

Durchstarten mit der Start-up Lounge

Die Start-up Lounge der REWE Region Süd bietet Gründern die Möglichkeit, im Einzelhandel Fuß zu fassen.



Testphase mit Starthilfe

Während einer dreimonatigen Testphase können junge Unternehmen sich und ihre Produkte unter Beweis zu stellen. Hierfür werden die Innovationen in einigen ausgewählten Märkten getestet. Kommt das Start-up bei den Kunden gut an, kann es gut sein, dass es die Produkte schon bald in allen bayerischen REWE-Märkten zu kaufen gibt. Vor und während der Testphase unterstützt und begleitet die Start-up Lounge die Jungunternehmer mit professionellen Coachings. Und dank zahlreicher Kooperationspartner der Lounge können die Start-ups auch noch ihr Netzwerk ausbauen.

Ausgezeichnete Unterstützung für Start-ups

Die Start-up Lounge bietet den Teilnehmern also das Rundum-Sorglospaket für den Markteinstieg! Im Jahr 2020 ist sie sogar vom Food Innovation Camp mit dem **Startup Partner Award** in der Kategorie

„Netzwerk Partner“ ausgezeichnet worden.

Ansprechpartnerin für interessierte Start-ups:

Selda Morina

Innovationsmanagement / CM Region Süd

Selda.Morina@rewe-group.com



Selda Morina ist für die Start-up Lounge zuständig.





"Wir freuen uns mit unseren fruchtigen Microdrinks allen REWE-Kunden dabei zu helfen, mehr Wasser zu trinken", sagt Martin Murray, CEO und Gründer der waterdrop microdrink GmbH.



Mit der Vision, Instant-Nudeln auf ein gesundes Gourmet-Niveau zu heben, gründete Thomas Steiner 2017 die BAiHU Foods GmbH in Berlin. Die Start-up Lounge brachte die gesunden, vollwertigen Noodle Cups in die REWE-Regale der Region Süd.



Naschen erlaubt! So lautet die Botschaft des Start-ups „Livi´s“. Gründerin Patricia Hock entwickelte damit die „Kleinen Helden“: gesunde und leckere Bio-Snacks für Zwischendurch.



„Wir wollen, dass jedes Piepen an der Kasse zu einem Signal für eine gesündere und grünere Welt wird“, so die Gründer des Start-ups „the nu company“. Die Gründer (v. l.) Thomas Stoffels, Mathias Tholey und Christian Fenner brachten vegane Schokolade und Riegel auf den Markt, die auch noch nachhaltig sind.



Gordon Prox nachhaltiges Food-Startup „El Origen“ aus Hamburg produziert Bio-Chips aus Kochbanane und Maniok und konnte mit der Start-up Lounge durchstarten.

Neugierig geworden?

Hier findest du Antworten auf FAQs und ein Interview mit Selda Morina als Podcast:

[📄 Download der FAQs](#)

[📄 Hier geht's zum Podcast](#)