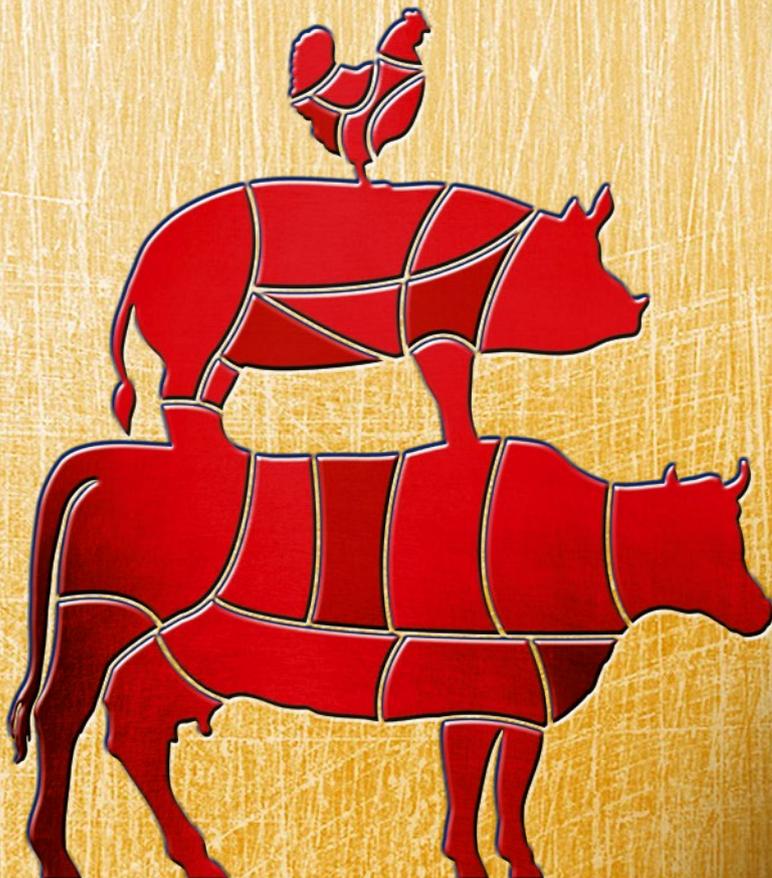


25./26. November 2025

| Rheingoldhalle Mainz

afz & FLEISCHWIRTSCHAFT präsentieren:

20. Deutscher Fleisch Kongress 2025



Feierlicher
& Jubiläumsabend
20 Jahre
Deutscher Fleisch Kongress

Programm



Jetzt Ihr Ticket sichern:
www.fleischkongress.de

performed by

dfv Conference
Group

Zukunft gemeinsam gestalten

Seit 20 Jahren begleitet der Deutsche Fleisch Kongress die Branche im Wandel.

Im Fokus stehen 2025 unter anderem zentrale Themen wie der Status Quo und Perspektiven der Fleischwirtschaft, aktuelle Trends und Marktentwicklungen, Tierhaltung und Tierwohl, Klimabilanz und Nachhaltigkeit, der Fachkräftemangel im Handwerk sowie der zunehmende Einsatz von Künstlicher Intelligenz in der Produktion und Vermarktung.

Angesichts veränderter Konsumgewohnheiten und wachsender Anforderungen sind Austausch und Orientierung wichtiger denn je. 2025 bringt der Kongress erneut Entscheiderinnen und Entscheider aus Wirtschaft und Politik zusammen, um praxisnahe Lösungen und zukunftsfähige Strategien zu diskutieren. Der Deutsche Fleisch Kongress feiert sein 20-jähriges Jubiläum – ein starkes Zeichen für die Relevanz und Beständigkeit dieser zentralen Branchenplattform.

2
TAGE

ÜBER **520**
TEILNEHMENDE

**AUSTAUSCH
& NETZWERKEN**

ÜBER **45**
PARTNER

**DEEP
DIVE
SESSIONS**

FÖRDERPREIS DER
FLEISCHWIRTSCHAFT

ÜBER **40**
VORTRAGENDE

**FLEISCH
EXPO
2025**

Feierlicher Jubiläumsabend – 20 Jahre Deutscher Fleisch Kongress

Zum 20-jährigen Jubiläum des Deutschen Fleisch Kongresses erwartet Sie in diesem Jahr ein ganz besonderes Highlight: Erstmals laden wir Sie ein zum exklusiven DFK-Jubiläumsabend, der den ersten Kongresstag in festlichem Rahmen abrundet.

Freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle Veranstaltung, bei der wir bewusst noch nicht zu viel verraten möchten – nur so viel: Es wird genussvoll, gesellig und unvergesslich. Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Austausch mit Partnern, Kunden, Kolleginnen und Kollegen sowie Nachwuchskräften aus der gesamten Fleischbranche – in einer Atmosphäre, die zum Netzwerken ebenso einlädt wie zum gemeinsamen Feiern.

Die Teilnahme am
Jubiläumsabend ist für
alle Teilnehmenden
inklusive.

Jubiläumsabend Partner



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

 **doinstruct**

**KARL
Eidmann**
SEIT 1914



Wir danken unseren Partnern & Ausstellern

Hygiene Partner



Content Partnern



Partnern



Ausstellern



Kontaktieren Sie mich für Ihren individuellen Auftritt auf dem Deutschen Fleisch Kongress 2025.



Kontinuierliche Aktualisierung der Partner und Aussteller, sowie weitere Informationen finden Sie hier!



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

8.00 WELCOME & NETWORKING AUF DER FLEISCH EXPO

9.00 Eröffnung des Kongresses

Gabor Griego, Gesamtverlagsleiter, Agrar-, Back- und Fleischmedien der dfv Mediengruppe

9.15 Einführung in das Kongressprogramm

Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung
Jörg Schiffeler, Chefredakteur, afz - allgemeine fleischer zeitung

STATUS QUO & PERSPEKTIVEN – ZAHLEN, TRENDS, ENTWICKLUNGEN

9.20 Vortrag/Studie

Fleisch und Wurst 2024/25: Das Comeback von Schweinefleisch?

Exklusive Auswertung aktueller Verkaufszahlen für den Deutschen Fleisch Kongress 2025

Werner Lauß, Senior Manager, YouGov

9.50 Vortrag

Fleisch-Agenda 2030 - Perspektiven der Branchen, der Kunden und der Gesellschaft

Dr. Andre Vielstädte, Boardmember, EW Group

10.20 Impuls

Es geht um die Wurst: als Einzelhändler zwischen veganen Konsument:innen und dem „schwarzen Metzger“

Markus vom Stein, Senior Buying Director Ware Vollsortiment Ultrafrische 2, REWE Group Buying

10.40 ► COFFEE BREAK & NETWORKING

TIERHALTUNG & TIERWOHL – ANFORDERUNGEN, UMSETZUNG, AKZEPTANZ

11.20 Panel Diskussion

Zukunft der Tierhaltung – zwischen Ethik, Effizienz und Erwartungen

- Wie lassen sich Tierwohl, wirtschaftliche Wettbewerbsfähigkeit und Klimaschutz in der Tierhaltung langfristig in Einklang bringen?
- Welche konkreten Schritte braucht es, um die Tierhaltung in Deutschland zukunftsfähig und gesellschaftlich akzeptiert zu gestalten?
- Welche Rolle spielen dabei Verbraucherwünsche, politische Rahmenbedingungen und internationale Märkte?
- Wo stehen wir bei der Tierhaltungskennzeichnung – und wie kann sie Vertrauen schaffen?

Dr. Franziska Kersten, MdB, Agrarpolitische Sprecherin der SPD-Bundestagsfraktion

Stefanie Sabet, Generalsekretärin, Deutscher Bauernverband e. V.

Peter Wesjohann, Vorstandsvorsitzender, PHW-Gruppe

Dr. Leif Balz, Leiter Landwirtschaft & Ernährung, Schwarz Corporate Affairs

Thomas Schröder, Präsident, Deutscher Tierschutzbund

Thomas Dosch, Head of Public Affairs, Tönnies Lebensmittel

FACHKRÄFTE & HANDWERK – NACHWUCHS, QUALIFIKATION, ZUKUNFTSSICHERUNG

12.15 Preisverleihung

Förderpreis der Fleischwirtschaft 2025

Moderation:

Jörg Schiffeler, Chefredakteur, afz - allgemeine fleischer zeitung

Carolin Cartano, Redakteurin, FLEISCHWIRTSCHAFT



12.45 Panel Diskussion & Interview

Förderpreis-Gewinner 2025: Von Talent zu Kompetenz – Nachwuchs als Schlüssel zur Zukunft

Moderation:

Jörg Schiffeler, Chefredakteur, afz - allgemeine fleischer zeitung

Carolin Cartano, Redakteurin, FLEISCHWIRTSCHAFT

13.15 ► LUNCH BREAK & NETWORKING

14.30 DEEP-DIVE-HOUR

Parallele Sessions zu den Themen:

- KÜNSTLICHE INTELLIGENZ
 - TIERWOHL
 - AUTOMATISIERUNG & PROZESSOPTIMIERUNG
 - AUSLAND
- Weitere Informationen auf Seite 6.

15.30 ► RAUMWECHSEL & COFFEE BREAK

IMPULSE VON AUSSEN – INTERNATIONALE PERSPEKTIVEN, ERFAHRUNGEN, CHANCEN

16.00 Panel Diskussion

Europa im Gespräch: Perspektiven für die Fleischbranche von morgen

- Was kann Deutschland von seinen Nachbarländern lernen?
- Was machen die Nachbarn in Bezug auf Tierwohl und für die Zukunft der Fleischbranche?
- Wie läuft die Tierhaltungskennzeichnung?
- Wie sieht das EU-Ausland den deutschen Markt?

Michael Keller, Fleischsommelier & Fleischermeister, Interbev

Kirsten Vernon Kristiansen, Leiterin Export und Marketing Management, Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft

Gabriele Weiss Brummer, Manager DACH, Bord Bia

16.40 Impuls

Entwicklung im Ausland

Speaker in Abstimmung

17.00 Keynote

Herausforderungen meistern

Keynote Speaker in Abstimmung

17.30 Recap & Closing

17.40 ENDE TAG 1

ab 18.00 DFK-Jubiläumsabend

Feiern Sie mit uns 20 Jahre Deutscher Fleisch Kongress und freuen Sie sich auf ein exklusiven Jubiläumsabend.



8.15 **Breakfast Session**
powered by Interbev
*Teilnahme nur nach vorheriger
Anmeldung möglich.*



8.30 **WELCOME & NETWORKING AUF DER FLEISCHEXPO**

9.15 **Einführung in das Kongressprogramm**
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung
Jörg Schiffeler, Chefredakteur, afz - allgemeine fleischer
zeitung

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ – DIGITALISIERUNG, EFFIZIENZ, INNOVATION

9.20 **Best Case**
**ERP trifft KI: Mit Vision und Weitblick zu smarten Lösun-
gen für die Fleischbranche**
Dr. Klemens van Betteray, Vice President, CSB-System

9.35 **Best Case**
Künstliche Intelligenz in der Fleischwirtschaft
Speaker in Abstimmung

NEUES AUS DER BRANCHE – PROJEKTE, PLATTFORMEN, PERSPEKTIVEN

9.50 **Vortrag**
**Die QS-Klimaplattform – CO₂-Daten in der
Fleischwirtschaft sicher, transparent und einheitlich
managen**
Caroline Labonte, Fachreferentin für Klimaschutz in der
Landwirtschaft, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Thomas May, Bereichsleiter Fleischwirtschaft und
Lebensmittelhandel, QS Qualität und Sicherheit

10:20 **Impuls**
**Fleischgenuss statt Fleischdebatte? – Die Initiative
Fleisch zieht nach einem Jahr eine Zwischenbilanz**
Dr. Kirsten Otto, Geschäftsführerin, Initiative Fleisch

10:40 **Impuls**
**DigiOekoRegio – Regional gestärkt durch digitale
Vernetzung**
Das Netzwerk vom Rind bis zum Steak
Maria Mundry, Projektleitern DigiOekoRegio,
Landesbauernverband Brandenburg

11.00 ► **COFFEE BREAK & NETWORKING**

ZWISCHEN STÄRKE UND VERÄNDERUNG – ERFOLGSFAKTOREN IM DYNAMISCHEN FLEISCHMARKT

11:45 **Panel Diskussion**
Wie lebt es sich im Meer der Großen?
· Welche besonderen Stärken und Werte kann der Mittel-
stand in der Fleisch- und Wurstwarenbranche ausspielen,
um sich im Wettbewerb zu behaupten?
· Wie gelingt es, neben großen Playern im Handel sichtbar
zu bleiben und Kunden langfristig zu binden?
· Welche Rolle spielen Regionalität, Tradition und Innovation
im Profil kleinerer Marken?
· Wie beeinflussen aktuelle Markttrends – z. B. Fleischalter-
nativen, Nachhaltigkeit oder verändertes Konsumverhalten
strategische Entscheidungen?

