

München, im Februar 2019



PRESSETEXT

Gastronomie-Konzepte der Zukunft: [Symposium Feines Essen + Trinken](#) zeigt innovative Potenziale für den Lebensmitteleinzelhandel

Die Dialogplattform der Lebensmittelwirtschaft im DACH-Raum widmet sich 2019 vielversprechenden Potenzialen: der Einbindung innovativer Gastronomie- sowie Convenience-Konzepte in den LEH. Internationale und nationale Best Cases machen die erweiterten Mehrwerte für Shopper, Händler und Hersteller auf der Veranstaltung greifbar. Am 9. und 10. Mai werden in München neben den Top-Branchen-Entscheidern deshalb auch prominente Starköche und Gastrokritiker erwartet.

„Innovative Handelsgastronomie wertet den Point of Sale um zahlreiche Convenience-Erlebnisse und Kaufimpulse auf. Die aktuelle Innovationsdynamik ist beeindruckend und inspirierend“, gibt Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender des Symposiums Feines Essen + Trinken, einen Ausblick auf die Best Cases in der [Fachtagung](#) und auf dem [Marktplatz](#). Die Bandbreite ist groß: So sind konkrete Ansätze erfolgreicher Zusammenarbeit zwischen stationärem Handel und der Gastronomie ein Thema. Aktuelle Gastronomiekonzepte in Warenhaus und Vollsortiment zeigen bereits Erreichtes. Und ein Plus an zusätzlicher Wertschöpfung durch neue Wertschätzung von Lebensmitteln ist Diskussionsgrundlage eines ganzen Panels. Neben Foodtrend-Experten wie Hanni Rützler oder Jochen Pinsker von der npd group werden auch Bundesministerin a.D. Renate Künast und die Sterneköche Harald Wohlfahrt, Björn Freitag und Johann Lafer als Referenten das Thema ganzheitlich analysieren. Diese Vielschichtigkeit bildet die aktuelle Branchenentwicklung der Lebensmittelwirtschaft authentisch ab.

„Die Zahl der Stakeholder unserer Branche ist enorm gewachsen. Das Symposium bringt sie deshalb an immer mehr Touchpoints zusammen, um den Dialog zu fördern: auf dem Kongress im Mai in München sowie zweimal jährlich im Nachwuchsnetzwerk [Take-off](#) und schlussendlich das ganze Jahr über in den digitalen Kanälen“, erklärt Jörg Pretzel.

Innovationen aus Start-up und europäischen Märkten

Neue Ideen und erfolgreiche Geschäftsmodelle stehen im Fokus aller Formate des Symposiums. Die Start-up-Area wird deshalb mit Aufbruchstimmung und Charme überraschende Konzepte für neue Sortimente erlebbar machen. Ein traditionell fester Bestandteil des Symposiums ist auch das Gastland, das sein ganz eigenes Flair in den Marktplatz einbringen wird. Für 2019 konnte passend zum Thema Gastronomie eine der gastronomisch dynamischsten Regionen Europas gewonnen werden: Flandern. Von der erfolgreichen Verbindung aus Tradition und mutiger Innovation werden Teilnehmer praxisrelevante Impulse mit nach Hause nehmen.

Erweiterte digitale Plattform für Dialog und Wissenstransfer

Die wachsende Menge an Insights, Erfahrungen und Meinungen erfordern eine angepasste digitale Infrastruktur. Deshalb hat das Symposium Feines Essen + Trinken pünktlich vor der Veranstaltung am 9. und 10. Mai ein umfangreiches digitales Makeover vollzogen. Neben der komplett neuen [Website](#) mit erweitertem Umfang wird künftig auch ein eigener Blog mit dem Namen [FoodYnsider](#) die Suche nach Anregungen und Erfolgsbeispielen aus der Foodbranche möglich machen. Damit trägt das Symposium Feines Essen + Trinken dem stetig wachsenden Format Rechnung und macht den Branchenentscheidern wichtige Erkenntnisse und Informationen zu Branchenthemen und -trends langfristig frei verfügbar.

Zwei Tage intensiver Branchendialog

Das 29. Symposium Feines Essen + Trinken startet am 9. Mai in der Kulturhalle Zenith in München mit dem Begrüßungsabend auf dem Marktplatz. Fachtagung und Marktplatz gestalten am 10. Mai das ganztägige Programm, das mit dem Galaabend im Bayerischen Hof endet.

Alle Informationen zum 29. Symposium Feines Essen + Trinken am 9. und 10. Mai 2019 sind auf www.sfet.de abrufbar.

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 ab 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 zu den Impulsgebern des Symposiums Feines Essen + Trinken.

Pressekontakt:

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