

JETZT ANMELDEN UND FRÜHBUCHER-RABATT  
BIS ZUM 01. APRIL 2020 SICHERN!

[www.branchendialog-fleisch-wurst.de](http://www.branchendialog-fleisch-wurst.de)

# BranchenDialog Fleisch + Wurst

Protein – woher kommt's und wohin geht's?  
Von Fleischabsatz und Fleischersatz in Zeiten von Greta und Schweinepest.

13.–14. Mai 2020 | GS1 Germany Knowledge Center, Köln



**Werner Häfele**

Geschäftsführer, Metzgerei  
Häfele GmbH, und Dozent  
Food-Management,  
DHBW Heilbronn



**Helmut Hübsch**

Director, GfK Consumer  
Panels & Services



**Max Krämer**

Gründer und  
Geschäftsführer,  
Bugfoundation GmbH



**Frank Remagen**

Geschäftsführender  
Gesellschafter,  
Hardy Remagen  
GmbH & Co. KG



**Dr. Kirsten Schneehagen**

Teamleitung Herkunft,  
ORGAINVENT  
Entwicklungs-  
und Koordinations-  
gesellschaft mbH



**Miguel Serrano**

EMENA Business  
Manager Plant-Based  
Food, Nestlé S.A.



# BranchenDialog Fleisch + Wurst 2020

Protein – woher kommt's und wohin geht's?

Von Fleischabsatz und Fleischersatz in Zeiten von Greta und Schweinepest.

Der Verbraucherwandel hin zu einer umwelt- und gesundheitsbewussten Lebensweise geht einher mit der Diskussion um den Klimawandel. Nicht nur Millennials schwänzen den Freitagsunterricht, vielmehr geht ein Ruck durch die gesamte Gesellschaft. Auch die Lebensmittelbranche ist von diesem Ruck stark betroffen. Hier nicht zuletzt die Fleisch- und Wurstbranche, die vor großen Herausforderungen steht:

Was werde ich zukünftig produzieren? Wie? Und wo?

An wen werde ich verkaufen? Und über welche Kanäle?

Welche rechtlichen Rahmenbedingungen muss ich beachten? Und ab wann?

Wie kommuniziere ich meine Stärken? Und die Stärken meiner Produkte?

Wie reagiere ich auf Trends und Innovationen? Wann setze ich auf Tradition?

Orientierung und Inspirationen gibt Ihnen hierbei der BranchenDialog Fleisch + Wurst! Seien Sie gespannt auf Berichte von Experten zu möglichen Strategien sowie zu ihren Grenzen. Holen Sie sich Antworten auf Ihre Fragen und teilen Sie Ihre Erfahrungen zu der neuen, sich ständig ändernden Situation. Denn viele Wege führen zum Ziel!

## An wen richtet sich diese Veranstaltung?

Der BranchenDialog Fleisch + Wurst richtet sich an Entscheider aus der Fleisch- und Wurstbranche mit Verantwortung für die Bereiche Einkauf, Vertrieb, KAM, Logistik, IT, SCM, Nachhaltigkeit und QM:

- Lebensmitteleinzelhandel und selbstständige Einzelhändler
- Fleisch- und Fachgroßhandel, Importeure
- Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren
- Schlacht- und Zerlegebetriebe
- Vorlieferanten der Fleischbranche
- Landwirtschaftliche Erzeugerorganisationen
- Logistiker
- Solution-Provider

02

## DIE THEMEN des BranchenDialogs 2020

**Food**(service) Steigender Fleischabsatz im Außer-Haus-Markt. Insights vom Insider – was muss beachtet werden bei Produktentwicklung und neuen Absatzwegen?

**Gesetz**(t) Aktuelles aus der Rechtsprechung im Fleischsegment. Was kommt Neues auf Sie zu?

**Fleisch**(los) Alternative Proteinquellen: vegan, vegetarisch oder weder – noch? Proteine aus Erbsen, Saitan oder Insekten. Was wird die Zukunft uns „servieren“?

**Absatz**(krise) Läuft es nur noch in China gut? Wie kann man auch vor der Haustür flott verkaufen?

**Digital**(isiert) Wo bringt die Technik den Fleischmarkt weiter und was muss in Zukunft bei der Etikettierung von Fleischprodukten beachtet werden?



