

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Zukunft gestalten

Sara Mruck

Nestlé Deutschland AG



Dirk Kirchner

Vion Convenience GmbH



Kai Porankiwitz

Genossenschaft
Migros Ostschweiz



Joachim Hartung

Ministerium für Klimaschutz,
Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und
Verbraucherschutz des Landes NRW



Frank Hörnschemeyer

Bedford GmbH + Co. KG Wurst- &
Schinkenmanufaktur



Matthias Kohlmüller

Agrarmarkt Informations-GmbH

1./2. Juni 2016 | GS1 Germany Knowledge Center

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Zukunft gestalten

Nach den erfolgreichen Branchentagen Fleisch + Wurst der letzten Jahre findet die Konferenz 2016 mit erweitertem Themenspektrum und unter neuem Titel statt. Verstärkt wird die Kooperationsveranstaltung von LEBENSMITTEL PRAXIS und GS1 Germany ab diesem Jahr durch die AMI (Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH) als neuen Partner.

Die digitale Transformation macht auch vor der Fleischbranche keinen Halt. Prozesse, Märkte, Verbraucherverhalten, alles wird morgen anders sein als heute. Komplett digital vernetzt, schneller, straffer, effizienter. Die Veränderung beginnt bei der Rohwarenbeschaffung, erstreckt sich über den Produktionsprozess, in dem Maschinen miteinander kommunizieren, und mündet in eine Multichannel-Logistik sowie E-Commerce-Vertriebswege.

Damit werden Herausforderungen für die Fleischbranche in den kommenden Jahren noch vielschichtiger werden. Sei es, dass neue Marktpotenziale und Tendenzen zu erkennen, Wunsch und Wirklichkeit bei Konsumentenwünschen richtig einzuschätzen, neue Absatzkanäle unter wachsenden regulatorischen Anforderungen zu bedienen oder Investitionsentscheidungen für neue Technologien und IT-Infrastrukturen zu treffen sind.

Öffnen Sie sich für diese Veränderungen und nutzen Sie den BranchenDialog Fleisch + Wurst 2016. Lernen Sie von den Vorreitern der digitalen Transformation Ihrer Branche Praxisanwendungen, Projekte und Beispiele kennen und profitieren Sie von deren Erfahrungen.

An wen richtet sich die Veranstaltung?

Der BranchenDialog Fleisch + Wurst richtet sich an Entscheider und mittleres Management der Wertschöpfungskette Fleisch aus den Bereichen Einkauf, Vertrieb, KAM, Logistik, IT, SCM und QM:

- Groß- und Einzelhandel
- Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren
- Schlacht- und Zerlegebetriebe
- Logistikunternehmen
- Vorlieferanten der Fleischbranche
- Solution-Provider

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

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 Analyse-Tools, 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 Prozessstandards 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 in der Entwicklungsarbeit. GS1 Germany gehört zum internationalen GS1 Netzwerk und ist nach den USA die zweitgrößte von mehr als 110 GS1 Länderorganisationen. Paritätische Gesellschaften sind das EHI Retail Institute und der Markenverband.

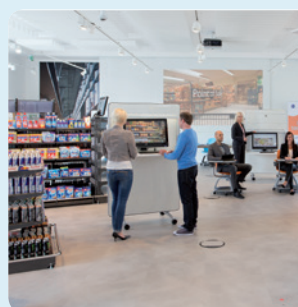


Die LEBENSMITTEL PRAXIS ist das moderne Fachmedium für Handelsunternehmer und bietet die höchste verkaufte Auflage im Segment. Ihre Kernzielgruppe sind die unternehmerisch handelnden Selbstständigen, Markt-Manager, Filialleiter, Substituten und Abteilungsleiter im Lebensmittelhandel. Das handelsbezogene 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.



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 1.500 m² 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.



