

München, 17. Juni 2021

PRESSETEXT



Symposium 2021: Volle Kraft voraus in die Zukunft

- Hohe Besucherzahlen erwartet beim zweitägigen Branchenevent der Lebensmittelwirtschaft am 21. und 22. Oktober
- Im Fokus der Fachtagung: ACT AND WIN – Mit der Nachhaltigkeit am Wendepunkt!
- Premiere: Veranstaltung zum 30. Jubiläum findet erstmals in Köln statt

Endlich wieder persönlicher Austausch: Nachdem anderthalb Jahre alle Live-Events zum Stillstand gekommen sind, atmet die Branche mit Abflauen der Pandemie zunehmend auf. Mit umso mehr Spannung wird die kommende Jubiläumsveranstaltung des Symposiums Feines Essen + Trinken erwartet. Am 21. und 22. Oktober versammelt die relevante Dialogplattform der Lebensmittelwirtschaft erneut Topentscheider aus Industrie, Handel und Gastronomie zu direktem Dialog an der Ware und praxisnaher Umsetzung. Gemeinsam werden konkrete Lösungsstrategien für die Zukunftsthemen der Branche definiert. Das Symposium, erstmalig in Köln, legt den Schwerpunkt der diesjährigen Veranstaltung ganz auf das Thema Nachhaltigkeit und macht ressourcenschonende sowie klimafreundliche Foodtrends direkt mit allen Sinnen erlebbar.

Nachdem der Fokus nun viele Monate auf der virtuellen Begegnung, dem Ausbau von E-Commerce und der Online-Inszenierung von Produkten lag, gibt es nun bei allen Stakeholdern der Branche ein starkes Bedürfnis nach direktem Austausch und der persönlichen Entdeckung von Food-Innovationen. „2021 ist der Input des

Symposiums noch wichtiger als die Jahre zuvor. Mit Abflauen der Pandemie richtet sich die Aufmerksamkeit der Lebensmittelwirtschaft wieder auf Innovationen. Jetzt ist es Zeit, die Weichen für die Post-Covid-Ära zu stellen. Durch das Erleben der neuen Foodtrends direkt an der Ware, die persönliche Begegnung mit inspirierenden Persönlichkeiten aus der Lebensmittelwirtschaft und Nachhaltigkeitsexperten wie Daniel Anthes geben wir zukunftsweisende Impulse aus der Praxis, um die Weiterentwicklung der Branche sicherzustellen“, äußert sich Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender des Symposiums Feines Essen + Trinken, zur Zielsetzung der Veranstaltung und erklärt den Wechsel des Veranstaltungsortes: „Mit der Messe Köln haben wir den passenden Kooperationspartner gefunden, um eine sichere Teilnahme des Live-Events im Oktober zu ermöglichen.“

Auf positiven Zuspruch aus der Branche bei Handel, Industrie und Gastronomie stieß sowohl die neue Location als auch der thematische Deep-Dive der Fachtagung: ACT AND WIN – Mit der Nachhaltigkeit am Wendepunkt! Gerechnet wird zur Jubiläumsveranstaltung mit einer besonders hohen Anzahl von Top-Entscheidern, Shooting-Stars aus der Start-up-Szene sowie Vorreitern beim Thema Nachhaltigkeit aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, die mit praxisnahem Know-how die Branche mit wertvollen Trends, Strategien und Lösungsansätzen begeistern werden. Bereits zugesagt haben als Referenten und Diskutanten unter anderem Reinhard Schneider, Geschäftsführer und Inhaber Werner & Mertz (Frosch), Martin Weber, Seed-Investor, InFarm - Indoor Urban Farming GmbH, Winfried Rübesam, COO, fritz-kola/fritz-kulturgüter GmbH sowie Michaela Meyer, Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit, EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH.

Gastland ist in diesem Jahr Finnland, das mit Qualitätsprodukten aus der nordischen Wildnis den globalen Megatrend Nachhaltigkeit prägt wie kaum ein anderes Land. Finnland als Nachhaltigkeitspionier setzt mit zahlreichen hochwertigen und nachhaltigen Produkten innovative Sortimentsimpulse für den Lebensmitteleinzelhandel in der DACH-Region.

FOODYNSIDER und Newsroom: Content für Entscheider und Journalisten

Auf der eigenen digitalen Plattform [FOODYNSIDER](#) stellt das Symposium

ausführlich Fachwissen von Referenten, Experten und Vordenkern aus Forschung, Handel, Industrie, Start-up und Gastronomie frei zur Verfügung.

Pressevertreter finden im [Symposiums-Newsroom](#) auch ohne Registrierung auf www.mynewsdesk.com/de/sfet/ ausführliche Informationen und druckfähiges Bildmaterial zum Download. Außerdem lassen sich News-Updates im Newsroom abonnieren, sodass Neuigkeiten zu Programm, Referenten oder weiteren Veranstaltungsteilen direkt übermittelt werden.

ÜBER DAS SYMPOSIUM FEINES ESSEN + TRINKEN

Seit drei Jahrzehnten ist das Symposium Feines Essen + Trinken ein maßgeblicher Think Tank der Lebensmittelwirtschaft. Erfahrene Persönlichkeiten aus dem LEH, der Industrie und der Gastronomie sind wertvolle Impulsgeber für die Dialogplattform Symposium Feines Essen + Trinken. Als Gestalter der Foodbranche setzt sich das Symposium Feines Essen + Trinken gezielt auch für die Förderung von Nachwuchsführungskräften des Handels ein. Zwei Mal jährlich treffen sich beim Nachwuchskongress Take-off die Führungskräfte aus dem Handel von morgen. Für den ganzheitlichen Austausch gibt es seit 2019 zudem auch eine digitale Plattform: Der „[FoodYnsider](#)“ des Symposiums überzeugt mit Fachartikeln zu aktuellen und relevanten Themen als übergreifende Content- und Dialogplattform für Handel und Industrie. Unterstützt wird das Symposium Feines Essen + Trinken bei allen Aktivitäten von einem Expertenkreis aus hochkarätigen Industrie- und Handelspersönlichkeiten. Darüber hinaus zählen Partner wie der Handelsverband Bayern, der Handelsverband Nordrhein-Westfalen sowie 20 Handelspartner aus dem Lebensmittelhandel zu den Impulsgebern des Symposiums Feines Essen + Trinken. 2021 feiert das Symposium 30-jähriges Jubiläum.

Alle Informationen zum Symposium Feines Essen + Trinken auf www.sfet.de.

WEB + SOCIAL MEDIA

Das Symposium Feines Essen + Trinken ist in folgenden Kanälen zu finden:



PRESSEKONTAKT + NEWSROOM

Söllner Communications AG

Clemens Wolf

Rosenkavalierplatz 5

81925 München

Tel.: 0 89 / 41 94 73 25

Fax: 0 89 / 41 94 73 26

clemens.wolf@w-soellner.de

Newsroom für Journalisten

www.mynewsdesk.com/de/sfet