

# BranchenDialog Fleisch + Wurst

## Kundenorientierung – vom Wellness-Stall bis auf den Teller

20.–21. Juni 2018 | GS1 Germany Knowledge Center



**Dirk Nennen**  
Handelshof  
Management GmbH



**Dr. Gereon Schulze Althoff**  
Tönnies Lebensmittel  
GmbH & Co. KG



**Dr. Ingo Stryck**  
WIESENHOF  
Geflügel-Kontor GmbH



**Dr. Werner Kloos**  
Bundesministerium für  
Ernährung und  
Landwirtschaft (BMEL)



**Konrad Knops**  
Bone Brox GmbH



**Jürgen Straub**  
McDonald's  
Deutschland LLC

# BranchenDialog Fleisch + Wurst

## Kundenorientierung – vom Wellness-Stall bis auf den Teller

Die zunehmende Transparenz in der Lieferkette bietet dem Konsumenten heute eine Vielzahl von Möglichkeiten, seine Kaufentscheidungen von unterschiedlichen Faktoren abhängig zu machen.

Im Spannungsfeld zwischen Premium- oder preisaggressiver Strategie, regionaler Vermarktung oder Export, dem Tierwohl verpflichteter oder konventioneller Erzeugung, GVO-freier Fütterung und der digitalen Transformation, gilt es für die Unternehmen Antworten und Lösungen zu finden.

Mehr denn je sind sie gefordert, sich zu einzelnen Themen klar zu positionieren, gegebenenfalls ihre Geschäftsmodelle zu überdenken und neue Wege zu gehen.

Orientierung über Wege und Strategien gibt der BranchenDialog Fleisch + Wurst. Er greift die aktuellen Themen auf und hat auch in diesem Jahr wieder Top-Experten der Branche als Sprecher gewonnen.

Seien Sie gespannt auf Beiträge von Erzeugern und aus dem Handel, erfahren Sie was Start up's anders machen und welche Strategien innovative und traditionelle Unternehmen schon heute für die Zukunft von morgen verfolgen.

Machen Sie sich fit für die Herausforderungen der Zukunft und holen Sie sich Antworten und Inspirationen beim BranchenDialog Fleisch + Wurst 2018!

### 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

## HIGHLIGHTS des BranchenDialogs 2018

### Innovationen

Erfahren Sie, welche innovativen Konzepte und Produkte Start-ups sowie Traditionsunternehmen der Fleisch- und Wurstbranche auf den Markt bringen.

### Live vor Ort

Werfen Sie am zweiten Veranstaltungstag einen Blick hinter die Kulissen des Frischespezialisten RUNGIS express in Meckenheim.

### Am Puls der Zeit

Lernen Sie unterschiedliche Perspektiven, Trends und Zukunftsszenarien der Branche kennen – unter anderem von Tönnies, McDonald's, Handelshof und WIESENHOF.

### Networking

Erweitern Sie Ihr Netzwerk auf dem Networking-Abend im Deutzer Brauhaus und während der Kommunikationspausen auf dem Marktplatz der Veranstaltung.



Moderation:

» Michaela Hennecke, Redaktion, LEBENSMITTEL PRAXIS

08:30

## Begrüßungskaffee und Besuch des Marktplatzes

09:00



Begrüßung durch die Gastgeber

» Michaela Hennecke, Redaktion, LEBENSMITTEL PRAXIS



» David Hintzen, Senior Branchenmanager Food, GS1 Germany GmbH



» Dr. Hans-Christoph Behr, Prokurist, AMI Agrarmarkt Informations-GmbH

09:15

## Nutztierhaltungsstrategie – zukunftsfähige Tierhaltung in Deutschland

Mit der Nutztierhaltungsstrategie stellt sich das BMEL den Herausforderungen zur notwendigen Weiterentwicklung der Nutztierhaltung in Deutschland. Die Strategie setzt auf Qualitätswettbewerb statt Mengenwettbewerb. Mit der beschriebenen Strategie und den daraus abgeleiteten Maßnahmen wird es gelingen, das Tierwohl deutlich zu verbessern und die Umweltauswirkungen zu vermindern.



» Dr. Werner Kloos, Leiter Stabsstelle Nutztierstrategie, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

09:45

## Tierwohl in der Praxis – das „Duke of Berkshire“-Programm in Deutschland

Idealismus, Engagement und der absolute Wille von allen Beteiligten im Programm „Duke of Berkshire“ in Deutschland zeigt, was rauskommt, wenn Schlagworte wie Tierwohl oder Regionalität nicht nur dazu genutzt werden, wieder einmal „mehr Umsatz und mehr Profit“ zu generieren. Mit dem Programm „Duke of Berkshire“ in Deutschland stellt man sich mit einer offenen und vor allem ehrlichen Erzeugung dem Misstrauen, aber auch der



Erwartung der Verbraucher und zeigt, dass Fleischkonsum auch ein Genuss ohne schlechtes Gewissen sein kann.

