eine Mission begeben: Zuckerreduktion! DZveetz stellt entwickelt, produziert und vertreibt zuckerfreie & vegane Süßspeisen in Bioqualität. Unsere erste Produktkategorie sind Mousse Desserts. Neben einer ready-to-eat Variante für B2C und Handel richten wir uns mit Großgebinden explizit an den Foodservice.

35



Zveetz UG

Christian Krause
christian@zveetz.com
Tel: +49 176 70319571
www.zveetz.com

DU MÖCHTEST MIT DEINEM PRODUKT AM MARKT DURCHSTARTEN?

Wir zeigen dir, wie es professionell
& vor allem sicher klappt!



Das bekommst du bei uns:

1. Umfassende Beratung und Hilfestellung
2. Richtige Kennzeichnung deines Produkts
3. Analytik deines Produkts im Labor
4. Hygieneberatung & Audits



BIST DU BEREIT
ZU STARTEN? >





JUNG MACHT DEIN PRODUKT ZUM STAR!

Viele Wege können zum Erfolg von Food-Startups führen. Durch den Einsatz der Produkte als Werbegeschenke zum Beispiel, oder durch kreative und individuelle Verpackungen. Für solche Fälle ist das Traditionsunternehmen JUNG der ideale Ansprechpartner. Die Beispiele von Rettergut und Zonama zeigen, was da alles möglich ist.

Bei JUNG since 1828 GmbH & Co. KG ist der Firmenname gleich in mehrfacher Hinsicht besonders aussagekräftig. So signalisiert die Jahreszahl eine fast 200 Jahre währende Tradition und damit eine enorme Erfahrung. Dabei ist das Unternehmen immer jung geblieben, war stets offen für neue Ideen und hat sich im Laufe der Zeit regelmäßig neu erfunden. Angefangen als kleiner Konditoreibetrieb, gewachsen zur Bonbonfabrik, hat sich JUNG zum Experten für leckere Werbegeschenke entwickelt und zum Anbieter kreativer Verpackungslösungen, auch für Startups.

Packed in Germany – alles aus einer Hand und klimaneutral

Im eigenen Druck- und Verpackungszentrum werden clevere und nachhaltige Verpackungen unterschiedlichster Art in beliebiger Auflagenhöhe produziert. Dabei besteht der Anspruch, für jedes Projekt schnell und flexibel die bestmögliche Lösung zu finden. Nach individuellen Bedürfnissen werden die Produkte gestaltet, bedruckt, weiterverarbeitet und direkt inhouse von Hand verpackt oder maschinell konfektioniert.



Seit vielen Jahren wird JUNG zudem von Werkstätten für Menschen mit Behinderung bei der Konfektionierung unterstützt. Schließlich ist Inklusion eine Herzensangelegenheit des Unternehmens.

Für seine innovativen Verpackungsformen, erstellt unter dem Einsatz moderner Druck- und Verpackungstechnologien, wurde JUNG mehrfach mit dem Promotional Gift Award, dem Deutschen Verpackungspreis und dem Sustainability Award ausgezeichnet. An seinen Standorten Arnstadt/Thüringen und Ludwigsburg arbeitet das Unternehmen zudem zu

100 % klimaneutral. Das bedeutet, dass JUNG Emissionen, die sich nicht vollständig vermeiden lassen, durch ausgewählte Projekte ausgleicht, beispielsweise durch den Erhalt von rund 300.000 Hektar Primär-Regenwald in Peru. Die CO2-Bilanz wird von der unabhängigen Organisation ClimatePartner zertifiziert.



Verpackung für einen Schokoladen-Weihnachtsmann von Rettergut

Eine gute Verpackung ist viel mehr als nur ein Mittel zu dem Zweck, eine Ware haltbar und transportabel zu machen. Im besten Fall wirkt sie wie ein roter Teppich am Point of Sale oder in einer Werbekampagne. Sie verleiht Glanz und schafft hohe Aufmerksamkeit. Und sie ist kein Luxus. JUNG ermöglicht maßgeschneiderte Verpackungslösungen bereits bei kleinen Auflagen mit geringer Stückzahl. Dazu kommt das komplette Servicepaket. Angefangen von der Logistik, über die Befüllung, Weiterverarbeitung, Konfektionierung, Verpackung bis hin zum pünktlichen Versand.

