



FOOD INNOVATION CAMP

PROGRAMM 2023

MIT AUSSTELLERVERZEICHNIS
UND HALLENPLAN

FOOD

INNOVATION

CAMP

supported by...

PLATINUMPARTNER

REWE

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

PARTNER

ADHOUSE™



CREMER
The world is our market.

The Enabling Company
Eine Marke des BurdaVerlags

foodlab.

Katjes
Greenfood

seven ACCELERATOR

MEDIENPARTNER

Foodie

foodservice

**HAMBURGER
MORGEN
POST**

MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON



HK Handelskammer
Hamburg

EDITORIAL



Liebe Gäste des Food Innovation Camps,

in diesem Jahr feiert das Food Innovation Camp ein kleines Jubiläum: Hamburg Startups heißt Sie herzlich zur fünften Ausgabe willkommen! Sie haben hoffentlich genauso großen Appetit auf faszinierende Themen und leckere Food-Innovationen wie unsere Premium Partner REWE Nord und CHEFS CULINAR.

Als prominente Gäste auf unserer Konferenzbühne begrüßen wir Hamburgs Zweite Bürgermeisterin Katharina Fegebank, den "Löwen" Ralf Dümmel, die Bundestagsabgeordnete Renate Künast, den TV-Koch und Buchautor Christian Rach 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. Volles Programm auch auf der FIC Pitch Bühne, auf der sich den ganzen Tag lang über 40 Startups mit ihren neuesten Produkten präsentieren.

Ein kulinarisches Erlebnis bietet wieder die Show Kitchen von CHEFS CULINAR auf der Dachterrasse der Handelskammer. Prominente Köchinnen und Köche bereiten auf dem Dach der Handelskammer mit Produkten von Food-Startups köstliche Gerichte zu.

Für das leibliche Wohl sorgen unter anderem Antje de Vries, Jens Rittmeyer, Zora Klipp und Björn Juhnke. Dazu gibt es an der Show Bar trendige Drinks. Erstmals findet zudem eine After Show Party statt, auf der auch niemand durstig bleiben wird.

Mit großer Spannung erwarten acht Startups unseren zusammen mit REWE Nord veranstalteten Wettbewerb "Dein Newcomer 2023". Hier können Sie ihrem Favoriten vor Ort ihre Stimme geben und wertvolle Preise gewinnen. Die Siegerehrung wird dann ein weiterer 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

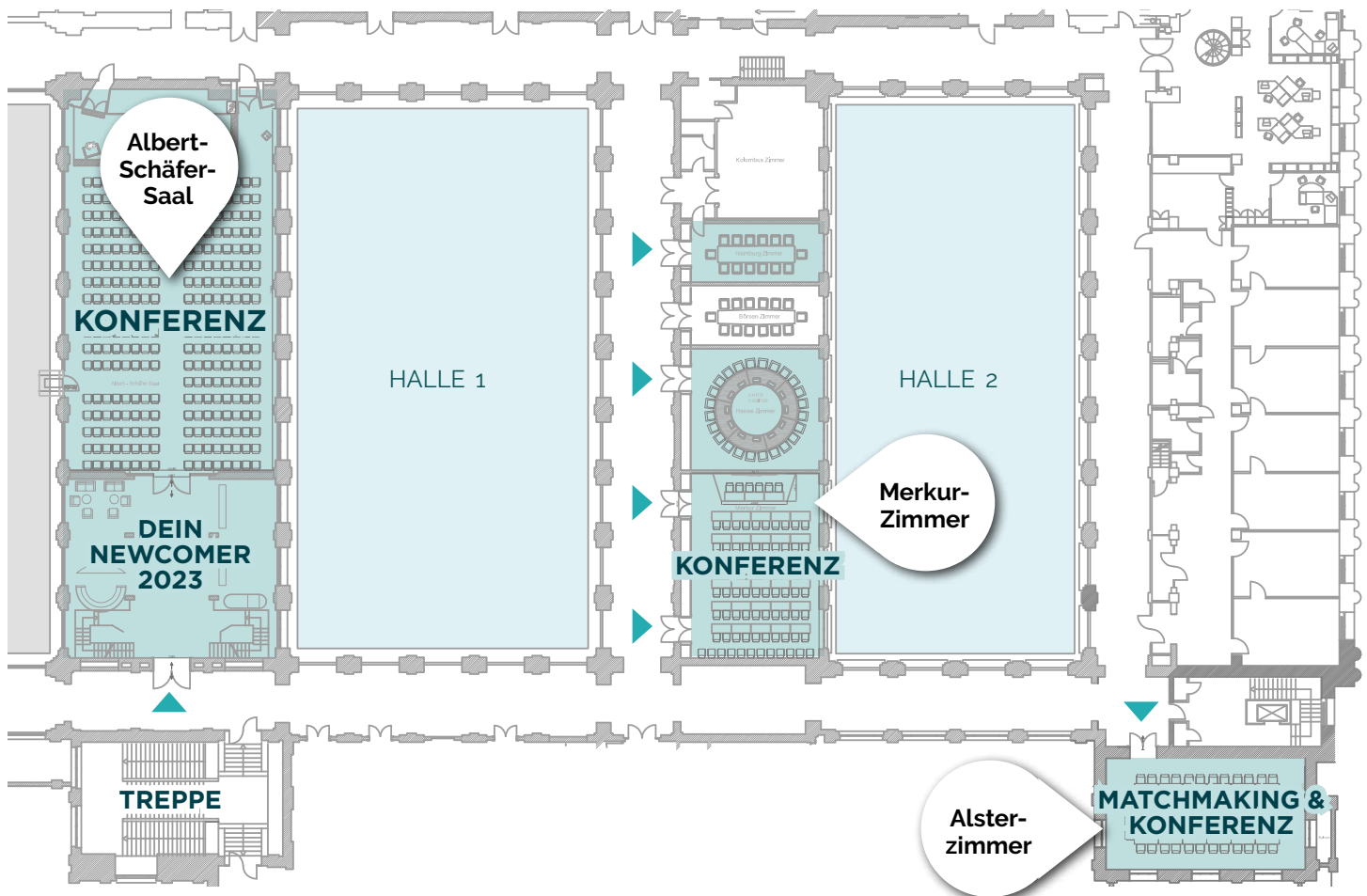
Inhalt

Programm	4
So schafft ihr es in die Regale der REWE Nord	8
So bringt das FIC CHEFS CULINAR und Startups zusammen	8
Ausstellerverzeichnis	12

ALBERT-SCHÄFER-SAAL		PITCH BÜHNE
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	
10:00	HOW TO STOP IT NOW: Ernährung, die krank macht Panel mit: Tisch für 3 - dem genussverliebten Podcast von CHEFS CULINAR mit Renate Künast, Mitglied des Bundestages Bündnis 90/Die Grünen und Leiterin der AG Ernährung und Landwirtschaft. Moderation: Matthias Rilling (Prokurist, Leiter Key Account Hospitality, CHEFS CULINAR) & Ulf Tietge (Geschäftsführer der Tietge GmbH)	Eröffnung Pitch Bühne
11:00	Food Technologie in Europa – wie die Regulatorik den Anschluss sucht Panel mit: Ivo Rzegotta (Senior Public Affairs Manager beim Good Food Institute Europe), Dr. Sebastian Rakers (Co-Founder und CEO at Bluu Seafood), Renate Künast (Mitglied des Bundestages Bündnis 90/Die Grünen), Marie Ammann (Innovation Manager bei EIT Food), Jens Tuider (International Director & Special Advisor to the President bei ProVeg International). Moderation: Fabio Ziemssen (Co-Founder & Vice Chairman of the Board bei e.V. - Balpro)	10:30 Pitches Beverages
12:00	Kreislaufwirtschaft - so kann es gemeinschaftlich funktionieren Keynote & Panel mit: Malte Gallée (MEP Greens/EFA group in the European Parliament), Raphael Reifertshammer, (Gründer von ElephantSkin), Mathias Kollmann (CEO von Bohlsener Mühle), Hanneke Schönhals (Geschäftsführende Inhaberin von Zukunftstweine), Iris Vilsmaier (Geschäftsführerin bei circujar). Moderation: Dr. Katharina Reuter (Geschäftsführerin des Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft e.V.)	Pitches Convenience
13:00	13:30 12 Learnings aus über 100 Millionen Euro Umsatz mit Paid Social Was machen erfolgreiche Direct-to-Consumer-Unternehmen in der Food&Beverage-Branche anders, als all die, die den großen Sprung nie schaffen? Adis Pezerovic (Gründer & CEO von ADHOUSE®) teilt mit Dir die größten Learnings aus über 100+ Mio. Euro Umsatz, die sein Team für einige der erfolgreichsten Brands in dem Space generiert hat. Keynote mit: Adis Pezerovic (Founder & CEO von ADHOUSE®)	Pitches Meat+Dairy Alternatives
14:00	The future is now – Diskussionsformat mit Vorreiter:innen der Branche, die jetzt auf der ersten Welle surfen Panel mit: Christian Hamerle (Foodfuturist und Gründer vom Food Service Innovation Lab), Dr. Katrin Karl (Gastronomin Katzentempel), Niels Battenfeld (Hotelier, neues Projekt „Surf Rescue Club“ – die Hotellerie der Zukunft im Dünenpark Grömitz) Moderation: Ulf Tietge (Geschäftsführer der Tietge GmbH, Tisch für Drei)	Pitches Trockenware und Snacks #1
15:00	Kurz mal die Welt retten: Wie Social Entrepreneurship im Food Segment nachhaltig funktionieren kann. Panel mit: Iris Braun (Co-Founderin von share), Michael Fritz (Co-Founder von Viva con Agua), Aileen Puhlmann (Vorstand/Direktor von Lemonaid & ChariTea e.V.) Moderation: Fabio Rappenecker (Business Development Manager beim Food Innovation Camp)	Pitches Trockenware und Snacks #2
16:00	ErnährungsWANDEL: Planetary Health Diet – wie bringt man die breite Bevölkerung auf den nachhaltigen Geschmack Panel mit: Christian Rach (TV-Koch und Buchautor), Pascal Bieri (Co-Founder von planted), Antje de Vries (Köchin und Autorin), Renate Künast (Mitglied des Bundestages Bündnis 90/Die Grünen) Moderation: Jörg Reuter (Konzeption & Strategie beim Food Campus Berlin)	Pitches Trockenware und Snacks #3
17:00	Traditionelles Update aus der Food-Investor:innen Welt Panel mit: Marie Asano (Partner bei European Circular Bioeconomy Fund), Lisa Schmidt (Investment Manager bei der Rentenbank), Kristal Golan (Head of New Protein Solutions & Managing Director BayWa Venture GmbH), Nils Rupp (New Ventures bei CREMER Nutrition) Moderation: Fabio Ziemssen (Partner von ZINTINUS)	Preisverleihung & Partner-Talk
18:00	E-Commerce ist tot - es lebe der Omnichannel Panel mit: Jochen Vogel (Vorsitzender der Geschäftsleitung der REWE Nord), Ralf Dümmel (Investor & Vorstand von The Social Chain AG) Moderation: Anne Lemcke (Geschäftsführerin bei Ankerkraut GmbH)	
19:00	Preisverleihung DEIN NEWCOMER 2023	

