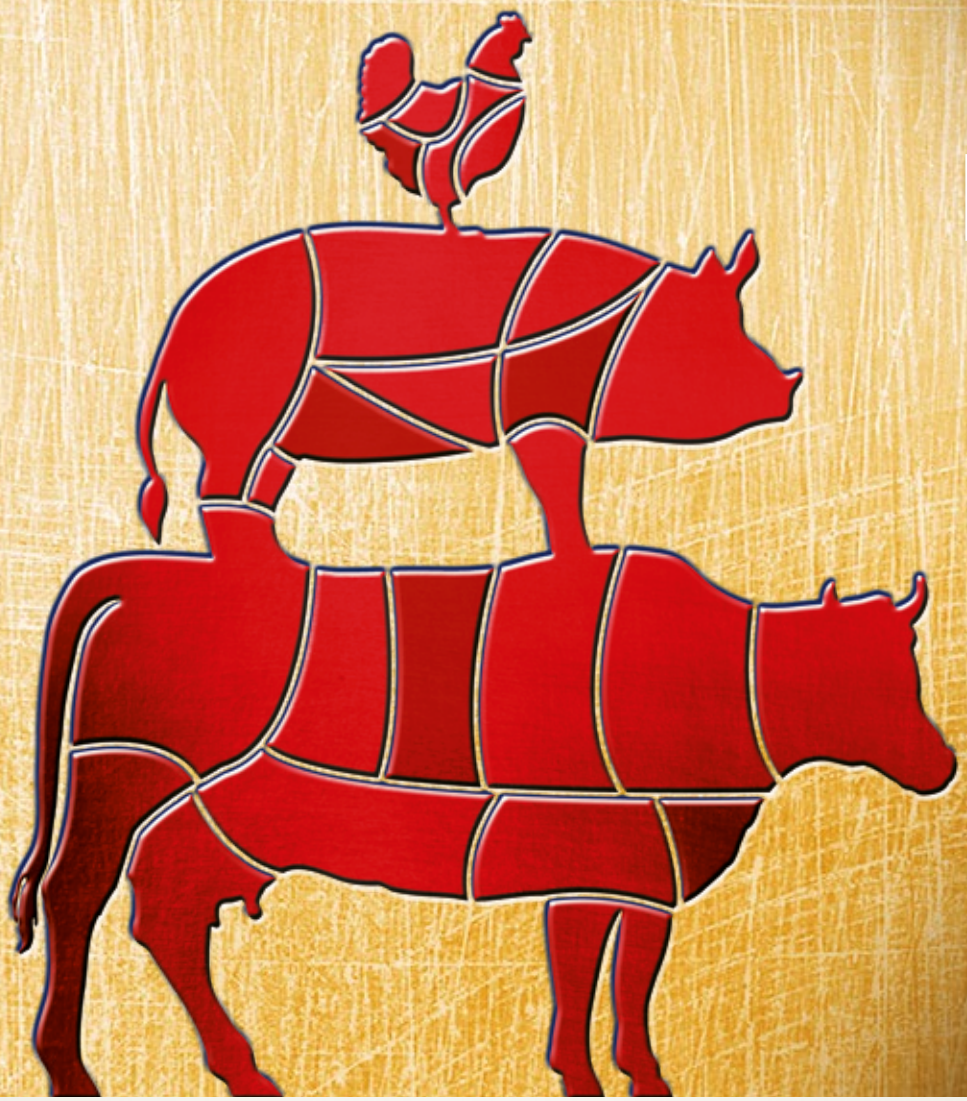
afz & FLEISCHWIRTSCHAFT präsentieren:

Deutscher Fleisch Kongress 2023



Programm

JETZT ANMELDEN!
www.fleischkongress.de

21./22. November 2023
Rheingoldhalle Mainz

performed by
dfv Conference Group

Partner des Winter-BBQ

Vion FOOD GROUP

Partner

BELGIAN MEAT OFFICE · BORD BIA IRISH FOOD BOARD · CSB-SYSTEM · DS Smith · Espera · handtmann · infor · METTLER TOLEDO · MSD Tiergesundheit · MULTIVAC · NAGEL-GROUP · PROVISUR TECHNOLOGIES