» Dirk Nennen, Mitglied der Geschäftsleitung und Metzgermeister, Handelshof Management GmbH

10:10

## Der Schweineflüsterer erzählt ...

Für mich als Schweineflüsterer stehen das Tier und sein Wohlergehen im Mittelpunkt meiner täglichen Arbeit. Die tierische Produktion der Zukunft ist geprägt von Verbesserungen und ständiger Optimierung beim Tierwohl und von intensiven Beratungen der Landwirte hinsichtlich des Verhaltens von Schweinen, denn diese sind die intelligentesten Tiere in der Landwirtschaft.



» Dr. Kees Scheepens, Tierarzt und Schweineflüsterer

10:35

## Low-Stress-Stockmanship: wie wir mehr Tierwohl erreichen können – Überlegungen zu geänderten Anforderungen der Gesellschaft

Die Fleischwirtschaft wird gesellschaftlich zunehmend skeptisch betrachtet. Der Vortrag hat Verständnis für die sich ändernden Anforderungen, benennt typische Problemfelder und zeigt, wie durch die Einbeziehung von Mensch und Tier Lösungen möglich sind.



» Philipp Wenz, „Der Kuhflüsterer“, selbstständiger Berater und Trainer

11:00

## Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

11:30

## Im Dialog zur Nachhaltigkeit – wie sich Tönnies den Zukunftsfragen der Fleischerzeugung stellt

Als Fleischunternehmen mit globaler Marktpräsenz ist die Tönnies Gruppe mit einer Vielzahl von Fragestellungen konfrontiert, die die gesamte Lebensmittelkette herausfordert, Antworten für die Zukunft zu geben. Sie variieren in den unterschiedlichen Märkten, in denen die Tönnies Gruppe aktiv ist. Für alle gilt: Wir können uns den Diskussionen nicht mehr verschließen, sondern sind gefordert, zusammen mit unseren Partnern und der Wissenschaft im Dialog mit interessierten Kreisen Lösungen für die relevanten Themen zu finden. Anhand ausgewählter Beispiele zu aktuellen Fragen wird die Tönnies-Vorgehensweise der Nachhaltigkeitsarbeit erläutert.



» Dr. Gereon Schulze Althoff, Leiter Qualitätsmanagement und Veterinärwesen, Tönnies Lebensmittel GmbH & Co. KG

11:55

## Initiative BEST Beef – Aufwertung der Landwirtschaft durch eine nachhaltigere und zukunftsorientierte Wertschöpfungskette

McDonald's Deutschland LLC hat 2010 zusammen mit Partnern aus Land- und Fleischwirtschaft, Vertretern themenbezogener Verbände sowie Institutionen aus der Wissenschaft das Förderprogramm BEST Beef gestartet. BEST Beef unterstützt die deutsche Landwirtschaft und fördert eine nachhaltigere Rinderhaltung.



» Jürgen Straub, Senior Team Manager QA & Sustainability, McDonald's Deutschland LLC

12:25

## Wechsel in die Fachforen

12:30–13:45 Uhr, parallele Fachforen 1 + 2

## Fachforum 1: Ganz oben! – Die Dauerbrenner Transparenz, Nachhaltigkeit, Regionalität

### 12:30 Offenstall

Der Offenstall: Stall der Zukunft! Stellt man das Tier mit seinen Bedürfnissen in den Fokus der Betrachtung, dann sind frische Luft, Auslauf und Stroh wichtige Elemente in der Haltung von Schweinen. Diese artgerechte Haltungsweise ist zudem bestens geeignet, gesellschaftlichen Wünschen nach einer nachvollziehbaren Produktion gerecht zu werden. Der Vortrag bietet Einsichten in den Stall und Aussichten für einen Systemwechsel.

» Dr. Jens van Bebber, Landwirt, Hof Bodenkamp



### 12:55 Alternative Konzepte bei WIESENHOF: vom „Privathof“ bis zum Fleisch aus Zellkulturen

Transparenz, Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierwohl, GVO-freie Fütterung sind eine Auswahl wichtiger Themen, denen wir uns stellen und für die wir bereits Lösungen haben. Manchmal müssen dafür auch neue, alternative Konzepte entwickelt werden, wie zum Beispiel das „Privathof“-Konzept für mehr Tierschutz. Als Unternehmen sind wir gut beraten, schon heute zu überlegen, was sich unsere Kunden morgen wünschen. Je besser uns das gelingt, umso erfolgreicher werden wir die Zukunft gestalten können.

» Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer Marketing, WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH



### 13:20 Nachhaltigkeit: Rahmenbedingungen, Anforderungen und Umsetzung

In Zukunft werden auch kleine und mittlere Unternehmen in der Lieferkette CSR-Informationen auf Anforderung bereitstellen müssen. Eine Aufgabe für die Fleischbranche wird es sein, die innerbetriebliche Datenqualität zur Unterstützung der Berichtspflicht weiter zu verbessern.

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



04

## Fachforum 2: Ganz weit vorn! – Deutschlands tierisch guter Fleisch-Exportmarkt

### 12:30 Deutschland spielt im Schweinefleischexport in der Champions League

Im Jahr 2017 exportierte die deutsche Ernährungsindustrie Lebensmittel im Wert von 75,4 Milliarden Euro, im Vergleich zum Vorjahr entspricht dies einem Zuwachs von 7,7%. Die Fleisch- und die fleischverarbeitende Industrie gehören dabei zu den exportstärksten Branchen der Ernährungsindustrie. Der Anteil der exportierten Waren liegt unter den führenden Unternehmen bei bis zu 50% an der Gesamtproduktion. Insbesondere im Schweinefleischexport ist Deutschland Weltmeister.

» Matthias Kohlmüller, Bereichsleiter Fleischwirtschaft, AMI Agrarmarkt Informations-GmbH



### 12:45 Aktuelles aus dem Bereich der Veterinärzusammenarbeit des BMEL mit Drittstaaten (Export)

In den letzten Jahren hat die Nutzung von handelsbeschränkenden Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit oder Tiergesundheit zugenommen. Regierungen gehen oftmals deutlich über die gesundheitspolizeilich notwendigen Maßnahmen hinaus und nutzen sanitäre Maßnahmen, um einheimische Erzeuger von Agrarprodukten vor Wettbewerbern zu schützen. Ein Ausbruch der ASP in Deutschland hätte den sofortigen Stopp des Exports in zahlreiche Länder außerhalb der Europäischen Union (EU), insbesondere im asiatischen Raum, zur Folge.

» Dr. Dietrich Rassow, Chief Veterinary Officer, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



### 13:15 Export – aktuelle Trends und Markteinschätzungen

Der Export von Fleisch gewinnt weiter an Bedeutung. Dabei nimmt insbesondere beim Schwein die Drittlandorientierung weiter zu. Welche Chancen und Risiken dies birgt und welche Märkte auch für andere Produkte noch erschlossen werden müssen, erläutert Steffen Reiter.

» Steffen Reiter, Geschäftsführer, German Meat GmbH



### 13:45 Mittagspause und Besuch des Marktplatzes

## Fachforum 3: Ganz bequem! – Digitalisierung in der Fleischbranche

### 14:45 Unternehmenserfolg im Zeitalter von Amazon Fresh

Wir alle leben in einer permanenten technischen Revolution. Heutzutage reicht es nicht mehr, dies nur zu erkennen. Um Unternehmen künftig erfolgreich zu machen, müssen wir auch handeln. Welche Veränderungen müssen initialisiert werden, um die Welt der Digitalisierung im Unternehmen erfolgreich umzusetzen? In seinem motivierenden Vortrag zeigt Florian Kunze, welche Chancen die technische Revolution bringt und gibt praxisorientierte Impulse, die Digitalisierung im Unternehmen voranzutreiben: Wie kann können Unternehmen von der digitalen Revolution im Zeitalter von Amazon, Google, Facebook & Co. profitieren? Welche Impulse aus der Praxis treiben die Digitalisierung voran? Wie können Mitarbeiter zum Schlüssel des Erfolgs gemacht werden und auf die Reise mitgenommen werden?



» Florian Kunze, Leiter Organisation & IT, Höhenrainer Delikatessen GmbH, Speaker und Business Profi

### 15:20 Qualitätsmanagement – flexibel, digital, praxisnah

Ohne IT-gestützte Qualitätsmanagementsysteme sind die stetig wachsenden und sich ändernden Anforderungen kaum noch zu bewältigen. Aus allen Bereichen fließen Informationen zusammen, ein vernetztes nachhaltiges Arbeiten über alle Abteilungen wird immer wichtiger. Erforderlich sind daher praxisnahe und intuitiv zu bedienende Softwaretools, welche sich einfach und schnell den jeweiligen Anforderungen anpassen lassen. Machen Sie sich die moderne Technik zu Nutzen, mindern Sie Ihren Personalaufwand und erhöhen Sie gleichzeitig Effizienz und Transparenz in Ihren Prozessen.