Rettergut – eine ganz besondere Partnerschaft

Alles, was JUNG auszeichnet, macht das Unternehmen auch zu einem idealen Partner von Startups. Ein gutes Beispiel dafür ist Rettergut. Dieses Startup macht aus Zutaten, die bei der herkömmlichen Lebensmittelproduktion übrig bleiben, gesündere und leckere Produkte. Von Suppen über Brotaufstrich und Knabbergebäck bis hin zum für JUNG wichtigsten Produkt, Schokolade in jeder Form, ist für alle Geschmäcker etwas dabei.

Die ersten Kontakte zwischen Rettergut und JUNG kamen auf Messen zustande. In der Folge nahm JUNG die Schokolade von Rettergut in

das Werbeartikelsortiment auf. Und es blieb nicht bei der klassischen Tafel, hinzu kamen unter anderem Adventskalender, Osterhasen und Nikoläuse. Für diese Schokofiguren entwickelte JUNG spezielle Verpackungen und kümmerte sich um Druck, Konfektionierung und Versand. Sowohl 2020 als auch 2021 gehörten Rettergut-Produkte zu den Weihnachtspräsenten, die JUNG zusammen mit Erklärtexen an Kunden verschickte.

Über die Aufnahme in den Werbemittelkatalog, Musteraussendungen inklusive eines Infoflyers und Verteilung der Produkte bei Messen und Außendienstbesuchen verhalf JUNG Rettergut zu mehr Bekanntheit und so auch zu mehr Absatz. Hier ist eine Partnerschaft gewachsen, die weit über eine reine Geschäftsbeziehung hinausgeht.

Zonama hat JUNG beim Food Innovation Camp kennengelernt

Die Geschichte der Zusammenarbeit von JUNG mit dem Startup Zonama beginnt im September 2021 auf unserem Food Innovation Camp Select. Claudia Franke von JUNG hatte dort auf einem Panel über durch die richtige Verpackung gesteigerte Vertriebsfolge gesprochen. Anschließend war Zonama-CEO Ramtin Randjbar auf sie

zugegangen und stellte seine Produkte vor: Snack- und Proteinriegel sowie Eis zum selbst Einfrieren. Diese Artikel fanden rasch ihren Platz im Werbeartikelsortiment und somit im Werbeartikelkatalog von JUNG. Die Produkte eignen sich für die unterschiedlichsten Verpackungs- und Versandoptionen: Werbekarten, Papierdose, Präsentbox, nachhaltige Standardverpackungen von klein bis groß, all das hat JUNG für Zonama realisiert. Bei Messen und Außendienstbesuchen werden die Snacks ebenfalls gern gesehen und probiert. Das Weihnachtsgeschäft beginnt für viele Branchen bereits im April. Daher realisiert JUNG für Zonama gerade einen Adventskalender mit Zonama Mini Bars, der auch im Einzelhandel verkauft werden soll. Dafür entsteht zunächst eine Kleinauflage, mit der der Außendienst des Startups auf Verkaufstour bei den Händlern gehen kann.

