

Dienstag, 13. September 2016 Themeninsel III: „Food“ure & Trends



Sein Thema

.....
„CaTé“

Gewinner des Förderpreises der Gastro Vision

Die Gründer von CaTé, Bastian Muschke und Bastian Senger starteten ihr Projekt mit dem hochwertigen Rohstoff im November 2014 in Hamburg und erhielten in jüngster Vergangenheit mit ihrem fair gehandelten Produkt den Gastro Vision Förderpreis 2016.

CaTé ist ein frisch gebrühter Tee aus naturgetrockneten Kaffeekirschen. Die Kombination aus besten biologischen Zutaten, natürlichem Koffein und einem Schuss Kohlensäure wirkt wohltuend und belebend zugleich. Das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche enthält mehr Koffein als die gerösteten Kaffeebohnen, ist zudem voller Antioxidantien, voller exotischer Aromen und für unsere Gaumen eine völlig neue Geschmacksexplosion.

Über Bastian Muschke

Seit Kindertagen sind soziales Engagement und Umweltschutz zentrale Themen im Leben von Bastian. Ehrenamtlich engagierte er sich in seiner Jugend als Karate-Trainer für Kinder, die es etwas schwerer haben. In jüngster Vergangenheit half er Flüchtlingsfamilien mit Deutschunterricht. Durch das Studium der Energietechnik hat er sich ein Fundament gelegt, um die Probleme des Klimawandels aktiv mit anzugehen.

Als Projektleiter im Bereich der Energiewirtschaft hat Bastian internationale Netzwerke und Kooperationen aufgebaut. Daher wird er die Projektarbeit mit den Kaffeefarmen übernehmen und zusammen mit Forschungspartnern den Energiewandel und Ressourcenschutz der Kaffeefarmen vorantreiben.

Wegen seiner technischen Versiertheit wird er zudem die Produktion der Getränke betreuen und den sukzessiven Aufbau einer hochmodernen, nachhaltigen Brauanlage übernehmen. Für die Herausforderungen einer Unternehmensgründung hat Bastian Fortbildungen des Gründercamps Lübeck besucht. Durch den Mitaufbau eines Startups in der Solarbranche kann er zudem auf praktische Gründungserfahrung bauen.

Strategien für Gewinner



LERNEN SIE VON DEN BESTEN