» Silke Klaus, Geschäftsführerin, AWENKO GmbH & Co. KG

» Praxisbericht eines Anwenders (angefragt)

## Fachforum 4: Ganz natürlich! – GVO-freie Fütterung mit Sicherheit

### 14:45 GVO-freie Fütterung – aber sicher!

Das grüne „Ohne GenTechnik“-Siegel ist bei Milch- und Geflügelfleischprodukten sowie bei Eiern nicht mehr aus dem LEH wegzudenken. Bei Schweine- und Rindfleisch klafft noch eine Kennzeichnungslücke. Kommt das Siegel zeitverzögert auch in diesem Segment oder hat der Boom schon sein Ende erreicht?

» Alexander Hissting, Geschäftsführer, Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG)



### 15:15 Schweinefleisch GVO-frei – eine Sonderanfertigung

Die EGO bildet eine geschlossene Produktionskette für Schweinefleisch und bewegt sich vorrangig in Marktnischen. In Kooperation mit Abnehmern wurden Versuche unternommen, Erwartungen des Marktes umzusetzen. Eine besondere Herausforderung bildet das Kuppelprodukt Schweinefleisch. Die Umlage der erhöhten Produktionskosten erfordert die Bereitschaft des LEHs, breite Sortimente dauerhaft zu listen.

» Rudolf Festag, Geschäftsführender Vorstand, EGO Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück eG



### 15:45 Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

16:15

### Innovation-Pitches, 4 x 10 Minuten

Wie Bone Brox die Brühe wieder salonfähig macht: Knochenbrühe – ein tierisches Produkt, das für Gesundheit steht!

Getreu dem Motto „Lass die Nahrung deine Medizin sein und Medizin deine Nahrung“ kocht Bone Brox die Knochen von Weiderindern bzw. Freilandhühnern zusammen mit Gemüse und Heilkräutern in Bio-Qualität 18 Stunden lang in gefiltertem und revitalisiertem Wasser zu einer köstlichen Brühe aus. Durch die



lange Kochzeit werden alle Mineralstoffe und Kollagene aus den Knochen gelöst. Das Ergebnis ist eine leckere, nährstoffreiche und wohltuende Brühe, wie von Oma. #omasliebling

» Konrad Knops, Geschäftsführer, Bone Brox GmbH

Wir stellen uns vor: Grillido – die Wurstrevolution

Wie schafft es ein junges Unternehmen, im hart umkämpften Markt trotz stagnierender Absätze und ständigen Preisdrucks zu bestehen? Eine kurze Vorstellung von Grillido – wer wir sind, woher wir kommen, was wir (anders) machen, wo wir hinwollen



und warum wir glauben, dass wir den Markt nachhaltig verändern und für alle verbessern können.

» Georg Lenz, Leitung Produktentwicklung und QS, Grillido GmbH

Pilotprojekt von Reinert: neue Produktlinie aus zu 100% antibiotikafreier Schweineaufzucht – erstmals in Deutschland

Verbrauchersorgen ernst zu nehmen und nachhaltig zu handeln, ist dem westfälischen Familienunternehmen Reinert ein wichtiges Anliegen. Seit einigen Jahren entsteht ein Problem, für das der Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung nach Einschätzung der WHO mitverantwortlich ist: die Bildung von multiresistenten Keimen, durch die immer mehr Antibiotika für den Menschen ihre Wirksamkeit verlieren. Mit dem geplanten Produktsortiment aus Schweinefleisch, das aus zu 100% antibiotikafreier Aufzucht



stammt, will Reinert im Rahmen eines Pilotprojekts einen ersten Schritt gehen und auf die Konsumentenwünsche reagieren.

» Claudia Musters, Marketingleitung Marke SB, H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH

Regionalkonzept am Beispiel HOFTALENTE

2016 eröffnen drei Junglandwirte und eine Betriebswirtschaftlerin den ersten Hofladen in der Stadt Hannover. Ein Vortrag über die Geschäftsidee, deren Umsetzung und Erfolgsfaktoren.



» Uta Kuhlmann-Warning, Geschäftsführerin, Hoftalente GmbH & CO. KG

16:55

### Diskussionsrunde: Innovation oder Tradition

Geschichte gegen Moderne. Traditionsunternehmen gegen Start-ups.

Traditionsunternehmen stehen für Geschichte und Verlässlichkeit. Sie begleiten den Handel schon lange. Viele Händler schätzen diese Beziehung. Start-ups hingegen haben eine hohe Innovationskraft und können sich schnell auf neue Trends einstellen. Sie haben ein modernes, frisches Image, mit dem sich mancher Händler gerne schmückt. Haben alte Konzepte ausgedieht? Welche Chancen und Risiken stellt der Markt von morgen bereit? Mit diesen und anderen Fragen beschäftigt sich die Expertendiskussion. Nehmen Sie aktiv an der Runde teil. Stellen Sie Ihre Fragen und lassen Sie uns an Ihrer Meinung teilhaben.