10:00



Begrüßung durch die Gastgeber

» **Angela Schillings-Schmitz**, Senior Branchenmanagerin
Fleisch, GS1 Germany GmbH



Moderation:

» **Christina Steinhausen**, Redakteurin,
LEBENSMITTEL PRAXIS

10:15

Wie is(s)t Deutschland 2030?

Wenn Algen, In-vitro-Fleisch und Insekten-Burger mit Drohnen nach Hause geliefert werden, dann könnte es sich um eine Online-Bestellung aus dem Jahr 2030 handeln. Die Nestlé-Studie beleuchtet, warum das so ist und wie sich gesellschaftlicher



Wandel in Bereichen wie Werteorientierung, Kommunikation und Medizin auf unsere Kochgewohnheiten und den Speiseplan auswirkt.

» **Sara Mruck**, Public Affairs Manager,
Nestlé Deutschland AG

10:45

Verzicht auf die chirurgische Ferkelkastration: Veränderungen bei Teilstückgewichten erfordert Umdenken über die gesamte Produktions- und Vermarktungslette bis zum LEH

Der Verzicht der chirurgischen Ferkelkastration stellt die gesamte Branche vor neue Herausforderungen. Vertikale und horizontale Integration mit gezieltem übergreifendem Management von der Landwirtschaft bis zur Ladenkasse bilden die Voraussetzung für zukünftiges Handeln. Die Korrelationen zwischen Rassen, Fütterung und Haltung müssen in die Preis- und Sortimentspolitik des Einzelhandels integriert werden. Die Bewertung „produktionsstufenübergreifender“ Handelswerte – insbesondere im Teilstückbereich – wird zwischen Marktpartnern zunehmend an Bedeutung gewinnen.



Anreizsysteme können nur gelingen, wenn flankierende Bewertungssysteme für Teilstücke und deren Handelswerte eingebunden werden.

» **Dr. Angela Weydringer**, Doktorandin, Martin-Luther
Universität Halle-Wittenberg

11:15

Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

11:45–13:00 Uhr

Forum 1: Prozesse wertschöpfender gestalten

11:45

Behältermanagement – integrativer Bestandteil effizienter Prozesse? Schlankes Handling in Produktion sowie interner und externer Logistik schafft Unternehmenserfolg

Erfahren Sie, wie Unternehmen Transparenz in Bestände und Kosten ihrer Ladungsträger bringen. Was bedeutet es, Kosten für Anschaffung und Gebrauch betrieblichen Prozessen folgen zu lassen? Welche Tücken gilt es für ein erfolgreiches Ladungsträgermanagement in der täglichen Praxis zu meistern?

» **Beat J. T. Sanne**, Selbstständiger Consultant in der Logistik und Lehrbeauftragter an der HWR Berlin, Expert 4 Logistics



12:10

Konsequentes Cross-Docking-Konzept optimiert Ultrafrische-Logistik Neues Konzept für mehr Kundenorientierung und Teamplay in der Ultrafrische-Logistik

Mit einem konsequent umgesetzten Cross-Docking-Konzept haben die Partner Vion, Netto und Edeka N-S-TH einen Meilenstein in der komplexen Ultrafrische-Logistik gesetzt. Gemeinsam mit weiteren Industriepartnern und Speditionen haben sie die Lieferkette für hochsensible 2-Grad-Produkte flächendeckend optimiert. Erfahren Sie mehr über die enormen Bündelungseffekte und den ganzheitlichen Kooperationsansatz in Sachen Lkw-Auslastung, Rampenkontakte, Lieferperformance und CO₂-Ausstoß.

» **Dirk Kirchner**, Leiter Produktion, Vion Convenience GmbH
Gewinner des ECR-Awards 2015 „Unternehmenskooperation Supply Side“



12:40

Industrie 4.0 – digitale Transformation der Fleischbranche

Das Zusammenwachsen von virtueller und realer Welt ist in allen produzierenden Industrien zu beobachten und macht auch vor der Fleischbranche nicht Halt. Somit erfordert das sich ändernde Ernährungs- und Konsumverhalten passende Lösungen aus Wissenschaft und Technik. Dies umfasst das Erfassen, die Analyse und die Auswertung von Daten und im gleichen Zuge ihre intelligente Verknüpfung. Dieser Vortrag stellt Ideen und Beispiele zum Thema vor.