MERKUR-ZIMMER	ALSTERZIMMER	SÄULENGANG	SHOW KITCHEN
Mit professioneller Verpackung in den Handel starten – Nachhaltigkeit, Produktschutz, Design & Flexibilität Vortrag mit: Felix Bishopink (Managing Direktor von Packiro)			Eröffnung Show Kitchen
Digitale Produktentwicklung mit dem Plantbaser™ Wie komme ich schnell und effizient zu meinem idealen plant-based Produkt? Begleitet uns auf der einzigartigen Reise eines völlig neuen, plant-based Produkts. Wir entwerfen mit dem Plantbaser™ ein Produkt und bestimmen alle entscheidenden Parameter wie Farbe, Konsistenz, Geschmack und vieles mehr. Ist doch alles nur Show? Nein! Das live entworfene Produkt gibt es im Anschluss zur Verkostung während einer der vielen Live Cooking Sessions in der Show Kitchen. Workshop mit: Flemming Farin (Business Development Manager bei Plan-teeners)	11:30 - 14:00 Matchmaking im Alsterzimmer	10:30 – 12:00 Speed Dating Investment	10:30 Jens Rittmeyer (Station 1) Ignacio Malespina (Station 2)
Fails, Fuckups und Best Practices – Onboarding Prozess für Start-ups beim Foodservice-Großhändler Workshop mit: Nils Matthes (Category Management Foods bei CHEFS CULINAR) und Benjamin Thode (Bereichsleiter Einkauf bei CHEFS CULINAR)			
Die Mischung macht's – REWE und das Startup Bread Company über die richtigen Zutaten für einen erfolgreichen Markteinstieg! Panel & Workshop der REWE mit: Marcel Minuth (Leitung Category Management/Einkauf der REWE Nord), Isabel van der Walle (Category Management, Leitung Regionalität/Lokalität der REWE Nord), Mattias Hagemann (Gründer bei Bread Company). Moderation: Insa Horsch (Geschäftsführerin von Growth Dock)		12:30 – 14:00 Speed Dating Gastro	12:30 Antje de Vries (Station 1) Rohat Dogan (Station 2)
Learn from the best mit Ankerkraut Workshop mit: Anne und Stefan Lemcke (Founder Ankerkraut) mit anschließendem Q&A des Publikums. Moderation: Gabriele Heins (stv. Chefredakteurin Feinschmecker und Redaktionsleitung FOODIE Magazin)			
14:30 Learn from the best mit planted Workshop mit: Pascal Bieri (Co-Founder planted) mit anschließendem Q&A des Publikums. Moderation: Gabriele Heins (stv. Chefredakteurin Feinschmecker und Redaktionsleitung FOODIE Magazin)	14:30 Flächen, Förderprogramme und Finanzierung: Was hat das Hamburger Startup-Ökosystem für die Food Startups von morgen zu bieten? Panel mit: Veronika Reichboth (Hamburg Invest), Dr. Annika Schröder (foodactive e.V.), Nils Neumann (TU Harburg), Axel Hoops (Handelskammer Hamburg), Wiebke Brandt (IFB). Moderation: Insa Horsch (Growth Dock)	14:30 – 16:00 Speed Dating Handel	14:30 Zora Klipp (Station 1) Anna Gliemer (Station 2)
Akquisitionskosten über SocialAds um mehr als 50% senken [Case Study] In unserem Workshop zeige ich Dir, wie wir mit Gewinnspielen 2022 die Akquisitionskosten von Marken wie waterdrop & Kloster Kitchen signifikant reduzieren konnten. Ich teile eine Schritt-für-Schritt-Anleitung mit Dir, damit auch Du von unserer Strategie profitieren kannst. Workshop mit: Bernhard Trogrlic (Co-Founder & COO von ADHOUSE®)	15:30 Von Beschaffung über Produktion bis zum Recycling: Standort Metropolregion Hamburg als wegweisender Food (Technologie) Hub - Ein Überblick über Hamburgs Startup-Welt Startup Pitches mit: Dr. Sebastian Rakers (Bluu Seafood), Dr. David Strack (SUSY), Anne Lamp (traceless), Kevin Deutmarg (Goodbytz), Philip Tigges (Mushlabs), Annemarie Heyl (kale&me), Alessandro Cocco (recyclehero), Antje Bulmann (Sinc - Pioneer in a circular carbon economy) Moderation: Christin Siegemund (foodlab Hamburg)		
Wie Trends die zukünftige Ausrichtung der Foodbranche steuern Vortrag mit: Tobias Scheibl (Senior Consultant Hotellerie und Gastronomie bei CHEFS CULINAR)			16:30 Björn Juhnke (Station 1) Estella Schweizer (Station 2)
Learn from the best: Bohlener Mühle - Mit Klimakulinarik genussvoll für Nachhaltigkeit und Transformation begeistern Workshop mit: Philip Luthardt (Head of Sustainability & Communications bei Bohlener Mühle), Finn Naujoks (Head of Marketing bei Bohlener Mühle)			
Wie schütze ich meine Geschäftsidee Workshop mit: Dr. Hanna Blaschke (Referentin IPC Innovations- und Patent-Centrum, Handelskammer Hamburg), Karin Berger (Patentanwältin European Patent Attorney European Trademark and Design Attorney bei RGTB GmbH)			
			19:30 After-showparty

1. OG – Konferenz & Matchmaking



FOOD

INNOVATION

CAMP

Show Kitchen
& Bar

LIVE-
COOKING
AUF DER
DACHTERRASSE



Ab 10:30 Uhr: **Jens Rittmeyer & Ignacio Malespina**
 Ab 12:30 Uhr: **Antje de Vries & Rohat Dogan**
 Ab 14:30 Uhr: **Zora Klipp & Anna Gliemer**
 Ab 16:30 Uhr: **Björn Juhnke & Estella Schweizer**

Ab 19.30 Uhr:
Rooftop
Aftershow Party

Moderation: **Daniel Kämmer & Jan Gostanian**

POWERED BY

CHEFS*
CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



DEUTSCHLANDS GASTRO-PODCAST: TISCH FÜR DREI

GENUSS FÜR DIE OHREN



SCAN MICH

**Die neue Episode von TISCH FÜR DREI.
Jetzt kostenlos überall, wo es Podcasts gibt.**

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 ...



SO SCHAFFT IHR ES IN DIE REGALE DER REWE NORD

REWE Nord und Startups – das passt perfekt, weshalb die REWE Nord in diesem Jahr bereits zum vierten Mal als Partner des Food Innovation Camps (FIC) auftritt. Welche Kriterien ihr für den erfolgreichen Eintritt in den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) erfüllen solltet und wie es die Bread Company dank des FIC geschafft hat, erfahrt ihr in diesem Beitrag.

Die REWE Region Nord mit Zentralsitz in Henstedt-Ulzburg ist ein bedeutender Nahversorger in den Bundesländern Schleswig-Holstein, Niedersachsen, im Nord-Osten von Nordrhein-Westfalen sowie in den Freien und Hansestädten Hamburg und Bremen. Die mehr als 670 REWE-Märkte sowie 100 Nahkauf-Märkte erhalten ihre Waren von den Logistikstandorten Stelle, Lehrte, Henstedt-Ulzburg, Breuna und Sottrum und versorgen täglich etwa 1 Million Kunden.

In den Märkten, der Logistik und den Verwaltungsstandorten sind insgesamt rund 33.500 Mitarbeiter beschäftigt, davon rund 1.200 junge Menschen, die ihre Ausbildung absolvieren.

Die REWE Nord hat immer ein offenes Ohr für Startups

Viele Gründerinnen und Gründer von Startups fragen sich nun: Wie kann ich zu so einem starken Vertriebspartner Kontakt aufnehmen? Die Antwort ist ganz einfach, denn die REWE Nord hat für diesen Fall mit Isabel van der Walle, Leiterin des Teams Regionalität/Lokalität, eine eigene Ansprechpartnerin. Ihr erreicht sie per E-Mail unter startup-rewe-nord@rewe-group.com. Jede Anfrage wird geprüft, aber es gibt eine Reihe von Kriterien, die eure Chancen erhöhen. Immer gefragt sind packende und gleichzeitig greifbare Geschichten, die das Produkt und das Unternehmen dahinter interessant

machen. Das angebotene Produkt sollte den Kunden ansprechen, sowohl vom Preis als auch von der Verpackung. Darüber hinaus müsste es einen Mehrwert bieten, etwas Neues, das andere Produkte nicht haben oder der Markt noch nicht kennt.



Isabel van der Walle

Auf dem Food Innovation Camp 2022:
Matthias Rilling (CHEFS CULINAR),
Georg Kofler (The Social Chain),
Sina Gritzuhn (Hamburg Startups),
Jochen Vogel (REWE Nord) und
Ralf Dümmel (The Social Chain).



Foto: Stefan Groenewald.

Voraussetzung ist zudem, dass alle regulatorischen Vorgaben und Anforderungen des Qualitätsmanagements der REWE erfüllt sind. Um den Kunden dann auch eine entsprechende Verfügbarkeit des neuen Produktes gewährleisten zu können, sollten die Innovationen in absehbarer Zeit in ausreichender Menge produziert werden können. Und das Wichtigste: Der Geschmack muss stimmen. Schickt dem Einkaufsteam also vorab ein paar Muster zu, damit es sich davon überzeugen kann.

Wenn ihr die wichtigsten Bedingungen erfüllt habt, erhaltet ihr die Einladung zu einem Einkaufsgespräch, auf das ihr euch sorgfältig vorbereiten solltet. Einige wesentliche Fragen müsst ihr beantworten können: Warum sollte der LEH mein Produkt verkaufen? Gibt es etwas ähnliches bereits in den Regalen? Passt der Preis, den ich kalkuliert habe, zu denen der Mitbewerber? Welche Platzierung ist für mein Produkt die richtige? Die Antworten, wie auch die auf die Frage nach dem schon ange-

sprochenen Mehrwert, sollten dann in eine Präsentation einfließen. Wichtig ist es wie gesagt auch zu klären, ob die für das angestrebte Wachstum erforderlichen Produktionskapazitäten bereits vorhanden sind. Die REWE Nord kann hier beratend unterstützen. Nimmt das Gespräch einen positiven Verlauf, lassen sich auch schon gemeinsame Marketingaktivitäten thematisieren.

Das FIC war der Turbo für die Bread Company

Es gibt aber auch einen anderen Weg, die Aufmerksamkeit der REWE Nord

zu erwecken, nämlich als Aussteller beim Food Innovation Camp. 2022 war unter anderem die Bread Company dabei. Gründer Mattias Hagemann hat eine Backmischung kreiert, die eine ebenso ungewöhnliche wie beliebte Zutat erfordert: Bier. Das ist nicht nur eine originelle Idee, sondern führt auch zu einem besonders schmackhaften Ergebnis. Das fiel auch einem Mitglied aus dem Einkaufsteam der REWE Nord auf, das den Stand der Bread Company auf dem FIC besuchte.

Bereits am nächsten Tag erhielt die Kollegin alle wichtigen Infos und Muster zum Probieren. Auch da lautete das Urteil: Lecker, das sollten wir in unser Sortiment aufnehmen! Da alle weiteren Kriterien für eine Testlistung erfüllt waren, ging alles ganz schnell. Seit Juli 2022, nur einen Monat nach dem Food Innovation Camp, sind vier Produkte der Bread Company in einer Reihe von Märkten in Niedersachsen erhältlich. REWE Nord und Bread Company – das hat perfekt gepasst!



Foto: Bread Company

Bread Company-Gründer Mattias Hagemann (Foto: Bread Company)

SO BRINGT DAS FIC CHEFS CULINAR UND STARTUPS ZUSAMMEN

CHEFS CULINAR auf dem Food Innovation Camp – das war im vergangenen Jahr eine echte Win-Win-Situation. Der Großhändler für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bereicherte das Programm mit Panels und der FIC Show Kitchen und konnte wertvolle Kontakte zu Startups knüpfen. Auch in diesem Jahr ist CHEFS CULINAR wieder Partner. Grund genug, das Unternehmen einmal genauer vorzustellen.

Die Bezeichnung Großhändler hat sich CHEFS CULINAR aus vielerlei Gründen verdient, allein schon wegen seiner enormen Angebotsvielfalt. Aktuell umfasst das nationale Sortiment rund 25.000 Artikel aus dem Food- und Non-Food-Bereich. In acht Niederlassungen und an 23 Stützpunkten überall in Deutschland kümmern sich über 6.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die Kundenbedürfnisse, davon allein 400 im Außendienst in der Verkaufsberatung. Dabei gibt es für jeden Produktbereich, von Fleisch oder Gemüse über Wein bis zu Reinigungsmitteln, geschulte Fachkräfte.

Beratung wird überhaupt großgeschrieben bei CHEFS CULINAR. Das Themenspektrum ist ähnlich breit gefächert wie das Sortiment. Von praktischen Rezeptideen über die Betriebsführung inklusive passender Software bis zum Aufbau einer Großküche ist fast alles dabei, was die Branche interessiert. Nachzulesen ist das auf der redaktionell hochwertig aufbereiteten Webseite. Eine eigene Akademie bietet jährlich um die 70 Seminare zu Themen rund um Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung an, während die großen haus-eigenen Messen nützliche Kontakte in die Branche ermöglichen und eine hervorragende Bühne sind, um sich und seine Produkte zu präsentieren.



Foto: Stefan Groenveid

Die FIC Show Kitchen beim Food Innovation Camp 2022

Das gilt ebenso für kleinere Kundenveranstaltungen mit geladenen Gästen, die eine passgenaue Vernetzung ermöglichen.

CHEFS CULINAR als Partner von Startups

CHEFS CULINAR ist der ideale Partner für alle gastronomischen Bereiche, schließlich beliefert das Unternehmen den Landgasthof wie das Sternerestaurant, Kreuzfahrtschiffe wie Hotelketten, und sorgt an vielen Orten für die Gemeinschaftsverpflegung. Da findet sich für fast jede Produktinnovation die geeignete

Spielwiese. Folgende Punkte sind dabei zu beachten:

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



Beim Food Innovation Camp 2022 hat CHEFS CULINAR auch bei der Gestaltung des Konferenzprogramms mitgewirkt.

- Auf der anderen Seite profitieren die Startups von einem umfassenden Netzwerk, um mit ihren Produkten weiter Fuß zu fassen.
- Dabei müssen Startups 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 absolvierten 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.
- Das B2B-Geschäft mit der Gastronomie, Hotellerie und dem Care-Bereich sind 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 setzt CHEFS CULINAR stets auf persönliche und individuelle Betreuung. Viele

Startups haben so schon entscheidende Schritte auf ihrem Weg zum Erfolg machen können.

Elephant Skin und Vanozza – zwei Erfolgsgeschichten

Es besteht kein Zweifel daran, dass Startups von der Erfahrung und der Marktreichweite von CHEFS CULINAR stark profitieren können und das Food Innovation Camp (FIC) bietet eine hervorragende Gelegenheit zur Kontaktaufnahme. Umgekehrt stellt die Veranstaltung auch einen Gewinn für CHEFS CULINAR dar. Nicht nur wirkt der überall zu spürende Startup-Spirit inspirierend, 2022 kam es auch zu Begegnungen, die sich zu echten Geschäftsbeziehungen entwickelt haben. Bestes Beispiel ist Elephant Skin.

