afz & FLEISCHWIRTSCHAFT präsentieren:

Deutscher Fleisch Kongress 2021

JETZT ANMELDEN!
www.fleischkongress.de

16. / 17. November 2021
Rheingoldhalle | Mainz

The new normal: Was kommt auf die Branche zu?

AUF DER BÜHNE U.A.

Tobias Heinbockel
ALDI Nord

Erik Döbele
ALDI SÜD

Niko Brand
Brand Qualitätsfleisch

© Eric Espada

Helmut Hübsch
GfK

Marcus Keitzer
PHW-Gruppe

© Timo Lutz Werbefotografie

Dr. Stephan Kruse
Vion

Christian Leuthner
tegut... gute Lebensmittel

Sven Nicholson
REWE Sven Hasenstab

Clemens Tönnies
Tönnies Gruppe

Maximilian Tönnies
zur Mühlen Gruppe

Premium-Partner
PROVISUR

Hygiene-Partner des Deutschen Fleischkongresses
BIRGROUP
Sauber. Zuverlässig. Sicher.

Sicher tagen – wir sind zertifiziert:
CLEAN & SAFE

+ Winter-BBQ powered by Vion FOOD GROUP

+ Förderpreis der Fleischwirtschaft
FÖRDERPREIS der Fleischwirtschaft

Ein Business-Event der
dfv Conference Group

PROGRAMM

1.Tag | Dienstag | 16. November 2021

8.00 Check-in

9.00 **Begrüßung und Eröffnung des Deutschen Fleisch Kongresses**
Sönke Reimers, Sprecher der Geschäftsführung, dfv Mediengruppe

9.20 **Einführung in das Kongressprogramm durch die Moderatoren**
Renate Kühlcke, Chefredaktion, FLEISCHWIRTSCHAFT
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung

MÄRKTE NATIONAL UND INTERNATIONAL

9.30 **Fleisch und Wurst 2021 – die neue Normalität an Bedientheke und im Kühlregal**
- Hat die Pandemie das Kundenverhalten dauerhaft verändert?
- Bio. Regional. Nachhaltig – was ist dem Verbraucher wichtig?
- Alternative Proteine – wo geht die Entwicklung hin?

Helmut Hübsch, Director, GfK Consumer Panels and Services, GfK SE

10.10 **Global Meat Markets – Facts, Figures and Outlook**
Richard Brown, Director, Gira Consultancy & Research

10.40 *Kommunikations- und Kaffeepause*

11.00 BEST CASE-SESSION

PROTEIN TRANSFORMATION – NEXT GENERATION

11.30 **Alternative Proteinquellen und cultivated meat – die nächste Generation**
Marcus Keitzer, Vorstand für alternative Proteinquellen, PHW-Gruppe

12.00 **Cell-based meat der nächsten Generation – die Perspektive von MIRAI FOODS**
Christoph Mayr, Mitgründer und CEO, MIRAI FOODS AG

12.30 Diskussionsrunde
Neue Märkte. Neue Zielgruppen. Neue Produkte. Wer sind die richtigen Partner für die nächste Generation
- Startups, Innovationen und VC – verliert Deutschland den Anschluss?
- Vom Startup zum Marktführer – warum es nicht ohne strategische Investoren geht
- Neue Kooperationen – Partner aus der Branche

Christoph Mayr, Mitgründer und CEO, MIRAI FOODS AG
Fabio Ziemßen, Geschäftsführer, NX Food GmbH; Vorstand, Verband für Alternative Proteinquellen e. V.

12.50 *Kommunikations- und Mittagspause*

13.30 BEST CASE-SESSION

ZUKUNFT FLEISCHWIRTSCHAFT

14.10 Im Gespräch mit der Redaktion:
Neue Zeiten, neue Wege und die Herausforderungen für die nächste Generation
Clemens Tönnies, geschäftsführender Gesellschafter, Tönnies Gruppe
Maximilian Tönnies, Geschäftsführer, zur Mühlen ApS & Co. KG

14.40 Diskussionsrunde:
Die Zukunft der Fleischwirtschaft – Herausforderungen nach der Pandemie
- Haltungswechsel – mehr Tierwohl wagen!
- Borchert Kommission – Phase 3: Wann geht es endlich los?
- Zwischen ASP und Green Deal – die Situation der Erzeuger
- Was wird aus dem Dialog Handel – Erzeuger?