» **Dieter Conzelmann**, Director Industry Solutions Market, Bizerba GmbH & Co. KG



11:45–13:00 Uhr

Forum 2: Kein Fleisch oder anderes Fleisch?

11:45 Nachhaltige Nutztierhaltung in NRW

Die Tierhaltung ist für die nordrhein-westfälische Landwirtschaft von großer Bedeutung, da fast die Hälfte des Produktionswertes der Landwirtschaft insgesamt aus der Tierproduktion erwirtschaftet wird. Zusammen mit den ihr vor- und nachgelagerten Bereichen ist sie auch regionalwirtschaftlich von erheblicher Relevanz.



Durch anhaltende und umfassende Änderungen in der Art der Tierhaltung und gleichzeitig deutliche räumliche und betriebliche Konzentration sind die Probleme mit dem Umwelt-, Natur-, Tier- und Verbraucherschutz immer offener zu Tage getreten. Tierhaltende Betriebe befinden sich in einem Spannungsfeld zwischen wirtschaftlichen Erfordernissen und gesellschaftlichen Ansprüchen. Auf der einen Seite sind sie durch den zunehmenden Wettbewerbs- und Preisdruck gezwungen, Haltungsverfahren und Betriebsorganisation laufend zu verändern. Auf der anderen Seite stehen die heutigen Verfahren der Nutztierhaltung immer stärker in der Kritik, dass sie die Tiere überfordern, nicht dem Tierschutz entsprechen und zu Umweltbelastungen führen. Um dauerhafte und umfassende Lösungen zu finden und zu implementieren, wird der Ansatz einer „nachhaltigen Nutztierhaltung“ mit Gleichgewichtung von ökologischen, sozialen und ökonomischen Komponenten sowie des Tierschutzes verfolgt. In einer Gesamtstrategie mit den Handlungsfeldern Umwelt- und Tierschutz, Tiergesundheit, Baurecht sowie Kommunikation und in Zusammenarbeit der Akteure wurden und werden weiterhin verschiedene Maßnahmen zur Entschärfung der Konflikte erarbeitet und eingeleitet.

» Dipl. Ökol. Agr. Ing. **Joachim Hartung**, Referent Tierhaltung, Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, Referat Tierhaltung, Agrartechnik, Landgestüt

12:20 Fleischkonsum – zwischen Genuss und Verzicht

Die Nachfrage der privaten Haushalte in Deutschland nach Fleisch und Fleischwaren hat in den vergangenen Jahren stetig abgenommen. Setzt sich diese Entwicklung fort und gewinnt sie möglicherweise noch an Dynamik? Oder ist der Veggie-Boom in der öffentlichen Wahrnehmung überzeichnet und es gibt sie doch noch, die Lichtblicke für die Fleischbranche? Kann diese von einer stärkeren Qualitäts- und Genussorientierung der privaten Verbraucher profitieren?



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

13:00 Mittagspause und Besuch des Marktplatzes

14:00–15:30 Uhr

Forum 1: Prozesse transparenter gestalten

14:00 Lückenlose Verfolgung in Echtzeit von der Fleischproduktion bis in den Supermarkt

Die Optimierung ihrer Supply-Chain-Visibility ermöglicht der Migros Ostschweiz die lückenlose Verfolgung der Transportboxen von der Fleischproduktion bis in den Supermarkt. Welches sind die Vorteile von RFID-Technologie, dem Elektronischen Produkt-Code (EPC) und einem zentralen EPCIS-System? Bei der erfolgreichen Realisierung eines Projektes dieser Komplexität gibt es vieles zu beachten!



