



Das 20. Internationale Marken-Kolloquium vom 6. bis 8. September 2023 „Marke – Global Player oder Local Hero“

Noch voller wachstumsstarker Gedanken an das vergangene Internationale Marken-Kolloquium 2022, blicken wir bereits voller Vorfreude auf das kommende Jahr. Wir werden im September 2023 unter dem Fokusthema: „Marke – Global Player oder Local Hero“ wieder auf hochspannende Menschen und Geschichten im Kloster Seon treffen. Gerne stellen wir Ihnen bereits heute die ersten Referenten für das kommende Jahr vor, das Vater-Sohn-Duo: Thomas und Hermann Neuburger.

Im Herzen Europas befindet sich das Mühlviertel. Die Region nördlich der Donau ist nicht nur eines der geologisch ältesten Gebiete Österreichs, sondern auch die Heimat der Familie Neuburger und dem dazugehörigen klimaneutralen Betriebes, der Neuburger GmbH & Co. OG. Die Erfolgsgeschichte begann 1919 mit der Eröffnung einer Fleischhauerei und eines Gasthaus. Im Jahre 1948 wurde dann das legendäre Neuburger-Rezept entwickelt, welches von Anfang an begeisterte. Daran angeschlossen wurde der Maschinenpark ausgebaut, die Produktion erweitert und die Geschäfte neu gestaltet. Als Hermann Neuburger Junior 1986 das Familienunternehmen übernahm, widmete er seine ganze Aufmerksamkeit nur noch dem Neuburger. Sein Ziel: den Neuburger mithilfe des Lebensmittelhandels in ganz Österreich bekannt zu machen. Die Marke Neuburger wurde zum absoluten Local Hero: Den Neuburger gibt es heutzutage in Österreich in allen führenden Lebensmittelgeschäften zu kaufen und in Deutschland in ca. 7.000 Fachgeschäften. Durch die langjährige Arbeit mit dem Neuburger, sah das Vater-Sohn-Duo, wie sich die Fleischproduktion und der Fleischverzehr verändert hat. Nächtelange Diskussionen, intensive Recherchen, ausgedehnte Reisen und unendlich viele Versuche später, erfolgte 2012 die Gründung der Neuburger Fleischlos GmbH. Die HERMANN Produkte sind Fleischersatzprodukte aus Kräuterseitlingen. Um ausreichend und in bester Bioqualität davon zur Verfügung zu haben, hat Sohn Thomas Neuburger eine eigene Pilzzucht aufgebaut. Die unternehmerische Strategie, als klassischer fleischverarbeitender Betrieb in eine vegetarische Alternative zu investieren, ist ein Paradebeispiel für herausragende Markenführung im Sinne des unternehmerischen Wachstums.

Die Familie Neuburger versucht stets im Einklang mit der Natur zu produzieren. Konkret bedeutet das, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten, so wenig Abfälle wie möglich entstehen zu lassen, den Wasser- und Energieverbrauch zu minimieren, regionale Zutaten zu verwenden, für Mitarbeiter/innen vor Ort attraktiv zu sein und einiges mehr. Zudem werden regionale Sportvereine, die Freiwillige Feuerwehr und das Rote Kreuz unterstützt, sowie Produkte aus Überproduktion karitativen Einrichtungen zur Verfügung gestellt: ein wahrer Local Hero aus unserer Sicht.



Foto: Hermann Neuburger und Thomas Neuburger

Freuen Sie sich zusammen mit uns auf spannende Einblicke in neue Märkte, Erfahrungsberichte unterschiedlichster Marken, Best-Practices und eindrucksvolle Unternehmensgeschichten, welche Misserfolge nicht ausschließen auf dem 20. Internationalen Marken-Kolloquium 2023.



„Der hohe Grad an Authentizität war der wichtigste Baustein während des Kolloquiums für mich. Dabei waren es weniger die sonnigen Erfolgsgeschichten, sondern die Ehrlichkeit in schwierigen Zeiten, sich Herausforderungen zu stellen und Lösungsansätze zu kreieren, um wieder in die Erfolgsspur zurückzukommen.“



Markus Mielke, Geschäftsführer der Logistream GmbH

Ergreifen Sie die Gelegenheit, und melden Sie sich in unserem Onlineshop zum 20. Internationalen Marken-Kolloquium 2023 an oder schreiben Sie an [Kerstin Scupin](#) – in diesem Jahr noch zu unserem Frühbucher-Vorteil!