Niko Brand, Geschäftsführer, Brand Qualitätsfleisch GmbH & Co KG
Erik Döbele, Managing Director National Buying & Services, ALDI SÜD
Tobias Heinbockel, Managing Director Category Management, ALDI Nord
Dr. Stephan Kruse, Director Farming Pork Germany, Vion Food North B.V.
Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Leiter, Zentrale Koordination Handel-Landwirtschaft
Dr. Torsten Staack, Geschäftsführer, ISN – Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands e.V.

15.40 *Kommunikations- und Kaffeepause*

15.50 BEST CASE-SESSION

ZUKUNFT HANDWERK

16.30 **Mit Mut, Biss und Durchhaltevermögen – der Weg zum eigenen Startup: Die BENZ FEINKOSTMANUFAKTUR**
- Von der ersten Idee bis zur heutigen Entwicklung
- Start Up Lebensmittelbranche – die speziellen Herausforderungen

Gina Benz, Gründerin und Inhaberin, Benz Feinkostmanufaktur GmbH

16.50 Diskussionsrunde:
Next Generation: Zukunft Fleischerhandwerk
- Mut zu neuen Wegen – welches sind die größten Herausforderungen für die nächste Generation?
- Metzger aus Leidenschaft – wie müssen sich Branchenstrukturen an die neuen Rahmenbedingungen anpassen?

Gina Benz, Gründerin und Inhaberin, Benz Feinkostmanufaktur GmbH
Marco Boes, Mitglied der Geschäftsleitung, Fleischerei-Partyservice E. Boes
Marc Keßler, Geschäftsführer, Metzgerei Schuster
Katharina Koch, Inhaberin, Landfleischerei Koch - Wurstehimmel

17.20 Verleihung
Förderpreis der Fleischwirtschaft 2021
Zum achten Mal zeichnen afz – allgemeine fleischer zeitung und FLEISCHWIRTSCHAFT in diesem Jahr ambitionierte Talente aus Handwerk, Industrie, Handel und Wissenschaft aus. Der Nachwuchspreis der Fleischbranche fördert außergewöhnliche Projekte, Ideen und Karrierewege junger Menschen. Ziel dieser Initiative ist es, die Top-Nachwuchskräfte zu identifizieren, zu fördern und in der Branche zu etablieren.

FÖRDERPREIS der Fleischwirtschaft

19.00 **Im Anschluss Branchentreff beim Winter-BBQ vor der Rheingoldhalle**
Auf dem Rathausplatz erwartet Sie ein kulinarisches Fest für alle Sinne.

PROGRAMM

2.Tag | Mittwoch | 17. November 2021

8.30 BEST CASE – BREAKFAST SESSION

9.10 **Einführung in das Kongressprogramm durch die Moderatoren**
Renate Kühlcke, Chefredaktion, FLEISCHWIRTSCHAFT
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung

ZUKUNFT PFLANZLICHE PROTEINE

9.20 **FutureProteins – alternative Proteinquellen auf dem Weg in den Massenmarkt: Potenziale für die Produktion von nachhaltigen und massentauglichen Alternativen zu tierischem Fleisch**
Prof. Dr. Stefan Schillberg, Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie, Fraunhofer IME

9.50 **Fleischfreie Alternativen als Heilsbringer?**
Warum der Veggie-Hype viele Verlierer hervorbringen wird
Rolf Schrickel, Geschäftsführender Gesellschafter, BUTTER.GmbH

10.20 *Kommunikations- und Kaffeepause*

10.40 BEST CASE-SESSION

ZUKUNFT KI UND PROZESSE

11.10 **Wie KI die Prozesse der Fleischbranche revolutionieren wird – alternativ: Beispiele aus der Praxis**
- Visuelle Qualitätsprüfungen
- Tierindividuelle Chargenrückverfolgung
- Reduzierung von Produktionsverlusten durch nachfrageorientierte Erzeugung