Papierdosen für Zonama



Fotos: JUNG

ALBERT-SCHÄFER-SAAL	ELBE-ZIMMER
<p>9:30 9:30 Grußwort der Veranstalterin Sina Gritzuhn und dem Hauptgeschäftsführer der Handelskammer Dr. Malte Heyne und Kurz-Impuls von Katharina Fegebank, zweite Bürgermeisterin der Freien und Hansestadt Hamburg</p>	
<p>10:00 10:00 NACHHALTIG VERPACKEN - WIE LÖSEN WIR DEN GORDISCHEN KNOTEN? Panel mit Dr. Anne Lamp (traceless), Dr. Fabian Barthel (Vytal), Mathias Kollmann (Bohlsener Mühle GmbH), Oliver Friedrichs (Take-e-way) Moderation: Dr. Katharina Reuter (BNW e.V.)</p>	<p>10:00 WIE SCHÜTZE ICH MEINE GESCHÄFTSIDE Workshop mit Dr. Hanna Blaschke (Handelskammer Hamburg)</p>
<p>11:00 11:00 RECRUITING UPDATE! Work-Life-Balance: Ein wichtiges Element einer attraktiven und modernen Arbeitgebermarke Panel mit Matthias Rilling (Chefs Culinar), Kathrin Gollubits (25hours Hotel), Ulrike Dahl (Karls Erlebnis-Dorf), Yesica Rios (JobMatchMe), Janina Felix (Holistic Empowerment Academy) Moderation: Henrik Scharnke (Konen & Lorenzen)</p>	<p>11:00 DEIN PRODUKT IST UNSER STAR! Verpackung, Konfektionierung, Versand und Vertriebskanal - alles aus einer Hand Dennis Dennig (JUNG), Peter Neff (JUNG), Ramtin Randjbar (Zonama Food)</p>
<p>12:00 12:00 FOOD TECH HUBS IN DER WELT UND WELCHE ROLLE DEUTSCHLAND ALS FOOD INNOVATION STANDORT ZUKÜNFTIG EINNEHMEN KANN Panel mit Laura Gertenbach (Innocent Meat), Prof. Dr. Bastian Halecker (German Deep Tech Institute), Marie Ammann (EIT Food), Dr. Katharina Reuter (BNW e.V.) Moderation: Insa Horsch (Pahnke OPEN KITCHEN / Growth Dock)</p>	
<p>13:00 13:00 PROTEIN-ALTERNATIVEN AUF DEM VORMARSCH - LEARNING FROM THE BEST Panel mit Eva Sommer (fermify), Dr. Sebastian Rakers (Bluu Seafood), Hannah Lester (GOURMEY & Amgen Regulatory Consulting), Pascal Bieri (Planted Foods) Moderation: Fabio Ziemssen (ZINTINUS & Balpro e.V.)</p>	
<p>14:00 14:00 KEYNOTE Digitale Technologie für die nachhaltigste Rohstoffgewinnung der Welt: Vergessene Schätze und veganes Protein aus heimischen Wäldern. Dr. Sven Brummerloh (Forest Garden Labs)</p> <p>14:30 VOM OLYMPIASIEGER ZUM LEBENSMITTEL-UNTERNEHMER - Warum Matthias Steiner gemeinsam mit seiner Frau Inge das Food Startup STEINERfood gegründet hat. Inge Steiner (STEINERfood GmbH), Matthias Steiner (STEINERfood GmbH & Olympiasieger)</p>	<p>14:00 FOOD-TRENDS AROUND THE WORLD! WHAT'S NEW? WHAT'S UP? WHAT REALLY MATTERS... Zora Klipp (Weidenkantine Hamburg), Antje De Vries (F&B Heroes GmbH), Alexandra Vázquez Bea (VEGANZ Group) Moderation: Tobias Scheibl (Chefs Culinar Consulting)</p>
<p>15:00 15:00 WELCOME TO THE FUTURE! Digitalisierungsstrategien: Mit neuen Konzepten und Gadgets Prozesse optimieren und den Umsatz steigern Panel mit Dr. Sha He (DigPanda Robotics), Julius Anders (numa), Christian Kuper (Vincent Vegan), Dr. Jan-Peer Laabs (CHEFS CULINAR), Sebastian Wussler (ChefsTalk & Hoodly) Moderation: Sebastian Merget (Podcast-Host, Fiete Gastro)</p>	
<p>16:00 16:00 SOCIAL COMMERCE LIKE A PRO Panel mit Dr. Georg Kofler (The Social Chain AG), Piran Asci (KoRo), Philipp Westermeyer (OMR)</p>	
<p>17:00 17:00 INVESTMENT - HOW TO FUND INNOVATIVE FOOD STARTUPS OF TOMORROW Panel mit Janna Ensthaler (Green Generation Fund), Marius Rodert (Katjesgreenfood), Saskia Hoebée (Five Season Ventures), Stefan Peters (Be8 Ventures) Moderation: Fabio Ziemssen (BalPro e.V. & ZINTINUS)</p>	<p>17:00 SO WIRST DU ZUM HELD IM REGAL - DAS STARTUP HELDENBROT UND JOCHEN VOGEL VON DER REWE NORD ERKLÄREN EUCH, WIE IHR LANGFRISTIGEN ERFOLG AM MARKT GEBACKEN BEKOMMT Workshop mit Jochen Vogel (REWE Nord, REWE Group) und Janine Trappe (Heldenbrot) Moderation: Insa Horsch (Pahnke OPEN KITCHEN / Growth Dock)</p>
<p>18:00 18:00 HANDELSEXPERTEN IM DIALOG Kamingespräch mit Jochen Vogel (REWE Nord), Ralf Dümmel (The Social Chain AG & DS Group) Moderation: Sanja Stankovic (The Social Chain AG & DS Group)</p>	
<p>19:00 19:00 - 20:00 Preisverleihung DEIN NEWCOMER 2022</p>	

