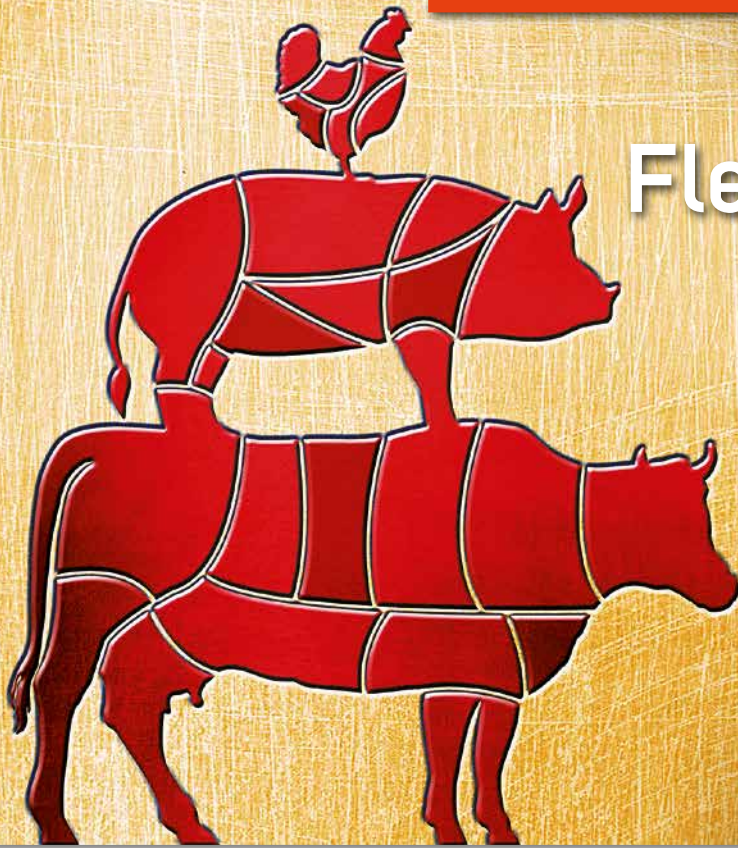


afz & FLEISCHWIRTSCHAFT präsentieren:

Deutscher Fleisch Kongress 2018



Jetzt anmelden und Sonderkonditionen
für LEH und Abonnenten sichern!
www.fleischkongress.de

20. / 21. November 2018

Märkte – Trends – Ideen: Den Kunden im Fokus

RheinMain CongressCenter | Wiesbaden

Erleben Sie live u.a.:



Steen Sönnichsen
Westfleisch



Ralph Dausch
Kaufland Stiftung



Dr. Ingo Stryck
WIESENHOF



Bernd Stark
Vion



Herbert Dohrmann
Dohrmann's Fleischerei
und Partyservice



Michael Glück
REWE Rengsdorf

Premium Partner:

BIRGROUP
Sauber. Zuverlässig. Sicher.



Partner:



Medienpartner:



Winter-BBQ am
20. November 2018

Powered by



Ein Business-Event der:

dfv Conference
Group

Deutscher Fleisch Kongress 2018

Das Business-Event für Fleischwirtschaft, Handel und Handwerk

Diese Top-Themen erwarten Sie:

- // **Märkte national und international** – Zahlen. Fakten. Trends.
- // **Tierwohl und Nachhaltigkeit** – Wie kann sich die Branche profilieren?
- // **Ferkelkastration** – Ist die Umsetzung auf der Zielgeraden?
- // **Frische und Convenience** – Consumer Insights und neue Kundenbedürfnisse
- // **Ernährungstrends** – Neue Produkte für Bedientheke und Kühlregal
- // **Fachkraft gesucht** – Herausforderungen für die Personalentwicklung
- // **Industrie im Wandel** – Welche Chancen bieten sich mittelständischen Unternehmen?
- // **Umgang mit Whistleblowern** – Damit der Mitarbeiter nicht zum Sicherheitsrisiko wird

Erleben Sie auf der Bühne u. a.:



Niko Brand
Brand Qualitätsfleisch



Thomas Ebenfeld
concept m
research + consulting



Dirk Freyberger
Metzgerei Freyberger



Thiemo Hamm
Hamm Metzgerei & Catering



Prof. Dr. Martina Harms
Hochschule Bremen



Helmut Hübsch
GfK Panel Services



Michael Kasper
Kasper Communications



Mirjam Lechner
Agraringenieurin



Oliver Leisse
Zukunftsforscher



Gerald Lindinger-Pesendorfer
Dr. Wieselhuber & Partner



Prof. Dr. Ulrich Nöhle
Krisenmanagement
Food & Feed



Bert Martin Ohnemüller
neuromerchandising@group



Steffen Schütze
Metzgerei Hack



Nora Seitz
Fleischerei Thiele



Dr. Martina Stephany
VIER PFOTEN



Jan Wilhelm
NIBC Bank



Dr. Philipp Wolters
Innocent Meat



Renate Kühlcke
Fleischwirtschaft



Dirk Lenders
Lebensmittel Zeitung



Dr. Robert Habeck
BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN



Volker Bouffier
Hessischer Ministerpräsident

Weitere Referenten:

Christian Leuthner
© tegut... gute Lebensmittel

Katharina Lukasiewicz
Edeka Lukasiewicz

Jannick Scheibner
Aria Food

Vorsitz:

Renate Kühlcke, Chefredaktion Fleischwirtschaft, dfv Mediengruppe
Dirk Lenders, Ressortleiter Lebensmittel Zeitung, dfv Mediengruppe

9.00 Uhr Begrüßung

9.10 Uhr **Grußwort des Hessischen Ministerpräsidenten**
Volker Bouffier, Landesvorsitzender der CDU Hessen
und Hessischer Ministerpräsident

MÄRKTE – ZAHLEN. FAKTEN. TRENDS.

9.30 Uhr **Der deutsche Konsument – Zahlen, Fakten und Trends zu Fleisch und Wurst**
// Insights – Verbraucherverhalten zwischen SB-Regal und Bedientheke
// Upgrade – Discounter auf dem Weg zum Vollsortimenter
// Fleischersatz – Das Ende des Booms
Helmut Hübsch, Director, GfK Panel Services Deutschland

10.00 Uhr **Zahlen. Fakten. Trends – Die globalen Märkte für Schwein, Rind und Geflügel mit Fokus auf die Verarbeitung**
// Ein Überblick – Der europäische Markt
// Deutsche Unternehmen im internationalen Wettbewerb – Chancen und Risiken
Jan Wilhelm, Sector Banker Animal Protein, NIBC Bank Deutschland AG

10.30 Uhr Q&A

10.40 Uhr Kommunikations- und Kaffeepause

NUTZTIERHALTUNG – ZWISCHEN WUNSCH UND WIRKLICHKEIT

11.10 Uhr **Der Weg in eine nachhaltige Nutztierhaltung – Herausforderungen für Gesellschaft und Politik: Die Perspektive von Bündnis 90/Die Grünen**
Dr. Robert Habeck, Bundesvorsitzender, BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

11.40 Uhr **Tierschutz im Praxistest: Herausforderung für Erzeuger, Schlachter und Fleischindustrie**
Mirjam Lechner, Agraringenieurin, HOFRA GmbH

12.10 Uhr **Diskussionsrunde: Tierwohl – Eine Branchendiskussion über die Nutztierhaltung der Zukunft**
// Wie praxistauglich ist die neue nationale Strategie für Nutztierhaltung?
// Wunsch und Wirklichkeit – Wer muss die Rechnung für mehr Tierwohl zahlen?
// Staatliches Tierwohllabel, Haltungskompass oder Handelslabel – Was will der Handel?
Herbert Dohrmann, Inhaber, Dohrmann's Fleischerei und Partyservice; Präsident, Deutscher Fleischer-Verband e.V. (DFV)
Ralph Dausch, Geschäftsleitung Fleisch International, Kaufland Stiftung & Co. KG
Niko Brand, Geschäftsführer, Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co. KG
Dr. Martina Stephany, Director Farm Animals and Nutrition international, VIER PFOTEN – Stiftung für Tierschutz
Christian Leuthner, Bereichsleiter Einkauf Category Management Fleisch, Geflügel und Wurstwaren, © tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

12.50 Uhr Mittagspause und Besuch der FleischExpo 2018

MÄRKTE. PROZESSE. PRODUKTE.

14.00 Uhr **Die Fleischindustrie im Wandel – Zukunftsfähige Strategien für den Mittelstand**
// Food 2030: Was bedeutet das für Konsumenten, Großverbraucher und für die Fleischindustrie?
// Neue Technologien verändern Supply Chain und interne Prozesse – Wohin soll das noch führen?
// Welche Chancen bieten sich mittelständischen Unternehmen – Was sind zukunftsfähige Strategien?
Gerald Lindinger-Pesendorfer, Bereichsleiter Food, Dr. Wieselhuber & Partner

14.30 Uhr **Im Gespräch mit der Redaktion: Quo vadis Fleischbranche – Wie sich Westfleisch den Zukunftsfragen der Branche stellt**
Steen Sönnichsen, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied, Westfleisch SCE

15.00 Uhr **Perspektiven für den Außer-Haus-Markt – Mit Innovationen & Convenience zu mehr Umsatz**
Bernd Stark, COO, Vion N.V., Div. Food Service

15.30 Uhr Kommunikations- und Kaffeepause

FOOD TRENDS. CONSUMER INSIGHTS. VISIONEN.