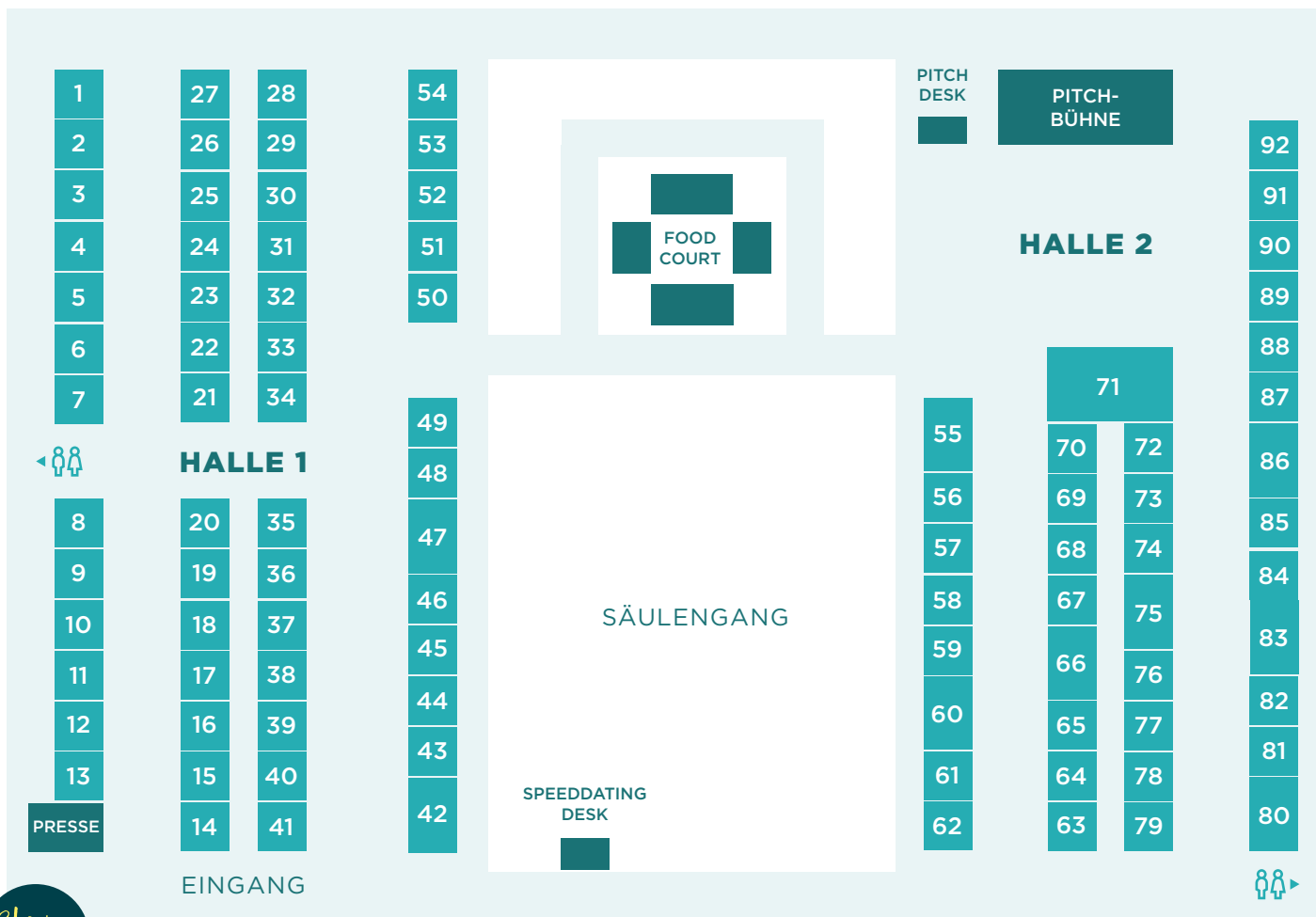
Dieses österreichische Startup produziert einen nachhaltigen Hygienehandschuh, der den Plastikmüll in diesem Bereich um bis zu 95 % reduzieren könnte. Gerade in der Gastronomie ist das Potenzial riesig, das hat auch CHEFS CULINAR erkannt, als es Elephant Skin beim FIC kennenlernte. Das war im Juni 2022, mittlerweile sind die Handschuhe an allen acht Großhandelsstandorten in Deutschland gelistet. An vier Standorten gestartet ist Vanozza. Dieses

Startup gewann mit seiner pflanzlichen Mozzarella-Alternative vergangenen Oktober den FIC 2022 FOOD AWARD, bei dem CHEFS CULINAR ebenfalls als Partner aktiv war. Um seinen Partner-Startups zu dem gewünschten Erfolg zu verhelfen, tut CHEFS CULINAR eine Menge. So geht die regelmäßig erscheinende Werbebroschüre „Neu im Sortiment“ allein in der Print-Ausgabe an rund 20.000 Kunden und an viele weitere per Mail. Spezielle Produktseiten sorgen online für zusätzliche Sichtbarkeit und bieten Platz für anschauliche Erklärungen. Und auch der Außendienst trägt aktiv zur Etablierung neuer Produkte bei. Doch bis alle mit einer Listung einhergehenden Prozesse abgeschlossen sind, brauchen Startups auch etwas Geduld. Schließlich muss alles optimal vorbereitet sein für eine hoffentlich lange und erfolgreiche Zusammenarbeit!



Nico Hansen, Gründer von Vanozza, mit dem FIC 2022 FOOD AWARD.

EG – Expo



Show Kitchen

LIVE-COOKING & BAR AUF DER DACHTERRASSE

AUSSTELLER	STAND-NR.	AUSSTELLER	STAND-NR.	AUSSTELLER	STAND-NR.
TeaBlobs	1	Bits & Bites.....	33	Bakerix - Bakeries United.....	64
CUP VERDE	2	MamiGut	34	Solcina.....	65
Minimo My First Meal.....	3	Zebra Zebrastic D.lishes	35	THIMM pack'n'display.....	66
ALLIED	4	HEVNLY.....	36	Choose-Eat Solutions.....	67
the OMNI company	5	Häppy Candy.....	37	Jüly Snacks	68
Every.	6	Fairfood	38	FLOCKE	69
OH! NANA.....	7	Alver World SA	39	Chipeño™.....	70
Onshii.....	8	Bidde	40	ADHOUSE®.....	71
Repaq – Superseven GmbH	9	pure & spice	41	Histaminikus.....	71
FeelNature	10	Startup.Niedersachsen.....	42	feelfood®.....	71
Plantisy.....	11	Laori	43	HYDR8.....	72
Dominicoeur.....	12	Planty of Meat	44	BETTERGY	73
Iss doch Wurscht - Curry-Sauce	13	O'Donnell Moonshine.....	45	fairmisch.....	74
Ozean Drip.....	14	Haferkater.....	46	Freeze-Dry Foods.....	75
VEPROSA.....	15	HERMANN BIO - FUNGI PAD	47	Nu Magic Water	76
HistaFood	16	Karanga Erdnussauce.....	48	GREENFORCE	77
ahead	17	Sipclub.....	49	Die Ölfreunde	78
THE FRED	18	ALL GOOD Cereal.....	50	VisioLab	79
Fruping.....	19	Queensbucket	51	Bohlsener Mühle.....	80
Turtle - Better breakfast!.....	20	Xucker.....	52	Mamas Falafelteig.....	81
Vegan Zeastar	21	Koroshio.....	53	Pumpkin Organics.....	82
BenFit Nutrition	22	LowCa.....	54	Mondarella	83
Wellnuts.....	23	Planteneers GmbH.....	55	The Poutine Kitchen	84
VANOZZA	24	BubbleTea2Go.....	56	Rootzz of Nature.....	85
Vit2go	25	mimilicious Bananenbrot	57	Packiro.....	86
recoat.....	26	YUMGO	58	The Oater	87
MOIN MANDY ALDER RUM Bio.....	27	Projekt Nebenströme.....	59	the SNACCIDENTS	88
Plant Magic Co.	28	foodlab.....	60	TEESUS	89
Tastillery GmbH.....	29	gleem.....	61	Relax - be smart	90
Cascaritas.....	30	HaselHerz	61	RYU Wasabi	91
ai:tea	31	Uhhmami	62	Natural Doze	92
QNIQ Energy Gel.....	32	Grainmade	63		



ADHOUSE®

Wir helfen ambitionierten Unternehmern dabei eCommerce Brands zu starten & zu skalieren. Unser Team besteht aus Performance Marketern, Designern und Brand Strategen die Euer Team ergänzen und erweitern. Unsere Services reichen von Performance Marketing und Mail Marketing bis hin zu Branding, Package-Design und Shop-Aufbau. Mit Waterdrop, Feel Food, Kloster Kitchen und Histaminikus unterstützen wir bereits einige der spannendsten F&B-Brands im deutschsprachigen Raum.



ADHOUSE GmbH

Edin Zahirovic
office@adhouse.com
adhouse.com

71



ahead

Wir helfen Menschen gesund zu leben, ohne auf Genuss verzichten zu müssen. Snacks und Zucker gehören von nun an nicht mehr zusammen! Jeden Tag auf die Ernährung zu achten ist kein Zuckerschlecken. Bis jetzt. Wir ersetzen die leeren Kalorien in den Snacks und Drinks, die du liebst, durch Nährstoffe, die dein Körper wirklich braucht. Wie Proteine, Ballaststoffe und gute Fette. Schmeckt, kostet nicht die Welt und ist einfach besser für dich.



ahead GmbH

Daniel Hutschenreuter
dh@ahead-nutrition.com
Tel: +49 151 40758324
ahead-nutrition.com

17



ai:tea

Wir sind das ai:tea(m) mit dem ai:tea Bio Cold Brewed Ice Tea, unserem veganen Bio-Eistee. Alles andere ist nur Zuckerwasser. Kaltaufgegossener weißer Tee und frischer Saft ergeben einen einzigartig erfrischenden Eistee-Geschmack. Durch den Kaltaufguss können wir zudem weniger Zucker einsetzen - ohne Kompromisse beim Geschmack und weniger als 25 kcal / 100 ml. Probiert es selbst und besucht uns auf unserem Stand, um unsere Sorten Lemon, White Peach, Pomegranate und Black Berry zu probieren.



just green GmbH

Martin Diekmann
martin@justgreen.de
Tel: +49 176 64620917
ai-tea-drink.de

31



ALL GOOD Cereal

Wir sind 80er Jahre Cornflakes-Kinder und glauben, es ist Zeit für ein neues Cereal. Ein Cereal, das schmeckt wie früher, ohne dabei vollgestopft mit Zusatzstoffen oder Tonnen von Zucker zu sein. Crunchy, lecker und süß (aber nicht zu süß) ohne raffinierten Zucker oder künstliche Aromen und Konservierungsstoffe, dafür vegan und bio. Wir ersetzen Weizen und Mais durch Hafer und Dinkel und unser Gamechanger sind Datteln! Sie verleihen unseren Loops ihren süßen und natürlich fruchtigen Geschmack.



WTFood GmbH

Max Mühlbach
all@allgood.organic
allgood.organic

50



ALLIED

Der erste trinkfertige Premium EAA Drink mit 5098 mg essenziellen Aminosäuren, 11 Vitaminen (in optimaler Dosierung), Zink und Eisen. Erfrischend fruchtiger Geschmack – ohne Zucker, ohne Aspartam und ohne künstliche Aroma- oder Farbstoffe! Der Boost für Sport, Unterstützung beim Lernen oder einfach zwischendurch. Der Breitband-Nährstoff-Cocktail aus der Dose. Fast doppelt so viel Aminosäuren und Vitamine wie andere Drinks dieser Klasse – und das zu einem erschwinglichen, fairen Preis.



Allied GmbH

Julina Nishimine
info@allied-official.com
Tel: +49 421 98969631
allied-official.com

4



Alver World SA

Vladas Snieckus
vs@alver.ch
Tel: +41 79 9028695
alver.ch

39

seven
ACCELERATOR



LEADING EARLY STAGE B2C MEDIA INVESTOR AND LONG-TERM GROWTH PARTNER

SevenAccelerator is one of the leading accelerator programs in Germany. We invest TV and digital media into young B2C companies with mass-market ready products and services that want to take the next big leap on their growth journey.

GET IN CONTACT

info@sevenaccelerator.com

WHAT WE OFFER



TV + digital
media volume



Long-term
partnerships



Strong
partner network

KEYFACTS

40M*
Reach

≤2.5M EUR
Media volume
via convertible loan

60+
Investments

PORTFOLIO SELECTION

Xplora.

NEOH

carsale24

Jobbo!

tigermedia

Instahelp

BeautyLove

*Reach of 40 million households

www.sevenaccelerator.com



Bakerix - Bakeries United

Frische Backwaren, geliefert, für den täglichen Kantinen- und Hospitality-Bedarf. Bakerix ist der einfachste Weg zu Bäckereiprodukten lokaler Bäckereien - und das in ganz Deutschland. Einfache Bestellabläufe, standardisierte, professionelle Auslieferung, transparente Großkundenkonditionen, ab 30 EUR Lieferwert, lieferkostenfrei. Vermeiden Sie eigenes Handling, Abfälle und Energiekosten durch ressourcenintensives Aufbacken von TK-Ware. Bakerix liefert täglich frisch.

64

Bakerix GmbH

Mirco Grübel
mirco@bakerix.de
Tel: +49 1732773871
[Bakerix.de/b2b](https://bakerix.de/b2b)

BenFit

NUTRITION

BenFit Nutrition

Wir bei BenFit stehen dafür, dass man auch ohne Verzicht seine sportlichen und ernährungsbewussten Ziele erreichen kann. Mit unseren Produkten möchten wir allen Menschen bewusste Alternativen zu herkömmlichen Lebensmitteln bieten. Unsere Snacks sowie Back- und Teigwaren weisen verschiedene Nähr- und Mehrwerte für individuelle Bedürfnisse auf. So haben unsere Produkte einen hohen Proteingehalt und sind außerdem glutenfrei, vegan, kohlenhydratarm, kalorienreduziert, zuckerreduziert und vieles mehr.

