

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Zu Gast bei:



25./26.
April
2023

Grand
Elysée Hotel,
Hamburg

Freuen Sie sich auf spannende Insights und wertvolle Impulse von Top-Expert:innen aus der Fleisch- und Wurstbranche.

Diese Themen erwarten Sie:

Das PREMIUM SEGMENT
IMAGE der Branche STEIGENDE KOSTEN
Im LABEL DSCHUNGEL verloren
Künstliche Intelligenz ANTIBIOTIKA

Veranstaltungspartner



08:30 Begrüßungskaffee und Besuch des Marktplatzes

09:00 Begrüßung durch die Gastgeber



David Hintzen
Senior Branchenmanager Food,
GS1 Germany GmbH



Karl-Heinz Krämer
Vorstandsvorsitzender,
Block Foods AG



Dr. Tim Koch
Bereichsleiter Fleischwirtschaft,
Agrarmarkt Informations-GmbH



Wolfgang Seger
Objektleiter Lebensmittel Praxis,
Messen/Veranstaltungen, BBE media,
Mitglied der Geschäftsleitung,
Lebensmittel Praxis Verlag

09:05 Premium Segment: Positionierung & Rohstoffsicherung gestern – heute – morgen. Beispiel aus der Praxis von Block House



Karl-Heinz Krämer
Vorstandsvorsitzender, Block Foods AG

09:30 Die Ringelswin Tierwohlfleischkette – vom Erzeuger bis zur Ladentheke



Henning Basedahl
Geschäftsführer,
Feinkost Einzelhändler



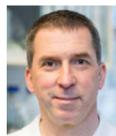
Peter-Georg Witt
Landwirt & Projektinhaber
der Marke Ringelswin



Henner Schönecke
Großhändler, Ringelswin-Händler,
Inhaber des Geflügelhofs Schönecke

10:20 Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

10:50



Antinfektiva in der Tierhaltung

Prof. Dr. med. Johannes Knobloch
Leitung Institut für Medizinische Mikrobiologie, Virologie und Hygiene,
Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

11:15



#meatshaming? – Fleisch bleibt auf dem Teller!

Steffen Reiter
Projektleiter Fokus Fleisch, Verband der Fleischwirtschaft e.V.

11:40



Disarming Campaigning: Vertrauen zählt!

Soenke Hauschild
Referent für Schweinehaltung und Social Media,
BAUERNVERBAND SCHLESWIG HOLSTEIN E.V.

12:05 Mittagspause und Besuch des Marktplatzes

13:20 Parallele Breakout Sessions

Breakout Session

1

Hype, Trend oder gekommen um zu bleiben? – Welche Tools helfen der Fleischbranche wirklich?

Moderation: David Hintzen
Senior Branchenmanager Food, GS1 Germany GmbH

13:20

Qualität, Tierwohl oder Planung: Wie KI die Prozesse in der Fleischbranche optimiert



Simon Brehm
Konzernqualitätsmanagement
und Veterinärwesen,
WESTFLEISCH SCE mbH



Prof. Dr. Harald Schallner
CEO, CompanyMind GmbH & Co. KG

13:45

Wie künstliche Intelligenz den Tierschutz fördert



Dr. Anne Hiller
Director Quality Assurance Germany, Vion Food Group

14:10

Kein Personal, keine Hardware und die Servicepreise steigen? Aktuelle Fakten zur Sicherheitslage und digitale Lösungen.



Oliver Gille
Consultant, Modus Consult GmbH



Johanna Tissot
Business Moderatorin,
Modus Consult GmbH

14:35

Nachhaltige und Digitalisierte Poolingsysteme



Gerald Hertzner
Leitung Einkauf Hilfsstoffe,
Steinmann Convenience GmbH & Co. KG



Oliver Reinke
Country Manager,
WBG-Pooling GmbH & Co. KG

Breakout Session

2

Kosten steigen bei mangelnder Auslastung. Wie begegnet die Fleischbranche dieser Situation?

Moderation: Sarah Single
Produktmanagerin, Agrarmarkt Informations-GmbH

13:20



Fleischmarkt unter Druck – Wie wirken sich steigende Preise auf den Konsum aus

Thomas Els
Marktanalyst Verbraucherforschung, Agrarmarkt Informations-GmbH

13:45



Wohin geht die Reise mit alternativen, pflanzlichen Proteinquellen?

