



JUM-SAFARI

14./15. SEPTEMBER 2023

Rotterdam &
Den Haag
Niederlande



FÜR JUNGE UNTERNEHMER
UND FÜHRUNGSKRÄFTE:
ZWEI TAGE VOLLER
PRAXISBEISPIELE UND
WISSENSTRANSFER IN
INSPIRIERENDEM RAHMEN

CHANGE

Zwei Tage für junge Unternehmer, Führungskräfte, Gründer und Nachfolger in Familienunternehmen*

Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,

bald ist es soweit: Am 14./15. September 2023 findet die diesjährige JUM-Safari statt, die uns zusammen nach Rotterdam und Den Haag führt.

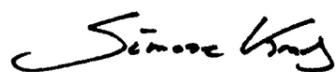
„CHANGE“ – unter diesem Motto präsentieren die JUMs ihren Gästen ein abwechslungsreiches Programm und befassen sich mit Fragen, wie wir Veränderungen begegnen, Potenziale entfalten und Zukunft gestalten – erfolgreiche Praxisbeispiele und Wissenstransfer inklusive. Angefangen bei Vorträgen über neue Handelskonzepte, den Wandel der Ernährungs- und Einkaufsgewohnheiten bis hin zu Führungsthemen.

Im Anschluss erwartet die Teilnehmer eine Trendtour durch Rotterdam, geprägt von innovativen Foodkonzepten und Einblicken in die Welt der Architektur. Viel Raum für gemeinsames Erleben und Kommunikation bietet der Kochkurs mit anschließendem Dinner und kühlen Drinks am Abend.

Höhepunkt des zweiten Tages ist der Besuch der vielfach ausgezeichneten „Mall of the Netherlands“ im nahegelegenen Den Haag. Dabei werden wir im JUMBO-Supermarkt vor Ort empfangen – Marktbesichtigung und Mittagessen inklusive.

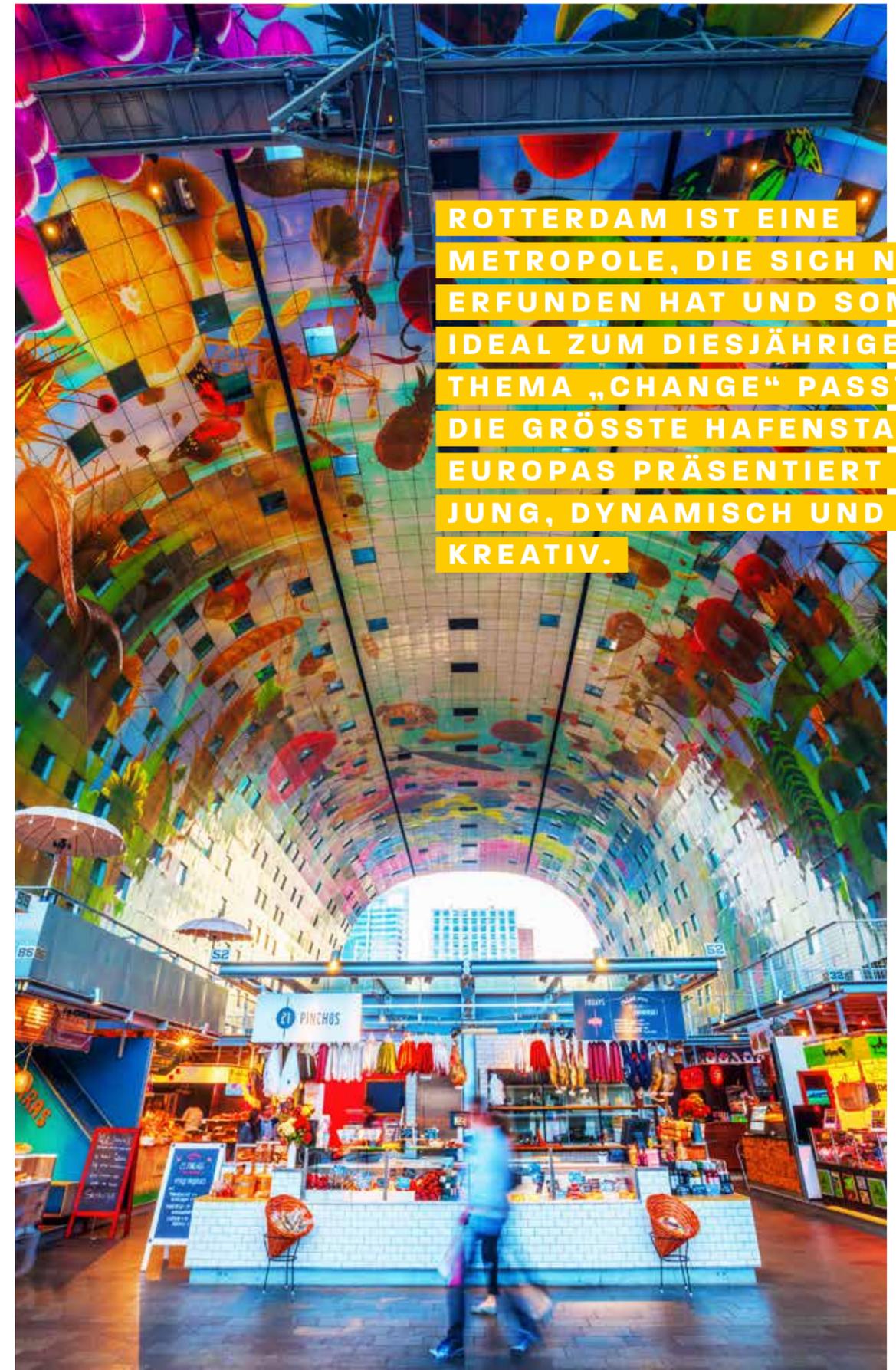
JUM-Safaris leben von ihrem durch die JUMs selbst gestalteten Programm und einer entspannten, familiären Atmosphäre. Hier wird das Motto „Miteinander voneinander lernen“ gelebt.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!