22

BenFit Nutrition GmbH

Benjamin Jakob
benjamin.jakob@benefit-nutrition.com
Tel: +49 179 6186359
getbenefit.com



BETTERGY

BETTERGY ist ein innovatives Bremer Startup, das pflanzliche Wohlfühlgetränke für die Generationen Y & Z entwickelt. Unsere Getränke sind zuckerfrei und enthalten keine synthetischen Süßstoffe. Mit Ballaststoffen und Guarana-Koffein bieten wir eine erfrischende Alternative zu herkömmlichen Energydrinks. Geschmacklich überzeugen die einzigartigen Kreationen wie Maracuja Vanille und Blueberry White Tea, während das ansprechende Design und die klaren Werte der Marke für eine nachhaltige Zukunft stehen.

73

BETTERGY GmbH

Andre Pascal Volkmann
andre@bettergy-drink.com
Tel: +49 177 9330424
bettergy-drink.com



Bidde

GANZ FEINER RUM AUS HAMBURG. Du liebst guten Rum, schmackhafte Drinks und gönnst Dir gerne Außergewöhnliches? Na dann: Bidde! Wir sind eine feine Rum-schmiede aus Hamburg, die mit Herz und Verstand Rum macht. Gemeinsam mit unseren karibischen Destillen verfeinern wir die ursprüngliche Essenz des Karibikrums zu flüssigen Schmuckwaren. Und das müssen wir eigentlich nicht extra sagen: In unseren Rums findest Du weder Farbstoffe noch künstliche Aromen – sondern nur reinen Geschmack. CHEERS!

40

Bidde e.K.

Jens Löffler
moin@bidde-drinks.com
Tel: +49 40 65861649
bidde-drinks.com



Bits & Bites

Wir sind ein junges Team aus begeisterten Foodies. Gemeinsam mit Köchen und Produktionsexperten haben wir an unseren Bits & Bites gefeilt. Wir waren auf der Suche nach einer Lösung, die den Anforderungen des modernen Lebensstils entspricht: schnell, flexibel und vor allem lecker. Unsere Mission ist es, leckeres Streetfood in hoher Qualität einfacher erlebbar zu machen. Wir setzen auf Qualität, Innovation und Authentizität.



Bits & Bites GmbH & Co. KG

Laurin Knoke
laurin.knoke@bitsbites.de
Tel: +49 176 61936742
bitsbites.de

33



BubbleTea2Go

Wir produzieren Bubble2Go und haben weltweit als einzige ein Bubble Tea To Go Produkt. Unser Bubble Tea besteht aus Tee, Bubbles und Sirup. Er ist kalorienarm, pasteurisiert, glutenfrei und vegan. Bei der Verpackung setzen wir auf elegante Glasbehälter. Unser Bubble Tea hat ein Abtropfgewicht von netto 100 g, inkl. Flüssigkeit 120 g. Er ist hergestellt aus natürlichen Zutaten, zusätzlich mit Vitaminen angereichert und enthält natürliche Farbstoffe und Aromen. Leicht zu verwenden: einfach Milch in den Bubble Tea geben und genießen.



BubbleTea2go GmbH

Sebastian Hosbach
info@bubbletea2go.com
Tel: +49 231 98428557
bubbletea2go.com

56



Bohlsener Mühle

Die Bohlsener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Wir mahlen, mischen und backen vielfältige Bio-Lebensmittel und sind Marktführer für Bio-Kekse. Die Mehle für Snäckebrote und Kekse stellen wir in der eigenen Mühle her, sowie Flocken aus Gerste, Einkorn, Dinkel und Roggen, sowie Quinoa und Buchweizen für Müslis und Crunchys. Bio-Genuss für den ganzen Tag mit kurzen Lieferwegen und Rezepturen ohne Schnick-Schnack.



Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG

Judith Blume
j.blume@bohlsener-muehle.de
bohlsener-muehle.de

80



Cascaritas

Cascaritas bringt belebende Tees und Eistees auf der Basis von Kaffeeekirschen, frei nach dem Motto: Nicht die Bohne, aber mit Wumms. Aus dem einzigartigen Geschmack der Kaffeeekirschen kombiniert mit natürlichen Zutaten ergeben sich frische, belebende Teemischungen und spritzige Erfrischungsgetränke mit Koffeingehalt. Wir achten auf einen natürlichen Konsum. Künstliche Farb- und Aromastoffe interessieren uns nicht die Bohne. Für uns gilt: Weniger Zucker. Viel Geschmack. Mehr Energie.



Cascaritas Kay Schadewald

Kay Schadewald
info@cascaritas.de
Tel: +49 152 09182120
cascaritas.de

30



Chipeno

Schluss mit Standard. Chipeno verleiht jedem deiner täglichen Gerichte ein geschmackliches Upgrade. Chipeno macht aus Hotdogs Pitbulls und aus Fischbrötchen Piranhas. Egal welches deiner Gerichte, unser schweizer Verkaufsschlager löst einen Gänsehautmoment aus. Mit den rauchigen Chilis aus Mexiko, frischen Limetten und einer cremigen Mayo wird Chipeno zu dem, wonach Kunden suchen. Hergestellt in der Schweiz, bringen wir nun die rauchige, milde Chili Chipotle Mayo nach Deutschland. ¡Ándale!!



Chipeno AG

Samuel Graf
samuel.graf@chipeno.ch
Tel: +41 77 5229629
chipeno.de

70



Choose-Eat Solutions

Wir bieten einen innovativen Web-Service für personalisierte Menüs, basierend auf Ihren diätetischen Einschränkungen und Diät-Zielen, für die globale HORECA-Industrie (Hotel, Restaurants und Catering-Services) und auch für GastbenutzerInnen, die passende Lebensmittel-Optionen auf dem Markt nicht finden können. Wir beenden das Rätselraten um Ihr nächstes Menü bezüglich Lebensmittel-Allergien und Cross-Food-Kontaminationen für Ihre spezifische Diät. Möchten Sie mehr über diesen Dienst erfahren?



Choose-Eat Solutions GmbH

Jose Luis Antezana Huarcaya
jose.luis@tum.de
Tel: +49 15732229705
choose-eat.de

67



CUP VERDE

CUP VERDE ist richtig guter Kaffee, der auch noch richtig gut in dein Leben passt. Unsere sorgsam ausgewählten, schonend gerösteten Bohnen sorgen für leckersten Kaffeegeschmack in einer komplett biologisch abbaubaren Kapsel. CUP VERDE ist kompatibel mit allen gängigen Nespresso*-Maschinen, kommt aber ohne Aluminium oder Plastik aus. So geht Kaffeegenuss ohne schlechtes Gewissen. *Geschützte Marken und Namen eines Unternehmens, das in keinerlei Verbindung zur rock&stars digital GmbH steht.



rock&stars digital GmbH

Thore Meiferts
thore.meiferts@rockandstars.de
Tel: +49 176 80031971
cupverde.coffee

2



Die Ölfreunde

Servus, ich bin Paul - und mit meinen 16 Jahren Deutschlands jüngster Ölmüller, Jungunternehmer und Begründer der Ölfreunde. In meiner eigenen Ölmühle produziere ich kaltgepresste Speiseöle aus heimischen Saaten von regionalen Landwirten. Bei allen meinen Produkten steht dabei vor allem der Geschmack, eine schonende Verarbeitung und Nachhaltigkeit im Vordergrund. Probier vor allem meine Gewürzspeiseöle: Diese sind aus natürlichen Zutaten und werden dich garantiert geschmacklich umhauen.



Die Ölfreunde

Jürgen Belthle
info@dieoelfreunde.de
Tel: +49 7570 666
dieoelfreunde.de

78



Dominicoeur

Dominicoeur – Urlaubsgefühle aus der Flasche. Ihre starke Marke für besondere, exotische und karibische Liköre. Unsere karibischen Liköre sind ein Erlebnis für all Ihre Sinne. Wenn Sie unsere exotischen Liköre kaufen, erhalten Sie nicht nur ein Produkt, sondern vielmehr ein besonderes Erlebnis. Ein Gefühl von Freiheit, Abenteuer und Urlaub. Genießen Sie Karibikfeeling mit jedem Schluck! Unsere exotischen Liköre werden im Norden Deutschlands nach original karibischer Rezeptur hergestellt!



St. Jean GbR - Dominicoeur
Dawn Antonella St. Jean
info@dominicoeur.de
Tel: +49 177 6479970
dominicoeur.de

12



Every.

Every. Bowls bieten die perfekte Lösung für eine schnelle, gesunde und nachhaltige Mahlzeit, auch an stressigen Tagen. Durch die Nutzung hochwertiger Zutaten, die eine erstklassige Kombination aus Kohlenhydraten, Fetten und Proteinen liefern, und der Schockfrostungstechnologie entstehen frische Gerichte in Restaurantqualität. Ob Curry, Pasta, Reisgericht – das Every. Sortiment hat alles, was das Herz (oder der Magen) begehrt! Alle Gerichte sind zu 100 % vegan und ohne Zusatzstoffe.



Every. GmbH
Casimir Rob
casimir@every-foods.com
every-foods.com

6

**Mit professioneller
Verpackung in den Handel.**
Nachhaltig. Nach deinen Vorstellungen.



Nachhaltige Verpackungen.

Die alle Anforderungen für den Handel erfüllen.



Top Produktschutz.

Für eine lange Haltbarkeit deiner Produkte.



Vollflächig rundum bedruckbar.

Easy online konfigurieren, ab in den Warenkorb und in wenigen Wochen bei dir.



Full Service. Du brauchst Unterstützung?

Bedarfsanalyse, Konzept-Entwicklung, Support beim Maschinen-Set-Up oder Lager- und Kostenoptimierung. Wir helfen dir!



Teste unsere Verpackungen.
Sichere dir sofort dein
kostenloses Musterpaket.



Fairfood

fairfood steht für super fair gehandelte Bio-Snacks aus eigener Manufaktur. Das extra faire daran: Die bio- und Fairtrade-zertifizierten Nüsse und Früchte werden in den Anbauländern geknackt und getrocknet – anders als in der Branche üblich, wo rohe Kerne und Nüsse dafür meist exportiert werden. In Freiburg röstet fairfood die Nüsse in der eigenen Rösterei ohne Öl von Hand. Vom Nussmix bis zur Nuss-Bolognese – fairfood-Produkte sind 100% vegan, bio, nachhaltig verpackt. Und richtig lecker!

38

Fairfood Freiburg GmbH

Sascha Strauch
sascha.strauch@fairfood.bio
Tel: +49 176 46729998
[fairfood.bio](https://www.fairfood.bio)



fairmisch

Wir sind fairmisch, ein junges Food-Startup aus Wuppertal. Weil wir den ganzen Verpackungsmüll satt haben, haben wir unseren Haferdrink auf Nachhaltigkeit konzentriert. Aus 200ml Konzentrat zaubern wir 1L leckeren Haferdrink - 100% Bio, natürlich und ohne Zusätze! Das spart 65% Verpackungsmüll, 76% Transport-Emissionen und 76% Gewicht. Bei fairmisch heißt Nachhaltigkeit nicht, dass man auf Gutes wie Genuss verzichten muss, man muss den Genuss nur nachhaltig verpacken. Überzeuge dich selbst!

74

fairmisch GmbH

Mario Fluck
mario.fluck@fairmisch.de
Tel: 0151-20785061
[fairmisch.de](https://www.fairmisch.de)



feelfood®

Unsere feelfood® Mahlzeiten sind die schnelle und leckere Lösung für die Mittagspause. Für Menschen, die nicht viel Zeit haben, sich aber trotzdem gesund ernähren wollen. Die feelfood® Instant-Mahlzeiten sind vegan, bio-zertifiziert, super sättigend, ohne Konservierungsstoffe und ohne Zuckerzusatz. Die feelfood® Breakfast Drinks sind das perfekte Frühstück! Ob zu Hause oder ToGo, die Drinks sichern dir dein ausgewogenes Frühstück im Handumdrehen. Schmeckt wie deine Smoothie Bowl zum Trinken.

71

PLANT BASED POWER GmbH

Franziska Schaal
vertrieb@feel-food.com
Tel: +49 176 84352227
[feel-food.com](https://www.feel-food.com)



FeelNature

Erlebe den authentischen Geschmack des Orients mit unseren BulgurCups! BulgurCups sind orientalische Fertiggerichte zum Aufgießen mit heißem Wasser. Mit Bulgur als Hauptzutat sind unsere Gerichte unfassbar lecker, nachhaltig und gesund. Bulgur enthält viele Vitamine, Proteine, Ballaststoffe und ist sogar gesünder als Quinoa und Couscous! Mit drei veganen Sorten ist für jeden was dabei: Subtropical (Süßer Genuss), Kısır (Frischer, fruchtiger Genuss), Vegetables (Wohlschmeckend, herzhafter Genuss).

