

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Wunsch und Wirklichkeit –
den Wandel entlang der Wertschöpfungskette erkennen und nutzen

Jens Alex

WESTFLEISCH SCE mbH



**Dr. Christoph
Amberger**

Forum Moderne Landwirtschaft e.V.



Bauer Willi

rheinischer Ackerbauer
+ Agrarblogger



Florian Kunze

Höhenrainer Delikatessen GmbH



Tobias Mazur

Lidl Stiftung & Co. KG



Martin Russ

Qualivo Deutschland GmbH

31. Mai/1. Juni 2017 | GS1 Germany Knowledge Center

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Wunsch und Wirklichkeit – den Wandel entlang der Wertschöpfungskette erkennen und nutzen

Nicht nur die zunehmende Digitalisierung hat das Informations-, Kommunikations- und Einkaufsverhalten der Verbraucher in den letzten Jahren spürbar verändert. Auch ethische Argumente bekommen beim Einkauf und Verzehr von Fleisch und Fleischwaren immer mehr Gewicht. Der hybride Konsument interessiert sich zunehmend für die Herstellung, Herkunft und Nachhaltigkeit von Produkten und kauft über alle Vertriebskanäle.

Dieser Wertewandel wird alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft und Rohwarenbeschaffung über Multi-Channel-Logistik bis hin zu neuen Geschäftsmodellen und personalisierter Kommunikation - grundlegend beeinflussen und verändern.

Auch wenn die Deutschen laut Ernährungsreport 2017 weiterhin am liebsten Fleischgerichte essen, stellt der zunehmende Wunsch nach Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl große Herausforderungen für Handel, Fleischindustrie und Landwirtschaft dar. Die Warenbeschaffung auf globalen Spotmärkten sowie regional erzeugte Produkte und Rohstoffe erfordern ein Höchstmaß an Transparenz zur Absicherung der gesamten Lieferkette und ein konsequentes Risikomanagement.

Neue Marktpotenziale und Tendenzen erkennen, Wunsch und Wirklichkeit bei Konsumentenwünschen richtig einschätzen, neue Absatzkanäle professionell bedienen – all das wird die Wertschöpfung in der Lieferkette deutlich erhöhen. Dabei werden auch neue Technologien und zukunftsorientierte IT-Landschaften eine wichtige Rolle spielen.

Öffnen auch Sie sich für diese Veränderungen und nutzen Sie den BranchenDialog Fleisch + Wurst 2017! Lernen Sie von den Vorreitern der Branche anhand von Praxisanwendungen, Projekten und Beispielen, wo sich geäußerte Verbraucherwünsche in tatsächlich erzielten Premiumpreisen niederschlagen und wie sich die reale und digitale Welt miteinander verknüpfen lassen.

Der BranchenDialog Fleisch + Wurst ist eine Kooperationsveranstaltung von AMI, LEBENSMITTEL PRAXIS und GS1 Germany.

An wen richtet sich diese Veranstaltung?

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

- Lebensmitteleinzelhandel und selbständige 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 2017

»» LIVE VOR ORT

Nutzen Sie die Möglichkeit im Rahmen von Marktbesichtigungen bei EDEKA Engels, REWE Richrath, und der Markthalle Krefeld selbst aktiv zu werden.

»» NETWORKING

Erweitern Sie Ihr Netzwerk in den Kommunikationspausen sowie im Rahmen des Networking-Abends bei REWE Richrath in der Kölner Opernpassage.

»» AM PULS DER ZEIT

Diskutieren Sie aktuelle Trends und Zukunftsstrategien der Branche, u. a. von Lidl, Höhenrainer Delikatessen, Westfleisch, Qualivo und Tönnies.



Moderation:

» Nicole Ritter, Chefredakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

09:30

Begrüßungskaffee und Besuch des Marktplatzes



Begrüßung durch die Gastgeber

» Nicole Ritter, Chefredakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

10:00



» Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin Frische, GS1 Germany GmbH

10:15

Wo liegt der Schlüssel zum Erfolg zur Öffentlichkeitsarbeit der modernen Landwirtschaft?

