



Startups haben es nicht leicht, beim Handel gelistet zu werden, speziell wenn sie neue Produkte im Food Bereich entwickelt haben. Oft fehlt der Zugang zu den richtigen Ansprechpartnern, die passenden GTIN (früher EAN Code), Produktinformationen nach LMIV (also der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung) oder das Wissen über die notwendigen Listungsformalien.

Das sind bei Weitem aber nicht die einzigen Hürden, die es zu überwinden gilt. Viele Herausforderungen ergeben sich erst im Laufe des Prozesses und haben in der Vergangenheit einige vielversprechende Neugründungen auf den Weg in den Handel verhungern lassen.

Ein Mentor für die Helden von Morgen

Um den Weg durch den Dschungel zu bekommen, braucht man viel Wissen und Können, viel

Glück oder ein Auftritt bei der Höhle der Löwen. Die Low Carb Pizza Lizza war nach dem Auftritt dort in Rekordzeit bei den meisten Händlern im Regal.

Leider bleibt diese Möglichkeit, einen Pull Effekt des Marktes künstlich zu erzeugen, die absolute Ausnahme. Gefragt sind daher Mentoren, die entweder mit ihrer Erfahrung, dem Netzwerk oder eigenen Fähigkeiten diesen Weg begleiten.

Einer, der diese Eigenschaften alle in sich vereint, hat sich auf den Weg gemacht, den Food-Nachwuchs hier zu unterstützen: Der Paletten-Pooling Experte Chep hat sich auf die Fahne geschrieben, mit vier Startups einen neuen Weg in die Stores zu finden.

Hinzu kommt zudem der Wunsch des Handels, mit neuen innovativen Produkten den Shopper am PoS immer wieder zu überraschen. Aus diesem Sachverhalt wurde das Projekt Startup Helden geboren: Innovation meets Experience, Masterpiece follows Masterminds.



Statt Accelerator in Berlin ein Accelerator auf der Fläche

Chep organisiert mit seinen Businesspartnern aus Handel, Logistik und Verpackungsindustrie mehrere Workshops, in denen eine neue Art von Paletteninhalt und -design sowie die Prozesse definiert wurden. Das Ergebnis ist eine attraktive Palette, auf der 4 Produkte platziert werden: Der Eistee Opa Alfi, das Cold Crew Produkt Caffezza, der Beef Jerkey von Grizzly Snack und die Glasknödel von Knödelkult.

Am 9. April 2018 war es dann soweit: In den Filialen von 2 selbstständigen Rewe und Edeka Händlern wurden die Paletten getestet, ständig begleitet von einem Studententeam zur Auswertung der Daten.

Kurz vor Ende des Tests haben wir mit Fabian Miebach, dem Projektleiter seitens Chep, ein Interview geführt. Viel Spaß beim Zuhören!