Moderation:

» **Jens Hertling**, Redakteur Lebensmittel Praxis; Lebensmittel Praxis Verlag

» **David Hintzen**, Senior Manager Ultrafresh Products, GS1 Germany GmbH

09:00

**Begrüßungskaffee und Besuch des Marktplatzes**

10:00

**Begrüßung durch die Gastgeber**



» **Hans-Christoph Behr**, Prokurist, AMI Agrarmarkt Informations GmbH

» **David Hintzen**, Senior Manager Ultrafresh Products, GS1 Germany GmbH

» **Wolfgang Seger**, Objektleiter Lebensmittel Praxis, Messen/Veranstaltungen, BBE media; Lebensmittel Praxis Verlag

10:15

**Der Foodservice-Markt**

Verbraucher lassen immer häufiger „die Küche kalt“ und nutzen vielfältige gastronomische Angebote je nach Gusto, Einkommen, Nachhaltigkeitseinstellung und vielen weiteren Parametern. Alles in allem aber sorgt diese Nachfrage nach Foodservice-Angeboten für einen steigenden Anteil des Fleischabsatzes in diesem Segment und somit für steigende Relevanz für die gesamte Branche.

Remagen hat sich des Themas Foodservice sehr früh angenommen und Ressourcen investiert. Was war die Motivation? Welche Zeichen



haben auf „Außer Haus“ gestanden? Was ist zu beachten in diesem Kundensegment, wenn es um Produktentwicklung und Netzwerken geht?

» **Frank Remagen**, Geschäftsführender Gesellschafter, Hardy Remagen GmbH & Co. KG

10:45

**Aktuelle Rechtsfragen und -themen aus der Fleischbranche**

Die Bedeutung der Dönerspießentscheidung des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs vom 07. Februar 2019, Az.: 20 BV 17.1560, für die Lebensmittelsicherheitsbewertung. Meldepflichten nach



der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, dem LFGB und der ZoonoseV. Listerienkontrollprogramme und Listerienmonitoring.

» **Prof. Gerd Weyland**, Gründungspartner, KWG Rechtsanwälte

11:15

**Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes**

11:45

**Parallele Fachforen 1 + 2 (s. Seite 4)**

13:00

**Mittagspause und Besuch des Marktplatzes**

14:30

**Die vegetarischen Alternativen zu den tierischen Proteinlieferanten – ein Überblick über die Shopper und das Kaufverhalten**

Der Vortrag befasst sich mit der Entwicklung der Kategorie und einzelner Segmente sowie den relevanten Absatzkanälen und beantwortet folgende Fragen: Nimmt der Käuferkreis zu?



Intensiviert eine bestimmte Käuferschaft ihre Nachfrage? Verlieren Fleisch und Wurst wegen des vegetarischen Angebots?

» **Helmut Hübsch**, Director, GfK Consumer Panels & Services

14:50

**Pflanzenbasierte Ernährung – neue Food-Kategorie oder Paradigmenwechsel?**

Pflanzenbasierte Ernährung ist in – und alle wollen dabei sein. Ist es bloß eine neue attraktive Einkommensquelle oder stehen wir vor einem echten Paradigmenwechsel im Food? Was braucht es dazu, die Menschen, die eine ausgeglichene Ernährung



suchen, langfristig und nachhaltig zu überzeugen? Welche spezifischen Wertversprechen treiben die Nachfrage heute und morgen?

» **Miguel Serrano**, EMENA Business Manager Plant-Based Food, Nestlé S.A.

15:10

**Die Revolution auf dem Teller – Vermarktung insektenbasierter Lebensmittel in der Praxis**

Die Bugfoundation entwickelt und produziert Lebensmittel aus Insekten und vertreibt „Deutschlands ersten Insektenburger“ seit 2018 im deutschen Lebensmitteleinzelhandel und im Food-service. Gründer und Geschäftsführer Max Krämer berichtet über



die spannende Geschichte des Unternehmens und die Chancen und Herausforderungen der jungen Industrie um essbare Insekten.

