

Wake-up-Call mit mutigen Gastronomie-Konzepten

Symposium 2019 Der Think Tank der Lebensmittelwirtschaft brachte es am 9. und 10. Mai in München auf den Punkt: Die Branche ist in Bewegung wie nie zuvor. Quantität verliert kontinuierlich an Bedeutung, Qualität und sinnstiftende Individualisierung entscheiden zunehmend. Hinzu kommt die Integration völlig neuer Gastro-Konzepte, die den erweiterten Ansprüchen an Transparenz, Verantwortung und Top-Qualität begegnen. Die gestiegene Erwartung an die Vorbildfunktion und den Bildungsauftrag von öffentlichen Einrichtungen setzt ein weiteres Ausrufezeichen. 1000 Entscheider aus Handel, Industrie und Gastronomie verfolgten die substanziellen Vorträge und entdeckten eine Fülle von ungekannten Food-Innovationen in beispielloser Konzentration.

Über 400 Top-Entscheider aus dem Lebensmittelhandel, Vertreter von über 120 Industriepartnern sowie 27 Start-ups, prominente Sterneköche, Food-Journalisten und Blogger beteiligten sich lebhaft an dem produktiven Dialog zur Gestaltung der Branchenzukunft. „We need change when it comes to food! How? Don't put shit in it.“ Mit dieser mehrfach wiederholten Provokation befeuerte der belgische Food-Pionier Lieven Vanlommel die Diskussion und forderte





einen Wandel in der Branche: Clean Food, Waste Management und ökologische Verantwortung werden immer wichtiger. Die Shopper wünschten sich reinere Produkte ohne Zusatzstoffe, Produkte, die möglichst ressourcenschonend und nachhaltig produziert werden. Dazu kommt, dass immer weniger Zeit fürs Kochen aufgewendet, aber zeitgleich bewusste Ernährung immer wichtiger wird.

Vanlommel ist Gründer von Foodmaker. Mit seinem nachhaltigen Erfolgskonzept will er nach Belgien nun auch Frankreich und Deutschland erobern.

Hanni Rützler: radikales Hinterfragen bisheriger Muster

Schon zuvor machte Keynote-Speakerin Hanni Rützler den Wertewandel in der Gesellschaft deutlich: „Schneller, billiger, mehr – macht uns nicht mehr glücklich“, so die Prognose der Foodtrend-Expertin. Die Phänomene werden immer diverser: vegane Ernährung, Spiritual Food, Peak Meat, Clean Food, Plant Based Food sind Schlagwörter der Stunde. Und es sind nur einige der vielen Entwicklungen, die Handel und Industrie herausfordern werden. „Es kommt eine neue Generation nach, die Essen radikal hinterfragt“, erklärte Hanni Rützler. Jochen Pinsker, Senior Vice President npdgroup Foodservice Europe, bestätigte den Wandel im Shopper-Verhalten: „Immer mehr Menschen haben weniger Zeit, um selber zu kochen. Sie geben mehr Geld in Restaurants und für Lieferservice aus. Zusätzlich kannibalisieren Lieferdienste den LEH. Der wiederum reagiert mit neuen Gastro-Konzepten, um Kunden an sich zu binden.“

**„We need change
when it comes to food! How?
Don't put shit in it.“**

Das Panel forderte aktive Umsetzung neuer Wertschätzung. In dem interdisziplinär besetzten Abschluss-Panel – bestehend aus der Bundesministerin a.D. Renate Künast, den Sterneköchen Harald Wohlfahrt, Johann Lafer und Björn Freitag sowie dem Food-Journalisten Stevan Paul und dem flämischen Gastronomieexperten und Kitchen Rebel Hilaire Speuwers – wurde eine neue Wertschätzung von Lebensmitteln ausgerufen. So lautete das Fazit der erfahrenen Runde, dass der Wandel in der

Aus Crêpeteig wurden
Portraits gemacht

Es wurde kräftig gegessen und getrunken



Panel mit Frau Künast (rechts) sowie (v.l.n.r.) Moderator Uwe Schulz, Harald Wohlfahrt, Johann Lafer, Björn Freitag, Stevan Paul und Hilaire Spreuers



Marktplatzatmosphäre und Fachgespräche am Marktstand von Flandern

Lebensmittelbranche von Gesellschaft, Politik und Bildung gleichermaßen getragen werden muss. Die Vorschläge der Experten beinhalteten die Förderung von Start-ups – insbesondere auch von Frauen, der Subvention der ökologischen Landwirtschaft und die Unterstützung von Gesellschaftsschichten, die sich biologisch hergestellte Produkte aus Kostengründen nicht leisten können. Öffentliche Einrichtungen sollen als Vorbild dienen und ihre Kantinen auf nachhaltige und ressourcenschonende Produkte und Herstellung umstellen.

