

JETZT ANMELDEN UND FRÜHBUCHER-RABATT
BIS ZUM 23. APRIL 2019 SICHERN!

www.branchendialog-fleisch-wurst.de

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Fleischwirtschaft heute – abseits von Edelteilen wie Schinken, Filets und Steaks

04.–05. Juni 2019 | GS1 Germany Knowledge Center, Köln



Hinrich Carstensen

Gründer und
Geschäftsführer,
EinStückLand, 1SL GmbH,
u. a. bekannt aus
„Die Höhle der Löwen“



Dr. Alexander Hinrichs

Geschäftsführer,
Gesellschaft zur
Förderung des
Tierwohls in der
Nutztierhaltung mbH



Bruno Jöbkes

Mitglied der Geschäfts-
leitung, Naturverbund
Niederrhein,
Großschlachtere
Thönes e. K.



Wolfgang Müller

Metzger, Sternekoch
und Buchautor,
Meat Chef Berlin



Oliver Teschl

Domain Owner
Traceability,
METRO-NOM GmbH



Mark Zwingmann

Referent für Rück-
verfolgbarkeit Geschäfts-
bereich Frische, EDEKA
Zentralhandelsgesellschaft
mbH



BranchenDialog Fleisch + Wurst 2019

Fleischwirtschaft heute – abseits von Edelteilen wie Schinken, Filets und Steaks

Ethische Gesichtspunkte bekommen beim Einkauf und Verzehr von Fleisch- und Wurstwaren immer mehr Gewicht. Der zunehmende Wunsch des Verbrauchers nach Tierwohl, Nachhaltigkeit, Regionalität und Transparenz bei gleichzeitig sinkender Fleischnachfrage und mangelnder Zahlungsbereitschaft stellt für Handel, Fleischindustrie und Landwirtschaft eine große Herausforderung dar.

Mehr denn je sind die Akteure der fleischwirtschaftlichen Kette gefordert, ihre Geschäftsmodelle zu überdenken und sich im Markt klar zu positionieren. Neue Markttrends und -potenziale zu erkennen, die konventionellen Pfade der Fleischherstellung zu verlassen und der Einsatz effizienter, zukunftssicherer IT-Landschaften spielen hierbei eine wichtige Rolle.

Heute schon werden die Weichen für morgen gestellt, wenn es um die Erweiterung der Transparenz in der Lieferkette bis weit vor die Schlachtung geht. Und auf der anderen Seite werden die Diskussionen über die ganzheitliche Verwendung des Tiers immer lauter.

Orientierung über Wege und Strategien im Dschungel der Möglichkeiten gibt hierbei der BranchenDialog Fleisch + Wurst!

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 2019

Lassen Sie sich inspirieren von Experten der Branche und seien Sie gespannt, welche innovativen Strategien, Ideen und Projekte die Unternehmen verfolgen und umsetzen.

Machen Sie sich bereit für die Herausforderungen von heute und morgen! Der BranchenDialog Fleisch + Wurst 2019 gibt Ihnen die entscheidenden Hilfen und Impulse.

Digitalisierung

Neue Chancen durch mehr Prozesseffizienz

Ganztierverswertung „from nose to tail“

Ethische Verantwortung und ökonomische Notwendigkeit

Tierwohl

Herausforderungen und aktuelle Entwicklungen

Verbrauchervertrauen

Erwartungen und Trends



Moderation:

» **Reiner Mihr**, Chefredakteur, Lebensmittel Praxis

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

08:30

Begrüßungskaffee und Besuch des Marktplatzes

09:00

Begrüßung durch die Gastgeber



» **Reiner Mihr**, Chefredakteur, Lebensmittel Praxis

» **David Hintzen**, Senior Branchenmanager Food, GS1 Germany GmbH

» **Christian Alter**, Geschäftsführer, AMI Agrarmarkt Informations-GmbH

09:15

Respekt vor dem Tier heißt uns selbst respektieren

Einen respektvollen Umgang mit dem Tier wünschen sich die Verbraucher – gleichzeitig soll Fleisch immer und ständig zu günstigen Preisen erhältlich sein. Das passt nicht zusammen! Um tiergerechte Aufzucht, Haltungsformen, Fütterung und Schlachtung bzw. Verarbeitung realisieren zu können, müssen höhere Preise aufgerufen werden – und das kann auch schon mal Verzicht heißen. Darüber hinaus stellt sich die Frage, ob die derzeit übliche ständige



Verfügbarkeit jeglicher Edelteile im Einzelhandel angesichts größer werdender Foodwaste-Berge vernünftig ist.

» **Wolfgang Müller**, Metzger, Sternekoch und Buchautor, Meat Chef Berlin

09:40

From nose to tail – oder über die Kunst, alles vom Tier zu nutzen

Für die einen mag es ein kulinarischer Chic oder Trend sein, alles vom Tier von der Nase bis zum Schwanz zu verwerten. Im Kern aber dreht sich die Diskussion um die ethische Verantwortung der Nutztierhaltung auf der einen Seite und der ökonomischen Notwendigkeit auf der anderen Seite. Die Frage, welche Verwertung ist nötig und was ist möglich, stellt sich schon so lange, wie Nutztierhaltung betrieben



wird. Wie verändern sich die Rahmenbedingungen durch wechselnde Wertigkeiten, durch technische Möglichkeiten und durch geänderte Warenströme?

» **Bruno Jöbkes**, Mitglied der Geschäftsleitung, Naturverbund Niederrhein, Großschlachtere Thönes e.K.

10:05

EinStückLand – gemeinsam gegen Massen- und Überproduktion

EinStückLand. Das sind Lina und Hinrich. Die beiden Nordlichter stehen für artgerechte Tierhaltung, einen respektvollen Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch und sind eines der ersten deutschen Start-ups, die Landwirte und Züchter mit dem Endkunden online verbinden.

Das Konzept der beiden ist denkbar einfach: Ein Tier wird erst geschlachtet, wenn es über EinStückLand.de komplett vermarktet ist.



Damit setzen sie ein klares Zeichen gegen Massentierhaltung und die andauernde Überproduktion.

» **Hinrich Carstensen**, Gründer und Geschäftsführer, EinStückLand, 1SL GmbH – u. a. bekannt aus „Die Höhle der Löwen“

10:30

Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

11:00

Initiative Tierwohl – Wirksamkeit in der Breite

Die Initiative Tierwohl (ITW) hat eine klare Mission: Wirksamkeit in der Breite. Mit rund 6.700 teilnehmenden schweine-, puten- und hähnchenhaltenden Betrieben ist sie Deutschlands größtes Förderprogramm für Tierwohl in der Nutztierhaltung, von dem jährlich fast 600 Millionen Tiere profitieren. Inzwischen ist sie weit mehr als das. Die ITW ist ein Kontrollprogramm, gibt ein Produkt-



siegel heraus, betreibt Innovationsförderung und organisiert die einheitliche Haltungskennzeichnung des Lebensmitteleinzelhandels.

» **Dr. Alexander Hinrichs**, Geschäftsführer, Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH

11:30

Der Müller Tiergesundheitsbonus als Indikator für Tierwohl

Die Schweinefleischerzeugung steht vor wichtigen Herausforderungen zur Verbesserung des Tierwohls. Tierhaltende Betriebe sind zur Erfassung von Tierwohlintikatoren im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle verpflichtet. Die Müller Gruppe betont im Rahmen ihres Qualitätsprogramms „Süddeutsches Schweinefleisch“ (SDS) mit dem Müller Tiergesundheitsbonus die Bedeutung von Tierwohl und bietet über die Auswertung amtlicher Befunddaten eine Managementhilfe zur Verbesserung von Tiergesundheit und Tierwohl.