Hygiene-Partner

BIRGROUP Sauber. Zuverlässig. Sicher. · SEALPAC · SLA connecting food! · TVI · VEMAG · WBG-Pooling · weber · Winweb

Der Deutsche Fleisch Kongress 2023 – das Branchen-Highlight des Jahres

Der Deutsche Fleisch Kongress ist die zentrale und führende Plattform für die gesamte Fleischwirtschaft. Kuratiert und organisiert mit der geballten Fachkompetenz der Fachmedien der dfv Mediengruppe, bietet der Deutsche Fleisch Kongress Entscheidern aus Industrie, Handel und Handwerk einen fundierten Überblick über die wichtigsten Marktentwicklungen im In- und Ausland und zeigt die Trends von morgen auf – immer mit einem klaren Fokus auf die Fleischwirtschaft und mit engem Bezug zur Praxis.

Das Motto in diesem Jahr:

Gemeinsam stark! Für eine nachhaltig erfolgreiche Zukunft.

Freuen Sie sich auf zwei Kongresstage in Spitzenqualität!

Das bietet Ihnen der Deutsche Fleisch Kongress 2023:

Eine erstklassige Agenda mit 40+ Top-Referenten

Die Themen:

- Märkte national und international
- Das Kaufverhalten der Kunden – heute und in Zukunft
- Transformations-Strategien und Digitalisierung
- Tierwohl und Nachhaltigkeit
- Trends und Potenziale von Fleischalternativen
- Überzeugende Branchen-Kommunikation

Viel Mehrwert durch parallele Foren

- Deep-Dive-Sessions mit Experten und erfahrenen Praktikern
- Exklusives Know-how von Profis für Profis
- Direkt umsetzbar in der Praxis

Die Fleisch-Expo 2023

- Inspirationen und Impulse
- Neue Produkte und Technologie-Innovationen
- Tastings
- Networking

Einen einzigartigen Branchen-Treff mit den wichtigen Entscheidern

- Treffpunkt für das Who's who der gesamten Fleischwirtschaft
- 400+ Teilnehmer aus Fleischindustrie, Handel, Handwerk und angrenzenden Branchen
- Exklusives Abend-Event: das stimmungsvolle Winter-BBQ

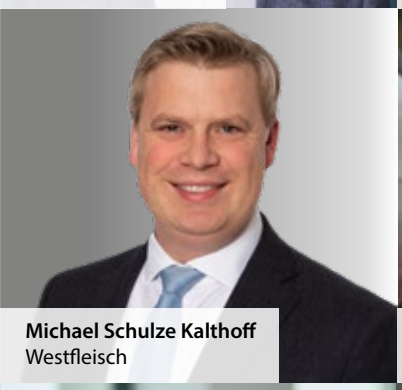
Live auf der Bühne:

Sönke Reimers
dfv Mediengruppe

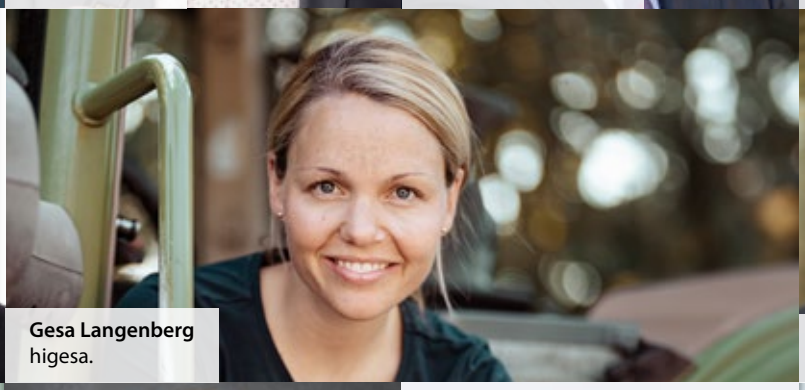
Werner Lauß
GfK

Prof. Dr. Peer Ederer
GOAL Sciences

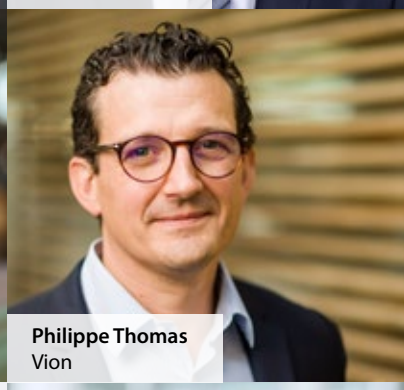
Dr. Dirk Köckler
AGRAVIS



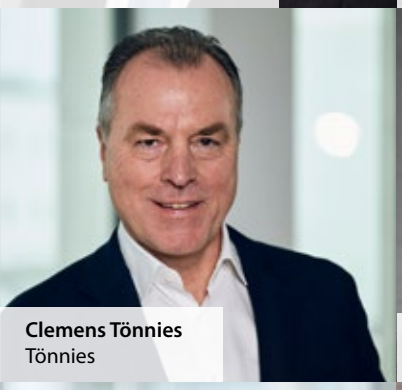
Michael Schulze Kalthoff
Westfleisch



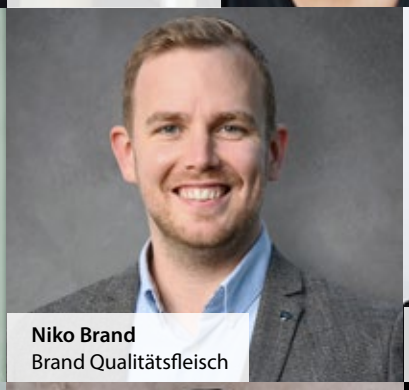
Gesa Langenberg
higesa.



Philippe Thomas
Vion



Clemens Tönnies
Tönnies



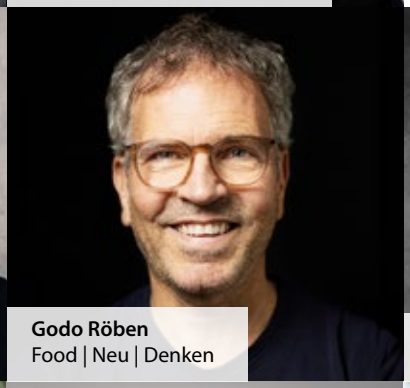
Niko Brand
Brand Qualitätsfleisch

Jörg Brezl
SLA Software Logistik Artland

Dmitrij Spolwind
KPMG Consulting

Jan Stölting
KPMG Consulting

Michael Keller
Keller Promotion

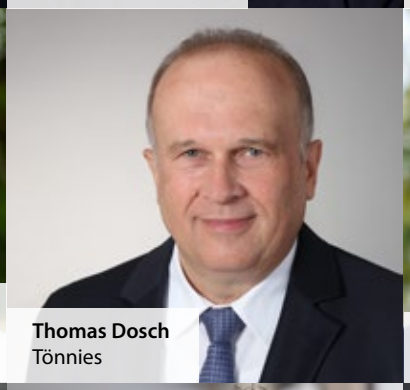


Godo Röben
Food | Neu | Denken

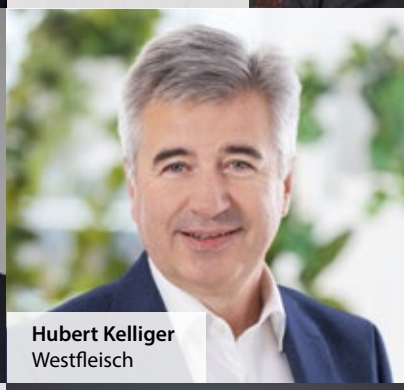
Dirk Freyberger
Metzgerei Freyberger

Anna-Lena Klaus
Fleischer Nord

Herbert Dohrmann
Dohrmann's Fleischerei und Party-service/Deutscher Fleischer-Verband