10

FeelNature UG (haftungsbeschränkt)

Muhammet Bulat
M.Bulat@feelnature.shop
Tel: +49 176 43435733
[feelnature.shop](https://www.feelnature.shop)



FLOCKE

Wir entwickeln natürliche und faserreiche Bio-Produkte zu fairen Preisen, die nicht nur gut schmecken, sondern der Gesundheit auch einen Mehrwert geben. Unsere Mission: mit jeder Zutat dem Darm etwas Gutes tun. Denn wir sind der festen Überzeugung, dass Ernährung einen sehr starken Einfluss auf die Darmflora ausübt, diese wiederum im direkten Zusammenhang mit unserem Immunsystem steht und somit die Symptomatik von Autoimmunreaktionen beeinflusst.



flocke GmbH
Ivan Cindric
ivan@flockig.com
flockig.com

69

foodlab.

foodlab

Das foodlab in der Hamburger HafenCity bietet einen Coworking Space für Food Startups, Mietküchenplätze, ein Studio für Shootings & Events, sowie ein Popup Restaurant, in dem Restaurantkonzepte getestet werden können. Aber das foodlab ist nicht nur ein Maker's Space, Plattform, Testfläche & Netzwerk, sondern auch für Genießer*innen zugänglich: ob handgedrehte Zimtknoten aus dem hauseigenen Café oder Lunch/Dinner im Popup Restaurant – jede*r kann das foodlab nach dem eigenen Geschmack erleben.



CS Food Apartment GmbH
Christin Siegemund
moin@foodlab.hamburg
Tel: 040 33443997
foodlab.hamburg

60



Freeze-Dry Foods

Wir öffnen Türen für Startups und alle, die Food-Trends lieben. Als Supplier für erstklassige gefriergetrocknete und luftgetrocknete Ingredients sind wir für trendige Zutaten mit langer Haltbarkeit und für Clean Label bekannt. Darüber hinaus haben wir uns einen Namen als Glasabfüller gemacht und haben als Teil der Groneweg Gruppe Kontakte zu allen namhaften nationalen und internationalen Handelsgesellschaften im LEH. So stehen wir Deinem Startup tatkräftig zur Seite, mit Zutaten und Services.



Freeze-Dry Foods GmbH
Stefan Stiegekoetter
sstiegekoetter@freeze-dry-foods.com
Tel: +49 172 2365541
freeze-dry-foods.com

75



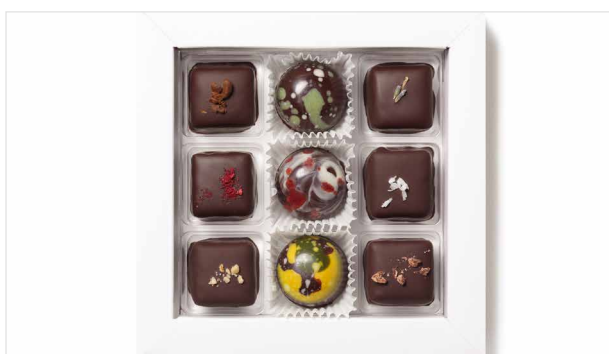
Fruping

Fruping - die ersten Gewürze bzw. Toppings speziell für Früchte. Das Ziel ist es, das Früchteessen als leckeren und natürlichen Snack hervorzuheben, damit Lust und Kreativität bei der Zubereitung gesunder Snacks von ganz allein kommen. Dazu kreieren wir Gewürzmischungen, die Früchten einen gänzlich neuen Geschmack verleihen und wunderbar zusammenpassen. Hierbei achten wir auf natürliche Zutaten ohne raffinierten Zucker und eine nachhaltige Verpackung.



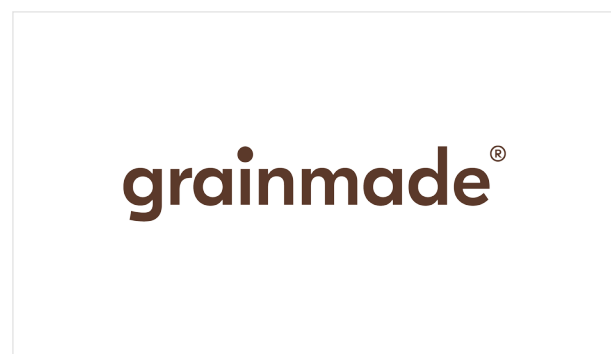
Fruping GmbH
Marcel Büttner
info@fruping.com
fruping.com

19



gleem

Als erste und einzige Naturpatisserie stellen wir seit 2015 bei gleem klassische Pralinen, Törtchen, Kuchenkonfekt und Torten her – allerdings ohne klassische Zutaten. Wir verzichten auf Zuckerzusatz, arbeiten glutenfrei und vegan. Zu unseren Bio-Farmer-Kooperativen haben wir persönlichen Kontakt und kümmern uns um die größtmögliche Wertschöpfungskette vor Ort. Bio bedeutet für uns mehr als ein Siegel zu tragen.



Grainmade

Wir verwerten mit einem einzigartigen, nachhaltigen Upcycling-Prozess wertvolle pflanzliche Nebenprodukte und stellen so ohne zusätzliche Anbaufläche verschiedene gesunde, protein- und nährstoffreiche Nahrungsmittel her. Aus Biertreber, einem Abfallprodukt im Brauprozess, stellen wir hochwertige Protein- und Ballaststoffprodukte her, um jedem Kunden eine nachhaltige, ressourcenschonende und gesunde Ernährung zu ermöglichen. In den Schweizer Alpen hergestellt.

61



gleem - Finest Natural Sweets

Anna Gliemer
info@gleem.de
gleem.de

63



Grainmade

Ilka-Maria Richrath
ilka@grainmade.com
Tel : 0160 95279740
grainmade.com



GREENFORCE

Trocken, Frische, TK. 100 % vegan und made in Germany. Wir stehen für noch mehr Nachhaltigkeit und für die Qualität, die Sie und Ihre Gäste verdient haben. Deshalb basieren all unsere Produkte auf Erbsen- oder Ackerbohnenbasis und sind unter anderem 100 % vegan, ohne Soja und Weizen, lactose- und glutenfrei und 100 % lecker. Sie kennen uns aus dem Retail. Sie bekommen uns aber auch für Ihre Speisekarte. Für starken Gastronomieumsatz mit leckerer Pflanzenpower!



Haferkater

Das Berliner Unternehmen Haferkater wurde 2014 von Anna Schubert, Leandro Burguete und Levin Siert gegründet. Die neuen »Ready to eat Porridges« in den Geschmackssorten »Apfel-Zimt« und »Blaubeere« erobern als einzige vegane, natürliche sowie biologische Porridges die Kühlregale der Supermärkte mit dem höchsten verfügbaren Hafergehalt, frei von Milch und ohne Zusatzstoffe – damit machen sie einen wahren Unterschied.

77



GREENFORCE Future Food AG

Matheus Tribuser
mt@greenforce.com
Tel: +49 162 2884642
greenforce.com

46



Haferkater Retail GmbH

Levin Siert
levin@haferkater.com
Tel: +49 30 98443493
haferkater.de



Happy Candy

Wir haben Häppy Candy gegründet, um eine Alternative zu bestehenden traditionellen Snack-Optionen anzubieten. Wir wollten ganz bewusst ein Naschprodukt kreieren, das nicht nur lecker schmeckt, sondern auch pflanzenbasiert und kalorienreduziert ist. Also haben wir uns auf fünf Faktoren fokussiert: geringer Zuckeranteil, geringe Kalorien, hoher Ballaststoffanteil und alles auf veganer und natürlicher Basis. Häppy Candy ist Genuss ohne Kompromisse beim Geschmack und den Inhaltsstoffen.



Kardinal GmbH / Häppy Candy

Lina Schukov
lina@haeppycandy.com
Tel: +49 176 55662809
haeppycandy.de

37



HaselHerz

Ebru Erkunt
ebru@haselherz.de
haselherz.de

61



HERMANN BIO - FUNGI PAD

Ist es nicht an der Zeit, Alternativen völlig NEU zu denken? Wir haben uns vom Fleischimitat verabschiedet und möchten uns in Zukunft auf ein eigenes Original fokussieren. Keine Kopie. Eine echte Alternative zu Fleisch aus der du jedes Gericht kreieren kannst. Das HERMANN BIO Fungi Pad aus nur 5 biologischen Zutaten ist eine kulinarische Leinwand und bietet die Basis für unendlich viele Gerichte. Es ist 1 Pad und es bietet dir 100+ Möglichkeiten. Unser Motto: Goodbye Fake. Hello Fungi.



Neuburger Fleischlos GmbH

Thomas Neuburger
tn@hermann.bio
hermann.bio

47



heVnly GmbH

Tabea Clarius
tabea@hevnly.de
Tel: +49 157 88171445
hevnly.de

36



HEVNLY

Unsere Philosophie ist es, Guilty Pleasure WITHOUT GUILT zu ermöglichen. Wir haben es uns zur Mission gemacht, vegane Produkte genauso einfach verfügbar und variationsreich zu machen, wie konventionelle Produkte, dafür aber schmackhafter, nährstoffreicher und nachhaltiger. Bei uns gibt es kein entweder oder. Wir vereinbaren Süßes mit gesunder Ernährung. Ohne Zuckerzusatz, weizenfrei, vegan, proteinreich und sündhaft lecker.



HistaFood

HistaFood bietet vegane Bio-Lebensmittel geeignet für eine histaminarme Ernährung. Zudem sind sie glutenfrei und laktosefrei. Wir sind echte Pioniere auf diesem Gebiet und wollen histaminarme Produkte genauso zum Standard in den Supermärkten machen, wie glutenfreie und laktosefreie Produkte auch. Wir sind diesem Ziel durch unseren Deal mit Ralf Dümmel und Nils Glagau in der VOX Gründershow „Die Höhle der Löwen“ im Herbst 22 schon ein Stück näher gekommen, aber wir haben noch viel vor!



HistaFood ist eine Marke der HistaFit GmbH

Ana Hansel
info@histafood.eu
Tel: +49 160 97857170
histafood.eu

16



Histaminikus

Seit 2017 ist Histaminikus der Anbieter für histaminarme, laborgeprüfte Lebensmittel für Menschen mit einer Histaminintoleranz. Wir sind ein engagiertes und leidenschaftliches Team von zehn Personen, deren Mission es ist, Betroffenen einer Histaminintoleranz eine bessere Lebensqualität zurückzugeben. Deshalb entwickeln, produzieren und vertreiben wir unsere Produkte in einer hohen Qualität und sorgen somit für eine hohe Verträglichkeit. Alle Produkte sind zudem auch Bio und glutenfrei laborgeprüft.



Histaminikus GmbH

Thomas Zinser
mail@histaminikus.de
Tel: +49 6861 9229323
histaminikus.de

71



HYDR8

Das Elektrolyt-Getränk. Der Start einer neuen Getränkekategorie. Eine Flasche HYDR8 enthält so viele Elektrolyte, wie normalerweise in 4,5 Litern Wasser enthalten sind. Der Gamechanger nach Party, Sport, Hitze oder Alkoholkonsum. Kein lästiges Mischen von Pulver und super im Geschmack. Nach einer 1,5 jährigen Entwicklung wurde HYDR8 im September 2021 gelauncht. Mittlerweile wurden mehr als 92.000 Flaschen verkauft und das Produkt ist in über 312 LEH-Filialen erhältlich.



HYDR8 GmbH

Benjamin Schwarz
benjamin@hydr8-drink.com
Tel: 0172 1852637
hydr8.shop

72



Iss doch Wurst - Curry-Sauce

Unser Motto lautet: Iss doch Wurst! Denn bei uns geht es nicht nur um die (Curry)Wurst, sondern auch um den Genuss und die Freude am Essen. Unsere Currywürste sind bereits ein echtes Highlight und haben schon so manchen Gaumen erobert. Doch auch unser Schaschlik ist eine wahre Geschmacksexplosion. Und mit unseren außergewöhnlichen Curry-Saucen wird das Ganze noch einmal auf ein neues Level gehoben. Also, worauf wartest du? Komm vorbei und probiere unsere leckeren Produkte direkt am Stand!



Iss doch Wurst GmbH

Marco Peters
mp@iss-doch-wurst.de
Tel: +49 2065 9730910
iss-doch-wurst.de

13



Jüly Snacks

Jüly Snacks bietet drei verschiedene, innovativ-traditionelle Produkte aus Mais und Erdnüssen, die ausschließlich aus eigenem biologischen Anbau stammen: darunter die Neuheit im Popcorn-Segment „POP A BIO COB“. Das Popcorn direkt vom Kolben! Klassisches Popcorn in Bio-Qualität und seit 2023 auch österreichische Bio-Erdnüsse aus eigenem Anbau! Die Erdnuss ist nicht nur ein köstlicher Snack mit hohem Proteinanteil, sondern oben-drein auch eine der beliebtesten Nüsse im deutschsprachigen Raum.



SAATBAU JÜLY GesnBR

Franz Jüly
Snacks@juely.at
Tel: +43 676 888450572
snacks.juely.at

68



mySuperFruits GmbH

Valentina Heuschmidt
info@mysuperfruits.de
Tel: +49 40 524718640
karanga-sauce.de

48



Laori

Laori aus Berlin ist die Marke für alkoholfreie Alternativen zu beliebten Spirituosen. Für gute Drinks ohne den Kater am nächsten Tag. Mit seinem Sortiment aus einer alkoholfreien Alternative zu Gin, Rum und Aperitif schafft Laori ein gleichwertiges Geschmackserlebnis zu Alkohol und lädt zum Mixen der Lieblingsdrinks wie Gin & Tonic, Spritz oder Cuba Libre ein. Alle Produkte sind frei von künstlichen Aromen und unnötigen Zusatzstoffen, besonders kalorienarm und vegan.

