



FOOD

INNOVATION

CAMP

EXPO · CONFERENCE · NETWORKING · PITCH

13. JUNI 2022

Rückblick

Food Innovation Camp 2022

Am 13. Juni 2022 öffnete das Food Innovation Camp (FIC2022) nach drei Jahren endlich wieder seine Tore in der Handelskammer Hamburg.

Als Branchentreff der nachhaltigen Food-Szene bot das Camp bis zu 1300 Fachbesuchern Raum für Inspiration, gezieltes Networking und Business. Top-Entscheider:innen aus Handel, Gastronomie, Investment und Politik trafen auf über 100 innovative Food-Startups, erfuhren spannende Branchen-Insights in der Konferenz und konnten über 40 Startup Pitches auf der Pitch-Bühne verfolgen.

Das Highlight: Die neue FIC Show Kitchen, in der Profi-Köch:innen die feinsten Leckereien aus der Startup Welt live zubereiteten





Eindrücke FIC 2022



15.10.19

FIC 2022 in Zahlen

- als 1300 Gäste
- 500 Matchmaking Gespräche
- 40 Pitches auf der FIC Pitch Bühne
- 800 Teller aus der FIC Show Kitchen
- 100 Food Startups mit
- als 130 innovative Produkte/Startup Ideen
- 90 Gesprächspartner für die Startups aus Handel, Investment und Gastgewerbe und Produktion
- 18 Pressemeldungen
- 100.000 Impressions über alle Social Media Kanäle

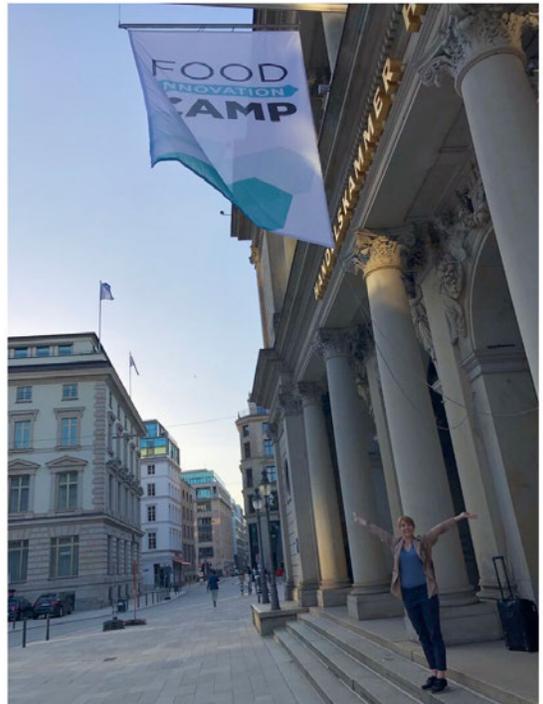
20 spannende Programmpunkte auf den FIC Bühnen

Prominente Gäste darunter: Ralf Dümmel, Dr. Georg Kofler, TV Köchin Zora Klipp, Olympiasieger Matthias Steiner, Die 2. Bürgermeisterin Katharina Fegebank und viele mehr.



Sina Gritzuhn · Sie
Managing Director and Founder of Hamburg Startups & Event-Organisa...
3 Monate · 🌐

Heute ist es endlich soweit! Nach drei Jahren gibt es endlich wieder ein echtes **Food Innovation Camp**! Wir erwarten über 1200 Gäste in der Handelskammer Hamburg und freuen uns auf viele tolle Gespräche! Sehen wir uns dort?
<https://lnkd.in/d/Fx6Zxg>



Dieter Pries und 434 weitere Personen · 51 Kommentare · 3 Shares



25.490 Impressions
Anaysen anzeigen

Stimmen aus der Community

Dr. Katharina Reuter · 1. · 3 Monate · ...
Der nachhaltigen Wirtschaft eine Stimme geben.
Tolles Format! Hat Spaß gemacht - und ich habe was dazu gelernt! U.a., dass KoRo allein mit Pistazienmus 1,5 Mio. EUR Umsatz jährlich macht. (Hab' beschlossen, dass ich das Pistazienmus unbedingt mal probieren muss - aber, warum gibt es das nicht in Bio-Qualität??) Für die Zukunft der Food-Innovati ... mehr anzeigen

Christin Siegemund · 1. · 3 Monate · ...
Founder & CEO of foodlab. | Host | Feminist | Mentorship | Support...
Sina! Du rockst!!! Glückwunsch zu dieser tollen Veranstaltung und wie schön, dieses Event so wachsen zu sehen! Wahnsinn, was heute hier passiert!

