

Business-Plattform und Schaufenster für Innovationen

Die Sial, die im Zwei-Jahres-Turnus in Paris stattfindende fünftägige Lebensmittelmesse, öffnet diesmal am Sonntag, dem 21. Oktober, seine Türen. Als globale Business-Plattform ist die Messe das Schaufenster für Innovationen und vereint Lebensmittel-Hersteller, Händler, Importeure, Groß- und Einzelhändler sowie Vertreter der Gastronomie unter einem Dach. Aussteller aus der ganzen Welt treffen sich in Paris, um ihre Produkte und Technologien zu präsentieren. Zur Sial gehört auch das In-Food-Centre. Hier werden vor allem halbfertige Produkte, Zutaten sowie Ausrüstung und Anlagen für die Lebensmittelverarbeitung gezeigt. Zudem wird das Thema Nachhaltigkeit ein wichtiger Aspekt in den Messehallen sein. So werden Unternehmen, die einen nachhaltigen Ansatz vertreten, auf der Sial besonders hervorgehoben. Vor zwei Jahren begrüßten die Veranstalter rund 7000 Aussteller aus mehr als 100 Ländern und rund 155.000 Besucher auf dem Messegelände Paris-Nord Villepinte.

Ausgewogene Kombination von Produktion und Verkauf

Für die Fleischbranche in Süddeutschland und dem angrenzenden deutschsprachigen Ausland hat sich die Süffa, die in diesem Jahr vom 20. bis 22. Oktober ihre Tore auf dem Stuttgarter Messegelände öffnet, als Pflichttermin etabliert. Die Vielfalt und die ausgewogene Kombination der Ausstellungsbereiche Produktion und Verkauf sowie das breitgefächerte Rahmenprogramm, das von BBQ-Area und Foodtrucks über Feinkostthemen bis zum Innovationspreis reicht, machen die Messe zum Trendbarometer und Branchentreffpunkt.

Im Vorjahr informierten sich rund 8800 Fachbesucher, bei 245 Ausstellern über die neuesten Produkte und Trends am Markt. Die erstmals eingeführte Tageliste von Samstag bis Montag kam hervorragend an und wird auch in diesem Jahr fortgeführt. Am Samstag startet die Veranstaltung wieder um 13 Uhr, allerdings verlängert die Messe – dem Wunsch von Ausstellern und Besucher folgend – ihre Öffnungszeit am ersten Tag bis 20 Uhr. Am Sonntag und Montag können sich die Fachbesucher wie gewohnt von 10 bis 18 Uhr informieren.

Inspirierende Tagung

Das Symposium Feines Essen + Trinken zog die Top-Entscheider der Foodbranche erneut in ihren Bann. Der offene Marktplatz und die inspirierende Fachtagung begeisterten die mehr als tausend Teilnehmer.



Traf bei Moderator Werner Prill (links) und vielen Teilnehmern mit seinen Thesen auf großes Interesse: Lutz Richrath, Geschäftsführer von einigen Rewe-Supermärkten im Großraum Köln.

Das Symposium Feines Essen + Trinken, das traditionell Produktinformation und Fachtagung vereint, widmete sich in seiner 28. Auflage Mitte Juni dem Thema „Digitale Gesellschaft – Mehrwert für Handel und Industrie“. So zeigte Key-Note-Speaker Stephan Grünewald, Geschäftsführer Rheingold, in der Münchner Kulturhalle Zenith Strategien der Foodbranche im „digitalen App-Solutismus“ auf, Stephan Knäble, Global Head of Consumer Panels bei der GfK, erläuterte die digitalen Herausforderungen und Chancen im Lebensmittelhandel, und Thomas Storck, Geschäftsführer Metro Cash & Carry Deutschland, referierte über den Wandel des Kundenservice in der digitalen Welt.

Dass Digitalisierung Kooperationen nicht nur ermöglicht, sondern forciert, verdeutlichte der Dialog zwischen Dr. Johannes Steegmann, Digital-Geschäftsführer bei Rewe, und Fridolin Frost von Mon-

delez International. Ein breites Echo erzielte auch der Redebeitrag von Lutz Richrath, Geschäftsführer von 14 Rewe-Supermärkten im Großraum Köln. Mit seiner kritischen Haltung zu den derzeitigen Praktiken bei Regionalität und artgerechter Tierhaltung stieß er bei zahlreichen Hörern auf offene Ohren.

Eine Vielzahl von Anregungen bot die facettenreiche Darbietung der Marktstände. Einen wesentlichen Beitrag leisteten dabei das Gastland Dänemark mit insgesamt 19 Ausstellern sowie die Start-Up-Plattform. Als innovativstes Produkt der Plattform wählten die Teilnehmer den Insektenburger von Bugfoundation. Zudem wurde der silberne Trailer von Bedford als schönster Stand und das Unternehmen Green Kebab für die beste Inszenierung seiner Produkte ausgezeichnet. Die 29. Auflage des Symposiums Feines Essen + Trinken findet am 9. und 10. Mai 2019 in der Münchner Kulturhalle Zenith statt.