

Food & Beverage Innovators

RISING STARS **2021**

Junge Food- und Getränke-Marken aus
Deutschland, Österreich und der Schweiz, die
wir 2021 nicht übersehen dürfen.

Food & Beverage Innovators: Willkommen bei Rising Stars 2021

Grußworte vom Herausgeber, Florian Kandler

Die Food-Startup Szene boomt. Jedes Jahr erobern Gründer*innen mit innovativen Lebensmitteln, Drinks oder Snacks den Markt. Leider schaffen nicht alle den Weg in die Regale oder scheitern auf Amazon oder im eigenen Online-Shop. Viele Träume platzen aufgrund derselben Herausforderungen, an denen unerfahrene Gründer*innen immer wieder scheitern. Meist liegt es also an Fehlern, die leicht vermieden werden hätten können. Das muss aber nicht so sein - wir können einander unterstützen und von den Besten lernen!

Aus dieser Motivation heraus entstanden vor über drei Jahren die **"Food & Beverage Innovators"**.

F&B INNOVATORS ONLINE SUMMIT

Unsere erste Initiative für die Food-Community war 2019 die Erschaffung des jährlichen Online Summits.

Informationen zum Summit, [hier klicken](#).



Mit dem ersten Online Summit im Jahr 2019 wollte ich ein Event erschaffen, das drei Dinge ermöglicht:

- 1) Die einfache Teilnahme für alle Food-Gründer*innen und alle Menschen in der Food-Innovationswelt. Ganz bequem von überall, ohne Kosten für Unterkunft und ohne Belastung der Umwelt und des Geldbeutels durch die Anreise.
- 2) Erfahrenen Gründer*innen und Expert*innen der Branche die Möglichkeit geben, ohne großen Aufwand ihr Wissen als Speaker*in beim Summit mit der Community zu teilen.
- 3) All das mit dem Ziel: angehenden und jungen Gründer*innen und Innovator*innen im Food-Bereich zu helfen, indem wir beim Online Summit erfolgskritisches Wissen zusammentragen und zugänglich machen.

Inspiriert wurde ich durch meine Arbeit mit Puls4, dem TV-Sender, der die **"österreichische Höhle der Löwen"** namens **"2 Minuten 2 Millionen"** produziert. Ich traf dort als Startup-Coach der Gründer*innen auf zahlreiche Food-Startups, die mich begeisterten. Denn die meisten von ihnen hatten nicht nur leckere Produkte entwickelt, sondern verfolgten auch ökologische und soziale Ziele mit ihren Unternehmen. Ich bin ein Mensch, der seit vielen Jahren immer wieder überlegt, wie er Gründer*innen durch das Zugänglichmachen von Wissen helfen kann. Entweder durch Teilen meines eigenen Wissens, z.B. durch Unterrichten an diversen Startup Acceleratoren. Oder, indem ich das Wissen von erfahrenen Menschen für



Gründer*innen leicht zugänglich mache, wie z.B. durch meinen **Podcast** www.derStartupPodcast.com

Das Format eines Online Summits erschien mir 2019 als die passende Initiative, um Gründer*innen und Innovator*innen mit dem richtigen Wissen der erfahrenen Menschen zu verbinden. Bereits das dritte Jahr in Folge kuratieren wir hochwertige Insider-Talks mit erfolgreichen Gründer*innen, Investor*innen, Branchen-Expert*innen und Vertreter*innen des Lebensmitteleinzelhandels.

DER RISING STARS REPORT IST DIE KONSEQUENTE FORTFÜHRUNG UNSERER MISSION

Wir wollen mit dem **Rising Stars Report** den Gründer*innen der Startups in diesem Report und der Community helfen. Dafür haben wir den Report in Abstimmung mit Vertreter*innen aus der Food-Szene, Gründer-Welt, LEH-Ketten und Food-Investor*innen konzipiert.

Um die jungen, neuen Startups speziell zu unterstützen, sind die **Aufnahmekriterien für den Report** klar und einfach: Markt-Launch nicht länger als 3 Jahre her.

Den Gründer*innen hinter den Startups im Rising Stars Report wollen wir helfen, vom LEH, von Investoren,

der Community, Kund*innen und jeglichen Unterstützer*innen frühestmöglich entdeckt zu werden.

Den Mitgliedern der Food-Community möchten wir ermöglichen, diese spannenden Startups zu entdecken. Wenn Innovations-Manager*innen der LEH-Ketten hier neue Marken entdecken, freuen wir uns. Wenn Food-Investor*innen durch den Report mit interessanten Gründer*innen in Kontakt kommen, sind wir begeistert. Wenn sich neue Teammitglieder oder Co-Founder auf diesem Wege finden oder Unterstützer mit Tipps, Kontakten und Support dabei helfen, dass einige der jungen Startups im Report schneller zum Erfolg kommen, dann hat dieser Report seinen Zweck erfüllt.

Viel Vergnügen beim Lesen und Entdecken einiger der spannendsten, jungen Food-Brands unserer Community!

Herzliche Grüße im Namen des gesamten Teams,

Florian Kandler
florian@foodandbeverage-innovators.com

Wenn du Gründer*innen unterstützen willst, dass sie im nächsten Report dabei sind, dann tagge sie unter unserem Post auf LinkedIn: **klicke einfach hier**.

Online Summit 2021, 4. - 6. Mai

3 Tage, 45 Speaker*innen, 55 Talks. Tickets & Informationen [hier klicken](#)



Erfolgsfaktor E-Food: 5 Tipps für mehr Online-Umsatz

Gastartikel von Krischan Marquard, Senior ERP Consultant, xentral

Lange ließ E-Food die Verbraucher*innen in Europa kalt. In der Corona-Pandemie sind die Konsument*innen endlich auf den Geschmack gekommen und bestellen Lebensmittel immer öfter online. Mit xentral steigerst du deinen Automationsgrad und stillst den E-Food-Hunger deiner Zielgruppe.

Der Ansturm auf den Online-Lebensmittelhandel führte im ersten Corona-Lockdown zu ausgebuchten Lieferslots, zeitweise lahmgelegten Online-Shops – und einem satten Umsatzplus für die Branche. Der E-Commerce-Verband bevh attestierte dem Lebensmittelsegment im 3. Quartal 2020 ein Umsatzplus von 52,9 Prozent gegenüber 2019.

Der Online-Handel mit F&B-Produkten boomt und vermutlich wird sich der Trend auch nach der Pandemie fortsetzen. Damit kann die F&B-Branche endlich die laut E-Food-Experte Dr. Matthias Schu „letzte analoge Bastion des Handels“ erobern. Klar ist aber: Erfolgspotenziale lassen sich nur durch harte Arbeit und die richtigen Tools heben.

Denn um dein Start-up auf die E-Food-Zukunft vorzubereiten brauchst du moderne Business Software, die Prozesse vereinfacht und dir mehr Zeit für strategische Aufgaben. Genau das ermöglicht das Enterprise Resource Planning (ERP) von xentral. Die leane Cloud-Software bündelt deine F&B-Prozesse zentral. Mit über 1.000 Funktionen und Schnittstellen kannst du dein Food-Business digitalisieren und effizient wachsen.

E-FOOD-HERAUSFORDERUNGEN: KOSTEN, QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT

Vom Nischen-Anbieter bis zum Allrounder – immer mehr Player drängen auf den E-Food-Markt. Sie alle müssen möglichst wirtschaftlich arbeiten und hohe Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Außerdem erwarten Verbraucher*innen die ständige Verfügbarkeit ihrer gewünschten Waren, flexible Lieferoptionen und kundenorientierten Service.

Insbesondere für junge Food-Unternehmen ist es deshalb wichtig, ihre Intralogistik von Beginn an mit einem ERP zu

managen, um den hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. xentral optimiert beispielsweise dein Lager und sortiert F&B-Waren nach Mindesthaltbarkeitsdatum. Über Chargennummern weißt du jederzeit, welche Ware wohin geliefert wurde und bist bei Rückrufaktionen auf der sicheren Seite.

5 TIPPS FÜR DEINEN E-FOOD-ERFOLG

Die folgenden Tipps zeigen, wie du dein Business mit xentral boostest und Umsatzpotenziale im E-Food-Business hebst.

1. OPTIMIERE DIE LIEFERUNG

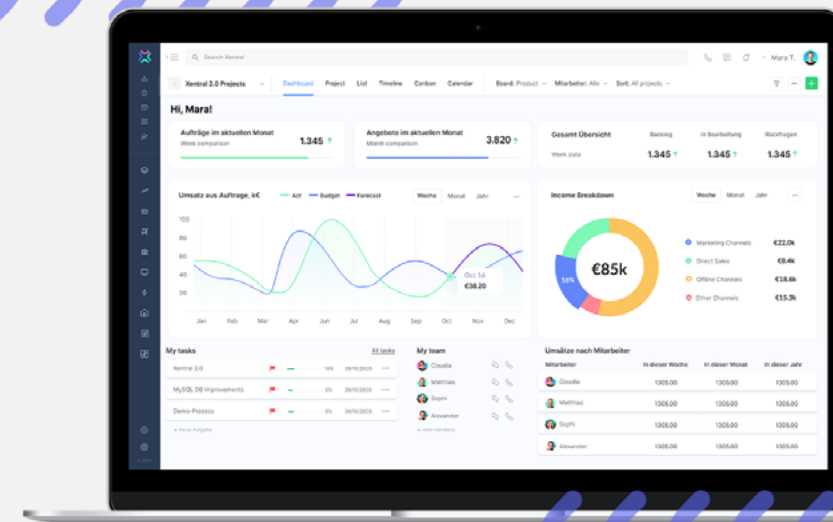
Vor allem „die letzte Meile“ ist für E-Food-Anbieter kostenintensiv: Verderbliche Waren müssen schließlich schnell bei den Kund*innen ankommen. Ob du dafür Fulfillment-Services, eine eigene Flotte, Click & Collect oder Mischformen nutzt, hängt von deinen Liefergebieten, deinem Lager und den Wünschen deiner Kund*innen ab.

Mit xentral automatisierst du viele Prozesse im Lager und auf dem Weg in die Haushalte oder Stores. Damit sparst du Kosten. Gleichzeitig steigt die Kundenzufriedenheit, wenn dein Versandprozess effizient, flexibel und transparent ist.

2. NUTZE DEINE KANÄLE EFFIZIENT

Mittlerweile gehört Click & Collect zum Alltag und ist zum Paradebeispiel für den Omnichannel-Vertrieb geworden. Waren können telefonisch, online oder per App bestellt und in Stores, Pick-up-Stationen oder direkt nach Hause geliefert werden.

Die Möglichkeiten sind grenzenlos – solange die Bedürfnisse deiner Kund*innen im Fokus stehen. Finde mit



xentral heraus, welche Devices und Plattformen am besten funktionieren, damit du deine Kanäle effizient nutzt.

3. ERFÜLLE ALLE QUALITÄTSANSPRÜCHE

Kaum ein Wirtschaftszweig ist so stark reglementiert wie die F&B-Branche. Besonders, wenn du eigene F&B-Produkte produzierst und online vertreibst, erfordern strenge Hygienevorschriften und Kennzeichnungspflichten exzellente Prozesse von dir. Noch strengere Vorschriften gelten, wenn du Bio-Lebensmittel anbietest.

Mit xentral sind Compliance und Rückverfolgbarkeit für dein Business gewährleistet, denn xentral hat viele Kunden in der F&B-Branche und kennt deine Herausforderungen.

4. BIETE DEN BESTEN SERVICE

E-Food-Player haben einige Vorteile gegenüber rein stationären Händlern: Kund*innen können rund um die Uhr von zu Hause aus einkaufen und müssen keine schweren Einkäufe schleppen. Dafür nehmen sie das Warten auf die Lieferung ebenso in Kauf wie dass sie die Frische und Qualität der Waren nicht selbst prüfen können. Picking-Fehler, Lieferengpässe und verspätete Lieferung sind deshalb tabu.

Mit vernetzten und automatisierten Prozessen und erstklassigem Service bist du diesen Ansprüchen gewachsen und machst aus Neukund*innen treue Fans. Sorge mit xentral dafür, dass dein Kunden-Support auf allen Kanälen reibungslos läuft und die Customer-Journey über jeden Touchpoint hinweg und bis zum Erhalt der Ware komfortabel ist.

5. PERFEKTIONIERE DEINE PROZESSE

Wenn du im E-Food-Business wachsen willst – egal ob mit nachhaltigen Süßigkeiten, regionalem Bio-Gemüse oder der besten Kochbox überhaupt – musst du deine Prozesse jederzeit im Griff haben und alle relevanten Daten und KPIs im Blick behalten. Mit xentral kannst du deine Geschäftsprozesse von Anfang an zentral steuern und neue Tools und Services schnell anbinden.

WARUM SICH EIN ERP FÜR F&B-START-UPS LOHNT

ERP-Systeme automatisieren und synchronisieren deine Buchhaltung, deine Stammdatenverwaltung und sämtliche Lagerbestände. Ein Web-Shop ist genauso schnell angebunden wie ein Store vor Ort. Insbesondere für die Food-Branche muss ein ERP jedoch viel mehr bieten, beispielsweise die MHD-Kennzeichnung, Chargen und Zutatenlisten. Wähle deshalb ein flexibles und skalierbares System, das mit dir wächst.

xentral ERP bietet all das und mehr und erlaubt es F&B-Start-ups, grenzenlos zu skalieren und Neues auszuprobieren. Denn sicher ist E-Food nicht der letzte Hype, der deine Branche beschäftigt. Und wer weiß – wenn du erfolgreich wächst, willst du vielleicht irgendwann auch internationale Märkte erobern. Mit xentral bist du auf alles vorbereitet.

Krischan Marquard
Senior ERP Consultant
krischan.marquard@xentral.com
www.xentral.com



Der kurze Weg zum Lieblingssessen: Mit 3 Strategien die Online- und Offline-Welt verschmelzen

Gastartikel von Maximilian Schunk, Partner Manager, Shopify

Viele junge Unternehmen möchten ihren KundInnen hochwertige Lebensmittel verkaufen, wie etwa den selbst gerösteten Kaffee oder die besondere, fair hergestellte Schokolade - und das am besten direkt und vor Ort, ohne lange Umwege. Diese Produkte über einen Webshop zu verkaufen, scheint da die beste Alternative zu sein, allerdings legen die Pakete dann oft einen langen Weg zurück und KundInnen warten lange auf ihre ersehnte Bestellung. Wir zeigen, wie man mit drei einfachen Strategien die digitale Welt mit dem "Laden um die Ecke" verbindet und so seinen KundInnen einen perfekten Service bietet.

DAS GESCHÄFT ALS INSPIRATIONSQUELLE FÜR ONLINE-KUNDEN NUTZEN

Click & Collect ist spätestens seit der ersten Welle der Pandemie in aller Munde. Dahinter steckt die Idee, Produkte online zu bestellen und sie dann im Geschäft vor Ort abzuholen. Wer also ein Ladenlokal betreibt, kann seinen KundInnen diesen besonderen Service anbieten.

Moderne E-Commerce-Plattformen wie Shopify sind in der Lage, das Inventar im Geschäft auch online abzubilden, sodass KundInnen in Echtzeit sehen, ob die gewünschte Ware auch tatsächlich verfügbar ist - und sich der Weg zum Geschäft überhaupt lohnt. Im besten Fall kann die Kundin die Lieblingsschokolade kurze Zeit nach der Bestellung abholen und genießen.

Aber es kommt noch besser: viele Studien belegen, dass sich KundInnen, die eine Online-Bestellung im Laden abholen, durch das dortige Angebot weiter inspirieren lassen. Präsentieren HändlerInnen vor Ort weitere attraktive Produkte, steigt der Warenkorbwert im Schnitt um 23%, da KundInnen in vielen Fällen zum Kauf dieser Artikel inspiriert werden.

KONTAKTLOSES VERKAUFEN

Es gibt allerdings auch Situationen, in denen Geschäfte geschlossen bleiben müssen, oder KundInnen nicht den

Weg dorthin auf sich nehmen möchten oder können - wobei sie trotzdem nicht auf den Komfort des lokalen Handels verzichten müssen. Die Lösung heißt hier: Same Day Delivery.

Seit Kurzem gibt es bei Shopify die erste Integration mit einem deutschen Anbieter, der innerhalb eines bestimmten Liefergebiets Produkte noch am selben Tag oder sogar innerhalb weniger Stunden ausliefern kann. Das ist gerade im Lebensmittelbereich interessant, und wird auch sehr gut von den KundInnen angenommen - wie der Erfolg von Gorillas eindrucksvoll zeigt.

HändlerInnen konfigurieren ihr System mit wenigen Klicks so, dass dieser Service für bestimmte Adressbereiche angeboten wird und bis zu welcher Tageszeit die Bestellung ankommen muss, um die Lieferung noch am gleichen Tag ausführen zu können. Der Rest läuft automatisch. Zu einem vorher vereinbarten Zeitpunkt holt ein Fahrradkurier die Ware ab und liefert sie an KundInnen im Stadtgebiet.

Besonders interessant ist in diesem Zusammenhang, dass für diesen Service noch nicht einmal ein eigenes, ansprechend eingerichtetes Ladenlokal vorhanden sein muss. Kleine, dezentrale Lagerräume reichen vollkommen aus, um den KundInnen im näheren Umkreis diesen praktischen Service anbieten zu können.



TECHNOLOGIE: ALLES AUS EINER HAND

HändlerInnen und Markenhersteller möchten sich mit der Herstellung und Vermarktung attraktiver Produkte beschäftigen - und nicht mit komplexer Technologie. Für die oben erwähnte Verknüpfung von Online- und Offline-Welt gibt es viele umfangreiche Software-Angebote und Lösungen, die alle mit viel Zeit und Aufwand verbunden werden müssen.

Oftmals kommen dann Warenwirtschafts oder ERP-Systeme zum Einsatz, die mit einem Kassen- und dann noch einem Webshop-System verknüpft werden müssen. Abgesehen von dieser Komplexität entstehen so oft auch Datensilos, da die einzelnen Komponenten nicht "miteinander sprechen" und Informationen austauschen können. Shopify hat sich zur Aufgabe gemacht, hier für mehr Einfachheit und Geschwindigkeit zu sorgen.

Out-of-the-box können HändlerInnen mit einer einfach zu bedienenden Oberfläche ihre Produkt-, Kunden- und

Bestellungsdaten verwalten und mit wenigen Klicks in der Online- und Offline-Welt präsentieren.

Die Digitalisierung des Einzelhandels durch die Verbindung von Online-Angeboten und lokalem Angebot ist das Modell, mit dem HändlerInnen auch in Zukunft inspirieren und treue Kunden gewinnen können. Eine flexible Plattform wie Shopify, die Informationen verknüpft und in den unterschiedlichsten Kanälen präsentiert, bietet dafür einen einfachen, kostengünstigen Einstieg.

Maximilian Schunk
Partner Manager, Shopify
Email: maximilian.schunk@shopify.com

ANGEBOT

Unter diesem Link kannst du Shopify 14 Tage lang gratis testen. Keine Kreditkarte oder Kündigung erforderlich.

Think inside the box: Wie Tetra Pak® die Konservenbranche nachhaltig verändert

Gastartikel von Martin Stebens, Senior Business Development Manager, Tetra Pak

Tetra Pak - bekannt als praktischer Getränkekarton für Milch und Säfte. Nur wenige wissen, was für ein riesiges Potenzial diese Verpackung auch für andere Lebensmittel hat. Besonders als klimafreundliche Alternative zu Konservendosen und Einweggläsern. Also höchste Zeit mehr zu erfahren über Tetra Recart®: eine nachhaltigere Kartonverpackung für die Konservenbranche. Mit Ihrem hohen Anteil an nachwachsenden Rohstoffen, der transporteffizienten Form, dem geringen Gewicht und der Recycelfähigkeit hat sie geringere Klimaauswirkungen als die Alternativen und ist ein neues Naturtalent im Supermarktregal.

DAS GEWISSEN KAUFT MIT

So vielfältig wie unsere Lebensmittel sind, so unterschiedlich sind sie verpackt. Dafür reicht ein Blick auf ein gut gefülltes Supermarktregal. Doch die Wahl kann schnell zur Qual werden. Eine weltweite Studie hat ergeben, dass mehr als die Hälfte der Verbraucher:innen auf umweltverträgliche Verpackungen achten. Doch was ist umweltfreundlich? Der Ketchup in der Plastikflasche? Die Suppe aus der Konservendose? Das Gemüse aus dem Einwegglas? Erschwerend kommt hinzu, dass es das gewünschte Produkt häufig nicht in der gewünschten Verpackung gibt.

DIE VERPACKUNG VON MORGEN: KLIMA-FREUNDLICH, GESUND UND SICHER

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Grund für die Kaufentscheidung. Aber nicht der einzige. Die Verbraucher:innen sehen einen engen Zusammenhang zwischen sicheren, gesunden und umweltfreundlichen Lebensmitteln. Bevorzugt werden Produkte, die "natürlich", "frisch" und "ohne Konservierungsstoffe" sind. Auch hier gehen Sicherheit und Gesundheit Hand in Hand: Für 54% sind sichere Lebensmittel auch gesunde Lebensmittel (Tetra Pak Index 2020). Besonders in Zeiten von Corona wird deutlich: ein zuverlässiger Lebensmittelschutz, sichere Verfügbarkeit frischer und natürlicher Produkte und lange Lagerfähigkeit sind gefragt denn je.

NEUARTIG NACHHALTIG

Tetra Pak geht ständig neue Wege, um den steigenden Ansprüchen des Marktes gerecht zu werden. Für Kunden und Verbraucher, die weiterhin sichere und nachhaltige Produkte wollen - und das verantwortungsbewusst. Die neueste Lösung: Tetra Recart®, die Kartonverpackung für die Konservenbranche. Der weltweit erste autoklavierbare Lebensmittelkarton ist eine klimafreundliche Verpackungsalternative für Lebensmittel, die normalerweise in Dosen oder Gläsern abgefüllt werden, wie etwa Gemüse, Fertiggerichte, Porridge, Suppen, Saucen und Tiernahrung.

Mit ihrer praktischen rechteckigen Form nutzt Tetra Recart® den wertvollen Platz im Regal optimal aus. Im Vergleich zu runden Lebensmittelverpackungen wie Dosen und Gläsern beansprucht Tetra Recart® hier ein gutes Drittel weniger Raum. Zudem lassen sich die praktischen Kartons zu attraktiven Produktdisplays gruppieren und fallen dem Verbraucher sofort ins Auge.

SCHMECKT AUCH DER NATUR

Auch Umwelt und Klima profitieren, denn die in Tetra Recart® verwendeten Holzfasern stammen aus verantwortungsvoll und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Die Klimaauswirkungen sind im Vergleich um 80% geringer als bei Dosen oder Gläsern.* Und da die Nachfrage der Verbraucher nach solchen nachhaltigen Alternativen wächst, sind auch Lebensmittelhersteller



zunehmend gefordert, Umweltbewusstsein nachzuweisen. Dass Verbundkartons ökologisch vorteilhaft sind, stellt das Heidelberger Ifeu-Institut fest: Dosen aus Metall seien im Vergleich in der Herstellung sehr energieaufwendig. Und für Gläser, für die es anders als bei Getränkeverpackungen kein Mehrwegsystem gibt, ist der Einschmelzprozess recht energieintensiv. Tetra Recart® sei hier mit rund 40% Energieersparnis über den gesamten Lebenszyklus deutlich im Vorteil.

CO₂-FUSSABDRUCK VERRINGERT

Aufgrund seiner Klimavorteile hat sich auch das Unternehmen HelloFresh, das Verbrauchern weltweit Lebensmittel ins Haus liefert, bei der Verpackung seiner Waren für Tetra Recart® entschieden. „Die Einführung des Tetra Recart-Kartons in unser Portfolio für nachhaltige Verpackungen hilft uns, unseren CO₂-Fußabdruck zudem durch eine verbesserte Logistikeffizienz zu verringern“, erläutert Jakob Schmidt, Senior Global Procurement Manager bei HelloFresh. Denn Tetra Recart-Verpackungen wiegen im Schnitt 60% weniger als Dosen, was Transportkosten und CO₂-Emissionen reduziert.

VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN

Schon heute gehen mehr als 75% der Getränkekartons in Deutschland ins Recycling. Tetra Pak geht weiter und

unterstützt den Bau innovativer Recycling-Anlagen, die künftig das Recycling aller Bestandteile von Lebensmittelkartons ermöglichen. Doch das Unternehmen ist noch lange nicht am Ziel und will Verpackungen herstellen, die ausschließlich aus nachwachsenden Rohstoffen bestehen, recycelbar und klimaneutral sind. Wer sich mit auf den Weg zur nachhaltigsten Lebensmittelverpackung der Welt machen will, ist herzlich eingeladen.

WIE KÖNNEN WIR EUCH HELFEN?

Ich freue mich, beim Food & Beverage Innovators Online Summit 2021 in meinem Talk und bei der Live-Q&A mit der Food-Innovations-Szene Einblicke in diese spannende Welt zu geben.

Ich bin auch für ein persönliches Gespräch erreichbar:

Martin Stebens
Senior Business Development Manager

Tel: +49 6146 59 213
Mob: +49 151 120 59 213
Email: Martin.Stebens@tetrapak.com

Weitere Infos auch auf: <https://www.tetrapak.com/de>

*Quelle: Life Cycle Assessment of food packaging - Europe 2017

5 Tipps, wie du als Startup einen Sog im LEH auslöst

Gastartikel von André Moll, Gründer und Geschäftsführer von Utry.me

Tausende neue Produkteinführungen scheitern innerhalb eines Jahres und kosten oft mehrere Millionen Euro. Eine Studie von Nielsen zeigt, dass zwei Drittel der neuen Produkte nicht einmal die Absatzmarke von 10.000 verkauften Einheiten erreichen. Zudem sind drei Viertel der Neueinführungen bereits nach dem ersten Jahr nicht mehr in den Regalen des Einzelhandels zu finden. Utry.me unterstützt Food-Startups bei der Markteinführung ihrer Produktneuheiten. Diese 5 Tipps sind Methoden aus der Praxis, die Gründer*innen nutzen können, um erfolgreich in den Markt einzutreten und einen Sog im LEH auszulösen.

TIPP NR. 1 – AUFMERKSAMKEIT ERREGEN

Bevor es ein Produkt überhaupt erst in den LEH schafft, muss es bekannt gemacht werden. Dabei ist es wichtig, auf Multi-Channel-Marketing zu setzen. Hierzu ist es unumgänglich, seine Kernzielgruppe zu kennen, was man beispielsweise durch Kundenbefragungen und -analysen herausfinden kann. Kennt man seine Zielpersonen kann man sie über diverse Marketingkanäle ansprechen und so eine Grundbekanntheit erzeugen. Eine eigene Website, Social Media oder aber auch Influencer-Marketing sind Channels, die sich auch junge Start-ups zu eigen machen können. Facebook kann sogar dabei behilflich sein, eine spezifische Zielgruppe festzulegen. Hinzu kommt das derzeit starke mediale Interesse an dem Thema Start-up, beispielsweise im TV. Es gilt aber auch, Aufmerksamkeit beim Konsumenten abseits von Instagram und Co zu schaffen. Die Teilnahme an Fachmessen kann dabei sehr behilflich sein. Dabei sind die Plätze normalerweise sehr begehrt und teuer. Man sollte sich also vorher Gedanken darüber machen, welche Messe zu meinem Produktprofil passt und welche Zielgruppe erreicht werden soll.

TIPP NR. 2 – PROBIERKONTAKTE GENERIEREN

Selbst die größte Aufmerksamkeit bringt einem Start-up nichts, wenn die Produkte trotzdem im Regal stehen bleiben. Und das passiert häufig, weil die Hürde eines ersten Probierkontaktes zu hoch ist. Im LEH greifen die Menschen viel zu oft zu den gleichen Produkten, nämlich die, die sie bereits einmal getestet und für gut empfunden haben. Viele Produkte bleiben dabei unentdeckt. Der Kunde in

Zentraleuropa neigt dazu, jede Woche die 40-50 gleichen Artikel im Supermarkt zu kaufen. In vielen Fällen sogar über mehrere Jahre hinweg immer die gleichen Produkte. Wie langweilig, wenn man bedenkt wie viele Produkte es eigentlich im Supermarkt gibt. Dies führt gleichzeitig zum Problem auf Markenseite. Die Wahrscheinlichkeit, dass ein unbekannter Artikel einfach mal so probiert wird, ist sehr gering. Daher gibt es das Sampling. Sampling dient dazu, Probierkontakte zu generieren.

Geht es um Probierkontakte gilt das Gesetz der großen Zahlen. Vor allem für FMCG Start-ups ist es wichtig die maximale Anzahl an Probierkontakten zu generieren. Dadurch können Hersteller zeigen, welche Neuentwicklungen in ihren Produktionsstätten entstanden sind.

TIPP NR. 3 – PULL-BASIERTE KONZEPTE

Es gibt zwei grundlegende Herangehensweisen, um seine Produkte an den Kunden zu bringen – Das Push- und das Pull-Prinzip. Der Königsweg ist dabei die Pull-Strategie! Wendet ein Unternehmen nämlich die Pull-Strategie an, versucht es seine Produkte direkt auf die Nachfrage der Kunden anzupassen und auszurichten. Der Hersteller baut also ein Image rund um sein Produkt oder seine Marke auf und steigert so den Bekanntheitsgrad. Dadurch übt der Verbraucher Druck auf den Handel aus, indem der Kunde nach dem Produkt fragt.

Hier kommt Utry.me ins Spiel! Utry.me ist ein Marketing- und Marktforschungstool, welches es FMCG-Herstellern

ermöglicht direkten Kundenzugang zu Produktneuheiten zu generieren. Damit wird die Hürde des Knüpfens eines Probierkontaktes überwunden. Utry.me kann für seine B2B-Partner eine unterstützende Funktion bei der Produkteinführung neuer FMCG-Produkte einnehmen. Im Utry.me Online-Shop werden Produktneuheiten aus den Bereichen Food, Beverage, Haushalt, Kosmetik und Tiernahrung angeboten, ohne dabei konkrete Preise zu listen. Das Produkt selbst wird somit in den Fokus gerückt, nicht der entsprechende Preis. Endkonsumenten wird durch diese Methode die Möglichkeit geboten, neue Produkte proaktiv und nach individuellen Interessen kennenzulernen. Der Pull-basierte Ansatz wird bei Utry.me durch ein Konzept generiert, welches ohne Abonnements realisiert wird. Endverbraucher können jeden Artikel einsehen und frei entscheiden, ob genügend Interesse für dieses Produkt besteht, um es zu kaufen.

TIPP NR. 4 – CLEVERE VERKAUFSAKTIONEN

Ist das Produkt in den Köpfen der Kunden angelangt und sind die ersten Probierkontakte bereits geknüpft, gilt es sich clevere Verkaufsaktionen auszudenken. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Einfallsslose Aktionen wie 10% auf das gesamte Sortiment sind dabei tabu! Je kreativer desto profitabler lautet hier die Devise. Besonders Rabattaktionen zu bestimmten Anlässen kommen beim Konsumenten gut an – und damit sind nicht Black Friday, Weihnachten und sonstige Feiertage gemeint, an denen jedes andere Unternehmen auch Angebote macht. Stattdessen lohnt es sich, einmal die Liste der kuriosesten Welttage zu durchstöbern, da findet sich sicher etwas ganz Individuelles!

TIPP NR. 5 – AUFBAU EINER COMMUNITY

Eine treue Community ist das A und O – z.B. in Form einer Fanpage auf Facebook oder in Form einer Gruppe. Community-Mitglieder können sich dort gegenseitig über ihre Erfahrungen austauschen und so einen Mehrwert erreichen. Das Gefühl, einer Gemeinschaft anzugehören, löst positive Emotionen aus, welche zu jeder Zeit mit dem Produkt oder der Marke in Verbindung gebracht werden. Gerade wenn ein Produkt neu auf dem Markt und noch unbekannt ist, lohnt es sich eine Plattform zu haben, auf der sich untereinander informiert werden kann. Zudem können Hersteller selbst in engem Kontakt mit ihrer Zielgruppe bleiben und das sehr kostengünstig bzw. sogar gratis.