ALSTERZIMMER

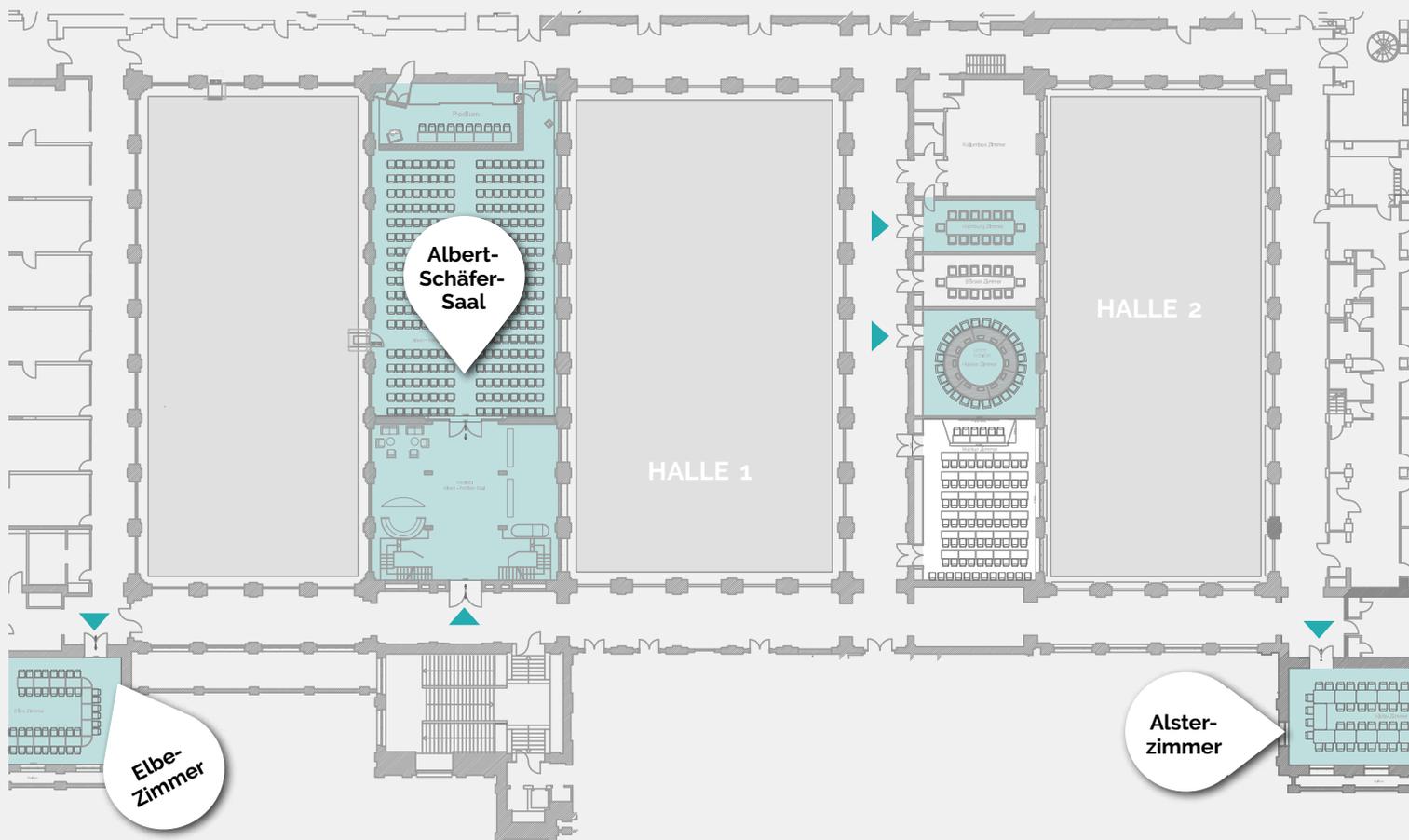
SÄULENGANG A

PITCH BÜHNE

SHOW KITCHEN

		10:00 Eröffnung Pitch Bühne	10:00 Eröffnung Show Kitchen
	10:30 - 12:00 Speed Dating Investment	10:30 Pitches Beverages	10:30 Live Cooking mit Jens Rittmeyer
		11:30 Pitches Convenience	
12:30 - 14:30 Matchmaking im Alsterzimmer	12:30 - 14:00 Speed Dating Gastro & Hospitality	13:00 Pitches Meat Alternatives	12:30 Live Cooking mit Antje de Vries
		14:00 Pitches Trockenware und Snacks #1	
	14:30 - 16:00 Speed Dating Handel	15:00 Pitches Trockenware und Snacks #2	14:30 Live Cooking mit Björn Juhnke
		16:00 Pitches Trockenware und Snacks #3	
		17:00 Keynote & Preisverleihung	16:30 Live Cooking mit Zora Klipp

Raumplan 1. OG



FOOD INNOVATION CAMP *Show Kitchen*

LIVE-
COOKING
AUF DER
DACHTERRASSE



Ab 10:30 Uhr: **Jens Rittmeyer**
Ab 12:30 Uhr: **Antje de Vries**