Die Landwirtschaft erzeugt reichhaltig hervorragende Lebensmittel. Das stellt sie in ihrer Kommunikation gern nach vorn. Doch immer mehr Menschen setzen diese Leistung als gegeben voraus und interessieren sich stattdessen dafür, wie gut und nachhaltig die Branche mit Tier und Umwelt umgeht. Dr. Christoph Amberger über Wünsche und Sorgen der Städter und die moderne Kommunikation des Forum Moderne Landwirtschaft, dessen Ziel es ist, urbane Meinungsbilder mitzugestalten. Ambergers



Botschaft: Es ist höchste Zeit, dass die gesamte Branche den Dialog mit der Öffentlichkeit sucht.

» Dr. Christoph Amberger, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied, Forum Moderne Landwirtschaft e.V.

10:40

Keynote: Transparenz – ein gemeinsames Ziel?

Wie schaffen wir es gemeinsam (!), die Herausforderungen der Zukunft zu meistern? Was können wir alle (!) schon heute tun, um auf die Zukunft vorbereitet zu sein?



» Tobias Mazur, Director MD & PI Supplier Purchasing International, Lidl Stiftung & Co. KG



» Andreas Gerber, Project Manager – LKT Purchasing International, Lidl Stiftung & Co. KG

11:05

Tier- und umweltgerecht erzeugtes Premiumfleisch – Nur was für die Nische?

Qualivo setzt darauf, Qualität, Genuss und Ethik in Einklang zu bringen und hat bereits vor über zehn Jahren den Wertewandel eingeläutet. Erfahren Sie, wie Transparenz in Sachen Fütterung und Haltung den Erfolg des Programms maßgeblich begleitet haben.



» Martin Russ, Geschäftsführer, Qualivo Deutschland GmbH

11:30

Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes



12:00–15:45 Uhr, Parallele Fachforen

Fachforum 1: F2F Transparenz – from Stable to Table

12:00 **Produkttransparenz: fTRACE B2B2C in der Praxis**

In vielen Köpfen ist fTRACE auch heute noch eine Lösung zur Kommunikation von Herkunftsinformationen gegenüber Konsumenten. Die Weiterentwicklung des Services eröffnet allen Beteiligten in der Prozesskette heute jedoch auch Möglichkeiten, die internen Prozesse zu optimieren. fTRACE – eine 360°-Betrachtung.

» Praxisbericht eines Anwenders

12:35 **Digitalisierung der Schweinehaltung mit RFID-UHF-Ohrmarken**

Mit zunehmenden Anforderungen an die Transparenz in der Nutztierhaltung wachsen auch die Anforderungen an das Datenmanagement beim Landwirt. Tierbezogene Daten für nachfolgende Stufen verfügbar zu machen – das ermöglicht der Einsatz neuer RFID-Ohrmarken. Welche Vorteile lückenlose Informationen von Beginn an für alle Beteiligten bieten, zeigt das Großprojekt von Tönnies.

» Heiner Strömer, Geschäftsführer, Tönnies Livestock GmbH



Fachforum 2: Schwein gehabt – Zwischen Knappheit und Überfluss

12:00 **Bestandsrückgänge, Preisdruck, Exportrestriktionen ... Wohin führt der Weg?**

Nach Jahren des Wachstums stagniert die tierische Veredelung in Deutschland. Zugleich steht fast die gesamte Wertschöpfungskette stark unter Druck und die Branche muss mit einer schrumpfenden nationalen Nachfrage und Restriktionen im Export zurechtkommen. Wie geht es weiter mit den Märkten?

