

München, 12. April 2023

PRESSETEXT



## Take-off 2023: nachhaltige Zukunftspotenziale im LEH

- Erfolgreicher Nachwuchskongress des Symposiums am 28. und 29. März in Bad Zwischenahn bei Rügenwalder Mühle
- Hochkarätige Branchenexperten lieferten Know-how zur Koexistenz von tierischen und Plant-Based-Lebensmitteln
- Zahlreiche Teilnahme mit fast 50 angehenden Führungskräften aus LEH

Ab in Richtung Zukunft – am 28. und 29. März hat der Take-off 2023 wieder abgehoben. Der beliebte Nachwuchskongress des Symposiums war im nördlichen Niedersachsen zu Gast bei Rügenwalder Mühle in Bad Zwischenahn. Mit an Bord waren fast 50 engagierte Teilnehmer – junge Führungskräfte aus dem Lebensmitteleinzelhandel zwischen 25 und 35 Jahren – sowie erstklassige Referenten aus Wirtschaft, Industrie und Handel. Im Fokus stand ein aktuelles Branchenthema: Megatrend Individualisierung schafft Raum für Koexistenz von tierischen und Plant-Based-Lebensmitteln.

„Mitgenommen haben die Teilnehmer jede Menge geballte Expertise, interessante praxisbezogene Einblicke hinter die Kulissen sowie nützliche Businesskontakte“, fasste Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender des Symposiums Feines Essen + Trinken e.V. und Moderator den Take-off 2023 zusammen. Zwei Tage abwechslungsreiches Programm bot der Nachwuchskongress den jungen Führungskräften von morgen. „Shopper zwischen Melancholie und Rebellion“: Auftakt am ersten Veranstaltungstag bildete eine umfassende Übersicht von **Dr. Robert Keckes, Senior Insights Director, GfK**. Der Spezialist für Consumer- und Trendforschung

zeigte Chancen für den Handel im Kontext sozio-ökonomischer Polarisierungen auf. Kecskes riet zu einer Strategie, die einerseits etablierte Marken anbietet, um verunsicherten Käufern Beständigkeit zu vermitteln. Weitaus wichtiger sei es in herausfordernden Zeiten jedoch, den Shoppers Mut zur Zukunft zu machen: mithilfe von wertorientierten Brands mit Zukunftsnarrativ sowie regionalen und jungen Kulturmarken, die sich für soziale und nachhaltige Ziele engagierten.

### **Transformation als Erfolgsstrategie einsetzen**

„So is(s)t die Zukunft“ – als Best Case für eine Brand mit Zukunftsvision berichtete

**Mathias Schlüter, Chief Sales Officer, Rügenwalder Mühle**, von der Entwicklung des Familienunternehmens vom „Veggie-Pionier zum Category-Captain“. Anschließend wurde die Vermarktung des Segments Pflanzlicher Produkte im Rahmen des Category- Managements Wurst aus zwei verschiedenen Perspektiven – Industrie und Handel – beleuchtet. Dazu sprachen **Felix Nickel, Head of Shopper & Customer Marketing und Category Management, Rügenwalder Mühle** und **Volker Voss, Spartenleiter Fleisch/Wurst, EDEKA Minden**. Zum Thema Verantwortung bei der Herstellung von Fleisch und Wurstwaren bezog **Michael Adam, Regional-Verkaufsleiter der Bedford GmbH & Co KG**, Stellung. Und berichtete über Handwerk, Tierwohl und Transparenz in der Wurst- & Schinkenmanufaktur. „Veränderung findet immer außerhalb der Komfortzone statt“: Mit diesem Statement fasste **Michael Hähnel, CEO und Vorsitzender der Geschäftsführung, Rügenwalder Mühle** den andauernden Transformationsprozess des Familienunternehmens in seinem Vortrag „Unternehmer kommt von unternehmen“ zusammen.

### **Netzwerken mit Praxisbezug**

Zum Ausklang des ersten Veranstaltungstags bot das Abendprogramm ausreichend Gelegenheit zum Austausch und Netzwerken sowie den Genuss traditioneller norddeutscher Spezialitäten. Stärker in die Praxis ging es am folgenden Tag: Auf dem Programm standen „Cook and Talk“ – mit Rezepten und Hintergrundwissen zu Produkten und die Besichtigung der Roten Mühle, dem Wahrzeichen der Rügenwalder Mühle. Abgerundet wurde der Take-off 2023 durch

den Workshop von **Regina Haas-Hamant, Lead Innovation, GS1 Germany GmbH**. In ihrem interaktiven Beitrag „Machen ist wie wollen, nur krasser“ sensibilisierte sie die Führungskräfte von morgen für Zusammenhang von New Work und Innovation.

### **Save the date im Juni 2023: Die Branche zu Gast in München**

Am 15. und 16. Juni findet der zweitägige Branchentreff Symposium Feines Essen + Trinken in München statt. Dazu versammelt die unabhängige Dialogplattform für die Lebensmittelwirtschaft der DACH-Region wieder alle relevanten Stakeholder der Branche aus Handel, Industrie und Start-up.

### **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. Seit Januar 2023 erweitert NGF rocks mit Natalie Gerits den Gesellschafterkreis. Das 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 gezielt auch für die Förderung von Nachwuchsführungskräften des Handels ein. Mindestens einmal im Jahr treffen sich beim Nachwuchskongress Take-off die Führungskräfte aus dem Handel von morgen.

**Alle Informationen zum Symposium Feines Essen + Trinken auf [www.sfet.de](http://www.sfet.de).**

### **WEB + SOCIAL MEDIA**

Das Symposium Feines Essen + Trinken ist auf 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](mailto:clemens.wolf@w-soellner.de)

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