Prof. Dr. Hergen Pargmann, Professor für Betriebliche Anwendungssysteme, Jade Hochschule (Wilhelmshaven); geschäftsführender Gesellschafter, CompanyMind GmbH & Co. KG

11.40 Special
Cybercrime – Der wachsende Schatten der Digitalisierung
Daniel Wolfinger, LANDESKRIMINALAMT RHEINLAND-PFALZ

ZUKUNFT FLEISCH IM LEH

12.10 **Die erfolgreiche Umsetzung einer integrierten, transparenten und partnerschaftlichen Wertschöpfungskette – die regionale Tierwohlfleisch-Marke „Ringelswin"**
Henner Schönecke, Geschäftsführer, Geflügelhof Schönecke GmbH
Peter Georg Witt, Landwirt & Projektinhaber der Marke Ringelswin
Marc-Philipp Daut, Fleischermeister & Fleischsommelier, EDEKA Herbert Meyer

12.40 Diskussionsrunde:
Zwischen Bedientheke und SB-Regal: Fleisch- & Wurstwaren im Supermarkt
- Wie hat sich der Markt verändert? Ist das Vertrauen zum Marktbetreiber für den Verbraucher wichtiger geworden?
- Alternative Proteine in der Bedientheke – ein Modell für die Zukunft?
- Klimaneutralität und Tierwohl – wie kann man glaubwürdig kommunizieren? Was will der Verbraucher wissen?

Ulrich Budnik, Geschäftsführer, REWE Markt Homberg & Budnik und Co EH-oHG
Sven Nicholson, Fleischsommelier, Abteilungsleiter Service, REWE Sven Hasenstab oHG
Christian Leuthner, Bereichsleiter Einkauf, Category Management Fleisch & Wurst, Frische & Kühlung, tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

13.10 *Mittagspause und Besuch der Fleischexpo 2021*

14.00 **Ende des Deutschen Fleisch Kongresses 2021**

BEST CASE-SESSIONS: NOCH MEHR PRAXIS-KNOW HOW

In den Pausen bieten wir Ihnen mit den Best Case-Sessions umfangreiches Praxis-Know how. Nutzen Sie die Chance zum Austausch mit Referenten und Kollegen.

MEAT MEETS FINANCE

Die Fachkonferenz für CFOs der Fleischbranche!

Diese Veranstaltung findet auf Einladung **am Nachmittag des 16. November** parallel zum Deutschen Fleisch Kongress statt. Weitere Informationen unter:
https://dfv-eurofinance.com/meatmeetsfinance

Werden Sie Partner & Aussteller auf dem Deutschen Fleisch Kongress 2021

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

Premium-Partner

Hygiene-Partner

Partner

BBQ-Partner

Live auf der Bühne:

Gina Benz
Benz Feinkostmanufaktur

Marco Boes
Fleischerei-Partyservice E. Boes

Richard Brown
Gira Consultancy & Research

Ulrich Budnik
REWE Homberg

Marc-Philipp Daut
EDEKA Herbert Meyer

Katharina Koch
Landfleischerei
Koch - Wurstehimmel

Christoph Mayr
MIRAI FOODS

Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Zentrale Koordination
Handel-Landwirtschaft

Prof. Dr. Hergen Pargmann
Jade Hochschule

Prof. Dr. Stefan Schillberg
Fraunhofer IME

Rolf Schrickel
BUTTER.

Henner Schönecke
Geflügelhof Schönecke

Dr. Torsten Staack
ISN – Interessengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands

Peter Georg Witt
Landwirt & Projektinhaber der Marke Ringelswin

Fabio Ziemßen
NX Food

Moderation:
Renate Kühlcke
FLEISCHWIRTSCHAFT

Moderation:
Dirk Lenders
Lebensmittel Zeitung

Grußwort:
Sönke Reimers
dfv Mediengruppe

Weitere Referenten:

Marc Keßler
Metzgerei Schuster

Daniel Wolfinger
LANDESKRIMINALAMT
RHEINLAND-PFALZ

Deutscher Fleisch Kongress 2021

16. / 17. November 2021 | Rheingoldhalle Mainz

Das Business-Event für Fleischwirtschaft, Handel und Handwerk

KONGRESS

30+ Referenten zu den Schwerpunktthemen:

- **Der Fleischmarkt** – Zahlen. Fakten. Trends.
- **Die globalen Märkte** – Player. Potenziale. Perspektiven.
- **Systemwechsel** – Wie sieht die Nutztierhaltung der Zukunft aus?
- **Borchert Kommission** – Phase 3: Wie ist es angelaufen?
- **Im Gespräch** – Was wird aus dem Dialog Handel – Erzeuger?
- **Consumer Insights** – Wie hat sich das Verbraucherverhalten verändert?
- **Plant-Based und Cultured Meat** – Die nächste Generation

FÖRDERPREIS
der Fleischwirtschaft

+ VERLEIHUNG

Förderpreis der Fleischwirtschaft 2021

am 16. November 2021

Fleischwirtschaft ist spannend, Fleischwirtschaft ist im Wandel. Die Zukunft der Fleischwirtschaft braucht junge, clevere Köpfe und innovative Ideen. Mit dem „Förderpreis der Fleischwirtschaft" werden junge Nachwuchstalente im feierlichen Rahmen des Deutschen Fleisch Kongresses 2021 ausgezeichnet.

+ MEAT MEETS FINANCE

Die Fachkonferenz für CFOs der Fleischbranche!

am 16. November 2021

+ FLEISCHEXPO 2021

- Inspiration
- Networking
- Tastings
- Produkt- und Technologieinnovationen
- Best Practice-Bühne

+ WINTER-BBQ

Branchentreff am 16. November 2021

- Auf dem Vorplatz des denkmalgeschützten Rathauses und der Rheingoldhalle
- Kulinarische Genüsse und Networking in winterlicher Atmosphäre

Sicher Tagen – wir sind zertifiziert

Wir sind zertifiziert und garantieren die Einhaltung von umfassenden Hygienemaßnahmen und Abstandregelungen zur Vorbeugung von SARX-CoV-Ansteckungen bei unserer Veranstaltung.

CLEAN & SAFE

Medienpartner

afz allgemeine fleischer zeitung · FLEISCHWIRTSCHAFT · Lebensmittel Zeitung

Jetzt online anmelden unter:

www.fleischkongress.de

Deutscher Fleisch Kongress 2021

1.299,- €*
zzgl. gesetzl. MwSt.

Teilnehmerpreis pro Person

550,- €
zzgl. gesetzl. MwSt.

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

* Preis gültig für Abonnen der **FLEISCHWIRTSCHAFT, afz – allgemeine fleischer zeitung** und **Lebensmittel Zeitung** (nicht gültig für das Sonderticket LEH und Metzgereien). 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 2021 | 16. / 17. November 2021 | Rheingoldhalle, Rheinstraße 66, 55116 Mainz

Zimmerreservierung

In unmittelbarer Nähe zur Rheingoldhalle haben wir Hotelkontingente unter dem Stichwort „Deutscher Fleisch Kongress 2021“ 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: 159,00 € inkl. Frühstück | DZ: 179,00 € inkl. Frühstück
Die Zimmer sind bis einschließlich 05.10.
(je nach Verfügbarkeit) abrufbar.

Ibis Hotel Mainz City
Holzhofstraße 2, 55116 Mainz
+49 (0) 6131 6131-2470 | h1084-gl@accor.com
EZ: 91,00 € inkl. Frühstück | DZ: 113,00 € inkl. Frühstück
Die Zimmer sind bis einschließlich 18.10.
(je nach Verfügbarkeit) abrufbar.

Deutscher Fleisch Kongress 2021 > im Livestream

975,- €
zzgl. gesetzl. MwSt.

Teilnehmerpreis pro Person am Livestream
(keine Präsenz vor Ort möglich)

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:

Programm
Heike Leonhard
heike.leonhard@dfvcg.de

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

Ein Business-Event der
dfv Conference Group

dfv Conference Group – die Veranstaltungsexperten der dfv Mediengruppe

#FleischKongress