Ab 14:30 Uhr: **Björn Juhnke**
Ab 16:30 Uhr: **Zora Klipp**

Live vor Ort:
Meta Hildebrand
Moderation:
Daniel Kämmer

POWERED BY

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

& **Veganz**

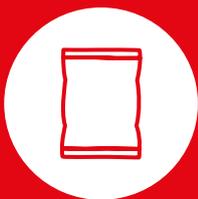
MEHR INFOS:



DEIN PRODUKT IST UNSER STAR!

DEIN CO-PACKING – ALLES AUS EINER HAND!

Verpackung



Konfektionierung



Versand



Vertriebskanal



PACK YOUR BRAND.

JUNG
SINCE 1828

Die Nordlicht-Familie

Entdecke unser vielfältiges Nordlicht Sortiment mit naturtrübem Landbier und Radler – jetzt neu Nordlicht Bierbeisser.

REWE
Dein Markt

FOOD
INNOVATION
CAMP

REWE ist Goldsponsor des
Food Innovation Camp.

Neu
bei uns



Mit rund 100 Märkten ein starker, regionaler Partner für die Hansestadt!

In vielen Märkten

Montag - Samstag von 7 bis 22 Uhr für dich geöffnet.



Die REWE-App
Alle Angebote
immer dabei.

rewe.de