» **Max Krämer**, Gründer und Geschäftsführer, Bugfoundation GmbH

15:30

**Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes**

16:00

**Diskussionsrunde:**

**Innovative Produkte. Nachhaltige Produktion. Revolutionäres Marketing.**

Was sind die Erfolgsfaktoren der Branche in einer sich zunehmend verändernden Welt?

Bei lauter gut gemeinten Ratschlägen, wie Handel und Fleischproduzenten in Zeiten von „Fridays for Future“ und drohendem Umweltkollaps bestehen sollen, ist es schwer, den Überblick zu behalten und die richtige Entscheidung zur richtigen Zeit zu treffen. Müssen neue Produkte und innovative Konzepte her? Muss am Image der Branche gearbeitet werden? Wie werden Endverbraucher heute am besten erreicht? Mit diesen und weiteren Fragen beschäftigt sich die Expertendiskussion. Nehmen Sie aktiv an der Runde teil! Stellen Sie Ihre Fragen und lassen Sie uns an Ihrer Meinung teilhaben!



» **Werner Häfele**, Geschäftsführer, Metzgerei Häfele GmbH, und Dozent Food-Management, DHBW Heilbronn

» **Max Krämer**, Gründer und Geschäftsführer, Bugfoundation GmbH

» **Frank Remagen**, Geschäftsführender Gesellschafter, Hardy Remagen GmbH & Co. KG

» **Miguel Serrano**, EMENA Business Manager Plant-Based Food, Nestlé S.A.

17:00

**Ende des ersten Veranstaltungstages**

19:00

**Abendveranstaltung (s. Seite 4)**

# FACHFORUM 1

## Digital(isiert): Wo bringt die Technik den Fleischmarkt weiter und was muss in Zukunft bei der Etikettierung von Fleischprodukten beachtet werden?

### 11:45 Erste Erfahrungen mit der Herkunftskennzeichnung der primären Zutat

Seit dem 01. April 2020 ist die Herkunftskennzeichnung der primären Zutat in Kraft. Haben sich die Etiketten von Lebensmitteln hinsichtlich der Herkunftsangaben bereits verändert? Welche Herkunft des Fleisches wird angegeben?

- » Dr. Kirsten Schneehagen, Teamleitung Herkunft, ORGAINVENT Entwicklungs- und Koordinationsgesellschaft mbH
- » Praxisbericht eines Anwenders (angefragt)



### 12:20 Blockchain in der Meat-Chain: Anbieter – Applikationen – Ausblick

Die Einsatzmöglichkeiten der Blockchain-Technologie werden derzeit sehr intensiv diskutiert. Als ein wesentliches zukünftiges Anwendungsfeld ist die Organisation der Rückverfolgbarkeit in der gesamten Value-Chain Food zu sehen. In diesem Beitrag werden die Rahmenbedingungen, das generelle Anwendungspotential sowie bereits umgesetzte Lösungsbeispiele zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit bei Food und Fleisch dargestellt. Ein Ausblick auf die weiteren Entwicklungen zeigt das Einsatzpotential und die Grenzen dieser neuen Technologie.

- » Dr. Klemens van Betteray, Vice President, CSB System AG



# FACHFORUM 2

## Absatz(krise): Läuft es nur noch in China gut? Wie kann man auch vor der Haustür flott verkaufen?

### 11:45 Die Schweinefleischerzeugung in Deutschland schwächelt – die globale Nachfrage ist so groß wie noch nie

Die Afrikanische Schweinepest hat die Märkte für Schweine und Schweinefleisch weltweit durcheinandergewirbelt. Die globale Fleischerzeugung ist eingebrochen, den internationalen Handelsbeziehungen kommt eine immer größere Bedeutung zu. Gleichzeitig produziert Deutschland seit Jahren weniger Schweinefleisch, Absatzkanäle im Ausland sind wichtiger denn je. Über all dem schwebt das Damoklesschwert der Schweinepest in Europa.

- » Dr. Tim Koch, Marktanalyst Verbraucherforschung, Agrarmarkt Informations-GmbH



### 12:20 Innovative Marktpositionierung in regionalen Strukturen

Wie können wir uns als Lebensmittelhandwerk aktiv und zukunftsfähig positionieren? Einerseits ganz konservativ als selbst schlachtender Metzger (auch Bio). Andererseits mit vielen Partnerschaften im Handel sowie kreativen Kooperationen („Esszimmer“ in Esslingen) und erfolgreichen eigenen Markthallen!