Thomas Dosch
Tönnies



Hubert Kelliger
Westfleisch

Steffen Reiter
German Meat

Andy Becht
Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz

Cem Özdemir
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

ERSTER TAG

Dienstag, 21. November 2023

9.00 **WELCOME**
Eröffnung des Kongresses
Sönke Reimers, Sprecher der Geschäftsführung, dfv Mediengruppe

9.20 **Einführung in das Kongressprogramm**
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung

STATUS QUO DER FLEISCHWIRTSCHAFT: FAKTEN, STANDPUNKTE, STRATEGIEN

9.30 **MARKT & ZAHLEN**
Fleisch und Wurst 2022/23:
Die neue Realität an Bedientheke und Kühlregal
Exklusive Auswertung aktueller Verkaufszahlen für den Deutschen Fleisch Kongress 2023
- Konsumentwicklung bei Fleisch und Wurst bis einschl. Sept. 2023
- Steigende Preise – wie reagieren die Verbraucher?
- Im Fokus: Premium, Bio und Fleischalternativen
- Ausblick: Die jungen Kunden. Wie beeinflusst ihr Konsumverhalten den Abverkauf und die Sortimente?

Werner Lauß, Senior Manager, Consumer Panel Services GfK

10.00 **KEYNOTE**
Fleisch ist keine Gefahr für die Gesellschaft, aber für die Politik.
Wissenschaftliche Erkenntnisse zum gesellschaftlichen Nutzen der internationalen Fleischwirtschaft – kritisch und ideologiefrei betrachtet.
Prof. Dr. Peer Ederer, Founding Director, GOAL Sciences – Global Observatory for Accurate Livestock Sciences, Rapperswil/Schweiz

10.30 **NETWORKING AUF DER FLEISCH-EXPO 2023**

11.00 **IMPULS**
Innovativ, nachhaltig, integriert: Eine prozess- und kundenorientierte Landwirtschaft schafft Perspektiven.
Dr. Dirk Köckler, Vorstandsvorsitzender, AGRAVIS

11.20 **PANEL**
Quo vadis, Fleischindustrie? Was sind die richtigen Strategien in diesen herausfordernden Zeiten?
Rückläufige Tierbestände und Schlachtzahlen, steigende Kosten, höherer Wettbewerb, politischer und gesellschaftlicher Gegenwind sowie Fachkräftemangel: Wie können die Fleischindustrie und ihre Wertschöpfung in Deutschland abgesichert werden?
Dr. Dirk Köckler, Vorstandsvorsitzender, AGRAVIS
Gesa Langenberg, Landwirtin, higesa.
Michael Schulze Kalthoff, Geschäftsführender Vorstand (COO), Westfleisch
Philippe Thomas, COO Retail, Vion
Clemens Tönnies, Geschäftsführender Gesellschafter, Tönnies Holding

DIGITALE TRANSFORMATION: WEGE ZU MEHR EFFIZIENZ UND SICHERHEIT

12.00 **IMPULS**
Wie KI die Prozesse revolutionieren wird: Potenziale des Einsatzes von künstlicher Intelligenz in der Fleischindustrie
Niko Brand, Geschäftsführer und Inhaber, Brand Qualitätsfleisch
Jörg Brezl, Geschäftsführer und Inhaber, SLA Software Logistik Artland

12.20 **IMPULS**
Ja zur Digitalisierung, aber was ist mit der Sicherheit? Anforderungen an die operative Technik der Fleischindustrie in Zeiten von Cloud & Co.
Dmitrij Spolwind, Director, KPMG Consulting
Jan Stölting, Partner, KPMG Consulting