16.10 Uhr **Ernährung und Gesundheit im Wandel – Zahlen. Trends. Consumer Insights.**
// Hauptsache gesund – Hat Fleisch ein Imageproblem?
// Fleischersatzprodukte – Insekten, Cultured Meat & Co.
Thomas Ebenfeld, Managing Partner, concept m research + consulting

16.40 Uhr **Wachstum durch Vielfalt – Strategische Partnerschaft erfolgreich umsetzen**
// Von Bio bis Privathof – alternative Haltungskonzepte bei Wiesenhof
// Vom veganen Bruzzler bis zum Beyond Burger
// SuperMeat: Fleisch aus Zellkulturen
Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer Marketing, WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

17.10 UHR YOUNG PROFESSIONALS & QUEREINSTEIGER STELLEN SICH VOR

GreenOx – Der Online-Shop für Qualitätsfleisch von Weidetieren
Jannick Scheibner, Geschäftsführer, Aria Food GmbH

Fleisch aus dem Reagenzglas – Das Projekt Innocent Meat
Dr. Philipp Wolters, Management & Research, Innocent Meat; Gewinner des Bio-Gründer Wettbewerbs 2018

Unternehmensnachfolge – Neue Wege. Neue Ideen. Eine neue Generation.
Dirk Freyberger, Geschäftsführer, Metzgerei Freyberger KG

17.40 Uhr **Diskussionsrunde Neue Wege, Formate und Geschäftsmodelle – Chancen und Herausforderungen für Startups und junge Unternehmer**
// Herausforderung Startup – Welche Chancen haben Quereinsteiger und neue Konzepte?
// Welche Faktoren sind für den Erfolg von Kooperationen mit etablierten Unternehmen entscheidend?
// Unternehmensnachfolge – Drahtseilakt zwischen Tradition und Neuanfang
Dirk Freyberger, Metzgerei Freyberger KG
Dr. Philipp Wolters, Management & Research, Innocent Meat
Jannick Scheibner, Geschäftsführer, Aria Food GmbH

18.10 Uhr Ende des ersten Kongresstages

1. Kongresstag | Dienstag | 20. November 2018

Das Programm zum Deutschen Fleisch Kongress 2018

18.20 Uhr Branchentreff

Als Abschluss des ersten Kongresstages erwartet Sie auf der Terrasse des RheinMain CongressCenters ein kulinarisches Fest für alle Sinne:

In exklusivem Ambiente bieten wir Ihnen auserlesene Delikatessen zur Verkostung an.

Treffen Sie sich mit Kollegen, Referenten und Partnern beim Winter-BBQ.



2. Kongresstag | Mittwoch | 21. November 2018

Das Programm zum Deutschen Fleisch Kongress 2018

Vorsitz:

Renate Kühlcke, Chefredaktion Fleischwirtschaft, dfv Mediengruppe
Dirk Lenders, Ressortleiter Lebensmittel Zeitung, dfv Mediengruppe

8.50 Uhr Einführung

INSPIRE – HERAUSFORDERUNG FÜHRUNG

9.00 Uhr Erfolg braucht Freu(n)de – Was man aus Wissenschaft und Praxis für den Umgang mit Mitarbeitern, Kunden und sich selbst lernen kann
Bert Martin Ohnemüller, Partner, neuromerchandise@group

PERSONAL – MANAGEMENT & RECRUITING

9.30 Uhr Fach- und Nachwuchskräftemangel – Wie können Arbeitgeber reagieren?
Prof. Dr. Martina Harms, Leitung des Dualen Studiengangs Management im Handel (DSMiH) HSB Hochschule Bremen

10.00 Uhr **Special**
Umgang mit Whistleblowern – Damit der Mitarbeiter nicht zum Sicherheitsrisiko wird
Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Krisenmanagement Food & Feed, Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -Hygiene und -Chemie, Honorarprofessor für Industrielles Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig

10.40 Uhr Kommunikations- und Kaffeepause

11.20 Uhr War for Talents – Wie man den richtigen Mitarbeiter findet

Michael Kasper, Inhaber, Kasper Communications
Marketing • Consulting • Promotion • PR •
Social Media • Events
Steffen Schütze, Inhaber, Metzgerei Hack

11.50 Uhr **Diskussionsrunde:**
Mitarbeiter gesucht – Herausforderungen für das Personalmanagement in Verkauf und Produktion
// Was macht Nachwuchsförderung erfolgreich?
– Ist der Quereinsteiger die Fachkraft der Zukunft?
// Braucht jede Bedientecke zukünftig einen
Diplom-Fleischsommelier?