Vivien Hansen · 1. · 3 Monate · ...
Chief Executive Acquisition bei WIN Creating Images (Packagingde...
Liebe Sina, ich war in den letzten Wochen auf so einigen Messen unterwegs, keine hat mir so viel Spaß gemacht wie das Food Innovation Camp mit so vielen innovativen Produkten & Food-Konzepten. Einfach nur toll - vielen Dank für dieses Wow-Event! 🎉

Sonja Meise · 1. · 3 Monate · ...
Gründerin & Geschäftsführerin bei FM Foodnews Media GmbH
Ein Top Event ! Ich freu mich schon aufs nächste Mal

Georg W. Broich · 2. · 3 Monate · ...
GASTGEBER | BROICH.HOSPITALITYGROUP
TOLLE, INSPIRIERENDE VERANSTALTUNG... FREUE MICH AUF 2023 !!
Gefällt mir · 2 | Antworten · 1 Antwort

Sina Gritzuhn · Sie
Managing Director and Founder of Hamburg Startups & Event-Organisa...
3 Monate · 🌐

Der **Food Innovation Camp** Tag in Zahlen: 85 Food-Startups als Aussteller, 400 Matchmaking-Gespräche, mehr als 1000 Leckereien in der FIC Show Kitchen, 1300 Gäste, 60.000 Schritte, unendlich viele glückliche Gesichter bei den Mentoren, Startups und....
1 Nachbericht von unserem **Mathias Jäger**:

<https://lnkd.in/euYYwD9a>

Herzlichen Glückwunsch an **Lini's Bites**, **STEINER's**, **Keen 4 Greens** und **Yambbits** und ganz herzlichen Dank an unsere Partner und Mitstreiter:innen: **REWE Group**, **Jochen Vogel**, **CHEFS CULINAR**, **Matthias Rilling**, **Daniel Kämmer**, **Zora Klipp**, **antje de vries**, **Jens Rittmeyer**, **The Social Chain AG**, **Dr. Georg Kofler**, **Sanja Stankovic**, **Bünting Unternehmensgruppe**, **Katjes Greenfood**, **Green Generation Fund**, **JUNG since 1828 GmbH & Co. KG**, **Open Kitchen**, **Insa Horsch**, **Veganz Group AG**, **Hamburger Morgenpost (Morgenpost Verlag GmbH)**, **Freya Oehle**, **Sabela Garcia Cuesta**, **Tatjana Büchler**, **Gordon Prox**, **Philipp Westermeyer**, **Sven Brummerloh**, **Daniel MacGowan** von **Holstein Fabio Ziemssen** Dr. **Jesko Thron** **Johannes Aumann** Dr. **Katharina Reuter** **Mathias Kollmann** und viele, viele mehr!



Natalia Fritz und 236 weitere Personen · 17 Kommentare · 10 Shares



12.992 Impressions
Anaysen anzeigen

15.10.19

Social Media Reichweite

Instagram + Facebook (4400 + 2243 Follower)

Impressions insgesamt auf 8 Feed-Beiträge bei Insta und 7 Facebook Posts	16.661
Erreichte Konten insgesamt	13.588
Eigene Stories am Tag des Camps bei Insta	55
Fremde Insta-Stories, die FIC gepostet hat am Tag des Camps	50
Insta- Stories mit Erwähnung FIC-Kitchen am Tag des Camps:	30
Insta-Stories mit Bezug auf das Camp im Zeitraum 9.-18.6: ca	180
Reichweite der Stories	31000

Linkedin (4100 Follower)

Insgesamt 8 Feed-Beträge am Tag des Camps + 1 Recap Beitrag am Folgetag	
Impressions insgesamt FIC Account	22.308
Individuelle Impressions insgesamt	15.739
Klicks insgesamt FIC Account	1758
Impressions Kickoff Beitrag Sina Gritzuhn	25.000
Impressions Recap Beitrag Sina Gritzuhn	12900

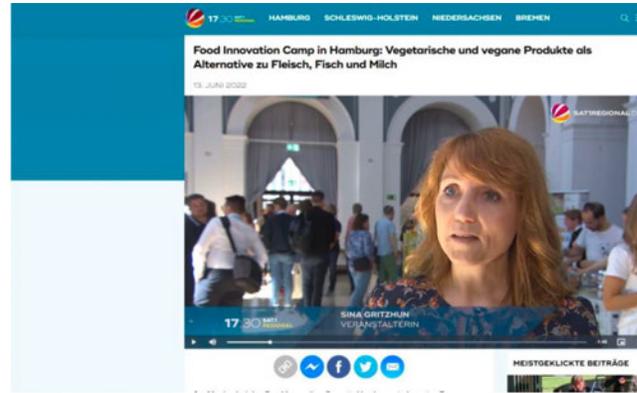
Panorama > Wissen > Messe in Hamburg: Welche neuen Lebensmittel wir bald kaufen können

VOR ORT FOOD INNOVATION CAMP

Das Ende von Tofu: Was wir morgen essen und trinken sollen



Eigentlich wollten die Gründer eine Art vegetarische "Bif" produzieren. Durch Zufall sind sie auf eine andere Idee gekommen. Die Sticks aus Gemüse werden im Ofen getrocknet und sind zum Knabbern gedacht. Am Stand gibt es auch echten Ziegenkäse, der aus demselben Dorf stammt, wie das Gemüse
© privat



MESSE
Start-Ups zeigen nachhaltige Ideen auf Food Innovation Camp

Aktualisiert: 14.06.2022, 06:02



Georg Köfler (l) und Ralf Dürmel im Gespräch mit Matthias Steiner.

