

München, im April 2017



PRESSETEXT

Nur noch zwei Wochen bis zu DEM Branchentreff

Das 27. Symposium Feines Essen + Trinken polarisiert mit dem brandaktuellen Fachtagungsthema Digitalisierung

Die Vorbereitungen in der Münchner Kulturhalle Zenith laufen bereits auf Hochtouren. Nur noch zwei Wochen, dann versammeln sich in der bayerischen Landeshauptstadt Top-Entscheider sowie Vertreter aus Handel, Industrie und Gastronomie. Das Fachtagungsprogramm zum Thema „Cross-Channel-Food. Die Zukunft hat gestern begonnen!“ steht nun fest: Die Besucher erwartet ein einzigartiger Mix aus führenden Experten und spannenden Vorträgen. Aber auch die Aussteller begeistern dieses Jahr wieder mit einem besonders vielseitigen Sortiment, das sie auf dem Marktplatz effektiv präsentieren.

Mit dem Thema digitale Transformation in der Foodbranche trifft das [Symposium](#) auch 2017 wieder genau den Puls der Zeit und löst ein enormes Branchenecho aus. Denn genau jetzt ist es für die Lebensmittelwirtschaft wichtig, in digitalen Lösungswegen zu denken, um der Konkurrenz einen Schritt voraus zu sein. Namhafte Experten referieren auf der Fachtagung über ihre Erfahrungen und Lösungen im Umgang mit der Digitalisierung.

Hochkarätige Referenten – hochkarätiges Wissen

Mit seinem Vortrag „Transformationsstrategien und die (un)gewisse Zukunft von Handel und Industrie“ startet Keynote-Speaker **Sven Gábor Jánoszy** die hochspannende Vortragsreihe. Der Trendforscher analysiert aktuelle Strategien und geht auch auf die weitere Entwicklung ein. Danach hat **Rocco Bräuniger** von Amazon unter dem Titel „Mehrwerte schaffen, die das Leben leichter machen“ vor allem den Kunden im Fokus. Im Online-Handel ist Amazon ein absolutes Ausnahme-Phänomen und dient der Foodbranche als Erfolgsbeispiel. **Béatrice Guillaume-Grabisch**, Vorstandsvorsitzende der

Nestlé Deutschland AG, hat bereits aussagekräftige Studien zum Thema Digitalisierung durchführen lassen. Ihre Erfahrungen fließen in den Vortrag „Foodwelten 2030 – Inspirationen für Verbraucher, neue Business Models für die Lebensmittelwirtschaft ein. **Ralf Grießer** von real,- SB-Warenhaus, teilt ebenfalls sein Praxiswissen mit dem Auditorium. Sein Thema lautet: „Das neue Großflächenkonzept – Markthalle in Krefeld“. Wie die Süßwarenindustrie sich den Herausforderungen und Chancen der Digitalisierung stellt, erläutert **Harm Humburg** von Ferrero Deutschland in „Shopper digital für die Impulskategorie Süßwaren aktivieren“. Die Fachtagung endet mit dem Vortrag „Digitale Chancen für die Wertschöpfung – Digitalisierung bei Bunting“ von **Markus Buntz**.

Marktplatz: Kommunikation, Inspiration, Innovation

Wie jedes Jahr ist der Marktplatz das Herzstück des Symposiums Feines Essen + Trinken – ein Ort der Begegnung, der Kommunikation, der Inspiration und der Innovation. 2017 steht das Gastland Baden-Württemberg als absolutes Genussland im Fokus. Aussteller wie **Seeberger**, **Tress Lebensmittel** oder **Schwarzwaldmilch** präsentieren ihre regionalen Produkte und beweisen den Symposiumsteilnehmern, welche kulinarische Vielfalt das Bundesland rund um den Schwarzwald zu bieten hat. Innovationen und Inspirationen springen den Besuchern auf der Innovationsplattform direkt ins Auge. Hier begeistern junge Start-ups mit frischen Produktideen und ausgefallenen Foodkonzepten. Das innovativste Jungunternehmen erhält zudem eine Auszeichnung. Mit dabei sind dieses Jahr **BABO Beverages** mit ihrem blauen Bier, **BO Berlin Organics** mit Superfood-Mischungen für Smoothies, Speisen und Getränke, **Feinschnabel Manufaktur** mit ihren ausgefallenen Bio-Suppen und **Schlüter Good Foods** mit Zwiebelconfit zum Dippen, Würzen und Verfeinern.

Take-off fördert die Managementfähigkeiten der Nachwuchskräfte

Nicht nur die Innovationsplattform eignet sich als Sprungbrett für junge Unternehmer, mit [Take-off](#) hat das Symposium einen Kongress etabliert, der angehende Führungskräfte auf das Berufsleben vorbereitet. „Die Förderung des Nachwuchses liegt uns besonders am Herzen“, erklärt Karl-Heinz

Dautzenberg, Vorstandsmitglied des Symposiums Feines Essen + Trinken.
„Der Nachwuchskongress überzeugt mit einer einmaligen Kombination aus praxisnahen Vorträgen von namhaften Experten und Betriebsbesichtigungen. So vermitteln wir den Nachwuchskräften handfestes Branchenwissen und bieten ihnen die Möglichkeit, sich mit anderen zukünftigen Entscheidern auf Augenhöhe auszutauschen.“ 2017 findet der Nachwuchskongress Take-off am **5. und 6. September in Neuwied** statt. Handelspartner des Symposiums Feines Essen + Trinken erhalten für bis zu fünf Personen im Alter zwischen 25 und 35 Jahren eine freie Teilnahme.

Alle Informationen zum 27. Symposium Feines Essen + Trinken sowie zu Anmeldung und Programm sind auf 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**.

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