BONUS: GRATIS GEWINNSPIELAKTION (WERT: 990€)

Gewinnspiele auf den Sozialen Medien sind eine Form, sich eine Community aufzubauen. Deshalb startet Utry.me im Rahmen des Summits eine GRATIS GEWINNSPIELAKTION und bietet teilnehmenden Start-ups die Möglichkeit ihre Community weiter auszubauen und dadurch ihre Reichweite enorm zu vergrößern.

Weitere Informationen diesbezüglich, klicke einfach hier: <https://www.UTRYME.COM/instagram-gewinnspiel/>

Viel Erfolg beim Erobern des LEH wünscht euch euer

André Moll
Gründer und Geschäftsführer von Utry.me
www.UTRYME.COM

„The best of juice“ – darum passen Kloster Kitchen und Eckes-Granini so gut zusammen

Interview mit Tim Berger, CEO Eckes-Granini & Mario Fürst, Gründer von Kloster Kitchen

Die Eckes-Granini Group GmbH hat im März 2021 eine Minderheitsbeteiligung (49 Prozent) am Ingwershot Start-up Curameo AG und ihrer Marke Kloster Kitchen erworben. Kloster Kitchen produziert Ingwershots mit echten Ingwerstückchen in Bio-Qualität. Die Nürnberger sind mit ihrem attraktiven Produktportfolio Vorreiter der neuen Getränkekategorie „Organic Power Drinks“. Die CEOs Tim Berger von Eckes-Granini und Mario Fürst von Kloster Kitchen sprechen im Interview darüber, warum die Kooperation ein „perfect match“ ist.

TIM, ECKES-GRANINI HAT SICH MIT 49 PROZENT AN DER CURAMEO AG UND IHRER MARKE KLOSTER KITCHEN BETEILIGT. WAS WAREN EURE BEWEGGRÜNDE?

Tim Berger: Das Interesse an Produkten wie Smoothies und Shots ist hoch und wird vor dem Hintergrund des Megatrends Gesundheit voraussichtlich auch weiterhin anhalten. Mit unserem Einstieg bei Kloster Kitchen wollen wir am zukünftigen Erfolg des Start-ups im Wachstumsmarkt der „Organic Power Drinks“ partizipieren. Dabei ist es für uns als Familienunternehmen mit langfristiger Perspektive wesentlich, Mario und sein Team als konstruktiver Partner auf seinem weiteren Weg bei der Erschließung neuer Märkte zu unterstützen. Wir wollen also mehr, als nur die reine Wachstumsfinanzierung bieten. Wir möchten Kloster Kitchen eine europäische Perspektive auf Wachstumsmärkte und -chancen erschließen. Mit unserer europaweiten Aufstellung können wir zusätzlich nachhaltige Vorteile eröffnen.

TIM, WAS HEISST FÜR EUCH STRATEGISCHE PARTNERSCHAFT AUF AUGENHÖHE KONKRET?

Tim Berger: Wenn wir Beteiligungen eingehen, ist es unsere Philosophie, dass unser Partner weitestgehende unternehmerische Freiheit behält. Wir vereinbaren individuelle und passgenaue Regeln für eine Partnerschaft

auf Augenhöhe. Daher sind wir auch nicht auf bestimmte Beteiligungsmodelle festgelegt, sondern entwickeln im Dialog maßgeschneiderte Strukturen. Sowohl Minderheits- als auch Mehrheitsbeteiligungen sind möglich. Wichtig ist uns, dass unsere Partnerunternehmen stets die bestmögliche Unterstützung erhalten, um sich optimal weiterzuentwickeln und ihre Innovationskraft ungebremst freizusetzen.

MARIO, ECKES-GRANINI HAT SICH MIT 49 PROZENT AN DER CURAMEO AG UND IHRER MARKE KLOSTER KITCHEN BETEILIGT. WAS WAREN EURE BEWEGGRÜNDE?

Mario Fürst: Als ich 2015 das Unternehmen gegründet habe, war ich ein Branchenfremder und hatte natürlich zu Beginn überhaupt kein Netzwerk in der Lebensmittelbranche. Heute erreichen wir unsere Zielgruppen über eine Multichannel-Vertriebsstrategie. Wir vertreiben unsere Produkte im klassischen Lebensmittel- und Getränkehandel. Digital fokussieren wir uns auf unseren Online-Shop und auf Online-Marktplätzen wie Amazon. Jetzt wollten wir den nächsten Schritt aufs internationale Parkett machen. Vergangene Angebote, darunter auch von großen Unternehmen, hatte ich bisher

immer abgelehnt. Zu unterschiedlich waren die Interessen. Das Angebot von Eckes-Granini hat uns aber überzeugt. Den Einstieg von Eckes-Granini sehe ich daher auch nicht als Verkauf, sondern als zukunftssträchtige, strategische Partnerschaft auf Augenhöhe.

MARIO, WAS HEISST FÜR EUCH STRATEGISCHE PARTNERSCHAFT AUF AUGENHÖHE KONKRET?

Mario Fürst: In der Praxis heißt das für uns, dass organisatorische Änderungen durch den Einstieg von Eckes-Granini nicht vorgesehen sind. Ebenso bleiben wir weiterhin operativ verantwortlich und treten auch in Zukunft unabhängig und eigenständig am Markt auf. Das war auch für Tim und sein Team vom ersten Gespräch an wichtig.

Eckes-Granini:
www.eckes-granini.com

Kloster Kitchen:
www.klosterkitchen.com



DIE RAKETEN

DIE RAKETEN sind Food-Startups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die erst 2020 auf den Markt kamen, aber bereits im Jahr 2020 über eine halbe Million Euro Umsatz erzielen konnten. Augen auf - hier sind vielleicht die Überieger von Morgen dabei!

QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

30%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: KETO On The Go Chocolate Bars

Kategorie: Süßwaren

Firma: Ketofabrik GmbH

Adresse: Auerspergstraße 12
A-5020 Salzburg

Webseite: ketofabrik.com

Gründer: Nicola Di Loreto, Dusan Milekic &
Slobodan Stojanovic

“

Wir sorgen für eine gesündere Welt, indem wir den Menschen den Einstieg in eine zuckerarme Ernährung erleichtern. Dafür bringen wir ketogene, natürliche und zuckerarme Produkte auf den Markt, die vor allem mit sündhaftem Geschmack überzeugen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Zutaten-Zusammenstellung, um ketogene-schokoladen Süßwaren herzustellen ist neuartig in der industriellen Produktion. Die Zielgruppe findet derzeit nichts Vergleichbares im stationären Handel. Wir ermöglichen das Naschen mit gutem Gewissen, aufgrund des niedrigen Kohlenhydrate- und Zuckeranteils, ohne dabei im Geschmack, Textur oder äußerlichen Erscheinungsbild zu enttäuschen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

KETO On The Go ist 100% natürlich, bringt die ideale Mischung aus hochwertigen Fetten und vollfertigen Kohlenhydraten und wird in Österreich hergestellt. So wie die Menschen, die dahinter stehen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Unser Auftritt bei der TV-Show 2 Minuten 2 Millionen und die Kassaplatzierung bei REWE, Billa, Bipa & Merkur.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen mindesten 5 weitere Produkte entwickeln und den deutschen Markt erobern.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Um Keto bekannter zu machen und unsere Vision zu erreichen, brauchen wir strategische Partner und Kapital um in Marketing, Vertrieb und Produktentwicklung zu investieren.

SHOP

Online: ketofabrik.com & amazon

Offline: REWE, Billa, Merkur, Bipa & Sutterlüty national. Edeka und Rewe regional, Tankstellen Österreich

Zertifikate: IFS & BRC, Trusted Shops

QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

75%

% ONLINE UMSATZ

1/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: el origen Bio-Chips aus Kochbanane und Maniok

Kategorie: Snacks

Firma: el origen food GmbH

Adresse: Körnerstraße 1
22301 Hamburg

Webseite: elorigenfood.com

Gründer: k.A.

“

Wir bringen euch ein neues, super leckeres Geschmackserlebnis und ein Stück Lebensgefühl aus Lateinamerika nach Europa.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir können mit unserem Produktsortiment in Lateinamerika viel bewegen: Für die Produktion unserer Bio-Chips arbeiten wir direkt mit Kleinbauern in Kooperativen in Ecuador zusammen und unterstützen sie beim ökologischen Anbau der Rohstoffe – das Land gehört den Farmer*innen dabei selber und sie müssen es nicht von großen Konzernen pachten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Bio-Kochbananen und unser Bio-Maniok werden ökologisch angebaut – also ganz ohne Pestizide mit dem Anspruch die Bodenproduktivität zu erhalten und im Einklang mit der Natur zu agieren. Pestizide aus der konventionellen Landwirtschaft gelangen oft ins Grundwasser, gefährden so Umwelt und Gesundheit und bedrohen die Ökosysteme unserer Erde.

Durch unsere Nachfrage fördern wir den Ausbau der biologischen Landwirtschaft und helfen dabei, die Amazonasregion mit Respekt zu behandeln.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Starker Ausbau unserer Listungen, Food Food Award 2020, red dot award 2020.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Flächendeckend in D/A/CH gelistet sein, zwei weitere Produkte erfolgreich am Markt platziert haben.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Kontakte und Netzwerk.

SHOP

Online: Eigener Webshop, Amazon und z.B. bei Rossmann online

Offline: Alnatura Deutschland, dm Österreich, Müller Drogerie, Rossmann, denn's, V-Markt, Reformstark Martin, Müller Reformhaus, Alnatura Schweiz, Bio Company, Rewe Süd, Budnikowsky, bei vielen Biohändlern

Zertifikate: Bio, BRC, direct trade

QUICK FACTS

1m+

UMSATZ 2020

3m+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

1/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Bio-Suppen
Kategorie:	Bio-Suppen, Bio-Aufstriche, Bio-Pestos aus geretteten Rohstoffen/Ressourcen
Firma:	DÖRRWERK GmbH
Adresse:	Im Marienpark 22 12107 Berlin
Webseite:	rettergut.de
Gründer:	Stefan und Philipp Prechtner

“

Wir retten Lebensmittel und möchten durch unseren Impact zum nachhaltigen Konsumwandel beitragen

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir verarbeiten gerettetes Obst & Gemüse. Im Gegensatz zur Industrie bezahlen wir für krumme Ware und B-Warenströme einen fairen Preis, damit es bei den Landwirten zu keinem Ertragsausfall kommt. Darüber hinaus spenden wir pro verkauften Artikel an einen nachhaltigen Förderverein, um nicht nur am Anfang der Wertschöpfungskette gegen FoodWaste vorzugehen, sondern auch im privaten Haushalt. Mit unserer Spendenabgabe supporten wir über 400 Kita's und Grundschulen, damit die nächste Generation ein nachhaltiges Bewusstsein für Lebensmittel schafft.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Alle Artikel sind nicht nur nachhaltig, sondern schmecken einfach super lecker!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Distribution in über 5000 Filialen, über 150 Tonnen Lebensmittel im ersten Jahr nach Markenlaunch gerettet und einen fünfstelligen Betrag an den Förderverein gespendet.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Distribution in über 15.000 Filialen im DACH-RAUM. Die geretteten Mengen und Spendenabgaben mindestens verdreifachen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Handelspartner, Markenbotschafter/Influencer für mehr mediale online und offline Reichweite. Darüber hinaus suchen wir leistungsstarke Produktionspartner.

SHOP

Online:	www.doerrwerk.de
Offline:	Rossmann, Edeka, Rewe, Hit, Kaufland, Basic, Alnatura, VollCorner, Wasgau, Erdkorn, LPG, etc.
Zertifikate:	BIO + IFS zertifiziert

Social Distillery



QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Quarantini Social Dry Gin

Kategorie: Gin, Spirituosen

Firma: Social Distillery

Adresse: Brönnerstraße 9
60313 Frankfurt

Webseite: socialdrygin.org

Gründer: Boris Markic

“

Mit jedem Verkauf spenden wir einen Betrag oder eine Leistung. Aktuell 5€ pro Flasche an die Gastronomie und kleine Händler in der Corona-Krise.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Quarantini ist der erste DTC Gin, der komplett remote im 1. Lockdown entwickelt wurde. Das innovative ist der soziale Charakter im Produkt selbst, der fest in unserer DNA verwurzelt ist.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Das Design, die Story, der Geschmack. Wir haben zudem am 1.12. auch eine alkoholfreie Variante, den Quarantini Virgin, gelauncht.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben im 1. Lockdown in nur 3 Wochen den Quarantini Gin von der Idee bis zum Produktlaunch geführt und waren über Nacht ausverkauft. Bisher kamen fast 100.000€ an Spenden für die Gastronomie und kleine Händler in der Krise zusammen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen den Quarantini national im LEH platzieren sowie unseren DTC noch stärker skalieren als bisher.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Einen Investor, der uns hilft den LEH zu erobern. Und einen passionierten Co-Founder, der mit einsteigen möchte.

SHOP

Online: Eigener Webshop, Amazon, Foodist, Tastillery, div. Onlinehändler

Offline: National bei div. Wein- & Spirituosenhändler und Concept Stores sowie regional in Frankfurt/RheinMain bei privaten Edeka

Zertifikate: Wir haben den Mixology Award für soziales Engagement gewonnen.

DIE GROSSEN

DIE GROSSEN sind Food-Startups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die in den Jahren 2018 oder 2019 auf den Markt kamen, und im Jahr 2020 bereits über eine halbe Million Euro Umsatz erreichen konnten. Entdecke junge Marken und Gründer-Teams, die auf dem Weg zum Durchbruch sind!

Fairment



QUICK FACTS

3m+

UMSATZ 2020

3m+

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Fermentations Starter Kit
Kategorie:	Fermentierte, Probiotische Lebensmittel
Firma:	Fairment GmbH
Adresse:	Pankstraße 8, Haus G, 13127 Berlin
Webseite:	fairment.de
Gründer:	Leon Benedens, Paul Seelhorst

“

Unsere Mission ist es, dass alle Menschen erkennen, dass ein natürliches Leben zu mehr Lebensfreude führt. Wir möchten Menschen dazu anregen, sich mit ihrer Ernährung auseinanderzusetzen und sie inspirieren, ihre eigenen gesunden und probiotischen Lebensmittel auf einfache Weise selber herzustellen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser Fermentations Starter Kit macht aus stinknormalem Gemüse lebendige Superfoods. Gemüse milchsauer zu vergären ist eine einfache und umweltfreundliche Methode, um saisonales Gemüse auf natürliche Art und Weise haltbar zu machen und aufzuwerten. Im Gegensatz zu Verfahren wie Pasteurisation/Einkochen werden hierbei keine Konservierungsstoffe, Strom oder Kühlung benötigt. Die vielen fleißigen Mikroben verdauen das Gemüse vor und machen es somit bekömmlicher für uns. Es enthält zudem einzigartige Aromen, natürliche Hefen und Bakterien und jede Menge wichtige Nährstoffe.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Mit unserem Fermentations Starter Kit kann nahezu unendlich viel Gemüse fermentiert werden. Es enthält neben dem Zubehör jede Menge Tipps, Tricks und Rezepte, um die eigene Küche zur Kulturmetropole zu machen. Der Gratis Zugang zur Fairment Online Akademie bietet außerdem hilfreiche Videos und Wissen rund um die Welt der Fermentation.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der Launch der Sauerteig Kategorie war ein sehr großer Schritt in 2020. Unser ProduktBROTfolio ist nun um einiges reicher und viele Küchen sind zur Backstube geworden.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 eröffnen wir Deutschlands erste inklusive Kulturenbrauerei. Ein Ort, an dem Vielfalt und ein inklusives Miteinander gelebt und gefördert werden. Zusammen mit den Delphin-Werkstätten des SkF e.V. Berlin bieten wir nun noch mehr bunte und abwechslungsreiche Arbeitsfelder für Menschen mit und ohne Handicap.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Spannend für uns sind "Healthy Product" Investoren, Vertriebskontakte und natürlich jeder, der etwas dazu beitragen möchte, unsere Idee, Mission und Werte zu verbreiten.

4.-6. MAI
TICKETS
JETZT VERFÜGBAR

FOOD & BEVERAGE INNOVATORS
ONLINE SUMMIT 2021

2021
SPEAKER
HIGHLIGHT



FAIRMMENT
Leon Benedens, Gründer

Marketing-Strategien, um es auch ohne Investoren und LEH auf 10 Millionen Umsatz zu schaffen

SHOP

Online:	Eigener Webshop, Amazon, Avocadostore, Real
Offline:	nicht offline
Zertifikate:	Wir legen sehr großen Wert auf hochwertige Zutaten. Alle unsere Produkte sind zu 100% biozertifiziert. Zudem sind alle unsere Produkte und Fairment als Unternehmen klimaneutral. Von Anfang an kooperieren wir zudem mit den Delphin-Werkstätten: Einer Berliner Einrichtung für Menschen mit Handicap. Dort wird jedes Produkt liebevoll von Hand konfektioniert, verpackt und versendet.

SD Sugar Daddies



QUICK FACTS

3m+

UMSATZ 2020

3m+

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Cookie Bros.
Kategorie:	MoPro, Tk
Firma:	SD Sugar Daddies GmbH
Adresse:	Im Rauland 132-134 50127 Bergheim
Webseite:	cookiebros.de o-mochi.de
Gründer:	Mark Mühürçüoglu, Paul Richrath

“

Sugar Daddies – innovative Produkte, geiler SHIT! Bei den Sugar Daddies aus Köln ist der Name Programm. Das Unternehmen steht für innovative, moderne und leckere Foodtrends. Mit ihren beiden Brands, Cookie Bros. - Keksteig zum Naschen und O-MOCHI Eiscreme, haben die Gründer innerhalb kürzester Zeit zwei neuartige Süßspeisen am Markt platzieren können. Weitere werden folgen!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Cookie Bros. ist ein Keksteig zum Sofortverzehr – ganz ohne Bauchschmerzen und schlechtes Gewissen. Die Gründer wollen mit ihrem Produkt Kindheitsträume wahr werden lassen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Cookie Bros. hat es im Jahr 2020 zur absoluten Lovebrand und zum must have eines jeden TikTok Users geschafft. Mittlerweile kann man stolz behaupten eine Community von über 300k Menschen auf den sozialen Medien aufgebaut zu haben. Was früher das Ü-Ei war, ist heute der kleine Becher mit dem goldenen Deckel.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die nationalen Listungen bei allen erdenklichen Handelspartnern und der sensationelle Erfolg auf TikTok und Instagram, der uns nachhaltig zur Etablierung verholfen hat

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Expansion ins nähere Ausland und der Ausbau der Produktpalette.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind rundum zufrieden. Jeder darf sich gerne melden, aber wir sind nicht speziell auf der Suche nach einer bestimmten Art von Person oder Unternehmung.

SHOP

Online:	nicht online, außer bei REWE, Gorillas und den anderen Händlern. Aber kein eigener Onlinehandel.
Offline:	REWE, EDEKA, Kaufland, Hit, Metro, Penny, Netto, tegut, Aral
Zertifikate:	Keine Zertifikate, aber nur beste Zutaten

NOMOO

NOMOO

QUICK FACTS

1m+

UMSATZ 2020

3m+

UMSATZ 2021

k.A.

% ONLINE UMSATZ

6/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: NOMOO Eis

Kategorie: Pflanzliches Bio-Speiseeis

Firma: NRDS GmbH

Adresse: Hospeltstraße 32
50825 Köln

Webseite: nomoo.de

Gründer: Rebecca Göckel, Jan Grabow

“

Mit NOMOO Eis zeigen wir, dass ein herausragender Geschmack und ein ganzheitlich nachhaltiger Ansatz kein Entweder-oder sein müssen. So machen wir verantwortungsvollen Konsum attraktiv und leisten einen Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

NOMOO Eis ist lecker, pflanzlich und gesünder sowie die erste deutsche Eismarke, die seit jeher pflanzliches Eis produziert.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir sind das erste pflanzliche Eis, das auch Nicht-Veganern schmeckt. Kunden lieben NOMOO Eis für seinen intensiven Geschmack, die natürliche und schlanke Zutatenliste, sowie die Bio-Rezeptur, die mit weniger Zucker daherkommt.

Die Eisbecher sind plastikfrei sowie biologisch abbaubar und das gesamte Unternehmen gleicht seinen kompletten CO₂ Fußabdruck um das Doppelte aus, indem es sich an einem Regenwaldschutz-Projekt in Brasilien beteiligt. NOMOO ist somit klimapositiv.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir konnten unsere Distribution auf über 1500 Supermärkte ausweiten und haben mehr als eine halbe Million Eisbecher verkauft.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Unser Ziel ist eine erfolgreiche Expansion in die Länder Schweiz und Österreich sowie der Ausbau des eigenen Online-Shops.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

#sales #brandawareness #journalism

4.-6. MAI
TICKETS
JETZT VERFÜGBAR

FOOD & BEVERAGE INNOVATORS
ONLINE SUMMIT 2021

2021
SPEAKER
HIGHLIGHT

NOMOO

NOMOO
Jan Grabow, Gründer

Erfolgs-Tipps für Startups mit TK-Produkten.
Authentische Nachhaltigkeit: 5 Tipps für grüne Marken.

SHOP

Online: Über den eigenen Online-Shop

Offline: Alnatura, denns Biomärkte NRW, ausgewählte REWE und EDEKA Märkte, Metro, Erdkorn, Basic, Vollcorner uvm. - einfach in NOMOOs Storefinder reinschauen

Zertifikate: Bio-Zertifikat, IFS Food



QUICK FACTS

1m+

UMSATZ 2020

3m+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

4/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Bio Fertiggerichte
Kategorie:	Organic Food
Firma:	Löwenanteil GmbH
Adresse:	Emsstraße 18 26135 Oldenburg
Webseite:	loewenanteil.com
Gründer:	Robin Redelfs, Thomas Kley

“

Wir glauben an gesunde Ernährung. Mit Löwenanteil wollen wir gesunde Ernährung im Alltag so einfach wie nur möglich machen, ohne Stress und Aufwand.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unsere Gerichte sind echte Problemlöser. Mit einer Kombination aus kompromissloser Qualität, sättigender Quantität und kundenfreundlicher Convenience ist es uns gelungen, die gesunde Ernährung im Alltag so einfach und stressfrei wie möglich zu gestalten. Ausgewogene Nährwerte mit hohem Proteinanteil, Lebensmittel in Bio Qualität und jedes Gericht ist in 3 Minuten fertig.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die Rezepte haben wir mit einem Bio Spitzenkoch entwickelt, zudem werden unsere Bio Gerichte im Glas geliefert, nicht in Plastik verpackt.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

30.000 zufriedene Kunden, deren Alltag wir mit Löwenanteil stressfreier machen konnten.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Die Vergrößerung unseres Angebots steht 2021 im Fokus.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen immer nach spannenden Ergänzungen für unser Team und Partnern, die gemeinsam mit uns die Vision hinter Löwenanteil Realität werden lassen wollen.

SHOP

Online:	Eigener Webshop
Offline:	nicht offline
Zertifikate:	Bio Zertifizierung

ahead



QUICK FACTS

1m+

UMSATZ 2020

3m+

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Achieve

Kategorie: Nahrungsergänzung

Firma: ahead

Adresse: Röntgenstraße 24
22335 Hamburg

Webseite: ahead-nutrition.com

Gründer: Johannes Sörensen, Philip
Brohlburg

“

ahead hilft dir dabei, in allen Phasen des Tages deine Bestform abzurufen. Durch eine Kombination aus studienbasierten Nährstoff-Konzepten und einfach umsetzbaren Biohacking-Routinen unterstützen wir dich dabei, deine Performance- und Gesundheitsziele zu erreichen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der Achieve Bar ist der ideale Snack für den Nachmittag. Er verbindet sündhaft leckeren Geschmack mit gesunden Inhaltsstoffen. Der Riegel liefert nachhaltige ketogene Energie und enthält nur 1,9g Zucker. Die Energie liefern hochwertige Fette aus Kokosflocken, Kakaonibs und MCT-C8 Pulver.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Er schmeckt so lecker wie die Schokoriegel aus unserer Kindheit. #CleanEnergyDirtyTaste

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Entwicklung des Achieve Bar, launch eines Digitalen Coaches auf der ahead-Website und erfolgreicher Pitch bei 2M2M mit Startup-Ticket-Deal und Listung in über 1.500 Rewe Filialen (Bipa, Billa, Merkur).

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Produkte und Marke erfolgreich im stationären Handel etablieren. Den erfolgreichen Abschluss der Series A Finanzierungsrunde.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen einen Investor, der uns nicht nur finanziell, sondern auch mit seinem Know-How im eCommerce Bereich unterstützt. Natürlich möchten wir auch unser Team mit Menschen ausbauen, die den Drive haben, uns nach vorne zu bringen und Teil unserer Mission zu werden.

SHOP

Online: eigener Webshop, amazon

Offline: Aktuell in Österreich in verschiedenen BIPA und BILLA Filialen (1500+ Filialen REWE Österreich) und bei Budni in Deutschland

Zertifikate: IFS & BRC Global Standards, Made in Austria



QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

4/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>JoyBräu - Das Proteinbier</u>
Kategorie:	<u>Functional Beer, Funktionale Getränke, Gesunde Snacks (Ready-to-drink), Veganes Protein</u>
Firma:	<u>JoyBräu GmbH</u>
Adresse:	<u>Doormannsweg 43 20259 Hamburg</u>
Webseite:	<u>joybraeu.de</u>
Gründer:	<u>Tristan Brümmer, Erik Dimter</u>

“

***JoyBräu macht gesunde Ernährung
lecker, einfach und Spaßig!***

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Das weltweit erste alkoholfreie Bier mit hohem Proteingehalt. Kalorien- und zuckerarm ist JoyBräu die perfekte Erfrischung zur Regeneration nach einem aktiven Tag. Patentierte Brauereitechnologie trifft international prämierten Geschmack.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Weltweit einzigartig, hoher Proteingehalt, 100% natürlich gebraut in Deutschland, ohne künstliche Zusätze, kalorien- und zuckerarm, reich an BCAA

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

JoyBräu hat sich, trotz des Proteingehalts, in mehreren internationalen Bier-Wettbewerben gegen hunderte herkömmliche Biere als eines der leckersten alkoholfreien Biere weltweit behaupten können und Goldmedaillen erhalten.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wird für JoyBräu das Jahr der Produktinnovationen. Mit mehreren weltweit einzigartigen neuen Sorten wird die Produktkategorie "Functional Beer" weiter mit Leben gefüllt.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Die Etablierung einer komplett neuen Produktkategorie ist mit unzähligen Herausforderungen verbunden und wir lieben es, von erfahrenen Mentoren zu lernen und unser Geschäftsmodell täglich erneut auf den Prüfstand zu stellen.

4.-6. MAI
TICKETS
JETZT VERFÜGBAR

JOY BRÄU
Tristan Brümmer, Gründer

Raus aus der Nische durch Marken-Relaunch.
Und: Mit Getränken erfolgreich im eCommerce.

2021
SPEAKER
HIGHLIGHT

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop, Amazon</u>
Offline:	<u>REWE Nord, EDEKA Nord</u>
Zertifikate:	<u>IFS Food, Vegan, HACCP</u>

HANS Brainfood



QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

30%

% ONLINE UMSATZ

1/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>HANS Bio-Hanfriegel</u>
Kategorie:	<u>Lebensmittel, Hanf, CBD</u>
Firma:	<u>HANS Brainfood GmbH</u>
Adresse:	<u>Obermünsterstraße 3</u> <u>93047 Regensburg</u>
Webseite:	<u>hans-brainfood.de</u>
Gründer:	<u>Isabella Voit, Matthias Coufal,</u> <u>Jakob Graf</u>



Wir entwickeln nachhaltige Lebensmittel und sind die wohl bekannteste Hanf-Marke Deutschlands. Wir legen Wert auf regionale Rohstoffe, deswegen haben wir sogar eigene Hanffelder! Damit tun wir nicht nur den Menschen von heute, sondern auch der Umwelt von morgen etwas Gutes!



Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Ein Riegel aus nur 2 Zutaten: Hanfsamen und Honig! Richtig lecker und randvoll mit Omega-3, Eisen, Magnesium, B-Vitaminen und pflanzlichem Eiweiß - also echtes natürliches Brainfood!

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir produzieren unseren Hanf selbst und mit regionalen Partnern auf unseren eigenen Hanffeldern! Dadurch binden wir auf unseren Feldern 2.000 Tonnen CO₂ pro Jahr und davon 1.000 Tonnen langfristig im Boden! Das sind 5 Millionen Kilometer Fahrtstrecke mit einem PKW!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Durch die widrigen Umstände haben wir uns auf das Online-Business konzentriert und sind dort um 500% gewachsen!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Weitere Listungen im Handel und Internationalisierung

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop, Amazon, real.de, Rossmann Online</u>
Offline:	<u>denn's, basic (DE & AT) - EDEKA, REWE (regional) - INTERSPAR, BIPA (AT)</u>
Zertifikate:	<u>Bio-Siegel, IFS-Zertifikat</u>

BenFit-Nutrition

BenFit

QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

10/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: High-Protein Bagels

Kategorie: High-Protein Food

Firma: BenFit-Nutrition GmbH

Adresse: Collenbachstraße 39
40476 Düsseldorf

Webseite: getbenfit.com

Gründer: Benjamin Jakob

“

**BenFit steht für mehr als
Lebensmittel und bietet gesunde
Substitutionsprodukte im Bereich
Glutenfrei, Bio, Vegan und High-
Protein.**

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Bisher gab es gesunde helle Backwaren mit Mehrwert nicht. BenFit hat diesen Bereich 2018 revolutioniert und erstmals Backwaren wie Bagels, Laugenstangen und Toast mit Mehrwert versehen. Heute vertrauen uns Profis der NFL, Olympioniken und sogar der SV Werder Bremen als offizieller Partner!

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Es ist das erste und einzige Produkt auf dem Markt, das Glutenfrei und High-Protein verbindet. Dies funktioniert normalerweise nicht!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Ganz klar Corona und der damit verbundene Fokus auf Onlineversand. Umsatzsteigerung um 2500% in einem Jahr!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

BenFit EATS weiter wachsen zu lassen, neue Produkte zu launchen und weitere Platzierungskanäle zu generieren.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Weitere Investoren, strategische Partner, Kooperationspartner.

SHOP

Online: Webshop, Amazon, Edeka, HIT, Famila etc.

Offline: Edeka, Famila, HIT

Zertifikate: IFS Zertifikate

QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

7/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Jahreserntevertrag für bioveganes Gemüse
Kategorie:	Biovegane Gemüsebox
Firma:	PlantAge eG
Adresse:	Müllroser Chaussee 76c 15236 Frankfurt (Oder)
Webseite:	plantage.farm
Gründer:	Judith Ruland und Frederik Henn

“

*Biovegane Landwirtschaft zum
allgemeinen Standard zu erheben.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

PlantAge baut biovegan an, d.h. ohne tierische Dünger wie Mist, Gülle, Hornmehl und Schlachtabfälle. Als Genossenschaft gehört der Betrieb den Mitarbeiter:innen und den Kund:innen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir schaffen einen Marktplatz für biovegan angebaute Lebensmittel.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Das Wachstum um 100% übertroffen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Der Launch eines Online Shops.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Landwirt:innen die biovegane Lebensmittel produzieren möchten aber noch keine Vertriebswege haben.

SHOP

Online:	www.plantage.farm und www.plantage.shop
Offline:	<u>nur online</u>
Zertifikate:	<u>EU-Bio zertifiziert</u>



QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: AlpenPower Bio Whey Protein Vanille

Kategorie: Bio Sportnahrung & Functional Food

Firma: ALPENPOWER

Adresse: Kenzianweg 8 A-4780 Schärding

Webseite: alpenpower.com

Gründer: DI Patrick Kobler, DI Philip Kobler

“

Die qualitativ hochwertigsten Produkte in Bio-Qualität zu entwickeln, ohne künstliche Zusatzstoffe oder Süßstoffe. Qualität heißt für uns Natürlichkeit und darum setzen wir ausschließlich auf natürliche, ökologisch nachhaltige Rohstoffe.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Bio Protein aus bester Alpenmilch ohne künstliche Zusatzstoffe oder Süßstoffe. 100% natürlich.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Hergestellt in Österreich.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Mit Dominik Landertinger (ehm. Profi-Biathlet) konnten wir einen prominenten Markenbotschafter gewinnen, der bereits noch in seiner aktiven Karriere auf unsere Produkte zurückgegriffen hat.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir planen neue innovative Produkte auf den Markt zu bringen, die es so noch nicht gibt.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind auf der Suche nach einem passenden Investor, der uns mit Knowhow und Smart Capital unterstützt.