» **Andreas Schweiger**, Geschäftsleitung Vertrieb, Müller Fleisch GmbH

» **Sabine Messner**, Tierschutzbeauftragte, Süddeutsches Schweinefleischzentrum Ulm Donautal GmbH

12:00

Das Brand Meat Excellence Programm – unsere Antwort auf den Haltungskompass

Über einige Jahre bereits hat Brand Qualitätsfleisch aus Lohne eine Vielzahl an Projekten mitentwickelt und betreut, in denen konventionelle Pfade der Fleischherstellung verlassen wurden. Durch eine gestiegene Nachfrage sind die Anzahl der Spezialprogramme und der Umsatz damit insgesamt deutlich gestiegen. Die umfangreiche Erfahrung in diesem Bereich hat Brand Qualitätsfleisch nun in einem neuen Dienstleistungs- und Serviceprogramm gebündelt: Brand Meat Excellence. Andere Rassen, anderer Geschmack, maximale Transparenz und Offenheit, Regionalität und nachvollziehbare Warenströme vom Futter bis zur Wurst: Mit dem Brand-Meat-Excellence Konzept werden auch die anspruchsvollsten Kundenwünsche bedient.



» **Harm Böckmann**, Verkauf und Kommunikation, Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co KG

12:30

Mittagspause und Besuch des Marktplatzes

FACHFORUM 1

Digitalisierung – neue Chancen durch mehr Prozesseffizienz und -transparenz

13:45 Proaktive Auditierung

Um Qualitätssiegel für Bio-Produkte, antibiotikafreies Fleisch oder Fair Trade stets aktuell zu halten, sind transparente Informationen unerlässlich. Zur Sicherstellung der Authentizität der Qualitätskennzeichen sollten diese optimalerweise nicht nur jährlich, sondern anhand von proaktiven, auf Echtzeitdaten basierenden Audits kontinuierlich überprüft werden können. Etablierte Systeme sehen jedoch selten die Implementierung zertifizierungs- bzw. auditrelevanter Echtzeitdaten vor. Im vorgestellten Piloten der Universität Wageningen sowie einer führenden Schweinefleisch-Erzeugergemeinschaft, GS1 Germany und dem ECCC werden genau diese Daten – also proaktive Audit-Echtzeitdaten – automatisiert festgehalten. Ziel ist es hierbei, die Rückmeldezeit deutlich zu reduzieren, die Qualität der Audits zu erhöhen und die Prüfzeit und damit Prüfkosten zu senken.

» Dr. ir. Ayalew Kassahun, Lecturer/Research, Wageningen University & Research



14:20 Kann ein Haltbarkeitsdatum dynamisch sein?

Das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderte Projekt FreshIndex hat sich u. a. die komplette Überwachung der Lager- und Transporttemperatur, transparente Produkthygiene und die Berücksichtigung der qualitätsrelevanten Daten entlang der Lebensmittel-Lieferkette zum Ziel gesetzt. Herausgekommen ist dabei ein Echtzeit-Produktfrische-Indikator, der als Cloud-Service das genaue Tracking von sensiblen Lebensmitteln wie Fleisch vom Erzeuger bis in die Regale ermöglicht. Die lückenlose Echtzeit-Überwachung der Kühlkette sichert die Qualität der Ware und trägt gleichzeitig zur Reduktion von Lebensmittelabfällen bei. METRO setzt mit der Teilnahme am Projekt ein klares Zeichen für die Stärkung von transparenter Produktqualität und gegen Lebensmittelverschwendung.

