




Gastro Startup Sessions

HOW TO BUILD A FOOD BUSINESS



How to build a **FOOD BUSINESS?** Gute Frage!

Liebe Gastro Startups, Neugierige, Quereinsteiger & Freunde des Leaders Clubs!

**Mit geballter Gastropower gehen unsere Startup Sessions
am 12. & 13. Februar in Hamburg in die vierte Runde!**

Euer Herz brennt für die Gastronomie, für gutes Essen, dafür besondere Orte zu schaffen und gute Gastgeber zu sein? Doch euch fehlt noch ein Puzzleteil dafür und ihr wünscht euch mehr Einblick? Oder ihr seid bereits Gastro-Unternehmer, sucht einen Austausch auf Augenhöhe, wollt euer Wissen vertiefen und euch inspirieren lassen?

Ganz gleich, ob euer Konzept noch eine Idee ist, es gerade mitten in der Umsetzung steckt oder bereits frisch am Markt ist: die GASTRO STARTUP SESSIONS sorgen dafür, dass sich Gründer mit wichtigen Themen näher befassen, dass Augen geöffnet und Ängste genommen werden und Know-how weitergegeben wird.

Zwei Tage volles und vielseitiges Programm und am Dienstagabend gibt es noch 'ne duftige Party im ÜberQuell oben drauf.

Wir freuen uns darauf Euch kennenzulernen!

Patrick Rüther & Tim Koch
Leaders Club Deutschland

Eine Initiative von:

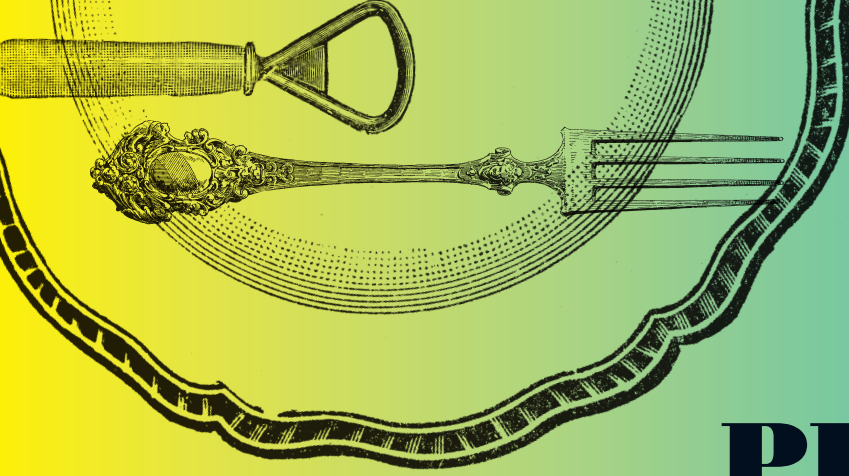


Leaders Club Germany

Netzwerk. Impulse. Kompetenz.