12.40 **LUNCH UND NETWORKING AUF DER FLEISCH-EXPO 2023**

14.00 **DEEP-DIVE-HOUR**
Parallele Sessions zu den Themen
- **Prozess-Optimierung**
- **Automatisierung**
- **Verpackung**
- **Nachhaltigkeit**

Weitere Informationen dazu auf Seite 6

15.15 **IMPULS**
Blick über den Tellerrand: Frankreich, das Land der Fleischrinderrassen
Michael Keller, Fleischermeister und Fleisch-Sommelier, Keller Promotion

FLEISCHALTERNATIVEN: TRENDS UND POTENZIALE

15.30 **TALK**
Die Veränderung kommt. Wir entscheiden nur noch, ob mit uns oder ohne uns.
Godo Röben, Investor und Gründer, Food | Neu | Denken, im Live-Interview

KOMMUNIKATION: VEREINTE KRÄFTE

16.00 **ANSTOSS**
Aufruf zur World Butchers' Challenge in Deutschland
Dirk Freyberger, Inhaber, Metzgerei Freyberger, Nürnberg

16.10 **PANEL**
Fleisch-Bashing stoppen! Neue Kommunikations-Kampagnen für (selbst-)bewussten Genuss von Fleisch und Wurst
Herbert Dohrmann, Inhaber Dohrmann's Fleischerei und Partyservice und Präsident Deutscher Fleischer-Verband
Thomas Dosch, Head of Public Affairs, Tönnies
Hubert Kelliger, Vorstand Verband der Fleischwirtschaft und Konzern-Vertriebsleiter Westfleisch
Anna-Lena Klaus, Geschäftsführerin, Fleischer Nord
Steffen Reiter, Geschäftsführer, German Meat

16.45 **GRUSSWORT**
Andy Becht, Staatssekretär, Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz

17.15 **PREISVERLEIHUNG**
Förderpreis der Fleischwirtschaft 2023
Mit dem „Förderpreis der Fleischwirtschaft" zeichnen afz – allgemeine fleischer zeitung und FLEISCHWIRTSCHAFT Nachwuchstalente im Rahmen des Deutschen Fleisch Kongresses 2023 aus.
Moderation: Jörg Schiffeler, Chefredakteur afz – allgemeine fleischer zeitung

19.00 **WINTER-BBQ**
Stimmungsvoller Ausklang des ersten Kongresstages beim großen Branchen-Treff
mit **KEYNOTE** von ***Cem Özdemir,*** Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft
Weitere Informationen zum Abend-Event auf Seite 7

Partner

ZWEITER TAG

Mittwoch, 22. November 2023

9.15 **WELCOME**
Einführung in das Kongressprogramm durch die Moderation
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung

9.30 **EXKLUSIVE STUDIE**
Fleisches-Lust und Nachhaltigkeit – Bilder und Wünsche an Fleischgenuss auf unterschiedlichem kulturellen Hintergrund. Ein Vergleich der Vorlieben von Esskulturen in Europa und Asien. Eine exklusive Präsentation anlässlich des Deutschen Fleisch Kongresses 2023.
Thomas Ebenfeld, Managing Partner, concept m

TIERWOHL: ES GEHT NUR GEMEINSAM

10.00 **IMPULS**
Auf die Haltung kommt es an! Aufbau der Tierwohl-Marke glücksatt mit einer transparenten und partnerschaftlichen Wertschöpfungskette
Sarah Dhem, Geschäftsführende Gesellschafterin Schulte – Lastruper Wurstwaren und Präsidentin Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten

10.30 **NETWORKING AUF DER FLEISCH-EXPO 2023**

11.15 **PANEL**
Tierwohl-Produkte im Handel: Was sind die Voraussetzungen für den Erfolg am Point of Sale?
- Wie kann Transparenz gegenüber den Kunden geschaffen werden?
- Wie gelingt es, die Kunden auf das Thema Tierwohl/Haltungswechsel aufmerksam zu machen?
- Wie glaubwürdig sind Tierwohl-Produkte im Discount?

