



ERFOLGSREZEPTE
FÜR FOOD- UND GASTRO-STARTUPS

Total bekloppt oder leidenschaftlich mutig?

10 Quereinsteiger aus der Food- und Gastro-Szene und ihre Geschichten

21.10.2016: 25 Omas, zwei Opas, eine Küche mit fünf Backöfen – und als Ergebnis täglich 30 verkaufte Kuchen: das ist das Konzept des Startups „kuchentratsch“. Die alten Damen und Herren bessern sich mit dem Backen ihre Rente auf. Und die zwei jungen Gründerinnen von „kuchentratsch“ verkaufen die Oma-Kuchen ihrem eigenen Laden oder liefern sie direkt nach Hause.

Das ist nur eine von zehn Geschichten, die **im gerade erschienenen Buch „Ran an die Buletten“** von Bettina Sturm erzählt werden. Quereinsteiger aus dem Food- und Gastro-Bereich berichten darin von ihren großartigen Ideen, von der Einsamkeit eines Gründers und von Sätzen wie diesem: „Wieso gehst du von deinem tollen Bürojob jetzt in die Küche?“

In „Ran an die Buletten“ finden sich unter anderem die Geschichten von

- Der „intoleranten Isi“, einer jungen Frau, die in ihrem Foodtruck Essen für Menschen mit Lebensmittel-Intoleranz verkauft. Die ehemalige Kauffrau für Marketingkommunikation hat extra dafür im Schnellverfahren eine Ausbildung zur Konditorin hingelegt.
- Dem Geschwisterpaar von „Konterbrause“ – einem Getränk, das die unangenehmen Nachwirkungen von zu viel Alkohol, genau: „kontert“. Die Idee kam dem Medizinstudenten Nico, weil seine Kommilitonen sich nach Partynächten mit Elektrolytpulverchen wieder auf Zack brachten. Konterbrause folgt demselben Prinzip, schmeckt aber besser.
- Benedikt von „ehrlich & fein“, einem Gourmet-Versand. Sein Online-Shop gab schon nach den ersten drei Tagen den Geist auf. Er sagt: „Ich dachte immer: gegründet und dann passt alles. Und dann ist genau das Gegenteil der Fall.“

Darüber hinaus geben Experten **Tipps für all diejenigen, die ebenfalls von ihrem eigenen Café, einem Food-Onlineshop oder etwa einer Likörbrauerei träumen** – vom Finden der richtigen Ideen über Finanzierung bis hin zu Marketing. Außerdem gibt es ein Arbeitsbuch für Gründungswillige mit Anleitungen und Checklisten.

Mit ihrem Buch bringt Bettina Sturm ihr Wissen als Coach für Neuorientierung mit ihrer Leidenschaft für Food- und Gastro-Themen zusammen. **Auf ihrem Blog www.respektherrspecht.de schreibt sie für Startups, die vom eigenen Café, Restaurant oder etwa einer eigenen Likörproduktion träumen.**

Bettina Sturms Fazit: „Jahrelang habe ich Menschen begleitet, die viele Träume hatten – aber viel zu wenige haben auch gewagt, sie umzusetzen. Mein Buch soll deshalb Mut machen. Denn so viele machen nur Dienst nach Vorschrift. Warum?“



ERFOLGSREZEPTE
FÜR FOOD- UND GASTRO-STARTUPS

Produkt-Informationen:

„Ran an die Buletten“ von Bettina Sturm ist im Selfpublishing-Verlag erschienen und über Amazon erhältlich. Die Print-Ausgabe kostet 12,90 Euro, die E-Book Variante 5,50 Euro.

Über die Autorin Bettina Sturm:

Bettina Sturm, 1967 in Hürth-Hermühlheim geboren ist Hotelfachfrau und Diplom-Kauffrau. Sie ist als freie Autorin, und Bloggerin unterwegs. „Ran an die Buletten“ ist ihr erstes Buch.

Bettina war 10 Jahre als „dein copilot für berufliche neuorientierung“ unterwegs. Jetzt ist sie, wie ihre Zielgruppe, Quereinsteiger im Food-Business. Mit Blog und Business rund um www.respektherrspecht.de verbindet sie ihre Leidenschaft für gutes Essen und Esskultur mit ihren anderen Herzensthemen: berufliche Neuorientierung, interviewen, fotografieren und reisen.

Kontakt:

Bettina Sturm
Respekt Herr Specht
c/o Combinat 56
Adams-Lehmann-Strasse 56
80803 München

T: +49 (0)173 876 9334

E: sturm@respektherrspecht.de

W: www.respektherrspecht.de

Facebook <https://www.facebook.com/respektherrspecht>

Instagram <https://www.instagram.com/geniesserspecht/>

Pinterest <https://de.pinterest.com/BettinaSturm/>

Twitter <https://twitter.com/GeniesserSpecht>

XING https://www.xing.com/profile/Bettina_Sturm

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCpRjkvtpl-PiXHpTwuVxPtg>