LOCATION
Altes Mädchen
Lagerstraße 28B
Hamburg



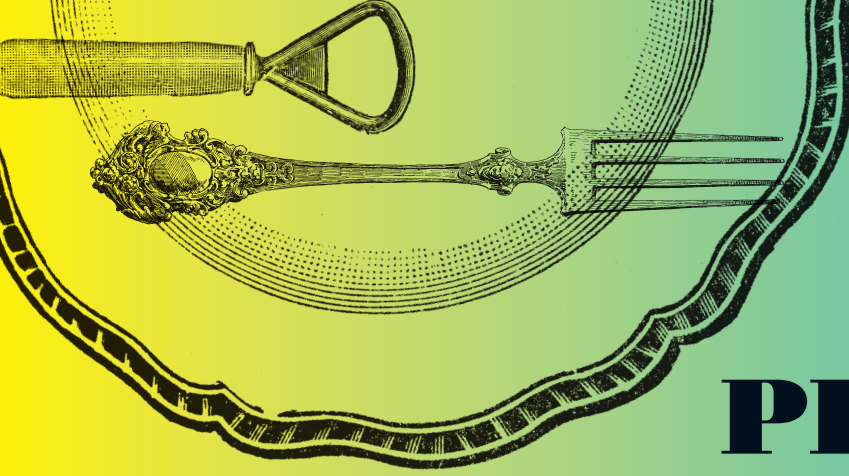
Gastro Startup Sessions

HOW TO BUILD A FOOD BUSINESS

PROGRAMM

**DIENSTAG
12. FEBRUAR**

09:15	CHECK IN & STARTUP COFFEE
09:45	WELCOME TAG I Patrick Rüter & Tim Koch
10:15-10:45	BEST PRACTICE Expedition UNDERDOCKS - Quereinstieg in die Gastronomie
10:45-11:30	HIGH5 IM FOOD SERVICE Andrew Fordyce
11:30-12:15	MITARBEITER - Wo sind meine Leute? Panel
12:15-13:00	MARKETING - Wir bauen eine Marke. What's your Story & was ist euer Why? Lars Kempin & Norman Störl - BLOOD Actvertising
13:00	LUNCH FÜR ALLE
14:00-14:30	STYLE & AMT - Wie baue ich mit Design im Behördendschungel Ivo Goeckmann & Michael Kleespies - gkad
14:30-15:30	DIGITALISIERUNG IN DER GASTRONOMIE - Wo geht's lang? Michael Kuriat - TNC Production
15:30	AUF DER TERRASSE NUR KÄNNCHEN
16:00-16:30	ELEVATORPITCH - I IDEE - I KONZEPT - 5 MINUTEN
16:30-17:30	NEW VOLLKORN ECONOMY - 10 Jahre Food-Startup Max Wittrock - mymuesli
17:30	ABSCHLUSS & VORSCHAU AUF TAG 2
ab 19:30	ABENDVERANSTALTUNG im ÜberQuell BrewPub - St. Pauli Fischmarkt 28-32



Gastro Startup Sessions

HOW TO BUILD A FOOD BUSINESS

PROGRAMM

**MITTWOCH
13. FEBRUAR**

9:00	STARTERCOFFEE
9:15-9:30	WELCOME TAG 2 Patrick Rüter & Tim Koch
9:30-10:00	BEST PRACTICE Isla Coffee Berlin - Gewinner Deutscher Gastro Gründerpreis 2018
10:00-11:00	ON MY WAY TO NEW WORK - 10 Learnings von einer Reise, die gerade erst begonnen hat Michael Trautmann - thjnk
11:00-11:45	INFLUENCER MARKETING - Alles nur Hype? <u>Moderation:</u> Malte Steiert - Foodguide <u>Im Panel:</u> Hannes Arendholz - FOODBOOM, Anne-Kathrin Ertl - MAD about juice, Influencerin - Luisalion
11:45-12:15	PR FÜR STARTUPS Barbara Schindler - PResstaurant
12:15	MITTAGSPAUSE
13:15-14:45	DEEP DIVES - 5 Startup Themen - 5 Workshops
14:45-15:30	STARTUP YOUR FOODBUSINESS - Rechtliche Hinweise für Gründer Dr. Uwe Schlegel - ETL ADHOGA
15:30	DRAUSSEN NUR KÄNNCHEN
15:45-16:15	TREIBENDE KRAFT. POWER FÜR GÄSTE, MITARBEITER & MICH Jean-Georges Ploner - fbheroes
16:15-16:45	WE FUCKED UP - SO YOU DON'T HAVE TO! Ekaterina Bozoukova & Nina Rümmele - ehemals WHAT THE FOOD
16:45-17:30	FCK UPS Panel
17:30	FEEDBACKRUNDE
ab 17:30	AUSKLANG & DRINKS

Änderungen vorbehalten - der Teufel ist ein Eichhörnchen!



Gastro Startup Sessions

HOW TO BUILD A FOOD BUSINESS

**149,- € inkl. MwSt p.P.
für Startups* oder die, die es mal werden wollen**

* Max. seit 2 Jahren mit festem Standort/Unter 500.000 € Jahresumsatz

**299,- € inkl. MwSt p.P.
für Unternehmer, Leader & Teilnehmer, die schon länger in der Branche aktiv sind**

Im Preis enthalten sind alle Programmpunkte, die Verpflegung sowie das Abendprogramm am Dienstag.

Die Buchung des Hotels sowie die An- & Abreise erfolgen auf eigene Kosten und eigenverantwortlich.

SEI DABEL, MELDE DICH JETZT AN!

Erfahre Neues, bekomme Inspiration, erkenne Herausforderungen, lerne dazu, treffe Freunde oder vielleicht potentielle Partner?

Wir freuen uns auf zwei spannende Tage mit viel Programm, viel Input, viel Austausch und vor allem viel Spaß!

NEWS GIBT ES HIER:

<https://www.facebook.com/events/714722635535453/>

ANMELDEN KANNST DU DICH HIER:

<https://eveeno.com/GastroStartupSessions2019>

KONTAKT & ORGA:
JULIA WERMTER
040/530 231 260 - INFO@LEADERSCLUB.DE

Unser Medienpartner:

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz[®]

Mit freundlicher Unterstützung von:


CARTE D'OR

ETL | ADHOGA
Steuerberatung für Hotellerie und Gastronomie



NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL

 **gastromatic**

 **GASTROFIX**