43



Koroshio GmbH
Alexander Pagel
welcome@koroshio.de
koroshio.de

53

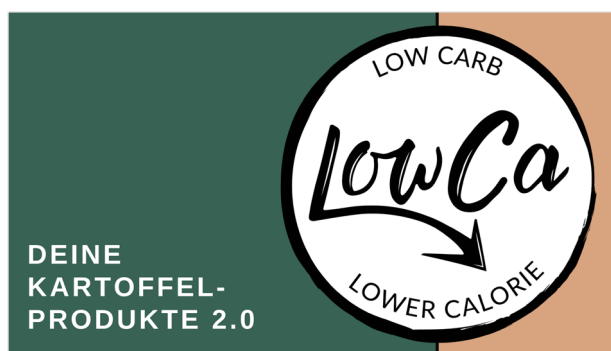


Beyond Drinks GmbH
Matthias Krüger
matthias.krueger@laoridrinks.com
laoridrinks.com



Koroshio

Wir sind Koroshio – The Cashew Company. Bei uns dreht sich alles um die Cashew! Wir bieten die wahrscheinlich leckersten und größten Cashews Deutschlands – fair und direkt bezogen und nachhaltig verpackt in einer 100% plastikfreien Papier-Verpackung! Zusätzlich überzeugen besonders unsere Alternativen auf Cashewbasis – cremig, super aufschäumbar und mit ultimativ leckerem Geschmack. Die Barista für den perfekten Schaum im Kaffee, die Kochcrème für die cremigsten Soßen und Suppen und vieles mehr!



LowCa

LowCa haucht deinen liebsten Kartoffelgerichten neues Leben ein! Von Gnocchi über Püree bis Rösti sind unsere Produkte kalorienreduziert, stark kohlenhydratarm, protein- und ballaststoffreich, vegan und lecker. Das Ganze natürlich in Bio-Qualität und mit dem Nutri-Score A. Mit unserem norddeutschen Food-Startup heben wir die schnelle und gesunde Ernährung auf ein neues Level. Unsere Pulvermischungen sind einfach zuzubereiten, super schmackhaft und dank langer Haltbarkeit flexibel einsetzbar.

HanseDeeg
Andreas Moll
andreas.moll@hanse-deeg.de
Tel: +49 176 20955164
low-ca.de

54



MamiGut

MamiGut ist ein Vitamin- und Proteinshake für Frauen mit Kinderwunsch, Schwangere und Stillende und bietet die europaweit erste Alternative zu den klassischen Tabletten. Die Shakes beinhalten neben essentiellen Vitaminen und Mineralstoffen (wie Folsäure, DHA, etc.) hochwertiges Molkenprotein. Unser Fokus liegt nicht nur darauf, (werdende) Mütter mit essentiellen Nährstoffen zu versorgen, sondern sie dabei zu unterstützen, ihren stressigen Alltag mit mehr Selbstfürsorge zu bewältigen.

MamiLab AG
Dr. Vanessa van den Boom
service@mamigut.de
mamigut.de

34



Mamas Falafelteig

Mamas Falafelteig ist der perfekte Falafelteig für die perfekte Falafel. Vor allem unsere Falafel Croutons von Amjad Foods sind der perfekte Crouton-Ersatz für alle, die auf glutenfreie und vegane Ernährung achten. Hergestellt aus dem köstlichen Falafelteig von Mama und ohne Konservierungsstoffe, sind sie eine gesunde und leckere Ergänzung zu Salaten und Bowls. Unsere unglaublich leckeren und knusprigen Croutons sind auch noch glutenfrei.

Amjad Foods GmbH
Amjad Abu Hamid
info@mamasfalafelteig.de
Tel: +49 151 14305721
mamasfalafelteig.de

81



mimilicious Bananenbrot

Mimi - mach mir ein Bananenbrot! mimilicious ist ein 2022 gegründetes Unternehmen aus Köln, das sich auf die Herstellung von Bananenbrot spezialisiert hat. Alles handmade und ohne Konservierungsstoffe. Nach einem traditionellen Rezept aus New York. Wunderbar yummy und saftig in vielen leckeren Sorten: classic, choco, blueberry, salted caramel, apple, cherry, roasted almond. Nachhaltig, ressourcenschonend und made in Germany.

mimilicious GmbH
Bettina Kehren
mimi@mimilicious.com
Tel: +49 171 9400676
mimilicious.com

57



Minimo My First Meal

Minimo Bio Baby Pancakes lassen Dich und Dein Baby entspannt in die Beikost starten. Die breifreie Alternative aus dem Baby-Regal, mit wertvollen Inhaltsstoffen, frei von Zusätzen und nachhaltig verpackt. Die verschiedenen Varianten sorgen für eine gesunde Abwechslung und liefern wichtige Nährstoffe. Neben wertvoll ausgewählter Zutaten überzeugen die Pancakes im Geschmack und einer einfachen Zubereitung. Mit Minimo wird das Essen zum gemeinsamen Erlebnis. Dein Kind wird es lieben!



Minimo My First Meal GmbH

Kevin und Kathrin Strickle
kathrin.bettina.mueller@gmail.com
Tel: +49 151 21260611
minimo-myfirstmeal.com

3



ALDER HAMBURG e.K.

Harry Geiseler
shop@alder-rum.bio
Tel: +49 40 60097987
alder-rum.bio

27



MOIN MANDY | ALDER RUM Bio

ALDER HAMBURG | Die Hamburger Bio-Spirituo-sen-Brennerei. Erstmalig stellen wir unseren neuen Ham-burger Mandelhörnchen-Likör vor: „MOIN MANDY“. MOIN MANDY ist sowohl vegan als auch biozertifiziert. Wir bieten in unserer Brennerei auch Tasting-Events an. Oder du möchtest als Unternehmen für deine Kunden, oder als Privatperson einen eigenen RUM „Made in Hamburg“ kre-ieren? Ab 50 Flaschen steht dein Name auf der Flasche deiner Wahl. Selbst der Korken kann in unserer Manufak-tur mit unserem Laser personalisiert werden.



START UP SUPPORT BY FREEZE-DRY FOODS

01 /

Trendige Ingredients

100% natürlich, plant-based, Clean Label, für innovative Produkte

02 /

Innovationen und Trends

Think Tank für Produktentwicklung, Esskultur und Nachhaltigkeit

03 /

Etabliertes Netzwerk

Kontakte in den internationalen LEH, Zugang zu Test-märkten



Erfahre mehr
zu Deinen
Möglichkeiten
mit uns!



info@freeze-dry-foods.com
www.freeze-dry-foods.com



Mondarella

Wie Käse, nur besser: die nächste Generation der pflanzlichen Käsealternativen ist da! Unsere Produkte bieten vollen Käsegenuss ohne Kompromisse. Bei der Herstellung werden ausschließlich natürliche Zutaten wie Mandeln verwendet — für ein Käseerlebnis der neuen Art, und das zu einem Top-PreisLeistungsverhältnis. Unser großes Produktportfolio für Einzelhandel und Foodservice begeistert bereits viele Käseliebhaber:innen in Deutschland, den Niederlanden und Österreich. Haben Sie schon probiert?



Mondarella GmbH

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

83



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.



Natural Doze GmbH

Leon Ellerbrock
leon@naturaldoze.com
Tel: +49 1511 7543863
naturaldoze.com

92



Nu Magic Water

Wir sind Magic! Wir sind Nu Magic® Water: Dein neuer fancy functional Drink in sustainable Sticks mit nutritiven Benefits, wissenschaftlich approved, zero sugar added, natürliche Flavours & Farben, made in Austria. Wir knallen. Wir sind laut. Wir feiern dich und deinen Easy-Drink-Fun. That's why we are here, damit du völlig easy mehr trinkst und so mehr Magic erlebst, Nu Magic® Water eben. 0 % Bullsh*t, 100 % NATURAL Flavours, 100 % Clean Label, 100 % Backed by Science



Nu Magic Water GmbH

Julia Ganglbauer
hello@numagicwater.com
Tel: +43 7203 4301311
numagicwater.com

76



O'Donnell Moonshine

Unser Schnaps verbindet Tradition mit neuen Geschmackswelten. Die stilechten Mason Jars, in welche wir alle unsere Spirituosen abfüllen, erinnern an die Zeit der Prohibition. Unsere Liköre und Brände werden in vier Größen mit viel Sorgfalt direkt in Berlin abgefüllt. Dabei nutzen wir nur die besten Zutaten und verzichten auf Farb- und Konservierungsstoffe. Alle unsere Sorten sind vegan, glutenfrei und werden in plastikfreien, unkaschierten Recycling-Kartonagen versendet.



O'Donnell Moonshine GmbH

Jennifer Werner-Pinke
j.werner-pinke@odonnell.de
Tel: +49 30 120883304
odonnell.de

45



OH! NANA

Wir machen Nachtisch gesund! Bio, nahrhaft, ohne Zuckerzusatz und von einem Ernährungscoach entwickelt. Unser erstes Konzept ist die Iced Cake - das erste vegane gefrorene Dessert auf Basis europäischer Bananen, die wir direkt von unserer Bäuerin auf den Kanaren beziehen. Die Iced Cake ist ein köstliches Premium-Dessert mit einem einzigartigen, intensiven Geschmack: Bananen-Nougat-Nice-Cream, Orangenzen-ten-Creme-Füllung, gerösteter Haselnuss-Crunch und ein Keksteigboden auf Kichererbsenbasis.



Oh! Nana Foods, Inh. David Fava

David Fava
info@ohnanafoods.com
Tel: +49 176 32551122
ohnanafoods.com

7



Onshii

Onshii ist Auftragshersteller mit eigener Produktentwicklung für asiatische Full-Convenience, High-Convenience und Fertiggerichte. Wir produzieren und entwickeln Tiefkühl- und Frischeprodukte unter Schutzatmosphäre. Neue Ready to Eat und Ready to Heat Produkte in absoluter top Qualität für den Groß- und Einzelhandel sowie die Hotellerie und Gastronomie. Mit uns bekommt der Food-Service-Bereich und Außer-Haus-Markt ganz neue Möglichkeiten. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gern!



Sensi Food GmbH

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

8



Ozean Drip

Ozean Drip, das sind 30 ml 70,5 %er Alkohol inkl. 100 % natürlicher Aromen und Inhaltsstoffe. Mischt man die 30 ml mit 500 ml kaltem sprudelndem Wasser, erhält man einen Drink der 4 % Alkohol enthält. Das gemischte Getränk schmeckt super soft, wie Wasser mit einem Spritzer Frucht (nahezu kein Alkoholgeschmack), hat weniger als die Hälfte an Kalorien als ein Bier, ist glutenfrei, vegan und passt in jede Tasche. Lässt sich also ideal überallhin mitnehmen. Alles was du brauchst ist kaltes Sprudelwasser.



Ozean Drip GmbH

Tobias Meyer
info@ozeandrip.de
Tel: +49 176 64165767
ozeandrip.de

14



Packiro

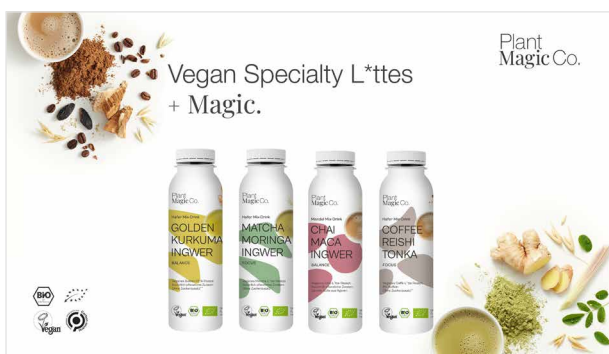
Packiro bietet innovative Verpackungslösungen und setzt dabei auf nachhaltige Materialien und Produktionstechniken. Mit unseren nachhaltigen Verpackungslösungen möchten wir Produzenten unterschiedlicher Branchen für einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen sensibilisieren und aufklären. Dabei bieten wir ein breites Sortiment an Standboden-, Blockboden und Flachbeuteln sowie Rollenware und Flow Packs an, die in individuellen Mengen bestellt werden können.



Packiro GmbH

Aylin Kale
aylin@packiro.com
packiro.com

86



Plant Magic Co.

The Plant Magic Company ist 2021 aus der Idee entstanden, bestehenden Milch-Mischgetränken und Saft-Smoothies eine Alternative an die Seite zu stellen, die Anschluss an die Bedürfnisse moderner Zielgruppen findet: Vegane Bio-Hafer- und Mandel-Mix-Drinks mit Trendrezepturen und funktionalen Superfoods. Unsere 330ml Drinks To Go enthalten keinen Zuckerzusatz und rund 50 % weniger Zucker als Saft-Smoothies und Milch-Mix-Drinks. Wir sind 100 % bio, vegan und ein Clean Label (100 % frei von Zusatzstoffen).

28

The Plant Magic Company GmbH

Sebastian Brecey
sales@theplantmagic.co
Tel: +49 160 4578405
theplantmagic.co



Plantisy

Wir sind überzeugt, dass gutes Essen nicht lange dauern muss. Dafür setzen wir auf kompromisslose Zutaten und keine Schummeleien. Im Mittelpunkt: Den bestmöglichen Geschmack zu erreichen, egal was passiert. Grundsätzlich wollen wir den Genuss und die Konsistenz von Fleisch nicht missen, deshalb setzen wir fleischlastige Gerichte mit Fleischersatz aus Ackerbohne und Erbse vegan um. Dabei setzen wir auf recycelbare Beutel, da sie einen geringen CO2-Fußabdruck haben und gleichzeitig super praktisch zum Mitnehmen sind.

