

FOOD

INNOVATION

CAMP



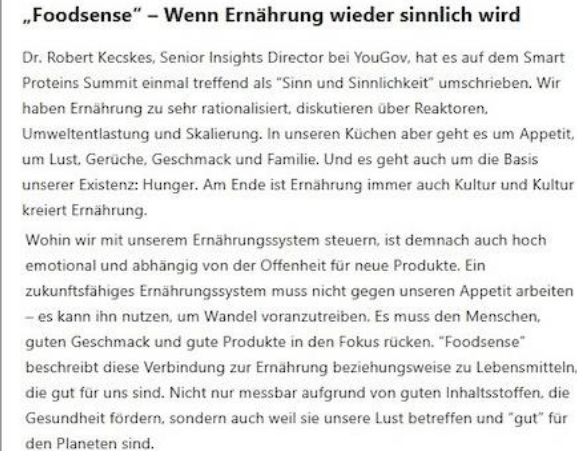


Facts&Figures FIC

- Mehr als 1300 Fachgäste
- 500 Matchmaking Gespräche
- 40 Pitches auf der FIC Pitch Bühne
- 1200 Teller aus der FIC Show Kitchen
- 100 Food Startups mit mehr als 130 innovative Produkte/Startup Ideen
- 100 Gesprächspartner für die Startups aus Handel, Investment und Gastgewerbe und Produktion
- 30 Pressevertreter:innen vor Ort
- 141.418 Impressions über alle Social-Media-Kanäle
- 19 spannende Programmpunkte auf den FIC Bühnen
- Forum Foodsense als neue Plattform als Zugang für die breite Öffentlichkeit

Prominente Gäste darunter: Hamburgs zweite Bürgermeisterin Katharina Fegebank, TV Koch Tim Mälzer, Ralf Dümmel, Christian Rach, der ehemalige Profi-Fußballer und Holger Stanislawski.



[illegible]



Das FIC als Plattform für für Gastronomie-, Großhandels- und Foodservice-Unternehmen

Das Food Innovation Camp (FIC) bringt Gastronomie, Hotellerie und Foodservice mit innovativen Startups zusammen – begleitet von neuen Formaten und Partnern, die den Wandel der Branche aktiv mitgestalten.

Das mit unseren Partnern kuratierte Rahmenprogramm – bestehend aus Talks, Panels und Workshops – bietet inspirierende Inhalte, lädt zum Austausch ein und gibt besondere Einblicke in aktuelle Herausforderungen und Lösungsansätze der professionellen Foodwelt.

In der Show Kitchen treffen Kochende, Unternehmen und Entscheider:innen aufeinander – für Austausch, Präsentation und Innovation zum Anfassen und probieren.

KONFERENZ

Wissen teilen. Zukunft gestalten.

Talks, Panels und Workshops zu zentralen Themen wie Digitale Prozesse & Küchenautomation, Patentschutz, Produktentwicklung für die Gemeinschaftsverpflegung, Marketing, Logistik & Nachhaltigkeit in Lieferketten bieten fundierten Know-how-Transfer – für Startups ebenso wie für die etablierte Ernährungswirtschaft.

Die Inhalte ermöglichen es Partnern und Speaker:innen, sich gezielt zu positionieren:

- Expertise in Food Innovation präsentieren
- Wichtige Trend-Themen mitgestalten
- Mit prominenten Entscheider:innen und Innovator:innen diskutieren
- Hohe Sichtbarkeit in einem relevanten Branchenumfeld





MATCHMAKINGS

Gezielt vernetzt. Innovationen früh erkennen.

Um Food Startups mit relevanten Innovationstreibern zusammenzubringen, organisiert das Food Innovation Camp **kuratierte Speed Datings und gezielte Einzel-Matchmakings** zwischen Ausstellern und Entscheider:innen aus **Handel, Investment, Gastronomie, Medien**.

Das Format bietet Partnern:

- Direkten Zugang zu innovativen Produkten und Konzepten
- Persönliche Gespräche mit ausgewählten Startups
- Gezielte Vernetzung mit Zukunftspartnern
- Impulse für Sortiment, Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

Durch die **strukturierte Vorauswahl** und persönliche Ansprache entsteht ein effizienter, qualitativer Austausch – **ideal für neue Partnerschaften, Produktintegration oder Innovationsscouting**.

EXPO

Die Expo – Innovation live erleben

Die Messe des Food Innovation Camps bietet bis zu **100 innovativen Ausstellern** die Möglichkeit, ihre Produkte und Konzepte einem hochkarätigen Fachpublikum zu präsentieren.

Startups aus den Bereichen **Food, Beverages und Food Accessoires** treffen hier auf Entscheider:innen aus **Handel, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Foodservice** – in einem offenen, modernen Ambiente mit Netzwerkcharakter.