Moderation

» Michaela Hennecke, Redaktion, LEBENSMITTEL PRAXIS



» Rudolf Festag, Geschäftsführender Vorstand, EGO Erzeugergemeinschaft für Schlachtvieh im Raum Osnabrück eG

» Konrad Knops, Geschäftsführer, Bone Brox GmbH

» Uta Kuhlmann-Warning, Geschäftsführerin, Hoftalente GmbH & CO. KG

» Georg Lenz, Leitung Produktentwicklung und QS, Grillido GmbH

» Dr. Ingo Stryck, Geschäftsführer Marketing, WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

» Roland Verdev, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing, H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH

17:45

Zusammenfassung durch die Moderatorin

» Michaela Hennecke, Redaktion, LEBENSMITTEL PRAXIS

18:00

Ende des ersten Veranstaltungstages

19:30

Abendveranstaltung im Deutzer Brauhaus (siehe Seite 07)

08:45



## Begrüßung

» David Hintzen, Senior Branchenmanager Food,  
GS1 Germany GmbH

09:00

## Abfahrt zur Betriebsbesichtigung

## Betriebsbesichtigung bei RUNGIS express GmbH

(die Plätze für die Besichtigung sind begrenzt\*)



Am zweiten Veranstaltungstag öffnet uns der Frischespezialist RUNGIS express in Meckenheim die Türen: Die RUNGIS express GmbH ist eines der größten Handelsunternehmen für Premium-Lebensmittel und seit über 40 Jahren eine bekannte Marke im hochklassigen Gastronomiesektor. RUNGIS express liefert hierbei ausgesuchte, qualitativ hochwertige und frische Spitzenprodukte für die anspruchsvolle Gastronomie: Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Obst und Gemüse, handgemachte frische Pasta und erlesene Gewürze ebenso wie besondere Molkerei- und Brot-spezialitäten. Das Basissortiment umfasst mehr als 3.000 Produkte aus über 80 Ländern der Erde. Höchste Lebensmittelkompetenz, modernste Kühltechnik- und IT-Lösungen sowie die Umsetzung ökologisch und ökonomisch nachhaltiger Konzepte sind wichtige Säulen des Erfolgs und münden in 100% Frische und Qualität.



12:30 Rückfahrt zum GS1 Germany Knowledge Center

13:30 Ende der Veranstaltung

\* Bitte beachten Sie, dass eine vorherige verbindliche Anmeldung zur Betriebsbesichtigung bei RUNGIS express erforderlich ist. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt. Es zählt die Reihenfolge der Anmeldungen.

07

**Abendveranstaltung**  
am 20. Juni 2018, 19:30 Uhr

Freuen Sie sich auf einen  
kommunikativen  
**Networking-Abend**  
in lockerer Atmosphäre  
im Deutzer Brauhaus.

Ottoplatz 7, 50679 Köln



# PARTNER 2018

## AVO-WERKE August Beisse GmbH



Geschmack & Technologie

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)

## AWENKO GmbH & Co. KG



Software für das Qualitätsmanagement

Das Konzept awenko<sup>®</sup>.QM vereint langjährige Erfahrungen aus der IT mit den speziellen Anforderungen an die Bedürfnisse eines QM-Systems für die Ernährungsbranche. Die stetige Weiterentwicklung des Standardtools findet zusammen mit Praktikern aus der Lebensmittelbranche statt. Die webbasierte Softwarelösung awenko<sup>®</sup>.QM ist individuell frei konfigurierbar und unterstützt die Qualitätsverantwortlichen bei ihren vielfältigen Aufgaben auch durch die mobile offlinefähige App. Awenko<sup>®</sup>.QM ermöglicht team- und standortübergreifendes Arbeiten.

» [www.awenko.de](http://www.awenko.de)

» [info@awenko.de](mailto:info@awenko.de)

## Bizerba GmbH & Co. KG



Seit 1866 bietet Bizerba Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe „Gewicht“. Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Kassieren, Prüfen, Kommissionieren und Auszeichnen.