SHOP

Online: eigener Webshop, amazon, shopping, myproduct

Offline: dm Österreich

Zertifikate: Bio Zertifizierung



QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

3/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Power Cake

Kategorie: Haferriegel

Firma: Foodtastic

Adresse: Im Mediapark 5
50670 Köln

Webseite: foodtastic.shop

Gründer: Pascal Chimenti

“

We create fantastic food. Wir bieten Menschen eine Auswahl an funktionellen Lebensmitteln an, die so vielseitig ist wie ihr Lebensstil.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir sind nicht die Ersten, aber dafür haben wir den GRÖSSTEN... Haferriegel auf dem Markt. Handgemacht, sättigend und äußerst saftig.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Start des LEH Vertriebs und Akquise von über 250 Filialen im ersten Jahr

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Starke Expansion im LEH Geschäft

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online: Amazon, ebay, eigener Online Shop

Offline: 200+ EDEKA Filialen, 50+ REWE Filialen und 10+ BUDNI Filialen

Zertifikate: BRC im Audit

QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

99%

% ONLINE UMSATZ

7/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: vitasation SHAPE.

Kategorie: Functional Food

Firma: UppLab GmbH

Adresse: Holzstraße 2
40221 Düsseldorf

Webseite: vitasation.de

Gründer: Harry Maurer, Serkan Kurnaz,
Waldemar Hein

“

***Wir definieren den Konsum von
Nahrungsergänzungsmitteln neu, um
alltagstaugliche Lösungen zu bieten
und so die Menschheit ein Stück
gesünder zu machen.***

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Kombination aus Darreichungsform und wissenschaftlich fundierten Inhaltsstoffen ist state of the art. Es ist jetzt möglich, einen köstlichen Kaffee zu genießen und dabei seiner Verdauung und dem Stoffwechsel etwas Gutes zu tun.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir nutzen biologisch vollständig abbaubare Kaffee kapseln. Die schöne ökologische Verpackung stellt man sich gerne in die Küche, anstatt sie hinten im Schrank zu verstecken.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben uns für den exklusiven und vom BMWi unterstützten German Accelerator sowie Amazon Launchpad qualifiziert.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir werden 2 neue Produkte launchen, auf die sich die Gesundheit unserer Kunden jetzt schon freuen kann. Mit Amazon Launchpad werden wir neue Länder in Europa erobern. Zudem fiebern wir gespannt der Expansion nach Südostasien entgegen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir würden uns über weitere Investoren mit Expertise im Bereich Food, Supplements und eCommerce freuen. Neue Teammitglieder sind auch immer gerne gesehen, besonders für Social Media & Performance Marketing.

SHOP

Online: Eigener Webshop, Amazon

Offline: Apotheken

Zertifikate: Alle gängigen Standards werden erfüllt oder übertroffen.

Wüdian



QUICK FACTS

500k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

2%

% ONLINE UMSATZ

11/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Wüdian</u>
Kategorie:	<u>100% frei lebendes Wild aus Österreich</u>
Firma:	<u>Wüdian GmbH</u>
Adresse:	<u>Weiersfelden Nr. 90 A-4272 Weiersfelden</u>
Webseite:	<u>wuedian.at</u>
Gründer:	<u>Daniel Hold , Jörg Neuhauser</u>

“

Wir wollen zum Wertewandel im Markt animieren. Der Großteil von unserem frei lebenden Wild geht in den Export. Diese Wertschöpfung vom natürlichsten und stressfreien Fleisch-Rohstoff wollen wir für uns nutzen und das ganze auch noch CO₂-neutral. Wild ist das einzige Tier mit artgerechter Haltung.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der Wüdian ist echt und wild. Er verbindet die Leidenschaft zur Natur, die ehrliche Jagd und die Lust an natürlichen Lebensmitteln.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wüdian ist in erster Linie ein unverkennbares Geschmackserlebnis. Ein Produkt der Superlative. Zart und würzig. Aus der Natur, aus dem Wald. Ehrlich, erdig, mit Ecken und Kanten. So wie das Leben auch.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Investition in eine Verpackungsanlage die 70% weniger Kunststoff verwendet als herkömmliche Fleischverpackungen und die damit verbundene Präsenz in ca. 600 Märkten mit nationaler Listung.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

3 Ziele: Wir werden das “Nose2Tail” Prinzip verbessern. 1. Wir haben etliche neue Artikel zur Ausrollung entwickelt. 2. Wird eine neue Linie für Tiernahrung präsentiert. 3. Investieren wir in einem Onlineshop und in einer Logistiklösung.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Logistikpartner die in der Lage sind, Ware tiefgekühlt, gekühlt und trocken zu lagern und für den B2B und B2C Markt zu kommissionieren.

SHOP

Online:	<u>Piccantino, MyProduct, Bauernladen</u>
Offline:	<u>Merkur, Billa, Maximarkt, Unimarkt, Spar</u>
Zertifikate:	<u>Wüdian ist ein Gütesiegel für sich, für 100% frei lebendes Wild aus Österreich.</u>

DIE NEUEN

DIE NEUEN sind Food-Startups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die im Januar 2020 oder danach auf den Markt kamen. Hier findest du viele Marken, Ideen und Konzepte, die du noch nicht kanntest. Wir wünschen dir eine spannende Entdeckungsreise!

Brasserie 28

28

QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

2/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: 28 Low Carb Craft Bier

Kategorie: Craft Bier & Hard Seltzer

Firma: Brasserie 28 GmbH

Adresse: Währingerstrasse 2-4/1/48
A-1090 Wien

Webseite: brasserie28.at

Gründer: k.A.

“

Low Carb Bier und Hard Seltzer in unseren Bar- und Restaurantkonzepten weltweit anzubieten. Lokal und frisch gebraut mit kurzen Transportwegen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir haben 24-45% weniger Kalorien als herkömmliche Biere und sind nahezu zuckerfrei. Weiters haben wir glutenfreie Biere und auch Low Carb Hard Seltzer.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Vegan, keine Geschmacksverstärker, keine Frabstoffe, keine Konservierungsmittel. Sehr lange haltbar wegen des geringen oder keinen Restzuckers.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Listung bei Del Fabro & Kolarik österreichweit.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Eröffnung eines eigenen Flagship Restaurants

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen strategische Partner im Brauwesen, HoReCa Bereich, sowie stille Teilhaber, private Investoren durch verschiedene Investmentmöglichkeiten (Wandeldarlehen, Darlehen oder Anteilspartnerschaften)

SHOP

Online: eigener Webshop, Beertasting.com, Amazon,

Offline: Bierothek Wien, DelFabro&Kolarik

Zertifikate: 1 Bio Bier

EASIP Drinks

EASIP

QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

85%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: EASIP FIELDS

Kategorie: Alkoholfreie Destillate

Firma: EASIP Drinks

Adresse: Storkower Strasse 115a
10407 Berlin

Webseite: easipdrinks.com

Gründer: k.A.

“

Wir schaffen besondere alkoholfreie
Trinkmomente für eine bewusste
Trinkkultur.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Mit Hilfe von Destillation haben wir ein neuartiges Getränk mit komplexem Geschmacksprofil geschaffen, mit dem man sich einfach alkoholfreie Longdrinks und Cocktails mixen kann.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

EASIP ist nicht nur alkoholfrei, sondern auch zuckerfrei und ohne kuenstliche Aromen und einfach lecker.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben während des Ausbruchs der Corona-Pandemie unser Produkt auf den Markt gebracht. Die Produktion und der Verkauf der ersten Charge sowie einige Listungen und Auszeichnungen sind wichtige Meilensteine, die wir in 2020 erreicht haben.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen in 2021 wichtige Listungen im LEH in DACH erzielen. Eine Finanzierungsrunde soll uns dabei helfen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen nach Branchenexperten, die uns als Investoren oder (Distributions-)Partner unterstuetzen und mit uns alkoholfreie Trinkmomente schaffen.

SHOP

Online: www.easipdrinks.com, tastillery, foodist

Offline: Kadewe, Kaefer und ausgewählte Spirituosenhändler und Concept Stores

Zertifikate: EASIP Fields ist mit der Goldmedaille der Global Spirits Masters fuer die Kategorie alkoholfrei ausgezeichnet worden.

UNMILK



QUICK FACTS

100k+

1m+

25%

9/20

INFO

Produktname: UNMILK Pflanzliche Protein-Drinks

Kategorie: Vegan, Milchalternativen, Protein

Firma: UNMILK GmbH

Adresse: Am Born 6b
22765 Hamburg

Webseite: unmilk.com

Gründer: Jennifer Schäfer

“

Wir wollen Plant Based zum neuen Standard - und Kuhmilch zur Alternative machen!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die ersten Protein-Drinks, die zu 100% vegan sind, ohne Allergene, Zuckerzusätze oder Süßungsmittel auskommen - und dabei auch noch mega lecker sind.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Glutenfreier Hafer, 20g Protein, Vitamin D & B12, Calcium

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben unser erstes Produkt gelauncht und unmittelbar eine nationale Listung erhalten.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir werden unser zweites Produkt launchen sowie weitere Handelspartner für uns gewinnen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen weitere Handels- und Kooperationspartner, Mitarbeiter und Investoren, die uns auf unserer Mission unterstützen!

SHOP

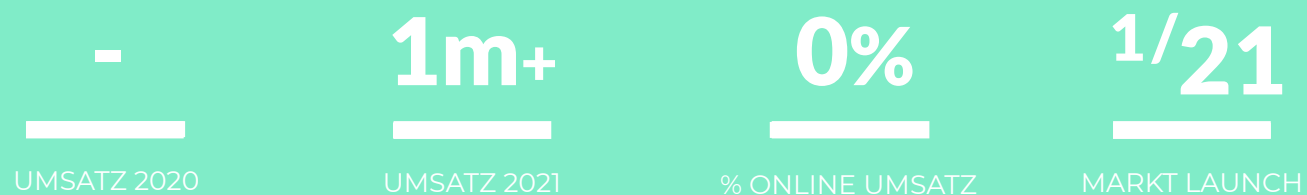
Online: Eigener Webshop

Offline: Rossmann national, Globus

Zertifikate: k.A.



QUICK FACTS



INFO

Produktname: das HOESCH Beste, Phoenix Liköre, xclusive.kitchen, West Bar & Bistro, das HOESCH Restaurant, Knaller Box
Kategorie: Restaurant, Spirituosen, Kochshow, Bar, Bistro, Take Away
Firma: ZPB Gastro GmbH
Adresse: Massener Strasse 50 59423 Unna
Webseite: das-hoesch.restaurant
Gründer: Thorben Zitt, Ben Blume

“

Die Mission von Baetter Baking ist es, durch vollwertige Zutaten mehr Natürlichkeit auf die Kuchengabel zu bringen. Durch alltagstaugliche Backmischungen möchten wir die Ernährungsgewohnheiten der Menschen mit leckeren & natürlichen Bio-Produkten positiv beeinflussen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Das Ziel unserer Gastronomie ist der gute Geschmack. Wenn ein Gast dieses Erlebnis nicht in unseren Lokalisationen genießen kann, wollen wir dieses an allen anderen Orten ermöglichen, die der Gast für sich wählt und wünscht.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Frische, aus regionalen Produkten, top abgeschmeckt und am Ende immer etwas anders.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die weitere Eröffnung unseres Standortes in Dortmund, 4 Wochen vor dem aktuellen Lockdown.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Die Produktion unserer Kochshow „Star & Koch Dortmund“. Die Eröffnung eines weiteren Restaurants in Düsseldorf.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Team Member in allen Bereichen mit vollem Spaß und einer Menge an Kraft für die Gastronomie

SHOP

Online: shop.das-hoesch.restaurant/knaller-box/
Offline: das HOESCH Restaurant, Phoenixplatz 3, 44263 Dortmund
Zertifikate: Nein



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

40%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Ohso Lecker Ketchup
Kategorie:	Zuckerarme und kalorienreduzierte Ketchups und Saucen, Kinderketchups
Firma:	Ohso Nutrition GmbH
Adresse:	Holsterfeld 29 48499 Salzbergen
Webseite:	ohsolecker.de
Gründer:	Jesko Dannemann & Joella Feldhues

“

Unser Ziel ist es, eine gesunde und zuckerarme Alternative in der Saucen- und Ketchupwelt zu schaffen. Getreu unserer Unternehmensphilosophie 100% Geschmack - 0 Kompromisse.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir verwenden in unserem Produkt keinen Industriezucker, einzig den Fruchtzucker aus der Tomate. So sind unsere Produkte zuckerarm und 80% kalorienreduziert im Vergleich zu herkömmlichen Ketchups. Wir bieten 100% Geschmack bei 0 Kompromissen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Auch Diabetiker können unsere Produkte ohne Probleme genießen

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Unser Absatzziel in unserem ersten Jahr war es, 50.000 Flaschen zu verkaufen. Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass wir letztendlich über eine Viertelmillion Flaschen verkaufen konnten.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir noch stärker den Aspekt Nachhaltigkeit verfolgen und bringen unsere eigene Flasche aus 100% recyceltem PET auf den Markt. Zudem folgt eine Biovariante in einer Glasflasche.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online:	k.A.
Offline:	Rewe, Edeka, Famila, Globus, Combi, Klaas & Kock
Zertifikate:	IFS



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

9%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	KollektivTee
Kategorie:	Bio-Lebensmittel, Tee, Kaffee
Firma:	KarmaKollektiv UG
Adresse:	Goerzallee 299 14167 Berlin
Webseite:	karmakollektiv.berlin
Gründer:	Leon Franken, Aron Murru, Sven Böck



Damit Lebensmittel wieder die Wertschätzung erfahren, die sie verdienen, geben wir ihnen ihren Sinn und ihren positiven Einfluss auf Mensch und Umwelt zurück. Wir gehen neue Wege und zeigen, was alles entlang von Wertschöpfungsketten und Produktionsprozessen funktioniert: Fairer Handel von feinsten Bio-Ware, Integration und Kreislaufwirtschaft sind der Anfang. Und was im Kleinen funktioniert, verdient auch im Großen eine Chance!



Was ist das Innovative an diesem Produkt?

KarmaKollektiv steht für einen ökologischen und sozialen Umgang mit Mensch und Natur in Kreislaufwirtschaft. Unsere Produkte werden in Mehrweggläsern abgefüllt und alle Reststoffe der Produktion werden weiterverwendet.

Alle Kräuter/Pflanzen, Tees & Cafés beziehen wir direkt von Kleinbauern, dadurch schalten wir die Zwischenhändler aus und sorgen somit dafür, dass die Bauern zum einen fair entlohnt werden, zum anderen, dass wir eine Qualität anbieten können, die es so auf dem Tee- und Cafémarkt nicht zu finden gibt. Unser Herzensprojekt war von Anfang an die Integration von benachteiligten Menschen, um auch diesen Teil des Produktkreislaufs möglichst sinnstiftend zu gestalten. Zusammen mit den Berliner Werkstätten für Menschen mit Behinderung (BWB) können wir benachteiligten Menschen den Zugang zu Arbeit und damit gesellschaftliche Partizipation ermöglichen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Mit dem Kauf unserer Produkte werden verschiedene Bauern, Kooperativen und Projekte weltweit unterstützt und es kann Entwicklungshilfe direkt vor Ort geleistet werden. Außerdem fließt ein bestimmter Prozentsatz des Umsatzes in unseren gemeinnützigen Verein KarmaKollektiv e.V., der sich auf der Zielgerade der Gründung befindet.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der wichtigste Erfolg war die deutschlandweite Listung bei Alnatura und die damit verbundene Möglichkeit, unsere Vision einer fairen, nachhaltigen und inklusiven Wertschöpfungskette in größerem Kontext zu verwirklichen, noch stärker nach Außen zu tragen und so noch mehr Menschen von unserer Mission zu überzeugen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen unsere Vision einer fairen, nachhaltigen und inklusiven Wertschöpfungskette aufrechterhalten und das Wachstum unseres Unternehmens nutzen, um zusammen mit unserem gemeinnützigen Verein KarmaKollektiv e.V. noch stärker soziale und ökologische Projekte zu unterstützen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online:	eigener Webshop, Avocadostore
Offline:	Alnatura national, Denn's regional in Berlin
Zertifikate:	FairTrade, Bio, Mehrwegsiegel, Vegan, CO ₂ -Neutral (Wilderness International)

Die Backhelden



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

1/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	DIY-Tortenkit
Kategorie:	Lebensmittel (Vertrieb von Backboxen zur Herstellung von Torten)
Firma:	Die Backhelden
Adresse:	Hedderheimer Landstraße 151 60314 Frankfurt am Main
Webseite:	diebackhelden.de
Gründer:	Sandra Falkner & Claudia Bergero

“

Wir haben Die Backhelden gegründet, damit Backmuffel stressfrei und kinderleicht selbstgemachte Torten kreieren können, die Klein & Groß überraschen und bleibende Erinnerungen schaffen. Mit coolen Designs, die easy umzusetzen sind, steht der Zero-To-Hero Backstory nichts mehr im Weg.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Alles was man für die perfekte Torte braucht, ist in einer Box erhältlich und für Backanfänger geeignet. Nur die Frische-Zutaten fehlen, aber die hat man in der Regel im Haushalt.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Fokus derzeit noch auf Kindergeburtstagstorten, spricht in der Praxis aber eine viel größere Zielgruppe an.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Unser wichtigster Erfolg war die Preisträgerauszeichnung für den Frankfurter Gründerpreis.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten sichtbarer werden, da wir glauben, dass wir viele von der Idee begeistern können.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Kontakte zum LEH, Experten für die Skalierung und Vermarktung

SHOP

Online:	eigener Webshop
Offline:	nicht offline
Zertifikate:	k.A.



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: beSonder Bio-Getränke: Kurkuma-Ingwer & Aronia-Ingwer

Kategorie: Bio-Getränke; Vegan; Bio; Kein Zuckerzusatz; 100% natürlich;

Firma: beSonder OG

Adresse: Neumistergasse 7/1/1 A-2500 Baden

Webseite: besonder.at

Gründer: Christoph Breinschmid & Elisabeth Plöchl

“

Mit unseren Produkten wollen wir das Wohlbefinden und einen aktiven Lebensstil mit Genuss und Zufriedenheit verbinden. Dabei setzen wir auf wertvolle, regionale Bio-Zutaten, die 100% natürlich sind und ohne Zuckerzusatz auskommen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die beSonder Bio-Getränke verbinden feinste Kräuter, Gewürze und Tees mit wertvollen, regionalen Fruchtsäften. Natürlich belebend mit charakterlicher Komplexität, die alle Geschmacksknospen zum Schmunzeln bringt. Umhüllt mit einem nachhaltigen Etikett aus nicht verwerteten Trauben.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die Grundidee für unsere Bio-Getränke entstand auf einer Radreise von Baden bei Wien bis in die Hauptstadt Marokkos. Ein von Magenschmerzen und Unwohlsein geprägter Morgen wurde durch ein Gewürzgetränk in Marokko zu einer gut erträglichen 180-Kilometer-Etappe. Dieses Erlebnis wollten wir mit regionalen Zutaten und charakterlichen Feinelementen in Österreich umsetzen. Oberstes Credo bei der Entwicklung: 100% natürliche, vegane Bio-Zutaten, kein zugesetzter Zucker und eine sofort wiedererkennbare Komplexität in der Detail-Zusammensetzung.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der größte Erfolg für uns war, dass es uns trotz einer weltweiten Pandemie im Mai 2020 gelungen ist, unsere Bio-Getränke fertig zu entwickeln und dass wir für diese sehr speziellen Umstände erste wichtige Listungen erzielen konnten. Das enorm unterstützende und begeisterte Feedback von den Konsumentinnen und Konsumenten, das wir auf unserem bisherigen Weg erhalten haben, hat uns dabei besonders positiv geprägt und nachhaltig gestärkt.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Im Jahr 2021 möchten wir unsere Listungen deutlich ausbauen und in Österreich flächendeckend verfügbar sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind auf der Suche nach Vertriebs- und Handelspartnern, die ihren Kundinnen und Kunden sehr hochwertige und charakterstarke Bio-Getränke anbieten möchten und deren Fokus auf Gesundheit in Kombination mit Genuss und Wohlbefinden liegt.

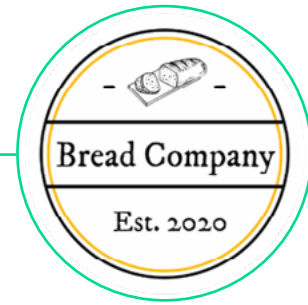
SHOP

Online: Eigener Webshop (www.besonder.at/page/shop)

Offline: Regionale Bio-Läden, Bäckereien (z.B.: Simhofer, Felzl), Hotels (z.B. Falkensteiner Kronplatz), Cafés und Coffeeshops in Wien und Umgebung (z.B.: Coffee Pirates)

Zertifikate: BIO-Zertifikat (AT-BIO 301, Kontrollstelle ABG), Vegan (V-Label), FSC

Bread Company



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

5%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Bierbrot Backmischung
Kategorie:	Backmischungen, Bierbrot, Brot
Firma:	Bread Company
Adresse:	Am Berge 36, 37136 Seulingen
Webseite:	bread-company.de
Gründer:	Mattias Hagemann

“

Wir wollen, dass Backen für jedermann einfach und schnell ist. Das besondere: mit nur einer Flasche Bier kannst du ein schnelles und einfaches Bierbrot backen. Bei unseren Zutaten setzen wir auf Regionalität und Qualität.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Eine neue Art Brot zu backen. Mit nur einer Flasche Bier und unserer Backmischung, backst du in Kürze ein leckeres Bierbrot.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Produkte sind vegan und laktosefrei. Sie werden aus regionalen Zutaten hergestellt. Von uns werden unsere Bierbrot Backmischungen mit Herz & Hand abgefüllt und hergestellt!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Listung unserer Produkte bei der Edeka HR als Streckenlieferant, sowie die generelle Markteinführung unserer Produkte.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Der Ausbau unseres Vertriebs und neue Märkte mit den Produkten zu überzeugen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Produktionsausbau und Vertrieb.

SHOP

Online:	Eigener Webshop
Offline:	Regional und teilweise national in diversen LEH-Ketten wie Edeka, Rewe, Tegut oder Kaufland. Sowie diversen Getränkemärkten.
Zertifikate:	Keine

PLANT BASED POWER

feelfood®

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

3/21

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: feelfood

Kategorie: plant-based functional food, Convenience Food, Fertigmahlszeiten, Instant Mahlzeiten

Firma: PLANT BASED POWER GmbH - Marke feelfood

Adresse: c/o Schaal
Hohenstaufenring 16
50674 Köln

Webseite: feel-food.com/

Gründer: Franziska Schaal & Fabian Zbinden

“

Mit feelfood wollen wir gesunde Ernährung schnell und einfach verfügbar machen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

feelfood ist die einzige fast-fertig Mahlzeit mit rein natürlichen, pflanzlichen Zutaten und den wichtigsten Nährstoffen, die es unseren Kunden ermöglicht, sich schnell energiegeladener und gesund zu fühlen.

feelfood wird einfach nur mit heißem Wasser aufgebrüht und liefert trotzdem eine vollwertige Mahlzeit mit mindestens 23g Protein, 12g Ballaststoffen und einer Tagesdosis Vitamin B12 pro Becher. Alles in bio und vegan, denn das sind unsere Standards.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Rohstoffe werden direkt vom Produzenten in 500 Metern Entfernung zur Produktion angebaut. Das spart unnötige Transportwege und macht die Herkunft der Zutaten transparent.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben unsere pioneers edition von feelfood gelauncht und die ersten 3.000 Becher verkauft. Außerdem haben wir eine super erfolgreiche Crowdfunding Kampagne durchgeführt: <https://www.startnext.com/feelfood>

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen Mitte Februar einen erfolgreichen Verkaufsstart hinlegen und im Sommer Kapital aufnehmen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Business Angels.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: nicht offline

Zertifikate: Bio Zertifizierung

Löblich



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

5%

% ONLINE UMSATZ

3/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Löblich Bio Honig Limonade

Kategorie: Getränke, Bio, Honig, Nachhaltigkeit

Firma: Löblich GmbH

Adresse: Lokstedter Steindamm 24
22529 Hamburg

Webseite: loeblich.de

Gründer: Christian Loeb, Torsten Schallenkamp

“

Die ersten Limos die nur mit deutschem Bio Honig gemacht sind am Markt zu etablieren und so mit Genuss das Thema nachhaltig erzeugter Honig und Bienenschutz nach vorne bringen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die erste Limonade nur mit deutschem Bio Honig gesüßt. Einfache, gute Zutaten: Sprich Wasser, Honig, Zitronensaft und Kohlensäure. Keine Aromen, kein Gedöns.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

10ct pro verkaufter Flasche als Spende für die Anlage von Blühflächen für Bienen und andere Nützlinge.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Erfolg im Handel, obwohl alle wichtigen Messen wie Internorga und Biofach flach gefallen sind. Erfolgreiche Einführung zweiter Sorte (Löblich Bio Honig Eistee).

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Line Extension, Displays und Zweitplatzierungen, Rollout des Konzepts Löblich als internationalregionale Brand.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Handelspartner die Lust haben daran mitzuwirken, Honig aus der langweiligen Brotaufstrich Ecke rauszuholen, strategische Partner Internationalisierung, Investoren um dies zu beschleunigen.

SHOP

Online: Foodist, Frischepost, Webshop

Offline: Edeka national 450+ Märkte, Famila, div. Rewe, Biomärkte und Reformhäuser, div. Budni Ref

Zertifikate: Biozertifizierung.



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

45%

% ONLINE UMSATZ

8/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: NiceTarts

Kategorie: gesunde Eispralinen

Firma: NaschNatur GmbH

Adresse: Waldstraße 23
86498 Kettinghausen

Webseite: naschnatur.de

Gründer: Markus Smarzoch & Andrea Schlumpp

“

Gesunde Naschereien für alle möglich zu machen!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Jede einzelne unserer Zutaten ist für sich schon eine gesunde Knabberlei! Zusammen sind die NiceTarts eine echt Nährstoffbombe und dazu auch noch mega lecker!

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Zuckerfrei (Süße nur aus ganzen, echten Früchten), vegan, laktosefrei, glutenfrei, plastikfrei verpackt und wir pflanzen 1 Baum pro verkaufter Schachtel.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Listungen in den Bio Läden und die Wahnsinns Nachfrage nach unseren NiceTarts, sodass wir erst einmal unsere Produktion aufrüsten mussten.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Listungen in großen Handelsketten bzw. Bio-Großhändlern.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Unterstützung im Social Media Marketing, sowie Werbebotschafter/Influencer, die die gleiche Philosophie vertreten.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: 9 private Bio-Läden + 1 Rewe Filiale + 1 unverpackt Laden + 1 Secondhand Laden

Zertifikate: Bio



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

40%

% ONLINE UMSATZ

9/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Cashewkerne
Kategorie:	Trockenobst und funktionelle Fruchtsäfte
Firma:	PlanetVegFoods GmbH
Adresse:	Bänschstraße 14 10247 Berlin
Webseite:	planetvegfoods.com
Gründer:	Angela Küster, Jaime Ferré Martí

“

Wir entwickeln mit kleinbäuerlichen Kooperativen und Familienbetrieben Produkte bester Qualität zu fairen Preisen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die besten Cashews sind im Nordosten Brasiliens zu finden, dort kommen sie ursprünglich her. Sie werden in kleinbäuerlichen Familienbetrieben verarbeitet und von uns direkt importiert. Wir verwerten die ganze Cashew - Kerne, Saft und Fruchtfleisch.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Cashewprodukte werden fair gehandelt und besitzen wichtige Nährstoffe. Die Cashews können vielseitig verwendet werden und spielen eine wichtige Rolle in der veganen Küche.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben den Proof-of-Konzept erreicht.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Die biozyklisch-vegane Zertifizierung.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Partner, die in die Produktion in Brasilien investieren wollen und Handelspartner in Deutschland.

SHOP

Online:	eigener Webshop und anderer Onlineshop
Offline:	In lokalen Läden
Zertifikate:	Wir sind im Zertifizierungsprozess für bio und biozyklisch-vegan

Die Teigtasche

DIE TEIGTASCHE

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Pierogi - Teigtaschen (glutenfreie Linie / klassische Linie)

Kategorie: Teigtaschen, Pierogi, glutenfrei, vegan, vegetarisch

Firma: Die Teigtasche

Adresse: Herzmanskystraße 1/3 A-1140 Wien

Webseite: teigtasche.at

Gründer: Jakob Strzalkowski

“

Glutenfreie und klassische Teigtaschen, ultimatives Convenience-Food aus Polen jedem und jeder zugänglich zu machen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der Teig ist glutenfrei. Die Teigtaschen werden frisch produziert und auch so geliefert.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Supereinfach und schnell zuzubereiten (no-brainer), in vielen Variationen, pikant und süß ist da für jeden etwas dabei. Vom "young Professional" bis zu unseren kleinen Goutmets; als Amuse-Gueule, Hauptspeise oder Dessert :)

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Go Live der Webseite.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Eröffnung eines "Flagshipstores" mit Verabreichung.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Investoren, Know-how zu Franchise, Handelspartner.

SHOP

Online: eigener Webshop, gurkerl.at

Offline: Meidlinger Markt

Zertifikate: AGES Labortests für auf Glutengehalt (<5 ppm)

Vollgas Riegel



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Vollgas Riegel</u>
Kategorie:	<u>Nahrungsergänzungsmittel, Energieriegel</u>
Firma:	<u>Vollgas UG (haftungsbeschränkt)</u>
Adresse:	<u>Kirchgasse 9 86911 Dießen am Ammersee</u>
Webseite:	<u>vollgasriegel.de</u>
Gründer:	<u>Patrick Cipic Grübener und Marc Grübener</u>

“

Unsere kompromisslos gesunden Energieriegel aus rein natürlichen, bio-veganen Zutaten revolutionieren den Markt. 110% Vollgas ohne künstlichen Quatsch und maximaler Kundenbenefit sind unsere Maxime!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Vollgas Riegel sind natürliche Wachmacher-Energieriegel mit Koffein-Boost aus Guaraná und Matcha. Sie sind die vielleicht gesündeste Alternative zu überzuckerten Riegeln und Energy Drinks. Bio, vegan, glutenfrei und frei von künstlichem Quatsch.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Vollgas Riegel kommen ohne Oblaten aus. Sie sind super saftig, schmelzen nicht bei Hitze und kleben trotzdem nicht an den Fingern. Ideal beim Sport, im Auto oder am Schreibtisch. Das rein natürliche Koffein aus Guaraná und Matcha wirkt im Vergleich zu Kaffee durch die enthaltenen Gerbstoffe deutlich länger.

Somit ist eine höhere Leistungsfähigkeit für bis zu 6 Stunden erreichbar. Auch bei hohen sportlichen Belastungen lassen sie sich gut kauen und schlucken. Die 3 Geschmacksrichtungen Kakao, Blaubeer und Sauerkirsch treffen fast jeden Geschmack.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der Gewinn der großen BAYERN3 Start-up Challenge und das damit verbundene Investment von Christopher Obereder (Start-up Chris) war unser absolutes Highlight 2020.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 sollen Vollgas Riegel flächendeckend im Einzelhandel erhältlich sein, damit noch mehr Menschen unseren Raketentreibstoff tanken können!

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Kontakte zu Einzelhändlern, Fitness- und Yogastudios, Sportgeschäften, Caterern, Firmenkantinen, Tankstellen... Also im Prinzip zu allen Stellen, wo Vollgas Riegel vertrieben werden können. Außerdem sind wir sehr an Kontakten zu Sportlern, Magazinen und Event-Veranstaltern interessiert.

