ERLEBEN SIE LIVE AUF DER BÜHNE:

Hanna Kehl
GfK

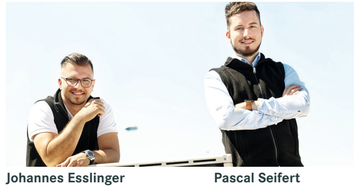
Volker Wiem
Edeka Niemerszein

Jürgen Scheider
Rewe Region Mitte

Viet Ngyuen Duc
Rewe Ngyuen Duc

Robert Kosobucki
Bringoo

Sahin Karaaslan
Rewe Karaaslan



Johannes Esslinger
Edeka Esslinger

Pascal Seifert
Edeka Esslinger

Dr. Matthias Schu
Hochschule Luzern

Sefora Riillo
Forschungsinstitut Empa

Gert Kautetzky
Transfrigoroute Deutschland

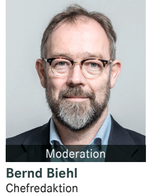
Cornelia Habacher
Rebel Meat

Ercan Altun
Green Kebab

Mathias Himberg
Lebensmittel Zeitung

Dr. Andreas Reinhardt
Frisch Gefischt

Lars Bäumer
Frisch Gefischt



Bernd Biehl
Chefredaktion
Lebensmittelzeitung

WEITERE REFERENTEN:

Dieter Schneider
Rewe Dieter Schneider

Gunther Weiss
Alnatura

JETZT ANMELDEN UNTER:

www.dfvcg-events.de/lz-strategietag-frische/jetzt-anmelden/

Lebensmittel Zeitung STRATEGIETAG FRISCHE

LZ-STRATEGIETAG FRISCHE 2023

TICKETPREISE

EUR 899,- zzgl. 19% MwSt.

Ticket Regulär für LZ Abonnent:in
Nur für Teilnehmende aus LEH mit LZ Abonnement.

EUR 999,- zzgl. 19% MwSt.

Ticket Regulär aus LEH
Nur für Teilnehmende aus LEH.

EUR 1.199,- zzgl. 19% MwSt.

Ticket Regulär für LZ Abonnent:in
Nur für Teilnehmende mit LZ Abonnement

EUR 1.299,- zzgl. 19% MwSt.

Ticket Regulär
Für alle weiteren Teilnehmenden.

JETZT PLÄTZE SICHERN!

ZIMMERRESERVIERUNG

Sie können zwischen verschiedenen Hotels unterschiedlicher Preissegmente auswählen. Details zur Zimmerreservierung finden Sie unter: www.dfvcg-events.de/lz-strategietag-frische/hotel-anreise/

TERMIN & LOCATION

LZ Strategietag Frische
07. März 2023
Union Halle | Hanauer Landstraße 188 | 60314 Frankfurt am Main

WERDEN SIE SPONSOR ODER AUSSTELLER BEIM LZ STRATEGIETAG FRISCHE

Sie Sind Hersteller oder Zulieferer von Produkten und Dienstleistungen im Frischebereich des LEH? Nutzen Sie diese exklusive Plattform für Ihren Auftritt als wichtiger Partner für den Handel. Profitie-ren Sie von der vielschichtigen Wahrnehmung als Aussteller oder Sponsor.

Kontakt für Ihre eindrucksvolle Präsentation auf dem LZ Strategietag Frische:
Mehtap Acar
Telefon: +49 (0)69 7595-2883
mehtap.acar@dfvcg.de

BEI FRAGEN ODER ANREGUNGEN UNTERSTÜTZEN WIR SIE GERNE:

PROGRAMM
Mary-Ann Sallmann
Telefon: +49 (0)69 7595-3046
mary-ann.sallmann@dfvcg.de

PROJEKT-MANAGEMENT
Nina Kunz
Telefon: +49 (0)69 7595-3026
nina.kunz@dfvcg.de

Lebensmittel Zeitung STRATEGIETAG FRISCHE

SPECIAL:
Store Check am Vorabend im Frankfurter FrischeParadies

07. MÄRZ 2023
UNION HALLE, FRANKFURT

SICHERN SIE SICH JETZT IHR TICKET!

performed by:

Lebensmittel Zeitung | dfv Conference Group

Lebensmittel Zeitung STRATEGIETAG

FRISCHE

07. MÄRZ 2023 | UNION HALLE | FRANKFURT

DAS BRANCHENEVENT FÜR DEN LEBENSMITTEL- UND FRISCHE-SEKTOR

Ob Inflation, Energiekrise oder Fachkräftemangel – der Lebensmittelhandel zählt als Verlierer der aktuellen wirtschaftlichen Begebenheiten. Auf dem LZ Strategietag Frische treffen sich zum 5. Mal mutige Akteure aus Handel, Forschung und Logistik, um sich den Herausforderungen entgegenzustellen und gemeinsam miteinander Lösungswege zu diskutieren. Erfahren Sie exklusiv bei uns, welche Kaufentscheidungen die Endkonsument:innen treffen und welche Maßnahmen die Kaufleute ergreifen, damit ihr Frische Sektor rentabel bleibt.

Mehrwert schaffen im Handel.

DIESE TOP-THEMEN ERWARTEN SIE:

- Pricing & Präferenzen zu inflationären Zeiten: Welche Güteklasse Verbraucher*innen bevorzugen und wann sie abwägen müssen.
- Frische-Logistik: Diese wirtschaftlichen Herausforderungen gilt es akut zu bewältigen.
- News Hour – Innovative Konzepte zur Gestaltung einer nachhaltigen Frische der Zukunft
- Frische Ready To Eat: Snacks, Lunch & erstklassige Take-Away-Mahlzeiten für bewusste Kunden und Kundinnen.
- Online vs. Store – Worauf es besonders ankommt, wenn sich der E-Food Sektor durchsetzt

MONTAGABEND, 6. MÄRZ 2023: ZU GAST IM FRANKFURTER

FRISCHE PARADIES

„Das FrischeParadies steht für eine paradiesische Einkaufsatmosphäre mit einer Auswahl von über 12.000 feinsten Lebensmitteln. Fisch und Meeresfrüchte ist dabei unsere wichtigste Produktgruppe, aber auch Fleisch und Geflügel, Käse, Obst und Gemüse, Wein & Champagner und vieles mehr erwartet Sie in einer außergewöhnlichen Qualität. Hier kaufen Profis und Hobbyköche ein, denn die besten Zutaten sind die Basis für eine sehr gute Küche."

Marko Richter, Betriebsleiter FrischeParadies NL Frankfurt

FREUEN SIE SICH AUF:

- Spannende Insights in den Feinkostmarkt
- Verköstigung internationaler Delikatessen
- Networking & Get Together in lockerer Atmosphäre

Ab 17.00 Uhr:	Eintreffen und Apéro zur Begrüßung
Ab 17.30 Uhr	Führungen in kleinen Gruppen durch die Ladenfläche
Anschließend:	Get-Together inklusive Drinks & Snacks
21.00 Uhr:	Bus Shuttle zu den umliegenden Hotels im Frankfurter Ostend

Ab 16.30 Uhr steht unser Shuttle an der Union Halle bereit. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie ihn nutzen möchten: nina.kunz@dfvcg.de

DIENSTAG | 7. MÄRZ 2023 | UNION HALLE | FRANKFURT

8.15 BREAKFAST & NETWORKING

9.00 OPENING
Christian Kuhn, Geschäftsführer, dfv Converence Group
Bernd Biehl, Chefredaktion, Lebensmittel Zeitung

PRICING & PRÄFERENZEN

9.10 KEYNOTE
Faktencheck Corona, Krieg und Inflation – Entwicklungen und Trends in der Frische aus Endverbrauchersicht.
Hanna Kehl, Insights Director, GfK

9.35 INSIGHTS
Bio vs. Regional
Ausrichtung & Kommunikation eines transparenten, nachhaltigen Obst- und Gemüsesortiments.
Gunther Weiss, Bereichsverantwortlicher Qualitäts-management, Alnatura

9.50 INTERVIEW
Frische in der Kostenfalle – wie Ihre Frischetheke trotz turbulenten Zeiten Gewinn generiert.
Johannes Esslinger, Inhaber, Edeka Esslinger
Pascal Seifert, Marktleiter, Edeka Esslinger
Moderiert von: **Bernd Biehl,** Chefredaktion, Lebensmittel Zeitung