» Dr. Tim Koch, Marktanalyst Fleischwirtschaft, AMI Agrarmarktinformations-Gesellschaft mbH



12:40 **Folgeabschätzung des Verbotes der betäubungslosen Ferkelkastration**

Für die Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration, die ab 1. Januar 2019 gesetzlich verboten wird, werden aktuell in der Praxis intensiv verschiedene Vorgehensweisen und Lösungen diskutiert und getestet. Insbesondere für die deutsche Ferkelerzeugung sieht es derzeit so aus, dass deutliche Wettbewerbsverzerrungen zu befürchten sind. Denn andere europäische Länder haben noch keine verbindlichen Verbote erlassen. Damit droht ein weiterer und großer Strukturbruch in dem systemrelevanten, aber schwächsten Glied der Produktionskette: der Ferkelerzeugung. Es besteht die berechtigte Befürchtung, dass die Sauenhaltung in Nachbarländer abwandert, ohne den gewünschten Effekt des anspruchsvolleren Tierschutzes zu erzielen.

» Roger Fechler, Referatsleiter Vieh und Fleisch, Deutscher Bauernverband e.V.



13:15 **Mittagspause und Besuch des Marktplatzes**

Fachforum 3: Digitalisierung und Industrie 4.0

14:15 Frachtkostenreduzierung für die Fleischindustrie – Höhenrainer profitiert von voll integrierter IT

Spezialisierung oder Generalisierung? Diese Frage stellt für die Höhenrainer Truthahndelikatessen aus Feldkirchen bei Rosenheim keinen Gegensatz dar. Erleben Sie am Beispiel eines der modernsten Lebensmittelproduktionsbetriebe der Geflügelbranche, wie man im Umgang mit den bekannten Frischelogistikern die vollständige Kostenkontrolle erreicht. Zukunftssicherheit mit moderner IT-Strategie.

» Florian Kunze, Leiter Organisation & IT, Höhenrainer Delikatessen GmbH » Johanna Höpker, Marketing Manager, Modus Consult AG



14:50 OSC-Foodtrace mit SAP-GBT als Integrationsplattform für fTRACE

SAP GBT (Global Batch Traceability) stellt Ihre Chargen als Netzwerk dar. Auf Basis dieses Netzwerkes ermöglicht OSC-Foodtrace eine lückenlose Aufbereitung der Daten für fTRACE vom Bauern bis zum Produzenten. Lassen Sie sich durch einen Projekt- und Anwendungsbericht inspirieren.

» Jens Alex, Leitung IT/Orga, WESTFLEISCH SCE mbH » Lars Schmidt, Beratungsleiter, OSC AG



15:25 Experten-Dialog: Industrie 4.0 – Was taugen neue Technologien wie z.B. Pick-by-Vision in unserer Branche?

Mit Industrie 4.0 werden vielfach Technologien in direkte Verbindung gebracht, doch was taugen diese wirklich in der Praxis, sind z. B. Datenbrillen in unser Branche nutzbar? Lars Schmidt kann auf Erfahrungen in unserer Branche und im Umgang mit neuen Technologien zurückgreifen.

» Lars Schmidt, Beratungsleiter, OSC AG » Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin Frische, GS1 Germany GmbH



05

Fachforum 4: Weniger für Mehr? – Tierwohl, Premiumprodukte und die Zahlungsbereitschaft

14:15 Darf's etwas weniger sein? Der Verbraucher zwischen Verzicht und Premium

Bio, regional, artgerecht, vegetarisch, vegan, frei von – Die Verbraucher in Deutschland äußern sich zunehmend anspruchsvoller, was den Kauf von Nahrungsmitteln betrifft. Für die Fleischwirtschaft bedeutet dies einerseits Konsumverzicht, andererseits jedoch auch Potenziale aufgrund einer wachsenden Qualitätsorientierung.

» Thomas Els, Marktanalyst Verbraucherforschung, AMI Agrarmarktinformations-Gesellschaft mbH



15:00 Der Einkauf von Fleisch und Wurst aus Verbrauchersicht – Anforderungen an Produktion und Qualität

Fleisch und Wurst sind außerordentlich beliebte Lebensmittel. Doch der Genuss wird durch kritische Medienberichte zur Nutztierhaltung getrübt: Eine große Mehrheit der Deutschen wünscht sich eine bessere Tierhaltung, fordert mehr Transparenz und bekundet eine Zahlungsbereitschaft für Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung.

» Bernhard Burdick, Leiter Lebensmittel & Ernährung, Bereich 4 Ernährung und Umwelt, Lebensmittelqualität & Nachhaltigkeit, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.