» [www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)

» [info@bizerba.com](mailto:info@bizerba.com)

## CSB-System AG Global MEAT Expert in SOFTWARE



CSB-System

Die CSB-System AG steht für globale Software-Exzellenz in der Fleischbranche. Seit 1977 beraten, implementieren und betreuen wir erfolgreich Projekte jeder Unternehmensgröße weltweit und sind damit der IT-Pionier der Branche. Als führender Softwarehersteller und Anbieter von spezialisierten IT-Lösungen für die Unternehmens- und Prozesssteuerung optimieren wir die Prozesse unserer Kunden und sorgen für entscheidende Wettbewerbsvorteile. Von der Aufzucht bis zum Konsumenten, von der Managemententscheidung bis zur Ausführung an der Maschine: Mit dem CSB-System steuern und automatisieren unsere Kunden den Informations- und Materialfluss entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die modular skalierbare Branchenlösung ist auf jeden Betriebstyp spezialisiert.

» [www.csb.com](http://www.csb.com)

» [info@csb.com](mailto:info@csb.com)

## MODUS Consult AG



Geschäftsschwerpunkte der MODUS Consult AG sind der Vertrieb und die branchenspezifische Anpassung der Standardsoftware Microsoft Dynamics NAV und Microsoft Dynamics AX, ausgerichtet auf die Anforderungen des Mittelstandes und gehobenen Mittelstandes. MODUS Consult zählt zu den TOP-Partnern von Microsoft Business Solutions und ist Gold Certified Partner von Microsoft.

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

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

## H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH



Das westfälische Familienunternehmen Reinert wurde 1931 von den Brüdern Hermann und Ewald Reinert in Loxten/Versmold gegründet. Seitdem hat sich Reinert als einer der Top-Player in der deutschen Fleisch- und Wurstwarenbranche etabliert. Über 1.200 festangestellte Mitarbeiter an sieben Standorten in Deutschland, Rumänien und Frankreich erwirtschaften über 340 Millionen Euro Jahresumsatz. Reinert stellt seit über 85 Jahren Produkte in Metzgertradition mit erlesenen Zutaten und von höchster Qualität her. Reinert ist heute mit einer Vielzahl an Markenartikeln im SB-Regal und an der Theke vertreten und ist Deutschlands stärkster Exporteur von Wurstwaren. Weitere Informationen unter:

» [www.reinert.de](http://www.reinert.de)

» [reinert@reinert.de](mailto:reinert@reinert.de)

## Hydrosol GmbH & Co. KG



THE STABILISER PEOPLE

Hydrosol entwickelt und produziert maßgeschneiderte Stabilisierungssysteme für Milch, Feinkost, Fleisch und Fisch, vegane und vegetarische Alternativen und Getränke.

» [www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

» [info@hydrosol.de](mailto:info@hydrosol.de)

## hs Additive GmbH



CREATING MEAT SOLUTIONS

Kerngeschäft der hs Additive sind kundenindividuelle Fleischsysteme: Würzmischungen, Injektions- und Tumblinglaken, Starter- und Schutzkulturen, Farbstoffe.

» [www.hsadditive.de](http://www.hsadditive.de)

» [info@hsadditive.de](mailto:info@hsadditive.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 Neugrabenfeld 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, der 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)

## Schoeller Allibert GmbH



Schoeller Allibert

Schoeller Allibert ist in Europa Marktführer für standardisierte, individuelle und umweltschonende Mehrwegverpackungslösungen aus Kunststoff. Für Unternehmen verschiedenster Branchen wie Automotive, Fertigungsindustrie, Getränke, Handel, Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Pooling analysieren wir die Supply-Chain und beraten beim effizienten Einsatz unserer Verpackungen.

» [www.schoellerallibert.de](http://www.schoellerallibert.de)

» [info.berlin@schoellerallibert.com](mailto:info.berlin@schoellerallibert.com)

## SLA Software Logistik Artland GmbH



SIMPLY CLOSER.

#BigData #IoT #SmartFactory – Diese Trendwörter sind aktuell in aller Munde, uns beschäftigen sie schon seit längerer Zeit! Denn wir denken immer einen Schritt voraus: täglich setzen wir uns mit digitalen Potentialen und den Chancen neuer Entwicklungen auseinander und erarbeiten Lösungen, die den Anforderungen von morgen gerecht werden. Wir begleiten Sie auf dem Weg in die Digitalisierung!

» [www.sla.de](http://www.sla.de)

» [info@sla.de](mailto:info@sla.de)

## Winweb Informationstechnologie GmbH



Food Software Specialists

Winweb entwickelt und vertreibt seit 20 Jahren branchenspezifische ERP-Software für Unternehmen der Fleischwirtschaft. In einem integrierten System optimiert die Software alle Prozesse von der Schlachtung über Einkauf, Lager, Zerlegung und Produktion bis hin zum Verkauf und zur Anbindung von Filialen. Somit profitieren Sie von einer umfassenden IT-Lösung mit durchgängiger Chargenrückverfolgung, die alle branchenspezifischen und gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Über 150 Kunden vertrauen der hohen Lösungskompetenz und dem langjährigen Branchen-Know-how von Winweb. Ganz nach dem Unternehmensleitbild: Der Erfolg und die Zufriedenheit unserer Kunden stehen im Vordergrund unseres Handelns.