Eure Simone Krahl
Präsidentin

*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir das generische Maskulinum, z. B. „Unternehmer“. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter.



ROTTERDAM IST EINE METROPOLE, DIE SICH NEU ERFUNDEN HAT UND SOMIT IDEAL ZUM DIESJÄHRIGEN THEMA „CHANGE“ PASST. DIE GRÖSSTE HAFENSTADT EUROPAS PRÄSENTIERT SICH JUNG, DYNAMISCH UND KREATIV.

VORTRÄGE

ORT **Hotelschiff SS Rotterdam**
Wir tagen auf der SS Rotterdam, einem ehemaligen Passagierschiff, das regelmäßig zwischen Rotterdam und New York verkehrte. Heute dient es als Hotelschiff und liegt im Hafen der Stadt.

ADRESSE **3e Katendrechtse Hoofd 25
3072 AM Rotterdam
Niederlande**

AB 9:00 UHR Zusammenkunft im Salon „Smoking Room“ auf dem Upper Promenade Deck und Ausgabe der Namensschilder

9:30 UHR Begrüßung durch MMM-Präsidentin Simone Krah und die JUM-Sprecher

WANDEL GESTALTEN: ÜBER DEN WETTBEWERB DER LEBENSMITTELHÄNDLER IN DEN NIEDERLANDEN



Koen Hazewinkel, FMCG-Experte, EFMI Business School

Koen Hazewinkel ist ein exzellenter Kenner des Lebensmitteleinzelhandels in den Niederlanden und hat durch sein großes internationales Netzwerk zudem Einblick in viele europäische Märkte. Koen lehrt sowohl an der EFMI Business School in Holland als auch an der Management School St. Gallen in der Schweiz. Er ist Mit-Gründer der Knowledge-Plattform vibrant-thinking.org.

THE SECRET SAUCE TO MAKE THE WORLD A MORE TASTEFUL PLACE



Tom Peeters, CEO at Crisp (app-only supermarket)

Tom Peeters gründete 2018 mit zwei Freunden die Supermarkt-App Crisp. Crisp bietet superfrische und saisonale Lebensmittel von 800 lokalen Lieferanten und sorgt so für den kürzesten Weg vom Erzeuger bis zum Verbraucher. 2022 wurde Crisp von der Branchenplattform Emerce als „Innovativstes E-Commerce-Unternehmen“ und vom Forschungsunternehmen GfK als „Bester Online-Supermarkt“ mit Blick auf Angebot, Service, Preis und Qualität ausgezeichnet – und schlug damit große Einzelhandelsnamen wie Albert Heijn, Jumbo, Picnic und Plus.