15:45 Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

16:15

Impulsvortrag: Das Dilemma der Essensmacher

„Wer ein Hähnchen für 2,79 Euro kauft, gibt an der Kasse das Recht ab, sich über Massentierhaltung aufzuregen.“ Ein Satz, der Bauer Willi in den Medien bekannt gemacht hat. Der Bürger stellt hohe Ansprüche, die er als Verbraucher aber nicht bezahlen will. Er lehnt Massentierhaltung ab, studiert aber die Sonderangebote. Andere hingegen ziehen die Konsequenzen und verzichten ganz auf den Fleischkonsum. Wer macht Meinung, wer setzt die Trends? Und was tut die Branche? Fragen, denen Bauer Willi nachgeht.



» „Bauer Willi“ Dr. Willi Kremer-Schillings, rheinischer Ackerbauer + Agrarblogger

16:30

Diskussionsrunde – Kölner Dialog: Wertewandel und Verbraucherdruck: Weg vom Preis – hin zu mehr Qualität

Die niedrigen Fleischpreise und der zunehmende Druck der internationalen Konkurrenz sind Dauerthemen in der Branche. Auch wenn Umfragen und Studien von einer wachsenden Nachfrage nach Transparenz, hochwertigen Produkten und der Forderung nach mehr Tierschutz berichten – der Preis schlägt am Ende alles. Können Wertewandel und Verbraucherdruck hier einen Umbruch herbeiführen? Folgen Sie der Expertendiskussion oder bringen Sie Ihre Meinung und Erfahrungen selbst aktiv ein.



Moderation

» Nicole Ritter, Chefredakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS



» Bernhard Burdick, Leiter Lebensmittel & Ernährung, Bereich 4 Ernährung und Umwelt, Lebensmittelqualität & Nachhaltigkeit, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

» Dr. Bettina Hartwig, Unterabteilungsleiterin 41 – Agrarmärkte, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

» „Bauer Willi“ Dr. Willi Kremer-Schillings, rheinischer Ackerbauer + Agrarblogger

» Martin Russ, Geschäftsführer, Qualivo Deutschland GmbH

17:00

Auswirkungen des BREXIT auf die deutsche und europäische Agrar- und Ernährungswirtschaft

Am 23. Juni 2016 haben sich die Bürger des Vereinigten Königreichs in einem Referendum für den Brexit entschieden. Der Vortrag erläutert, welche möglichen weitreichenden politischen und ökonomischen Konsequenzen mit dem Brexit nicht nur für die Land- und Ernährungswirtschaft in Großbritannien, sondern auch in der EU-27 zu erwarten sind.



» Dr. Martin Banse, Institutsleiter, Thünen-Institut für Marktanalyse

17:30

Zusammenfassung durch die Moderatorin



» Nicole Ritter, Chefredakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

17:45

Ende des ersten Veranstaltungstages

19:30

Abendveranstaltung

31. Mai
2017
ab
19:30 Uhr



Freuen Sie sich auf einen kommunikativen **Networking-Abend** in lockerer Atmosphäre zu Gast bei REWE Richrath in der Kölner Opernpassage.

Opern Passagen, Schwertnergasse 1, 50667 Köln

ABENDVERANSTALTUNG

08:30



Begrüßung

» Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin
Frische, GS1 Germany GmbH

08:45

Abfahrt zu den Betriebsbesichtigungen

Betriebsbesichtigungen (die Plätze für die Besichtigungen sind begrenzt*)

Storecheck in der Markthalle Krefeld



Mit beeindruckender Größe, einem eigenen Gastronomiebereich und einem Frischesortiment, das bei Qualität, Angebotsvielfalt und Preisen keine Wünsche offenlässt, präsentiert sich die neue Markthalle Krefeld. Hierbei wurde die lang gehegte Vision von einem „real“-Wochenmarkt umgesetzt: Wie auf einem Wochenmarkt befinden sich Stände mit vielen frischen Produkten, Saisonalem und Regionalem, neben Fachhändlern wie Metzger, Bäcker, Fisch- und Käsehändler. Ein großer Teil des Fleisch- und Wurstwaren-Sortiments wird hierbei direkt vor Ort in der Markthalle produziert, vieles davon in Bio-Qualität. Neben Regionalität wird auch auf Nachhaltigkeit und Transparenz großen Wert gelegt. Eine umfangreiche Führung macht Sie mit dem Konzept der Markthalle Krefeld vertraut.