Marktplatz zeigt Kreativität, Mut und potenzielle Game Changer

Auf dem Marktplatz wurde die Diskussion direkt an den Marktständen fortgesetzt. Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender des Symposiums Feines Essen +

Einzigartiges Marktplatz-Flair – Symposium Feines Essen + Trinken

160 Hersteller internationaler Spezialitäten kredenzt in München beim 29. Symposium Feines Essen + Trinken alles, was den Gaumen der Fachbesucher aus dem Handel und den Medien begeistern konnte. Das Gastland war in diesem Jahr Flandern aus dem Norden Belgiens mit 20 Ausstellerfirmen. Über 1000 Gäste – davon ca. 300 Vertreter des Handels – nutzen die Gelegenheit, sich in familiärer lockerer Atmosphäre zu informieren und Neues zu entdecken, was Gourmet-Hezen höher schlagen lässt.

Der Delikatessen-Spezialist RILA bewirtete auch 2019 die Besucher mit Top-Spargel-Spezialitäten mit feinsten Schinken. Dass zarte Steaks, die auf der Zunge zergehen, nicht nur vom Kobe-Rind stammen, sondern auch aus dem niederbayerischen Pocking kommen, bewies die Erzeugergemeinschaft Südbayern e.G. aus Pocking mit sensationellen Steaks, die man so aus Bayern nicht erwartet hätte, um nur zwei Beispiele zu nennen. Die Fachtagung am 2. Tag mit namhaften Referenten wie der Foodtrend-Expertin Hanni Rützler oder der ehemaligen Ministerin Frau Künast zeigte die neuesten Entwicklungen bei den Essgewohnheiten. Traditioneller Abschluss war wie immer der Galaabend im Hotel Bayerischer Hof.



Bayerisches Rindfleisch g.g.A. von der Erzeugergemeinschaft Südbayern e.G.

Koch Klaus Jenssen mit feinem Spargel, Rila. Die Genussentdecker.*

Jörg Pretzel, Vorstandsvorsitzender Symposium Feines Essen + Trinken, Hanni Rützler, futurefoodstudio, und Karsten Pabst, Geschäftsführender Gesellschafter/Vertrieb, Hieber's Frische Center KG

Trinken, zeigte sich beeindruckt von der Dynamik im Dialog: „Führende Handelsentscheider und Top-Vertreter aus Industrie und Start-up begegnen sich an allen Ständen zum partnerschaftlichen Austausch auf Augenhöhe: Das gelingt in dieser Effektivität nur auf dem Symposium.“ Von innovativen Konzepten wie der ersten Trinkflasche, die Wasser nur über den Duft Geschmack verleiht (Air-up) bis hin zu den liebevoll zubereiteten Spezialitäten des Gastlandes Flandern überboten sich die Aussteller mit wertschätzenden Inszenierungen ihrer Produkte. Flämische Spitzenköche wie Hilaire Spreuwers und Bram Heylens standen voller Elan an Pfannen und Tellern, um die Entscheiderebene der Lebensmittelwirtschaft mit kleinen kulinarischen Kunstwerken zu überzeugen.

Sieger auf dem Marktplatz: Nomoo, Consorzio Toscano und Bedford Das Live-Voting im Kesselhaus

machte drei Aussteller des Marktplatzes zu Siegern: Nomoo aus Köln freuten sich dank ihres konsequent nachhaltigen Eiskonzepts über die Auszeichnung zum innovativsten Produkt. Consorzio Toscano nahmen den Preis für die beste Inszenierung entgegen. Und den schönsten Stand fanden die Teilnehmer bei Bedford. Für die überzeugende Gastland-Präsentation wurden die flämischen Vertreter zusätzlich geehrt. ■



HANS RUBY,
Dipl.-Kfm.,
RÜBYMEDIA.