Dr. Julia Plüntsch, Geschäftsführerin, Rügenwalder Speciali-
täten Plüntsch

Sebastian Rehn, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing,
Radeberger Fleisch- und Wurstwaren KORCH

Benjamin Krieff, Geschäftsführung, Börner-Eisenacher

12.15 **Interview**
Gen Z hat null Bock auf Service an der Bedientheke
Michael Rees, Geschäftsführender Gesellschafter, Rees
FrischeMärkte

12:35 **Vortrag**
Speaker in Abstimmung

12:55 **Zusammenfassung der beiden Kongresstage**
Dirk Lenders, Ressortleiter Frischware, Lebensmittel Zeitung
Jörg Schiffeler, Chefredakteur, afz - allgemeine fleischer
zeitung

13:10 ► **LUNCH & NETWORKING AUF DER FLEISCH EXPO**

14.30 **ENDE DES DEUTSCHEN FLEISCH KONGRESSES 2025**

Bei Fragen oder Anregungen
sind wir gerne für Sie da:



Projektleitung & Programm

Irina Kolev

Tel.: +49 69 7595-3043

irina.kolev@dfvcg.de



KÜNSTLICHE INTELLIGENZ



60% weniger Ausfallzeiten durch KI: Wie Ihre Mitarbeiter endlich das tun, wofür sie eigentlich bezahlt werden

Thorsten Groß, Mitgründer, doinstruct
André Hüttemeyer, Geschäftsführer, Märkische Geflügelhof-Spezialitäten (PHW-Gruppe)



Push-basierte Supply Chain: KI-gestützte Prognose und Steuerung von Produktion & Distribution in der Fleischwirtschaft

Anurag Sinha, Account Executive, RELEX Solutions
Dennis Kallina, Senior Manager, Capgemini Invent

TIERWOHL



Next Level Tierschutz – wie SLA & Goldschmaus durch smarte vollintegrierte KI-Lösungen ein neues Niveau in der Foodbranche erreichen

Dr. Danielle S. Rhen, Program Manager AI, SLA Software Logistik Arland
Marielena Krieger, Qualitätsmanagerin Bereich Landwirtschaft, Goldschmaus Gruppe

AUTOMATISIERUNG & PROZESSOPTIMIERUNG



CSI Lebensmittelbetrieb: Mit NGS Keimen auf der Spur

Patrick Müller, Operations Manager & Leitung Lebensmittel Labor, NSF Erdmann Analytics
Thomas Kollar, Projektleiter für Next Generation Sequencing Projekt, NSF Erdmann Analytics



Food Safety durch digitale Insights in der Oberflächenreinigung inkl. Praxisbeispiel Fa. Wolf Essgenuss

Dr. Lena Schneider, AVP Area Sales F&B Germany and Switzerland, Ecolab
Stefan Naten, VP Growth Enablement F&B Europe, Ecolab
Bernhard Oeller, Gesamtgeschäftsführer (PSO), Wolf Essgenuss



Smart Logistics: Kostenoptimierung durch digitale und automatisierte Leergutprozesse Effizienz steigern, Ressourcen schonen und Wettbewerbsvorteile sichern

Sofie Holt, Category manager meat, WBG Pooling
Julian Wanders, Category manager poultry, WBG Pooling



Von Retrofit bis Reinigungsresistenz: So machen Sie Technik zukunftssicher

Marcel Kaiser, Branchenmanager, MARECHAL

AUSLAND



Dänemark im Fokus: Lebensmittelsicherheit, nachhaltige Innovation und Qualität in der verantwortungsvollen Schweineproduktion

Dr. Hanne Maribo, Chefberaterin, ph.d. cand.agro, Kompetenzzentrum für Schweineproduktion, Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft
Kirsten Vernon Kristiansen, Leiterin Export und Marketing Management, Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft



Irlands Rindfleischportfolio: Von Qualitätsgeprüft bis hin zu Bio – Ein maßgeschneidertes Angebot für den europäischen Markt

Gabriele Weiss Brummer, Manager DACH, Bord Bia
Mark Zieg, Sector Manager Beef, Bord Bia

Ihr Branchenerlebnis live auf der Bühne



Moderation: Jörg Schifferler
afz - allgemeine fleischer
zeitung



Moderation: Dirk Lenders
Lebensmittel Zeitung



Carolin Cartano
FLEISCHWIRTSCHAFT



Dr. Leif Balz
Schwarz Corporate Affairs



Thomas Dosch
Tönnies Lebensmittel



Thorsten Groß
doinstruct



Gabor Griego
Agrar-, Back- und
Fleischmedien dfv



Sofie Holt
WBG Pooling



André Hüttemeyer
Märkische Geflügelhof-
Spezialitäten



Marcel Kaiser
MARECHAL



Dennis Kallina
Capgemini Invent



Michael Keller
Interbev



Dr. Franziska Kersten
SPD



Thomas Kollar
NSF



Benjamin Krieff
Börner-Eisenacher



Marielena Krieger
Goldschmaus Gruppe



Kirsten Vernon Kristiansen
Dänischer Fachverband der
Land- und Ernährungswirtschaft



Caroline Labonte
Landwirtschaftskammer NRW



Werner Lauß
YouGov



Dr. Hanne Maribo
Dänischer Fachverband der
Land- und Ernährungswirtschaft



Thomas May
QS Qualität und Sicherheit



Patrick Müller
NSF



Maria Mundry
LVB Brandenburg



Stefan Naten
Ecolab



Bernhard Oeller
Wolf Essgenuss



Dr. Kirsten Otto
Initiative Fleisch



Dr. Julia Plüntsch
Rügenwalder Spezialitäten
Plüntsch



Michael Rees
Rees FrischeMärkte



Dr. Danielle S. Rhen
SLA



Sebastian Rehn
Radeberger Fleisch- und
Wurstwaren KORCH



Stefanie Sabet
Deutscher Bauernverband



Dr. Lena Schneider
Ecolab



Thomas Schröder
Deutscher Tierschutzbund



Anurag Sinha
RELEX Solutions



Dr. Klemens van Betteray
CSB-System



Dr. Andre Vielstädte
EW Group



Markus vom Stein
REWE Group Buying



Julian Wanders
WBG Pooling



Gabriele Weiss Brummer
Bord Bia



Peter Wesjohann
PHW-Gruppe



Mark Zieg
Bord Bia



(Quelle: SPD-Bundestagsfraktion)



Jetzt online anmelden unter:
www.fleischkongress.de

20. Deutscher Fleisch Kongress 2025

1.699 €

Ticket regulär

Abonnent:innen der FLEISCHWIRTSCHAFT,
LZ oder afz sparen 100 €!

700 €

Ticket Metzgereien & LEH:

Nur für Teilnehmer:innen aus dem LEH
(ohne Fleischwerke) oder Handwerksmetzgereien

349 €

Ticket Nachwuchs:

Nur für Teilnehmer:innen unter 30 Jahren
aus dem LEH (ohne Fleischwerke) oder
Handwerksmetzgereien

Termin & Ort

20. Deutscher Fleisch Kongress | 25./26. November 2025 | Rheingoldhalle, Rheinstraße 66, 55116 Mainz

Hotelempfehlungen:

In unmittelbarer Nähe finden Sie
eine Vielzahl an Übernachtungs-
möglichkeiten.

Wir empfehlen Ihnen eine
Reservierung in folgenden Hotels:

Hilton Hotel Mainz

Rheinstraße 68
55116 Mainz
Tel.: +49 6131 2450
info.mainz@hilton.com

HYATT REGENCY MAINZ

Templerstraße 6
55116 Mainz
Tel.: +49 6131 7964-928
reservations.europe@hyatt.com



Bei Fragen oder Anregungen
sind wir gerne für Sie da:



Organisation & Teilnehmende

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

Medienpartner

agrzeitung

afz allgemeine
fleischer zeitung

FLEISCHWIRTSCHAFT

Lebensmittel
Zeitung