



DER NACHWUCHS- KONGRESS TAKE-OFF

24. und 25. September 2019 in Hamburg



**THEMA 24./25.09.2019:
Die Wertschöpfungskette
internationaler Produkte – vom
Sourcing bis zur Vermarktung**

Thema

Transparenz und Nachhaltigkeit sind für Verbraucher kaufbestimmende Kriterien. Im Vertrieb authentischer, internationaler Produkte stellen diese Ansprüche Industrie und Einzelhandel vor vielfältige Herausforderungen. Beim Take-off in Hamburg erleben die Führungskräfte von morgen eindrücklich die Komplexität der internationalen Supply Chain, von der Gewinnung der Rohstoffe bis zur Vermarktung des Produkts in den Regalen des Einzelhandels.

Branchenexperten diskutieren die Anforderungen und die rechtlichen Rahmenbedingungen des internationalen Handels. Die Teilnehmer lernen unterschiedliche Maßnahmen der Qualitätssicherung von Rohstoffen kennen und wie diese trotz der Vielschichtigkeit der Wertschöpfungskette die Produktqualität und somit auch das Vertrauen der Verbraucher gewährleisten.

Teilnehmer

Beim Nachwuchskongress treffen sich engagierte Führungskräfte zwischen 25 und 35 Jahren, um wertvolle Impulse für die zukünftige Gestaltung ihrer Branche zu erhalten und sich aktiv zu vernetzen.



POTENZIALE ENTDECKEN UND ZUKUNFT SICHERN

Location

Die zweite Take-off-Veranstaltung 2019 findet am **24. und 25. September** in Hamburg statt. Als Zentrum des internationalen Handels in Deutschland bietet die Hansestadt die einmalige Gelegenheit, alle Prozesse entlang der Wertschöpfungskette für internationale Produkte unmittelbar mitzerleben.

Anmeldung

Melden Sie sich ganz einfach bis zum 07. August 2019 bei:

Söllner Communications AG
Rosenkavalierplatz 5
81925 München

Telefon: 089 / 41 94 73 16

E-Mail: cecile.moehring@w-soellner.de

Sie sind Handelspartner vom Symposium Feines Essen + Trinken?

Dann ist die Teilnahme von bis zu fünf Nachwuchskräften aus Ihrem Unternehmen kostenfrei. Bitte berücksichtigen Sie, dass die fünf Freitickets für beide Take-off-Veranstaltungen in 2019 gelten und Sie diese so aufteilen, wie dies für Ihre Nachwuchskräfte thematisch am besten passt. Selbstverständlich können Sie zu den aufgeführten Teilnahmekosten auch jederzeit weitere Nachwuchskräfte anmelden.

Teilnahmekosten:

499,00 Euro pro Person
inkl. 1 Übernachtung und Verpflegung

HANDELSPARTNER DES SYMPOSIUMS FEINES ESSEN + TRINKEN



. basic AG



. Bünting Beteiligungs AG



- . EDEKA Handelsgesellschaft Minden-Hannover mbH
- . EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH
- . EDEKA Handelsgesellschaft Nord-bayern-Sachsen-Thüringen mbH
- . EDEKA Handelsgesellschaft Rhein-Ruhr mbH
- . EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH
- . EDEKA Handelsgesellschaft Südwest mbH
- . EDEKA Hessenring eG
- . EDEKA Verband kaufmännischer Genossenschaften eG



. FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG Food – Non Food



. Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG



. Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG



. KONSUM DRESDEN eG



. MARKANT Deutschland GmbH



- . REWE Markt GmbH Zweigniederlassung Süd
- . REWE-Zentralfinanz eG

Österreich



. BILLA AG



. MERKUR Warenhandels AG

PROGRAMM

Die Wertschöpfungskette internationaler Produkte – vom Sourcing bis zur Vermarktung

Auf dem zweimal pro Jahr stattfindenden Nachwuchskongress Take-off ermöglicht das Symposium Feines Essen + Trinken jungen Führungskräften aus dem Lebensmitteleinzelhandel exklusive Einblicke hinter die Kulissen ihrer Branche. Vorträge von hochkarätigen Referenten mit starkem Praxisbezug schärfen das Bewusstsein der Teilnehmer für branchenrelevante Trends, Betriebsbesichtigungen erklären Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Der Nachwuchs wird somit durch wertvolle Anregungen und Insider-Wissen in seinem beruflichen Alltag nachhaltig gefördert.