» Oliver Teschl, Domain Owner Traceability, METRO-NOM GmbH



14:55 Chargengenaue Rückverfolgbarkeit bei EDEKA

Chargengenaue Rückverfolgbarkeit entlang von Wertschöpfungsketten und deren direkter Austausch wird immer wichtiger. Die Anforderungen, solche Informationen zeitnah bereitzustellen, steigen. Insbesondere an den Bedientheken fragen anspruchsvolle Endverbraucher vermehrt nach Informationen zur Herkunft und Tierhaltung. Hier muss auch in Zukunft die Sprachfähigkeit sichergestellt werden. Hinzu kommt, dass durch die Digitalisierung der Informationen die Arbeitsschritte des Thekenpersonals zur Erfüllung legislativer Anforderungen vereinfacht bzw. beschleunigt werden. EDEKA hat schon vor Jahren damit begonnen, diese Prozesse zu entwickeln und umzusetzen.

» Mark Zwingmann, Referent für Rückverfolgbarkeit Geschäftsbereich Frische, EDEKA Zentralhandels-gesellschaft mbH



04

FACHFORUM 2

Verbraucherwünsche – Kluft zwischen Forderung und Wirklichkeit

13:45 Fleischerzeugnis im Spannungsfeld Verbraucherwahrnehmung und -verhalten

Der Fleischkonsum in Deutschland ist erneut gesunken. Doch jetzt kommt die einheitliche Kennzeichnung der Haltungsform. Sie verspricht mehr Transparenz für die Verbraucher. Wird sich deren Kaufverhalten dadurch ändern? Oder gibt es andere Faktoren, die darauf (zumindest noch) stärkeren Einfluss nehmen?

» Thomas Els, Marktanalyst Verbraucherforschung, AMI Agrarmarkt Informations-GmbH



14:20 Zahlungsbereitschaft für Tierwohl und moralische Haltungen

Dass für viele Bürger Tierwohl eine Frage der Moral ist, ist nicht neu. Es gibt jedoch nicht „die“ Moral in der Gesellschaft, sondern eine Vielzahl moralischer Haltungen. Aber nicht jede Haltung spiegelt sich in einer freiwilligen Zahlungsbereitschaft für mehr Tierwohl wider. Wenn Politik gestalten will, sollte sie dies berücksichtigen. Moral hat einen Einfluss auf die Eignung von Regulierungsinstrumenten.

» Dr. Frauke Pirscher, Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Professur für Agrar-, Umwelt- und Ernährungspolitik, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg



14:55 Tierwohlprogramme in Österreich

Während es bis Ende der 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts das Einheitsschwein in Österreich gab, wurden schon vor dem EU-Beitritt Markenfleischprogramme entwickelt. Weil die Anforderungen an das staatliche AMA-Gütesiegel hinsichtlich Tier- und Umweltschutz seitens Politik, Öffentlichkeit und NGOs zunehmend steigen, sah man sich im AMA-Marketing gefordert, das seit 20 Jahren erfolgreiche Gütesiegel-Regelwerk mit einer Differenzierungsstrategie weiterzuentwickeln. Es entstand die Modulbauweise des AMA-Gütesiegels, bei der auf freiwilliger Basis Zusatzzertifizierungen wie z. B. für regionale Herkunft, besondere Fütterung oder mehr Tierwohl eine Extraauslobung erhalten können. Die Erfahrung bisher zeigt, dass der Absatz hinter den Erwartungen liegt. Eine Garantie, dass auf Dauer die erforderlichen Mehrerlöse am Markt erzielt werden können, besteht ebenfalls nicht.

» Dr. Johann Schleder, Geschäftsführer VLV und Österreichische Schweinebörse, Verband Landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten



15:30

Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

16:00

Strukturentwicklungen in der Wertschöpfungskette Fleisch

Die Fleischbranche steht vor ernstzunehmenden Herausforderungen. Nicht nur die Verschärfungen rechtlicher Vorgaben führen zu Anpassungsprozessen. Die Nachfrage nach Fleisch verändert sich. Und dafür gibt es verschiedene Gründe, die viel mit der Bevölkerungsentwicklung Deutschlands zu tun haben. Daneben ist die deutsche Fleischwirtschaft ein bedeutender Player im internationalen Handel. Und auch hier herrscht intensiver Wettbewerb, so dass kluge Absatzstrategien gefragt sind.



