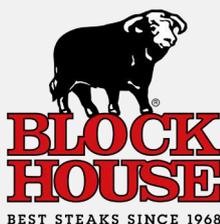


# BranchenDialog Fleisch + Wurst

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**

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



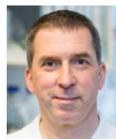
**Peter-Georg Witt**  
Landwirt & Projektinhaber  
der Marke Ringelswin



**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 Kühn  
Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, Georg-August-Universität Göttingen

16:25



#### Tierwohlsiegel und staatliche Tierhaltungskennzeichnung

Robert Römer  
Geschäftsführer, Initiative Tierwohl

16:50

#### Diskussionsrunde:

#### Helfen 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](http://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](http://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](https://gs1-germany.de/gs1-academy/sponsor-und-aussteller-werden)

**Delphine Berger**

Partner Engagement | M +49 175 5827304 | E [delphine.berger@gs1.de](mailto:delphine.berger@gs1.de)

**Gleich  
hier anmelden!**



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



Veranstaltungspartner