11

HCE GmbH

Felix Kunold
f.kunold@hc-experts.com
Tel: +49 40 524771625
plantisy.de



Planteneers GmbH

Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Systemlösungen für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Planteneers steht das gesammelte Know-how von rund 100 F&E-Spezialisten im Ahrensburger Stern-Technology Center zur Verfügung.

55

Planteneers GmbH

Karl Chang
sales@planteneers.com
planteneers.com



Planty of Meat

Planty of Meat produziert und vermarktet pflanzenbasierte Fleischalternativen. Unser Anspruch: 100% Geschmack mit 0% Fleisch. Dies trifft den Zeitgeist und zugleich ermöglicht es Genuss ohne Reue und Verzicht. 2019 mit einem veganen Burger angefangen, haben wir inzwischen ein großes Portfolio von Hackfleisch über Nuggets hin zu einem veganen Filet im Whole Cut. Dabei setzen wir bewusst auf unterschiedliche pflanzliche Proteinquellen, um stets das beste Produkt mit Originalgeschmack zu erzielen.

44

Planty of Meat GmbH

Inga Bruns
inga.bruns@planty-of-meat.de
Tel: +49 8105 3988627
planty-of-meat.de



Projekt Nebenströme

Im Projekt „Nebenströme“ haben wir beobachtet, was regionale und nachhaltige pflanzliche Lebensmittel für die Verbraucherakzeptanz qualitativ und quantitativ brauchen. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Akteuren und Startups haben wir Produkte aus pflanzlichen Proteinquellen (Lupine, Ackerbohne, Hanf) entwickelt. Hat der Verbraucher ein Verständnis für pflanzliche Proteine? Welche Kauftreiber sind relevant? Was brauchen Konzepte, um attraktiv zu sein? Welche Labels unterstützen eine höhere Kaufbereitschaft?



University Albstadt-Sigmaringen

Zimmermann Isabelle
zimmermanni@hs-albsig.de
hs-albsig.de/forschungsdetailseite/nebenstroeme

59



Pumpkin Organics GmbH

Florian Schnau
hello@pumpkin-organics.com
pumpkin-organics.de

82



Pumpkin Organics

Wir sind Vorreiter nachhaltiger Ernährung für gesunde Kinder auf einem gesunden Planeten. Wir möchten Eltern dabei unterstützen, mit ihren Kindern lebenslange, gesunde Essgewohnheiten zu entwickeln und ihnen dabei helfen, sich buchstäblich in Gemüse zu verlieben. Denn wir sind überzeugt davon, dass nicht alles, was lecker ist, zuckersüß sein muss. In unseren Produkten und Rezepturen, die allesamt umweltschonend hergestellt werden, gibt es viele spannende Zutaten und Geschmäcker zu entdecken.



THIMM
pack'n'display

Bereit für einen Wow-Effekt?

Ob Verpackung oder Display für den POS - zusammen setzen wir Ihr Produkt perfekt in Szene!

Neugierig?

Dann besuchen Sie uns an unserem Stand beim FOOD INNOVATION CAMP oder schicken Sie uns eine Anfrage.



www.thimm.de/kontakt



pure & spice

Die neue Art zu würzen. Wir verflüssigen Gewürze für einen intensiven, natürlichen Geschmack ohne künstliche Zutaten. Wir haben es zu unserer Mission gemacht, genau die Gewürze als flüssige Extrakte zu entwickeln, die du besonders liebst. Warum? Weil es die Haltbarkeit erhöht und der Geschmack immer gleich gut bleibt. pure & spice liefert dir eine leckere Kombination aus echten Gewürzextrakten und der Wirksamkeit der Gewürze selbst. Der reine Geschmack in flüssiger Form.



Purespice GmbH

Michael Pelster
info@purespice.de
Tel: +49 2505 9309403
purespice.de

41



QNIQ Energy Gel

Gebrauchsfertiger veganer Energydrink-Ersatz für die Hosentasche, konzentriert in Gelform. Patentierter, mit einer Hand zu öffnender Beutel mit nur 12 ml Inhalt. Wirkt schneller und intensiver als eine 250 ml Energydrink-Dose. Viel weniger Kalorien als herkömmliche Energydrinks. Viel kleiner, viel leichter, sauberer (selbstschließend nach Gebrauch), wasserdicht, weniger Abfall, hygienisch (kein Berühren des Mundes notwendig), kein Öffnungsgeräusch und schick. Der erste seiner Art auf dem Markt.



QNIQ GmbH

Josef Nüßlein
jn@qniq.de
Tel: +49 177 4221065
qniq.de

32



Queensbucket

Queensbucket ist ein Pionierunternehmen, das die traditionelle Ölherstellung revolutioniert hat. Unser einzigartiges Verfahren verhindert den verbrannten Geschmack und bewahrt den ursprünglichen Geschmack der Samen. Durch das Rösten der Samen bei niedrigen Temperaturen im Infrarotlicht und die Verwendung von Expeller-Pressung und pharmazeutischer Filtration werden hochwertige Sesam- und Perillaöle hergestellt, die reich an guten Fetten sind. Diese Öle sind eine beliebte Alternative zu Olivenöl, und unser Qualitätsanspruch garantiert unseren Kunden die bestmöglichen Produkte.



Queensbucket Co., Ltd.

Frank Lee
frank@queensbucket.co.kr
queensbucket.co.kr

51



Relax - be smart

Wir bringen den seit der Antike bekannten Mohn zu neuem Glanz. Relax® ist der erste Drink mit „flüssigem Mohn“, einem milchartigen Extrakt aus Mohnsamen mit einer einzigartig reichhaltigen Nährstoffzusammensetzung. Seine Mineralstoffe, Vitamine, Eiweiß, Omega3 und -6 Öle, sowie L-Theanin (im Weißtee) und Passionsblumenextrakt bringen den Organismus in Balance - komplett natürlich! Mit diesem Schatz an Nährstoffen im Mohnextrakt hat Super Veggy weitere Produkte mit großem Potential in der Entwicklung.



Svitlana Vasylishyna - Super Veggy

Pedro Englert
pe.englert@gmail.com
Tel: +49 178 7230962
drink-relax.com

90



reoat

Reoat - die neue Marke für veganes Frühstück. Ob Haferdrink, Pancakes oder Waffeln - mit unseren Produkten versüßen wir dir jeden Morgen. Nach dem Motto "Wasser drauf und fertig" werden unsere innovativen Pulvermischungen im Handumdrehen zu fluffigen Pancakes oder Waffeln, cremigem Haferdrink und leckerem Kakao. So sparst du morgens Zeit für die wirklich wichtigen Dinge. Bei all unseren Produkten achten wir auf Regionalität, kurze Zutatenlisten und vor allem: dass sie super schmecken!



Gut und besser GmbH

Valérie Gott
valerie.gott@reoat.de
Tel: +49 178 9336561
reoat.de

26



Rootzz of Nature

Bei Rootzz of Nature dreht sich alles um die größte Baumfrucht der Welt: die Jackfruit. Aufgrund der einzigartigen Textur verwenden wir die Frucht als Grundlage für unsere Fleischersatzprodukte. Die Produktränge für den Foodservice reicht von der unverarbeiteten Bio-Rohware bis hin zu hochwertigen Convenience-Produkten. Durch die einfache Handhabung und den natürlich leckeren Geschmack ohne lange Zutatenlisten, Soja oder Zusatzstoffe sind die Jackfruit-Produkte ein echter Gewinn für jede Küche.



Api Jamu GmbH

Julia Huthmann
sales@jackyf.com
Tel: +49 416 48700418
jackyf.com

85



Repaq – Superseven GmbH

Repaq ist ein innovatives Startup für kompostierbare plastikfreie Verpackungen, spezialisiert auf kreislauffähige Produktentwicklungen. Wir entwickeln, gestalten und handeln mit marktreifen und produktionsfähigen Verpackungen, die den biologischen Kreislauf schließen. Wir arbeiten von Hamburg und Berlin aus mit einem Netzwerk von Herstellern, Verarbeitern und Instituten aus Deutschland und Europa. Wir erfüllen 5 SDGs und unterstützen so Unternehmen dabei, ihre Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.



Superseven GmbH

Kassian Goess-Enzenberg
kassian@superseven.eu
repaq.eu

9



RYU Wasabi

RYU Wasabi verleiht deinem Essen den besonderen Schärfe-Kick! Traditionell wird Wasabi zu Sushi gegessen, die Verwendungsmöglichkeiten sind aber vielfältig. Außerdem wächst RYU Wasabi in Österreich! Wie das möglich ist? Der Phytoniq Wasabi GmbH ist es gelungen, in einer Indoor Farm Wasabi zu kultivieren. Ganz ohne Flugmeilen und Pestizide und mit 90 % weniger Wasserverbrauch im Vergleich zur herkömmlichen Landwirtschaft.



PhytonIQ Wasabi GmbH

Laurenz Hoffmann
l.hoffmann@alimentastic.com
Tel: +49 175 8416769
phytoniqtaste.com

91



Sipclub

Sipclub ist eine Kollektion von Premium Cocktails, inspiriert von der Aperitivo-Kultur. Für uns dreht sich alles darum, Cocktail-Klassiker einfach und überall zugänglich zu machen, damit Sie sich auf eine gute Zeit mit Ihren Gästen konzentrieren können. Mit Sipclub wird Service zur Leichtigkeit. Unsere Cocktails sind einfach zu lagern, zu transportieren, aufzufüllen, einfach zu servieren und verdammt lecker. Der perfekte Begleiter für Travel Retail, Aviation, Events oder die Minibar.



Sipclub GmbH

Florian Korn
hello@drinksipclub.com
Tel: +49 173 2732294
drinksipclub.com

49



Solcina

Neue Chips? Viel zu simpel. Das ist neue Snack-Kultur und Dein One-Way-Ticket Richtung Abenteuer Deiner Geschmackssinne. Unsere Bananas Tostonas (Chips aus Kochbananen) sind exorbitant crunchy und super lecker. Was sie auszeichnet? Enorme Größe, intensiver Crunch und herzhafter Geschmack. Mehr? Claro Amigo! Direct Trade, Food-Upcycling, vegan, glutenfrei, no palmoil und Förderung von Hilfsprojekten. Also extrem gutaussehend, mit gutem Charakter und auch einfach zum Anbeißen. Neugierig geworden?



Solcina Food GmbH

Julia Kieselhorst
welcome@solcina.de
Tel: +49 152 24808182
solcina.com

65

Startup



Niedersachsen

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.



Startup.Niedersachsen

Lena Oesterlin-Meret
l.oesterlin-meret@nds.de
startup.nds.de

42

Tastillery

Tastillery GmbH

Seit einem aufsehenerregenden Pitch in der Höhle der Löwen steht der Name Tastillery überall in Deutschland für Fine Drinking und damit für unkomplizierten, aber bewussten Genuss und die Lust am Entdecken. Mit der innovativen Marke vosé, dem Cinecane Popcorn Rum oder Cinecane Gin, dem Yuzilla King of Citrus Gin oder dem Rumanji Rum unterstreichen die Hamburger nun ihre Fähigkeit, die innovativsten Trendgetränke auf dem Markt zu positionieren.



Tastillery GmbH

Andreas Wegelin
sales@tastillery.com
Tel: +49 178 1899341
tastillery.com

29



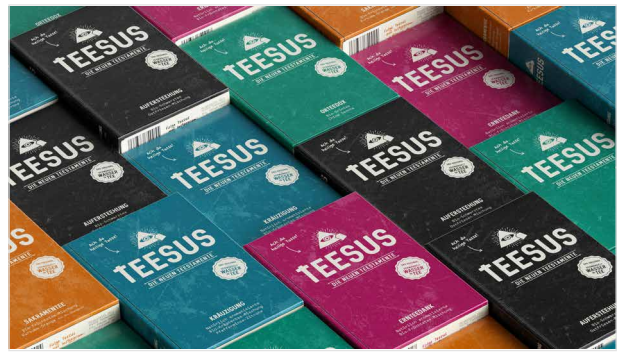
TeaBlobs

Die neue Art Tee zu genießen. Bio-Tee in schnell, einfach, nachhaltig und natürlich ohne Beutel. Einfach TeaBlob in heißes Wasser geben, auflösen lassen, umrühren und genießen. Mit TeaBlobs gelingt Tee einfach und schnell ohne Ziehzeit und ohne Siebe, Filter oder Beutel. Der verwendete hochwertige, lose Tee hat Bio-Qualität und ist kein Instant- oder Extrakt-Tee. Sogar der Tee-Satz ist trinkbar. TeaBlobs verwendet nur natürliche Inhaltsstoffe und verursacht bis zu 70 % weniger Abfall gegenüber dem Teebeutel.



TeaBlobs GmbH
Sebastian Kadhim
info@teablobs.de
teablobs.de

1



TEESUS

Auf wundersame Weise verwandelt TEESUS Wasser in feinsten Bio-Tee. Abgefüllt in Pyramidenbeuteln aus nachwachsenden, natürlichen Rohstoffen, lokal produziert und plastikfrei verpackt. Neben den Neuen Teestamenten in fünf bio-zertifizierten Sorten bietet TEESUS ein humorvolles, wortspielreiches Konzept, wie die 10 Teebote, welche auf jeder Packung abgedruckt sind. Die in Buchform gestaltete Verpackung macht den Tee zum Hingucker. Werde ein Teil der #Teemeinde und lass dich von TEESUS bekehren.



