KOMMUNIKATION DER SINVE

Perfektes Live-Erlebnis am Beispiel Symposium Feines Essen + Trinken

Wie ein integriertes Veranstaltungskonzept eine Messe zum charakterstarken Branchen-Event macht

Symposium Feines Essen + Trinken Die Fakten

Gründung: 1990

Teilnehmer: Rund 1000 Entscheider aus der Lebensmittelwirtschaft

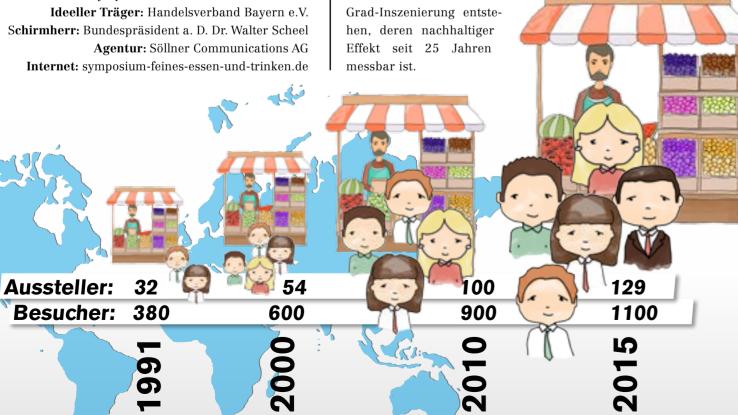
Davon Aussteller: ca. 100-130

Turnus: jährlich

Veranstalter: Symposium Feines Essen + Trinken e.V. Schirmherr: Bundespräsident a. D. Dr. Walter Scheel

Nach der Vorstellung der vielschichtigen Wirkungsebenen der Live-Kommunikation lassen sich diese am Beispiel des Symposiums Feines Essen + Trinken besonders nachvollziehbar veranschaulichen. Über fünf einzelne Elemente aktiviert diese maßgebliche Veranstaltung der Lebensmittelwirtschaft gezielt die unterschiedlichen Wahrnehmungsebenen. Und lässt so mit Marktplatz, Gastland, Fachtagung, Nachwuchskongress

und Galaabend eine 360-Grad-Inszenierung entstehen, deren nachhaltiger Effekt seit 25 Jahren messbar ist.





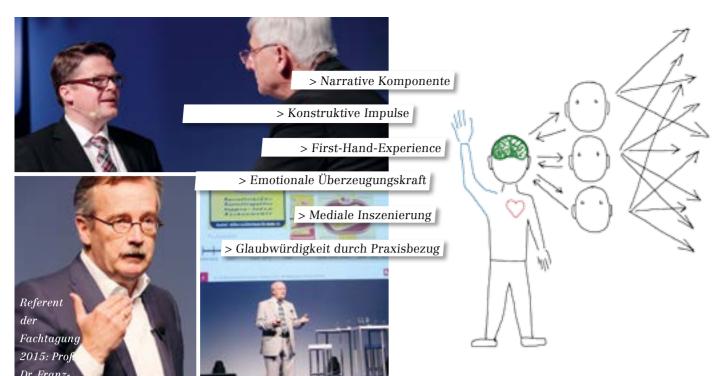
Lichtshow zum Jubiläum: Das Symposium Feines Essen + Trinken feierte 2015 seinen 25. Geburtstag.



Marktplatz

Als Haupttreffpunkt und Seele der Veranstaltung perfektioniert der Marktplatz mit 100 Ausstellern die erlebnisorientierte Inszenierung neuer Produkte. Diese werden dadurch nachhaltig im emotionalen Gedächtnis der Teilnehmer verankert. Zugleich führt der Marktplatz die Entscheider der Branche in dialogorientierter Atmosphäre zusammen.







Fachtagung

Die Fachtagung erreicht die Teilnehmer durch die konzentrierte Kompetenz der Referenten, glaubwürdige Erfolgsrezepte und strategische Expertise. Die Botschaft ist präzise platziert: So nah am Puls der Branche agiert nur das Symposium Feines Essen



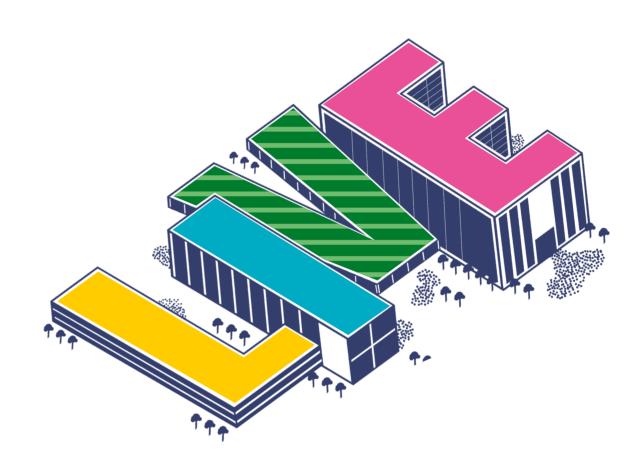




Galaabend

Über den außergewöhnlichen Rahmen und das inspirierende Programm verinnerlichen die Teilnehmer die hohe Relevanz der Veranstaltung auf persönlicher Ebene. Der Galaabend erfüllt seine Funktion als emotionaler Höhepunkt und schließt das Erlebnis mit unvergesslichen Eindrücken ab.

