

afz & FLEISCHWIRTSCHAFT präsentieren:

Deutscher Fleisch Kongress 2022



JETZT ANMELDEN!
www.fleischkongress.de

22. / 23. November 2022
Rheingoldhalle | Mainz

Ausblick. Anspruch. Aufbruch: Wie sich die Branche verändern muss

AUF DER
BÜHNE
U.A.

Victoria Blüm
Metzgerei Blüm



Karl-Heinz Krämer
Block Foods

Rocco Capurso
Remstal-Markt Mack



Tobias Metten
Metten Fleischwaren

David De Camp
Vion Food Group



Hans-Ewald Reinert
InFamily Foods Holding

Herbert Dohrmann
Dohrmann's Fleischerei
und Partyservice



Peter Wesjohann
PHW-Gruppe

Anja Grunefeld
Livekindly



Dr. Gereon Schulze Althoff
Tönnies
Unternehmensgruppe

Sicher tagen –
wir sind zertifiziert



Hygiene-Partner



Partner



+ Winter-BBQ powered by



performed by



PROGRAMM

1.Tag | Dienstag | 22. November 2022

9.00 **WELCOME**

Sönke Reimers, Sprecher der Geschäftsführung,
Deutscher Fachverlag GmbH

9.20 **Einführung in das Kongressprogramm durch die Moderatoren**

Renate Kühlcke, Chefredaktion, FLEISCHWIRTSCHAFT
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung,
dfv Mediengruppe

ZAHLEN. FAKTEN. MÄRKTE.

9.30 **IMPULS**

Weltwirtschaft. Konjunktur. Beschäftigung: Die neuen Rahmenbedingungen für die deutsche Wirtschaft

- Steigende Preise, Wirtschaftssanktionen und Lieferengpässe: Die neue Normalität?
- Russland/Ukraine: Welche längerfristigen Auswirkungen hat der Konflikt?

Prof. Dr. Timo Wollmershäuser, Leiter der Konjunkturforschung und -prognosen, ifo Institut

10.00 **IM GESPRÄCH**

Sustainable Supply Chain: Chancen und Herausforderungen bei der Umsetzung nachhaltiger Lieferketten

Peter Wesjohann, Vorstandsvorsitzender, PHW-Gruppe

10.30 **NETWORKING**

11.20 **IMPULS**

Fleisch und Wurst: Die Konsumtrends 2022/2023

- Kommt es zu einer Verschiebung der Marktanteile?
- Wie entwickeln sich die Fleischalternativen?
- Wo steht die Handelsmarke?

Werner Lauß, Senior Manager, GfK Consumer Panels & Services, GfK SE

TIERWOHL. HERKUNFT. HALTUNGSWECHSEL.

11.50 **FLEISCH TALK**

Aufbruch: Die Fleischbranche vor neuen Herausforderungen

- Kostenexplosion: Droht das Ende des Mittelstands und der Produktion in Deutschland?
- Haltungsverwechsel: Welche Rolle spielt konventionell erzeugtes Fleisch zukünftig?
- Tierwohlfleisch in der Verarbeitung: Produkte für die Nische?
- Herkunftskennzeichnung: Auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung?

Friedrich-Otto Ripke, Präsident, Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V.

Dr. Gereon Schulze Althoff, Leiter QM und Veterinärwesen, Tönnies Unternehmensgruppe

Karl-Heinz Krämer, Vorstandsvorsitzender, Block Foods AG

Tobias Metten, Geschäftsführer, Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG

Cornelia Habacher, Co-Founder & CPO, Rebel Meat GmbH

12.40 **LUNCH**

14.00 **DEEP DIVE-HOUR**

4 parallele Deep Dive-Sessions zu den Themen Smart Packaging, Logistik, Warenwirtschaft, Automatisierung und Nachhaltigkeit

INNOVATION WORKSHOP

Die wichtigsten Parameter im Innovationsmanagement (limitierte Teilnehmerzahl – separate Anmeldung erforderlich)

15.00 **KURZE ABSTIMMUNGSPAUSE**

ZUKUNFT FLEISCHINDUSTRIE

15.10 **IMPULS**

Babylon Meat – das Ende der goldenen Jahre der Fleischindustrie

- Wie verändert der Zeitgeist die Industrie?
- Rufen Verbraucher die Revolution an der Kasse aus?
- Welche Strategien greifen in fallenden Märkten?