» **Kai Porankiwitz**, Leiter Warenfluss, Genossenschaft Migros Ostschweiz

14:45 Von A wie Allergene bis Z wie Zutaten – optimiertes Produktdaten-Management ermöglicht Realtime-Datenkommunikation

Moderne Produktdatenbanken müssen heute nahtlos integriert sein und Höchstleistungen erbringen, um gesetzliche Vorgaben, Kundenwünsche und sämtliche Vertriebskanäle schnell und effizient bedienen zu können. Dabei müssen nicht nur Nährwertangaben erfasst und Allergene ausgewiesen werden. Auch individuelle Marketingtexte sowie professionelle Produktbilder für unterschiedliche Online-Angebote oder den stationären Einzelhandel gilt es zeitnah und vollständig in der aktuellen Fassung bereitzustellen.



» **Jörg Brezl**, Geschäftsführer, SLA Software Logistik Artland GmbH » **Frank Hörnschemeyer**, Leiter DV/Organisation, Bedford GmbH + Co. KG Wurst- & Schinkenmanufaktur

14:00–15:30 Uhr

Forum 2: Was gibt der Markt her?

14:00 Hohe gesellschaftliche Anforderungen versus niedrige Fleischpreise

Der Zielkonflikt zwischen den gesellschaftlichen Erwartungen und den ökonomischen Erfordernissen war in der tierischen Veredlung, speziell unter den Schweine- und Sauenhaltern, noch nie so stark ausgeprägt wie derzeit. In der Fleischbranche gibt es einen harten Wettbewerbsdruck. Können politische Gesamtkonzepte bei der Lösung der Konflikte helfen? Allein auf den Verbraucher zu setzen ist fraglich, denn „vom Lippenbekenntnis bis zum Griff ins Portemonnaie ist es ein weiter Weg“. Welche Aussichten und Prognosen gibt es?

» Matthias Kohlmüller, Bereichsleiter Fleischwirtschaft, Agrarmarkt Informations-GmbH



14:45 Tönnies und der Markt für Bio-Schweinefleisch: Stand und Aussichten

Moderne Schweinehalter haben weiter gute Perspektiven.
Unwägbarkeiten durch volatile Märkte bleiben.

Langfristig ist weltweit mit einer steigenden Nachfrage nach Fleisch zu rechnen. Die Binnennachfrage in Europa und Deutschland bleibt ein großer Schwachpunkt. Bei gesättigten Märkten im Inland ist es für die Firma Tönnies das Ziel, die segmentierten Angebote auszubauen. Exportmärkte müssen gepflegt werden, dürfen aber nicht überbewertet werden. Betriebe mit optimalen Leistungen haben weiterhin gute Chancen, mit Schweinen Geld zu verdienen. Herausforderungen müssen selbstbewusst angenommen werden: Bio-Fleisch! Regionalität! Qualität! Tierwohl! Der ökonomische Druck nimmt zu, vor allem für kleine Strukturen. Die Politik zieht sich hingegen immer stärker zurück. Tönnies ist als starker Partner und international aufgestelltes Unternehmen in der Lage, alle Teile vom Schwein an den verschiedenen Märkten zu platzieren – auch in stürmischen Zeiten! So meistern wir gemeinsam mit Landwirtschaft, LEH und Food-Service-Unternehmen die Herausforderungen des Inlandsabsatzes und des Exportes und steigern die Wertschöpfung.

» Heiner Strömer, Geschäftsführer, Tönnies Livestock GmbH



15:30 Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

16:00



Impulsvortrag
„Mit Verpackungen gegen Lebensmittelverschwendung?“

» PD Dr. Judith Kreyenschmidt, IEL Lebensmittelverfahrenstechnik, Universität Bonn

Diskussionsrunde – Kölner Dialog: Wertschätzung und Verschwendung von Fleisch



Moderation:

» Christina Steinhausen, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS



- » Bernhard Burdick, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen
- » PD Dr. Judith Kreyenschmidt, IEL Lebensmittelverfahrenstechnik, Universität Bonn
- » Dr. Angela Weydringer, Doktorandin, Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg

... und weitere Branchenexperten

16:45 Von Value-Chains zu Value-Networks – neue Herausforderungen in der Welt von morgen

Traditionelle Wertschöpfungsketten basieren auf meist statischen Beziehungen zwischen Unternehmen und internen Businessprozessen. Sie werden unterstützt von isolierten Informationssystemen und Datenhaltung. Netzwerke sind anders: Sie organisieren sich über unterschiedlichste Informationskanäle und Schnittstellen über alle Wertschöpfungsprozesse um den



Kunden herum. Blicken Sie gemeinsam darauf, was unser Handeln mit Fokus auf den Konsumenten in Zukunft ausmacht.

» Rüdiger Hagedorn, Collaborative Industry Programmes, The Consumer Goods Forum

17:30



Zusammenfassung durch die Moderatorin

» Christina Steinhausen, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

19:00

Networking-Abend im GS1 Germany Knowledge Center

sponsored by CSB-Systems AG



09:00



Begrüßung durch die Moderatorin

» Christina Steinhausen, Redakteurin,
LEBENSMITTEL PRAXIS

09:15

Abfahrt zu den Betriebsbesichtigungen

Betriebsbesichtigungen (die Plätze für die Besichtigungen sind begrenzt*):

EGETÜRK Wurst- und Fleischwarenfabrikation GmbH & Co. KG



Das Kölner Familienunternehmen zählt heute zu den wichtigsten Wurst- und Fleischwarenherstellern in Deutschland. Gegründet im Jahr 1966, bietet die Marke Egetürk einem stetig wachsenden Kundenkreis original türkische Gaumenfreude. Erleben Sie selbst, wie auf einer Produktionsfläche von 63 000 m² jeden Tag 150 Tonnen Wurstwaren aus Rind-, Lamm- und Geflügelfleisch im Zusammenspiel zwischen traditionell türkischer Küche und modernster Technik nach Halal-Standard produziert werden.

Hardy Remagen GmbH & Co. KG



Bereits seit neun Generationen wird bei Hardy Remagen Wurst produziert. Vom einst handwerklichen Betrieb hat sich das Unternehmen in den letzten Jahren zu einem hochmodernen, innovativen Spezialitätenhersteller mit über 10 000 m² Produktionsfläche entwickelt und fit für die Zukunft gemacht. Heute ist die Hardy Remagen GmbH & Co. KG ein innovatives Unternehmen: Genuss und attraktive Produkte, die Lust auf mehr machen. Und immer am Puls der Zeit. Erfahren Sie, wie die Firma Hardy Remagen den Spagat zwischen Tradition und Moderne erfolgreich meistert!

Silverplastics® GmbH & Co. KG



Silverplastics ist ein führender Hersteller hochwertiger Kunststoff-Verpackungen. Seit dem Jahr 1968 produziert das Unternehmen auf insgesamt 56 000 m² Betriebsfläche eine Tagesmenge von bis zu 3,5 Millionen standardisierter Markenprodukte und individueller Verpackungslösungen – überwiegend für die Lebensmittelbranche. Lernen Sie beim Rundgang durch die Produktion mehr darüber, welche vielfältigen Anforderungen moderne Lebensmittelverpackungen erfüllen und wie sie darüber hinaus auch zur Vermeidung von „Food Waste“ beitragen.

12:00

Rückfahrt von den Betriebsbesichtigungen
zur GS1 Germany GmbH

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.

Medienpartner:

STANDARDS
Das Online-Magazin von GS1 Germany

Hauptsponsor

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

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, Würzsaucen, Würzpasten, Flüssigwürzungen und technologischen Zusatzstoffen. AVO ist Gewinner der Auszeichnung „Best Image 2014 Gewürze Industrie“.

