

## „Heute im Hub“ Treat it GmbH

### Interviewfragen:

#### 1. Hallo Ihr beiden, könnt Ihr uns kurz euren Werdegang erzählen?

Moin Moin, mein Name ist Niklas. Durch meine Ausbildung in der Spitzengastronomie im Hotel Louis C. Jacob habe ich in verschiedensten Abteilungen Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelkunde, -zubereitung und -verarbeitung erworben. Anschließend folgte für mich eine Internationale Station auf der MS Europa, wo ich im Sterne Restaurant von Dieter Müller gearbeitet habe. Nach meiner Rückkehr habe ich erst die Stelle des Restaurantleiters in der Weinbar Marsbar GmbH und anschließend im Norddeutschen Regatta Verein übernommen. Zur selben Zeit habe ich außerdem einen Cateringbetrieb, welcher als Kleinunternehmen geführt wurde, ins Leben gerufen. In den letzten zwei Jahren entstand dann die Idee zu Treat it.

Hey ich bin Jan, nach meinem Abitur habe ich eine Berufsausbildung zum Chemielaboranten an der LUFA ITL in Kiel absolviert. Dort habe ich Grundkenntnisse im Bereich Lebensmittel und Futtermittel, sowie deren Inhaltsstoffe und Strukturbeschaffenheit erlangt. Aus diesem Interesse heraus und der Erkenntnis, dass Ernährung und Gesundheit denkbar eng zusammenhängen, folgte ein Studium B.Sc. Ökotrophologie an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel Kiel. Der gewählte Schwerpunkt Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften hilft mir dabei, ernährungsbedingte Krankheiten zu identifizieren, ihnen vorbeugend entgegenzuwirken und diese gesundheitsökonomisch zu bewerten. Während des Studiums habe ich unter anderem drei Jahre lang als Fitnesstrainer gearbeitet, um auch in diesem für die Erhaltung von Gesundheit sehr relevantem Bereich, Erfahrungen zu sammeln.

#### 2. Was macht „Treat it“ genau und was ist das Besondere daran?

Unsere Dienstleistung verfolgt das Ziel, die Umstellung zu einer bedarfsgerechten Ernährung so einfach und unkompliziert wie möglich zu gestalten. Für unseren Kunden ist es möglich aus den Schwerpunkten „Gesund Abnehmen“, „Bluthochdruck“, „Diabetes“, „Fettstoffwechselstörung“ und „Immunbooster“ zu wählen. Anhand dieser Auswahl kann aus einem wechselnden Menü ein individueller Wochenplan zusammengestellt werden, der einmal wöchentlich frisch geliefert wird und dabei den kompletten Lebensmitteleinkauf ersetzt. Dieser umfasst Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie Snacks, Kaffee, Saft und Tee für sieben Tage. Der Großteil der Gerichte muss dabei eigenständig aus den frischen Zutaten zubereitet werden, um so ein Gespür für Portionsgrößen und geeignete Lebensmittel zu erlangen. Um eine optimale Integrierung gesunder Ernährung in den Alltag zu ermöglichen, können aber auch bereits vorgekochte Gerichte gewählt werden, die lediglich erwärmt werden müssen.

Trotz der individuellen Zusammenstellung ist gewährleistet, dass die Nährstoffverteilung entsprechend der Ernährungsempfehlungen führender Fachgesellschaften umgesetzt wird. Dazu gehören unter anderem die European Society of Cardiology (ESC), die Weltgesundheitsorganisation (WHO), die Deutsche Hochdruckliga e.V. DHL und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE).

### **3. Was hat Euch dazu bewogen „Treat it“ zu gründen?**

Es gibt ausreichend aussagekräftige Studien darüber, welchen Effekt eine bedarfsgerechte Ernährung auf den Gesundheitszustand hat. Allerdings wird dieses Wissen unserer Meinung nach nicht optimal genutzt. Für den normalen Haushalt ist es sehr schwer und aufwendig, aus der Fülle an Informationen, die für ihn relevanten heraus zu finden und diese dann auch noch praktisch umzusetzen. Eben diese Umsetzung wollen wir so einfach wie möglich gestalten, um unsere Kunden bei den ersten Schritten in ein gesünderes Leben zu unterstützen. Von der weltweit umfangreichsten Studie zum Thema Lebensstil und Gesundheit, der Global Burden of Disease Study (GBD), konnte gezeigt werden, dass falsche Ernährungsgewohnheiten in Deutschland den größten Risikofaktor für frühzeitige Mortalität und Invalidität darstellen. Mit unserer Dienstleistung wollen wir dieser Tatsache ein Stück weit entgegenwirken.

### **4. Warum habt Ihr Euch für den Standort Hamburg entschieden? Was findet Ihr besonders positiv am Standort Hamburg?**

Für den Standort Hamburg haben wir uns entschieden, weil von hier aus eine optimale und kostengünstige Versandanbindung nach ganz Deutschland gewährleistet ist. Des Weiteren zeichnet den Standort seine Metropolregion mit über fünf Millionen Einwohnern und seine Stellung als wirtschaftliches Zentrum Norddeutschlands aus. Auch wenn hier die Produktionsflächen kostenintensiver sind, sind für uns als Lebensmittelunternehmen besonders die weitläufigen umliegende Obst- und Gemüseanbaugebiete, wie Vier- und Marschlande und das Alte Land interessant. Außerdem gewährleistet die große Anzahl an Lebensmittelproduzenten eine einfache und regionale Zulieferung von frischen saisonalen Lebensmitteln. Des Weiteren verfügt Hamburg über mehrere Lebensmittelgroßmärkte, wie den Hamburger Fischmarkt oder den Hamburger Obst- und Gemüse-Großmarkt. Gleichzeitig bietet die Metropolregion die Möglichkeiten für ein geplantes Auslieferkonzept mit eigenen Fahrzeugen und Fahrern als Pilotprojekt. Hierbei wird die Versandverpackung durch ein nahezu hundertprozentiges Mehrwegkonzept ersetzt.

### **5. Was sind die nächsten Schritte und wo soll Euer Start-up in 5 Jahren stehen?**

Nachdem wir jetzt seit zwei Jahren unserer Markteinführung entgegenfiebert haben, gilt es erst einmal am Markt Fuß zu fassen und die ersten Kunden von uns zu überzeugen. Währenddessen sollen weitere Ernährungsboxen für andere Schwerpunkte entwickelt werden, um einen noch größeren Kundenkreis anzusprechen. Das nächste Krankheitsbild wird hierbei Gicht sein. Langfristig streben wir an, unsere eigenen Fertigprodukte zu entwickeln, um nach und nach die Fremdprodukte in unserer Ernährungsbox durch unsere Eigenen zu ersetzen. Unser größtes langfristiges Ziel ist es jedoch, unsere Unternehmung im Kassenbuch der Krankenkassen als Modellvorhaben nach §20g SGB V zu integrieren.

**6. Was ist die Vision des Start-ups „Treat it“ in einem Satz?**

Wir wollen für jeden Menschen nach seinen individuellen Bedürfnissen und eigenem Geschmack die bestmögliche Ernährung anbieten und diese unkompliziert zu ihm nach Hause schicken.