

München, 06. Juli 2021

PRESSETEXT



Nachhaltigkeitspionier Finnland mit Pure Food zu Gast beim Symposium 2021

- Jubiläumsveranstaltung am 21. und 22. Oktober zum ersten Mal in Köln
- Markplatz präsentiert Vielzahl nachhaltiger Food-Innovationen unter anderem aus Finnland
- Fachtagungsthema: ACT AND WIN – Mit der Nachhaltigkeit am Wendepunkt!

Das Symposium setzt für die Zukunft ganz auf den Megatrend Neo-Ökologie und Nachhaltigkeit. Führende Hersteller, Händler, Gastronomen sowie Start-ups und Nachhaltigkeitsexperten aus der DACH-Region können am 21. und 22. Oktober 2021 in Köln aus einer Fülle von praxisnahen Produkt- und Lösungsstrategien zum Themenkosmos Umwelt- und Ressourcenschonung schöpfen. Als Gastland mit an Bord ist Finnland, das als nachhaltiger Vorreiter zahlreiche kreative Impulse für die Lebensmittelwirtschaft bereithält. Der Nachhaltigkeitspionier aus dem hohen Norden präsentiert authentische Wild-Food-Spezialitäten und ressourcenschonende Food-Innovationen, um die Consumer langfristig zu begeistern.

„Finnland ist auf dem besten Weg, die nachhaltige Wende erfolgreich zu vollziehen. Angefangen bei umweltschonender Landwirtschaft, über ressourcenschonende Herstellung bis zu einer reichen Vielfalt an Naturprodukten – Finnland liegt in Sachen nachhaltiger Food-Trends ganz weit vorn. Die finnischen Exporte stellen eine attraktive Sortimentserweiterung für den deutschen Markt dar und haben

hohes Expansionspotenzial“, erklärt Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender des Symposiums Feines Essen + Trinken.

Ursprüngliche Naturprodukte aus nordischer Wildnis

Lange, kalte Wintermonate sorgen im nördlichsten EU-Agrarstaat Finnland für besondere klimatische Voraussetzung. Die Böden sowie das Grundwasser gelten dadurch als besonders sauber und nährstoffreich. Die sonnendurchfluteten Sommermonate sorgen für intensive Aromen. Finnische Hersteller und Landwirte achten darauf, mit umwelt- und ressourcenschonenden Methoden die harmonische Balance der Natur intakt zu halten. Mit sichtbarem Erfolg – die wilde Landschaft bietet einen einzigartigen Schatz an Naturprodukten: sonnengereifte Beeren, edle Pilze und schmackhaftes Wildfleisch vom Elch- oder Rentier. Zusammen mit hochwertigen Seafood-Produkten, aromatisch schmeckenden Superfoods sowie frischen Molkereierzeugnisse stellen die finnischen Pure-Food-Produkte eine inspirierende Sortimentsergänzung dar. Die nordische Trinkkultur vereint unverwechselbare Aromen in ihren Kleinbrauereibieren, Spirituosen und Säften.

Food-Innovationen aus Hafer

Finnland ist Experte für Anbau und Verarbeitung von Hafer. Das Land produziert rund 14 Prozent des europäischen Hafers – darunter auch Hafer aus ökologischem Anbau – und ist einer der größten Haferlieferanten weltweit. Durch kreative Verarbeitung wird in Finnland aus dem Getreide eine Vielzahl von innovativen Trend-Foods gewonnen, darunter viele Frühstücks- und Snackprodukte. Zudem bietet das vielseitige Korn die Grundlage für eine Reihe von Milch- und Fleischersatzprodukten sowie allergenfreien Lebensmitteln. „Hafer gilt in Finnland als echtes Superfood und unser Anbau ist zu hundert Prozent frei von Gentechnik. Wir Finnen haben uns auf die Erforschung dieses Getreides spezialisiert. Dieses Know-how fließt in die Herstellung unserer vielen innovativen Haferprodukte“, bestätigt Lili Lehtovuori, Senior Adviser, Global Opportunity Leader Food and Beverages, Business Finland.

Finnische Trendprodukte nachhaltig auf Erfolgskurs

„Das Symposium bietet der finnischen Food-Industrie eine ideale Plattform, um in direkten Kontakt mit relevanten Handels-Entscheidungsträgern der DACH-Region zu kommen“, kommentiert Esa Wrang, Direktor des Food-from-Finland-Programms die Teilnahme an dem Branchenevent als Gastland. Auf dem Marktplatz des Symposiums 2021 können die Teilnehmer sich selbst von Geschmack und der Innovationsfülle der finnischen Trend- und Naturprodukte überzeugen.

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.

Business Finland

Business Finland ist eine öffentliche Einrichtung in Finnland, die Innovationsfinanzierung sowie Unterstützung bei Export-, Invest-in- und Tourismus-Agenden anbietet. Business Finland beschäftigt 600 Experten an 40 Orten in der ganzen Welt und in 20 regionalen Büros in Finnland. Business Finland ist ein Teil des Team-Finland-Netzwerks.

www.businessfinland.fi

Food from Finland

Das Programm *Food from Finland* unterstützt finnische Unternehmen der Lebensmittelbranche beim Zugang zu den internationalen Lebensmittelmärkten, indem es innovative, erstklassige, gesunde und natürliche Lebensmittel und Getränke vorstellt.

www.foodfromfinland.com.

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