» www.avo.de

» info@avo.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

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

GQSystema AG



Die GQSystema AG ist ein Zusammenschluss von GQSystems GmbH, Systema – Gesellschaft für Organisationsentwicklung mbH – und Dialog – Gesellschaft für Projekt- und Prozessberatung mbH. Die gemeinsamen Geschäftsbereiche sind:

- Zentraler Vertrieb und zentrales Marketing
- Gemeinsame Projekte und Entwicklung
- Eine Entwicklungsplattform und Entwicklungsstandards
- Ein Application-Management & Support (AMS)

» www.gqsystema.ag

» vertrieb@gqsystema.ag

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

Paul Craemer GmbH



Die Paul Craemer GmbH gehört zu den führenden Herstellern hochwertiger Kunststoffpaletten. Als Entwickler der originalen EURO-H1-Lebensmittelhygienepalette, des anerkannten Industriestandards in der Fleisch- und Nahrungsmittelindustrie, setzt Craemer seit 1993 Maßstäbe. Durch das GS1 Siegel ist die EURO H1 europaweit flächendeckend tauschfähig und bietet verlässliche Qualität.

» www.craemer.com

» info@craemer.com

PURUS PLASTICS GmbH



PURUS PLASTICS ist Ihr zuverlässiger Ansprechpartner für robuste Ladungsträger. Unser bewährtes FIDUS-Sortiment umfasst u.a. pflegeleichte Hygiene-, ESD-, Display- und hochregalfähige Schwerlastpaletten sowie Vario-Boxen aus Kunststoff. Als innovativer Hersteller sind wir auch der Ansprechpartner für modernes Kunststoffrecycling. PURUS – made in Germany!

» www.purus-plastics.de

» a-wienkenhoever@purus-plastics.de

Winweb Informationstechnologie GmbH



Komplexe Anforderungen – simple Lösungen: winweb-food, Ihr ERP-System in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie seit 1997. Als Hidden Champion in der Fleischwirtschaft vertrauen bereits viele namhafte Branchenführer auf die hohe Expertise und flache Hierarchie von Winweb. Wir verstehen uns als Softwarepartner auf Augenhöhe und bauen unsere technologische Marktführerschaft kontinuierlich anhand der Bedürfnisse unserer Kunden aus.

» www.winweb.info

» m.von-berg@winweb.info

SPONSOREN

Veranstaltungshinweise:

Datum

1. Juni 2016

2. Juni 2016

10:00–17:30 Uhr Konferenz

9:00 bis ca. 12:30 Uhr

19:00–23:00 Uhr Networking-Abend

Betriebsbesichtigungen

Veranstaltungsort

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

Veranstalter

GS1 Germany GmbH | Maarweg 133 | 50825 Köln |
T +49 221 94714-0 | F +49 221 94714-590 | E info@gs1-germany.de

Ansprechpartner:

Jörg Lamberg | T +49 221 94714-536 | E lamberg@gs1-germany.de

Teilnahmegebühr und -bedingungen

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und die Rechnung. Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 4. Mai 2016 möglich; sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 4. Mai 2016 wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich gestellt werden. Programmänderungen aus dringlichem Anlass behält sich der Veranstalter vor.

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

Teilnahmegebühr

690,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt.

Ermäßigte Teilnahmegebühr

590,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. bei Buchung bis zum 20. April 2016. 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

Datenschutzhinweis

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 der 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.

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Zukunft gestalten

1./2. Juni 2016 | GS1 Germany Knowledge Center



AMI Agrarmarkt Informations- Gesellschaft mbH

Dreizehnmorgenweg 10
53175 Bonn
T +49 228 33805-0
F +49 228 33805-590
E info@AMI-informiert.de

www.AMI-informiert.de



GS1 Germany GmbH

Maarweg 133
50825 Köln
T +49 221 94714-0
F +49 221 94714-990
E info@gs1-germany.de

www.gs1-germany.de



LPV GmbH

Am Hammergraben 14
56567 Neuwied
T +49 2631 879-0
F +49 2631 879-201
E kontakt@lebensmittelpraxis.de

www.lebensmittelpraxis.de