Klaus Martin Fischer, Partner, Ebner Stolz GmbH & Co. KG

15.40 **IM GESPRÄCH**

Wurst neu denken: Die Herausforderungen für Familienunternehmen in der Fleischbranche

- Neue Wege: Etablierte Unternehmen erfinden sich neu
- Neue Ziele: Mission Best Proteins for you
- Neue Produkte: Innovation und Tradition vereinen

Hans-Ewald Reinert, Geschäftsführer/CEO, InFamily Foods Holding GmbH & Co. KG

16.10 **NETWORKING**

17.00 **IMPULS**

Zukunftsmarkt pflanzliche Proteine: Von der Nische in den Mainstream

Anja Grunefeld, General Manager DACH, Livekindly Germany GmbH

17.30 **IM GESPRÄCH**

Vom Bauern bis zum LEH – die Transformation der Fleischwirtschaft braucht die Kette

David De Camp, COO Beef – Mitglied des Executive Committee, Vion Food Group

18.30 **Branchentreff mit Winter-BBQ**

powered by



PROGRAMM

2.Tag | Mittwoch | 23. November 2022

9.10 Einführung in das Kongressprogramm

ZUKUNFT LEBENSMITTELHANDEL

9.20 **IMPULS**

Faszinierend widersprüchlich – Die Blackbox Verbraucher

- Findet der Hype um Tierwohl nur in den Köpfen und nicht im Einkaufskorb statt?
- Konkurrierende Schutzgüter in der Tierhaltung: Ist der Konsument völlig überfordert?

Dr. Johannes Simons, Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik, Universität Bonn

9.50 **IMPULS**

Fokus Platzierung – Was macht erfolgreiches CM in der Fleisch- und Wurstware heute aus?

- Ohne fundierte Category Vision kein Wachstum
- Die Potenzialfelder Nachhaltigkeit und Snacking erfolgreich platzieren
- Geo-CM als Category-Booster

Cirk Sören Ott, Vorstand, Gruppe Nymphenburg Consult AG

10.20 **FLEISCH TALK**

Regional und hochwertig – Perspektiven für die Bedientheke?!

- Fokus: Bio, regional oder doch wieder preissensibel?
- Eigene Produktion: Ein Bonuspunkt für die Mitarbeitermotivation?
- Die Fleischtheke für Veganer: erste Erfahrungen

Rocco Capurso, Geschäftsführer, Remstal-Markt Mack

Peter Splettsböber, Marktleiter Frankfurt,

Scheck-In-Einkaufs-Center Achern GmbH

Ralf Kramer, Geschäftsführer, Rewe Kramer, angefragt

10.50 **NETWORKING**

ZUKUNFT HANDWERK

11.30 **IMPULS**

Meat Bringer – brauchen wir neue regionale Lösungen?!

Olaf Mahr, Geschäftsführer, Meat Bringer GmbH

12.00 **IMPULS**

Zukunft Handwerk: Auch in schwierigen Zeiten gute Geschäfte machen

Michael Kasper, Geschäftsführer,

Kasper Communication GmbH

Anna Katharina Wittke, Prokuristin und Mitinhaberin,

Kasper Communication GmbH

12.30 **FLEISCH TALK**

Fleischerhandwerk: neu aufgestellt

- Kostenexplosion: Geht dem Fleischerhandwerk die Luft aus?
 - Sparsamer Kunde: Wie hat sich das Verbraucherverhalten verändert?
 - Die Wurst allein reicht nicht mehr: Neue Wege in der Vermarktung
 - Fokus Regionalität: Neue Netzwerke sind gefragt
- Victoria Blüm**, Produktionsleitung, Metzgerei Blüm
- Herbert Dohrmann**, Inhaber, Dohrmann's Fleischerei und Partyservice und Präsident, Deutscher Fleischer Verband e.V.
- Michael Moser**, Inhaber, Metzgerei Moser