Foto: Michael Rauhe / Michael Rauhe / FUNKE Foto Services



Suchen English Español Français Newsletter Mediadaten [in](#) [f](#) [x](#) [t](#) [o](#) [s](#)

vegconomist
- Das vegane Wirtschaftsmagazin -

ALLE ARTIKEL · NEUE PRODUKTE · INTERVIEWS · FOOD & BEVERAGE · FASHION & BEAUTY · HANDEL & E-COMMERCE
CLEAN MEAT & BIOTECH · INVESTMENTS & FINANCE · MASCHINEN & MATERIALIEN · MESSEN & EVENTS · INTERNATIONAL · MEHR

NEU! ENTDECKEN SIE EUROPÄISCHES ENGINEERING FÜR PFLANZENBASIERTES SPITZENLEISTUNGEN

Food & Beverage

Food Innovation Camp 2022 am 13.6. mit Ralf Dürmel, Dr. Georg Köfler, Meta Hildebrand, Jens Rittmeyer, Olympiasieger Matthias Steiner u.v.m.

8. Juni 2022
Food & Beverage · Messen & Events · Nachhaltigkeit

FOOD INNOVATION CAMP
EXPO · CONFERENCE · NETWORKING · PITCH
13. JUNI 2022

TOP THEMEN
NOA
pflanzlich genießen
Marken-Relaunch: Marktführer NOA zeigt sich mit frischem Design modern, hochwertig und nachhaltig
13. Juni 2022

© Hamburg Startups - HND Net UG

Pressestimmen

Stimmen unserer Partner



FOOD INNOVATION CAMP

INTERVIEW MIT JOCHEN VOGEL (REWE NORD)



JOCHEN VOGEL
VORSITZENDER DER
GESCHÄFTSLEITUNG REWE
NORD

Powered by REWE Dein Markt CHEFS CULINAR The Social Chain AG

FOOD INNOVATION CAMP

INTERVIEW MIT MATTHIAS RILLING (CHEFS CULINAR)



MATTHIAS RILLING
PROKURIST
LEITER KEY ACCOUNT HOSPITALITY
CHEFS CULINAR

Powered by REWE Dein Markt CHEFS CULINAR The Social Chain AG

FOOD INNOVATION CAMP

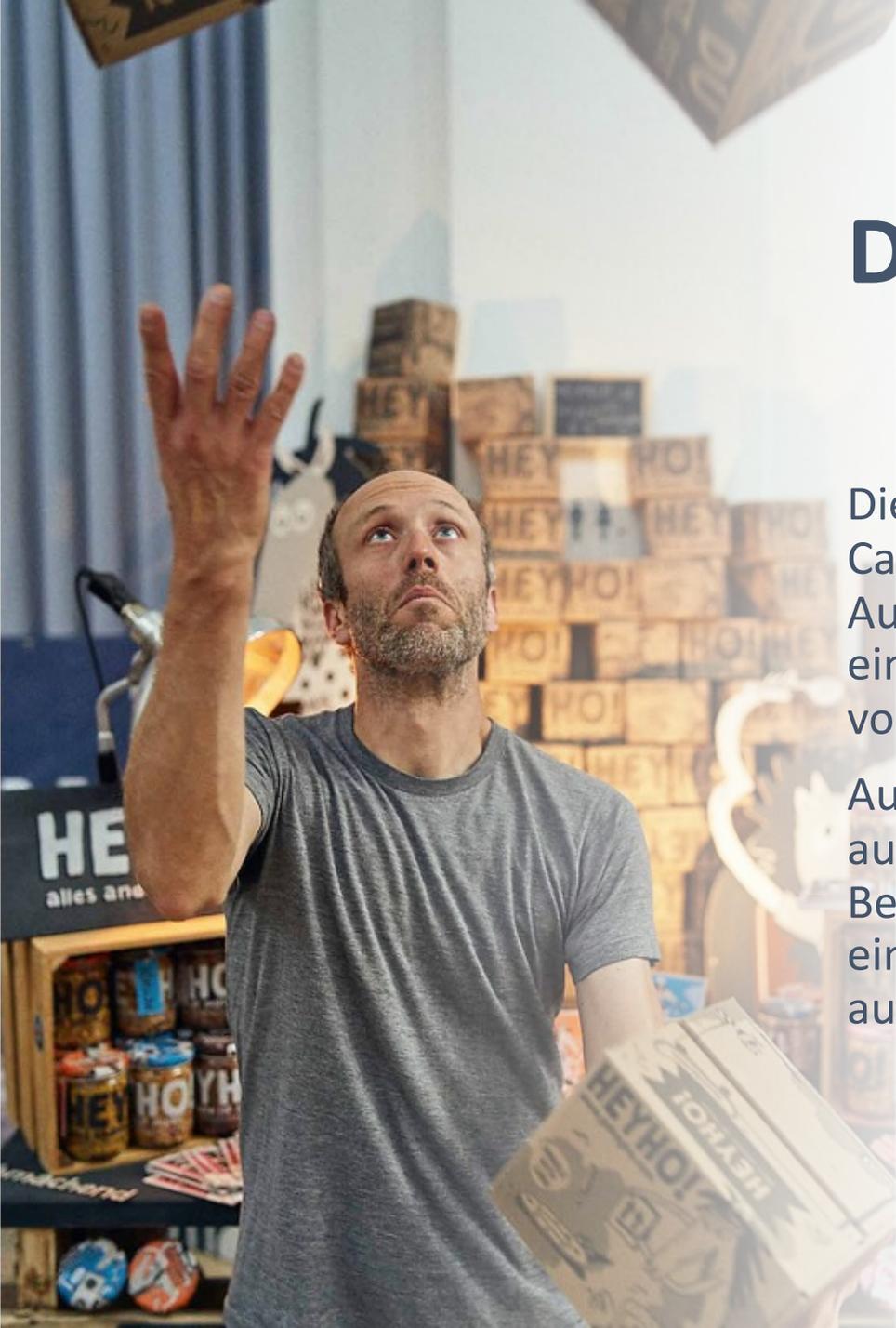
INTERVIEW MIT DR. GEORG KOFLER & RALF DÜMMEL (THE SOCIAL CHAIN AG)