DER WEG AUS CHINA IN DEN HAMBURGER HAFEN

So kommen authentische asiatische Produkte in deutsche Einzelhandelsregale

Dienstag, 24. September 2019

. **10.00 Uhr**

Anreise der Teilnehmer

Location: Dim Sum House (angefragt)

. **ab 10.30 Uhr**

Begrüßung durch Jörg Pretzel

Vorstandsvorsitzender, Symposium Feines Essen + Trinken
anschließend: Vorstellung der Teilnehmer

Vortrag | Authentisch Asien – mehr als ein Trend

Rainer Göths | Vertriebsleitung / Prokurist, Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG

Vortrag | DACHSER – Innovative Supply-Chain from Asia

David Boehme | Head of Sales EMEA, Air & Sea Logistics, DACHSER SE

. **ca. 12.30 Uhr | Lunch und Networking**

Location: Dim Sum House (angefragt)



- . **ca. 13.15 Uhr**
Transfer zum Containerhafen

- . **ca. 13.30 Uhr**
Ankunft Containerhafen
Treffpunkt: Haltestelle „HafenCity Universität“
***Wichtig:** Jeder Teilnehmer / Fahrgast benötigt einen gültigen Personalausweis oder Reisepass. Das Originaldokument muss im Bus vorgezeigt werden. Gepäck bzw. große Taschen dürfen nicht mitgenommen werden.*

- . **14.00 Uhr**
Start der Bus-Hafentour
„Auge in Auge mit den Giganten“

- . **ca. 17.00 Uhr | Ende Führung Containerhafen**
Transfer zum Hotel

- . **ca. 17.15 Uhr | Ankunft im Hotel**
Check-in: Premier Inn Hamburg City Centre

- . **ca. 18.00 Uhr**
Transfer zum Abendprogramm
Gemeinsames **Kochevent „Asian Street Food“**
im LaCocina sowie **Keynote von Rolf Kreyenhop**,
Mehrheitsgesellschafter, Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG
Thema: Der Weg von K&K zum führenden Importhaus
für Original Asiatische Lebensmittel

- . **ca. 23.00 / 23.30 Uhr**
Ende Abendveranstaltung
Transfer zum Hotel Premier Inn

INTERNATIONALE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Vom Sourcing bis zur Vermarktung alle Prozesse erleben

Mittwoch, 25. September 2019

. bis 08.15 Uhr

Frühstück | Check-out Hotel

. 08.20 Uhr | **Transfer zu Tchibo**

. 09.00 Uhr | **Begrüßung durch Jörg Pretzel**

Wrap-up Tag 1 | Einführung in den zweiten Tag

. ab 09.15 Uhr

Vortrag | Tchibo auf dem Weg zu einem nachhaltigen Unternehmen

Nanda Bergstein | Director Corporate Responsibility, Tchibo GmbH

Vortrag | Die Anforderungen an eine transparente und nachhaltige Lieferkette aus Sicht eines internationalen Händlers „From Farm to Fork“

Klaus Sauer | Bord | Geschäftsführer Category Management Food / NonFood, Marketing, Supply Chain Management, METRO Deutschland GmbH

Vortrag | Frischer Fisch von der Westküste Afrikas auf den Teller deutscher Kunden - Kann das funktionieren?

Ute Herbst und Mouhamed Mbaye | Touba Peche

. 11.00 Uhr | **Kaffeepause**

. ab 11.30 Uhr

Vortrag | Braucht der deutsche LEH Premium-Food mit mehr substanzieller als medialer Kompetenz?

Wolfgang Dicke | Geschäftsführer, DICKE FOOD MAKES FUN GmbH

Vortrag | Mit einer Pasta-Alternative vom Feld bis ins Regal

Inga Steuwe | Co-Founder & Head of Marketing, EDAMAMA GmbH

Vortrag | Vertrauen

Önal Öncebe, General Manager Sales | Tchibo GmbH

. ca. 13.00 Uhr

Wrap-up durch Jörg Pretzel

. 13.15 Uhr | **Ende des Kongresses sowie Lunch zum Ausklang**

. ca. 14.00 Uhr | **Individuelle Abfahrt bzw. Transfer zum Hotel**

JETZT ANMELDEN

und die Nachwuchskräfte von
morgen bereits heute gezielt fördern:

cecile.moehring@w-soellner.de 

089 / 41 94 73 16 

Ideelle Träger:

Handelsverband Bayern e. V.



Handelsverband Nordrhein-
Westfalen e. V. – HV NRW



Kongressorganisation:

Söllner Communications AG

Rosenkavalierplatz 5

81925 München

Telefon: 089/41 94 73 16

E-Mail: events@w-soellner.de