13.00 **Ende des Deutschen Fleisch Kongresses 2022**

14.00 **Public Viewing des Spiels Deutschland gegen Japan**

IMPRESSIONEN 2021:



1.Tag | Dienstag | 22. November 2022

14.00 - 15.00 Uhr: Parallele **DEEP DIVE-HOUR** + **WORKSHOP** Food Innovation

DEEP DIVE 1: Smart Packaging

Moderation: *Stefan Trawiel*, Marketing Director Equipment, EMEA, Sealed Air GmbH

14.00 – 14.30

Automatisierung und Digitalisierung der Fleischproduktion: Big Data und deren Nutzen für die Fleischindustrie darstellen.

Stefan Trawiel, Marketing Director Equipment, EMEA, Sealed Air GmbH

Kai Oltmann, Executive Director Marketing Operations, EMEA, Sealed Air GmbH

14.30 – 15.00

NN, tbd

(Gerne bieten wir Ihnen als Partner der Veranstaltung die Möglichkeit, hier Ihre Lösungen zu Smart Packaging zu präsentieren)

DEEP DIVE 2: Künstliche Intelligenz

Moderation: *Dr. Klemens van Betteray*, Vice President, CSB-System

14.00 – 14.30

Künstliche Intelligenz in der Fleischbranche – Vom Schlagwort KI zur schlagkräftigen Organisation mit KI.

Dr. Klemens van Betteray, Vice President, CSB-System

14.30 – 15.00

Mit Künstlicher Intelligenz tier-, verbraucher- und marktgerecht produzieren

Jörg Brezl, Geschäftsführer, SLA

Stefan Mader, Geschäftsführer, ÖFK Österreichische Fleischkontrolle GmbH

DEEP DIVE 3: Nachhaltigkeit

Moderation: NN, tbd

14.00 – 14.30

Nachhaltige Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette: Vom Bauernhof bis auf den Tisch – Politische Ziele in Dänemark
TBA, Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft

14.30 – 15.00

NN, tbd

(Gerne bieten wir Ihnen als Partner der Veranstaltung die Möglichkeit, hier Ihre Lösungen zu Nachhaltigkeit zu präsentieren)

DEEP DIVE 4: Automatisierung

Moderation: *Daniel Hengemühle*, Key Account Manager, WBG-Pooling GmbH & Co. KG

14.00 – 14.30

Nachhaltige Poolingkonzepte in Europa

- Lieferketten von Fleisch und Fleischwaren mit nachhaltigen Poolingkonzepten und smarten MTV europaweit optimieren
- Aufbau kreislaufwirtschaftlicher Systeme im Einklang mit dem europäischen „Green Deal“

Daniel Hengemühle, Key Account Manager, WBG-Pooling GmbH & Co. KG

14.30 – 15.00

NN, tbd

(Gerne bieten wir Ihnen als Partner der Veranstaltung die Möglichkeit, hier Ihre Lösungen zu Automatisierung zu präsentieren)

WORKSHOP: Food Innovation

(limitierte Teilnehmerzahl – separate Anmeldung erforderlich)

14.00 – 15.00

**Die richtigen Dinge tun, statt die Dinge richtig tun:
Die wichtigsten Parameter im Innovationsmanagement**

- Die Zukunft ist blau!
- Wie eine erfolgreiche Transformation durch Ihr Innovationsmanagement gelingen kann.
- Bevor Sie zum Getriebenen werden, können Sie heute schon als Entscheider das richtige „UNTERNEHMEN“

Volker Köhnen, Inhaber, Food Professionals

DIE TOP-THEMEN

- **Konjunktur. Beschäftigung. Finanzmärkte:** Die neuen Rahmenbedingungen
 - **Energiekrise:** Wie sich der Ressourcenverbrauch nachhaltig optimieren lässt
 - **Hohe Wettbewerbsdynamik und steigender Margendruck:** Was kommt auf die Industrie zu?
 - **Haltungswechsel:** Welche Rolle spielt die konventionelle Erzeugung zukünftig?
 - **Tierwohlfleisch in der Verarbeitung:** Nur Produkte für die Nische?
 - **Herkunftskennzeichnung:** Auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung?
 - **Nachhaltige Landwirtschaft:** Haben die Vorschläge der Borchert-Kommission noch eine Chance?
 - **Alternative Proteine:** Wie entwickeln sich die Sortimente weiter?
-

