



**30. + 31. Januar
Hamburg**

Gastro Startup Sessions

HOW TO BUILD A FOOD BUSINESS

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

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

Mit geballter Gastropower gehen unsere Startup Sessions
am 30. + 31. Januar 2018 in Hamburg in die dritte Runde!

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

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

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

Wir freuen uns darauf Euch kennenzulernen!

Patrick Rüter & Tim Koch
Leaders Club Deutschland

30. JANUAR 2018
10:00 - 18:00 Uhr Startup Sessions
ab 19:30 Uhr Abendprogramm

31. JANUAR 2018
9:00 - 17:30 Uhr Startup Sessions
ab 17:30 Uhr Absacker



LOCATION **ALTES MÄDCHEN DIELEN**

www.altes-maedchen.com
Lagerstraße 28 B, Hamburg

Die Themen



Moderation

— Axel Ohm —
Craft Beer Experte

GASTROTRENDS INTERNATIONAL

Einblick & Inspiration

ELEVATORPITCHES

Was ist neu auf dem Markt?

BEHÖRDENDSCHUNDEL

Wie steige ich da durch?

ALTERNATIVE FINANZIERUNGSFORMEN

Was gibt es da so?

PERSONAL-MANAGEMENT

Die Hausaufgabe der Branche - Problem Recruiting

FAILS & HERAUSFORDERUNGEN

Stolpersteine in der Gastronomie

LENKEN MIT KENNZAHLEN

Extrem wichtig und gar nicht so schlimm

FOOD & DIGITALISIERUNG

Geht es nicht mehr ohne?

ONLINEMARKETING/ SOCIAL MEDIA

Bekanntheit fürs neue Konzept erlangen

MULTIPLIKATION

Wie wächst man richtig?

POP UP

Eigene Gastro erst mal auf Probe?

DER LADEN - DIE MARKE

Positionierung & Employerbranding

+

**Best Practice Konzepte
stellen sich vor**

+

Workshops

+

Open Talks



Auswahl unserer
Referenten

Kasper Stuart
Taste! Restaurantgruppe
Antwerpen

Tim Plasse
fb heroes - tellerrand
consulting

Patrick Rüther
Bullerei - Hausmann's -
ÜberQuell

Heiner Raschhofer
My Indigo

Erich Nagl
ETL Unternehmensberatung

Tim Koch
Bobby & Fritz

Jean-Georges
Ploner
Ploner Hospitality

Michael Kuriat
TNC Group

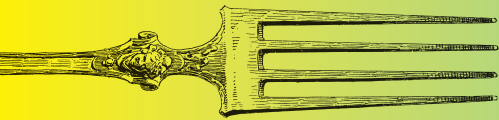
Salt & Silver
Gründer

Lutz Börnhöft
Cook Up

Björn Grimm
Grimm Consulting

Malte Steiert
Foodguide



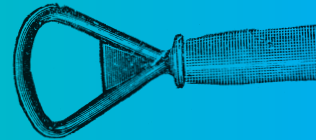


Abendprogramm

**Am Dienstagabend freuen wir uns ab 19:30 Uhr
auf 'ne duftige Party mit Euch im ÜberQuell!**

www.ueberquell.com - St. Pauli Fischmarkt 28-32

Preis



149,- € inkl. MwSt p.P.

für Startups*, Neugierige, Quereinsteiger oder die, die es mal werden wollen

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

299,- € inkl. MwSt p.P.

für Unternehmer, Leader & Teilnehmer, die schon länger in der Branche aktiv sind

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

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

SEI DABEL, MELDE DICH JETZT AN!

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

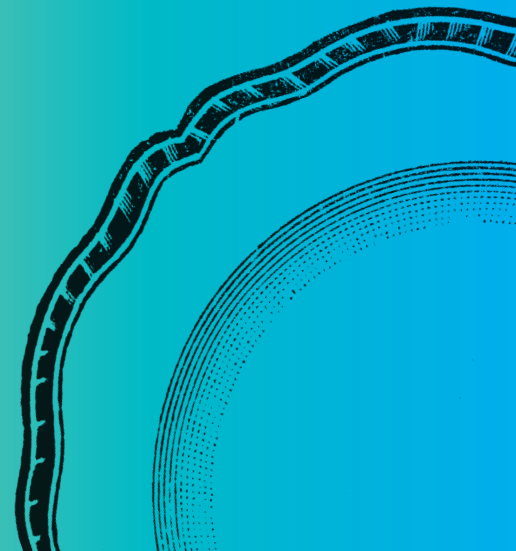
**Wir freuen uns auf zwei spannende Tage mit viel Programm, viel Input, viel
Austausch und vor allem viel Spaß!**

NEWS GIBT ES HIER:

<https://www.facebook.com/events/139314486633652/>

ANMELDEN KANNST DU DICH HIER:

<https://eveeno.com/GastroStartupSessions2018>





Leaders Club Germany

Netzwerk. Impulse. Kompetenz.

Kontakt & Orga:

Elina Schniewind & Tina Küster – 040/530 231 260 – info@leadersclub.de

www.leadersclub.de