» Dr. Josef Efken, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Thünen-Institut für Marktanalyse

16:30

Diskussionsrunde:

Mehr Tiere oder mehr vom Tier?

Verbrauchersensibilisierung, Digitalisierung, Vermarktungskonzepte – was bringt die Branche wirklich weiter?

Vermutet wurde es schon lange, nun belegen es Studien: Die Diskrepanz zwischen Verbraucherwünschen und dem tatsächlichen Kaufverhalten der breiten Masse wächst stetig. Welche Maßnahmen können ergriffen werden, um diesem Trend entgegenzuwirken? Mehr Transparenz durch Digitalisierung der Prozesse (Stichwort IoT)? Moderne, unkonventionelle Vermarktungskonzepte? Neue Wege zur Kundenbindung? 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:

» Reiner Mihr, Chefredakteur, Lebensmittel Praxis

» Jens Hertling, Redakteur, Lebensmittel Praxis



» Hinrich Carstensen, Gründer und Geschäftsführer, EinStückLand, 1SL GmbH

» Dr. Josef Efken, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Thünen-Institut für Marktanalyse

» Bruno Jöbkes, Mitglied der Geschäftsleitung, Naturverbund Niederrhein, Großschlachtere Thönes e.K.

» Wolfgang Müller, Metzger, Sternekoch und Buchautor, Meat Chef Berlin

» Andreas Schweiger, Geschäftsleitung Vertrieb, Müller Fleisch GmbH

» Oliver Teschl, Domain Owner Traceability, METRO-NOM GmbH

17:15

Ende des ersten Veranstaltungstages

19:00

Abendveranstaltung im maybach

Abendveranstaltung
am 04. Juni 2019, 19:00 Uhr

Freuen Sie sich
auf einen kommunikativen
BBQ-Networking-Abend
in lockerer Atmosphäre
im maybach!

Maybachstraße 111, 50670 Köln



08:45



Begrüßung

» David Hintzen, Senior Branchenmanager Food,
GS1 Germany GmbH

09:00

Abfahrt zum Storecheck

Storecheck bei EDEKA Kempken in Krefeld



EDEKA Kempken – ein mittelständisches Familienunternehmen und selbstständiger Partner der EDEKA – lädt Sie herzlich zur Besichtigung des EDEKA-Kempken-Marktes am Standort Gahlingspfad ein. Das nach erfolgreichem Umbau neu eröffnete E-Center – eine von zwischenzeitlich sechs EDEKA-Kempken-Filialen – glänzt mit 2.800 qm geballter Food-Kompetenz. Keine Warengruppe steht hierbei jedoch so sehr im Fokus wie Fleisch. Inhaber Heiner Kempken, Metzgermeister und selbst passionierter Fleischesser, lässt aus tiefster Überzeugung nur beste Qualität in die Regale. Der sehr hohe Qualitätsanspruch zeigt sich im angebotenen Sortiment mit Schwerpunkt auf regionaler Herkunft sowie art-

gerechter Tierhaltung. An den Frischetheken besteht zudem die Möglichkeit, Gourmetfleisch-Spezialitäten aus den USA, Irland, Kanada, Frankreich oder Japan zu bestellen. Neben der großen Produktvielfalt, Qualität und Frische, auch in allen anderen Warengruppen, sowie ausgezeichnetem Service und hervorragender Beratung verhalten nicht zuletzt zahlreiche innovative Ideen wie das EDEKA Kempken Grill-Taxi, der 24/7-Grillautomat und das EDEKA-Foodstarter-Konzept zur Auszeichnung „Supermarkt des Jahres“ der Lebensmittel Praxis. Eine umfangreiche Führung macht Sie mit dem Konzept von EDEKA Kempken vertraut.



