

## **Gastro Startup Sessions in Hamburg ausgebucht**

**„Austausch auf Augenhöhe: viele Pleiten wären vermeidbar, wenn wir einen größeren Wissenstransfer in der Branche hätten.“**

**Hamburg, 4. Februar 2018:** Ob Food-Truck, Restaurant, Bar oder Getränke-Startup – der Aufbau eines Foodbusiness steht in der Beliebtheitsskala der Generation Z weit vor Banker, Makler oder Werber. Doch nach der ersten Euphorie, endlich mit Menschen und „echten Dingen“ arbeiten zu dürfen, folgt meist der harte Aufschlag in der Realität. Hygienekontrollen, Buchhaltung, Steuer, Marketing, Personal, ungerechte Bewertungen auf Online-Portalen – der Arbeitsalltag in einem Food-Startup will meist gar nichts zu tun haben mit dem Bild des glücklichen und inspirierten Start-Uppers. In kaum einer anderen Branche sind Gründer so schnell ausgebrannt oder insolvent wie in der Gastronomie. „Viele Pleiten wären vermeidbar, wenn wir einen größeren Wissenstransfer in der Branche hätten.“, sagt Patrick Rüther, Vorsitzender des Gastronomen-Netzwerks „Leaders Club“. „Aber leider behalten erfahrene Gastro-Profis ihre Fuckups aus Imagegründen lieber für sich und die unerfahrenen Gründer halten sich und ihre Idee für unbesiegbar. Das schadet langfristig der ganzen Branche, denn wir brauchen gute Ideen und motivierte Macher. Die Herausforderungen durch behördliche Vorschriften, Personalmangel und Bewertungsplattformen sind so groß, dass Egosimus der falsche Weg ist. Wir müssen eine Share-Economy werden, sonst will bald niemand mehr in der Branche arbeiten“. Um den eitelkeitsfreien Austausch zwischen Gastronomen zu fördern hat der Leaders Club darum die „Gastro Startup Sessions“ ins Leben gerufen. In Panel-Diskussionen, Vorträgen und Workshops können junge Gründer am 12. und 13. Februar im Alten Mädchen in Hamburg von den Fehlern erfahrener Gastro-Profis lernen und hochverdichtetes Wissen rund um den Umgang mit Behörden, Personal, Kunden und Medien abgreifen.

Dass hierfür ein Bedarf besteht, beweist die Tatsache, dass die Veranstaltung bereits seit Wochen ausgebucht ist. Ein Erfolg, der laut Rüther nur durch den Einsatz vieler ehrenamtlicher Akteure und die finanzielle Unterstützung von unser Partner wie Carte D’Or möglich ist.



# Leaders Club Germany

Netzwerk. Impulse. Kompetenz.

„Die Startup-Sessions sind wegen ihres Gastronomie Know-hows ihrer Komprimiertheit und der entspannten Atmosphäre wirklich einzigartig in Deutschland“ erklärt Rüter den Erfolg

des Formates. „Hier findet ein Austausch auf Augenhöhe statt zwischen etablierten Leadern und jungen Startups. Und das halt eben nicht nur auf dem Gang eines Kongresszentrums, sondern beim Bier, an der Bar oder wie in der Gastronomie nun einmal üblich auch mal am Waschbecken vom Klo.“

Zu den Top-Speakern zählen unter anderem Marketing-Legende Michael Trautmann, mymuesli Gründer Max Wittrock oder Hannes Arendholz, der mit seiner Content Fabrik Foodboom monatlich Millionen von Menschen für gutes Essen begeistert. Tim Koch, der gemeinsam mit Patrick Rüter die Gastro Startup Sessions moderiert: „Die Sessions sind kein langweiliger Kongress. Die Themen kommen direkt aus der Praxis. Denn die Gründer interessieren sich weniger für zahlenlastige Präsentationen über globale Foodtrends oder Marktentwicklungen. Die wollen ganz konkret wissen, wie man sie auf Google findet oder wie man innerhalb von 24 Stunden einen neuen Mitarbeiter findet. Bei den Sessions findet man darauf eine Antwort. Und wenn nicht sofort, dann spätestens am Tresen bei der Abendveranstaltung im ÜberQuell.“

**Wann:** 12. und 13. Februar 2019

**Wo:** Altes Mädchen, Lagerstraße 28b, Hamburg, [www.altes-maedchen.com](http://www.altes-maedchen.com)

Mehr unter: <http://www.leadersclub.de/gsu-sessions/>

**Pressekontakt:** Julia Wermter

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

Tel.: 040/5302312-60

E-Mail: [wermter@leadersclub.de](mailto: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 liegen dem Vorstand des Clubs besonders am Herzen.