TEESUS Teehandel, Inh. Tobias Hahn
Tobias Hahn
tobias@teesus.de
Tel: +49 156 78578010
teesus.de

89

HERMANN.BIO

**FUNGI
PAD®**



Kräuterseitling 2.0

Schneide es.
Hacke es.
Würfle es.
Mixe
mariniere
paniere es.
Brate
grille
röste
smoke es.
Was auch
immer
du kochen
möchtest
mit dem neuen
Fungi Pad®
bist du
in deiner Küche
so kreativ wie
Picasso auf
seiner Leinwand



New Food. Fungi Based



THE FRED

THE FRED wurde in Zusammenarbeit mit Lebensmittelwissenschaftlern entwickelt. Ob für den Tag gewappnet, um nachmittags noch einmal voll durchzustarten, abends zur Ruhe zu kommen oder aber nach einer Gute-Laune-Nacht zu regenerieren. THE FRED liefert Dir eine speziell ausgesuchte Vielfalt an Pflanzenextrakten und ist gezielt mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen angereichert. THE FRED sorgt so dafür, Dein Leistungslevel immer deinen Bedürfnissen anzupassen und zu optimieren.



Big Hug Nutrition GmbH

Felicitas Ackermann
felicitas@bighug-nutrition.com
Tel: +49 30 315188919
thefred.com

18



The Oater

The Oater entwickelt Geräte zur lokalen Herstellung von pflanzlichen Milchalternativen, die Frische und echte Nachhaltigkeit bieten. Unser erstes Produkt ist eine Haferdrink-Maschine für die Gastronomie, mit der verpackungsfrei frischer Haferdrink vor Ort produziert werden kann. Anstatt die Maschine zu verkaufen, verleihen wir sie an unsere B2B-Kunden und sie zahlen ein Abonnement unserer Zutatenmischung (Preis pro Liter), die zur Herstellung von Haferdrink in der Maschine benötigt wird.



OIY Solutions GmbH

Lisa Nesti
lisa@oater.de
oater.de

87



the OMNI company

Der OMNIbar ist der perfekte Snack für zwischendurch! 70% weniger Zucker auf rein pflanzlicher Basis und ein Rezept vom veganen Profi-Koch Sebastian Copien machen unsere Riegel wirklich einzigartig. Außerdem verwenden wir Gemüse anstatt Obst, somit kommen wir auf unter 2,5 g Zucker pro Riegel. Es stecken drei Jahre Entwicklungszeit, Herzblut und Leidenschaft in unseren OMNIbars, das schmeckt man auch! Zudem sind alle OMNIbars bio, vegan, glutenfrei und werden CO2 neutral produziert.



theOMNIcompany

David Lück
david.lueck@the-omni.company
Tel: +49 176 35482598
omni-bars.com

5



The Poutine Kitchen

Kanadas beliebtes Street Food aus der Provinz Québec besteht immer aus Fries, Cheese Curds und der Poutine-Gravy. Wir von »The Poutine Kitchen« sind stets der Herkunft und der Liebe zum Ursprung verpflichtet und haben für die Verbraucher in Deutschland ein authentisches & qualitativ hochwertiges Poutine-Erlebnis geschaffen! Parallel zur Eröffnung neuer Restaurant-Standorte steht im Jahr 2023 die Verbreitung unserer Produkte im Lebensmitteleinzelhandel und im Food Service auf der Agenda.



The Poutine Kitchen - A brand of CSF - Canadian Streetfood UG

Holger Böckner
info@thepoutinekitchen.de
Tel: +49 177 7811419
thepoutinekitchen.de

84



the SNACCIDENTS

the SNACCIDENTS sind die ersten Raw Cakes aus deinem Tiefkühlfach, die mehr als nur deine Cravings befriedigen. Wir haben es uns zur Mission gemacht, Genuss wieder leidenschaftlich zu machen - und das ganz simpel mit einer rundum cleanen Zutatenliste, ohne künstliche Haltbarkeitsmacher, Zusatzstoffe oder weißen Industriezucker. Wir sind ein junges Startup aus dem Herzen Münchens mit der Mission die Snack-Welt zu revolutionieren!



the SNACCIDENTS

Saia Winkler
saia@thesnaccidents.de
thesnaccidents.de

88



Turtle - Better breakfast!

Bei Turtle - Better breakfast! finden Sie ein Sortiment der weltweit meist-verkauften Cerealien - in einer besseren Version: Bio, glutenfrei, 30-40 % weniger Zucker und vor allem geschmacklich überzeugend. Das ansprechende Verpackungsdesign lässt Genießerherzen höher schlagen. Turtle ist eine internationale Marke, die Thilo von Trott 2015 mit seiner Frau Laurence als deutsch-belgisches Ehepaar gegründet hat. Ihre Cerealien verkaufen sich seitdem erfolgreich in mehreren EU-Ländern.



Turtle Naturprodukte GmbH

Thilo von Trott
thilo@turtlecereals.com
Tel: +49 171 5648505
turtlecereals.com

20



THIMM pack'n'display

Wir lieben Wellpappe. Aber noch mehr lieben wir es, Ihr Produkt in Szene zu setzen. Ob nachhaltige Verpackung, Standarddisplay oder kreative Sonderlösung - bei uns finden Sie die beste Lösung für Ihr Produkt! Sie möchten Ihre Kunden am Point of Sale begeistern? Dann besuchen Sie uns gerne an unserem Stand beim FOOD INNOVATION CAMP 2023 und zusammen erschaffen wir Ihren persönlichen WOW-Effekt!



THIMM pack'n'display

Werner Schatton
werner.schatton@thimm.de
Tel: +49 151 10037471
thimm.de

66



Uhhmami

Ich habe die Uhhmami-Reihe entwickelt, um eine pflanzliche Ernährung zu einem einfachen und schmackhaften Erlebnis zu machen. Das Kochen von veganen und vegetarischen Gerichten erfordert oft viele zeitaufwändige Schritte, um den Geschmack zu verbessern und zu bereichern, wie etwa das Fermentieren oder Grillen von Gemüse. Das Uhhmami-Granulat ist eine Umami-Bombe, die im Handumdrehen den intensiven, tiefen und vollmundigen Geschmack verleiht, den viele bei der Zubereitung ihrer täglichen grünen Mahlzeiten suchen.



Uhhmami

Frank Lantz
team@uhhmami.com
Tel: +45 69 141428
uhhmami.com

62



VANOZZA

VANOZZA stellt den ersten veganen Büffelmozzarella her, der nicht nur schmilzt, sondern Fäden zieht. Das Food-Tech-Unternehmen ist spezialisiert auf die Entwicklung veganer Käsealternativen der 2.0 Generation. Zuerst exklusiv in der Gastronomie angeboten, wird VANOZZA ab diesem Jahr auch im Handel verfügbar sein. Weitere Produkte wie eine Hartkäse-Alternative, vorfrittierte VANOZZA-Sticks und eine Käse-Nachossoße werden folgen.



vanozza foods GmbH

Nico Hansen
info@vanozza.de
Tel: +49 152 06440253
vanozza.de

24



Vegan Zeastar

In der Welt um uns herum wird immer mehr Wert auf eine nachhaltige Zukunft gelegt, indem weniger Fleisch und Fisch gegessen werden. Darauf gehen wir als Unternehmen gerne ein und daraus ist ein wunderbares Sortiment an Produkten auf pflanzlicher Basis entstanden. Unter der Marke Vegan Zeastar bieten wir ein sehr realistisches Sortiment, bei dem wir den Geschmack und die Struktur des Originalprodukts so genau wie möglich nachgeahmt haben. Wir fordern Sie heraus, den Unterschied zu schmecken!



Sterk Plant-Based food

Laurens Sterk
lsterk@sterkfood.nl
Tel: +31 6 53293078
sterkfish.nl

21



VEPROSA

VEPROSA sind vegane Proteinsaucen in Bioqualität. Unsere Saucen liefern essentielle Aminosäuren auf rein pflanzlicher Basis mit 100 % natürlichen Zutaten. VEPROSA macht es für Dich zum Kinderspiel, einen gesunden und fitten Lebensstil zu führen, da alle Saucen wenig Fett und Kalorien enthalten und zudem schneller satt machen. Gerade wenn's mal schnell gehen muss sind unsere leckeren und proteinreichen Saucen das i-Tüpfelchen für deine Lieblingsgerichte.



Veproza GmbH

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

15



VisioLab

VisioLab digitalisiert den Point-of-Sale und bringt durch die KI-basierte Lebensmittelerkennung innovative Technologien in den Gastronomiebetrieb. Die iPad-Lösung wurde entwickelt, um das Betreiben einer Kasse so einfach zu machen wie das Herunterladen einer App. Der Kunde stellt das Tablett unter das iPad, Getränke und Speisen werden in Echtzeit erkannt und können direkt bezahlt werden. Dies sorgt für Entlastung zu Stoßzeiten und ermöglicht einen schnelleren, einfacheren Checkout.



VisioLab

Ümit Eroglu
growth@visiolab.io
visiolab.io

79



Vit2go

Wir von Vit2go haben drei innovative Formeln entwickelt, die uns zu genau den Alltagshelden machen, die wir gerne sein möchten! Ob endlich mehr Energie und Konzentration durch Vit2go ENERGY, ein gestärktes Immunsystem durch Vit2go IMMUNITY oder einen frischen Morgen nach einer durchzechten Nacht, dank Vit2go DRINK RECOVERY – die intelligente Zusammensetzung versorgt den Körper mit den optimalen Nährstoffen, um im Alltag richtig durchzustarten und das Leben in vollen Zügen zu genießen.



Mad Ventura S.L.
Henrike Damm
henrike@vit2go.net
Tel: +34 627 085277
vit2go.net

25



Xucker

Wir alle lieben Süßigkeiten. Leider enthalten Süßigkeiten und viele andere Lebensmittel eine Menge Zucker. Das hat zur Folge, dass die meisten Menschen zu viel Zucker konsumieren, was ihrem Körper und ihrer Psyche schadet. Wir bei Xucker glauben, dass jeder in der Lage sein sollte, Süßigkeiten zu genießen und sich dabei gesund zu ernähren. Deshalb bieten wir Zuckeralternativen und damit gesüßte Lebensmittel an. Mit Xucker ist es möglich, ein süßes und sorgloses Leben zu führen. Schließlich ist das Leben am schönsten, wenn wir gesund sind.



Xucker GmbH
Andreas Kumm
a.kumm@xucker.de
xucker.de

52



Wellnuts

Wir sind ein junges, familiengeführtes Hamburger Unternehmen und unsere Geschichte begann mit einem tiefen Blick ins Nüsse- und Natursnackregal. Wir investieren viel Zeit in die Suche nach besonderen Produkten, abseits ausgetretener Pfade. Wir folgen nicht den kosteneffizienten Prinzipien der Industrie, sondern suchen nach echten Menschen, die ihre Produkte nach traditionellen Methoden und modernen biologisch-ökologischen Prozessen mit Liebe, Tradition und Verantwortung anbauen.



Wellnuts Naturkost GmbH
Mehdi Moghaddam
mm@wellnuts.de
Tel: +49 40 524741690
wellnuts.de

23



YUMGO

YUMGO erfindet das Ei neu! YUMGO bietet das erste professionelle Sortiment auf pflanzlicher Basis an, das Vollei, Eiweiß und Eigelb in süßen und herzhaften Rezepten ersetzt. YUMGO-Produkte sind pflanzlich, einfach in der Anwendung und haben eine kurze und saubere Zutatenliste. Die von Lebensmittelingenieuren und Profiköchen entwickelten und validierten YUMGO-Produkte wurden mit mehreren internationalen Innovationspreisen ausgezeichnet und werden von Köchen in Europa und Japan verwendet.



TAMAGO FOOD
Anne Vincent
anne@yumgo.fr
yumgo.fr

58

ZONAMA FOOD

Zebra | Zebrastic | D.lishes

Wir sind leidenschaftliche Snackfans und haben uns zum Ziel gesetzt, ein Portfolio an Snacks zu entwickeln, die die Vorlieben verschiedener Zielgruppen ansprechen. Unter der Marke Zebrastic vertreiben wir vegane Snacks, die ohne Industriezucker auskommen. Neben unseren veganen Snacks bieten wir auch eine Auswahl an Süßigkeiten an, die sich perfekt für den Tagesabschluss auf dem Sofa eignen. Bei unserer Marke D.lishes legen wir ebenfalls Wert auf hochwertige Zutaten.



Zonama Food GmbH

Ramtin Randjbar-Moshtaghin
ramtin.randjbar@zonama-food.com
Tel: +49 5102 7309797
zonama-food.com

35

FOOD INNOVATION CAMP *Show Bar*

FIC
SHOW BAR
TASTINGS
LIVE AUF DER
DACHTERRASSE

10:30 - 12:30 Uhr:

cumavi

12:30 - 14:30 Uhr:

Laori

14:30 - 16:30 Uhr:

Ozean Drip

16:30 - 18:30 Uhr:

Boco



HAMBURG STARTUPS

CLUB

Willkommen im Club!

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

REWE
Dein Markt

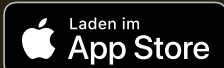
Spart jährlich
70.000 Tonnen
CO₂

Neu und innovativ.

Der erste Supermarkt ohne Papier-Prospekt?

Alle Angebote findest du unter rewe.de/angebote,
in der REWE App oder per Whatsapp.

Jetzt downloaden:



Dank WhatsApp
keine Angebote
mehr verpassen!*

Scannen und direkt
los chatten!



*vollständige Datenschutzhinweise: rewe.de/datenschutz/wa

#UM DENK BAR

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