



DER NACHWUCHS- KONGRESS TAKE-OFF

TERMIN & THEMA 2023

TAKE-OFF 2023

Auf dem Nachwuchskongress Take-off ermöglicht das Symposium Feines Essen + Trinken jungen Führungskräften aus dem Lebensmitteleinzelhandel – zwischen 25 und 35 Jahren – 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. Unterstützend werden zukunftsfördernde Netzwerke gebildet.

Termin & Thema 2023

Termin: 28. + 29. März 2023

Ort: Bad Zwischenahn, bei Rügenwalder Mühle

Thema: Megatrend Individualisierung schafft
Raum für Koexistenz von tierischen und
Plant-Based-Lebensmitteln

Teilnahme von Nachwuchskräften

Als Handelspartner des Symposiums ist die Teilnahme von bis zu fünf Nachwuchskräften aus Ihrem Unternehmen kostenfrei. Selbstverständlich können Sie zu den regulären Teilnahmekosten auch jederzeit weitere Nachwuchskräfte anmelden.



THEMA


28. + 29. MÄRZ 2023

Megatrend Individualisierung schafft Raum für Koexistenz von tierischen und Plant-Based-Lebensmitteln

Location

Die Take-off-Veranstaltung 2023 findet **am 28. und 29. März 2023 bei der Rügenwalder Mühle in Bad Zwischenahn** statt. Das Traditionsunternehmen zeigt als inspirierendes Beispiel wie durch die Integration zukunftsfähiger Foodkonzepte die Produktpalette erfolgreich in Richtung Nachhaltigkeit erweitert werden kann.

Experimentierlust und ein neues Wertebewusstsein der Shopper sind der Antrieb für innovative Alternativen zu traditionellen tierischen Produkten. Fleisch- und Wurstwaren – über Jahrzehnte vorherrschende Produkte auf Tellern deutscher Konsumenten – werden von den Verbrauchern vermehrt hinterfragt. Die Lebensmittelindustrie reagiert auf den Trend und entwickelt neue Food-Konzepte, die verstärkt pflanzenbasiert sind. Inzwischen bereichern immer mehr umwelt- und ressourcenschonende Plant-Based-Produkte die Regale des LEH. Im Rahmen von Take-off zu Gast bei der Rügenwalder Mühle in Bad Zwischenahn erleben die Führungskräfte von morgen, wie tierische und pflanzliche Produkte durch eine innovative Koexistenz für mehr Umsatz in den Regalen sorgen. Experten analysieren das Konsumentenverhalten und geben hilfreiche Einblicke in die Entwicklung der Kategorie nachhaltiger Produkte. Die Teilnehmer erhalten wertvolle Einblicke, wie eine erfolgreiche Sortimentserweiterung in Richtung Nachhaltigkeit neue Zielgruppen erschließt.



PROGRAMM UND ABLAUF

Dienstag, 28. März 2023

bis 10.30 Uhr

Eintreffen aller Teilnehmer im
Charlottenhof / **Snacks und Getränke**

11.00 Uhr

Start des Nachwuchskongresses

11.00 bis 11.15 Uhr

Begrüßung und Einstieg in das Thema

Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender,
Symposium Feines Essen + Trinken e.V.

11.15 bis 11.45 Uhr

Vorstellung / Erwartungshaltung der Teilnehmer

11.45 bis 13.00 Uhr

Vortrag 1: Shopper zwischen Melancholie und Rebellion

Chancen für Marken im Kontext sozio-ökonomischer
Polarisierungen

Dr. Robert Kecskes, Senior Insights Director, GfK

13.00 bis 14.00 Uhr

Lunch und Networking

14.00 bis 14.30 Uhr

***Vortrag 2: So is(s)t die Zukunft: Wie ein Familienunternehmen
sich neu erfindet und die Kunden mitnimmt.***

Mathias Schlüter, Chief Sales Officer, Rügenwalder Mühle

14.30 bis 15.00 Uhr

***Vortrag 3: Die Vermarktung des Segments Pflanzlicher
Produkte im Rahmen des Category-Managements
Wurst aus Sicht der Industrie***

Felix Nickel, Head of Shopper & Customer Marketing und
Category Management, Rügenwalder Mühle

15.00 bis 15.30 Uhr

Vortrag 4: Die Vermarktung des Segments Pflanzlicher Produkte im Rahmen des Category-Managements Wurst aus Sicht des Handels