Für Partner bietet die Expo:

- Direkten Zugang zu marktreifen Innovationen
- Kontakte zu jungen Marken und Gründenden
- Impulse für Sortiment, Kooperationen & Beschaffung
- Eine Bühne für eigene Sichtbarkeit im Innovationsumfeld



PITCH BÜHNE

Innovation im Rampenlicht

Bis zu **40 spannende Food-Startups** pitchten auf der zentralen Bühne vor Entscheider:innen aus **Handel, Gastronomie, Foodservice und Investment**. Eine **Fachjury** gibt direktes Feedback – den Gewinner:innen winken attraktive Preise und mediale Aufmerksamkeit.

Vorteile für Partner:

- Mitwirkung bei Jury & Preisvergabe
- Direkter Kontakt zu Startups & Fachpublikum
- Scouting von Innovationen
- Positionierung als Trendsetter
- Hohe Sichtbarkeit & Media-Reichweite

Ein starkes Format für alle, die Innovation mitgestalten wollen.





Forum Foodsense

Das „Forum Foodsense“ ist eine Plattform beim Food Innovation Camp, die Es Besucher:innen dazu einlädt, die Zukunft der Ernährung mit allen Sinnen zu erleben – durch Kunst, Bildung und Interaktion.



FIC Show Kitchen

In der FIC Show Kitchen präsentierten Hospitality Partner gemeinsam mit Profi-Köchinnen und -Köchen wie z.B. Antje de Vries, Jens Rittmeyer, Clara Nürnberg, André Jenczewski, Jonas Lehmann, Mitch Heinlein und Roger Alliger kulinarische Köstlichkeiten mit innovativen Produkten aus der FIC Startup-Welt.





Neu: Hot Kitchen Challenge mit Taste & Tease pre- Event im foodlab

Der Produktions- und Tastingtag vor dem FIC bringt die Kochende der FIC Show Kitchen mit den innovativen Produkten und Startups zusammen. Er bietet Raum zum gemeinsamen Probieren, Experimentieren, Rezeptentwicklung und zur direkten Rückmeldung aus der Praxis.

Neben relevanten Partnern und Kundinnen sind auch Medienvertreter:innen sowie Entscheider:innen aus B2B und Foodservice regelmäßig unter den Gästen – und schaffen wertvolle Kontakte und Sichtbarkeit.



FIC Speaker Get-Together

Das Speakers Get-Together am Vorabend des Food Innovation Camps bringt alle Partner, Speaker:innen und Prominenz zusammen, um das FIC gemeinsam einzuläuten und erste Kontakte zu knüpfen.



Exklusive Sichtbarkeit

- Als Gesprächspartner auf den Konferenzbühnen
- Logo-Wand mit allen Partnern auf der Hauptbühne, im Eingang und Logo Fahnen mit den Haupt-Sponsoren
- Im mehrseitigen Messe-Magazin: Dort werden neben anderem Content alle Aussteller mit Kontakt-Adressen und Kurzbeschreibung vertreten sein
- Food Innovation Camp Goodie Bag, das an alle Konferenzgäste verteilt wird und das Messemagazin und weitere Goodies enthält
- Redaktionelle Berichterstattung über Hamburg Startups und foodinnovationcamp.de
- Anzeigenplatzierung über Programmbildschirme
- Gesonderte Social Media Betreuung vorab und während des Events