- » Werner Häfele, Geschäftsführer, Metzgerei Häfele GmbH, und Dozent Food-Management, DHBW Heilbronn



**Abendveranstaltung**  
am 13. Mai 2020, 19:00 Uhr

Freuen Sie sich  
auf einen kommunikativen  
**BBQ-Networking-Abend**  
in lockerer Atmosphäre  
in SAL'S KITCHEN!

Pantaleonswall 27, 50676 Köln  
(Eingang Pantaleonsmühlengasse)



08:45



## Begrüßung

» David Hintzen, Senior Manager Ultrafresh Products,  
GS1 Germany GmbH

09:00

Abfahrt zu den Besichtigungstouren\*

# TOUR 1

## METRO Düsseldorf

Der in 2018 komplett umgebaute und nun als „nächste Generation METRO“ wiedereröffnete METRO Großmarkt in Düsseldorf öffnet für Sie die Türen und stellt sein neues Konzept vor. Im Mittelpunkt steht hierbei der Gastronom: Alle Abläufe, das Sortiment und der Aufbau des Marktes richten sich an den Bedürfnissen dieser Zielgruppe aus. Exklusive Eingänge und eigene Kassen sind nur einige der Neuerungen. Neben der umfangreichen Vergrößerung des Frischebereichs wurde insbesondere die Fleischabteilung des Marktes wesentlich erweitert, die nahezu doppelt so groß ist wie früher. Ein Blickfang ist hier u. a. der große Dry-aged-Humidor, in dem eine hochwertige Reifung des Fleisches über Meersalzkristallen stattfindet. Kunden können sich die Fleischstücke individuell zuschneiden oder gekaufte Ware im Markt reifen lassen. Eine umfangreiche Führung macht Sie mit weiteren Details vertraut.



# TOUR 2

05

## HARDY REMAGEN GMBH & CO. KG



Bereits seit zehn Generationen wird bei Hardy Remagen Wurst produziert. Vom einst handwerklichen Betrieb hat sich das Unternehmen in den letzten Jahren zu einem hochmodernen, innovativen Spezialitätenhersteller mit knapp 13.000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche entwickelt und fit für die Zukunft gemacht. Heute ist die Hardy Remagen GmbH & Co. KG ein innovatives Unternehmen. Genuss und attraktive Produkte, die Lust auf mehr machen. Und immer am Puls der Zeit: So produziert Hardy Remagen neben Wurst- und Fleischprodukten seit ca. fünf Jahren auch immer mehr Convenience-Artikel in seiner firmeneigenen Küche „Farmhaus“,

die im Mai 2019 von Düsseldorf ebenfalls an den Produktionsstandort Hürth gezogen ist. Erfahren Sie, wie die Firma Hardy Remagen den Spagat zwischen Tradition und Moderne erfolgreich meistert!



CA.  
13:30

Rückkehr zum GS1 Germany Knowledge Center  
und Ende der Veranstaltung

\* Bitte beachten Sie, dass eine vorherige verbindliche Anmeldung zu den einzelnen Besichtigungstouren erforderlich ist. Die Anzahl der Plätze je Tour ist begrenzt. Es zählt die Reihenfolge der Anmeldung. Die Besucherliste wird im Vorfeld mit den Gastgebern abgestimmt. GS1 Germany behält sich eine Umbuchung einzelner Teilnehmer auf eine andere Tour aus besonderem Grund nach Rücksprache vor.

# BranchenDialog Fleisch + Wurst

Protein – woher kommt's und wohin geht's?  
Von Fleischabsatz und Fleischersatz in Zeiten von Greta und Schweinepest.