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop</u>
Offline:	<u>Aktuell stark ansteigende Anzahl regionaler Shops und Märkte. Ziel für 2021 ist eine deutliche Steigerung der Verfügbarkeit im stationären Handel.</u>
Zertifikate:	<u>Biosiegel</u>

MOLKE SHAKE

MOLKE
SHAKE

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: MOLKE SHAKE

Kategorie: Molke Getränk aus Schweizer Bio Molke, Upcycling-Produkt, fermentiert, proteinangereichert, laktosefrei

Firma: MOLKE SHAKE

Adresse: c/o wood & field GmbH
Tägernastrasse 52
8645 Jona

Webseite: molke-shake.ch

Gründer: Doris Erne, Christian Studer

“

Impact durch Innovation: Wir entwickeln durch Upcycling von Schweizer Molke mittels Fermentation nachhaltige, genussvolle und gesunde Lösungen, von denen alle profitieren. Wir reduzieren Food Waste und unsere Produkte schaffen den Spagat zwischen Gesundheit und Genuss.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser MOLKE SHAKE ist das erste molkenbasierte Upcycling-Produkt, welches mit Proteinanreicherung und Fermentation arbeitet. Auf natürliche Weise werden so Geschmack und Nährwert verbessert, um die Konsumentenbedürfnisse nach genussvollen, gesunden, natürlichen und nachhaltigen Produkten zu befriedigen und um der Molke das negative Image als Abfallprodukt zu nehmen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Es ist super-erfrischend! Und es ist der Startschuss für weitere Innovationen im Bereich des Upcyclings mittels Fermentation von Nebenströmen in der Lebensmittelproduktion. Bis in 10 Jahren werden wir den negativen Umwelteinfluss des Schweizer Food Waste um 1% reduzieren können.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Mitten im Corona Lockdown erfolgte der Marktstart mit Alnatura Bio Supermarkt und wir konnten uns erfolgreich am Markt behaupten. Ende 2020 erhielten wir die Zusage für eine sehr vielversprechende Listung für 2021.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir einige weitere Milestones erreichen. Der wichtigste wird der Launch einer Weiterentwicklung auf Pulverbasis in unserem eigenen Onlineshop sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Für 2021 suchen wir nach Angel Investoren für ein Seed-Funding, um die Produktion zu skalieren, unseren Onlineshop aufzubauen und für die Vergrößerung unseres Teams.

SHOP

Online: nicht online

Offline: National (CH): Alnatura Bio Supermarkt, Selecta FOODIE'S MicroMarkets; und in lokalen Geschäften

Zertifikate: Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Worlds Originals



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

1/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Worlds Originals Colombian
Homemade Coffee

Kategorie: Food and Beverage

Firma: Linusto GmbH

Adresse: Eserwallstraße 8
86159 Augsburg

Webseite: worlds-originals.com

Gründer: Peter Wörle, Sven Rosenthal

“

*Worlds Originals steht für
authentischen und zu 100% im
Ursprungsland produzierten Kaffee.
Wir stellen die Menschen hinter dem
Produkt in den Mittelpunkt unserer
Philosophie. Damit gehen wir mit
gutem Beispiel voran und sehen
uns als Pionier im nachhaltigen
Kaffeehandel.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Mit Worlds Originals schaffen wir nicht nur ein besseres Kaffeeerlebnis für unsere Kunden, sondern geben den Farmern mehr Verantwortung für die Produktion. Unsere Kaffees sind zu 100% transparent im Ursprungsland produziert. Dieses Prinzip nennen wir Faire Wertschöpfung, welches über den Fair Trade-/Direct Trade-Ansatz hinausgeht. Gemeinsam mit unseren Kunden stoppen wir damit den Rohstoffhandel und wirtschaften auf der Grundlage der nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (SDGs).

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Mit unserem neuartigen Ansatz erreichen wir folgende Vorteile: Bis zu 20% CO₂-Ersparnis in der Lieferkette; Bis zu 20 Liter Trinkwassersparnis pro Kilogramm Kaffee; Ca. ein Drittel des Endpreises und 3 x mehr Wert bleiben im Ursprungsland; Kein Rohstoffhandel und volle Souveränität für die Bauernfamilie; Zugang zu Wissen, neue Arbeitsplätze und soziale Sicherheit; 100% Transparenz / Rückverfolgbarkeit der Produkte; Exzellenter Kaffee mit persönlicher DNA und Auszeichnung (SCA-Score).

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Definitiv zu erwähnen ist hierbei die erfolgreiche Umsetzung unseres Konzepts. Das betrifft insbesondere die Erlangung unserer Partner in Kolumbien sowie den Aufbau der nötigen Infrastruktur vor Ort. Den Proof of Concept haben wir Anfang 2020 mit einer ersten erfolgreichen Lieferung getestet. Zudem sind die Akquirierung erster Geschäftspartner und die Erlangung von Bestandskunden weitere wichtige Meilensteine.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen die positive Tendenz trotz Corona beibehalten. Besonders hilfreich wird die Gewinnung weiterer großer Partner sein, welche uns hierbei unterstützen und welche den Weg gemeinsam mit uns gehen möchten. Dies streben

wir 2021 an. Ebenso geht es um die weitere Ausgestaltung unseres Konzepts, unter anderem mit wissenschaftlichen Institutionen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

In erster Linie sind das Kunden/innen, welche unsere Werte teilen und mit uns die nächsten Schritte für modernen Kaffeehandel gehen möchten - speziell im B2B-Kontext. Zusätzlich freuen wir uns natürlich über jede/n Journalisten/in, PR-Experten/in, Influencer/in, Blogger/in oder sonstige, welche uns unterstützen möchten unsere Geschichte und Philosophie zu verkünden.

SHOP

Online: www.worlds-originals.com,
www.dein-cafe.net,
www.coffeechecker.com

Offline: Ausgewählte hochqualitative
KaffeeLäden in und um
Augsburg (u.a. Augustin
Exclusive und Malzeit).

Zertifikate: Faire Wertschöpfung,
geschützte Ursprungs-
bezeichnungen des
Erzeugerlandes. Sämtliche
Hygienezertifizierungen für die
Produktionsstätte in Kolumbien.
Weitere Zertifizierungen
auf Kundenwunsch / nach
Absprache möglich.

Ginery



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

25%

% ONLINE UMSATZ

12/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Goldcamel Botanical GIN

Kategorie: GIN

Firma: Ginery Gmbh

Adresse: Marktplatz 39/3
A-8462 Gamlitz

Webseite: goldcamel.at

Gründer: Martin Piribauer

“

*Wir möchten den GIN in ganz Europa
im LEH stehen haben.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Gin der eine goldene Farbe hat und sehr geschmacksintensiv ist.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Eine sehr elegante Steinzeugflasche.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Gründung der Ginery Gmbh und sofort gelistet bei 50 Genussläden in Österreich.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir werden den GIN in jedem Bundesland in Österreich präsent haben im LEH.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Export nach Deutschland und Schweiz.

SHOP

Online: Eigener Webshop und Expert24

Offline: Bald Rewe und Genussläden

Zertifikate: Ja hat alles der Lohnhersteller Ifs food usw

QUARKWERK



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

2/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Quark Riegel
Kategorie:	Molkereiprodukte / Frische Snacks
Firma:	QUARKWERK GmbH
Adresse:	Südostallee 106 12487 Berlin
Webseite:	quarkwerk.com
Gründer:	Robert Morgunov

“

QUARKWERKs Mission besteht darin, die Frische und die Naturbelassenheit vom gesunden Quark in ein handliches “on-the-go-snack” Format zu bringen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Gesunder Quark mit der cremigen “cheesecake” Textur umhüllt von feinsten Kakao-, Karamell- oder Joghurtglasur. Innen weich, außen knackig. Und randvoll mit Eiweiß.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

UVP - 0,69 EUR

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

BEST Dairy Dessert 2020. Über 500.000 Stück Quark Riegel sind im Jahr 2020 verkauft worden.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

3.000 POS in Deutschland. Mindestens ein Convenience Kunde: Transgourmet, Lekkerland, Chefs Culinar.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Testlistungen bei Convenience Kunden (Transgourmet, Lekkerland, Chefs Culinar).

SHOP

Online:	Kein Online Vertrieb - kühlpflichtig
Offline:	National: REAL, GLOBUS, Denn's BIO, BIO COMPANY, BASIC, ALECO. Regional: REWE Süd, EDEKA Nord, Nordbayern, Sachsen, Thüringen, Südbayern, Südwest
Zertifikate:	BRC Food, EG BIO. Auszeichnungen: BEST Dairy Dessert 2020, Silber FOX Award

Superfood Factors



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Super Hanf, Super Jia, Super Maca</u>
Kategorie:	<u>Nahrungsergänzung</u>
Firma:	<u>Superfood Factory</u>
Adresse:	<u>Lindwurmstraße 149 80337 München</u>
Webseite:	<u>superfoodfactory.de</u>
Gründer:	<u>Martin Friedl, Rich Dillon, Sebastian Zeitelhack</u>

“

Vision: Weniger Zucker und mehr natürliche Inhaltsstoffe in unserer F&B Landschaft. Mission: Wirtschaftlich: Natürliche Produkte mit vollwertigem Geschmackserlebnis, möglichst vielen Menschen zugänglich machen. Sozial: Sozialkulturelle Unterstützung für Menschen die Hilfe brauchen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Superfood Verarbeitung und Extraktion in Drinks, Vollwertiges und eigens entwickeltes Geschmacksprofil, keine Zuckerzusätze oder chemischen Verstärker.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Das Geschmackserlebnis und unsere eigens entwickelte Rezeptur, einzigartiges Jiaogulan-Extraktionsverfahren entwickelt und somit Alleinstellungsmerkmal in Europa. Jede Flasche hilft für soziale Projekte.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Ausbau unserer REWE Süd Distribution und Umsatzsteigerung pro Store durch den Aufbau einer loyalen SUPER Community.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Optimierung unserer Onlineverfügbarkeit über eigene Kanäle und Partner, Ausbau unserer Rewe Partnerschaft, Weiterentwicklung unserer Marke und Kommunikation

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Vertriebspartner und Fachgroßhändler, Markenambassadoren die unsere Story und Mission mit aufbauen, motivierte und leidenschaftliche Kollegen für unser wachsendes Team im Bereich Marketing und Sales.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop: www.superfoodfactory.de</u>
Offline:	<u>Rewe Süd Regional, Ausgewählte Gastro Partner wie zB Aloha Poke, Wagners Juicery</u>
Zertifikate:	<u>Alle Drinks sind 100% vegan und natürlich, ohne Zuckerzusatz, kalorienarm.</u>

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

1/21

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Microgreens (Brokkoli, Senf, Radieschen, Kohlrabi)

Kategorie: Microgreens Micro Gemüse

Firma: Microgreens Micro Gemüse

Adresse: Wißmarer Weg 41
35390 Gießen

Webseite: farmup.de

Gründer: Robin Jörg, Jannick Grimm

“

***Autarke statt zerstörter Ökosysteme.
Wir wollen die Vorreiter im Bereich
high tech vertical farming werden,
jedoch soll die Perfektion der Natur mit
der Technik Hand in Hand gehen.***

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Es hat eine Qualität und frische, die sonst nirgends zu erhalten ist. Ein absolutes Superfood. Geschmacksintensiv und voller Nährstoffe. Eine Hand voll unseres Brokkolis hat die selben Nährstoffe wie 2 große Brokkoli Köpfe.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Frei von Pestiziden, frei von äußeren wettereinflüssen. Unser Ökosystem gibt unserem Produkt die exakten benötigten Nährstoffe.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Produktionsstart.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Hessenweite Belieferung und Vorbereitung für Deutschlandweite Belieferung.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Kapital und ein 1.000m² großes Objekt, ggf. ein leerstehender Bunker der nicht anderweitig verwendet werden kann.

SHOP

Online: Nicht online

Offline: Rewe

Zertifikate: QS zertifiziert



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Marasia Premium-Eis aus Ziegenmilch

Kategorie: Ziegenmilcheis, Speiseeis

Firma: Marasia

Adresse: Untersbergstraße 90
81539 München

Webseite: marasia.de

Gründer: Ahmet und Havva Bayram

“

Die Vision der Gründer, Havva und Ahmet, ist es, Marasia als DIE Marke für Ziegenmilchprodukte im Lebensmitteleinzelhandel zu etablieren.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Konsumenten wünschen sich ein ernährungsphysiologisch hochwertiges Speiseeiserlebnis, ohne dabei auf den „echten“ Milcheisgeschmack verzichten zu müssen. Insbesondere neue Speiseeismarken versprechen ein Better-for-you Speiseeiserlebnis und verzichten dabei auf den besonderen Milcheisgeschmack, wie bspw. Vegan- oder Protein-Eis.

Und hier kommt Marasia ins Spiel: Durch die Verwendung von Ziegenmilch gelingt es Marasia dem Konsumenten ein Better-for-you Speiseeiserlebnis zu ermöglichen, ohne dabei auf den Milcheisgeschmack zu verzichten. Ziegenmilch ist nämlich das neue alte Superfood. Die Proteine sowie die Fettsäuren der Ziegenmilch können vom Körper sehr gut assimiliert werden. Dadurch ist das Eis besonders bekömmlich.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Industriell hergestelltes, importiertes Eis ist nicht so unser Ding. Wir handeln lieber nachhaltig, indem wir unser Eis in Deutschland herstellen und die frische Ziegenmilch von umliegenden Ziegenhöfen beziehen. Auch ökologisch ist die Ziegenmilch wertvoller für den Menschen als die Kuhmilch.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Gewinn der BAYERN 3 Start-up Challenge aus über 600 Teilnehmern.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Markteintritt im Premium-LEH.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Handelskontakte, Head of Sales

SHOP

Online: nur im stationären Handel

Offline: Ethno-LEH, Globus, REWE, etc.

Zertifikate: IFS



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

6/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	St.KARL'S NUNS No 7 - Liquid Biotics
Kategorie:	Nahrungsergänzungsmittel
Firma:	mitavine GmbH
Adresse:	Flughafenstraße 59 70629 Stuttgart
Webseite:	stkarls.com
Gründer:	Stefan Lerche

“

Unser USP ist Innovation. Wir haben eine großartige Marke kreiert, die innerhalb von wenigen Monaten Aufmerksamkeit in Korea, UAE und den USA gewonnen hat. Unser Fokus liegt jedoch weiterhin auf der Entwicklung innovativer und sinnvoller Rezepturen von flüssigen Nahrungsergänzungsmitteln, die das Wohlbefinden steigern können - mit den besten Zutaten, die Mutter Natur zu bieten hat.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir sprechen hier von flüssigen gesunden Darmbakterien, dem lactobacillus reuteri. Unser Stamm zeigt besonders gut Wirkung, ist durch die flüssige Form besonders einfach einzunehmen und dank seiner Resistenz gegen Magen- und Gallenflüssigkeit kann er seine Wirkung im Darm entfalten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Es gibt nahezu keine vergleichbaren flüssigen Produkte.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Meilensteine sind hauptsächlich unsere wiederkehrenden Kunden, verbunden mit dem stetigen Wachstum. Aber auch das internationale Interesse an unseren Produkten aus Korea, UAE und den USA treibt uns stetig voran, jeden Tag besser zu werden und neue, innovative Produkte zu entwickeln, die das tägliche Leben unserer Mitmenschen verbessern kann.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen international wachsen und Kunden weltweit von unseren innovativen Produkten überzeugen; langfristig ein Lieferant für höchste Qualität an flüssigen Nahrungsergänzungsmitteln sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind offen für weitere internationale Vertriebspartner und freuen uns auf das Gespräch.

SHOP

Online:	eigener webshop, amazon, Schweizer Distributoren .
Offline:	Keine Ketten; ausgewählte Shops in der Schweiz. Alle Läden sind sowieso derzeit geschlossen.
Zertifikate:	Alle Produkte werden laborgeprüft bevor Sie auf den Markt kommen. Produktionen sind in Deutschland und zertifiziert.

RuMa Genusswerkstatt



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

1/20

MARKT LAUNCH

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Handmade, individuelles Lebensmittel.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Das Krendel, die Zutaten, die Berufung.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Trotz Corona die Aufträge zu halten und zu steigern!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Krendulini in aller Munde - im Gespräch sowie am Teller!

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Verkaufsstellen.

INFO

Produktname: Krendulini

Kategorie: Krendulini

Firma: RuMa Genusswerkstatt

Adresse: Schönberg 10b
A-8411 Hengsberg

Webseite: k.A.

Gründer: Rud Martina

“

*Krendulini = leckeres, schnelles,
einfaches, gesundes Essen.*

”

SHOP

Online: nicht online

Offline: Naturquelle, Monschein
Bauernladele, Dani's
Genussecke, bei mir

Zertifikate: Nein

Yalite Eistee



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Kombination von Limette und Jasmin Tee bietet in dem aktuellen Getränkesortiment ein neuartiges Geschmackserlebnis. Nach unserer Philosophie verwenden wir nur natürliche Zutaten ohne jegliche künstliche Zusätze (Keine Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, Süßungsmittel, Stabilisatoren und Farbstoffe). Außerdem wird unser Tee im Vergleich zu den meisten anderen Eistees, nicht auf Basis von Tee-Extrakten hergestellt, sondern direkt frisch aufgebrüht.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Es ist einfach super erfrischend!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Unser Produkt auf den Markt zu bringen, zu testen und sein Potenzial festzustellen. Wir konnten unsere ersten Chargen produzieren und die ersten Kunden im regionalen Raum gewinnen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Unsere Produktionsmenge steigern, evtl. mit Lohnabfüller, unseren Vertrieb ausweiten (evtl. auch Online). Eine LEH Testlistung durchführen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir freuen uns über jeden Kontakt aus der Branche, der uns bei der Umsetzung unsere Ziele helfen könnte. Insbesondere Lohnabfüller, Investoren und Einkäufer im LEH.

INFO

Produktname:	Yalite Eistee
Kategorie:	Alkoholfreies Erfrischungsgetränk
Firma:	Yalite Eistee
Adresse:	Henkelstraße 24a 85354 Freising
Webseite:	yalite.de
Gründer:	Bianca Bauer und Rosa Montiel-Winter

“

Inspiziert aus Rosas Heimat entwickelten wir das perfekte Erfrischungsgetränk für heiße Tage. Daraus entstand Yalite. Eine besondere Erfrischung: ausschließlich aus natürlichen Bio-Zutaten, ohne künstliche Zusätze und selbstverständlich vegan. Wir möchten das deutsche Getränkesortiment mit unseren besonderen Getränk bereichern. Die Konsumenten sollten ebenfalls die Möglichkeit erhalten ein Getränk zu genießen, das nur aus hochwertigen Zutaten hergestellt wird.

”

SHOP

Online:	nicht online
Offline:	Verschiedene Bio-märkte, Spezialitätenläden sowie kleine Gastronomiebetriebe
Zertifikate:	ja, Bio Zertifizierung

Bacuma



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

7/20

MARKT LAUNCH

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Bacuma's Chutney enthält knackiges Gemüse, ist von Natur aus vegan und enthält dabei keine Zusatzstoffe.

Die Sorte bayrisch fruchtig vereint Rote Beete und Apfel in perfekter Harmonie mit Meerrettich und Senf.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Von Natur aus vegan, überwiegend regionales Gemüse.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Im Jahr 2020 war der größte Meilenstein die Gründung unseres Unternehmens.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir den Sprung in den Lebensmitteleinzelhandel schaffen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

In Zukunft sind wir auf der Suche nach Investoren, um unsere Produktion auszubauen und unsere Online-Auftritt professioneller zu gestalten.

INFO

Produktname: Bacuma's Chutney - bayrisch fruchtig

Kategorie: Chutney, Gemüsesoße

Firma: Bacuma GbR

Adresse: Innstraße 10a
83135 Schechen

Webseite: bacuma.de

Gründer: Georg Schildhauer, Heike Buchner, Robin Stüllein

“

Mit unseren Chutneys bieten wir eine regionale und sinnvolle Alternative zu Convenience-Produkten.

”

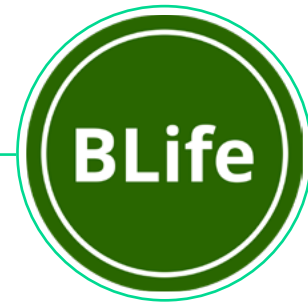
SHOP

Online: Bald eigener Webshop oder Bestellung über E-Mail

Offline: In regionalen Hofläden in Bayern

Zertifikate: Nein

BLife



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	DarkMoon Cold Brew Coffee Spirit
Kategorie:	Spirituose (cold brew coffee Spirit)
Firma:	BLife GmbH
Adresse:	Viscardistrasse 6 85356 Freising
Webseite:	blife.de
Gründer:	Cornelia und Axel Weiblen

“

BLife - wir wollen Menschen über alle Sinne inspirieren und ein Lächeln aufs Gesicht zaubern. Zum Beispiel mit Produkten mit einzigartigem Geschmackserlebnis und authentischer Geschichte. BLife - Die Manufaktur des guten Geschmacks.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir fangen den Espresso Moment in einer Spirituose ein. Handgemacht im Cold Brew Verfahren mit besten Rohstoffen für den authentischen, puren Kaffeegeschmack. Aber Achtung: DarkMoon ist kein Likör.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Nur in limitierter Auflage mit viel Liebe hergestellt.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2 Silbermedaillen bei international sehr anerkannten Wettbewerben (IWSC und ISW 2020). Aber am meisten haben wir uns über den erfolgreichen Launch im Coronajahr und das tolle Feedback von unseren Kunden gefreut!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Uns mit DarkMoon als feste Größe im Markt etablieren und überregional wachsen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Vertriebsunterstützung in weiteren Regionen

SHOP

Online:	Eigener Webshop und im Shop eines Getränkehändlers
Offline:	Sehr lokal in wenigen Spezialitäten/Delikatessen Shops sowie Kaffeerösterei
Zertifikate:	Wir haben 2 Silbermedaillen bei internationalen Spirituosen Wettbewerben gewonnen: IWSC 2020, ISW 2020



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

11/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Heilbronner Currywurstsoße
Kategorie: Soßen
Firma: Jasmin & Andreas Nagel GbR
Adresse: Im Jockele 34
74080 Heilbronn
Webseite: leckerfoods.de
Gründer: Jasmin Nagel & Andreas Nagel

“

*Frische ehrliche Produkte ohne
 Konservierungsmittel und
 Geschmacksverstärker*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Traditionelle Soße in kleinen Chargen handgemacht in Flaschen abgefüllt.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Vegetarisch, laktosefrei ohne geschmacksverstärker und Konservierungsmittel.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Soße in den ersten Markt zu bringen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

100 Märkte zu erreichen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Tolle Händler, die mutig für etwas neues sind. Natürlich sind auch alle Menschen in Deutschland wichtig, uns zu unterstützen und das Produkt zu kaufen.

SHOP

Online: www.leckerfoods.de, Amazon
Offline: Edeka, Rewe
Zertifikate: k.A.

Moruga Cacao

moruga

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

3/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Sortenreine Tafeln aus purer Kakaomasse + eine Prise Salz

Kategorie: Trinkschokolade, Kakao, Heißgetränke

Firma: Moruga Cacao

Adresse: Jonas Wind, Cantianstraße 19 10437 Berlin

Webseite: morugacacao.com

Gründer: Jonas Wind

“

Wir wollen sortenreinen Edelkakao als hochwertiges, stimulierendes Heißgetränk neben Kaffee & Tee etablieren - ohne Zucker oder Lebensmittelchemie.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir sind wie eine Kaffeerösterei für Kakao: Wir sourcen sortenreine Edelkakaobohnen direkt, rösten sie in kleinen Chargen langsam und auf niedriger Temperatur, verarbeiten sie zu purer Kakaomasse und fügen lediglich eine Prise Salz hinzu. Wir verpacken die Tafeln vakuumverschweißt in wiederverschließbaren Verpackungen, damit die hochwertigen, volatilen Aromen für die Endkunden erhalten bleiben. Edelkakao zeigt bis zu 6x so viele Stimulanzen wie Massenkakao - deswegen benutzen viele Kunden unseren Kakao mittlerweile anstatt Kaffee für ein sanfteres, entspannteres Wachheitsgefühl als durch Koffein.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir achten darauf, dass alle Kakaobohnen in Agroforstsystemen angebaut werden - "Permakultur ist das neue Bio".

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben nach langer Suche endlich den richtigen Produktionspartner gefunden, mit dem wir noch jahrelang zusammen arbeiten wollen - die Qualität der Produkte ist überragend.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Eher ein schleichender Prozess: Wir wollen unsere CAC Schritt für Schritt durch gezielte Marketingaktionen & Iterationen auf ein Level bringen, wo wir konstant profitabel wachsen können.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir brauchen noch mehr Presse & umfangreichere Formate (Speaking Events, Podcasts, ...), wo wir unsere Story des nachhaltigen Commodity-Handels, der Permakultur, der frischen Kakaoröstung und der No-Bullshit Produktphilosophie teilen können.

SHOP

Online: Eigener Webshop

Offline: nicht offline

Zertifikate: keine Zertifikate

Sonnengläschen



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

12/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Tomate-Basilikum
Kategorie:	Brotaufstriche, vegan, Lebensmittelrettung, Nachhaltigkeit
Firma:	Sonnengläschen GbR
Adresse:	Mittlerer Graben 11 85354 Freising
Webseite:	sonnenglaeschen.de
Gründer:	Anja Baumgärtner, Franziska Doll Luisa Pelzer

“

Bei Sonnengläschen steht unser Motto “No waste- it’s taste”, also die Rettung von unperfekten, aber trotzdem super leckeren Lebensmitteln, im Vordergrund. Diese Lebensmittel können im Einzelhandel nicht verkauft werden, da sie aufgrund von beispielsweise der falschen Größe, kleinen äußerlichen Schönheitsmerkmalen oder ihrer Form den strengen Standards des Handels nicht entsprechen aber qualitativ dennoch sehr hochwertig sind.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unsere erste Sorte Tomate-Basilikum ist perfekt für jeden geeignet, denn sie ist komplett allergenfrei, ohne jegliche Zuckerzusätze und besticht darüber hinaus noch mit super Nährwerten. Die Tomaten, die wir bekommen, werden aus dem einfachen Grund aussortiert, dass sie entweder zu groß oder zu klein sind oder eigentlich als Rispen Tomaten im Handel verkauft werden, aber einzelne Tomaten von der Rispe abgefallen sind. Dementsprechend sind die Tomaten also immer noch qualitativ hochwertig und viel zu schade um sie wegzuerwerfen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Brotaufstriche können ganz einfach als Ersatz zu Käse oder Wurst aufs Brot gegessen werden. Der Knoblauch Dip eignet sich aber zum Beispiel auch hervorragend zum Anbraten von Gemüse und der Tomate-Basilikum Aufstrich kann als Pesto-Ersatz für Nudelgerichte verwendet werden.

Außerdem versuchen wir die benötigten Rohstoffe so regional wie möglich zu beziehen, damit unsere Transportwege kurz bleiben.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Nach unserem Markteintritt im Dezember 2020 war ein weiterer wichtiger Erfolg, dass wir nach bereits 2 Tagen ausverkauft waren. Außerdem hat uns sehr viel positives Feedback unserer Konsumenten in der Sonnengläschen Idee bestärkt.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten eine weitere Sorte unserer Brotaufstriche auf den Markt bringen, neue Landwirte für unser Projekt begeistern und in regionalen Läden gelistet werden.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Auf Grund hoher Nachfrage, suchen wir für die Zukunft einen Lohnabfüller oder Menschen, die uns in diesem Bereich unterstützen können.

SHOP

Online:	eigene Webseite
Offline:	Bald: Lokal im Unverpacktladen Ohne Schmarrn (Dachau)
Zertifikate:	nein

TRIVITYS



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

3%

% ONLINE UMSATZ

3/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Raw Petit

Kategorie: Gesunde Desserts und Aufstriche, Vegan, Glutenfrei, ohne Zusatz-zucker, Manufaktur & Café

Firma: TRIVITYS

Adresse: Florastraße 27
13187 Berlin

Webseite: trivitys.com

Gründer: k.A.

“

TRIVITYS wird der Inbegriff vom gesunden Genuss. Du kannst dir mit den Raw Petits, DATYS und unseren weiteren Produkten was gönnen - und dies mit ganz gutem Gewissen! Verschiedene Superfoods sorgen für mehr Potenzialentfaltung.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Raw Petits sind große, handgemachte Rohkost-Pralinés in verschiedenen Geschmäckern. Alle Vitaminen und Mineralien der einzelnen Zutaten bleiben durch die schonende Verarbeitung erhalten; durch die integrierten Superfoods sind die Raw Petits zudem funktionell, z.B. für mehr Power und Konzentration durch Maca & Guaraná im JAMES. Nur Vorsicht beim Genießen: Geschmacksexplosionsgefahr!

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die Raw Petits sind sehr stylisch, praktisch handhabbar und sehr lange haltbar, ganz ohne Konservierungsstoffen. Sie enthalten kein Soja, kein Palmfett und keine künstlichen Zusätze oder Aromen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Aufbau der eigenen Produktion und Eröffnung des Café.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Markteintritt Einzelhandel.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind auf der Suche nach strategischen Investoren, größere b2b Kunden und nach tollen Menschen zum Austausch im Bereich gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit.

SHOP

Online: www.trivitys.com

Offline: Im TRIVITYS Café als Werksverkauf und im Café Sommerlust

Zertifikate: Bio-Zertifizierung ist gerade noch in Arbeit.

Unschuld vom Lande



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

k.A.

% ONLINE UMSATZ

2/21

MARKT LAUNCH

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Gin - aber ohne Alkohol.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir kommen aus Hamburg, unser Produkt auch, alles wird in Handarbeit abgefüllt.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir sind im November 2020 erst gestartet. Unser Produkt gibt es erst seit Februar 2021.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Einstieg in Supermärkte, Gastronomie.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Partner/ Shops, die mit uns zusammenarbeiten wollen.

INFO

Produktname: Unschuld vom Lande

Kategorie: Alkoholfreier Gin

Firma: Unschuld vom Lande

Adresse: Grindelallee 32
20146 Hamburg

Webseite: unschuld-vom-lande.com

Gründer: Benedict und Nicole Staabs

“

Unsere Vision: alkoholfreien „Gin“ so normal machen wie alkoholfreies Bier

”

SHOP

Online: Eigener Webshop, Amazon

Offline: Lokales Restaurant in Hamburg

Zertifikate: Nein, Marke eingetragen



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Gourmet Dill-Snack
Kategorie:	Vegane Snacks, Rohkostqualität, gekeimte Müslis
Firma:	veroverde (Einzelunternehmen Elija Landbeck)
Adresse:	In den Birken 71 66999 Hinterweidenthal
Webseite:	veroverde.bio
Gründer:	Elija, Martin

“

Wir verstehen uns als sozio-ökologisches Food-StartUp und setzen uns für eine gesunde und ethisch wertvolle Ernährung ein. Mit unserer Expertise im Bereich der Ernährungslehre entwickeln wir vegane Bio-Produkte in höchster Rohkostqualität.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Durch die schonende Dörrung unseres proteinreichen, veganen Bio-Snacks in Rohkostqualität unter 42 Grad C, bleiben alle Nährstoffe bestmöglich erhalten. Der Geschmack wird dadurch einzigartig, wir bieten den ersten sehr gesunden und gleichzeitig super leckeren Snack/ Chipsalternative an.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

überwiegend regionale Rohstoffe, fermentierte Würzsauce 2 Jahre in Holzfässern gereift.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Nach monatelanger Entwicklungszeit wurde unser 1. Produkt marktreif und wir haben es trotz Corona sofort in die ersten Bioläden geschafft.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir bringen mehrere weitere Produkte auf den Markt und möchten break-even erreichen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Vertriebspartner aus dem Bio-Bereich in ganz Europa. Unsere Marke ist bewusst europäisch ausgerichtet, auch die Schweiz interessiert uns sehr.