Storecheck bei REWE Richrath in Erftstadt-Liblar



REWE Richrath – ein mittelständisches Familienunternehmen aus der Region und selbstständiger Partner der REWE Gruppe – lädt Sie herzlich zur Besichtigung des REWE-Richrath-Marktes in Erftstadt-Liblar ein. Der Markt, der nicht nur eine Fleisch- und Wursttheke, sondern eine eigene „Richrath's Landmetzgerei“ betreibt, legt den Schwerpunkt auf die Region. Zum zweiten Mal in Folge schaffte es der Markt beim Fleisch Star 2017 der Lebensmittel Praxis unter die Top 3 in der Kategorie „1.500 bis 2.500 Quadratmeter“ und gilt somit zurecht als eine der drei besten Metzgereien Deutschlands. Für das Konzept „Regionaler Fachverkäufer“ und die Entwicklung der Marke „Wir aus der Region“ wurde er außerdem mit dem Regional Star 2016 ausgezeichnet.

Storecheck bei EDEKA Engels in Köln-Marsdorf



EDEKA Engels – Frische von Flönz bis Feinkost. Durch den 2011 eröffneten Markt im Industrie-Stil mit einer VK-Fläche von 2750 m² zieht sich eine riesige Wandbemalung mit Motiven der Domstadt. Sehen Sie selbst, wie der Markt Frische gekonnt in Szene setzt. Als Pilotpartner von fTRACE bietet Ihnen der Markt zudem exklusiv die Möglichkeit, die Rückverfolgbarkeitslösung erstmalig im Einsatz an der Bedientheke zu erleben sowie ihre Funktionalitäten – basierend auf einer digitalen Dokumentation aller Warenbewegungen vom Wareneingang bis in die Theke – vor Ort im Detail kennen zu lernen.

11:45

Rückfahrt von den Betriebsbesichtigungen
zu GS1 Germany

Stolberger Straße 108 a
50933 Köln

12:30

Ende der Veranstaltung

* Bitte beachten Sie, dass eine vorherige verbindliche Anmeldung zu den Betriebsbesichtigungen erforderlich ist. Die Anzahl der Plätze 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 live!-Komponente aus besonderem Grund nach Rücksprache vor.



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

Anica Ivancic
Manager Sponsoring
T +49 221 94714-538
E ivancic@gs1-germany.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 » info@avo.de

AWENKO GmbH & Co. KG



Das Konzept awenko[®].QM vereint langjährige Erfahrungen aus der IT mit den speziellen Anforderungen an die Bedürfnisse eines QM Systems für die Ernährungsbranche. Die Entwicklung des Standardtools findet zusammen mit Praktikern aus der Lebensmittelbranche am Standort in Lohne statt. Als Mitglied der iTeam ist die Firma AWENKO mit über 350 IT-Systemhäusern deutschlandweit vernetzt.

» www.awenko.de » 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 » info@bizerba.com

Checkpoint Systems GmbH



Mit den Lösungen von Checkpoint Systems können Einzelhändler eine hohe Bestandsgenauigkeit erzielen, Regallücken vermeiden und Ladendiebstahl reduzieren. Ziel ist die Verbesserung der Warenverfügbarkeit. Im Fokus stehen dabei marktführende RFID- und RF-Anwendungen von der Herstellung bis zum Konsumenten. Neben Hardware, Software und Etikettier-Lösungen umfasst Checkpoints Portfolio auch die strategische Konzeption sowie Implementierung von RFID-Anwendungen weltweit.