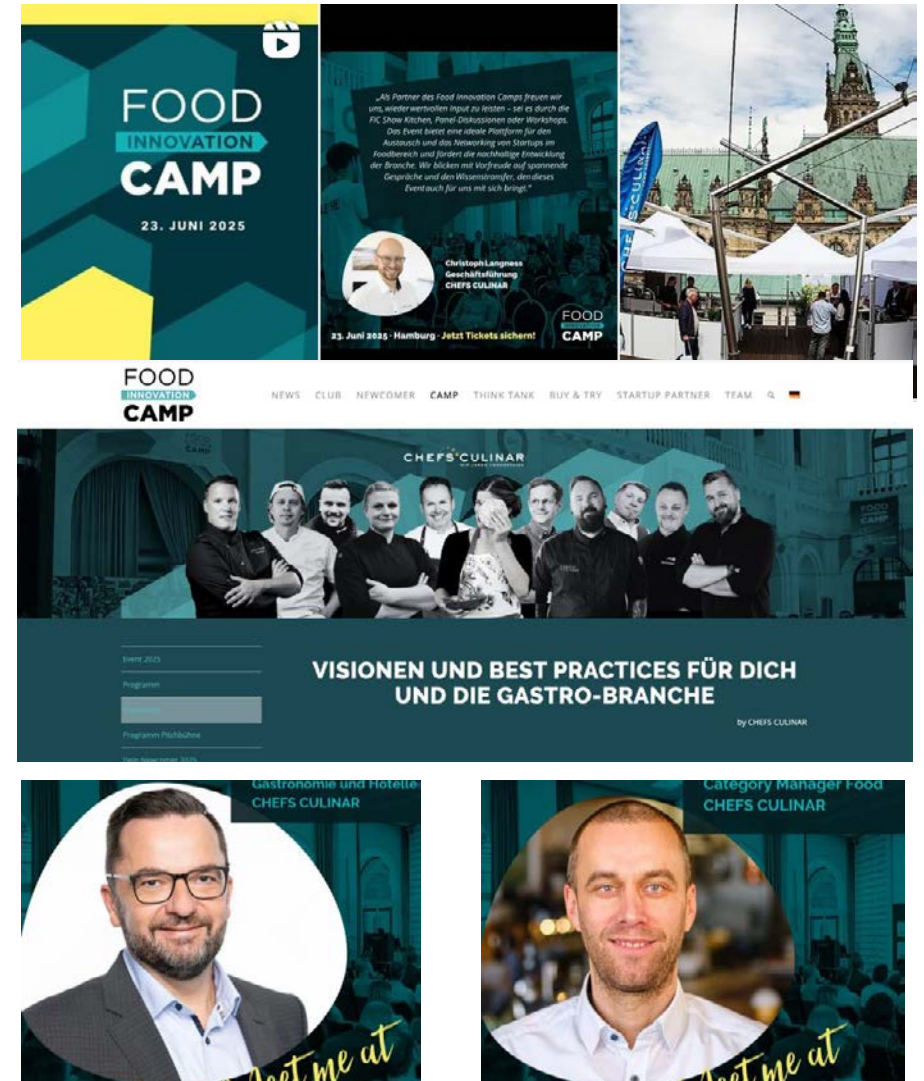




Über alle Kanäle...



CHEFS CULINAR
mit LORENZ FUCHSBERGER



Wichtige Branchenvertreter sind zu Gast

Zu unseren Fachbesuchern gehören Industrie-Leader aus Food Service, Großhandel und Catering und Gemeinschaftsverpflegung



Das FIC Plattform für Entscheider aus den Bereichen Retail, Gastgewerbe, Presse und Investment

foodfriends, Proveg Incubator, alnatura, womenshealth, Görtz Bäckerei, Bio Company, harderreform, Cinemaxx, Bio Company, Superbude, Süllberg, Netrocks // Startup Niedersachsen, Lidl, EDEKA Struve, Lekkerland, Gruner+Jahr, Dennree, foodregio SH, Exbox (Lidl), Rossmann, EDEKA Hafencity, Transgourmet, QVC, REWE Nord, gategroup, dm, Block Gruppe, Oysterbay, Tank& Rast, SevenVentures, foodservice, CHEP, HIT, Rewe To Go, Bundesministerium für Wirtschaft, Koro, Grell, HWWI, Bitburger Ventures, Edeka Niemerszei, LSG Group, Hermman's, ZINTIUS, Evolution 4 Food, Astanor Ventures, Futury GmbH, Square One Foods, Dohle Handelsgruppe, Service GmbH & Co. KG, SPAR Österreich, Fresh Nuts GmbH, ENSO eCommerce, SevenAccelerator, Auxxo, tegut, Beiersdorf, Viva con agua, HHLA, OMR, KPMG, Jung von Matt, TECH GmbH, Die Grünen, Hamburg Invest, Montblanc, Easymotion Fitness, east Group, Reformhaus Vitalia, Food News Germany, Foodschau, Ponnath, Reformhaus Engelhardt, Alecobio, Bünting, Markant, Frischeparadies, Tchibo, Szene Hamburg, Capacura, Budni, ProVeg, Göbber, Eatsmarter, Lebensmittelzeitung, BayWa AG, Chefkoch.de, Stern Wywiol, Servicebund, Radisson blu, Penny, EIT Food, European Circular Economy Fund, Katjes Greenfood, Bauer Media, Naturkost Nord, mventures, Deutsche Bahn, TEC / Burda, hellofresh, prizeotel, EDEKA Foodservice, Avocado Store, Tjadens, A-ja Grömitz, Aldi Süd, Gekko Group, Roomers, myenso, BUGA, green lifestyle group, Green Generation Fund, Compass Group, Fresh Food Services (FFS), Drinks&More, Die Höhle der Löwen, / Sony, flink, Döhler, Farmy, L'osteria, 5 Season Ventures, Seven Accelerator (Pro7Sat1), Whole Foods Market, Galeria, REWE Süd, REWE Stani, Ankerkraut, CERES Capital, THE FONTENAY, DS Invest, Melia.com, DFS Dewender Food Service, Superbude, Darboven, Madison Hotel, Eisenhardt Consulting UG, Enchilada Group, Aramark, Kitchentown, TUI Cruises, Primera Beteiligung, Globus uvm.

(Mehr)Werte für Partner

Entlastung und Effizienzsteigerung durch FIC:

- Einkauf/Category Management
- Marketing & Kommunikation
- Event-Management
- Kundeneinbindung
- Wettbewerbsvorteil



Effizienz und
Gewinn steigern



Innovation und
nachhaltige Trends
identifizieren



Kundenzufriedenheit und
-bindung steigern



Bessere Sichtbarkeit als
Trendsetter schaffen



Save the date:
Food Innovation Camp 22. Juni 2026

