



## **FEC verhilft Food-Gründern zu nachhaltigem Erfolg**

**Plattform für die neue Unternehmer-Generation – Breites Angebot an Workshops, Beratung und Netzwerk-Veranstaltungen – Für mehr Qualität auf dem Teller**

**Berlin, 8. Januar 2018. Ein eigenes Food Business – für viele junge Gründer heute ein Traum! Aus dem schnell ein Alptraum werden kann, denn sich in der boomenden Food- und Gastro-Szene dauerhaft durchzusetzen, gelingt nur wenigen. Allein in der Hauptstadt Berlin schließen in jedem Jahr annähernd ebenso viele Restaurants, wie neue eröffnen. Leider weisen auch die Startups der Food- und Beverage-Szene eine hohe Floprate auf.**

Hier setzt der Food Entrepreneurs Club (FEC) an: Die Plattform für junge Gründer rund um die Themen Essen und Trinken, Gastronomie und Kochen hilft Startups mit Kontakten und Know-how bei der Verwirklichung ihres Traums vom eigenen Business.

Dazu hat FEC-Gründerin Steffi Rothenhöfer verschiedene Formate geschaffen, um Food-Startups zu nachhaltig erfolgreichen Unternehmen zu machen: „Der FEC versteht sich nicht nur als Plattform mit einem umfangreichen und auf die Bedürfnisse der Zielgruppe abgestimmten Lern- und Beratungsangebot für junge, qualitätsorientierte Gründer und Gastronomen. Vielmehr lautet unsere Mission, mehr Geschmacksvielfalt auf die deutschen Teller zu bringen, indem wir auch sogenannte Craft-Workshops veranstalten. Hier erfahren die Teilnehmer zum Beispiel, wie alle Teile des Tieres verwendet werden können, oder lernen hierzulande eher unbekanntere Zubereitungstechniken.“

### **Do the right thing and make profit**

Schließlich lautet der Slogan des FEC „Do the right thing and make profit“ und spiegelt damit perfekt die Philosophie der neuen Food-Generation wider, die großen Wert darauf legt, sich nicht nur für das eigene Bankkonto, sondern auch für Umwelt

und Gesellschaft gewinnbringend zu engagieren. „Unser Angebot richtet sich an die neue Generation von Unternehmern, die aus einer Berufung heraus gründen, mit hohem Qualitätsanspruch, und die antreten, um mit ihren Konzepten die alte Welt der Gastronomie auf den Kopf zu stellen.“

Rothenhöfer weiß, wovon sie spricht: Sie hat ihr Handwerk beim Traditionsbetrieb Feinkost Käfer, München, gelernt und parallel dazu Betriebswirtschaft für Gastronomiebetriebe studiert. Voll motiviert startete sie anschließend ihr eigenes Food Business – und scheiterte. Das will sie anderen Gründern ersparen, indem sie ihr Wissen teilt: „Hätte es damals schon eine Plattform wie den FEC gegeben, wären mir viele Fehler nicht passiert und es wäre ganz anders gelaufen.“

Auf der Webseite [www.foodentrepreneursclub.de](http://www.foodentrepreneursclub.de) finden Interessierte umfassende Informationen zur Gründung sowie maßgeschneiderte Consulting-Pakete, die nicht nur helfen, bürokratische Hürden zu meistern, sondern auch Unterstützung bei der Business-Case-Erstellung, Markenbildung und Kommunikation bieten. Ein facettenreiches Workshop-Programm zu Themen wie Hygiene, Finanzmanagement, Mitarbeitergewinnung und -führung oder Fleischzerlegung rundet das Angebot ab.

Und mit dem einmal monatlich stattfindenden „FEC Tuesday“ hat Stefanie Rothenhöfer in Berlin ein einzigartiges Veranstaltungsformat etabliert, bei dem Panel-Gäste aus Food-, Gastronomie- und der Dienstleistungsbranche ihre Erfahrungen mit Gründern teilen.

Aktuell ist der FEC vor allem in Berlin aktiv, doch das soll sich ändern. „Unser Ziel ist es, das Workshop-Programm nach und nach in allen großen deutschen Städten anzubieten“, sagt Rothenhöfer.

Pressekontakt  
THE FOOD ENTREPRENEURS CLUB  
Stefanie Rothenhöfer  
fec@tuckshoplady.com  
Tel. +49 176 64 32 82 71

[www.foodentrepreneursclub.com](http://www.foodentrepreneursclub.com)  
[www.facebook.com/foodentrepreneursclub](https://www.facebook.com/foodentrepreneursclub)