10:45 UHR Pause: Zeit für Kaffee & gute Gespräche

VORTRÄGE

11:15 UHR

THE PROTEIN SHIFT – WHY WE NEED A MORE SUSTAINABLE, PLANT-BASED FOOD SYSTEM



Birgit Dekkers, Co-Founder at Rival Foods

Rival Foods kreiert Produkte, die gut für den Planeten, Menschen und Tiere sein sollen. Viele der heutigen pflanzlichen Fleisch- oder Fischalternativen sind verarbeitete Produkte wie Burger, Hackfleisch, Würstchen und Teigwaren. Alternativen zu unverarbeiteten ganzen Stücken wie Hähnchenbrust, Rippchen und Fischfilet sind noch selten. Rival Foods verwandelt pflanzliche Zutaten in vollwertige Produkte.

A FORCE FOR GOOD – FOR ME, FOR YOU, FOR ALL



Peter Dekkers, General Manager Unilever Nutrition in Europa, dem Mittleren Osten und der Türkei sowie Australien und Neuseeland

im Gespräch darüber, wie Unilever den Wandel gestaltet (von Nachhaltigkeit bis hin zu Führungsfragen),

mit



Kathrin Stobbe-Werner, Customer und Marketing Director Unilever Germany und JUM-Mitglied

12:45 UHR

Wir brechen zur Trendtour durch Rotterdam auf.

ROTTERDAM

MMM-CLUB

„MITEINANDER
VONEINANDER
LERNEN“

IST DAS MOTTO DER JUMS,
JUNGE UNTERNEHMER
IM MMM-CLUB



COOLE
ARCHITEKTUR-
METROPOLE
IN DEN NIEDERLANDEN



GRÖSSTER
SEEHAFEN
EUROPAS

15,3 Mio. Container TEU (2021)

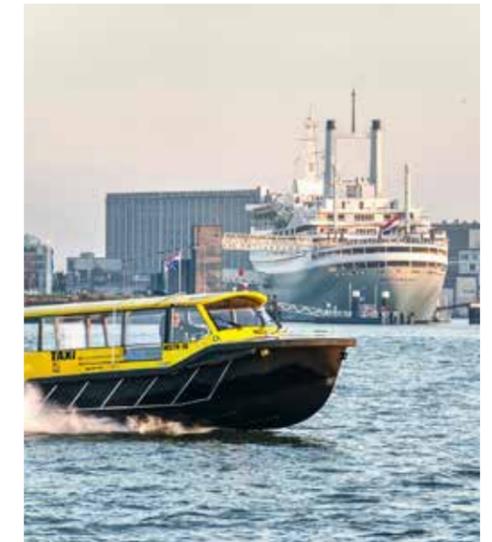
ZWEITGRÖSSTE
STADT DER
NIEDERLANDE
MEHR ALS 600 TSD. EINWOHNER

TRENDTOUR DURCH ROTTERDAM

13:15 UHR

LUNCH & BESICHTIGUNG DER FENIX FOOD FACTORY

Untergebracht in einer alten Hafen-Lagerhalle verzaubert die Fenix Food Factory Foodies und Bierfans. An den einzelnen Ständen bieten lokale Produzenten ihre Produkte und Speisen an. Vom angrenzenden Kai bietet sich ein großartiger Blick auf die Skyline Rotterdams.



14:30 UHR

TRENDTOUR: ARCHITEKTUR & FOOD

Gestärkt starten wir unsere Trendtour mit lokalen Guides durch die Rotterdamer Stadtviertel Kop van Zuid & Katendrecht. Ihr erlebt spannende Food-Konzepte, besucht die Markthalle und lernt die architektonischen Highlights und futuristischen Bauwerke der Stadt kennen. Rotterdam gilt dank seiner aufsehenerregenden Skyline auch als „Manhattan an der Maas“.



JUM-SAFARI:
ein Erlebnis,
das verbindet.

ab 17:00 UHR

Rückkehr auf das Hotelschiff SS Rotterdam, Zeit zum Frischmachen

18:00 UHR

Treffen in der Main Lobby auf dem Main Deck des Hotelschiffs, anschl. Bustransfer zum Abendevent

COOKING TOGETHER IN DER KOOKFABRIEK

AM ABEND

Austauschen, vernetzen,
von- und miteinander lernen

Heute Abend sind wir zu Gast in The Farm Kitchen's KOOKFABRIEK. Die Teilnehmer der JUM-Safari erleben einen geschmackvollen, informativen und kurzweiligen Abend.