Volker Voss, Spartenleiter Fleisch/Wurst, EDEKA Minden

15.30 bis 16.00 Uhr

Vortrag 5: „Für Qualität gibt es keinen Ersatz“ -

Handwerk, Tierwohl und Transparenz bei der Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford

Thorsten Schäfer, Geschäftsführer der Bedford GmbH & Co KG

16.00 bis 17.00 Uhr

Vortrag 6: Unternehmer kommt von „unternehmen“ – Wie sich das Familienunternehmen Rügenwalder Mühle seit 185 Jahren durch permanente Transformation erfolgreich am Markt behauptet

Michael Hähnel, CEO und Vorsitzender der Geschäftsführung, Rügenwalder Mühle

17.00 bis 17.30 Uhr

Wrap-up Tag 1 sowie anschließend Fahrt / Gang zu den Hotels & Check-in

ca. 18.45 Uhr

Treffpunkt an den Hotels & gemeinsamer Spaziergang zur Abendlocation „Der Spieker“ mit traditionellen norddeutschen Spezialitäten

ca. 22.30 Uhr

Ende der Abendveranstaltung

Mittwoch, 29. März 2023

bis 08.30 Uhr

Frühstück und Check-out Hotel

08.30 Uhr bis 8.45 Uhr

Fahrt / Gang zum Charlottenhof

09.00 Uhr

**Begrüßung sowie Einführung
in den zweiten Tag durch Jörg Pretzel**

09.15 bis 11.00 Uhr

Transfer zur Produktion der Rügenwalder Mühle

Einführung & „Cook and Talk“ – Rezeptmöglichkeiten
und Hintergründe zu verschiedenen Produkten der
Rügenwalder Mühle

Besichtigung der Roten Mühle – dem Markenzeichen
von Rügenwalder Mühle

11:30 – 12:30 Uhr

Lunch im Charlottenhof

12:30 – 15.00 Uhr

**Workshop zum Thema:
Machen ist wie wollen, nur krasser – Über den
Zusammenhang von New Work und Innovation**

Regina Haas-Hamant, Lead Innovation,
GS1 Germany GmbH

15.00 Uhr

Ende des Kongresses



HANDELSPARTNER DES SYMPOSIUMS FEINES ESSEN + TRINKEN

Bünting
BETEILIGUNGS AG

■ Bünting Beteiligungs AG



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



■ Getränke Hoffmann GmbH



■ Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG



■ Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG



■ KONSUM DRESDEN eG



■ MARKANT Deutschland GmbH



■ METRO Deutschland GmbH



- REWE Markt GmbH Zweigniederlassung Süd
- REWE-Zentralfinanz eG

JETZT ANMELDEN

NACHWUCHS FÖRDERN – ZUKUNFT GEMEINSAM GESTALTEN

Anmeldung

Mit dem Anmeldeformular melden Sie sich bzw. Ihre Nachwuchsführungskräfte bitte **bis zum 24. Februar 2023 an!**

Teilnahmekosten

Für Handelspartner

Handelspartner haben ein Kontingent von fünf Freitickets für die Take-off Veranstaltung in 2023. Für zusätzliche Anmeldungen außerhalb des Kontingents werden pro Teilnehmer folgende Kosten erhoben: **499,00 Euro pro Person** inkl. 1 Übernachtung und Verpflegung

Anmeldungen für die Teilnahme ohne Handelspartnerschaft

Für Teilnehmer ohne Handelspartnerschaft werden folgende Kosten erhoben: **599,00 Euro pro Person** inkl. 1 Übernachtung und Verpflegung

Hotelkontingente

Hotelkontingente sind für die Teilnehmer reserviert. Die Buchung wird vom Veranstalter bei Anmeldung für die Teilnehmer vorgenommen. Eine zusätzliche Übernachtung auf eigene Rechnung ist möglich.

Kontakt für die Anmeldung:

Kongressorganisation: Söllner Communications AG

Ansprechpartnerin: Nina Dotzauer



0176 / 21 75 11 89



nina.dotzauer@w-soellner.de

Kooperationspartner

Handelsverband Bayern e. V.



Handelsverband
Bayern
HBE

Handelsverband Nordrhein-
Westfalen e. V. – HV NRW



Handelsverband
Nordrhein-Westfalen