06

12:00

Rückfahrt zum GS1 Germany Knowledge Center

13:30

Ende der Veranstaltung

Überblick

Datum

Tag 1:
04. Juni 2019 | 09:00–17:15 Uhr,
Abendveranstaltung ab 19:00 Uhr

Tag 2:
05. Juni 2019 | 08:45–13:30 Uhr

Veranstaltungsort

GS1 Germany Knowledge Center
Stolberger Straße 108 a | 50933 Köln

Abendveranstaltungsort

Restaurant maybach
Maybachstraße 111 | 50670 Köln

Parkmöglichkeit: ampido Parkplatz,
Maybachstraße 112, 50670 Köln

Veranstalter

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

Ansprechpartner

Inhalt:
GS1 Germany GmbH
David Hintzen
T +49 221 94714-447
E david.hintzen@gs1.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 wolfgang.seger@lp-verlag.de

Durchführung:

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

Teilnehmer-Management :

Sabine von Bank
T +49 221 94714-510
E sabine.vonbank@gs1.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 06. Mai 2019 möglich, sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 06. Mai 2019 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 23. April 2019.

Die Teilnahmegebühr beinhaltet den Zugang zum Kongress, zur Ausstellung und zur Abendveranstaltung am 04. Juni 2019 sowie Tagungsunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke. Die angegebenen Preise gelten pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.

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

Anmeldung unter: www.branchendialog-fleisch-wurst.de

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. 108a, 50933 Köln, E-Mail: widerspruch@gs1-germany.de, AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Dreizehnmorgenweg 10, 53175 Bonn, E-Mail: dsb@AMI-informiert.de sowie LPV GmbH, Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied, E-Mail 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
Senior Manager Sponsoring
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 » 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 stetige Weiterentwicklung des Standardtools findet zusammen mit Praktikern aus der Lebensmittelbranche statt. Die webbasierte Softwarelösung awenko®.QM ist individuell frei konfigurierbar und unterstützt die Qualitätsverantwortlichen bei ihren vielfältigen Aufgaben auch durch die mobile offlinefähige App. awenko®.QM ermöglicht team- und standortübergreifendes Arbeiten.

» www.awenko.de » info@awenko.de

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

FIS Informationssysteme und Consulting GmbH



FIS-iLog schafft mit Cloud-Lösungen eine neutrale Basis für die effiziente und sichere Bearbeitung von Logistikprozessen verschiedener Unternehmen auf einer gemeinsamen Plattform. Als Mitglied der FIS-Firmengruppe und SAP-OEM-Partner steckt in den Lösungen von FIS-iLog das Beste aus zwei Welten: umfangreiche Branchenexpertise und Erfahrung von FIS sowie bewährte Funktionalität der SAP-Technologie.

» www.fis-gmbh.de » kontakt@fis-gmbh.de

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 » 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 » reinert@reinert.de

SLA Software Logistik Artland GmbH



#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 Potenzialen 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 » info@sla.de

Winweb Informationstechnologie GmbH



Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Fleischwirtschaft. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeit auf individuelle Branchenforderungen stehen im Mittelpunkt. In der Fleischwirtschaft vertrauen über 170 Unternehmen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz.

» www.winweb.de » info@winweb.de

PARTNER 2019

Medienpartner:



BranchenDialog Fleisch + Wurst

Fleischwirtschaft heute –

abseits von Edelteilen wie Schinken, Filets und Steaks

04.–05. Juni 2019 | GS1 Germany Knowledge Center, Köln



GLEICH HIER ANMELDEN!

Direkt per QR-Code oder unter
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



AMI

natürlich informiert.

AMI Agrarmarkt Informations-
Gesellschaft mbH

www.AMI-informiert.de



Germany

GS1 Germany GmbH

www.gs1-germany.de

LP

Lebensmittel
Praxis

LPV GmbH

www.lebensmittelpraxis.de



www.branchendialog-fleisch-wurst.de