Live auf der Bühne:



Klaus Martin Fischer
Ebner Stolz



Cornelia Habacher
Rebel Meat



Michael Kasper
Kasper Communication



Olaf Mahr
Meat Bringer



Michael Moser
Metzgerei Moser



Cirk Sören Ott
Gruppe Nymphenburg
Consult



Friedrich-Otto Ripke
Zentralverband der
Deutschen Geflügelwirtschaft



Dr. Johannes Simons
Institut für Lebensmittel- und
Ressourcenökonomik



Peter Spletstößer
Scheck- In Center Frankfurt



Anna Wittke
Kasper Communication



Prof. Dr. Timo Wollmershäuser
ifo Institut



Moderation:
Renate Kühlcke
FLEISCHWIRTSCHAFT



Moderation:
Dirk Lenders
Lebensmittel Zeitung



Grußwort:
Sönke Reimers
dfv Mediengruppe

Weitere Referenten:

Werner Lauß
GfK Consumer
Panels & Services

Deutscher Fleisch Kongress 2022

22. / 23. November 2022 | Rheingoldhalle Mainz

Das Business-Event für Fleischwirtschaft, Handel und Handwerk

+ Deep Dive-Hour:

Anregungen für das Tagesgeschäft sammeln, Konzepte mit anderen Teilnehmern diskutieren und Problemlösungen kennenlernen. Bei den Deep Dive-Sessions gehen wir Fachthemen auf den Grund.

+ Innovation Workshop:

Limitierte Plätze – separate Anmeldung erforderlich.

In einer kleineren Gruppe erarbeiten wir die Erfolgsfaktoren für die Entwicklung und Platzierung neuer Produkte.

+ Winter-BBQ auf der Rheinterrasse:

Branchentreff am 22. November auf der neuen Rheinterrasse mit Blick über den Fluss und kulinarischen Genüssen. Die Chance zum Netzwerken und Knüpfen neuer Kontakte in winterlicher Atmosphäre.

+ Public Viewing des WM-Spiels Deutschland gegen Japan

Gerne laden wir Sie zum Public Viewing mit Kollegen, Referenten und Sponsoren ein. Im Anschluss an den zweiten Kongresstag schauen wir uns ab 14.00 Uhr gemeinsam das Spiel an.

Die FleischExpo 2022:

Werden Sie Partner & Aussteller auf dem Deutschen Fleisch Kongress 2022

Nutzen Sie unsere vielschichtigen Branding-Möglichkeiten vor und während des Kongresses und positionieren Sie sich als wichtiger Partner der Fleisch(waren)-Industrie. Kontaktieren Sie uns für Ihren individuellen Auftritt.

Ihre Ansprechpartnerin:

Mehtap Acar

Telefon: +49 69 7595 2883

Mobil: +49 160 90 592 867

mehtap.acar@dfvcg.de

Hygiene-Partner

BIRGROUP
Sauber. Zuverlässig. Sicher.

Partner



CRYOVAC
BRAND FOOD PACKAGING



+ Winter-BBQ
powered by



METTLER TOLEDO

MULTIVAC

PROVISUR
TECHNOLOGIES

SEALPAC
Forming Innovations

SLA
SIMPLY CLOSER.

TVI

VEMAG

weber

WBG-Pooling
Feeding | Slaughtering & Smiting | Recycling | Tractor | Livestockhousing

Vor Ort: Für Ihre Sicherheit und Gesundheit!

Wir sind zertifiziert und garantieren die Einhaltung von umfassenden Hygienemaßnahmen und Abstandsregelungen zur Vorbeugung von SARS-CoV-2 Ansteckungen bei unserer Veranstaltung.