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

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

Medienpartner:

**STANDARDS**  
Das Online-Magazin von GS1 Germany

**LP** Lebensmittel  
Praxis

## Ihre Veranstalter

Die Agrarmarkt Informations-GmbH (AMI) erhebt und analysiert relevante Daten, Fakten und Informationen zum Agrarmarkt. In der schnelllebigen und wettbewerbsstarken Branche der Vieh- und Fleischwirtschaft sind neutrale Bewertungen der Marktlage unverzichtbar. Nur wer nationale und internationale Fakten kennt und analysiert, kann frühzeitig Einflussfaktoren des Marktes erkennen. Zum Füllen von Datenlücken betreiben wir eigene Panels und wir verfügen über die entsprechenden Analysetools, um unsere umfangreichen Datensammlungen auszuwerten. Zuverlässige Prognosen helfen, die eigenen Risiken und Potenziale besser abzuschätzen. Abgerundet wird die Bewertung der Marktlage durch regelmäßige Gespräche mit den Marktbeteiligten der gesamten Wertschöpfungskette. Neben tagesaktuellen Informationen werden im aktuellen Online-Angebot auch Monats- und Jahreswerte zur Einordnung der Marktsituation veröffentlicht. Mit unseren Vorschauen zu möglichen Veränderungen auf den Vieh- und Fleischmärkten erhalten unsere Kunden einen wichtigen Informationsvorsprung. Nutzen Sie unsere langjährigen Erfahrungen in der Fleischbranche für Ihre individuellen Fragestellungen.



GS1 Germany unterstützt Unternehmen aller Branchen dabei, moderne Kommunikations- und Prozess-Standards in der Praxis anzuwenden und damit die Effizienz ihrer Geschäftsabläufe zu verbessern. Unter anderem ist das Unternehmen in Deutschland für das weltweit überschneidungsfreie GS1 Artikelnummernsystem zuständig – die Grundlage des Barcodes. Darüber hinaus fördert GS1 Germany die Anwendung neuer Technologien zur vollautomatischen Identifikation von Objekten (EPC/RFID) und zur standardisierten elektronischen Kommunikation (EDI). Im Fokus stehen außerdem Lösungen für mehr Kundenorientierung (ECR – Efficient Consumer Response) und die Berücksichtigung von Trends wie Mobile Commerce, Multichanneling sowie Nachhaltigkeit. Zur Umsetzung und Verbreitung der beschriebenen Services bietet GS1 Germany als Veranstalter zahlreiche branchenspezifische und -übergreifende Konferenzen und Trainings an.



Die **LEBENSMITTEL PRAXIS** ist das moderne Fachmedium für Handelsunternehmer und bietet die höchste verkaufte Auflage im Segment. Ihre Kernzielgruppe sind die unternehmerisch handelnden Selbstständigen, Markt-Manager, Filialleiter, Substituten und Abteilungsleiter im Lebensmittelhandel. Das handelsbezogene Fachinformationsangebot der **LEBENSMITTEL PRAXIS** reicht von praxisbezogenen, serviceorientierten und marktnahen Informationen sowie mehrwertorientierten Inhalten mit direkter Nutzbarkeit für die Kernzielgruppe über strategische und hintergrundrelevante Themen bis hin zu basisnahen, verkaufs- und sortimentsorientierten Inhalten mit konkreten Handlungsempfehlungen. Darüber hinaus fördert die **LEBENSMITTEL PRAXIS** Ausbildung und Karriere im Lebensmittelhandel.



## Veranstaltungsort

### Das GS1 Germany Knowledge Center

**Einzigartiges Kompetenzzentrum**  
Erleben Sie auf 2.500 Quadratmetern digitale Wertschöpfungsnetze und die Zukunft des Einkaufens, ein außergewöhnliches Kreativ-Zentrum für Innovationsworkshops und hochmoderne Konferenzräume.

In zahlreichen variablen Tagungsräumen, 3 Experience Areas und einem Innovation Center bietet das GS1 Germany Knowledge Center viel Platz für branchenübergreifenden Diskurs, individuelle Weiterbildung und die Entwicklung kreativer Impulse.