SHOP

Online:	eigene Webshop, weitere Onlineshops, stationäre Bioläden
Offline:	Regional in kleineren Läden sowie Füllhorn Biosupermarkt Karlsruhe
Zertifikate:	Bio Zertifizierung

ZBS Food

ZERO BULLSHIT

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

5%

% ONLINE UMSATZ

12/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Retter Kracker
Kategorie:	Snacks & Knabberartikel, Nachhaltige Lebensmittel
Firma:	ZBS Food UG (haftungsbeschränkt)
Adresse:	Charlottenstraße 23 70182 Stuttgart
Webseite:	zbs-food.com
Gründer:	Sandra Ebert, Lisa Berger, Pascal Moll

“

Lebensmittel zu verschwenden ist Bullshit! Mit der Zero Bullshit Company haben sich drei studierte Lebensmitteltechnologien diesem Problem angenommen. Das Ziel: Ungenutzte Reststoffe aus der Industrie als Rohstoffe in innovativen, gesunden Produkten neu denken.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der Retter Kracker ist der erste Snack, der zu über 50% aus geretteten Rohstoffen besteht: Nussigem Kürbiskernmehl und Sonnenblumenprotein, sowie einer fruchtigen Apfelfaser. So sagen wir der Lebensmittelverschwendung den Kampf an - one Snack at a time.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die nachhaltigen Zutaten verleihen unserem Snack herausragende Nährwerteigenschaften: Proteinreich, ballaststoffreich, glutenfrei, sowie fett- und salzreduziert. Ausgezeichnet mit dem Nutri-Score A!

Gleichzeitig kommt unsere Rezeptur ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker aus. Der Retter Kracker: Gut für Dich & die Umwelt!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Im Jahr 2020 kam unsere Firma so richtig ins Rollen. Die Gründung, die Fertigstellung der Produktentwicklung und viele Pitch Events haben uns stetig weitergebracht. Der größte Erfolg war der Gewinn der REWE Testlistung bei 'Start in Food' - So steht der Retter Kracker in der Variante Zwiebel-Kräuter seit einigen Wochen in ausgewählten Filialen! Hast Du ihn schon entdeckt?

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Mit dem Erhalt der zwei neuen Geschmacksrichtungen Meersalz-Pfeffer und Paprika-Chili gilt es durchzustarten und unser Retter Bundle an den Mann & die Frau zu bringen. Gleichzeitig arbeiten wir an Folgeprodukten, die der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen!

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Du hast einen Supermarkt deines Vertrauens in dem der Retter Kracker fehlt? Du bist selbst ein nachhaltiges Startup & möchtest eine Kooperation? Du bist Lebensmittelhersteller & möchtest deine Reststoffe zu neuen Rohstoffen machen? Dann melde dich bei uns!

SHOP

Online:	Eigener Webshop, Andere Webshops (Snackstainable, Greendentity, ab 05/2021 bei Gorillaz, MyEnzo und hoffentlich noch vielen mehr!)
Offline:	Testlistung bei REWE Süd, Ab KW 26 in min. 40 weiteren REWE Märkten (Aktionswoche)
Zertifikate:	Bio-Zertifizierung & alle nötigen Zertifikate für den Handel (ISO, IFS etc.)

Pizza Wolke



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

11/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Die geilste original neapolitanische Tiefkühlpizza
Kategorie:	Tiefkühlpizza
Firma:	Pizza Wolke
Adresse:	Katharinengasse 21 35390 Gießen
Webseite:	pizza-wolke.de
Gründer:	Shadi Sourì

“

Wir wollen eine richtig geile, original, neapolitanische Tiefkühlpizza produzieren. Wir wollen zeigen, dads hinter “Tiefkühl” lediglich eine Transportform steckt. Wahre Qualität gibt es auch im Tiefkühlfach. Nebenbei haben wir uns das Ziel gesetzt, die TK Welt zu revolutionieren.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Durch unser Produktionsverfahren hast du bereits beim Öffnen der Verpackung ein wahres Geruchserlebnis. Du riechst einfach unseren Ofen. Zum anderen hat unsere TK Pizza Nährwerte, die sich sehen lassen können. Kurzum eine Pizza, wie du sie sonst nur in der Pizzeria bekommst.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir kennen jeden einzelnen Lieferanten, der an unsere Pizza beteiligt ist. Wir wissen ganz genau, woher alle Zutaten kommen. Und hast du dir unsere Tiefkühlpizza schonmal angeschaut?

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Mitte Oktober 2020 haben wir mit unserer Tiefkühlpizza den Schritt in die ersten regionalen Supermärkte gewagt. Damit haben wir solch eine unglaubliche Nachfrage-Welle ausgelöst. Dieses Ausmaß hätten wir uns selbst nie erträumt.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Bereits in den nächsten Monaten werden wir hessenweit unsere Tiefkühlpizza an Supermärkte liefern. Außerdem stehen Listungsverträge mit den großen Ketten im Einzelhandel in den letzten Zügen der Verhandlungen, beziehungsweise sind bereits unter Dach und Fach. Ebenfalls sind wir dabei eine neue Produktionsstätte zu bauen, die zu 100% auf unsere Bedürfnisse abgestimmt ist.

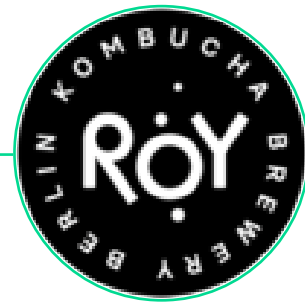
Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen finanzstarke Partner, die uns auf unserem Weg begleiten und unterstützen.

SHOP

Online:	Aktuell gibt es die Tiefkühlpizza nicht online zu kaufen.
Offline:	Aktuell kann man die Tiefkühlpizza in verschiedenen größtenteils regionalen Supermärkten kaufen. Eine genaue Übersicht findet ihr auf unserer Website.
Zertifikate:	Aktuell warten wir noch auf die ausführliche Nährwertanalyse. Wir verwenden lediglich Produkte, die eine top Qualität aufweisen. Die meisten Produkte besitzen ein Bio-Siegel.

ROY Kombucha



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

25%

% ONLINE UMSATZ

1/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: [ROY Kombucha](#)

Kategorie: [Getränke](#)

Firma: [ROY Kombucha UG \(haftungsbeschränkt\)](#)

Adresse: [Gustav-Adolf-Strasse 162 13086 Berlin](#)

Webseite: [roykombucha.com](#)

Gründer: [Fabio Carlucci & Rupert Hoffschmidt](#)

“

ROY steht für die transparente & ehrliche Produktion von hochwertigem Kombucha, der Menschen glücklich macht sowie Geschmack & Gesundheit vereint.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

ROY wird von Hand in unserer eigenen Brauerei gebraut. Wir kontrollieren demzufolge den gesamten Produktionsprozess und haben volle Kontrolle über Zutaten, Geschmack und Qualität. Wir sind zudem der erste Kombucha Deutschlands in Dosen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Alle 8-10 Wochen lancieren wir einzigartige Limited Editions, z.T. auch in Kooperation mit anderen coolen & innovativen Brands.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben ROY in über 70 Standorten platziert und wir hatten unseren ersten Break-Even Monat.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Unsere neue Brauerei bauen und ROY im nationalen LEH platzieren.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Spannende Partner im LEH Sektor.

SHOP

Online: [Eigener Webshop.](#)

Offline: [Vereinzelte EDEKAs, Mein HOFFI und Gorillas.](#)

Zertifikate: [Bio-Zertifizierung](#)

Tastee



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

3/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>eatly</u> Teig
Kategorie:	<u>Fertigteig, Teig, vegan, glutenfrei, Pfannengerichte</u>
Firma:	<u>Tastee GmbH</u>
Adresse:	<u>Friedenstraße 27</u> <u>85221 Dachau</u>
Webseite:	<u>eatly.eu</u>
Gründer:	<u>Karl-Heinz und Claudia Wenisch</u>

“

Wir wollen allen Menschen gesundes Essen zugänglich machen und zeigen, dass gesund essen Spaß machen kann und schnell geht.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser vegane eatly Teig ist fermentiert und dadurch mehrere Wochen gekühlt haltbar. Er zaubert Pfannengerichte jeglicher Art in wenigen Minuten (Pizza, Wrap, Crêpe, Pfannkuchen und Co.).

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Der eatly Teig ist frei von Allergenen, vegan, bio, glutenfrei und sehr individuell sowie vielseitig einsetzbar. Er enthält viele Proteine, kaum Zucker und Fett.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Verfügbarkeit von eatly im regionalen Handel.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Weiterhin und ausbauend im regionalen Handel vertreten zu sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Regionale Partner, LEH-Partner, lokale Läden, andere Start-Ups, etc.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop</u>
Offline:	<u>REWE City, Globus, VollCorner Biomarkt</u>
Zertifikate:	<u>Bio-Siegel</u>

Fastenrebell



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

11/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Fastenrebell Box
Kategorie:	Fasten, Gesundheit, Healthy Lifestyle
Firma:	Fastenrebell
Adresse:	Stadthändlerstraße 2 86152 Augsburg
Webseite:	fastenrebell.de
Gründer:	Britta Kleweken, Erik Schmelter

“

Vision: Fasten ist fester Bestandteil eines Healthy Lifestyle
Mission: Das Thema Fasten entstauben und Fasten so einfach und hochwertig wie möglich zu machen

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Fastenrebell Box ist das erste rundum-sorglos Paket für traditionelles Buchinger Fasten - von der Brühe, über Säfte und Tees bis zum Honig und der Zitrone ist alles enthalten. Kunden müssen sich nicht mehr um die Planung, den Einkauf oder das Vorkochen kümmern, sondern können mit der Box direkt starten und sich voll auf ihr Fastenerlebnis konzentrieren.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir legen sehr viel Wert auf Frische, Qualität und Nachhaltigkeit in allen Prozessen. Bspw. sind unsere Brühen frisch eingekocht und kein Instant-Aufguss-Pulver, die Säfte sind kaltgepresst für maximalen Vitamingerhalt und unsere Tees sind hochwertige Arzneitees - alles vegan und in Bio-Qualität. Unser Honig stammt von einem regionalen demeter Imker und alle Verpackungsbestandteile sind aus nachhaltigen Materialien - von der Kühltasche bis zum Polstermaterial.

Zudem ist uns die Liebe zum Detail und die persönliche Ansprache super wichtig. Wir sind begeistert vom Fasten und der tollen Wirkung auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Dies soll der Kunde bei jedem Kontakt mit unserer Marke spüren und sich davon 'anstecken' lassen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der Zeitpunkt, als wir gesagt haben, jetzt gehen wir mit unserer Box raus an die ersten (Test)Kunden.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Unser großes Ziel für 2021 ist der Break-Even. Wir sind sehr guter Dinge, dass das klappt.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Reichweitenstarke Multiplikatoren, bspw. Medien (Zeitschriften, Blogs, Webseiten etc.) oder Testimonials bzw. Influencer im Bereich Ernährung, Gesundheit, Healthy Lifestyle.

SHOP

Online:	eigener Webshop sowie auf den Seiten verschiedener Kooperationspartner wie Fastenleiter und Nachhaltigkeitsplattformen
Offline:	nicht offline
Zertifikate:	Die Säfte und der Honig sind bereits bio-zertifiziert, die Brühen in Kürze ebenfalls



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

7/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Frischer Haferdrink aus Brandenburg
Kategorie:	Kühlprodukte, Milchalternativen, Haferdrink, vegan, laktosefrei, regional, Bio, Bioland
Firma:	Havelmi eG
Adresse:	Unter den Linden 11 14778 Beetzseeheide OT Ketzür
Webseite:	havelmi.org
Gründer:	k.A.

“

Havelmi ist der konsequent regionale Bioland-Haferdrink in Mehrwegglasflaschen aus Brandenburg. Die Genossenschaft stellt regionale und enkeltaugliche Milchalternativprodukte her und ist gemeinwohlorientiert.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir verwenden ausschließlich regionale Bio(land)-Zutaten. Wir stellen ein Frischeprodukt in einer Mehrwegglasflasche her. Als Genossenschaft gestalten wir gemeinsam den Geschmack von morgen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir stellen unser Produkt selbst her und sitzen nicht nur in einem Coworkingspace und verschieben ein paar Zahlen in Excel-Tabellen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 haben wir nach dreijähriger Entwicklung endlich unseren Haferdrink auf den Markt gebracht. Außerdem haben wir unsere eigene Produktionsumgebung aufgebaut.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 werden wir an einen neuen Standort umziehen, da unser jetziger zu klein ist. Dort werden zukünftig noch viele weitere vegane Produkte entstehen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Jede*r, die*der einen Unterschied machen will, kann sich an unserer Genossenschaft beteiligen! Wir suchen immer neue Mitglieder und bieten auch attraktive Vergünstigungen an.

SHOP

Online:	regionale Lieferdienste wie Landkorb, Ökodorf Brodowin sowie beim Naturkostgroßhandel
Offline:	Naturkost Erfurt, Terra Naturkost, LPG, Veganz, VG Dresden, Biomare
Zertifikate:	Bioland, Mehrwegsiegel, HACCP

Native Foods



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

10/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Pinaks</u>
Kategorie:	<u>Lebensmittel, Snacks, Dauerbackwaren, Insektensnacks</u>
Firma:	<u>Native Foods GmbH</u>
Adresse:	<u>Feurigstraße 54</u> <u>10827 Berlin</u>
Webseite:	<u>pinaks.de</u>
Gründer:	<u>Sebastian Kreßner, Camilo Wilisch</u>

“

Unsere Mission:

Wir brechen Speisetabus und begeistern Menschen von insektenbasierten Lebensmitteln.

Unsere Vision:

Wir etablieren Insekten als wertvolle Nahrungsquelle in Deutschland.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Snacks aus Insekten auf Hafer-Basis.
Unsere leckeren Cracker mit Hafer und Grillenmehl.
Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Zwiebel-Kräuter, Rosmarin und Knoblauch-Paprika.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die innovative und nachhaltige Proteinersatzquelle mit Grillenmehl. Proteinquelle und ballaststoffreich + natürliche Quelle an Vitamin B12. Enthalten Chiasamen, Haferflocken, Mohn und Sesam für ein ausgewogenes Nährstoffprofil.
Gluten- und laktosefrei. Frei von Gentechnik.
Geschmacksrichtungen: Zwiebel-Kräuter, Rosmarin, Knoblauch-Paprika.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Unser größter Meilenstein 2020 war unsere Erfolgreiche Crowdfunding Kampagne auf www.startnext.de/pinaks.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir den Einstieg in den LEH schaffen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind immer auf der Suche nach Partnern, die von unserem Produkt überzeugt sind. Im Moment brauchen wir insbesondere in den Bereichen, Vertrieb, Marketing, Markteinführung Unterstützung.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop</u>
Offline:	<u>nicht offline</u>
Zertifikate:	<u>BRC, IFS, Glutenfrei</u>

Naughty Nuts



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

k.A.

% ONLINE UMSATZ

1/21

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Bio Mandelmus Blueberry Bash

Kategorie: Nussmus, vegan

Firma: Naughty Nuts GmbH

Adresse: c/o Startplatz
Im Mediapark 5
50670 Köln

Webseite: naughtynuts.de

Gründer: Benjamin Porten, Lorenz Greiner

“

*Mit Naughty Nuts bringen wir
frischen Wind in das Nussmus-
Segment und sorgen mit innovativen
Geschmacksrichtungen aus 100%
natürlichen Zutaten für eine
überraschende Geschmacksexplosion.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Das Bio Mandelmus Blueberry Bash ist eine unserer fancy Sorten. Mit unseren fancy Sorten bilden wir die innovative Spitze im Nussmus-Segment. Dabei sind all unsere Sorten stets 100% natürlich, Bio, vegan und ohne zugesetzten Zucker und Palmöl.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Neben den hochwertigen und natürlichen Inhaltsstoffen, sowie den neuen innovativen Geschmacksrichtungen, bieten wir unseren Kunden stets volle Transparenz über die Herkunft der Nüsse. Mit dem schwedischen Unternehmen Carbon Cloud arbeiten wir an einem Pilotprojekt um auch volle Transparenz über den CO₂ Ausstoß der Produkte zu bieten und diesen zu optimieren.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Gründung in Corona Zeiten ist natürlich besonders aufregend und herausfordernd. Wir sind besonders Stolz in diesen Zeiten ein großartiges Produkt in nur 3 Monaten von der Idee bis zum Verkauf zu bringen und ein tolles Team aufzubauen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wird unser Jahr! Unser Ziel ist es, die Bekanntheit von Naughty Nuts zu steigern. Daneben planen wir eine erste Finanzierungsrunde abzuschließen und die ersten festen Stellen zu besetzen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

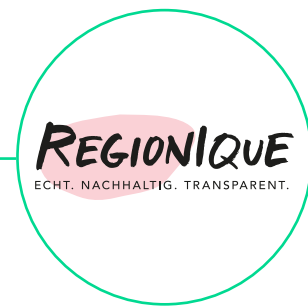
Vor allem freuen wir uns auf euer Feedback zum Produkt, denn für die weitere Produktentwicklung möchten wir euch miteinbeziehen. Natürlich freuen wir uns auch über Kontakte in den Handel und über Empfehlungen zu motivierten Mitarbeitern, die Teil der Nussmus-Revolution sein möchten!

SHOP

Online: eigener Webshop, Amazon

Offline: noch nicht offline

Zertifikate: IFS, Bio



Die Produktfabrik

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

3%

% ONLINE UMSATZ

10/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>REGIONIQUE</u>
Kategorie:	<u>Nudeln und Müsli</u>
Firma:	<u>Die Produktfabrik GmbH</u>
Adresse:	<u>Hertzstraße 26</u> <u>76275 Ettlingen</u>
Webseite:	<u>regionique.de</u>
Gründer:	k.A.

“

Wir zählen Transportkilometer. REGIONIQUE möchte den Handel mit Rohwaren verändern und Transparenz über die Herkunft von Lebensmitteln geben. Dadurch machen wir die Welt ein bisschen besser.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Bei REGIONIQUE stammt alles zu 100% aus deutscher Ernte. Warum? Weil das Gute oft ganz nah ist. Weil wir es satthaben, dass so viele Zutaten quer über den Globus transportiert werden und dadurch zahlreiche Transportkilometer entstehen, die die Umwelt unnötig belasten. Weil wir nicht Kosten sparen möchten, sondern Kilometer.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Papierverpackung.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben es geschafft, das erste Bircher-Müsli einzuführen, das ausschließlich Zutaten aus deutscher Ernte enthält. Eine Weltpremiere!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten die Kategorie „Geerntet in Deutschland“ in Supermärkten etablieren und damit den Konsumenten eine wirkliche Alternative bieten.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop, Avacadostore, Myenso</u>
Offline:	<u>Edeka, Famila</u>
Zertifikate:	<u>Wir arbeiten eng mit Landwirten zusammen, die eine Drei-Felder-Landwirtschaft nutzen.</u>



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

15%

% ONLINE UMSATZ

6/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Banana Bread Backmischung

Kategorie: Backmischung

Firma: baetter GmbH

Adresse: Salierstraße 10
40545 Düsseldorf

Webseite: baetterbaking.com

Gründer: Lara Lüning, Benedict Heine

“

Die Mission von Baetter Baking ist es, durch vollwertige Zutaten mehr Natürlichkeit auf die Kuchengabel zu bringen. Durch alltagstaugliche Backmischungen möchten wir die Ernährungsgewohnheiten der Menschen mit leckeren & natürlichen Bio-Produkten positiv beeinflussen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unsere Banana Bread Backmischung mit Walnüssen und Zimt in Bio-Qualität ist glutenfrei, vegan und mit Kokosblütenzucker gesüßt. Ob vegan oder traditionell gebacken wird, kann individuell entschieden werden. Mit nur wenigen, natürlichen Zutaten kann so im Handumdrehen nach den eigenen Bedürfnissen gebacken werden.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Im Gegensatz zu bisherigen Backmischungen enthält unser Banana Bread knackige Walnussstückchen und nährhafte Vollkornmehle, ist minimal mit Kokosblütenzucker gesüßt und außerdem ein richtiges Trendprodukt. Goodbye Donauwelle!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Besonders wichtig für uns war der Launch unserer Produkte im Juni 2020 nach über 8 Monaten der Produktentwicklung. Im Oktober 2020 folgte dann der regionale Launch in NRW bei denn's Biomarkt, der uns weiter nach vorne gebracht hat.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten 2021 die Marke Baetter Baking weiter festigen und noch mehr Menschen mit unseren Produkten erreichen. Durch die aktuelle Sortimentserweiterung und potenzielle nationale Listungen soll sich Baetter Baking als fester Bestandteil der Supermarktreale etablieren.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir bauen konstant unser Netzwerk aus und freuen uns, uns mit Menschen zu vernetzen deren Mission es ebenfalls ist, den Wandel zurück zu mehr Natürlichkeit im modernen Alltag voranzutreiben.

SHOP

Online: Eigener Webshop, Foodist, Foodoase, Querfood, Avocadostore, Amazon, Pauli kocht, greenist ivm.

Offline: regional bei allen denn's Biomarkt Filialen in NRW, deutschlandweit in ausgewählten Filialen von Edeka, Marktkauf, Bund & Rewe

Zertifikate: All unsere Produkte sind nach IFS Standard produziert, offiziell Bio-zertifiziert, nach Rezeptur vegan, eine Produktlinie ist glutenfrei und unsere Faltschachtel ist FSC zertifiziert und stammt aus verantwortungsvollen Quellen.

honeypie & henry

bee.neo

QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

5/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: bee.neo Honigkreationen

Kategorie: Honig, Aufstriche

Firma: honeypie & henry GmbH

Adresse: Am Sandtorkai 48
20457 Hamburg

Webseite: bee-neo.de

Gründer: Simon Kastl, Philipp Weller,
Alica Jäger

“

Wir wollen Honig wieder attraktiv machen - für alle Generationen - denn er kann so viel mehr, als "nur" Brotaufstrich sein!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

bee.neo kombiniert Traditionelles mit Innovativem und verbindet so Honig mit natürlichen Zutaten, verpackt in einem direktbedrucktem Glas mit modernem Design.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Produkte bestehen zu 100% aus natürlichen Bio-Zutaten - ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe. Außerdem verwenden wir Honig aus ausschließlich einem Herkunftsland #Transparenz

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Im Mai 2020 sind wir erstmalig mit unseren neuen Produkten auf den Markt gegangen - der Markteintritt verlief mehr als erfolgreich, denn wir konnten direkt zu Beginn Budni und Alnatura von einer Listung überzeugen. Ende 2020 standen wir bei rund 600 Point of Sales - für uns ein voller Erfolg.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

In 2021 wollen wir uns als DIE Honigmarke auf dem Markt etablieren. Dabei möchten wir auch unser aktuelles Portfolio um weitere Honig-Sorten ergänzen und stärken.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Distributionspartner.

SHOP

Online: Eigener Webshop, Rossmann,
Amazon, Foodist, avokadu Store

Offline: Budni, Alnatura, ausgewählte
Edeka und Rewe Stores

Zertifikate: k.A.

easyVEGAN



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

9/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	easyVEGAN Linsen-Burger
Kategorie:	Linsensburger- und Stäbchen mit Walnüssen, teilgegart, vegan
Firma:	easyVEGAN GmbH
Adresse:	Gottsfreithweg 9 5301 Eugendorf
Webseite:	easyVEGAN.at
Gründer:	Cassandra Winter

“

easyVEGAN soll die Vertrauensmarke für vegane Ernährung werden. Vegane Produkte, die allen schmecken und auch für Personen mit besonderen Ernährungsgewohnheiten genossen werden können.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

easyVEGAN ist der einzige Hersteller, der vegane Alternativen auf Linsenbasis anbietet, die auch laktosefrei, glutenfrei, palmölfrei, gentechnikfrei, halal, und kosher sind.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Mit easyVEGAN alles easy: ohne Konservierungsstoffe, ohne Aromen, ein 100%iges Naturprodukt, enthält alle 8 essentiellen Aminosäuren, reich an Omega 3-Fettsäuren, enthält Magnesium, Eisen & Vitamin E, gentechnikfrei. Vielseitig einsetzbar, easy in der Zubereitung, fix & fertig (kein Auftauen, kein Anmischen), lange Haltbarkeit.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Österreichweite Listung im Lebensmitteleinzelhandel.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Einstieg in deutschen Markt.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Strategische Vertriebspartnerschaften in europäischen Märkten.

SHOP

Online:	nicht online
Offline:	SPAR Filialen in ganz Österreich
Zertifikate:	nein

Green-Bag Getränke

gr**een**
bag

QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

30%

% ONLINE UMSATZ

4/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Green-Bag Bio Fruchtsaftkonzentrate</u>
Kategorie:	<u>Bio Fruchtsaftkonzentrate</u>
Firma:	<u>Green-Bag Getränke GmbH</u>
Adresse:	<u>Anrissenweg 6/1/Top 1a</u> <u>A-2345 Brunn am Gebirge</u>
Webseite:	<u>green-bag.at</u>
Gründer:	<u>Martina Giczy, Bernhard Gager</u>

“

Green-Bag verzichtet auf das Verpacken und Transportieren von Wasser und füllt das reine Bio Fruchtsaftkonzentrat in kleine 200ml Packungen zum Selbermischen. Das spart 66% Müll und 80% Transportvolumen/CO₂ ein und trägt somit aktiv zum Umweltschutz bei. Wir wollen unseren Beitrag leisten den Fruchtsaftkonsum nachhaltig zu verändern.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir verzichten auf das Verpacken und Transportieren von Wasser und bieten das reine Bio Fruchtsaftkonzentrat zum Selbermischen mit Wasser an.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Green-Bag spart 66% Verpackungsmaterial und 80% Transportvolumen ein. Zusätzlich sind die Produkte CO₂ neutral zertifiziert.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Nationale Listungen im LEH und Großhandel. Gewinn des riz up GENIUS Awards in der Kategorie "Geniales Start up".

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Forcierung der Online-Kanäle. Markenbekanntheit steigern. Exportpartner gewinnen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir freuen uns über Kooperationspartner, die unsere Vision teilen und die Ideen des Green-Bag Konzeptes weitertragen.

SHOP

Online:	<u>Green-Bag Webshop, Amazon, MyProduct, Shöpping, Shöpy, Beeanco, Gurkerl.at, Markta, Alfiesan</u>
Offline:	<u>Merkur, Sutterlüty, Interspar, Spar Gourmet, Metro, Transgourmet, Denns, Prokopp, Winkler Markt</u>
Zertifikate:	<u>Bio Zertifizierung, CO₂ neutral Zertifizierung</u>

Pläin

PLÄIN

QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

2/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Pläin original</u>
Kategorie:	<u>Pflanzliche Alternativen zu Molkereierzeugnissen</u>
Firma:	<u>Pläin GmbH</u>
Adresse:	<u>Ganzenmüllerstraße 27 85354 Freising</u>
Webseite:	<u>plaein.de</u>
Gründer:	<u>Michael Sysoev, Julia Deuter und Jonathan Herrmann</u>

“

*Der neue Standard bei
pflanzenbasierter Milch mit der
Leidenschaft für Einfachheit.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Kuhmilch wurde in ihre Bestandteile zerlegt und pflanzlich “nachgebaut; ohne Soja, vegan & umweltfreundlich; hochwertige Rohstoffe in der Verarbeitung & ausgewogenes Nährwertprofil; - für den Pläinccino mit viel Schaum, zum Kochen, Backen, Shaken oder pur genießen; Geschmack: frisch, bei cremigem Mundgefühl, ohne starken Eigengeschmack; In der nachhaltigen Pfandglasflasche im Kühlregal erhältlich.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Pläin original dient als Basis für viele weitere Produkte und ist universal einsetzbar.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Marktstart 2020 und Crowdfunding Versand.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Expansion des Vertriebs, neue Varianten und Produkte von und mit Pläin.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Finanzierungs- und Produktionspartner, Marketingenthusiasten.

SHOP

Online:	<u>käfer Feinkost webshop</u>
Offline:	<u>Vollcorner Biomarkt, München regional</u>
Zertifikate:	<u>Bio-Qualität DE-BY-006-48822-B</u>

Keine Maerchen

Keine Märchen

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

2/21

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>TAVAHA - Karottenlax</u>
Kategorie:	<u>Vegan, zero waste, Fischersatz, Brotbelag</u>
Firma:	<u>Keine Maerchen</u>
Adresse:	<u>Mozartstraße 6 A-4850 Timelkam</u>
Webseite:	<u>keinemaerchen.at</u>
Gründer:	<u>Magdalena Schwarzenlander</u>

“

„Schluss mit ‘Es war einmal...’ und intransparenten Lebensmittelprodukten, wir finden ‘Es ist Zeit’ für Transparenz und einen ganzheitlichen Zugang zu allen 3 Säulen der Nachhaltigkeit (sozial, ökologisch, ökonomisch): Gutes Essen braucht Keine Maerchen. Wir machen eco-innovatives Brunch Food aus Rohwaren, welche entlang der Wertschöpfungskette als ‘Überschuss oder Beiprodukte’ entstehen.“

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Meer küsst Karotte. Für ‘Tavaha’ nehmen wir Bio-Karotten und marinieren diese in Lein- und Rapsöl, Alge und Rauchsalz. Dadurch entsteht eine pflanzliche und regionale Alternative zu importiertem Räucherlachs.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Durch die Veredelung von Überschuss-Karotten erhalten Landwirt:innen eine Alternativ-Abnahmequelle zu herkömmlichem ‘downcycling’ von B-Ware als Tierfutter oder Biogas. Ein wichtiger Schritt für mehr Kreislaufwirtschaft und einer besseren Ressourcenverwertung.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Teilnahme an Accelerator-Programmen und die damit verbundenen Networking-Möglichkeiten, sowie das große Medien-Interesse (u.a. Galileo) dadurch.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen flächendeckend in Österreich erhältlich sein (LEH Listung). Zusätzlich ist die Erweiterung unseres Sortiments in Richtung “Eco-innovative Brunch Food” geplant.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Mitstreiter:Innen mit Erfahrung in folgenden Bereichen: Logistik, Produktion- und Produktentwicklung, Finance); Investor:Innen aus dem Bereich Social Impact und Nachhaltigkeit #sharedvalues

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop</u>
Offline:	<u>regional in OÖ FoodCoops, Direktvertrieb</u>
Zertifikate:	<u>Wir verwenden ausschließlich Zutaten aus biologischer Landwirtschaft</u>

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

95%

% ONLINE UMSATZ

6/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Brotbackmischung mit Kastanienmehl

Kategorie: Brotbackmischungen, Backwaren

Firma: My Makery

Adresse: Kaufwald 1
71065 Sindelfingen

Webseite: mymakery.de

Gründer: Birgit

“

Unsere Mission ist es, den Menschen eine nährstoffreiche, natürliche und abwechslungsreiche Ernährung leicht und praktikabel zu machen, ohne Kompromisse bei der Qualität und im Geschmack.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Das Superfood Kastanienmehl neu gedacht! Die einzige Brotmischung mit mehr als 20% Kastanienmehl. Durch diesen hohen Anteil wird es besonders aromatisch und hochwertig. Es ist ein ehrliches, nahezu unverarbeitetes Naturprodukt: daher natürlich glutenfrei, frei von Zucker und künstlichen Zusätzen, vegan, und eine wahre Nährstoffbombe. Ohne Mais- oder Reismehl. Die Brotbackmischung ist praktisch, schnell zuzubereiten und daher ideal für alle, die offen für Neues sind, gesundheitsbewusst leben und denen toller Geschmack wichtig ist.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Es duftet herrlich schon beim Backen und ist im Handumdrehen gebacken. Die Mischung eignet sich auch für Waffeln, Pizzaboden, Brötchen oder Nachos.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir konnten unseren Umsatz in der zweiten Jahreshälfte durch angepasste Marketingmaßnahmen und einen neuen Webshop verdoppeln.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten auf zahlreichen online Lebensmittelplattformen und bei mindestens einer Lebensmittelhandelskette im Sortiment sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Kontakte für online Lebensmittelplattformen und Lebensmittelhandelsketten.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: lokal in Unverpacktläden und kleinen Lebensmittelläden

Zertifikate: Biozertifizierung

BRÜSLI

knusper
BRÜSLI

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

85%

% ONLINE UMSATZ

6/20

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: BRÜSLI

Kategorie: Frühstückscerealien, Knuspermüsli

Firma: BRÜSLI

Adresse: Gudrunstraße 11/6B
A-1100 Wien

Webseite: bruesli.com

Gründer: Sarah Lechner, Michael Berger

“

Vision: We envision a society caring about our resources.