10.15 NETWORKING BREAK

FRISCHE LOGISTIK

11.00 KEYNOTE
Logistik und Versorgungssicherheit:
Gemeinsam Potenziale heben und Kapazitäten schaffen.
Gert Kautetzky, Kautetzky Internationale Spedition, Vorstandsvorsitzender der TRANS-FRIGOROUTE DEUTSCHLAND

11.20 IMPULS
Aus dem Meer direkt in die Küche – die Lieferkette des Fischfangs und wie diese nachhaltig optimiert werden kann.
Dr. Andreas Reinhardt & Lars Bäumer, Geschäftsführer, Frisch Gefischt

NEWS HOUR

11.40 IMPULS
Länger frisch & nachhaltig zugleich – Vorstellung einer Initiative aus Handel & Forschung in der Schweiz.
Sefora Riillo, Laborantin & Projektleiterin, Empa – Swiss Federal Laboratories for Material Science and Technology

12.05 START-UP INSIGHTS
Herausforderungen und Chancen als kleines Unternehmen im Fleisch Sektor: Transparenz, Abnahmemengen & Produktanpassungen.
Cornelia Habacher, Co-Founder, Rebel Meat

12.20 STORE CHECK
Zukunftskonzept für den stationären Wocheneinkauf: Die Kathedrale des Konsums in Wiesbaden
Jürgen Scheider, Vorstand der Geschäftsleitung, Rewe Region Mitte

12.40 LUNCH BREAK

FRISCHE READY TO EAT

13.45 EXKURS INTERNATIONAL
Was wir von der Frische-Vielfalt spanischer Markthallen lernen können und sollten.
Mathias Himberg, Store Experte & Redakteur, Lebensmittel Zeitung

14.05 IMPULS
Vom Kühlregal auf den Mittagstisch. Take-Away bleibt im Fokus – wie der Handel dem nachhaltig gerecht wird.
Volker Wiem, Inhaber, Edeka Niemerszein

14.35 INSIGHTS
Authentische Döner mit Qualitätsgarantie aus Ihrem Supermarkt? Das Shop-in-Shop Konzept von Green Kebab macht's möglich.
Ercan Altun, Geschäftsführer, Green Kebab Food Solutions

14.50 TALKRUNDE
Fokus Handelsgastro: Was wir aus der Pandemie gelernt haben und welche Konzepte die Zukunft beherrschen werden.
Volker Wiem, Inhaber, Edeka Niemerszein
Sahin Karaaslan, Inhaber, Rewe Karaaslan
Johannes Esslinger, Inhaber, Edeka Esslinger
Pascal Seifert, Marktleiter, Edeka Esslinger
Moderiert von: **Bernd Biehl,** Chefredaktion, Lebensmittel Zeitung

15.15 COFFEE & NETWORKING

ONLINE VS. STORE

15.45 IMPULS
Kooperation statt Konkurrenz – Wie exzellente Frische im E-Food Sektor nachhaltig funktionieren kann.
Robert Kosobucki, Co-Founder, Bringoo

16.00 IMPULS
Frisch, frischer, E-Food – 10 Thesen zum Online-Lebens-mittelhandel in der DACH-Region.
Dr. Matthias Schu, Dozent für E-Commerce & Handel, Hochschule Luzern

16.20 E-FOOD TALK
Zwischen stationärem Handel, dem Hybridmodell und Online-Supermärkten. Das Angebot ist üppig, doch wie gestaltet sich die Nachfrage? Ein Resümee aus dem Handel.
Dr. Matthias Schu, Dozent für E-Commerce & Handel, Hochschule Luzern
Dieter Schneider, geschäftsführender Gesellschafter, Rewe Schneider oHG
Viet Nguyen Duc, Inhaber, Rewe Viet Nguyen Duc
Robert Kosobucki, Co-Founder, Bringoo
Moderiert von: **Bernd Biehl,** Chefredaktion, Lebensmittel Zeitung

16.50 CLOSING & LEARNINGS
Bernd Biehl, Chefredaktion, Lebensmittel Zeitung