Miteinander werdet ihr unter Anleitung ein Menü kochen und dieses dann beim gemeinsamen Dinner verkosten.

Im Anschluss gibt es kühle Drinks an der Bar.

GET
TOGETHER





EINBLICKE
in innovative
Retail- und
Foodkonzepte



WESTFIELD MALL OF THE NETHERLANDS

AB 7:00 UHR Frühstück und Check-out auf dem Hotelschiff

8:45 UHR Abfahrt mit dem Bus nach Den Haag

9:30 UHR

**WESTFIELD MALL OF THE NETHERLANDS –
DAS INNOVATIVSTE EINKAUFSZENTRUM
EUROPAS MIT SPEKTAKULÄREM FOODCOURT**

Die Mall in Den Haag wurde jüngst vom britischen Trendscout Matthew Brown in einem LZ-Interview als eines der innovativsten Store-Konzepte der Welt und als innovativstes Einkaufszentrum Europas bezeichnet. Die „Mall of the Netherlands“ enthält mit dem „Eet Theater“ einen spektakulären Foodcourt mit den besten Street-food-Marken des Landes. Neben den größten Shopping-Brands beherbergt die Mall zudem ein Konzept namens Fresh: Lebensmittelhändler, die auch Gastronomie anbieten.

Besichtigung der Mall zusammen mit Koen Hazewinkel.

11:00 UHR

**JUMBO
Koorneef**

**JUMBO
food
markt
Koorneef**

EMPFANG IM JUMBO FOODMARKT

Empfang durch Inhaber Edward Koorneef

Vortrag, Austausch und Besichtigung des Marktes in zwei Gruppen

12:30 Uhr

Mittagessen im JUMBO FOODMARKT

13:30 UHR

Rückfahrt des Busses nach Rotterdam

Hinweis: Teilnehmer, die weiter zum Flughafen Amsterdam Schiphol müssen, nehmen in Den Haag den Zug, der mehrfach die Stunde abfährt (Fahrtdauer 35 bis 40 Minuten). Wir setzen euch am Bahnhof ab.

ca. 14:30 UHR **Ankunft in Rotterdam, Ende der Veranstaltung**

– Änderungen im Programm vorbehalten –

ORGANISATION

MMM-Club e. V.

Im Westpark 15
D-35435 Wettenberg

info@mmm-club.de
www.mmm-club.de



Alle Informationen, Tipps und Hinweise zum Event gibt es unter:

www.mmm-club.de/jum-safari

ÜBERNACHTUNGS- UND TAGUNGSHOTEL

Unsere Gruppe der JUM-Safari 2023 hat ein Übernachtungskontingent auf dem

HOTELSCHIFF SS ROTTERDAM

Einzelzimmer (13.–15. September 2023)

155,00 € inkl. Frühstück pro Zimmer/Nacht

Buchungslink: www.hut-gmbh.net/de/hotel/mmm-club-jum

ÜBER JUM

JUNGE UNTERNEHMER IM MMM-CLUB

Seit 1998 fördert MMM kontinuierlich junge Nachwuchs-Führungskräfte der Branche im Rahmen der JUM-Kreise. 2020 ist der aktuelle JUM-Kreis an den Start gegangen mit jungen Persönlichkeiten aus Handel, Industrie und erfolgreichen Start-ups. Der Austausch untereinander und mit Unternehmern aus der MMM-Familie, die Diskussion von Führungsfragen sowie die Erweiterung des persönlichen Horizonts dienen der Weiterentwicklung der Mitglieder. Mentor der JUMs ist Prof. Dr. Utho Creusen, Mitglied des MMM-Präsidiums.

Bildnachweis: 1 Pexels (Bas Gerlings); 3 Shutterstock (Christian Mueller); 4.1 Foto Koen Hazewinkel: Erik Hijweege, 4.2-5.3 Fotos von Referenten geliefert, 5.4 Shutterstock (BYonkruid); 6.1-6.3 Shutterstock (Iris van den Broek, Frans Blok, Ross Helen), 6.4, 6.5 The Farm Kitchen's KOOKFABRIEK; 8.1, 8.2, 8.5 Westfield Mall of the Netherlands, 8.3, 8.4 Pexels (Jonathan Ybema, Florian Eckerle)