Mission: We help people to actively reduce food waste.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Brot + Müsli = BRÜSLI. Knuspermüsli aus gerettetem Brot, welches in Bäckereien überproduziert wurde und am nächsten Tag von uns geröstet und mit ausgewählten Zutaten zu Knuspermüsli verfeinert wird. Mit jedem Kilo Knuspermüsli können wir so 1 kg Brot retten und 1410 l Wasser sparen. Das schmeckt nicht nur gut, sondern tut auch unserer Umwelt gut.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

BRÜSLI steht für einen Lifestyle, nachhaltig und für ein besonderes Frühstückserlebnis mit einzigartigem Geschmack und Knusprigkeit.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Zu unseren wichtigsten Erfolgen zählen der Aufbau von Kooperationen mit großen Bäckereiketten, Handelspartnern, sowie Produktionspartnern, die Listung in den Reformhäusern von Gewusst-Wie und das Re-Branding von 2nd chance cereal auf BRÜSLI, sowie der Launch unseres eigenen Webshops.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen BRÜSLI in den Einzelhandel bringen, und unsere Produktion ausbauen, um mehr Brot zu retten und zu knusprigem Müsli zu verarbeiten. Weiters wollen wir unser Sortiment mit zusätzlichen Produkten, und Knuspermüslis erweitern und diese auch nach West-Österreich und Deutschland bringen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Bäckereien als Kooperationspartner, Produktionspartner für die Röstung des Brotes und des Knuspermüslis, Experten im LEH und Internationalisierung, sowie Investoren.

SHOP

Online: Eigener Webshop, gurkerl.at, myproduct.at, beeanco.at

Offline: Gewusst-Wie Reformhäuser, Bäckerfilialen der Bäckerei Geier

Zertifikate: In unser Produkt kommen nur ausgewählte Roggen-/Vollkorn-Mischbrote, sowie biologische und hochwertige Zutaten.

DIE JUNGEN

DIE JUNGEN sind Food-Startups aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, die zwischen Januar 2018 und Dezember 2019 auf den Markt kamen. Sie sind schon ein Jahr älter als “Die Neuen” (siehe voriges Kapitel) und entwickeln ebenfalls spannende Marken und Produkte. Viel Spaß beim Durchstöbern!



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

0%

% ONLINE UMSATZ

10/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Freshtaste

Kategorie: Foodtech

Firma: Freshtaste

Adresse: In der Heidelslach 5
69181 Leimen

Webseite: freshtaste.de

Gründer: Alexander Stupp, Elmar Rensch,
Chris Bär

“

Unsere Vision ist eine Welt, in der es jedem Unternehmen möglich ist, seine Mitarbeiter so zu verpflegen, wie sie es verdienen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Freshtaste bietet mit seinem innovativen On-Demand-Kühlschrank Unternehmen die Möglichkeit seine Mitarbeiter gesund und abwechslungsreich zu verpflegen. Freshtaste lernt was das Team vor Ort gerne isst und passt das Sortiment individuell fortlaufend an.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Frisches Essen in Restaurantqualität direkt am Arbeitsplatz.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben die Markreife erreicht und sind mittlerweile bei mehr als 20 Kunden mit unserer Kühlschranklösung vertreten. Positiv: Wir haben trotz der Pandemie keinen unserer Kunden verloren

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Weiteres Wachstum trotz Pandemie und Home-Office-Pflicht

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Unser Ziel ist es in 2021 weiterhin stark zu wachsen, neue Gebiete abzudecken und strukturieren aktuell hierzu eine Finanzierungsrunde um die nächsten Schritte einzuleiten.

SHOP

Online: nicht online

Offline: Unsere Produkte sind ausschließlich an unseren Kühlschränken zu kaufen

Zertifikate: Wir haben hohe Qualitätsanforderungen, diese sind aber nicht zertifiziert

Black Hat Coffee



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

70%

% ONLINE UMSATZ

1/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Black Hat Coffee - Espresso Fortuna</u>
Kategorie:	<u>Kaffeebohnen, Kaffee</u>
Firma:	<u>Black Hat Coffee GmbH</u>
Adresse:	<u>Klaus-Groth-Strasse 79</u> <u>20535 Hamburg</u>
Webseite:	<u>blackhatcoffee.de</u>
Gründer:	<u>Inna Zamikhovska</u>

“

Wenn Koffein nicht alles ist, wonach Sie im Kaffee suchen

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Für uns ist Kaffee ein ebenso hochspezialisiertes Produkt wie ein Maßanzug und die Röstung sowie Zubereitung des perfekten Kaffees ist mit der Kunst des Maßschneiderns vergleichbar.

Unsere Aufgabe ist es, für Sie aus kleinen Plantagen handgepflückte Kaffeebohnen auf eine Art und Weise zu rösten, die das Bouquet aus Aromen und Geschmacksnuancen in einer einzigartigen und unvergesslichen Komposition entfalten und all Ihre Sinne zu überzeugen vermag.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Das Design spielt für uns eine sehr wichtige Rolle. Da wir glauben, dass eine Kaffeeariation so individuell ist wie ein Maßanzug, sehen unsere Kaffeeverpackungen wie Maßanzüge aus. Es gibt derzeit 4 Sorten, also 4 Anzüge, und jeder steht für ein bestimmtes Geschmackserlebnis, das für den Kunden wiederholbar ist, trotz der saisonal wechselnden Bohnen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben die neue Kaffee-Kollektion und die Mobile Espresso Bar gelanched

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Ausbau der bisher gestarteten Projekte

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Ohne ein großes Marketingbudget ist es gar nicht so einfach, gegen etablierte Kaffeemarken oder Unternehmen mit großen Budgets anzutreten. Wir haben das Unternehmen ohne Investoren oder Business Angels zum Laufen gebracht und

sehen trotz der aktuellen COVID-Beschränkungen weiterhin sehr großes Potenzial. Natürlich könnten wir mit einer größeren finanziellen Reserve die Projekte schneller voranbringen.

Wir arbeiten derzeit daran, unseren Vertrieb weiter auszubauen, um das B2B-Segment mit dem besten Kaffee zum fairen Preis zu vergrößern. Das Konzept der mobilen espressobar wurde von uns mit Erfolg getestet und wir arbeiten bereits an einem Franchise-Angebot. Unser Slogan lautet: "Wenn Koffein nicht alles ist, wonach Sie im Kaffee suchen". Diesen Ansatz verfolgen wir konsequent weiter.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop, Mutterland</u>
Offline:	<u>Mutterland, Rooks&Rocks, Bube & König</u>
Zertifikate:	<u>Keine, Wir investieren in die bessere Qualität, anstatt in die Siegel</u>

Home of Unvernunft



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

3/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Ingwer Narrisch

Kategorie: Bier, Biermischgetränke

Firma: Home of Unvernunft UG

Adresse: Rosenstraße 22
85716 Unterschleißheim

Webseite: ingwer-narrisch.de

Gründer: Alexander Inderst, Sigurd Gabriel

“

Drei Sorten pure Narrenfreiheit: 84% Bier, 16% Ingwer, Blaubeere oder Rosmarin. So gut, es ist ein Wunder, dass diese Biermischgetränke erst jetzt erfunden wurden.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Verrücktes Mischverhältnis 84% Bier und 16% Narrenfreiheit. Nur natürliche Zutaten. Weniger Zucker als üblich. Völlig neue Geschmäcker.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir verwenden frische Ingwerwurzel, welche direkt aus Peru kommen und womit wir dort eine kleine Cooperativa unterstützen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Listung REWE

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Entwicklung und Produktion zwei neuer Sorten

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Vertriebspartner in In- & Ausland

SHOP

Online: ingwer-narrisch.de / bierothek.de / alpha.de

Offline: REWE, Edeka, Metro, Kioske, Getränkehändler

Zertifikate: nein

QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

8/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>BROT No38</u>
Kategorie:	<u>Lebensmittel</u>
Firma:	<u>KETOFAKTUR®</u>
Adresse:	<u>Bahnhofstraße 4</u> <u>97348 Markt Einersheim</u>
Webseite:	<u>ketofaktur.de</u>
Gründer:	<u>Dr. Patrick Wader</u>

“

**Ketogene (low carb high fat) und
glutenfreie Ernährung einfach
machen! KETOFAKTUR® - wir sind keto.**

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser BROT No38 ist nicht nur ketogen geeignet, sondern sogar ketogen. Das knackige und nussige Geschmackswunder ist extrem lange haltbar und gleichzeitig authentisch lecker. No38 besteht aus ganz viel Walnüssen, Kürbiskernen, Chia- und Goldleinsamen und dem extra Schuss Kokosöl. No38 hat 98% weniger Kohlenhydrate im Vergleich zu herkömmlichen Mischbrotten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

6 Wochen haltbar! Für den vollen ketogenen Genuss verwenden wir nur Zutaten aus bester Qualität. Unsere Produkte sind vegan, frei von Gluten und Soja. Der hohe Anteil an Ballaststoffen macht lange satt und zufrieden. Wir produzieren ohne Hefe und frei von Konservierungsstoffen, dafür in kleinen Chargen mit ganz viel Liebe und Verständnis für das Handwerk.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Verkauf über eigenen Onlineshop, erste feste Kundenbindungen, positive Feedbacks (Business- wie auch Privatkunden), Vergrößerung des Portfolios.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Weiterer Ausbau Produktportfolio, Anpassung von Produktions- & Verpackungsverfahren, Vergrößerung Team.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wer unsere Werte, unsere KETOSOPHIE teilt: Je mehr Kohlenhydrate man weglässt, desto ursprünglicher ist die Ernährung. Und das geht auch mit vollem Geschmack!

Wir sind einfach keto! Unsere Produkte sind puristisch, unsere Überzeugung ist klar:

Weniger Kohlenhydrate, mehr hochwertige Fette. Und das im gesamten Sortiment. Natürlich glutenfrei. Natürlich vegan und frei von Soja.”

SHOP

Online:	<u>eigener Onlineshop, Amazon, eBay, glutenfreigeniessen.de, paulikocht.com, keto-body.de, nutrition4u.de</u>
Offline:	<u>Rewe Unterfranken, Reformhaus Pothmann, Klinik Schweinfurt, Tankstelle Huddelbusch, Bio-Naturmetzgerei Galster, Cafe Juli Aachen</u>
Zertifikate:	<u>Unser Produzent: IFS Global Market Foods - DQS CFS GmbH (Deutsche Gesellschaft für Nachhaltigkeit) in den Bereichen: O6, D, F // Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH nach Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr.834/2007</u>

LoRe Cocktailmanufaktur

LoRe Gin-Destillerie
Tonic- und Cocktailproduzent | Mühlviertel

QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

25%

% ONLINE UMSATZ

9/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	LoRe BlueVelvet Gin
Kategorie:	Gin, Tonicwater, Spirituosen, Edelbrände, Mixgetränke, Liköre
Firma:	LoRe Cocktailmanufaktur Destillerie
Adresse:	Höf 29 A-4182 Waxenberg
Webseite:	lore-schnaps.at
Gründer:	Regina Priglinger-Simader

“

Wir destillieren nicht nur erstklassige Spirituosen. Wir legen Wert auf Regionalität und Innovation. So färben wir manche Gins mit Blüten, produzieren unser eigenes Tonicwater und füllen trinkfertige Mixgetränke “made im Mühlviertel” ab.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser BlueVelvet ist ein Dry-Gin, der seine blitzblaue Farbe beim Mixen in ein samtiges Rosa verwandelt.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Natürliche Zutaten, schonend im Pot-Still Verfahren destilliert.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 haben wir das Angebot an Verkostungsmöglichkeiten weiter ausgebaut und unsere Brennerei technisch umgerüstet. Ab sofort ist nachhaltiges Destillieren mit unserem Brenngerät möglich. Hackgutbefeuerung und Smart-Technik ermöglichen uns eine umweltschonende Produktion.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir unser Online-Angebot weiter ausbauen, besonders hinsichtlich Online-Tastings mit Genusspaketen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind immer wieder auf der Suche nach kleinen landwirtschaftlichen Betrieben aus Österreich, die uns mit qualitativ hochwertigen Früchten beliefern.

SHOP

Online:	eigener Webshop, markta.at , myproducts.at , bauernladen.at , regiononline.at , haftig.at
Offline:	LoRe Schnapsboutique (Produktionsstandort), regionale Sparmärkte,
Zertifikate:	AMA Genussregion

Monastic Distillery

MONASTIC
DRY GIN

QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

8%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Monastic Dry Gin - Made in Silence

Kategorie: Dry Gin, Gin Tonic, Spirituose, Barrel Aged Gin

Firma: Monastic Distillery GmbH

Adresse: Kloster Helfta
Lindenstrasse 36
06295 Lutherstadt Eisleben

Webseite: klostergin.de

Gründer: Justinus C. Pech

“

Monastic Dry Gin - Made in Silence! Ein Gin, der Herz und Seele berührt. Bringe die Ruhe des Klosters zu Dir.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der Monastic Dry Gin entspringt klösterlichen Mauern. Die Kraft der Stille und die Reinheit des Gedankens formen diesen Gin zu einem einzigartigen Erlebnis voller Mystik und Glanz.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir produzieren immer 600 Flaschen. Jede Charge ist mit einem eigenen Papstnamen versehen und jede Flasche ist einzeln nummeriert, also ein Unikat.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir sind froh, dass wir gemeinsam mit unseren Wiederverkäufern Formen gefunden haben, die sowohl dem Kunden als auch dem Wiederverkäufer weiterhin zum Gin-Genuss verhelfen haben.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen verschiedene Formen von gemischten Paketen anbieten, die gut als Geschenk genutzt werden können.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir freuen uns über jeden Kontakt mit Gininteressierten.

SHOP

Online: www.klostergin.de

Offline: In vielen Klosterläden und einigen hochwertigen Getränkehändlern. Liste auf unserer Webseite

Zertifikate: AMA Genussregion

Alpengummi



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

40%

% ONLINE UMSATZ

4/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Alpengummi - der erste natürliche Kaugummi der Alpen

Kategorie: natürliche Kaugummis

Firma: Bergfalke GmbH

Adresse: Vorgartenstraße 101/1/5
A-1200 Wien

Webseite: alpengummi.at

Gründer: Sandra Falkner & Claudia Bergero



Wir möchten den Kaugummimarkt revolutionieren, indem wir natürliche & biologisch abbaubare Kaugummis aus lokalen Ressourcen anbieten.



Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Herkömmliche Kaugummis werden aus Erdöl hergestellt und enthalten oft gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe wie künstliche Süßungsmittel, Weichmacher, Farbstoffe und Aromen und verschmutzen zudem Städte und Umwelt. Mit Alpengummi bieten wir eine natürliche Alternative: die Kaumasse besteht aus heimischem Baumharz und Bienenwachs, und für die Süße setzen wir zahnfreundlichen Birkenzucker ein. Somit unterstützen wir auch das vom Aussterben bedrohte Handwerk der Harzgewinnung, die Pecherei in NÖ.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Zudem ist Alpengummi biologisch abbaubar und zurzeit in drei Geschmacksrichtungen erhältlich: Waldminze, Erdbeere und Wacholder.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben eine erfolgreiche Crowdfunding Kampagne zur Finanzierung unserer Produktionsmaschinen durchgeführt.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 möchten wir weitere Produktionsmaschinen kaufen und unsere Vertriebsstellen erweitern.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Starke Partner in verschiedenen Bereichen zu haben ist immer wichtig! Und sofern es die finanzielle Lage ermöglicht, wollen wir unser Team mit motivierten Leuten erweitern.

SHOP

Online: www.alpengummi.shop

Offline: zB. bei den FachIn in allen großen österr. Städten sowie bei Prokopp Gewusst Wie.

Zertifikate: Wir wählen unsere Rohstoffe nach Kriterien der Nachhaltigkeit aus, möglichst regional und wo vorhanden verwenden wir biologisch zertifizierte Inhaltsstoffe. Doch zB. haben wir uns für Birkenzucker europäischen Ursprungs entschieden, obwohl es "bio-zertifizierten" Birkenzucker aus China gibt.

313 Hard Seltzer

313

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

10/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: [313 Hard Seltzer](#)
Kategorie: [Hard Seltzer](#)
Firma: [313 Hard Seltzer](#)
Adresse: [Vilbeler Straße 36](#)
[60313 Frankfurt am Main](#)
Webseite: [313hardseltzer.com](#)
Gründer: [Rena Reiner](#)

“

*Wir wollen Menschen zusammenbringen
und eine gute Zeit erschaffen.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

313 Hard Seltzer ist ein leichtes, alkoholisches Getränk mit Fruchtaroma, ohne Zucker und Low Carb..

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Das minimalistische, urbane Design!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Gründung unserer eigenen Firma und die Wahl zum beliebtesten Hard Seltzer 2020 in Deutschland.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen weitere Vertriebskanäle erschließen und neue Geschmacksrichtungen lancieren!

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Vetriebspartner in der DACH-Region.

SHOP

Online: [Eigener Webshop, Amazon](#)
Offline: [Diverse Trinkhallen in Frankfurt am Main](#)
Zertifikate: [Bio-Siegel ist in Planung, Abfüllung ist IFS-zertifiziert](#)



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

5/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Beneto's High Protein Pasta</u>
Kategorie:	<u>Insectfood Teigwaren, High Protein Pasta aus Grillenmehl</u>
Firma:	<u>Beneto Foods GmbH</u>
Adresse:	<u>An der Technologiewerkstatt 1 72461 Albstadt</u>
Webseite	<u>benetofoods.com</u>
Gründer:	<u>Lara Schuhwerk</u>

“

Beneto bringt Klimaschutz auf den Teller. Grillen sind eine gesunde Proteinalternative, die nicht nur gut für Umwelt, Körper und Gewissen ist, sondern das Potenzial hat in 2050 bald 10 Milliarden Menschen nachhaltig zu ernähren.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir haben eine Fusilli aus Grillenmehl entwickelt, die 40% Protein enthält.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir verwenden ausschließlich Grillen aus Baden-Württemberg, um nicht nur die regionale Landwirtschaft zu unterstützen, sondern auch um CO₂ durch kurze Transportwege einzusparen. Unser Produkt wird in einer Manufaktur in Deutschland hergestellt.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

In 2020 haben wir eine Förderung erhalten, um Deutschlands erste automatisierte Grillenfarm aufzubauen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir planen Ende März einen großen Relaunch. In der Corona Krise in 2020 haben wir hart daran gearbeitet, unsere Rezeptur und Prozesse zu optimieren.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Vetriebspartner in der DACH-Region. Beneto sucht Investoren, um die Produktion skalieren zu können.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop, Insektenparty.de, Kinderberlins.de, RSU</u>
Offline:	<u>nicht offline</u>
Zertifikate:	<u>Selbstverständlich haben wir Qualitätsanforderungen an unsere Rohstoffe genau wie an unsere Speise-Grillen, die ausschließlich aus einer lebensmittel-konformen, zertifizierten Zucht stammen.</u>



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

11/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Munter Maca

Kategorie: Lebensmittel, rohkakaohaltige Produkte, rohkakaohaltige Getränkpulver, Superfoods

Firma: beSchoki UG

Adresse: Blücherstraße 79, 44866 Bochum

Webseite: beschoki.de

Gründer: Franziska Hanke

“

Das Beste aus dem Rohstoff "Rohkakao" herausholen und eine vielfältige Produktwelt rund um Rohkakao schaffen. Neue und besondere Geschmäcker kreieren nur durch die Zugabe besonderer Superfoods.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Eine gesunde und natürlich belebende Kakao-Getränkemischung. Das Besondere ist, dass wir das Pulver der UNGERÖSTETEN Kakaobohnen verwenden und dieses mit Maca kombinieren. Dadurch bleiben viele Nährstoffe, die sogenannten "Glücksstoffe" und Antioxidantien enthalten. Wir verwenden für die leichte Süße ausschließlich Kokosblütenzucker.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Neben dem besonderen Geschmack, ist die Konsistenz der Rohkakaogetränke, die aus unserem Pulver entstehen, besonders cremig und vollmundig. Das gelingt uns vorallem auch durch die Kombination von Rohkakao und Maca.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der Aufbau unseres eigenen Webshops und die Entwicklung unserer verschiedenen Sorten. Außerdem konnten wir unseren eigenen Produktionsraum aufbauen, wo wir unsere Rohkakao-Mischungen nun selbst herstellen und verpacken können.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten, dass noch viel mehr Cafes in Genuss von beSchoki kommen. Das möchten wir nun weiter ausbauen, ebenso wie die Listung in Reformhäusern und passenden Märkten.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

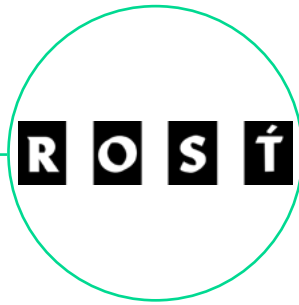
SHOP

Online: eigener Webshop, Leni&Hans

Offline: In ausgewählten, regionalen Cafes und Concept Stores

Zertifikate: Unsere Produkte sind aktuell nicht zertifiziert. Wir beziehen dennoch unseren Kakao aus fairem Handel und all unsere Rohstoffe haben bestätigte Bio-Qualität.

ROST



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

70%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: ROST

Kategorie: F&B

Firma: ROST | malum et uva GmbH

Adresse: Wastiangasse 9
A-8010 Graz

Webseite: cheersrost.com

Gründer: Liza Brandstätter

“

ROST ist DER Rosé-Wein - Spritzer für alle, die Feermomente leben. Ohne Schnick-Schnack und vor allem ohne zusätzlich zugesetztem Zucker!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

ROST ist DER Rosé-Wein-Spritzer für alle Sinne. Edle Ästhetik meets eine Komposition an Zutaten, die es so bis dato am Markt noch nicht gibt zu einem Lifestyleprodukt für alle, die Feermomente zelebrieren.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

k.A.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 war das umsatzreichste Jahr seit Gründung.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Mehr Reichweite über die Landesgrenzen hinweg..

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online: eigener Webshop, from austria

Offline: Metro Graz, s'Fachl Graz & Wien, diverse Greisslereien, etc.

Zertifikate: k.A.



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

70%

% ONLINE UMSATZ

11/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Smoothierolle

Kategorie: Nachhaltige Snacks

Firma: HÄPPYSNÄX Inh. M.Herter

Adresse: Feldblumenstraße 4
21244 Buchholz

Webseite: happysnax.de

Gründer: Marina Herter

“

Die Vision von HÄPPYSNÄX ist es:
nachhaltig das Bewusstsein von Menschen
in Bezug auf gesunde Süßigkeiten zu
stärken und diese auch anzubieten.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Für unsere Smoothierollen verwenden wir soweit möglich regionale Zutaten, wie beispielweise ausschließlich Äpfel aus dem Alten Land. Diese verarbeiten wir zu einer Fruchtmasse, die wir schonend in Rohkostqualität dörren, um die maximalen Vitamine und Nährstoffe zu erhalten. Natürlich verzichten wir auf den raffinierten Zucker und sonstige Zusätze, dennoch haben unsere Smoothierollen eine Mindesthaltbarkeit von 8-12 Monaten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die Produkte sind als Ersatz zu den konventionellen Fruchtgummis zu betrachten. 100% natürlich, vegan und in Rohkostqualität.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Nachfrage nach happysnax seitens der Kunden hat mich dazu gebracht, groß zu denken, das Unternehmen aufbauen und die Produkte bekannter zu machen. Dadurch werde ich mehr Leute mit guten Süßigkeiten glücklich machen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

happysnax soll ein Synonym für gute Süßigkeit werden.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir brauchen einen Mentor oder Business Angel aus der Foodbranche.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: famila Region Landkreis Harburg

Zertifikate: Verkehrsfähigkeitsbescheinigung

Schani Beverage



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

15%

% ONLINE UMSATZ

7/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: HAWARA

Kategorie: Spirituosen; Partygetränke; Shots; Cocktails; Lifestyle

Firma: Schani Beverage gmbh

Adresse: Lehmannngasse 7
A-1230 Wien

Webseite: hawara.wien

Gründer: Fabian Kobald; Ralph Gänsdorfer

“

Mit HAWARA bauen wir eine internationale Lifestyle-Marke. Feiern und das Partyleben steht dabei an erster Stelle. ;-)

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir sind ein rein natürliches Partygetränk im Bereich Spirituosen

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Mit Zutaten der Wiener Kaffee- und Wirtshausküche haben wir ein noch nie dagewesenes Geschmackserlebnis geschaffen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der erste Export nach Taiwan war sicherlich ein schöner Erfolg für uns und das Team. Ebenfalls der Launch unserer eigenen Kleidungsline "HAWARA Spezial", lässt uns positiv in die Zukunft blicken.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Durch unseren neuen Vertriebspartner flächendeckend in Wien erhältlich sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir bauen gerade eine PR-Struktur auf und freuen uns über jeglichen Input.

SHOP

Online: eigener Webshop, amazon, shopping

Offline: Ammersin, Killis Getränke

Zertifikate: Keine

Ocha Ocha



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

55%

% ONLINE UMSATZ

5/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Ocha-Ocha®</u>
Kategorie:	<u>Food&Beverage - Alkoholfreie Getränke - RTD Tea & Coffee</u>
Firma:	<u>Ocha Ocha GmbH</u>
Adresse:	<u>Am Fischertor 3 86152 Augsburg</u>
Webseite:	<u>ocha-ocha.de</u>
Gründer:	<u>Christopher Gogolin</u>

“

Neben jedem Wasser und jeder Limonade soll auch ein pures, kaltes, ungesüßtes 100% zusatzstofffreies Getränk im (Kühl)Regal stehen. Kalter Tee&Kaffee für alle.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der Mehrwert und das Alleinstellungsmerkmal von Ocha-Ocha® entsteht durch das klare Versprechen unserer Firma und Marke: IMMER ungesüßt, komplett pur ohne jegliche Zusatzstoffe.

Ocha-Ocha® soll der Leuchtturm der ungesüßten Getränke in jedem Getränkeregale werden. Ein klarer, zuverlässiger Kompass für die Kunden, welchen alte/etablierte "Zucker-"Marken nicht bieten können oder wollen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir glauben daran, dass Nachhaltigkeit bereits bei der Gründung und Firmenidee in der Unternehmens-DNA verankert sein muss. Neben einem starken Fokus bei der ökologischen Nachhaltigkeit glauben wir zudem an neue Arbeitskulturen wie NewWork und neue Mitarbeiterführungs- und verantwortungskonzepte. Unserer sozialen, globalen Verantwortung sind wir dabei stets bewusst.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die erste Produktion unseres Grünteas und Buchweizenteas im Januar 2020. Die kürzeste Zutatenliste Deutschlands nach Wasser.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Stay Hungry, Stay Foolish! And Healthy!

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Mutige Co-Investor*innen, Foodies und Macher*innen, die glauben, dass süßungsfreie & nachhaltige Tee- und Kaffee-Getränke die Getränkebranche bis 2030 komplett umgekrempelt haben. #teebellion

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop, Amazon, Figuya.com</u>
Offline:	<u>130 Verkaufsorte in REWE, Edeka, Tankstellen&Raststätten, Einzelhandel</u>
Zertifikate:	<u>Bio-Siegel</u>

OnePlanet Footprint

saftgarten

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

1/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Saftgarten BIO Sommer Früchte- & Kräutertee

Kategorie: Nachhaltige Teegetränke in bester Qualität, gepaart mit sozialer, sowie klimaschützender Verantwortung

Firma: OnePlanet Footprint GmbH

Adresse: Wiesenstrasse 27b
A-4812 Pinsdorf

Webseite: saftgarten.com

Gründer: Thomas Steinbichler & Daniel Mayrhofer

“

Die Vision von Saftgarten ist es unseren Kunden schmackhafte Teegetränke in bester Qualität, unter ethisch und biologisch kontrollierten Bedingungen, anzubieten, welche lückenlos klimaneutral sind und mit jedem Erwerb ausgewählte Klimaschutz- sowie Sozialprojekte unterstützen. Ganz nach der Devise: Gemeinsam etwas verändern!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Frisch aufgebrühter Tee aus eigens kreierter biologischer Früchte- und Kräuterteemischung. Frei von Koffein, Konservierungsstoffen und künstlichen Zusatzstoffen. Fruchtig-intensiver Geschmack trotz des geringen Zuckeranteils. Nachhaltig verpackt in einer innovativen Verpackung die zu 80% aus nachwachsenden Rohstoffen besteht und stetig verbessert wird. 100% klimaneutral.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir verwenden ausschließlich offene Früchte- & Kräutertees, also keine Extrakte, die essentiell sind für unseren hohen Qualitätsstandard. Der verwendete Zucker besteht aus hochwertigen BIO Rübenzucker, angebaut in Deutschland. Unser Produkt ist koffeinfrei und kann dadurch bedenkenlos von unseren jüngeren Mitbürgern verzehrt werden. Zudem ist der Saftgarten Tee 100% vegan.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Im September 2020 haben wir erfolgreich unser neues Bio-zertifiziertes, sowie klimaneutrales Produkt relaucht, inkl. neuem Design und optimiertem Nachhaltigkeitskonzept. Zudem durften wir einige neue Kooperationspartner begrüßen, die uns tatkräftig mit unserer Vision unterstützen. U.a. Handicap International, SIPcan Institut und ClimatePartner.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Der wichtigste Meilenstein werden der Marktstart in Deutschland und die Kreation einer neuen Saftgarten Sorte. Zudem kommt ein weiteres Klimaschutzprojekt hinzu.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen nach Lebensmitteleinzelhändlern, Vertriebspartnern und Gleichgesinnten, die unsere Werte teilen. DANKE.

SHOP

Online: Interspar Onlineshop, DM Onlineshop, manfredo.com (B2B) und myProduct.at.

Offline: Interspar, Eurospar und DM österreichweit. Weiters auch in kleineren ausgewählten regionalen Kaufläden und Bäckereifachgeschäften.