GS1 Germany Knowledge Center  
Stolberger Straße 108a, 50933 Köln



# Überblick

## Datum

Tag 1:

20. Juni 2018

09:00–17:45 Uhr

Abendveranstaltung ab 19:30 Uhr

Tag 2:

21. Juni 2018

08:45–13:30 Uhr

## Veranstaltungsort

GS1 Germany Knowledge Center | Stolberger Straße 108 a | 50933 Köln

## Abendveranstaltungsort

Deutzer Brauhaus, Ottoplatz 7, 50679 Köln; Parkmöglichkeit Parkhaus, Zufahrt Hermann-Pünder-Straße 1–2

## Veranstalter

GS1 Germany GmbH | Maarweg 133 | 50825 Köln

T +49 221 94714-0 | F +49 221 94714-590 | E info@gs1-germany.de

LPV GmbH | Am Hammergraben 14 | 56567 Neuwied

T +49 2631 879-049 | F +49 2631 879-201 | E kontakt@lebensmittelpraxis.de

AMI Agrarmarkt Informations-GmbH

Dreizehnmorgenweg 10 | 53175 Bonn

T +49 228 33805-0 | F +49 228 33805-592 | E info@AMI-informiert.de

## Ansprechpartner

Inhalt:

GS1 Germany GmbH | David Hintzen | T +49 221 94714-447

E hintzen@gs1-germany.de

AMI | Hans-Christoph Behr | T +49 228 33805-250

E hans-christoph.behr@ami-informiert.de

LEBENSMITTEL PRAXIS | Wolfgang Seger | T +49 2631 879-118

E w.seger@lpv-verlag.de

Durchführung:

Miriam Becker | T +49 221 94714-531 | E becker@gs1-germany.de

Teilnehmer-Management:

Sabine von Bank | T +49 221 94714-566 | E vonbank@gs1-germany.de

# BranchenDialog Fleisch + Wurst

## Kundenorientierung – vom Wellness-Stall bis auf den Teller

### 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 23. Mai 2018 möglich; sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 23. Mai 2018 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 9. Mai 2018.

In der Teilnahmegebühr sind Tagungsunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke enthalten.

### Hotel

Wir haben für Sie ein Zimmerkontingent reserviert. Weitere Informationen sowie das Buchungsformular finden Sie auf der Konferenzinternetseite unter Organisation. H.U.T. GmbH, Sabrina Žerić | T +49 221 292592-10 | F +49 221 292592-90 | E sabrina.zeric@hut-gmbh.net

10



# GLEICH HIER ANMELDEN!

Direkt per QR-Code anmelden oder online unter:  
[www.branchendialog-fleisch-wurst.de](http://www.branchendialog-fleisch-wurst.de)



BranchenDialog Fleisch + Wurst | 20. und 21. Juni 2018 | Köln

GLN (falls vorhanden)

PLZ | Ort

Name | Vorname

Telefon

Position | Abteilung

Fax

Firma | Institution

E-Mail-Adresse

Straße | Nr.

E-Mail-Adresse für den Rechnungsversand

## TEILNAHMEGEBÜHR UND -BEDINGUNGEN

- 690,- Euro  
 590,- Euro (für Frühbucher bis 9. Mai 2018)

**Teilnahmebedingungen:** Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und die Rechnung. Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Eine kostenfreie Stornierung ist bis zum 23. Mai 2018 möglich; sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 23. Mai 2018 wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig.

Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich gestellt werden. Programmänderungen aus dringlichem Anlass behält sich der Veranstalter vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

**Veranstaltungsort:** GS1 Knowledge Center, Köln | Stolberger Straße 108 a | 50933 Köln

### H.U.T. Hotel- und Tagungsmanagement GmbH

Wir haben für Sie ein Zimmerkontingent reserviert. Weitere Informationen sowie das Buchungsformular finden Sie auf der Website der H.U.T.

Kontakt: Sabrina Žerić

T +49 221 292592-10 | F +49 221 292592-90 | E [sabrina.zeric@hut-gmbh.net](mailto:sabrina.zeric@hut-gmbh.net)

**Datenschutzhinweise:** GS1 Germany nutzt Ihre Daten über die Vertragserfüllung hinaus auch zur Werbung für eigene Zwecke. Sie können der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung jederzeit bei GS1 Germany GmbH, Maarweg 133, 50825 Köln, T +49 221 94714-0 | F +49 221 94714-990 | E [widerspruch@gs1-germany.de](mailto:widerspruch@gs1-germany.de) (verantwortlich i.S.d.BDSG) widersprechen.

- Ich melde mich unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich zur Konferenz an.

Datum | Unterschrift | Stempel

# BranchenDialog Fleisch + Wurst

Kundenorientierung –  
vom Wellness-Stall bis auf den Teller

20.–21. Juni 2018 | GS1 Germany Knowledge Center



AMI

natürlich informiert.

AMI Agrarmarkt Informations-  
Gesellschaft mbH

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



Germany

GS1 Germany GmbH

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

LP

Lebensmittel  
Praxis

LPV GmbH

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



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