

München, im Mai 2017



## **PRESSETEXT**

Großer Andrang trotz Schneechaos

### **Das 27. Symposium Feines Essen + Trinken überzeugte mit zukunftsweisendem Programm**

Über 800 Vertreter aus Handel, Industrie und Gastronomie trafen sich am 27. und 28. April zum lang erwarteten Dialogforum der Lebensmittelwirtschaft in München. Ein von der Branche mit Spannung erwartetes Programm aus Expertenvorträgen, kulinarischen Feinessen und innovativen Produktideen begeisterte die zahlreichen Teilnehmer. Damit knüpfte das [Symposium Feines Essen + Trinken](#) nahtlos an seine nunmehr 27-jährige Erfolgsserie an.

Beim [Begrüßungsabend](#) am 27. April hieß es für alle Teilnehmer: raus aus der Kälte hinein in die verführerisch farbenfroh dekorierte Zenith Halle. Bereits am Eingang wartet die erste Überraschung. Mit ansteckendem Rhythmus und feuerroten Kleidern tanzte und trommelte das **Hope Theatre Nairobi** Lebensfreude pur herbei. Schließlich gab es das 25. Jubiläum von **TransFair** zu feiern. Zudem begleitete eine Liveband das erste Erkunden des kulinarisch reichhaltig inszenierten Marktplatzes und schaffte eine stimmungsvolle Atmosphäre. Auf der [Innovationsplattform](#) begeisterten neue und auch bereits erfolgreiche Start-ups mit ihren vielversprechenden Produktideen und Konzepten. Den begehrten Innovationspreis des Symposiums gewann erneut **Grillido** mit der überzeugenden Präsentation der begeistert aufgenommenen Produkte.

#### **Marktplatz und Fachtagung: progressiv, genussvoll, kommunikativ**

Nach einer ausgiebigen Fortsetzung der kulinarischen Entdeckungstour auf dem [Marktplatz](#) erwartete die Teilnehmer am 28. April pünktlich um 10 Uhr eine hochkarätig besetzte Fachtagung im Kesselhaus. Kaum hatten alle Platz genommen, betrat Klaus Uhlendorf, erster Vorsitzender des

Symposiums Feines Essen + Trinken, unter spannender Auftaktmusik die Bühne. Der große Andrang begeisterte ihn sichtlich: *„Dass sich diese Veranstaltung zu einer solchen Erfolgsgeschichte entwickeln würde, war nicht abzusehen.“* Dann leitete er auf das diesjährige Fachtagungsthema über: *„Die digitale Revolution eröffnet nicht nur Chancen für Start-ups, sie forciert auch die konventionellen Geschäftsmodelle. Gewinner werden diejenigen sein, die eine Kooperation mit der Digitalisierung eingehen.“*

### **Top-Experten präsentierten neue Geschäftsmodelle und Strategien**

Nach der Einleitung von Moderator **Werner D. Prill**, startete der erste Expertenvortrag, den der Chairman des Trendinstituts 2b AHEAD ThinkTank, **Michael Carl**, krankheitsbedingt für den ursprünglichen Keynotespeaker Sven Gábor Jánuszky mit Bravour absolvierte. *„Glauben Sie nicht vorschnell jedem Trend!“*, leitete dieser seine Präsentation ein. Er beschrieb anschaulich und mit viel Humor, wie die Veränderungsgeschwindigkeit der Arbeitswelt stetig zunimmt und was sich für die Foodbranche dadurch ändert. Auf Prills Frage, ob wir denn nicht schon zu spät seien, wenn die Zukunft bereits gestern begonnen habe, antwortete er: *„Wer heute anfängt, tut etwas Richtiges. Jeder muss seine eigene Lösung entwickeln. Dafür bietet eine Veranstaltung wie diese ideale Möglichkeiten.“* Im Anschluss daran verriet **Rocco Bräuniger** das Erfolgsgeheimnis von Amazon: *„Wir arbeiten immer ausgehend vom Kunden und schauen, was er will.“* Anhand neuer Konzepte wie Amazon Pantry, Amazon Now oder Amazon Go machte Bräuniger deutlich, dass sich Amazon stark am Kunden orientiert und nicht am Wettbewerb. Wie Nestlé Deutschland der Digitalisierung begegnet, erklärte **Béatrice Guillaume-Grabisch** in ihrem Vortrag über die neuen Geschäftsmodelle. Ihre Ansicht: *„Die Lebensmittelwirtschaft kann keinen Trend außer Acht lassen. Die Verbraucher ändern sich, werden anspruchsvoller und flexibler.“*

Nach angeregter Kommunikation an den Marktständen startete die Fachtagung am frühen Nachmittag in die zweite Runde – mit einem Interview von **Karl-Heinz Dautzenberg**, Vorstandsmitglied des Symposiums, und **Manuel Stöffler von Grillido**. Die beiden diskutierten über die

Herausforderungen für Start-ups, die Erfolgsgeschichte von Grillido und über die Chancen, die das Symposium Jungunternehmern bietet. Über einen großen Erfolg berichtete auch **Ralf Grießer** von real,- SB-Warenhaus: die Eröffnung der Markthalle in Krefeld. *„Wir nutzten digitale Daten, um Kundengruppen zu definieren. Die Markthalle orientiert sich an zwei Kundentypen: an Großeinkäufern und genussorientierten Konsumenten.“* Anschließend bat der Moderator mit **Harm Humburg** scherzhaft ein „Urgestein“ der Branche auf die Bühne. Humburg lachte und entgegnete, er habe immerhin den Vorteil, die analoge und digitale Welt gleichermaßen erlebt zu haben. Für ihn sei die Digitalisierung nur die Voraussetzung für die Lösung der Probleme. Denken und handeln müssten wir weiterhin selbst. *„Veränderung ist etwas ganz Normales, man muss nur schauen, dass man das Tempo hält. Die Marke darf dabei niemals emotionslos werden!“*, so Humburg. Auch **Markus Buntz** ging auf die Änderungen in der Konsumwelt ein und zeigte, wie die Unternehmensgruppe Bünting darauf reagierte.

**Alle Informationen zum 27. Symposium Feines Essen + Trinken sind auf [www.symposium-feines-essen-und-trinken.de](http://www.symposium-feines-essen-und-trinken.de) abrufbar.**

#### **Über das Symposium Feines Essen + Trinken**

Das Symposium Feines Essen + Trinken wurde vor 27 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 unter **[www.symposium-feines-essen-und-trinken.de](http://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](mailto:alexandra.brunner@w-soellner.de)