Zertifikate: Klimaneutral- Zertifikat, Austria BIO Garantie, EU-ÖKO-Zertifikat (Produkt) GSI Company Prefix Zertifikat, Urkunde unseres Baumkontingents; - Qualitätsanforderung: IFS Zertifikat (Produktion), Ethical Bio Trade, SAN CoC Rainforest Alliance und FSSC 22000(Teemanufaktur)



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

95%

% ONLINE UMSATZ

2/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	White Chocolate Blueberry Cookies - Backmischung
Kategorie:	Vegane & gesunde Backmischungen und Snacks
Firma:	Snacklust
Adresse:	Olgastraße 20 42277 Wuppertal
Webseite:	snacklust.de
Gründer:	Celine Ströter, Felix Festen

“

Naschen ohne schlechtes Gewissen?
Mit uns ist das kein Traum mehr.
Snacklust steht für vegane, gesunde & super leckere Backmischungen und Snacks, die vollkommen ohne Industriezucker und andere künstliche Inhaltsstoffe auskommen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

All unsere veganen Produkte kommen ohne Industriezucker, Geschmacksverstärker und andere künstliche Inhaltsstoffe aus. So kann mit gutem Gewissen genascht werden, ohne Abstriche beim Geschmack zu machen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir stellen unsere Produkte alle per Hand in unserer eigenen Manufaktur her. So können wir höchste Qualität garantieren und flexibel auf die Nachfrage unserer Kunden reagieren. Nicht zu vergessen: In jedem Produkt steckt eine extra Portion Liebe.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 haben wir erfolgreich die ersten Schritte in den LEH gemeistert. Zudem konnten wir eine Partnerschaft mit der bekannten deutschen Influencerin Shanti Tan eingehen, mit der wir eine besondere Backmischung in der Shanti Tan-Edition herausbrachten.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

In diesem Jahr forcieren wir den LEH weiter und bauen unsere bisherige Präsenz aus. Wir streben eine deutschlandweite Abdeckung in diversen Einzelhandelsgeschäften an.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online:	eigener Webshop, Foodist, LocalLife Wuppertal, Pure Emotion
Offline:	regional in Edekas (Raum Wuppertal und Umgebung)
Zertifikate:	Vegan, Frei von Industriezucker, Handmade und biozyklisch-vegan

Vanillekiste



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

95%

% ONLINE UMSATZ

7/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Vanille aus Madagaskar

Kategorie: Vanilleschoten, Gewürze

Firma: Vanillekiste

Adresse: Breiteweg 3
79361 Sasbach am Kaiserstuhl

Webseite: vanillekiste.de

Gründer: Stefan Wissert, Andréa Ralisendra

“

Wir wollen Vanille-Erzeugern einen direkteren Marktzugang ermöglichen und den Kunden die beste Vanille der Welt ohne Umwege anbieten.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Vanilleschoten kommen direkt vom Erzeuger, von der Farm des Opas von Andréa im Norden von Madagaskar. Statt über viele Zwischenhändler, die seit der Kolonialzeit im Gewürzhandel das größte Stück vom Kuchen bekommen, gibt es bei uns echte Bourbon-Vanilleschoten der besten Qualität direkt vom Erzeuger.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

-

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Erstmals über 1000 Bestellungen!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Andréa wird sich in Vollzeit um die Vanillekiste kümmern.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

-

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: lokal

Zertifikate: Fairtrade

Wild Baboon



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

1/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: [Bio Aloe Vera Saft](#)

Kategorie: [Health and Beauty](#)

Firma: [Wild Baboon GmbH](#)

Adresse: [Mathias Straße 20
50676 Köln](#)

Webseite: [wildbaboon.de](#)

Gründer: [Nicole Borek](#)

“

Unsere Vision ist es Menschen mit natürlichen Aloe Vera Produkten und einem ergänzenden Wissensangebot zu einem gesunden, nachhaltigen und ausgeglichenen Leben zu verhelfen. Auf diese Weise festigt sich die Verbundenheit zwischen Mensch und Natur und führt zu einer positiven Entwicklung der Gesellschaft in eine ressourceneffiziente, achtsame und liebevolle Zukunft.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Aloe Vera bietet eine einzigartige Kombination aus über 200 nachgewiesenen Nährstoffen, die unsere Körperfunktionen auf vielfältige Weise unterstützen. Außerdem enthält die bekannte Pflanze einen Mehrfachzucker, die sogenannte Aloverose, die antibakteriell, antiviral und entzündungshemmend wirkt. Unser Produkt enthält eine Höchstmenge von 1200mg/l Aloverose.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unsere Produkte sind natürlich, vegan und bio-zertifiziert. Besonders ist, dass wir eng mit unserer Familienfarm aus Mexiko zusammenarbeiten und diese mit Solarenergie, also vollends nachhaltig, produziert. Auf Pestizide und sonstige chemische Mittel wird vollständig verzichtet. Stattdessen wird aus den Resten der Aloe Pflanze natürlicher Dünger hergestellt. Die Arbeitsbedingungen sind auf europäischem Niveau, davon überzeugen wir uns regelmäßig vor Ort und stehen in engem Austausch.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Unser wichtigster Meilenstein war der Launch unseres eigenen Online Shops und das Aufstellen der damit verbundenen Logistik. Das ist das Fundament für Marketing und Wachstum in 2021.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Für 2021 liegt unser Fokus darauf sich in puncto Marketing auf allen wichtigen Plattformen gut aufzustellen. Damit haben wir bereits begonnen. Außerdem ist es unser Ziel deutschlandweit in Drogeriemärkten und Bio Läden vertreten zu sein, um den Kontakt zu unseren Zielgruppen zu stärken.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen sowohl Bio Läden und Drogeriemärkte, als auch Menschen und Unternehmen, die, ebenso wie wir, davon überzeugt sind, dass es an der Zeit ist, dass Mensch und Natur wieder zueinander finden, um den Planeten ins Gleichgewicht zu bringen.

SHOP

Online: [Eigener Webshop](#)

Offline: Aktuell stark ansteigende Anzahl regionaler Shops und Märkte. Ziel für 2021 ist eine deutliche Steigerung der Verfügbarkeit im stationären Handel.

Zertifikate: [Biosiegel](#)



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

11/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Pflanzliche BratensauceKategorie: SaucenFirma: eatPLANTSAdresse: Neue Bahnhofstraße 24
10245 BerlinWebseite: eatplants.deGründer: Sebastian Bentele, Benedikt Rapp

“

**Moderne Convenience Produkte
die schmecken wie selbstgemacht.
Veganismus ist kein Exot mehr
sondern in der Mitte der Gesellschaft,
durch Produkte wie von eatPLANTS.de**

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Der volle Geschmack einer Bratensauce, rein pflanzlich und ohne die Hilfe von Zusatzstoffen oder Geschmacksverstärkern.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Der Geschmack, die Verpackung sowie die digitale Schnittstelle.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Auf der Bestsellerliste von Amazon Deutschland in der Vorweihnachtszeit mit einer veganen Bratensauce auf Platz 1 und 2 zu stehen, hat gezeigt dass pflanzenbasierte Lebensmittel mehr als nur ein Trend sind. Dadurch MUSS auch ein Umdenken bei den etablierten Unternehmen stattfinden: Hin zu mehr miteinander, mehr Umweltschutz und weg von einem Gedankengut des letzten Jahrhunderts.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Jeder positiv beeindruckte Kunde ist der nächste Meilenstein an dem wir arbeiten. Nur so funktionieren kundenzentrierte Unternehmen in der Lebensmittelbranche.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Partner, die sich dem größeren Ziel verschrieben fühlen, mit uns gemeinsam die nachhaltige Welt von morgen zu errichten.

SHOP

Online: Eigener Shop, rossmann.de, Amazon.de, Foodist.de, veganbox.deOffline: Edeka, LPG, BiofachhandelZertifikate: Bio

Hülsenreich



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

15%

% ONLINE UMSATZ

9/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Kichererbsen zum Knabbern
Kategorie:	Snacks
Firma:	Hülsenreich GmbH
Adresse:	Paul-List Straße 19 04103 Leipzig
Webseite:	huelsenreich.de
Gründer:	Emilie Wegner, Gunnar Schulze, Simon Vogt

“

Vollgepackt mit Proteinen, vegan und nachhaltig: Hülsenfrüchte liegen von Natur aus im Trend. Doch so richtig im Mainstream angekommen sind sie noch nicht. Hülsenreich will das ändern! Mit ihren Kichererbsen zum Knabbern kommen die Powerpflanzen ins Snackregal.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Mit einem innovative Heißluftverfahren werden die Hülsenreich-Kichererbsen ganz ohne Fett knusprig geröstet. Somit bleiben die gesunden Eigenschaften der Hülsenfrüchte erhalten: Frei von Gluten, Tier- und Zusatzstoffen liefern sie knapp 20g Protein und 30g Ballaststoffe pro Tüte. Was entsteht, ist der perfekte Snack in drei leckeren Sorten: Raffiniert gewürzt mit Cajun (würzig-scharf) oder Curry (fruchtig-mild) oder mit dunkler, veganer Schokolade überzogen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Hülsenreich stelle alle Produkte in eigener Produktion selbst her. Außerdem engagiert sich das Team für den regionalen Bio-Anbau ihrer Rohstoffe. So bepflanzte Hülsenreich 2020 einen Hektar Boden in Sachsen-Anhalt mit Kichererbsen als ersten Test.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir konnten uns erste Zentralleitungen im stationären Handel sichern. So kommen wir unserem Traum immer näher, Kichererbsen deutschlandweit im Snackregal finden zu können.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Es wird einen kleinen Relaunch der Verpackungen geben. Doch vor allem freuen wir uns sehr darauf, unser Sortenportfolio ausbauen zu können.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen PartnerInnen im Handel, die zusammen mit uns das Snackregal gesünder machen wollen!

SHOP

Online:	eigener Webshop, Amazon, foodist, Rossmann.de
Offline:	REWE, EDEKA, Müller, Alnatura, LPG, Naturata
Zertifikate:	Bio-Zertifizierung, NutriScore, vegan

DIE FRISCHEMANUFAKTUR



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

12/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	#Lieblingswasser
Kategorie:	Infused Water - Wasser mit frischen Früchten und Kräutern
Firma:	DIE FRISCHEMANUFAKTUR GmbH
Adresse:	Weinbergweg 23 06120 Halle (Saale)
Webseite:	diefrischemanufaktur.de
Gründer:	Dr. Jenny Müller, Co-Founder Torsten Schubert

“

Wir kämpfen mit unseren Frischeprodukten gegen Foodwaste, indem wir sie länger haltbar machen als die Konkurrenz. Unsere Produkte sind to go, ohne Zuckerzusätze und ohne Konservierungsmittel.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Infused Water ist der natürlichste Weg Wasser einen leckeren und fruchtigen Geschmack zu geben. Kräuter oder Obststücke werden einfach ins Wasser gegeben. Ohne Zusatz von Zucker erhält man so ein erfrischendes Getränk. Der Trend aus London und den Niederlanden ist in den privaten Haushalten schon längst angekommen. Im Einzelhandel ist Infused Water noch nicht angekommen, da die Herstellung sehr aufwendig ist und es bisher nur wenige Tage haltbar bleibt.

Wir haben ein einzigartiges Verfahren entwickelt, das diese Probleme löst und bieten als erstes Startup Deutschlands fertiges Infused Water an.

Hier haben wir insbesondere den Fokus auf eine lange Haltbarkeit gelegt. Wir erreichen nun 12 Wochen Haltbarkeit. Da es Infused Water in Deutschland noch nicht fertig zu kaufen gibt, kann hier kein Vergleich mit dem Wettbewerb angestellt werden. In Österreich und den Niederlanden gibt es schon ähnliche Produkte auf dem Markt - hier wird nur eine Haltbarkeit von 4-5 Tagen erzielt. Unser Herstellungsprozess wird gerade patentiert - daher kann er nicht im Detail beschrieben werden. Wir nutzen eine Art der Pasteurisation, um die Haltbarkeit zu erzielen. Dafür schneiden wir Früchte per Hand und kombinieren diese mit Vitamin C und Wasser zu fünf leckeren Sorten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Unser Produkt wird in einer Mehrweg-Glasflasche angeboten und ist dadurch sehr nachhaltig.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 hat uns gezeigt, dass unser Produkt bei den Endkonsumenten ausgesprochen beliebt ist und sich im Einzelhandel mit hoher Drehzahl verkauft.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir Deutschlandweit im Einzelhandel vertreten sein.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen immer nach neuen Vertriebskanälen, außerdem bauen wir gerade eine eigene Produktion auf und suchen nach einer Lösung wie man Kräuter automatisch in die Flaschen füllen kann.

SHOP

Online:	Eigener Webshop
Offline:	REWE und EDEKA (regional), Billa, Globus
Zertifikate:	Unser Produkt ist IFS und GLK zertifiziert

LOCABA



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

4/19

MARKT LAUNCH

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Sieht aus und schmeckt wie herkömmliche Produkte.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Ballaststoffreich, nicht kariogen, ernährungsphysiologisch wertvoll.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Endverhandlung bzgl. Listung mit großer Lebensmittelhandelskette.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Weitere Expansion in Asien vorantreiben (www.locaba.sg)

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Lebensmittelhandel, Systemgastronomie, Franchisepartner, Investoren für internationale Expansion

INFO

Produktname: LOCABA getreide- und zuckerfreier Kuchen & Brotteig

Kategorie: Lebensmittel Low-Carb Vegan Glutenfrei Ketogen

Firma: LOCABA GmbH

Adresse: Spittelauer Lände 9 A-1090 Wien

Webseite: locaba.shop

Gründer: Markus Berndt

“

Eines der weltweit führenden Low-Carb Unternehmen

”

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: eigenes Geschäft, Gastronomie, Reformhäuser

Zertifikate: Nein

Mrs. Walsh



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

95%

% ONLINE UMSATZ

12/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	Mrs. Walsh Bottled Cocktails
Kategorie:	Bottled Cocktails, Ready to Drink
Firma:	Mrs. Walsh by Bagheera & Friends UG
Adresse:	Bremer Straße 21 60323 Frankfurt am Main
Webseite:	mrswalsh.co
Gründer:	Dr. Hans-Christian Krumholz

“

Wir sind die Marke für Bottled Cocktails in Deutschland und bringen die Lieblingsbar an jeden Ort - plug and play mit alkoholischen oder raffinierten 0%-Drinks.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Mrs. Walsh liefert hübsche und trinkfertige Premium Cocktails, die direkt zu ihren Gästen kommen, auch mit alkoholfreien Rezepturen, ohne Kopfzerbrechen für den Gastgeber rund um die Organisation. Abwicklung komplett digital und online, aber mit persönlicher Concierge Clara stets zu Diensten für unbeschwerte Veranstaltungen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Instagramable Produkt, raffiniert aber nicht überfordernd, geeignet für den Connaisseur und Gelegenheitsgenießer.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben diversen Kunden geholfen mit über 3.500 Mrs. Walsh Bottled Cocktails nicht nur in Deutschland, sondern auch der EU und von Boston, New York City über Botoga bis Hong Kong bei ihren Kunden und mit ihren Mitarbeitern etwas Persönliches und unvergessene, gemeinsame Erlebnisse zu schaffen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

In Deutschland die erste Wahl zu sein, wenn es um feine alkoholfreie Cocktails geht.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen noch engagierte und begeisterungsfähige Unterstützer, um unsere Produktion sowie Marketing und Sales nach vorne zu bringen - oder solche, die uns finanziell dafür einen Booster zur Verfügung stellen.

SHOP

Online:	Eigener Webshop
Offline:	Auf Bestellung exklusiv in ausgewählten, befreundeten Bars in Frankfurt und Berlin
Zertifikate:	nein

Snack Smarter

SNACK
SMARTER

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

1/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Snack Smarter

Kategorie: Gesündere Snacks für Unternehmen

Firma: Snack Smarter

Adresse: Geibelstrasse 8
81679 München

Webseite: snacksmarter.de

Gründer: Gabriel König

“

*Wir wollen der arbeitenden
Bevölkerung den täglichen Zugang zu
gesunden Snacks ermöglichen.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir ersetzen die klassische Süßigkeitenbox mit Snacks die frei von Zucker, Zusatzstoffen, Gluten und Laktose sind.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir entwickeln momentan auch eigene Produkte wie zB rohe unbehandelte Kakaobohnen.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Zu verkaufen trotz der weltweiten Home-Office Situation.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wenn wir mehr als 3000 Boxen und mehr als 300.000 Menschen mit unseren Snacks erreicht haben.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Investoren und Unterstützer.

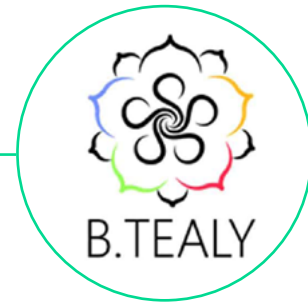
SHOP

Online: Eigener Webshop

Offline: Gar nicht

Zertifikate: Wir haben unser eigenes Gütesiegel entworfen „No Bullshit“, wir prüfen alle unsere Snacks auf ihre Inhaltsstoffe nach diesem Standard

B.TEALY



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

11/19

MARKT LAUNCH

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir bieten virtuelle Verkostungen exklusiver Premium BIO-Tees an, für Konsumenten und auch für Firmen. Diese Tasting-Events verknüpfen sowohl den hohen Bedarf nach digitalen Events als auch eine reale Produkterfahrung miteinander und lassen unsere Kunden in die faszinierende Welt der Tees eintauchen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir haben ausschließlich lose Tees, keine Teebeutel - d.h. unsere Tastings sind sehr aktiv, da die Teilnehmer jeden Tee selbst zu Hause zubereiten!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der wichtigste Schritt für uns war der Switch vom reinen Online-DTC-Business hin zu digitalen Event-Lösungen für Unternehmen mit Hilfe unserer Virtual Tea Tastings.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Ziel ist es, unsere Virtual Tea Tastings als wichtige Event-Alternative bei Unternehmen im DACH-Raum und darüber hinaus zu etablieren und in unserem zweiten Standbein Online D2C insbesondere unsere monatlichen Teeabos weiter auszubauen und noch stärker an die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Tee-Connaissseure, Tee-Interessierte aber auch Tee-Neulinge für spannende gemeinsame Projekte!

INFO

Produktname: Virtual Tea Tasting Experience

Kategorie: Premium BIO-Tee & exklusive Tee-Accessoires

Firma: B.TEALY

Adresse: Schachtelhalmweg 5
99092 Erfurt

Webseite: b-tealy.de

Gründer: Christopher Kanitz

“

Experience Premium Tea Daily. Wir möchten, dass sich jeder eine gesunde und hochwertige Tasse Tee am Tag gönnen kann.

”

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: nicht offline

Zertifikate: All unsere Tees sind lose BIO-zertifizierte Premium-Tees nach DE-ÖKO-039.



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

4/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	essbare Insekten
Kategorie:	essbare Insekten, Insekten Food, alternative Proteine
Firma:	Insec2Eat
Adresse:	Wriezener Straße 13 13055 Berlin
Webseite:	insec2eat.com
Gründer:	k.A.

“

Insec2Eat möchte essbare Insekten und Insekten-Food als alternative Proteinquelle in den täglichen Speiseplan integrieren. Produkte, die von der Zucht bis zur Verpackung nachhaltig sind und dabei helfen, den CO₂-Ausstoß drastisch senken. Speiseinsekten und Insekten Food sind gut für dich, lecker im Geschmack und nachhaltig für die Umwelt.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Essbare Insekten haben einen Proteinanteil von 70%, enthalten Vitamin B2 und B12, Ballaststoffe, Omega-3 Fettsäuren, Antioxidantien und wertvolle Spurenelemente. Insekten passen wegen ihres hohen Nährwerts demnach gut auf den Speiseplan, auch ist ihre Zucht sehr klimafreundlich. Beispielsweise Insektenmehl lässt sich sehr gut in vielen Rohprodukten verarbeiten, so dass die wertvollen Inhaltsstoffe ausgenutzt werden können.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Mit der Integration von essbaren Insekten könnten wir die Vernichtung von wertvollen Ressourcen stoppen. Im Vergleich zur Nutztierzucht verbrauchen die Insekten etwa nur 1/10 an Futter und Wasser.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Im Jahr 2020 hat sich spontan der Verkauf unserer Produkte auf verschiedenen Street Food Märkten in und um Berlin ergeben. Die Produkte kamen gut an und waren eine willkommene Abwechslung zu den anderen leckeren Food-Innovationen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Die Einführung von neuen Produkten trotz der jetzigen Situation. Verhandlungsgespräche laufen und die Entwicklung ist im Gange. Auch der Zukauf von Produkten unter eigener Marke ist geplant.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Insec2Eat finanziert sich aus eigenen Mitteln. Die Einführung neuer Produkte erfordert finanzielle Mittel, die durch die Eigenfinanzierung nicht gestemmt werden kann. Insec2Eat würde sich über einen enthusiastischen Investor freuen, der nicht nur in neue Produkte investiert, sondern dadurch auch die Einführung dieser Produkte in den Handel vorantreibt.

SHOP

Online:	insec2eat.com, ebay
Offline:	regional
Zertifikate:	Zulassungen nach Novel Food Verordnung

Kornelia Urkorn



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

2/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Bio Urkorn Frischteig</u>
Kategorie:	<u>Reines Urkorn - 100% ursprüngliche Sorten, Von Urkornmehl bis Frischteig für Pizza</u>
Firma:	<u>Kornelia Urkorn GmbH</u>
Adresse:	<u>Gewerbestraße 4 A-2601 Sollenau</u>
Webseite:	<u>kornelia-urkorn.at</u>
Gründer:	<u>k.A.</u>

“

Reines Urkorn - 100% ursprüngliche Sorten! Vom Vollkornmehl bis Frischteig für jeden etwas dabei egal ob Meisterbäcker oder Einsteiger. Unsere Mission: das Comeback von Urkorn in die Küchen,

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Frisch, regional und nachhaltig: Der frische Urkornteig zeichnet sich vor allem durch seine Vielseitigkeit, Ursprünglichkeit und sein aromatischnussiges Geschmackserlebnis aus. Einfach und bequem zauberst du aus dem fertigen Teig selbstgemachte Weckerl, Pizza, Flammkuchen oder Quiches und süße Tartes - mit Kornelia macht Kochen garantiert Spaß.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Frisch, bio, regional, ursprüngliche Getreidesorten, vegan.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der Launch unseres eigenen Webshops sowie die Listung im Handel. Darüber hinaus unsere Online-Backworkshop Reihe, wo gemeinsam live gebacken wird.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Ausbau des Webshops, Launch neuer Produkte und Ausrollung der Listung im Handel.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Logistikpartner (Kühllogistik, TK-Logistik, Trockenversand), Bio-Produktionspartner im Bereich Gebäck.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop, Adamah, Paradeisa, Markta</u>
Offline:	<u>Denns/Dennree</u>
Zertifikate:	<u>Bio</u>

PL4ZMA

PL4ZMA

QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

100%

% ONLINE UMSATZ

3/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: PL4ZMA Booster

Kategorie: Gaming Nutrition

Firma: PL4ZMA GmbH

Adresse: Leppinghof 4
44143 Dortmund

Webseite: pl4zma.com

Gründer: k.A.

“

E-Sport Performance Supplements zu entwickeln, die E-Sportler und Gamer dabei unterstützt, ihr volles Leistungspotential auszuschöpfen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Die Rezepturen sind einzigartig: Sie kommen ohne künstliche Zusatzstoffe (Binde- und Trennmittel, Konservierungsstoffe, Füllstoffe) aus und stecken voller Mikronährstoffe, die sich in ihrer Wirkung optimal ergänzen. Sie wurden in Zusammenarbeit mit Experten aus Ernährungswissenschaft, Humanbiologie und Neurowissenschaft auf Basis neuester Studien entwickelt. Das Ergebnis sind Präparate, die dank ausgefeilter Wirkkomplexe und Dosierungen bestmöglich verwertbar und optimal verträglich sind.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Made in Germany.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Partnerschaft mit dem E-Sport Team vom VFL Wolfsburg.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Neue Produkte rund um das Thema Fokus und Regeneration.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Menschen, die den E-Sport lieben und die Professionalisierung im Sinne der richtigen Ernährung vorantreiben wollen.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: nicht offline

Zertifikate: ISO 22000; GMP

Veggie Crumbz



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

k.A.

UMSATZ 2021

20%

% ONLINE UMSATZ

1/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Veggie Crumbz</u>
Kategorie:	<u>Vegan, Paniermehl, Glutenfrei</u>
Firma:	<u>Veggie Crumbz</u>
Adresse:	<u>c/o Harms Food GmbH</u> <u>Neuer Wall 50</u> <u>20354 Hamburg</u>
Webseite:	<u>veggiecrumbz.de</u>
Gründer:	<u>Marlon Harms</u>

“

Knusprig heißt nicht mehr ungesund! So stehen wir von VEGGIE CRUMBZ für eine neue Art des bewussten und umweltschonenden Produzierens und Lebens. Mit unseren 100% natürlichen Produkten rein aus Gemüse möchten wir der neue Standards für gesündere Panaden werden – und so ein bisschen dabei mithelfen, in den Köpfen der Menschen ein grundlegendes Bewusstsein für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung zu schaffen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Veggie Crumbz ist die weltweit erste 100% glutenfreie Gemüsepanade! Dabei ist unser Produkt nicht einfach nur getrocknetes Gemüse - erst ein innovatives und neuartiges Produktionsverfahren von und mit Gemüse ermöglicht unsere knusprigen Crumbz - und das ohne anschließend notwendige Zahnarztbesuche.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir arbeiten dabei ohne künstliche Zusätze und mit komplett cleanem Label. Diese Natürlichkeit zeigt sich auch in den verschiedenen Sorten unserer Veggie Crumbz - denn wie das jeweilige Gemüse leuchten auch unsere Veggie Crumbz in den bunten Farben der Natur! Dazu ist unser Produkt nicht nur natürlich vegan, sondern genauso natürlich glutenfrei.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Ende letzten Jahres konnten wir bei einem Pitchwettbewerb des Food Innovation Camps von Hamburg Startups teilnehmen, bei dem wir mit dem Zuschauerpreis ausgezeichnet worden sind.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

In der Industrie sind unsere Veggie Crumbz bereits vertreten - nun möchten wir sie jedermann zugänglich machen. Hierzu möchten wir in die Regalen der Märkte gelangen und du dort behaupten.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

k.A.

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop</u>
Offline:	<u>aktuell nicht offline</u>
Zertifikate:	<u>ISO 9001, BRC, IFS, Kosher</u>

Ginkau



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

80%

% ONLINE UMSATZ

10/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Thailändische Kochboxen

Kategorie: Thailändische Kochboxen

Firma: Ginkau by Sophia Peters

Adresse: Zur Windmühle 16
48653 Coesfeld

Webseite: ginkau.de

Gründer: Sophia Peters

“

Wir bieten Thailands authentische Aromenvielfalt inklusive Kocherlebnis.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Für unsere Currymischungen werden hochwertige Gewürze in unserer Manufaktur frisch geröstet, gemahlen und handverpackt, authentisch nach Familienrezepturen. Die Schärfe bestimmt der Kunde selbst. Alle Zutaten werden in wiederverwendbaren Aromadosen, Gläsern oder aber recyclebaren Papiertüten verpackt.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir verwenden nur hochwertige Zutaten, meist in Bioqualität, frei von künstlichen Zusatzstoffen. Auch wollen wir den Kunden ein besonderes Kocherlebnis ermöglichen, bspw. stellt der Kunde die Currypasten selbst her.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Mit 3 weiteren Kochboxen bieten wir seit 2020 insgesamt 9 Gerichte an, darunter auch 3 vegane Boxen. Wir konnten uns auch über viel positives Feedback freuen und unseren Umsatz deutlich steigern.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Unseren Bekanntheitsgrad und natürlich auch unseren Umsatz steigern.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir freuen uns natürlich über Tipps und Unterstützung, die Bekanntheit von Ginkau und unseren Produkten zu erhöhen.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: Aktuell in 2 Feinkostläden (Kiel u. Düsseldorf)

Zertifikate: nein

Knärzje

KNÄRZJE

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

50%

% ONLINE UMSATZ

10/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Knärzje

Kategorie: Getränke Bier Craftbier

Firma: Knärzje GmbH

Adresse: Gwinnerstraße 36
60388 Frankfurt am Main

Webseite: knaerzje.de

Gründer: Daniel Anthes & Ralf Wagner

“

Knärzje ist das erste Bio-Zero-Waste-Bier Deutschlands, gebraut mit aussortiertem Brot. Wir setzen mit Genuss ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung!

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir zeigen, dass Zero Waste sich nicht nur auf Verpackungen bezieht, sondern auf die Lebensmittel selbst: Wir ersetzen für unser Bier bis zu ein Viertel des normalerweise nötigen Braumalzes mit aussortiertem Brot.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Nachhaltigkeit und Genuss gehen Hand in Hand, ganz ohne moralische Zeigefinger. Je mehr von unserem Bier getrunken wird, desto mehr Brot wird gerettet! Und mit “Knärzje” zeigen wir zudem auf kreative Art und Weise, wie vielseitig wir im Hinblick auf den Umgang mit Brotendstücken in Deutschland sind ;-)

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Trotz Corona konnten wir uns weiterentwickeln und haben bspw. die Vergrößerung in eine Bio-Brauerei geschafft, einen Online-Shop zum Laufen gebracht sowie die Finanzierung für die geplante Skalierung sichergestellt.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

überregionale Einzug in den Lebensmitteleinzelhandel.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Partner*innen für den Vertrieb, Gleichgesinnte für die Mission, Enthusiasten für das Netzwerk

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: Lokal in inhaber*ingeführten Läden (v.a. unverpackt-Läden), ab Februar auch bei Alnatura und Tegut

Zertifikate: EU-Bio



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

95%

% ONLINE UMSATZ

9/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: No-Added Sugar, Mixed Cookies (Chocolate Chip, Double Chocolate, Peanuts & Choc Chip)

Kategorie: FoodTech/ HealthTech (Nahrungsergänzungsmittel)

Firma: naanu Foods AG

Adresse: Hasenbergstrasse 2 CH-8953 Dietikon

Webseite: mynaanu.com

Gründer: Julia Devecchi Mas

“

Wir wollen eine pflanzliche Ernährung einfach und sorgenfrei machen. Unser Ziel ist es, einen veganen Lebensstil zu fördern, indem wir den Alltag der Menschen erleichtern und somit Zeit für die wirklich wichtigen Dinge im Leben schaffen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Wir haben ein natürliches Verfahren erfunden, um das derzeit nährstoffreichste Lebensmittel zu entwickeln, das zudem biologisch, vegan und glutenfrei ist. Deshalb enthält ein einziger Naanu-Keks (25g) den gesamten Tagesbedarf an Vitamin B12, Vitamin D, Omega-3-Fettsäuren und bietet eine hohe Quelle an Kalzium, Eisen, Zink und Ballaststoffen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Es ersetzt die Notwendigkeit, konventionelle, chemisch-synthetisch hergestellte Nahrungsergänzungsmittel einzunehmen. Wir bieten alle unsere Produkte ohne zugesetzten Zucker an.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Im Jahr 2020 haben wir unsere Crowdfunding-Kampagne um 129% überfinanziert und 26k CHF gesammelt, was für uns ein großer Erfolg war. Zusätzlich nutzen wir ein Abo-Modell für unsere Produkte und mehrere unserer ersten Abonnenten erreichten ein Jahr eines Abonnements, was einen großartigen Proof of Concept und Produkt-Markt-Fit zeigte.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Im Jahr 2021 hoffen wir wirklich, unser Startup auf die nächste Ebene zu bringen, indem wir unsere Einzelhandelsverkäufe erweitern und mehr Abonnenten bekommen. Außerdem streben wir unsere erste Investitionsrunde an, damit wir in unsere eigenen Büro- und Produktionsräume umziehen können.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind immer auf der Suche nach Mitarbeitern, die uns in der Produktion unterstützen, da wir derzeit den Betrieb unseres Startups von der Produktion trennen. Wenn irgendwelche Helfer interessiert sind, bieten wir eine erstaunliche Erfahrung in unserem Startup. Auf unserer Webseite sind auch andere Jobs veröffentlicht.

SHOP

Online: eigener Webshop: www.mynaanu.com/shop

Offline: (noch) nicht offline

Zertifikate: nein

SuddenRush Guarana



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

30%

% ONLINE UMSATZ

12/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: SuddenRush Guarana

Kategorie: Nahrungsergänzung

Firma: Make me happy 24/7 GmbH

Adresse: Bahnhofstraße 18
87435 Kempten

Webseite: suddenrush.eu

Gründer: Bernhard Burger, Haiko Bender

“

Unsere Vision ist es, SuddenRush Guarana Shots international zu vermarkten.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Natürlicher Guarana-Shot für 4-6 Stunden Power, mehr Fokus, Steigerung der Konzentration sowie der Leistung im Sport.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Vegan, bio-zertifizierte Variante im Programm. X-Strong ist der stärkste natürliche Energy-Shot am Markt.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Aufgrund der positiven Resonanz vieler älterer Menschen, die an Krankheiten wie z.B. Demenz, Parkinson Depression, Pfeifferisches Drüsenfieber leiden, haben wir eine Anwendungsbeobachtung (AWB) in Auftrag gegeben, um die positive Wirkung von SuddenRush bei derart Erkrankten zu bestätigen und die Langzeitwirkung zu dokumentieren. Die ersten Zwischenergebnisse sind absolut umwerfend.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Nach der regionalen stationären Testphase Akquise von Großhändlern und Distributionspartnern.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Im B2B Bereich sind wir auf der Suche nach Händler im Bereich Lebensmittel, Tankstellen, Fitnessstudios, Physiopraxen sowie Apotheken. Zudem sind wir offen für Kooperationen mit Influencern.