## Überblick

Anmeldung unter:  
[www.branchendialog-fleisch-wurst.de](http://www.branchendialog-fleisch-wurst.de)

### Datum

Tag 1:

13. Mai 2020 | 10:00–17:00 Uhr,  
Abendveranstaltung ab 19:00 Uhr

Tag 2:

14. Mai 2020 | 08:45–13:30 Uhr

### Veranstaltungsort

GS1 Germany Knowledge Center  
Stolberger Straße 108 a | 50933 Köln

### Abendveranstaltungsort

SAL'S KITCHEN  
Pantaleonswall 27  
(Eingang Pantaleonsmühlengasse)  
50676 Köln

### Veranstalter

GS1 Germany GmbH  
Maarweg 133 | 50825 Köln  
T +49 221 94714-0  
F +49 221 94714-565  
E [marketing@gs1-germany.de](mailto:marketing@gs1-germany.de)

### Teilnahmegebühr und -bedingungen

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und die Rechnung. Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 14. April 2020 möglich, sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 14. April 2020 wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich gestellt werden. Programmänderungen aus dringlichem Anlass behält sich der Veranstalter vor.

### Teilnahmegebühr

690,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt.

### Ermäßigte Teilnahmegebühr

590,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. bei Buchung bis zum 01. April 2020.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet den Zugang zum Kongress, zur Ausstellung und zur Abendveranstaltung am 13. Mai 2020 sowie Tagungsunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke. Die angegebenen Preise gelten pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.

### Ansprechpartner

#### Inhalt:

GS1 Germany GmbH  
David Hintzen  
T +49 221 94714-447  
E [david.hintzen@gs1.de](mailto:david.hintzen@gs1.de)

#### AMI

Hans-Christoph Behr  
T +49 228 33805-250  
E [hans-christoph.behr@ami-informiert.de](mailto:hans-christoph.behr@ami-informiert.de)

#### Lebensmittel Praxis

Wolfgang Seger  
T +49 2631 879-118  
E [wolfgang.seger@lp-verlag.de](mailto:wolfgang.seger@lp-verlag.de)

#### Durchführung:

Miriam Becker  
T +49 221 94714-531  
E [miriam.becker@gs1.de](mailto:miriam.becker@gs1.de)

#### Teilnehmer-Management:

Sabine von Bank  
T +49 221 94714-510  
E [sabine.vonbank@gs1.de](mailto:sabine.vonbank@gs1.de)

#### Hotel

Wir haben für Sie ein Zimmerkontingent reserviert. Weitere Informationen sowie die Buchungsmöglichkeit finden Sie auf der Website der H.U.T. GmbH.  
H.U.T. GmbH | Sabrina Žeric  
T +49 221 292592-10 | F +49 221 292592-90  
E [sabrina.zeric@hut-gmbh.net](mailto:sabrina.zeric@hut-gmbh.net)

#### Widerspruchsrecht:

Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. f DSGVO, um unser berechtigtes Interesse an Direktwerbung für unsere Produkte und Dienstleistungen per Post zu erfüllen. Sie können der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Direktwerbung jederzeit bei GS1 Germany GmbH, Stolberger Str. 108 a, 50933 Köln, E-Mail: [widerspruch@gs1.de](mailto:widerspruch@gs1.de), AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Dreizehnmorgenweg 10, 53175 Bonn, E-Mail: [dsb@AMI-informiert.de](mailto:dsb@AMI-informiert.de), sowie LPV GmbH, Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied, E-Mail: [kontakt@lebensmittelpraxis.de](mailto:kontakt@lebensmittelpraxis.de), gemäß Art. 21 Abs. 2 DSGVO widersprechen.



Werden Sie Partner!  
Sprechen Sie uns an! Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Anica Ivancic  
Lead Partner Engagement  
T +49 221 94714-538  
E anica.ivancic@gs1.de

## AVO-WERKE August Beisse GmbH



AVO zählt zu den führenden Gewürzunternehmen in Europa und ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. AVO verbindet guten Geschmack mit sicherer Technologie und bietet ein umfangreiches Sortiment an Naturgewürzen und Kräutern, Gewürzmischungen, Dekorwürzungen, Marinaden, Würzsaucen, Würzpasten, Flüssigwürzungen und technologischen Zusatzstoffen.