Events für Ihren Markenerfolg



Erreichen Sie Ihre Kunden wirkungsvoll auf allen Ebenen.

Von Promotions bis Messen. Von Roadshows bis Incentives. Entscheiden Sie sich für:

- 40 Jahre Erfahrung
- kreative Konzepte und sichere Umsetzung
- 360-Grad-Expertise in allen Eventarten

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung! www.soellner-events.de

Söllner Communications AG Rosenkavalierplatz 5 81925 München Telefon 089 / 41 94 73 - 0 events@w-soellner.de





Nachwuchskongress Take-off

Einblicke in Produktion und Handel sowie fachlich fundierte Vorträge vermitteln den Nachwuchskräften aus erster Hand einen wertvollen branchenrelevanten Mehrwert. Der persönliche Austausch unter den künftigen Entscheidern verleiht Impulse und fördert aktiv das Networking.



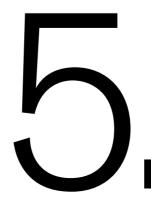




Gastland

Mit Impulsen aus Kulinarik und Kultur wechselnder Gastländer gelingt es, den Teilnehmern immer wieder neue Anreize und Perspektiven zu verschaffen, die partiell auch in weiteren Veranstaltungsteilen aufgegriffen werden und für ein hohes Maß an Identifikation und Erinnerung sorgen. ♠

Text: Clemens Wolf, Isabel Winklbauer



ERLEBEN, BEGEISTERN, FÖRDERN!

Der Vorstand des Symposiums Feines Essen + Trinken besteht aus sechs ehrenamtlich tätigen Mitgliedern aus der Lebensmittelwirtschaft. Für PoV fassen Klaus Uhlendorf und Karl-Heinz Dautzenberg zusammen, was das Veranstaltungskonzept seit 25 Jahren so erfolgreich macht und warum gerade die Nachwuchsförderung auf einer Event-Plattform gut funktioniert.



Karl-Heinz Dautzenberg

Vorstandsmitglied Symposium Feines Essen + Trinken

Karl-Heinz Dautzenberg verantwortet den Nachwuchskongress Take-off, der durch das Symposium Feines Essen + 2014 ins Leben gerufen Der Kongress richtet sich an die kommenden Führungskräfte Lebensmitteleinzelhandels. Für Dautzenberg bedeutet das eine besondere Verantwortung: "Als eine der Leitveranstaltungen sieht sich das Symposium Feines Essen + Trinken in der Pflicht, die Nachwuchsförderung gezielt zu gestalten. Zu erleben und zu erfahren, was die Branche antreibt, und sich darüber direkt auszutauschen. Damit fördert der Nachwuchskongress die Führungskräfte von morgen."

Klaus Uhlendorf

1. Vorsitzender Symposium Feines Essen + Trinken



Als 1. Vorsitzender verantwortet Klaus Uhlendorf den Marktplatz und den Begrüßungsabend. Den Grund für den anhaltenden Erfolg des Symposiums sieht er in der Besonderheit des Konzepts: "Die einzelnen Veranstaltungselemente sind in dieser Kombination einzigartig - dadurch entsteht ein unkompliziertes Miteinander der Aussteller und Besucher. Das ist für unkonventionelle Begegnungen und spontane Diskussionen förderlich und durch nichts zu ersetzen. "Die Form des Erlebens ist ein weiterer Punkt, den Uhlendorf hervorhebt: "Was die Teilnehmer oft nur anhand von Prospektseiten kennen, erfahren sie auf dem Symposium live. Und das ist oft sehr kunstvoll inszeniert. Man fühlt sich gut, empfindet situative Begeisterung." Diese Begeisterung äußert sich auch in der ständigen Entwicklung des Symposiums, das sich in 25 Jahren als eine der Leitveranstaltungen der Branche etabliert hat. "Die tiefe Verbundenheit des Symposiums zur Lebensmittelbranche äußert sich in dem beeindruckenden Verlauf. Aus der anfänglich überschaubaren Größe hat sich eine Institution entwickelt, die in diesem Jahr mehr als 1.000 Fachbesucher begrüßen konnte", beschreibt Uhlendorf die heutige Bedeutung des Symposiums für die Lebensmittelwirtschaft. "An dieser Relevanz wollen wir den Nachwuchs teilhaben lassen, weshalb der Nachwuchskongress Take-off ein wichtiger neuer Bestandteil im Engagement des Symposiums ist."