SHOP

Online: www.suddenrush.eu

Offline: Lokal in Kempten + 50km
(Apotheke, Lebensmittelhandel,
freie Tankstellen)

Zertifikate: Eine Variante ist Bio-zertifiziert,
Produktion in der Schweiz

Zeitpulver



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

90%

% ONLINE UMSATZ

9/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Zeitpulver Smoothie Bowls

Kategorie: Smoothiebowl & Smoothie, vollwertige Mahlzeit

Firma: Zeitpulver

Adresse: Wagenbauerstraße 14
81677 München

Webseite: zeitpulver.de

Gründer: Robert Smetana, Daniel Nagy

“

Unsere Mission ist es, Menschen gesunde, vollwertige Ernährung jederzeit und überall zu ermöglichen. Ganz ohne Kompromisse. Nur aus echten pflanzlichen Lebensmitteln.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Zeitpulver ist ein vollwertiges Smoothie Pulver, das aus Obst, Gemüse, Vollkorngetreide, Nüssen, Hülsenfrüchten besteht und alle essentiellen Nährstoffe enthält, die der Körper braucht. In nur wenigen Sekunden kannst Du daraus eine gesunde, leckere und sättigende Mahlzeit (zum Trinken oder zum Löffeln) zubereiten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Zeitpulver ist vegan, glutenfrei, sojafrei und zuckerfrei (enthält nur fruchteigenen Zucker). In Q1 2021 stiegen wir auf biologisch abbaubare Verpackungen um, um Zeitpulver noch nachhaltiger zu machen.

Unsere Produkte produzieren wir selber in der Nähe von München. Die Rohstoffe kaufen wir selber, soweit wie möglich aus der Region ein. Und wir arbeiten mit regionalen Partner zusammen: mit einer Behindertenwerkstätte, die für uns die Verpackungen etikettieren und das Pulver abfüllen. Unser Lager befindet sich auch in der Region, in der Nähe von München. Von dort aus beliefern wir die DACH Region.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Einführung von unseren limitierten (Special) Editions, neues Design für unsere Verpackungen, Optimierung der Rezepturen, Gründung einer Münchner Startup Gruppe mit mehreren lokalen Startups, im Rahmen dieser Gruppe haben wir eine Kampagne gegen Black Friday ("Green Is The New Black") erfolgreich organisiert.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Einführung einer vierten Sorte und weiterer neuen, innovativen Produkten, Organisation einer Crowdfunding Kampagne anlässlich der Einführung von der einen neuen Sorte, kompletter Umstieg auf biologisch abbaubaren Verpackungen, Listung im Einzelhandel.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Vertriebspartner und Investoren, damit wir mit Zeitpulver skalieren und unser Produkt in den kommenden 1-2 Jahren europaweit sowohl online als auch im Handel erreichbar wird. Wir wollen, dass Zeitpulver DIE Marke und das Benchmark für gesunde, vollwertige Mahlzeiten wird, die schnell und einfach, jederzeit und überall zubereitet werden können.

SHOP

Online: Eigener Webshop, Planetics, LENA, Place for Vegans, Snackstainable, nicht online in der Pipeline

Offline: In der Pipeline: Edeka, V-Markt, nach Biozertifizierung in Biosupermärkten

Zertifikate: Zutaten zu 99% in Bioqualität (noch nicht zertifiziert), ab März/April 2021 biologisch abbaubare Verpackungen

The Hempany

The Hempany

QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

1m+

UMSATZ 2021

70%

% ONLINE UMSATZ

9/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>hemi</u>
Kategorie:	<u>Lebensmittel mit Hanf, Milchalternative, Plant-based, Kakaogetränke</u>
Firma:	<u>The Hempany</u>
Adresse:	<u>Hasenbergstraße 31</u> <u>70178 Stuttgart</u>
Webseite:	<u>the-hempay.com</u>
Gründer:	<u>Laura Rothgang, Lena Glässel,</u> <u>Dave Tjiok und Christian Veit</u>

“

Aus der Vielfalt der Hanfpflanze schaffen wir wirkungsvolle Genussmomente - für eine Welt in Balance.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

hemi ist Deutschlands erste Hanf-Milch! Für ein völlig neues Geschmackserlebnis melken wir Bio-Hanfsamen. Sie bieten eine perfekte Basis für gesunde und nachhaltige Nahrungsmittel und stecken voller guter Dinge, wie mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Omega 3/6), Proteine, Vitamine und Mineralstoffe. hemi ist eine Milch für alle: Schneeweiß, low carb und frei von Gluten, Nüssen, Soja und Laktose.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Daneben bindet Hanf doppelt so viel CO₂ wie Bäume und trägt zur Bodenqualität bei. Ein komplett unterschätzter Rohstoff!

Mit unserem auffälligen Design bringen wir zudem Farbe in das nüchterne Milch-Regal.

hemi ist zwar aktuell das einzige Produkt auf Hanfsamenbasis, das soll sich aber schnell ändern. Diese Superkörner werden in weiteren pflanzlichen Alternativen von uns stecken, wie z.B. Sahne oder Joghurt."

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Die Produktentwicklung der ersten deutschen Hanf-Milch inklusive Launch in weniger als 10 Monaten! Ein wichtiger Meilenstein war auch die erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne in Höhe von 30.000 Euro mit mehr als 600 Unterstützern/innen zur Finanzierung der ersten hemi Produktion.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten 2021 deutschlandweit in allen (Bio-) Supermärkten und Drogerien im Regal stehen und das Superfood Hanf lecker in den Alltag integrieren. hemi soll für gesunde Ernährung und einen optimistischen Lifestyle stehen, der mit Leichtigkeit Gutes für uns und die Erde schafft.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen tatkräftige Unterstützung im Bereich Produktentwicklung und stetig neue Kontakte in die Gastronomie, Hotellerie und den Lebensmitteleinzelhandel/-großhandel.

SHOP

Online:	<u>Online Shop (bald auch bei Amazon)</u>
Offline:	<u>Rossmann und Alnatura (national)</u>
Zertifikate:	<u>Bio-Zertifikat, Vegan-Label, Grüner Punkt</u>

Marry Icetea

Marry
Icetea

QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

8/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Marry Natur-Eistee</u>
Kategorie:	<u>Alkoholfreie Softdrinks</u>
Firma:	<u>Marry the berried ice tea GmbH</u>
Adresse:	<u>Herrengasse 3/2 HG3</u> <u>A-8010 Graz</u>
Webseite:	<u>marryicetea.com</u>
Gründer:	<u>Xiaoao Dong, David Prott</u>

“

*Wir streben nach einer Welt, wo
Regionalität und internationaler
Charme miteinander vereint werden.
Für deinen beerigen Marry-Moment.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

100% steirische ganze Früchte, Beerig-saftige Teekomposition, Echter naturbelassener Geschmack.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die reifen, saftigen Beeren werden als Ganzes verarbeitet und in Komposition mit dem Teeauszug aus herbem Mate- und fruchtig-süßem Rooibostee zubereitet. Durch das mehrmalige Aufkochen, die richtige Kochtemperatur und Ziehzeit entsteht der unverkennbare Marry-Geschmack.

Inspiriert durch die chinesische Teezeremonie.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Auftritt 2 Minuten 2 Millionen. Wir waren innerhalb von 2 Stunden online ausverkauft + österreichweite SPAR Listung im Young & Urban Programm.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Markteintritt in Deutschland.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Erfahrung mit internationalem Markteintritt für F&B-Startups (speziell: DE und Schweiz).

SHOP

Online:	<u>shopmarryicetea.com</u> (eigener Onlineshop), <u>Fromaustria.com</u> , <u>SPAR online</u>
Offline:	<u>SPAR Österreich, Gastronomie und Hotellerie, Regionale Shops wie Fachl</u>
Zertifikate:	<u>Vitaminanalyse, Bio-Zertifizierung und CO₂-Neutralität</u> stehen derzeit in Planung.

by katie

by Katie

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

11/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Lustmolch, Zimtzigke, Wollust, Namaste

Kategorie: Fruchtaufstriche und Fruchtessige

Firma: by katie

Adresse: Höhe 13
51491 Overath

Webseite: bykatie.de

Gründer: Katja Henn

“

In erster Linie etwas zu „schaffen“, was den Blick auf das Wesentliche und Besondere legt. Zusätzlich sollte es so natürlich und authentisch wie möglich sein. Ohne künstl. Zusatzstoffe, handgemacht, vegan und über 70% Frucht. Und Eigene Produktion.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Besondere Kompositionen mit besonderer Betitelung, aus natürlichen Zutaten. Über 70% Fruchtanteile und wenig Zucker.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Persönlichkeit.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Mein größter Erfolg war mein Wachstum und Umzug in eine größere Manufaktur sowie der ständige positive Feedback der Kunden.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Evtl. eine BIOlinie mit zu integrieren.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Die Reichweite zu erhöhen und evtl. den BIOhandel zu überzeugen.

SHOP

Online: eigener Webshop,
Feinkostonlinehandel

Offline: Regional handel gelistet- Rewe,
HITMarkt-GLOBUS

Zertifikate: allgemeine Kontrolle durch
Veterinäramt

Dikkes Wassar



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

15%

% ONLINE UMSATZ

8/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: DIKKES WASSAR - Mexikaner

Kategorie: Likör / Spirituosen

Firma: Dikkes Wassar GmbH

Adresse: Jengerstraße 4
79238 Ehrenkirchen

Webseite: dikkes-wassar.de

Gründer: Jonas Lorscheid/ Tobias Lagaly

“

“**DIKKES WASSAR ist Kult!**”

Zitat: - Alle (Ab 18 Jahren)

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Anders als bei den meisten Likören geht es bei DIKKES WASSAR nicht nur um die Süße, sondern um die herzhafte Seite, die ein Likör heutzutage auch besitzen kann. Deshalb ist unsere Hauptzutat Tomatenpüree.

So bekommen die Bartendern und Köche dieser Welt ein ganz neues Spektrum an Geschmackserlebnissen geboten und können ganz besondere Kreationen erschaffen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Der Alkohol setzt sich nicht von der Tomate ab und verfärbt sich nicht im UV-Licht. Das Produkt benötigt kein MHD, aufgrund des Alkohols. Dieser wirkt konservierend. DIKKES WASSAR versteht es auf Augenhöhe mit seinen Kunden zu kommunizieren.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Das Jahr 2020 war geprägt von Höhen und Tiefen. Unser Messestand auf der Intergastra in Stuttgart war ein riesiger Erfolg. Hier konnten wir viele Gastronomen von unserem Produkt begeistern und tolle Menschen kennenlernen.

Jede Art des direkten Kontakts zu potenziellen Kunden ist ein Erfolg und wir hoffen, dass das kommende Jahr wieder viele solcher Events für uns bereit hält.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten die flächendeckende Verbreitung von DIKKES WASSAR im Handel und der Gastronomie erreichen und, dass das zweitbeste Getränk der Welt in aller Munde sein wird.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind auf der Suche nach potenziellen Vertriebspartnerschaften aus dem Bereich Spirituosen und Lebensmitteln, um auf ein neues Level zu kommen.

Falls auch Investoren auf der Suche nach einem Likör aus sachgerecht und stressfrei geschlachteten Tomaten sein sollten, würden wir euch gerne kennenlernen.

SHOP

Online: Eigener Webschop, Tastillery, DMAX Onlineshop, Amazon, Conalco, Trinkig, XXLDrinks.

Offline: National in vereinzelten EDEKA Märkten, METRO, Rewe (regional), Concept Stores, Feinkostläden, Gastronomie

Zertifikate: IFS Zertifizierung

en vie d'éphémère



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

25%

% ONLINE UMSATZ

1/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: cuvée début

Kategorie: Champagner / Wein / Getränke /
vegan / nachhaltig

Firma: en vie d'éphémère

Adresse: Am Gleisdreieck 3
50823 Köln

Webseite: en-vie-champagne.com

Gründer: Linda Barbosa Fortes

“

en vie d'éphémère ist die zeitgemäße Antwort auf industrielle Champagnerproduktion. Die nachhaltige, vegane und unkonventionelle Alternative zu bekannten Weltmarken.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Winzerchampagner aus einem kleinen Betrieb in achter Generation. Zertifiziert nachhaltiger Anbau, Gewinner des Vegan Food Award 2020 von PETA Deutschland. Sitz der Marke ist Köln.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Der Champagner ist sehr säurearm und fruchtig, überzeugt sogar Champagner-Skeptiker!

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir haben den ersten Award gewonnen, die erste Onlineverkostung gegeben und die ersten Firmenkunden für personalisierte Geschenke gewonnen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Das Team wird vergrößert und der Offline-Handel als weiterer Vertriebsweg erschlossen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Firmenkunden, Vertriebspartner, Kooperationspartner.

SHOP

Online: eigener Webshop

Offline: noch nicht offline

Zertifikate: HVE-Zertifizierung
(französische Ökosiegel),
Vegan Food Award 2020

ayoka

ayoka

QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

15%

% ONLINE UMSATZ

7/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: ayoka - Good Mood Drink

Kategorie: Drinks, Functional Food

Firma: ayoka GmbH

Adresse: Börsegasse 7
A-1010 Wien

Webseite: feelayoka.com

Gründer: Sebastian Raber & Philip Lanz

“

Mit ayoka wollen wir den Menschen etwas zurückgeben – den Mut, ihre eigenen Wege zu gehen und aus der Masse ausubrechen. Aber auch einen Weg zeigen, Kreativität zu finden und einfach jeden Moment genießen zu können.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

ayoka beinhaltet natürliches 5-HTP aus der afrikanischen Schwarzbohne und die Aminosäuren L-Tyrosin und L-Tryptophan. Im Körper sind diese verantwortlich zur Anhebung des Serotoninspiegels. Das Glückshormon Serotonin hebt die Stimmung und kann Kreativität und Ausgeglichenheit steigern.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Einzigartiges Packaging. Das Design stammt von einem Künstler.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Schritt in den Handel.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Die Handelslistung zu halten und weitere Vertriebspartner quer durchs Land zu gewinnen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir sind immer auf der Suche nach Wiederverkäufern wie Gastronomiebetriebe, Supermärkte, Tankstellen oder andere.

SHOP

Online: Amazon, Shöpping, Shoepy, bald eigener Webshop,

Offline: Billa, Merkur, Metro, Gastro, Automaten, Franchise Supermärkte, Klein-Supermärkte

Zertifikate: Vegan



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

100k+

UMSATZ 2021

18%

% ONLINE UMSATZ

11/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: [Plastic2Beans Specialty Coffee](#)

Kategorie: [Specialty Coffee, Fair Chain, Plastic Recycling](#)

Firma: [Plastic2Beans](#)

Adresse: [Ägidiusstraße 14
50937 Köln](#)

Webseite: [plastic2beans.com](#)

Gründer: [Kalie Cheng](#)

“

Unsere Kund:innen unterstützen den Aufbau von Recyclingprojekten in Äthiopien. So helfen sie bald riesige Mengen Rohöl und Plastikmüll einzusparen. Dabei geht der Impact mit höchstem Genuss einher: als Specialty Coffee bekommt unser Kaffee von unabhängigen Q-Grader:innen in Geschmack und Qualität außerordentlich hohe Noten.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unsere Kund:innen unterstützen den Aufbau von Recyclingprojekten in Äthiopien. So helfen sie bald riesige Mengen Rohöl und Plastikmüll einzusparen. Dabei geht der Impact mit höchstem Genuss einher: als Specialty Coffee bekommt unser Kaffee von unabhängigen Q-Grader:innen in Geschmack und Qualität außerordentlich hohe Noten.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Außerdem wird diese Qualität und der Impact bei Plastic2Beans von Verantwortung auf allen Ebenen begleitet: für unseren Bio-Kaffee werden keine Chemikalien oder Pestiziden verwendet, die Kooperativen bekommen über direkten Handel das 2- bis 3-fache vom Marktpreis und unsere Verpackungen sind wiederverwendbar oder maximal recyclebar.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 haben wir den Auftrag bekommen für die Machbarkeitsstudie über die erste PET-Bottle-to-Bottle-Recyclinganlage in Äthiopien, die wir 2021 durchführen. Wenn das Projekt realisiert wird, hat es großes Potenzial für weitere Projekte im Recyclingsektor Äthiopiens und Nachbarländern. Außerdem haben wir mit als erste Kaffeemarke unsere Mehrwegflaschen gelauncht.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Nach dem Abschluss der Machbarkeitsstudie stehen weitere Projekte in der Entwicklungszusammenarbeit an. Außerdem wollen wir unsere Mehrwegflaschen in den Lebensmitteleinzelhandel bringen. Zusammen mit dem Bürokaffeegeschäft und unseren Webshop soll dieser Kanal dazu beitragen, unser Team finanziell zu tragen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Partner mit großer Reichweite wie LEH-Ketten und Onlineshops, Büros, die unseren Kaffee verpackungsfrei abonnieren sowie Journalisten, die uns Reichweite verschaffen wollen. Außerdem sind wir immer offen für weitere Impact-Projekte im äthiopischen Kunststoffsektor.

SHOP

Online: [Eigener Webshop, wintermarkt.online](#)

Offline: [eigenes Café, einige Kölner Cafés und Läden \(s. \[plastic2beans.com/pages/offline-kaffee-kaufen\]\(#\)\)](#)

Zertifikate: [Bio-Siegel](#)

Papa Fuego



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

5%

% ONLINE UMSATZ

2/18

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Papa Fuego Mexikaner</u>
Kategorie:	<u>Spirituosen, Lebensmitteleinzelhandel</u>
Firma:	<u>Papa Fuego GmbH</u>
Adresse:	<u>Arndtstraße 3-4</u> <u>38118 Braunschweig</u>
Webseite:	<u>papafuego.de</u>
Gründer:	<u>Oliver Kern, Philipp Grimmel</u>

“

*Auf jeder WG-Party deutschlandweit
getrunken zu werden.*

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser Mexikaner ist so fruchtig wie kein anderer. Mit stolzen 75% Tomatensaft sind wir Qualitätsführer in Deutschland.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Papa Fuego Mexikaner enthält die schärfste Chilischote der Welt, die Carolina Reaper. Und das schmeckt man.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir konnten unsere Verkaufszahlen trotz Pandemie auf dem Niveau von 2019 halten und sogar leicht wachsen. Bei den Märkten konnten wir einen Zuwachs von 250 Standorten verzeichnen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir unsere Absatzmenge verdoppeln.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen starke Vertriebspartner deutschlandweit und wollen die Anzahl an Lagerlistungen erhöhen.

SHOP

Online:	<u>Eigener Webshop, Amazon, Rewe online</u>
Offline:	<u>Insgesamt verkaufen wir in 750 Märkten deutschlandweit. Hierzu zählen: Rewe, Metro, Edeka, Real, Selgros, Hol Ab!, Kaufland</u>
Zertifikate:	<u>IFS Higher Level</u>



QUICK FACTS

100k+

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

10%

% ONLINE UMSATZ

4/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Spoonie Choc</u>
Kategorie:	<u>Eisbedarf, Nachhaltigkeit, Plastikalternative</u>
Firma:	<u>Spoontainable UG (haftungsbeschränkt)</u>
Adresse:	<u>Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5 69124 Heidelberg</u>
Webseite:	<u>spoontainable.de</u>
Gründer:	<u>Amelie Vermeer und Julia Piechotta</u>

“

Wir wollen als Marktführer für nachhaltige Plastikalternativen in der Gastronomie einen signifikanten Beitrag zum Umweltschutz und Food Waste beitragen und jeden Plastiklöffel durch unsere nachhaltigen Alternativen ersetzen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser essbarer Löffel besteht aus geretteten Schalen der Kakaobohne, die bei der Schokoladenproduktion zurück bleiben. Sie sind voller Ballaststoffe und natürlichem Kakaogeschmack und sorgen damit für die nötige Stabilität unseres Löffels. Der Spoonie choc passt perfekt zu Eis, Dessert, Kaffee und mehr und ist die nachhaltige Lösung für Plastikbesteck.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Wir gleichen alle CO₂ Emissionen aus, die bei der Herstellung unserer Produkte entstehen. Unsere Rohstoffe sind nicht nur nachhaltig, wir produzieren auch in Deutschland. Nachhaltigkeit steckt nicht nur in unserem Unternehmensnamen, wir setzen Nachhaltigkeit auf ganzer Linie in unserer Supply Chain um. Aus diesem Grund wurde der Spoonie choc auch mit dem Greenbrand Gütesiegel ausgezeichnet.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Wir konnten unser erstes eigenes Büro beziehen, unsere ersten Mitarbeiter einstellen und neue tolle Produkte am Markt launchen. 2020 brachte uns einen Schritt weiter im Kampf gegen Plastik!

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen Marktführer für nachhaltige Plastikalternativen werden. Mit dem Aufbau eines breiten Portfolios und tollen Mitarbeitern werden wir dafür 2021 kämpfen!

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen Investoren die uns bei unserer nachhaltigen Vision unterstützen möchten und natürlich viele Eisliebhaber, die uns helfen die Welt ein kleines Stückchen schöner zu Löffeln!

SHOP

Online:	<u>Onlineshop, Amazon, avokadu, dae, eisbedarf24, Bionatic, ...</u>
Offline:	<u>Aldi Nord und Süd (Kombiprodukt mit veganem Pudding), Schmidt und Hahn, Edeka</u>
Zertifikate:	<u>Greenbrand Gütesiegel, Qualitätsanforderungen für die Produktion und Rohstoffbeschaffung nach IFS, Nachhaltigkeitsanforderungen intern</u>



QUICK FACTS

k.A.

UMSATZ 2020

500k+

UMSATZ 2021

k.A.

% ONLINE UMSATZ

11/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Paddies</u>
Kategorie:	<u>Snacks</u>
Firma:	<u>Selectum</u>
Adresse:	<u>Marie Curie Straße 8</u> <u>A-2120 Wolkersdorf</u>
Webseite:	<u>paddies-snacks.com</u>
Gründer:	<u>Camilo Wolff und Heidi Weiß</u>

“

Mit Paddies möchten wir eine leckere und dennoch gesündere Alternative ins Snackregal bringen.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Paddies sind das erste Knabbergebäck bei dem der Dip schon drinnen ist. Sie sind perfekt für unterwegs, schmecken richtig gut und sind außerdem gesünder als herkömmliche Snacks.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Paddies werden in Niederösterreich komplett ohne CO₂-Emissionen hergestellt.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

2020 war das erste Jahr von Paddies am Markt. Wir haben die Markenbekanntheit sowie unsere Listungen ausgebaut. Außerdem haben wir Ende des Jahres die Expansion nach Deutschland begonnen.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

2021 wollen wir auch in kleineren Geschäften, an Tankstellen und Kiosken flächendeckend erhältlich sein. Darüber hinaus möchten wir in Deutschland ebenfalls eine breite Präsenz erreichen und die Markenbekanntheit weiter erhöhen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Einen Investor mit Erfahrung im FMCG-Bereich und Kooperationspartner für Cross-Marketing-Aktionen.

SHOP

Online:	<u>paddies-snacks.com,</u> <u>interspar.at, marktninjas.at</u>
Offline:	<u>Interspar/Eurospar, ADEG, Metro</u>
Zertifikate:	<u>Unser Produktionsstandort ist</u> <u>IFS Global Markets zertifiziert.</u>

Herr Vegara



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

5%

% ONLINE UMSATZ

10/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname: Herr Vegara BIO Schoko Drink

Kategorie: Pflanzen Drinks, vegan, "Milchalternative"

Firma: Herr Vegara

Adresse: c/o Ché VEGara,
Limmatstrasse 2
8957 Spreitenbach

Webseite: herr-vegara.ch

Gründer: Remo Tschan Scholz

“

Herr Vegara soll eine vegane Marke werden, die für preiswerte & leckere Produkte steht.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Erfrischender & leckerer Schoko Drink in Bioqualität für unterwegs- nur pasteurisiert und daher frisch produziert im Kühlregal auffindbar. #shakewell & geniessen.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Tolles Branding mit einem weltoffenen, reisefreudigen Ara-Papagei, welcher ursprünglich aus einer Zoohandlung ausgebüxt ist.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der grösste Erfolg in 2020 ist, dass es unsere Marke noch gibt - wir haben ein klassisches "To-Go" Produkt lanciert - kurz bevor das Jahr des "Homeoffice" & Online-Meeting eingeläutet wurde.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir möchten mit unseren beiden Drinks erste Märkte in Deutschland, Österreich und andere Interessierte erreichen.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Biogrosshandel / Vertriebsagentur mit Erfahrung im Bio Bereich / Kooperationen

SHOP

Online: Farmy.ch / Hofkind.ch / mrvegan.ch

Offline: Temporär bei Lidl Schweiz,
Alnatura Schweiz, Div. Bioläden

Zertifikate: Biozertifizierung

Kraut und Korn



QUICK FACTS

<100k

UMSATZ 2020

<100k

UMSATZ 2021

30%

% ONLINE UMSATZ

7/19

MARKT LAUNCH

INFO

Produktname:	<u>Wildkräuterpfeffer</u>
Kategorie:	<u>Feinkost, Gewürze, Wildkräuter</u>
Firma:	<u>Kraut und Korn</u>
Adresse:	<u>Auf dem Joch 27</u> <u>53949 Dahlem</u>
Webseite:	<u>krautundkorn.de</u>
Gründer:	<u>Hendrik Dockhorn</u>

“

Kraut und Korn eröffnet durch die Kombination von gängigen Gewürzen und Wildkräutern vollkommen neue Geschmackswelten. Natürlich, nachhaltig, hausgemacht.

”

Was ist das Innovative an diesem Produkt?

Unser Wildkräuterpfeffer besticht durch eine ganz besondere und eigene Aromatik. Würzsamen brechen beim Mahlen mit auf und entfalten beim anrösten in der Pfanne ein ganz besonderes Aroma. Zitronenpfeffer aus dem Bhutan gibt dem Wildkräuterpfeffer eine frische und einzigartige Aromatik.

Was ist außerdem noch besonders am Produkt?

Die Gewürzmischungen werden immer frisch in kleinen Chargen von Hand gemischt. Jede Zutat wird mit größter Sorgfalt ausgewählt und vermischt. So gewährleisten wir höchstmögliche Qualität mit minimalem maschinellen Einsatz.

Wichtigster Erfolg/Meilenstein in 2020?

Der wichtigste Schritt 2020 war der Schritt in die hauptberufliche Selbstständigkeit. Genau zum ersten Geburtstag von Kraut und Korn.

Wichtigster, geplanter Meilenstein in 2021?

Wir wollen das Portfolio auf über 30 Artikel ausbauen und schlicht weiterentwickeln. Einen geplanten Meilenstein brauchen wir nicht.

Wen oder was sucht ihr 2021, der/die/das euch auf dem Weg zum Erfolg beschleunigen würde?

Wir suchen neue Händler, Online-Shops und coole Kooperationen die beiden Seiten einen Mehrwert geben.

SHOP

Online:	<u>eigener Webshop, Facebook, Instagram, krewelshof.de, leniundhans.de, flaschengeist.de</u>
Offline:	<u>Etwa 50 Einzelhändler, vor allem Feinkost- und Concept Stores</u>
Zertifikate:	<u>Eigene Laborproben und die der Lieferanten</u>

WEITERE

WEITERE sind Startups, die sich beworben haben oder von der Community für den Report empfohlen wurden, aber nicht die Kriterien in Bezug auf Jahr des Markteintritts, Produkt, o.ä. erfüllen. Da dieser Report im Geiste der Unterstützung von Gründer*innen entstand, wollen wir diese Startups in dieser Form dennoch in den Report aufnehmen und sie für euch “entdeckbar” machen. Viel Spaß!

Weitere Startups

Firmenname	Produkt-kategorie	Markt Launch	Umsatz 2020	Umsatz 2021e	% Online	www
Alefried Fermentorium	Bier	2015	k.A.	<100k	15%	alefried.com
AlpCubes	Eiswürfel	noch nicht	<100k	100k+	0%	AlpCubes.com
DelicaDate	Bio-Pralinen	noch nicht	<100k	100k+	k.A.	djoon.de
DJAHE	Limonade, Shots	2015	500k+	1m+	5%	djahe.com
MaMaEva	Bio Premium Getränke	noch nicht	<100k	<100k	0%	echt-mamaeva.de
Hakuma Handels	Functional Drinks, Tea	2017	500k+	1m+	6%	hakuma.com
OnePlanetFootpring	Wein und Champagner	noch nicht	500k+	3m+	2%	wine.diamonds
Kaffeetschi	Eiskaffee	2017	500k+	500k+	5%	kaffeetschi.co
Keato	Süßwaren ohne Zucker	2017	<100k	<100k	k.A.	keato.de
Curameo (Kloster Kitchen)	Organic Power Drinks	2016	3m+	3m+	20%	klosterkitchen.com
kräuterkraft	Lebensmittel	noch nicht	k.A.	100k+	k.A.	kraeuter-kraft.de
NFT - Natural Food Trade	Snacks, Zerealien	2017	100k+	500k+	2%	naturalcrunchy.at
NATURWIRKT	Organic Power Drink	noch nicht	k.A.	<100k	k.A.	drink-foqus.de
nu-kus	Food, Nudeln	noch nicht	<100k	<100k	100%	nu-kus.de
pastafani	Pasta, Sugo, Pesti, Öle	2017	100k+	500k+	40%	pastafani.com
SAKE.WIEN Kura	Alkoholische Getränke	noch nicht	<100k	100k+	0%	http:sake.wien
shokocrown	Süßwaren, Schokoladen	2006	k.A.	k.A.	10%	shokomonk.de
Veganica Bio Manufaktur	Pesto, Würzpaste, BBQ	2016	<100k	100k+	10%	tasterebells.de
the nu company	Riegel, Proteinshakes	2016	3m+	3m+	25%	the-nu-company.com
Unverschwendet	Nachhaltige Feinkost	2016	500k+	1m+	20%	unverschwendet.at
vegardians	vegane Nahrungserg.	noch nicht	<100k	100k+	100%	vegardians.de
Naturparkauslese	Honig	2019	<100k	k.A.	10%	senfmühle-kleinhettstedt.com

Firmenname	Produkt-kategorie	Markt Launch	Umsatz 2020	Umsatz 2021e	% Online	www
smoothwater	Extrakt	noch nicht	k.A.	k.A.	k.A.	instagram
getbaff	Software	2019	k.A.	500k+	70%	getbaff.de
PetPlus	Tierfutter	2020	<100k	<100k	60%	petplus.at
Kitchen Box	Outdoor, Camping,	2020	k.A.	k.A.	100%	kitchenboxonline.de
Less Waste Club	Körperpflege	2020	<100k	500k+	40%	lesswastecub.de
Smart Sleep	Nahrungsergänzung	2017	1m+	3m+	40%	smartsleep.com
SmoothieDog	Tiernahrung	2020	100k+	500k+	60%	smoothiedog.de
ballroom	Fast-food restaurant	2019	100k+	500k+	40%	damngooddumplings.at
KABINE	Systemgastronomie	2020	<100k	100k+	5%	kabine-restaurant.de
VYTAL Global	Circular Economy	2019	<100k	1m+	k.A.	vital.org
Knödelkult	Gerettetes Brot	2017	500k+	1m+	20%	knoedelkult.de
Kraftling	Obst- und Gemüseshots	2017	k.A.	k.A.	15%	kraftlinge.com
muditā	Getränkessirup	noch nicht	<100k	<100k	70%	mudita-moment.de
TADA Ramen	Fertiggericht, asiatisch	noch nicht	k.A.	100k+	k.A.	tada-ramen.de
naehrsinn Handels	Healthy snacking	2017	100k+	500k+	30%	tulipans.com
Iconic Drinks	Hafermilch	2018	k.A.	k.A.	100%	bluefarm.co
CS Food Apartment	Lebensmittel	2019	500k+	500k+	0%	foodlab.hamburg
supportyourlocals	Getränke, Mate	2019	<100k	100k+	10%	rivetmate.com
Wayu	Loser Tee, Achtsamkeit	2019	<100k	k.A.	70%	wayu-ales.com
Just Nosh	Snack, healthy, vegan	2021	k.A.	<100k	k.A.	justnosh.de
Oh Honey	Bio-Eistee	2020	<100k	k.A.	5%	oh-honey.de
Panaroma Geschmacks-galerie	Innovative Spirituosen	2018	<100k	k.A.	10%	panaroma-geschmacks-galerie.at

RISING STARS 2021

Food & Beverage Innovators

foodandbeverage-innovators.com/risingstarsreport

www.foodandbeverage-innovators.com

team@foodandbeverage-innovators.com



Impressum:
Accomenda GmbH
GF. Dr. Florian Kandler
Schelleingasse 26/2/16
1040 Wien