

München, im Juli 2017

PRESSETEXT

6 führende Experten verraten ihr Erfolgsgeheimnis

Take-off geht 2017 mit Top-Referenten und einem praxisorientierten Programm an den Start

Seit 4 Jahren ist der [Nachwuchskongress Take-off](#) Pflichttermin für alle angehenden Führungskräfte aus dem Lebensmitteleinzelhandel. Dort vermitteln wichtige Brancheninsider in zwei Tagen das nötige Handwerkszeug, um Managementfähigkeiten auszubauen, und bereiten sie so bestmöglich auf zukünftige Herausforderungen vor. In diesem Jahr findet der Kongress am 5. und 6. September in Neuwied statt – Anmeldungen sind noch bis 4. August möglich.

Der Kongress startet am 5. September 2017 mit einem gemütlichen Get-together im Food-Hotel Neuwied. Bei dieser einzigartigen Location handelt es sich um Europas erstes Supermarkt-Themenhotel. Mit diesem Motto bildet das Haus den idealen Rahmen für die diesjährige Veranstaltung – und bietet sowohl Übernachtungsmöglichkeiten als auch Tagungsräume. Nach der Begrüßung durch Karl-Heinz Dautzenberg, Vorstandsmitglied des [Symposiums Feines Essen + Trinken](#) und Take-off-Verantwortlicher, folgen die Vorträge der ersten fünf Referenten.

Take-off bündelt das Fachwissen führender Branchenkenner

Für **Ralf Grießer**, Geschäftsbereichsleiter Immobilien und Strategie von real,- SB-Warenhaus, spielt Erlebniseinkaufen eine zentrale Rolle. Sein Erfolgsgeheimnis sind Großflächenkonzepte, die sowohl Großeinkäufer als auch genussorientierte Konsumenten ansprechen. **Folke Damman**, Geschäftsinhaber von SNACK-INSECTS, setzt auf Speiseinsekten als alternative Proteinquelle. Dabei steht für ihn vor allem der ökologische Gedanke im Vordergrund. Damman diskutiert mit den Teilnehmern, ob Insekten künftig auch in Supermarktregalen zu finden sein werden. Über

seine Leidenschaft für Kaffee referiert **Michael Gliss**. Er ist Deutschlands erster und erfolgreichster Diplom-Kaffee-Sommelier und teilt seine Erfolgsgeschichte mit den angehenden Führungskräften. Der innovative Metzgermeister **Dirk Ludwig** nimmt in seinem Vortrag Bezug auf aktuelle Trends und vergleicht beispielsweise die Fleischmanufaktur mit AmazonFresh. Der Referent **Konrad Kreuzberg** eröffnete 2014 bereits seine dritte EDEKA-Filiale und erhielt für sein Konzept schon diverse Branchenpreise. Erlebniseinkaufen heißt das Zauberwort für den erfolgreichen Unternehmer, welches er den jungen Nachwuchskräften auf dem Kongress auch praktisch vermittelt. Auf der Abendveranstaltung am 5. September in seinem E-Center Kreuzberg können sich die Teilnehmer vor Ort von seinem Erfolgskonzept überzeugen.

Mit Motivation zum beruflichen Erfolg

Am zweiten Veranstaltungstag, dem 6. September 2017, erhalten die Nachwuchskräfte wertvolle Einblicke in die Abläufe hinter den Kulissen eines Weltkonzerns: Direkt nach dem Frühstück geht es zu **Griesson - de Beukelaer**, einem der führenden Unternehmen im europäischen Süß- und Salzgebäckmarkt. Dort werden die Teilnehmer durch den Konzern geführt und über alle wichtigen Arbeitsschritte informiert.

Den Abschluss des Praxistages bildet Motivationstrainer **Hubert Schwarz**, der neben seiner mit vielen Weltrekorden gekrönten Sportlerkarriere auch noch zahlreiche Erfolge als Buchautor und Unternehmer vorzuweisen hat. Er verrät den ambitionierten Entscheidern von morgen, wie sie ihre eigenen Grenzen überwinden – im Sport und im Beruf.

Alle Formulare zum Nachwuchskongress Take-off sowie weitere Veranstaltungsinformationen finden Sie online unter **www.sfet-nachwuchskongress.de** und auf der **Facebookseite**.

Über das Symposium Feines Essen + Trinken

Das Symposium Feines Essen + Trinken wurde vor über 20 Jahren von engagierten Managern aus der Lebensmittelbranche und dem ideellen Träger, dem Handelsverband Bayern e.V. (HBE), speziell für die Foodbranche ins Leben gerufen. Das Symposium vereint Produktinformation und Fachtagung miteinander und zählt zu einer der bedeutendsten und visionärsten Veranstaltungen der Nahrungs- und Genussmittelwirtschaft im deutschsprachigen Raum. Der Ablauf der Veranstaltung ist unterteilt in den Begrüßungsabend, die Fachtagung und den Marktplatz, auf dem Produktpräsentationen stattfinden und sich alles um die Ware dreht. Der traditionelle Galaabend bildet den festlichen Ausklang des Symposiums Feines Essen + Trinken. Weitere Informationen finden sich unter www.symposium-feines-essen-und-trinken.de.

Pressekontakt:

Söllner Communications AG
Alexandra Brunner
Rosenkavalierplatz 5
81925 München
Tel.: 0 89 / 41 94 73 30
Fax: 0 89 / 41 94 73 26
alexandra.brunner@w-soellner.de