» www.checkpointsystems.com » ellen.roessiger@checkpoint.com

CSB-System AG Global MEAT Expert in SOFTWARE



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 » info@csb.com

food & beverage Alliance



Die food & beverage Alliance ist ein Zusammenschluss namhafter SAP-Beratungshäuser mit dem Ziel, die Nahrungs- und Genussmittelexpertise aller Partner zu bündeln. Die food & beverage Alliance deckt alle für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie relevanten Themen IT-seitig ab.

» www.fb-alliance.com » hello@fb-alliance.com

MODUS Consult AG



Ob Sie ein komplettes ERP-System einführen, Unternehmenskennzahlen überprüfen oder eine einheitliche Dokumentenverwaltung wünschen – die MODUS Consult AG ist ein zuverlässiger Partner. Wir bieten Ihnen echte Lösungen auf Basis von Microsoft Dynamics. Als stärkster ERP-Partner von Microsoft in Deutschland engagieren wir uns mit unserer Erfahrung seit rund 20 Jahren für Ihren Erfolg.

» www.modusconsult.de » contact@modusconsult.de

SLA Software Logistik Artland GmbH



Über 20 Jahre SLA: branchenspezifische IT-Lösungen für Geschäfts- und Produktionsprozesse in der Lebensmittelindustrie. Bereit für Industry 4.0? Wir begleiten Sie in die digitale Transformation und machen Sie mit innovativen Lösungen fit für die Automatisierungskette der Zukunft. Heute schon wissen, was morgen wichtig ist. Nutzen Sie Ihre Chance.

» www.sla.de » info@sla.de

Winweb Informationstechnologie GmbH



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 der 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.info » m.von-berg@winweb.info

PARTNER 2017

Medienpartner:

STANDARDS
Das Online-Magazin von GS1 Germany

**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, Filialeiter, 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.



Das GS1 Germany Knowledge Center

Seit Eröffnung im Mai 2009 hat sich das GS1 Germany Knowledge Center als Plattform für die Zusammenarbeit und den Austausch von Unternehmen aus Handel und Industrie etabliert. Seit Juli 2014 stehen auf zusätzlichen 1.500m² noch modernere Konferenzräume und ein Creative Lab für Konferenzen, Seminare oder Meetings zur Verfügung. Branchenspezifische Live-Installationen vermitteln zudem die konkreten Einsatzmöglichkeiten und den Nutzen der GS1 Standards.



Überblick

Datum

Tag 1:

31. Mai 2017

10:00–17:45 Uhr

Abendveranstaltung ab 19:30 Uhr

Tag 2:

1. Juni 2017

08:30–12:30 Uhr

Veranstaltungsort

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

Abendveranstaltungsort

Rewe Richrath Supermarkt Opernpassagen, Schwertnergasse 1, 50667 Köln;
Parkmöglichkeit im Parkhaus Opernpassage

Veranstalter

GS1 Germany GmbH | Maarweg 133 | 50825 Köln |

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

Ansprechpartner

Inhalt:

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

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

GS1 Germany GmbH | Angela Schillings-Schmitz | T +49 221 94714-440 |

E schillings-schmitz@gs1-germany.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

Wunsch und Wirklichkeit –
den Wandel entlang der Wertschöpfungskette erkennen und nutzen

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 3. Mai 2017 möglich; sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 3. Mai 2017 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 19. April 2017. 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



BranchenDialog Fleisch + Wurst | 31. Mai und 1. Juni 2017 | 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 19. April 2017)

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 3. Mai 2017 möglich; sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 3. Mai 2017 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

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 (verantwortlich i.S.d.BDSG) widersprechen.

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

Datum | Unterschrift | Stempel

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Wunsch und Wirklichkeit –
den Wandel entlang der Wertschöpfungskette erkennen und nutzen

31. Mai/1. Juni 2017 | GS1 Germany Knowledge Center



AMI

natürlich informiert.

AMI Agrarmarkt Informations-
Gesellschaft mbH

www.AMI-informiert.de



Germany

GS1 Germany GmbH

www.gs1-germany.de

LEBENSMITTEL
PRAXIS.

LPV GmbH

www.lebensmittelpraxis.de



www.branchendialog-fleisch-wurst.de