

München, 21. Juni 2023



PRESSETEXT

Symposium 2023: Dialogplattform schafft Lösungsräume für Metathemen der Foodbranche

- Fachtagung bündelt Fokus von Industrie und Handel auf Ernährung, Verantwortung und Nachhaltigkeit
- Christoph Graf, Lidl Deutschland, Manfred Vondran, Peter Kölln GmbH & Co. KGaA und Prof. Dr. Stephan Rüschen, DHBW Heilbronn vereinen Perspektiven aus Wissenschaft, Handel und Industrie
- Internationale Brands, regionale Champions und Newcomer geben auf Marktplatz Einblicke in neue Foodtrends
- Veranstaltungsstruktur mit zentraler Marktplatzbühne bringt Dialog und Produkt noch näher zusammen

Mit großem Interesse und im konstruktiven Austausch verfolgten die Stakeholder der Branche die zweitägige Highlight-Veranstaltung des Symposiums Feines Essen + Trinken. Am 15. + 16. Juni 2023 vereinte die unabhängige Dialogplattform die Entscheiderebene aus Handel, Industrie und Start-up-Szene sowie Branchenkenner aus Wirtschaft und Wissenschaft. Gemeinsam spürten sie marktreifen Food-Innovationen nach und entdeckten Trendprodukte für künftige Sortimente auf dem Marktplatz. Im Fokus der hochkarätig besetzten Fachtagung stand das Metathema Ernährung, Verantwortung und Nachhaltigkeit: Führende Köpfe aus Wissenschaft, Handel und Industrie diskutierten die Notwendigkeit eines übergreifenden Schulterschlusses der Branche vor dem Hintergrund weit vernetzter Herausforderungen.

„Angetreten ist das Symposium dieses Jahr mit einem aktiven Schritt, sich inhaltlich den ganz großen Metathemen zu widmen, um Zukunftspotenzialen und Expertisen

Raum für Entfaltung zu geben: angefangen bei der Fülle von Food- und Consumertrends auf dem Marktplatz bis hin zur branchenübergreifenden, visionären Kompetenz rund um Ernährung, Verantwortung und Nachhaltigkeit auf der Fachtagung," fasst Natalie Gerits, Gesellschafterin der Feines Essen + Trinken GmbH sowie Vorstandsmitglied des Vereins, die kuratierte Evolution der Veranstaltung zusammen. Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender des Vereins Symposium Feines Essen + Trinken e.V., ergänzt: „Der Paradigmenwechsel in der Gesellschaft verlangt der Branche entschlossen gemeinsames Handeln ab, um die entscheidenden Zukunftsthemen effektiv angehen zu können. Hier sehen wir uns als unabhängige und starke Dialogplattform in der Verantwortung, indem wir den vertieften Austausch ermöglichen und alle Stakeholder zum Zukunftsdialog an einen Tisch bringen.“

Transformation diskutieren und gestalten inmitten der Produkte

Auf dem Marktplatz inszenierten internationale Brands, regionale Unternehmen und aufstrebende Start-ups marktreife Food-Innovationen für Zukunftssortimente. Die Veranstaltungsstruktur wurde dieses Jahr um die neue Marktplatzbühne konzipiert, auf der die Fachtagung sowie das erweiterte Programm inmitten der Sortimentstrends stattfand. Hier gaben hochkarätige Speaker einen 360-Grad-Einblick zum Fachtagungsthema 2023: Ernährung – Verantwortung – Nachhaltigkeit. Zum Auftakt der Veranstaltung startete **Prof. Dr. Stephan Rüschen** von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBD Heilbronn) mit seiner Keynote „Verantwortung des Handels und der Industrie im Spannungsfeld von Nachhaltigkeit, bewusster Ernährung und Wertschöpfung“. Zur Beantwortung drängender Zukunftsfragen forderte der Wirtschaftsexperte alle Branchen-Stakeholder zur Kollaboration auf: „Handel und Hersteller sollten nicht nur isoliert agieren, sondern in horizontalen und vertikalen Kooperationen nachhaltige Initiativen umsetzen.“ In der anschließenden Podiumsdiskussion wurde der Austausch vertieft: **Christoph Graf**, Geschäftsleitungsmitglied Einkauf, Lidl Deutschland und **Manfred Vondran**, Geschäftsführer / CEO, Peter Kölln GmbH & Co. KGaA ergänzten in der nachfolgenden Podiumsdiskussion mit Prof. Dr. Stephan Rüschen aus erster Hand die Perspektiven von Handel und Industrie. Wichtige

Impulse zur Zukunftsgestaltung der Branche lieferte auch **Jörg Reuter**, Head of Food Campus Berlin zu der Frage, welche Ernährung wir uns zukünftig noch leisten können. **Dr. Robert Kecskes** führte den Teilnehmenden in seiner Consumeranalyse die Relevanz, die der „Planetary Health Lifestyle“ schon jetzt für jüngere Generationen besitzt, vor Augen. „Tier oder Pflanze?“ – Ernährungsweisen der Zukunft diskutierten auf dem Podium **Christoph Graf**, Geschäftsleitungsmitglied Einkauf, Lidl Deutschland, **Dr. Caroline Heil**, Vorstand, The New Meat Company und **Martin Wild**, CEO und Co-Founder, Organic Garden AG. Die LEH-Nachwuchskräfte Sylvia Mayer, REWE Group Eching und Dominic Fuhlbrügge, EDEKA Rhein-Ruhr Stiftung & Co. KG, Moers, führten in die Thematik ein – beide sind Studierende der DHBW, Heilbronn.

Die Verpackungsexperten **Thomas Reiner**, CEO, Berndt+Partner Group, **Alexander-Christian Root**, Titular Geschäftsführer Sustainable Packaging, PreZero International und **Dr. David Strack**, Geschäftsführer, Central Agency for Green Commerce GmbH, lieferten sich eine engagierte Diskussion zum Thema „Game Changer im Packaging.“ Moderiert wurde die Fachtagung von Vertretern der Redaktion Lebensmittel Praxis. Ein produktzentriertes Programm führte die Diskussion direkt an den PoS: „Die Zukunft der Bedientheken“ wurde diskutiert von **Wolfgang Dicke**, Dicke Food Makes Fun, **Husein Dugonjic**, REWE Unterschleißheim, **Andreas Prechtel**, Prechtel Frischemärkte und **Thorsten Schäfer**, Bedford GmbH + Co. KG. **Anja Vogel**, Peter Kölln GmbH & Co. KGaA, referierte zur „Food Fact Studie 2023: Die neue Vielfalt deckt den Tisch.“ **Ira van Eelen**, Co-Founder & CEO of KindEarth.Tech und Co-Founder RESPECTfarms, machte mit ihrem Vortrag Mut zum Thema „Clean Meat.“ Die Gründungsgeschichte seines Unternehmens Grillido machte **Manuel Stöffler** in „Die Transformation der Wurst-Revolution“ zu einer Blaupause für neue Perspektiven in Sortimenten. An beiden Veranstaltungsabenden rundeten zahlreiche Pitches innovativer Start-ups das Programm auf der Marktplatzbühne ab.

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 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 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

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

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