Werner Ott
Geschäftsführer, THE GREEN MOUNTAIN

14:10



Der Futtermittelmarkt – Von knappen Mengen und steigenden Kosten

Dr. Rosemarie Oberschätzl-Kopp
Leitung Produktbereich Futtermittel und Vertrieb Tierwohl, BayWa AG

14:35



Wie lässt sich mehr Tierwohl mit den steigenden Kosten vereinbaren – als Beispiel eine erfolgreiche Umsetzung in Österreich

Christian Auinger
Leiter der Forschung und Entwicklung für Tierhaltungssysteme, SCHAUER Agrotronic GmbH

15:05

Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

15:35



Nachhaltigkeit ist ein immer wichtigerer Bestandteil der Produktqualität und der Sortimentsentwicklung

Alexander Liedke
Leiter Einkauf CSR, Lidl GmbH & Co. KG

16:00



Label der Zukunft – was wird zukünftig interessant sein?

Dr. Sarah Kühl
Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, Georg-August-Universität Göttingen

16:25



Tierwohlsiegel und staatliche Tierhaltungskennzeichnung

Robert Römer
Geschäftsführer, Initiative Tierwohl

16:50

Diskussionsrunde:

Helpen noch mehr Label der Branche aus ihrem Imagetief?



Dr. Sandra Erdmann
Leitung Landwirtschaft, Tierschutz, Nachhaltigkeit, Fleischwerk EDEKA Nord GmbH



Steffen Reiter
Projektleiter Fokus Fleisch, Verband der Fleischwirtschaft e.V.



Karl-Heinz Krämer
Vorstandsvorsitzender, Block Foods AG



Robert Römer
Geschäftsführer, Initiative Tierwohl



Dietrich Pritschau
Vizepräsident, BAUERNVERBAND SCHLESWIG HOLSTEIN E.V.

17:30

Ende des ersten Veranstaltungstages

19:00

Abendveranstaltung im BLOCKBRÄU

Bei den St. Pauli Landungsbrücken 3, 20359 Hamburg, www.block-braeu.de

Networking-Dinner 25. April 2023, 19:00 Uhr

Moin von den St. Pauli Landungsbrücken!
Freuen Sie sich auf einen kommunikativen Abend direkt an der Waterkant. Als einziges Restaurant am Hamburger Hafen vereint das BLOCKBRÄU hanseatisches Flair mit original Brauhausfeeling, exzellenter Fleischqualität und einem einmaligen Blick auf das bunte Treiben auf der Elbe.



Mittwoch | **26. April 2023**

08:45

Begrüßungskaffee

09:00

Begrüßung und Einführung im Grand Elysée Hotel Hamburg



Christian Ortlepp
Geschäftsführer Marketing/Vertrieb,
Block House Fleischerei GmbH



Maik Remane
Vertriebsleitung/Prokurist,
Block House Fleischerei GmbH

09:30

Abfahrt zur Betriebsbesichtigung

10:15

Exkursion zur BLOCK HOUSE FLEISCHEREI

Lademannbogen 127, 22339 Hamburg, www.block-fleischerei.de

11:45

Rückfahrt zum Grand Elysée Hotel Hamburg

12:45

Ende der Veranstaltung



Exkursion zur BLOCK HOUSE FLEISCHEREI 26. April 2023, 09:00 Uhr

Noch mehr Wissenstransfer durch exklusive Einblicke in die Praxis: Erfahren Sie alles zu Herkunft, Verarbeitung und Nachhaltigkeit des Premium-Fleisches der nach internationalem Qualitätsstandard IFS zertifizierten Block House Fleischerei.

Freuen Sie sich auf eine spannende Führung!



Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Wir bedanken uns bei unseren Partnern und Sponsoren.

Gold Sponsoren



Silber Sponsoren



Werden Sie Partner!

Nutzen Sie Ihre Chance und präsentieren Ihr Unternehmen bei unseren Events. Kontaktieren Sie Delphine Berger und informieren sich über Ihre verschiedenen Möglichkeiten als Partner oder Sponsor.

Nähere Infos zum Sponsorenangebot finden Sie hier:

gs1-germany.de/gs1-academy/sponsor-und-aussteller-werden

Delphine Berger

Partner Engagement | M +49 175 5827304 | E delphine.berger@gs1.de

**Gleich
hier anmelden!**



Sabine von Bank
Teilnehmermanagement
T +49 221 94714-510
E sabine.vonbank@gs1.de

BranchenDialog Fleisch + Wurst

GS1 Germany GmbH

Maarweg 133
50825 Köln
T +49 221 94714-510
F +49 221 94714-7510

www.gs1.de



Veranstaltungspartner

