

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 Senger

Für den Aufbau des Unternehmens ist die Erfahrung im Projektmanagement signifikant. Hier konnte Bastian durch seine Tätigkeit als Unternehmensberater Erfahrungen in der Projektumsetzung und Zielrealisierung nach technischen und wirtschaftlichen Kriterien sowie im Vertrieb zur Projektakquise sammeln. Die fachlichen und sozialen Kompetenzen von Bastian sind dabei stets das Fundament für den Projekterfolg.

Dass das Thema Umweltschutz eine wichtige Rolle in Bastians Leben spielt, unterstreicht auch sein Engagement bei Bündnis 90/ Die Grünen und Greenpeace. Durch die vielen Tätigkeiten in internationalen Logistikprojekten und Expertise im Thema Green Logistics wird Bastian das Supply Chain Management übernehmen. Durch die Kontakte über Vater und Großvater im Lebensmitteleinzelhandel bietet sich die Möglichkeit, wichtige Einblicke sowie weitere gewinnbringende Kontakte zu erhalten.

Strategien für Gewinner

LERNEN SIE VON DEN BESTEN