Sarah Dhem, Geschäftsführende Gesellschafterin Schulte – Lastruper Wurstwaren und Präsidentin Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten
Erik Döbele, Managing Director Buying & Customer Interaction, ALDI SÜD
Hugo Gödde, Aufsichtsrat, Neuland NRW
David Hegemann, Geschäftsführender Gesellschafter, REWE David Hegemann, Düsseldorf

HANDWERK: ERFOLGREICH DURCH INNOVATION, KOMPETENZ UND GUTE GESCHICHTEN

11.45 **VORTRAG UND TALK**
Der smarte Metzger: Sind innovative Smart-Store-Konzepte die Zukunft?
Jan Stroh, CEO Fleischerei Stroh, Founder Friedas24, Wadern

12.15 **PANEL**
Angriff ist besser als Verteidigung! Fleisch und Wurst erfolgreich verkaufen: Worauf kommt es heute und in Zukunft an?
Andreas Dreymann, Inhaber, Metzgerei Dreymann, Ahrensburg
Dirk Freyberger, Inhaber, Metzgerei Freyberger, Nürnberg
Jürgen Gaiser, Partner, blocher partners
Thiemo Hamm, Inhaber, Metzgerei hamm, Griesheim
Lennart Hermstein, Inhaber, Fleischerei Münch, Bielefeld

12.45 **Kurze Zusammenfassung der beiden Kongresstage**
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung

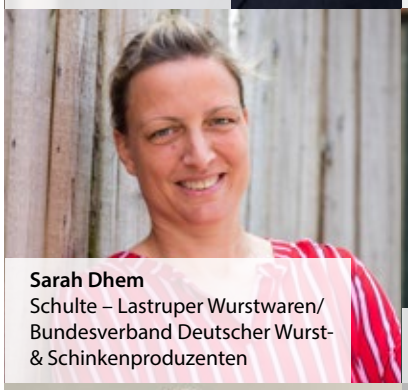
13.00 **LUNCH UND NETWORKING AUF DER FLEISCH-EXPO 2023**

14.30 **Ende des Deutschen Fleisch Kongresses 2023**

Live auf der Bühne:

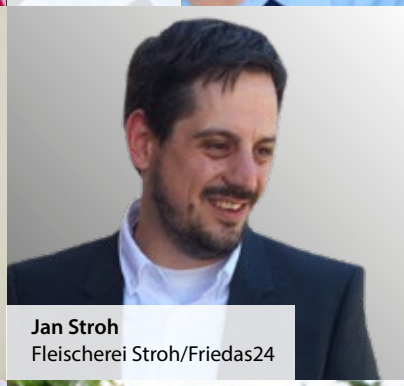
Thomas Ebenfeld
concept m

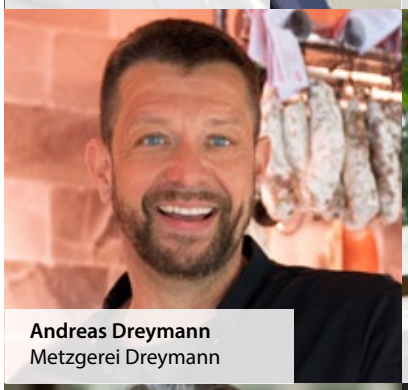
Erik Döbele
ALDI SÜD


Sarah Dhem
Schulte – Lastruper Wurstwaren/ Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten

Hugo Gödde
Neuland NRW

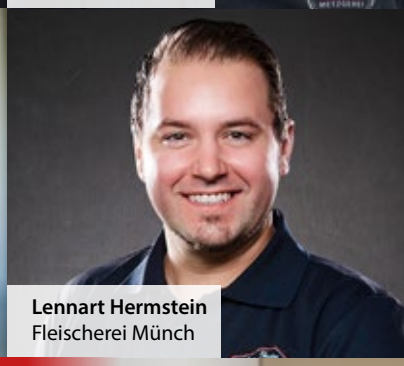
David Hegemann
REWE David Hegemann


Jan Stroh
Fleischerei Stroh/Friedas24


Andreas Dreymann
Metzgerei Dreymann

Thiemo Hamm
Metzgerei hamm

Jürgen Gaiser
blocher partners


Lennart Hermstein
Fleischerei Münch

Moderation:

Dirk Lenders
Lebensmittel Zeitung (Moderation Deutscher Fleisch Kongress 2023)

Jörg Schiffeler
afz – allgemeine fleischer zeitung (Moderation Förderpreis der Fleischwirtschaft 2023)

DEEP-DIVE-SESSIONS | PARALLELE FOREN

Dienstag, 21. November 2023

Anregungen für das Tagesgeschäft sammeln, Konzepte mit anderen Teilnehmern diskutieren und neue Lösungsansätze kennenlernen: Die Deep-Dive-Sessions bieten Ihnen viel Gelegenheit zum fachlichen Austausch mit Experten und erfahrenen Praktikern der Branche – und neues Know-how, das Sie im Anschluss unmittelbar in die Praxis umsetzen können. Auf dem Fleisch Kongress 2023 decken wir gemeinsam mit unseren Partnern aktuelle, erfolgsrelevante Themen ab. Pro Thema gibt es zwei Sessions mit einer Dauer von jeweils 30 Minuten.

PROZESS-OPTIMIERUNG

14.00 Uhr
Fremdkörper erkennen – Fehletikettierungen vermeiden!
Wie Sie mit modernen Produktinspektionslösungen das Risiko teurer und markenschädigender Produktrückrufe senken und gleichzeitig Ihre Wirtschaftlichkeit steigern.

Dr.-Ing. Thomas Hartmann, Geschäftsführer, Mettler-Toledo Garvens

14.30 Uhr
Was die dänischen Maßnahmen in den Bereichen Tiergesundheit, Seuchenschutz und Minimierung des Antibiotikaverbrauchs für den weltweiten Marktzugang bedeuten.

Jan Dahl, Tierarzt und Epidemiologe, Dänischer Fachverband der Land- & Ernährungswirtschaft (DFLE)

AUTOMATISIERUNG

14.00 Uhr
Nachhaltige und digitalisierte Mehrweglösungen in der europäischen Food Supply Chain

Sofie Holt, Category Manager Meat (Süd), und ***Heinrich Kreymborg,*** Category Manager Meat (Nord), beide WBG-Pooling

14.30 Uhr
NN, tbd

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

VERPACKUNG

14.00 Uhr
Nachhaltige Verpackungslösungen im direkten Lebensmittelkontakt für frische und haltbare Fleisch- und Fleischersatzprodukte

André Lechtenberg, Sales Manager Display & Retail, und ***Volker Quaas,*** Head of Design & Innovation D-CH, beide DS Smith Packaging

14.30 Uhr
NN, tbd

In Abstimmung

NACHHALTIGKEIT

14.00 Uhr
Irlands Nachhaltigkeitsstrategie – Maßnahmen, Methoden und Erfolge

Gabriele Weiss Brummer, Market Manager DACH, BOARD BIA – Irish Food Board

14.30 Uhr
DNA-TraceBack – oder: Kein Recht auf Nichtwissen entlang der Lieferkette

Alexander Berner, Commercial Lead DNA TraceBack D/AT/CH, MSD Animal Health, Technology Solutions

