**📰** **Wie SmartFoodie den Markt für Automatenverpflegung neu definiert – Interview bei StartingUp**

**💡 SmartFoodie im Fokus: Unser Interview bei StartingUp**

Wir freuen uns sehr, dass SmartFoodie kürzlich im renommierten Startup-Magazin [StartingUp](https://www.starting-up.de/news/gruenderin-der-woche/gruenderin-der-woche-smartfoodie.html) vorgestellt wurde. In dem ausführlichen Interview hatten wir die Möglichkeit, unsere Idee, unsere innovativen Technologien sowie die Unterschiede zu herkömmlichen Food-Automaten zu erläutern.

图形用户界面, 网站

AI 生成的内容可能不正确。

**📰 StartingUp im Überblick**

*[StartingUp](https://www.starting-up.de/index.html)* ist ein renommiertes deutsches Magazin, das sich an Gründerinnen und Gründer sowie junge Unternehmen richtet. Es bietet praxisnahe Tipps, inspirierende Erfolgsgeschichten und aktuelle Trends aus der Startup-Szene. Mit fundierten Interviews, Expertenwissen und umfangreichen Ratgebern unterstützt StartingUp seine Leser dabei, ihre Geschäftsideen erfolgreich umzusetzen und nachhaltig zu wachsen.

**📖 Innovation trifft smarte Ernährung**

Im Interview stellt Theo, unser Co-Founder, unser smartes Konzept vor und betont unsere Alleinstellungsmerkmale: **vollwertige, frische Mahlzeiten**, die aus unseren **vollautomatisierten Dampfgarautomaten** kommen. Auszüge daraus findest du unten:

***„Theo, wann und wie bist du bzw. seid ihr auf die Idee zu SmartFoodie gekommen?“***

*„Die Idee zu SmartFoodie entstand eigentlich ganz klassisch im Uni-Alltag. Als Studierende hatten wir oft die gleiche Erfahrung gemacht: Nach der Vorlesung oder einer langen Lernsitzung war man hungrig – aber entweder hatte die Mensa schon zu oder man hatte keine Lust mehr, selbst zu kochen.* ***Es gab kaum bezahlbare, warme Mahlzeiten auf dem Campus, besonders am Abend oder am Wochenende.*** *Genau da entstand der Gedanke: Warum gibt es eigentlich keine Lösung, die wie ein automatischer Koch arbeitet –* ***rund um die Uhr, platzsparend, bezahlbar und ohne Personal****? Aus diesem Bedürfnis wurde eine unternehmerische Idee – und schließlich SmartFoodie.“*

***„Nochmals auf den Punkt gebracht: Was unterscheidet SmartFoodie von konventionellen Food-Automaten?“*** *„Klassische Food-Automaten liefern meist nur kalte Snacks, belegte Brötchen oder Mikrowellengerichte.*

*SmartFoodie geht einen neuen Weg: Unsere Automaten bereiten* ***vollwertige, frisch dampfgegarte Mahlzeiten vollautomatisch auf Knopfdruck zu – ohne jeglichen manuellen Zwischenschritt****. Kein Auspacken, kein Aufreißen, keine Mikrowelle – das Gericht wird direkt im Automaten* ***dampfgegart*** *und ist* ***innerhalb von 2 Minuten verzehrfertig****.*

*Die schonende Zubereitung mit Dampf sorgt dafür, dass* ***Aromen, Textur und Vitamine erhalten bleiben*** *– und genau das schmeckt man.“*

Wir bedanken uns herzlich bei *[StartingUp](https://www.starting-up.de/news/gruenderin-der-woche/gruenderin-der-woche-smartfoodie.html)* für die großartige Gelegenheit, unsere Geschichte und Zukunftspläne zu teilen und freuen uns auf viele spannende Projekte, die noch kommen werden.

👉 Neugierig geworden? Lies jetzt den **[LinkedIn post](https://www.linkedin.com/posts/starting-up_founder-startingup-startups-activity-7360633741284732928-K39U?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAAFTDCH4BY5VZdCMEl7vaTG0hIgNedZKhlbA)** dazu und das vollständige Interview: **<https://www.starting-up.de/news/gruenderin-der-woche/gruenderin-der-woche-smartfoodie.html>** – und entdecke, wie SmartFoodie die Zukunft der Ernährung neu definiert.

👉 Bleib smart und hungrig – folge uns auf [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/smartfoodie-gmbh/) für spannende Insights und frische News!