

12. + 13. Februar 2019, Gastro Startup Sessions in Hamburg:

„Es muss nicht immer gleich die Weltreise sein“

Hamburg, 19. Dezember 2018: „Wer heute ein Food-Startup gründen will, muss nicht immer gleich auf Weltreise gehen.“ – so erklärt Leaders Club Vorstandsvorsitzender Patrick Rüter das Konzept der am 12. und 13. Februar 2019 bereits zum vierten Mal in Hamburg veranstalteten „Gastro Startup Sessions“. „Wir wollen Gründern, Quereinsteigern und jungen Gastronomen zeigen, was in den Gastro-Hotspots der Welt gerade passiert, aber auch ganz konkrete Hilfe geben beim richtigen Umgang mit Personal, Behörden oder auch Influencern.“ Die vom Gastronomen-Netzwerk Leaders Club organisierten Gastro Startup Sessions sollen genauso Fortbildung wie Networking-Veranstaltung sein, aber vielleicht auch die ein oder andere Auslandsreise ersetzen. Internationale wie nationale Food-Experten vermitteln komprimiertes Wissen und neueste Trends und stellen sich ausführlich den Fragen des Publikums. So konnte unter anderem der südafrikanische Food-Trendscout Andrew Fordyce gewonnen werden oder Hannes Ahrendholz, der mit seiner Plattform „Foodboom“ jeden Monat 20 Millionen Menschen erreicht.

Handfeste Insights von Top Speakern wie Michael Trautmann

Ein Schwerpunkt der zwei Tage im Hamburger Schanzenviertel ist neben den aktuell hochrelevanten Themen Personalmanagement und Recruitment das Feld „Organisationsmanagement und den Umgang mit Workload“. Wie Gastronomen die Flut an Informationen und Aufgaben, mit denen sich junge Unternehmer speziell in der Anfangsphase der Gründung konfrontiert sehen, besser bewältigen können, wird unter anderem Werbe-Legende und Podcaster Michael Trautmann bei seinem Vortrag „On the way to New Work“ vermitteln. Wer will kann bestimmte Punkte in den sogenannten „Deep Dive Sessions“ vertiefen. Ziel des Events ist es, dass die Teilnehmer aus jedem Programmpunkt Inhalte direkt anwenden können.

Best Practice, Workshops und Open Talks – Erfahrung macht klug und Spaß.

„Die Gastro Startup Session sind weder traditioneller Kongress noch langweiliger Vortrags-Marathon.“, erklärt Tim Koch, der gemeinsam mit Patrick Rüter durchs Programm führen wird und bereits mehrere erfolgreiche Gründungen hinter sich hat. „Es geht hier um einen offenen Austausch, der Spaß machen soll. Nicht wenige Teilnehmer holen sich die besten Tipps abends bei unserem Abend-Umtrunk im Brew Pub Überquell.“ Es soll um echte Erfahrungen gehen und nicht nur um glattgebügelte Erfolgsgeschichten. Um nützliche Erfahrungen, die auch schmerzhaft sein können. Um andere vor Fehlern zu bewahren wird daher auch der Umgang mit `Fuck Ups` Gegenstand von zwei Sessions sein.“

Bei den Gastro Startup Sessions steht ein direkter Austausch mit gestandenen Profis aus der Branche statt, in relaxter Form auf Augenhöhe. Bei den Sessions trifft man Gründerhelden wie Max Wittrock von MyMuesli oder erfahrene Industriepartner wie das Team von Carte d´Or. Und das ganz ohne Weltreise.

Wann: 12. Und 13. Februar 2019

Wo: Altes Mädchen, Lagerstraße 28b, Hamburg, www.altes-maedchen.com

Preis: 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.

Mehr unter: www.leadersclub.de

Pressekontakt: Julia Wermter

Leaders Club Deutschland AG
Koordinationsbüro
Clemens-Schultz-Str. 3
20359 Hamburg

Tel.: 040/5302312-60

E-Mail: wermter@leadersclub.de

Was ist der Leaders Club?

Der Leaders Club ist ein Netzwerk von Gastronomie-begeisterten Menschen und Unternehmen, das 2001 gegründet wurde und aktuell über 320 Mitglieder aus 160 Unternehmen der Branche zählt. Netzwerken, Kompetenzen weitergeben, Startups und junge Gastronomen fördern und untereinander Hilfe anbieten: Die Aktivitäten des Leaders Clubs sind eng an den Bedürfnissen der Gastronomen angelehnt. Aktuelle Trends erkennen, Unterstützung bei Neu-Gründungen bieten sowie die Förderung innovativer Gastro-Konzepte liegt dem Vorstand des Clubs besonders am Herzen.