Medienpartner

afz allgemeine
fleischer zeitung

FLEISCHWIRTSCHAFT

**Lebensmittel
Zeitung**

Save the Date

10. November 2022
Scandic Frankfurt Museumsufer

Smart PROTEINS

Der Summit für
alternative Proteinquellen

FACTS & FIGURES Analyse & Prognose des
Marktpotenzials von alternativen Proteinen

DIVERSITY OF PROTEINS Von pflanzenbasiert,
fermentiert und zellbasiert zu Proteinen aus Insekten

BUILDING A SUCCESSFUL BUSINESS Transparenz & Vertrauen
in einen stark wachsenden Markt schaffen

SUSTAINABLE & HEALTHY Chancen & Herausforderungen
für die Ernährung der Zukunft

NEW COMPLEXITY Wie können bestehende Prozesse
bei der Herstellung & Distribution genutzt werden?

Sichern Sie sich hier Ihr
Ticket zum Frühbucher-Rabatt!



www.dfvcg-events.de/smart-proteins

Jetzt online anmelden unter:
www.fleischkongress.de

Deutscher Fleisch Kongress 2022

1.460,- €*
zzgl. gesetzl. MwSt.

Teilnehmerpreis pro Person

700,- €
zzgl. gesetzl. MwSt.

**Teilnehmerpreis pro Person für Lebensmitteleinzelhandel
ohne Produktion und Handwerksmetzger bis 5 Filialen**
(keine weitere Rabattierung möglich)

249,- €
zzgl. gesetzl. MwSt.

SPECIAL TICKET für den Nachwuchs
Nur für Teilnehmer:innen unter 30 Jahren

* Preis gültig für Abonnenten der FLEISCHWIRTSCHAFT, afz – allgemeine fleischer zeitung und Lebensmittel Zeitung (nicht gültig für das Sonderticket LEH/ Metzgereien und den Nachwuchs). Nicht-Abonnenten zahlen 100,- € auf die Kongressgebühr. Sollten Sie mehr als 2 Personen aus Ihrem Unternehmen anmelden, profitieren Sie von unseren vergünstigten Gruppentickets. Wählen Sie die entsprechende Kategorie aus und geben Sie dort die Teilnehmer:innen Ihrer Gruppe an. Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Tagungskosten sowie im Falle von Präsenzveranstaltungen Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung vor Ort. Nicht im Preis enthalten sind Reise-, Übernachtungs- und Aufenthaltskosten der Teilnehmer.

Termin und Ort

Deutscher Fleisch Kongress 2022 | 22. / 23. November 2022 | Rheingoldhalle, Rheinstraße 66, 55116 Mainz

Zimmerreservierung

In unmittelbarer Nähe zur Rheingoldhalle haben wir Hotelkontingente unter dem Stichwort „Deutscher Fleisch Kongress 2022“ eingerichtet: **Hilton Hotel Mainz** – direkter Anschluss an die Rheingoldhalle

Hilton Hotel Mainz (direkter Anschluss an die Rheingoldhalle)
Rheinstraße 68, 55116 Mainz
+49 (0) 6131 245 32 99 | info.mainz@hilton.com
EZ: 189,00 € inkl. Frühstück | DZ: 209,00 € inkl. Frühstück

Die Zimmer sind bis einschließlich 11.10.
(je nach Verfügbarkeit) abrufbar.

**Weitere Hotelkontingente finden Sie
auf unserer Webseite.**

Datenschutz: Sie können der Verwendung Ihrer Daten zu Werbezwecken jederzeit widersprechen per E-Mail: datenschutz@dfvcg.de.
Nähere Informationen erhalten Sie unter www.dfvcg.de.

Bei Fragen oder Anregungen unterstützen wir Sie gerne:

Sponsoring und FleischExpo

Mehtap Acar
mehtap.acar@dfvcg.de
Tel.: +49 69 7595-2883

Organisation

Raphael Como
raphael.como@dfvcg.de
Tel.: + 49 69 7595-3022

dfv Conference Group – die Veranstaltungsexperten der dfv Mediengruppe

Ein Business-Event der

dfv Conference
Group



#FleischKongress