Nora Seitz, Inhaberin, Fleischerei Thiele
Thiemo Hamm, Geschäftsführer, Thiemo Hamm Metzgerei und Event Catering, Hamm GmbH
Michael Glück, Geschäftsführer, R-Kauf Märkte GmbH & Co. KG (REWE Rengsdorf)
Katharina Lukasiewicz, Inhaberin, Edeka LukasiewiczH

ZUKUNFT HANDEL

12.40 Uhr **QUO VADIS RETAIL?**
Oliver Leisse, Zukunftsforscher, SEE MORE, Future Research & Development

13.10 Uhr Mittagspause

14.00 Uhr Ende der Veranstaltung



FleischExpo 2018

Diese Plattform nutzen die Teilnehmer des **Deutschen Fleisch Kongresses** zum Kennenlernen neuer Angebote und Konzepte. Vom Erzeuger, Veredler, Ausrüster bis hin zum Anbieter von Software-Lösungen – hier präsentieren sich die wichtigen Anbieter für die Branche ihrem Publikum vor Ort.

Nutzen Sie die **FleischExpo** als ihre Live-Bühne, für Ihre Kontakte und spezifischen Angebote an die Teilnehmer!

Sind Sie interessiert, als Partner oder Aussteller dabei zu sein?

Gerne unterstütze ich Sie bei Ihrem Auftritt!

Mehtap Acar

dfv Conference Group

Tel: +49 69 7595-2883 | mehtap.acar@dfvcg.de



Branchentreff am 20. November 2018



Als Abschluss des ersten Kongresstages erwartet Sie auf der Terrasse des RheinMain CongressCenters ein kulinarisches Fest für alle Sinne: In exklusivem Ambiente bieten wir Ihnen auserlesene Delikatessen zur Verkostung an. Nutzen Sie zudem die Möglichkeit, sich mit Kollegen, Referenten und Partnern auszutauschen.



RMCC RheinMain CongressCenter Wiesbaden

Mit dem RMCC RheinMain CongressCenter erhält der Deutsche Fleisch Kongress eine neue Heimat.

Das RMCC liegt sehr zentral gegenüber des Hauptbahnhofs und verfügt über eine eigene Parkgarage.

Achtung: Neue Location!



Jetzt online anmelden unter:
www.fleischkongress.de

**1.099,- €*
zzgl. gesetzl. MwSt.**

Teilnehmerpreis pro Person

**549,- €
zzgl. gesetzl. MwSt.**

**Teilnehmerpreis pro Person für Lebensmitteleinzelhandel
ohne Produktion und Handwerksmetzger bis 5 Filialen
(keine weitere Rabattierung möglich)**

* Preis gültig für Abonnenten von LZ, afz oder FLEISCHWIRTSCHAFT. Nicht-Abonnenten zahlen zusätzlich 100,- € auf die Kongressgebühr. Zusätzlich erhalten Sie **ab dem 3. Teilnehmer Ihres Unternehmens 50 % Rabatt.** Die Kongressgebühr beinhaltet Essen und Getränke während der Veranstaltung, die Zugangsdaten zu den Charts (sofern von den Referenten freigegeben) sowie den Besuch der Vorträge, Abendveranstaltung und der Ausstellung. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

Termin und Ort

Deutscher Fleisch Kongress 2018

20. / 21. November 2018

RMCC RheinMain CongressCenter | Friedrich-Ebert-Allee 1 | 65185 Wiesbaden

Zimmerreservierung

In unmittelbarer Nähe zum CongressCenter haben wir Hotelkontingente unter dem Stichwort „**Fleisch Kongress 2018**“ für Sie eingerichtet:

Dorint Hotel Wiesbaden

Auguste-Viktoria-Straße 15
65185 Wiesbaden

+49 611 3306-3306

reservierung.wiesbaden@dorint.com

EZ: 147,50 € inkl. Frühstück & W-Lan

DZ: 171,50 € inkl. Frühstück & W-Lan

Radisson Blu Hotel

Kranzplatz 12
65183 Wiesbaden

+49 611 155-3510

info.wiesbaden@radissonblu.com

EZ: 159,- € inkl. Frühstück & W-Lan

Mercure Hotel

Bahnhofstraße 10-12
65185 Wiesbaden

+49 611 162-501

H9753@accor.com

EZ: 139,- € inkl. Frühstück & W-Lan

DZ: 159,- € inkl. Frühstück & W-Lan

Datenschutz: Sie können der Verwendung Ihrer Daten zu Werbezwecken jederzeit widersprechen per E-Mail: datenschutz@dfvcg.de. Nähere Informationen erhalten Sie unter www.dfvcg.de.

Bei Fragen oder Anregungen unterstützen Sie gerne:

Programm

Heike Leonhard
heike.leonhard@dfvcg.de

Sponsoring & FleischExpo

Mehtap Acar
mehtap.acar@dfvcg.de
Tel.: +49 69 7595-2883

Organisation

Stephen Hain
stephen.hain@dfvcg.de
Tel.: +49 69 7595-3024