MEAT & GREET | HIER TRIFFT SICH DIE COMMUNITY

Dienstag, 21. November, und Mittwoch, 22. November 2023

Kaum eine andere Plattform der Fleischwirtschaft eröffnet solche Möglichkeiten, Kollegen und bekannte Entscheider der Branche zu treffen: Ob aus der Industrie, dem Handel, dem Handwerk oder der Politik – jedes Jahr versammeln sich die führenden Köpfe auf dem Deutschen Fleisch Kongress. Mit seiner reichhaltigen Agenda, unterschiedlichen Foren und Formaten wird der Kongress auch 2023 wieder seinem Ruf als „Klassentreffen der Fleischbranche" gerecht. Und auch das Feiern soll nicht zu kurz kommen. Das erwartet Sie beim Deutschen Fleisch Kongress 2023:

Gute Laune – das exklusive Abend-Event

Lassen Sie den ersten Kongresstag beim traditionellen Winter-BBQ im stimmungsvollen, vorweihnachtlichen Ambiente ausklingen.

Treffen Sie sich mit Partnern, Kunden, Kollegen und Nachwuchskräften der gesamten Fleischbranche. Genießen Sie ein kulinarisches Fest!

Die Teilnahme am Winter-BBQ ist für alle angemeldeten Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbstverständlich inbegriffen.

Neue Impulse – die Fleisch-Expo 2023

Mehr als 35 Aussteller aus dem In- und Ausland sind in diesem Jahr auf der Fleisch-Expo vertreten und präsentieren die neuesten Produkt- und Technologie-Innovationen. Freuen Sie sich auf neue Produkte und Lösungen, neue Genüsse, Inspirationen und Kontakte. Partnern aus der Fleischwirtschaft bietet die Fleisch-Expo die besten Möglichkeiten, ihren Bekanntheitsgrad zu erhöhen und maximale Aufmerksamkeit zu erzielen – sprich sich zu positionieren und zu profilieren.

Kontaktieren Sie uns für Ihren individuellen Auftritt!

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

Junge Talente – Förderpreis der Fleischwirtschaft 2023

Die Zukunft der Fleischwirtschaft braucht junge, clevere Köpfe und innovative Ideen.

Mit dem „Förderpreis der Fleischwirtschaft" zeichnen afz – allgemeine fleischer zeitung und FLEISCHWIRTSCHAFT Nachwuchstalente am 21. November 2023 im Rahmen des Deutschen Fleisch Kongresses aus. Der Nachwuchspreis fördert außergewöhnliche Projekte, Ideen und Karrierewege junger Menschen.

Jetzt online anmelden unter:
www.fleischkongress.de

Deutscher Fleisch Kongress 2023

€ 1.650,–
TICKET
regulär

€ 700,–
TICKET für Teilnehmende aus dem Lebensmittelhandel oder aus dem Handwerk
(Keine weitere Rabattierung möglich.)

€ 349,–
SPECIAL TICKET
für Nachwuchskräfte
(Nur für Teilnehmende unter 30 Jahre.)

Termin und Ort

Deutscher Fleisch Kongress 2023 I 21./22. November 2023 I Rheingoldhalle, Rheinstraße 66, 55116 Mainz

Zimmerreservierung

In unmittelbarer Nähe zur Rheingoldhalle haben wir Hotelkontingente reserviert. Buchen Sie Ihr Zimmer zu Sonder-Konditionen unter dem Stichwort „Deutscher Fleisch Kongress 2023“.

Hilton Hotel Mainz
Rheinstraße 68
55116 Mainz
Tel.: +49 6131 245-3299
info.mainz@hilton.com

HYATT REGENCY MAINZ
Templerstraße 6
55116 Mainz
Tel.: +49 6131 7964-937
reservations.europe@hyatt.com

Bei Fragen oder Anregungen sind wir gerne für Sie da:

Projektleitung & Programm
Bettina Maurer
Tel.: +49 69 7595-3032
bettina.maurer@dfvcg.de

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

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

Sören Poelmann
Tel.: +49 69 7595-3029
soeren.poelmann@dfvcg.de

Medienpartner

allgemeine fleischer zeitung

agrarzeitung

FLEISCHWIRTSCHAFT

Lebensmittel Zeitung

#DeutscherFleischKongress