

foodlab.

Interview mit Christin Siegemund / Geschäftsführerin CS Food Apartment GmbH

1. Wie kam es zur Gründung des foodlab? Was ist die Idee, die dahintersteckt?

Als freie Marketingberaterin habe ich u.a. für Food-Startups gearbeitet. Im Verlauf dieser Zusammenarbeit entdeckte ich eine echte Marktlücke. Es fehlte ein gemeinsamer Ort, an dem es Raum für Austausch gibt und der als Plattform für die Branche dient. So wurde meine Idee geboren: Genau diesen Ort zu schaffen. Er sollte Food Startups die perfekten Gründungsbedingungen bieten. So entstand das foodlab. Heute bringen wir Menschen und Know-How durch Essen zusammen. Ob im Co-Working Space, in dem an Produktideen und Konzepten gefeilt wird oder in unseren Küchen, in denen Genuss entsteht. Mehr noch: Unser Gastraum ist für jeden offen, der Essen mit uns zelebrieren möchte. Wir sind somit ein Schmelztiegel für Foodies aller Art. Ein einmaliger Ort.

2. Wer ist das Team, das hinter dem foodlab steht?

Das foodlab Team arbeitet wertebasiert und in engem Austausch. Wir möchten uns gegenseitig motivieren, inspirieren und voneinander lernen. Jeden Tag. Mir ist es wichtig, dass das foodlab ein Ort ist, an dem Menschen gerne arbeiten. Egal ob das foodlab Team selbst oder die angeschlossenen Food-Startups – hier soll jeder gefördert und gefordert werden. Wir wollen alle miteinander wachsen. Das ist mein Anspruch.

3. Wie gelingt es, die unterschiedlichen Akteure aus der Food-Branche unter einem Dach zu vereinen? Was ist das Erfolgsrezept des foodlab?

Das Prinzip ist, dass wir offen für alle sind. Jede*r Akteur*in hat seine/ihre Daseinsberechtigung. Wir bieten Raum für Ideen und Individualität – eine Testfläche für neuartige Konzepte. Ob das Konzept final gut ist, entscheidet natürlich der Kunde/die Kundin, aber wir möchten Möglichmacher sein, um Ideen in die Tat umzusetzen. Dabei sowohl Sparringspartner*in als auch Motivator*in sein. Unser Ziel ist, ein starkes Netzwerk zu bieten und Impulsgeber*in zu sein.

4. Woher kommt deine persönliche Leidenschaft für Food?

Ich hatte schon immer eine Leidenschaft für Food und die Startup Branche. Bei uns wurden Urlaube schon immer nach dem kulinarischen Angebot des jeweiligen Landes geplant (lacht).



foodlab.hamburg – creative food space

CS Food Apartment GmbH . Überseeallee 10 . 20457 Hamburg . moin@foodlab.hamburg . www.foodlab.hamburg

foodlab.

5. Was ist deine Vision des foodlab – wo soll die Reise hingehen?

Wie bereits eben beschrieben, möchten wir ein offener Ort mit einer positiven Fehlerkultur sein. Wir möchten Menschen zusammenbringen, neuen Ideen auf die Beine helfen, Impulse geben und so neue Möglichkeiten schaffen.

6. Wieso ist der Standort Hamburg ein echter Hotspot in Sachen food Startups?

Hamburg ist gelernte Testfläche. Man denke beispielsweise an erfolgreiche Startups wie Fritz Cola, Lemonaid oder Ankerkraut. Die Stadt hat kurze Wege und hier ist eine enorme Kaufkraft vorhanden. Nicht umsonst ist Hamburg eine weltweit angesehene Handelsstadt. Dazu sind Hamburger*innen mehr als loyal. Was sich hier durchsetzt, hat Bestand.

7. Welche Foodtrends bzw. Gastronomiekonzepte sind deiner Meinung nach besonders zukunftsträchtig? Was bewegt die Branche?

Da gibt es viele Trends. Länderküche ist definitiv ein großes Thema – so zum Beispiel die koreanische oder westafrikanische Küche - Hauptsache authentisch. Ein weiterer Megatrend ist sicherlich personalisierte Ernährung. Immer mehr Konsument*innen beschäftigen sich privat ausführlich mit dem Thema Ernährung – das führt zu neuen Ansprüchen an die Lebensmittelindustrie. So ist auch die Herkunft und das gesundheitliche Nutzen von Lebensmitteln relevant für die spätere Kaufentscheidung. Dies schließt aber nicht aus, dass Comfort Food auch mal ugly sein darf. Essen soll schließlich auch gut für die Seele sein.