» [www.avo.de](http://www.avo.de) » [info@avo.de](mailto:info@avo.de)

## Bizerba SE & Co. KG



Seit 1866 bietet Bizerba ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software für die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Kassieren, Prüfen, Kommissionieren und Auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

» [www.bizerba.com](http://www.bizerba.com) » [vertrieb-industrie@bizerba.com](mailto:vertrieb-industrie@bizerba.com)

## CSB-System AG Global MEAT Expert in SOFTWARE



Die CSB-System AG ist der führende Branchen-IT-Spezialist für die Fleisch- und Wurstbranche. Mit Software, Hardware, Services und Business Consulting aus einer Hand sind wir seit 40 Jahren der Innovationspartner unserer Kunden und sorgen für entscheidende Wettbewerbsvorteile.

» [www.csb.com](http://www.csb.com) » [info@csb.com](mailto:info@csb.com)

## MODUS Consult AG



Geschäftsschwerpunkte der 1995 gegründeten MODUS Consult GmbH mit Hauptsitz in Gütersloh sind der Vertrieb und die branchenspezifische Anpassung der Standardsoftware Microsoft Dynamics, Qlik und ELO. Ausgerichtet auf die Anforderungen des Mittelstands und gehobenen Mittelstands bietet MODUS Consult durchgängige Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette.

» [www.modusconsult.de](http://www.modusconsult.de) » [contact@modusconsult.de](mailto:contact@modusconsult.de)

## RINGOPLAST – einfach ein guter Kasten



Das Unternehmen RINGOPLAST entwickelt und produziert seit dem Jahr 1985 Transport- und Lagerbehälter aus Kunststoff an zwei Standorten. Im niedersächsischen Neugundenfeld in der Grafschaft Bentheim und im sächsischen Leubsdorf (Nähe Chemnitz) entstehen Behälter und technische Teile für die unterschiedlichsten Bereiche und in sämtlichen Losgrößen, zum Beispiel für die Lebensmittelindustrie, den Agrarsektor, die Industrie, für Logistik und Handel. Das Unternehmen ist seit mehr als 30 Jahren familiengeführt und entwickelt sich, seine Produkte und Verfahren kontinuierlich weiter.

» [www.ringoplast.de](http://www.ringoplast.de) » [info@ringoplast.de](mailto:info@ringoplast.de)

## SLA Software Logistik Artland GmbH



Mit SLA an Ihrer Seite gelingt der Schritt zur digitalisierten Produktion und Logistik leichter. Weil wir eine Software-Umgebung entwickeln, die sich Ihnen anpasst – nicht umgekehrt. Weil wir 24 Stunden für Sie da sind – jeden Tag. Und weil wir uns in vielen kleinen Schritten vorarbeiten: immer ganz nach an Ihren Bedürfnissen.

» [www.sla.de](http://www.sla.de) » [info@sla.de](mailto:info@sla.de)

## Winweb Informationstechnologie GmbH



Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Fleisch-wirtschaft. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeit bei individuellen Branchenanforderungen stehen im Mittelpunkt. In der Fleisch-wirtschaft vertrauen über 200 Unternehmen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz.

» [www.winweb.de](http://www.winweb.de) » [info@winweb.de](mailto:info@winweb.de)

# PARTNER 2020

Medienpartner:



# BranchenDialog Fleisch + Wurst

Protein – woher kommt's und wohin geht's?  
Von Fleischabsatz und Fleischersatz in Zeiten von Greta und Schweinepest.

13.–14. Mai 2020 | GS1 Germany Knowledge Center, Köln



**GLEICH HIER  
ANMELDEN!**

Direkt per QR-Code oder unter  
[www.branchendialog-fleisch-wurst.de](http://www.branchendialog-fleisch-wurst.de)  
Bei Fragen hilft Ihnen gerne Sabine von Bank:  
T +49 221 94714-510 | F +49 221 94714-7510  
E [sabine.vonbank@gs1.de](mailto:sabine.vonbank@gs1.de)



**AMI Agrarmarkt Informations-  
Gesellschaft mbH**

[www.AMI-informiert.de](http://www.AMI-informiert.de)



**GS1 Germany GmbH**

[www.gs1.de](http://www.gs1.de)



**LPV GmbH**

[www.lebensmittelpraxis.de](http://www.lebensmittelpraxis.de)



[www.branchendialog-fleisch-wurst.de](http://www.branchendialog-fleisch-wurst.de)