DR. GEORG KOFLER
AUF SICHTSRATSVORSITZENDER
THE SOCIAL CHAIN AG

RALF DÜMMEL
INVESTOR & VORSTAND, THE
SOCIAL CHAIN AG & DS GROUP

Powered by REWE Dein Markt CHEFS CULINAR The Social Chain AG



DIE EXPO

Die Messe des Food Innovation Camps bietet bis zu 85 innovativen Ausstellern Platz, um ihre Produkte einem breiten Fachpublikum vorzustellen.

Auf die Gäste warten Neuheiten aus dem Food- und Beverages-Bereich sowie Food Accessoires in einem angenehmen Ambiente der außergewöhnlichen Location.



15.10.19

10



KONFERENZ

Talks zu innovativen Food-Themen, Panel Diskussionen mit Entscheider:innen und Innovatoren und Workshops zu Themen wie Finanzierung, Patente, Recht, Marketing, eCommerce und Nachhaltigkeit sorgen für ausgiebigen Know-how-Transfer für Startups und die etablierte Ernährungswirtschaft.

Special 2022: Die Zukunft des Gastgewerbes







PITCH BÜHNE

Hier präsentieren sich über 40 Food-Startups vor interessierten Entscheider:innen aus Handel, Gastronomie und Investment. Eine Expertenjury gibt direktes Feedback und den Gewinnern winkt ein attraktives Preispaket.



MATCHMAKINGS

Um Food-Startups mit den richtigen Gesprächspartnern zusammenzubringen, veranstalten wir für unsere Aussteller Speed Datings und Einzel-Matchmakings mit Entscheider:innen aus Investment, Handel, Gastronomie und Presse sowie möglichen Kooperationspartnern.



FIC Show Kitchen

- Die Küchenprofis, darunter TV-Köch:innen wie Zora Klipp, Jens Rittmeyer und Antje de Vries erhielten vor dem Camp Zugang zu innovativen Food Produkten und kreieren unter Anleitung der Küchen-Profis von Chefs Culinar kulinarische Highlights, die im Rahmen der Food Camp Kitchen präsentiert wurden.





Fokusprodukte Show K



Zukunft des Gastgewerbes



Im Rahmen der Konferenz bot das FIC in Kooperation mit Chefs Culinar den Gästen spannende Insights aus der Welt des Gastgewerbes.

Es diente einen ganzen Tag lang als Bühne und Plattform für die Gastronomie und Hotelbranche, um sich mit innovativen Themen auseinander zu setzen und Startups zu treffen, die die Branche mit ihren Ideen beim Wandel unterstützen.



Das mit unseren Partnern kuratierte Rahmenprogramm bestehend aus Talks, Panel-Diskussion und Workshops bot spannende Inhalte für Startups und Fachbesucher und wartete mit besonderen Einblicken in die Welt der Gastronomie und Hotellerie auf.