

München, 13. Juni 2022

PRESSETEXT



Symposium 2022: Im Zukunftsdialog zur Zeitenwende

- **Highlight-Veranstaltung der Lebensmittelwirtschaft am 28./29. Juli 2022 in München**
- **Mehr als 300 Entscheider aus dem Handel erwartet**
- **Nachhaltigkeitspionier Finnland als Gastland**
- **Thema der Fachtagung: Zeitenwende – Neue Herausforderungen, neue Verantwortung**

Am 28./29. Juli treffen sich erstmals seit zwei Jahren wieder die maßgeblichen Entscheider aus der Lebensmittelwirtschaft in München, um gemeinsam die Branchenzukunft zu diskutieren. Auf der mit Spannung erwarteten zweitägigen Leuchtturm-Veranstaltung der Lebensmittelbranche erwartet die Teilnehmer wieder intensiver Branchendialog, künftige Consumer-Trends und Food-Innovationen von regionalen Herstellern, internationalen Brands und wagemutigen Newcomern. Als entscheidende Dialogplattform in der DACH-Region liefert das Symposium nun schon seit mehr als 30 Jahren wertvolle Impulse zur positiven Entwicklung der Branche.

Mit der zweitägigen Veranstaltung fördert das Symposium wieder den persönlichen Austausch der entscheidenden Branchen-Stakeholder direkt an der Ware. Sich mit Experten und Brancheninsidern auszutauschen und mit Entscheidern zu vernetzen, bietet den Teilnehmern die Chance, in den aktuellen Herausforderungen neue Lösungspotenziale zu erkennen und sinnstiftende Kooperationen einzugehen. Auf dem Marktplatz und in der Start-up-Area gibt es zahlreiche neue Foodkreationen zu entdecken, die die

Sortimente für die Verbraucher deutlich interessanter machen.

Brancheninsider teilen praxiserprobte Lösungsstrategien und wertvolles Fachwissen zu den drängenden Themen auf der Fachtagung mit dem Titel: „Zeitenwende – Neue Herausforderungen, neue Verantwortung.“

Nachhaltiges „Pure Food“ aus dem hohen Norden

Das Gastland des Symposiums 2022 ist Finnland. Im Gepäck dabei hat der Nachhaltigkeitspionier eine Reihe innovativer, schmackhafter Trendfood-Produkte, die einen Hauch unverfälschter Exotik und Exklusivität aus dem hohen Norden mitbringen. Darunter befinden sich viele nachhaltig erzeugte Qualitätsprodukte wie Flammflachs, ausgewählte Fleischwaren und pflanzliche Proteine auf Favabohnenbasis. Innovative vegane Frühstücks- und Snackprodukte aus Hafer zeigen vielversprechende Potenziale zur attraktiven Sortimentserweiterung auf. Von der nordischen Trinkkultur zeugen eine Reihe von Bieren aus Kleinbrauereien und weitere alkoholische Getränke. Nachhaltige Verpackungsangebote aus Finnland inspirieren zudem mit ressourcenschonenden Alternativen für Schutz, Transport und Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Mutig in die Branchenzukunft

„Zeitenwende – Neue Herausforderungen, neue Verantwortung“: Die Agenda der Fachtagung 2022 des Symposiums fokussiert den vielfachen, dynamischen Strukturwandel der Lebensmittelwirtschaft. Die Vorträge von hochkarätigen Brancheninsidern zeigen konkrete Chancen und Herausforderungen auf. Die Fachtagung eröffnet Prof. Marcel Fratzscher mit einem Überblick zur gesamtwirtschaftlichen Lage. Ergänzend referiert Dr. Gerhard Drexel, Präsident des Aufsichtsrats der Spar Österreichische Warenhandels AG, über die künftige Entwicklung von Handel und Marken in Zeiten starker Disruption durch krisenbedingte Faktoren. Auf dem Podium diskutieren Vertreter aus Industrie, Politik und Landwirtschaft aktuelle Herausforderungen bei Rohstoffen, Energie und Logistik. Nachhaltigkeit als entscheidender Impuls zu moderner Unternehmensführung und die Auswirkungen der Preissteigerung auf die Consumer werden von den Experten beleuchtet. Abschluss und Ausblick

übernimmt der digitale Visionär und Autor Karl-Heinz Land mit seinem Vortrag „Erde 5.0 – die Zukunft provozieren.“

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. Seit Januar 2022 ist der Verein Symposium Feines Essen und Trinken e.V. mit dem Lebensmittel Praxis Verlag und der Agentur Söllner Communications eine zukunftsweisende Kooperation eingegangen mit dem Ziel, das Symposium sowohl organisatorisch, inhaltlich und medienwirksam auf das nächste Level zu heben. Das neu gegründete Joint Venture Feines Essen + Trinken GmbH wird bei allen Aktivitäten weiterhin unterstützt von dem 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. Als Gestalter der Foodbranche setzt sich das Symposium Feines Essen + Trinken gezielt auch für die Förderung von Nachwuchsführungskräften des Handels ein. Zweimal jährlich treffen sich beim Nachwuchskongress Take-off die Führungskräfte aus dem Handel von morgen.

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

Pressevertreter finden im [Symposiums-Newsroom](#) auch ohne Registrierung auf www.mynewsdesk.com/de/sfet/ ausführliche Informationen und druckfähiges Bildmaterial zum Download.