

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Zu Gast bei:



Goldschmaus Gruppe

09./10.
April
2024

CORE,
Oldenburg

Mit exklusiver
Vorabend-
veranstaltung
in der MeatYou
Grillschule

Freuen Sie sich auf spannende Insights und wertvolle Impulse von Top-Expert:innen aus der Fleisch- und Wurstbranche.

Diese Themen erwarten Sie:

TRANSPARENZ als Chance betrachten

Vorbereitet sein auf **GESETZE UND VORGABEN**

PROTEINE ALLER ART erfolgreich verkaufen

DIGITALISIERUNG möglichst effizient nutzen

Dem **FACHKRÄFTEMANGEL**
begegnen und entgegenwirken

08:30 **Begrüßungskaffee und Besuch des Marktplatzes**

09:00 **Begrüßung durch die Gastgeber**



David Hintzen
Senior Branchenmanager Food,
GS1 Germany GmbH



Dr. Tim Koch
Bereichsleiter Fleischwirtschaft,
Agrarmarkt Informations GmbH



Tobias Flerlage
Geschäftsführer,
Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG



Wolfgang Seger
Objektleiter
Lebensmittel Praxis, Messen/Veranstaltungen,
BBE media, Mitglied der Geschäftsleitung,
Lebensmittel Praxis Verlag

09:05 **Goldschmaus – eine Gemeinschaft, die Gold wert ist**



Tobias Flerlage
Geschäftsführer, Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG

09:30 **Marblelution Wagyu: Ein neues Kapitel in der Fleischindustrie**



Tobias Becker
CEO und Founder, Marblelution GmbH

09:55 **Öffentlichkeitsarbeit ist keine Einbahnstraße – Schweinehaltung auf Social Media**



Thomas Fabry
Gründer, FABRYKANT

10:20 **Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes**

Exklusive Vorabendveranstaltung in der MeatYou Grillschule

**8. April 2024
19:00 Uhr**

Sie können den Startschuss zum BDFW 2024 kaum abwarten?

Dann seien Sie beim exklusiven Vorabendevent dabei. Goldschmaus lädt zum Anbraten in der MeatYou Grillschule ein. **Schnell sein lohnt sich, die Plätze sind begrenzt!**

Detaillierte Informationen zum Grillkurs und zur Anmeldung finden Sie **hier**.



10:50



Lebensmittelrechtliches Update Fleisch und Fleischerzeugnisse

Prof. Gerd Weyland
Rechtsanwalt, Weyland & Koerfer Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

11:15



Die EU-Verordnung gegen Entwaldung: Notwendigkeit und Nutzen für die Branche

Sven Bergau
Referent für Entwaldungsfreie Lieferketten, Naturschutz und Biologische Vielfalt, Deutsche Umwelthilfe e.V.

11:40



Greenwashing und CSRD – nachhaltige rechtliche Herausforderungen

Mathis Breuer
Rechtsanwalt, Partner Kanzlei HOYNG ROKH MONEGIER

12:05

Mittagspause und Besuch des Marktplatzes

13:20

Parallele Breakout Sessions

Breakout Session

1

Digitalisierung

Moderation: David Hintzen
Senior Branchenmanager Food,
GS1 Germany GmbH

Breakout Session

2

Verpackung & Nachhaltigkeit

Moderation: Sarah Single
Produktmanagerin Marketing & Vertrieb,
Agrarmarkt Informations GmbH

13:20



Wenn nicht jetzt wann dann? Wir zeigen Haltung!

Jörg Stolle
Geschäftsführer,
F+C Die Frische Kramerhof



Christoph Becker
Landwirt,
Hof Becker

13:45



Der digitale Zwilling in der Fleischbranche – Definition, Status Quo & Potentiale

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

13:20



Effizientes Logistikmanagement: Mehrwegverpackungen als Schlüssel zur Kostenoptimierung

Sofie Holt
Category Manager Meat/Meat Products,
WBG-Pooling GmbH & Co. KG



Heinrich Kreymborg
Category Manager Meat/Meat Products,
WBG-Pooling GmbH & Co. KG

13:45



From Farm to Fork – Rechtsichere und automatisierte Umsetzung der EUDR für die Fleischindustrie

Patrick Lanz
Head of Product EUDR, osapiens Holding GmbH

14:10

Biobreak

14:25



Wie Sie in der Fleischindustrie auch zukünftig leistungsstarke Führungskräfte gewinnen und entwickeln!

Christian Vaske
Personalberatung & Geschäftsführung, Wefers & Coll. Unternehmerberatung GmbH & Co. KG

14:50



Jenseits von Mobile und Social-Media: Azubi-Marketing ohne Klischees

Felicia Ullrich
Geschäftsführerin & zertifizierte Eignungsdiagnostikerin, u-form Testsysteme GmbH & Co. KG

15:15



Optimierte Produktionsplanung und automatisierte Qualitätsprüfung durch den Einsatz von KI – Einblicke in die betriebliche Praxis

Prof. Dr. Harald Schallner
CEO, CompanyMind GmbH & Co. KG

15:40

Kaffeepause und Besuch des Marktplatzes

16:15



Wirtschaft/Ethik – KI, Nahrung 4.0

Prof. Dr. Nick Lin-Hi
Professor Wirtschaft & Ethik, Uni Vechta

16:40



Fleisch und seine Alternativen – Wohin geht die Reise beim Einkaufsverhalten?

Thomas Els
Marktanalyst Verbraucherforschung, Agrarmarkt Informations GmbH

17:05



Fleisch- und Wurstersatzprodukte – Die Entwicklung und Perspektiven aus Sicht eines Vorreiters

Dennis Breul
Category Manager für Wurstwaren und Fleischalternativen, J. Bünting Beteiligungs AG

17:30



Nachhaltigkeit bei Lidl

Henrik Wiedenroth
Consultant für Nachhaltigkeit im Einkauf, Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG

17:55

Diskussionsrunde: Fleisch vs. Fleischalternativen

Moderation: **David Hintzen**



Dennis Breul
Category Manager für Wurstwaren und Fleischalternativen, J. Bünting Beteiligungs AG



Prof. Dr. Nick Lin-Hi
Professor Wirtschaft & Ethik, Uni Vechta



Tobias Flerlage
Geschäftsführer, Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG



Henrik Wiedenroth
Consultant für Nachhaltigkeit im Einkauf, Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG

18:40

Ende des ersten Veranstaltungstages

19:00

Abendveranstaltung im CORE

CORE Oldenburg, Heiligengeiststraße 6-8, 26121 Oldenburg, www.core-oldenburg.de

Networking-Dinner 09. April 2024, 19:00 Uhr

Willkommen im CORE Oldenburg, dem pulsierenden Herzstück für innovative Veranstaltungen! Tauchen Sie ein in eine exklusive Abendveranstaltung und erleben Sie eine Atmosphäre voller Möglichkeiten zum Networking. Knüpfen Sie wertvolle Kontakte in einer entspannten und inspirierenden Umgebung und genießen Sie einen Abend voller spannender Gespräche.



Mittwoch | **10. April 2024**

ab
08:30

Treffen bei Kaffee im CORE Oldenburg

09:00

Begrüßung und Einführung im CORE Oldenburg



Tobias Flerlage
Geschäftsführer,
Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG



David Hintzen
Senior Branchenmanager Food,
GS1 Germany GmbH

09:30

Abfahrt zu den Exkursionen

10:15

Exkursion zur GOLDSCHMAUS GRUPPE

Bustransfer vor Ort. www.goldschmaus.de

Alle Exkursionsangebote enthalten ein gemeinsames Mittagessen



Exkursion I: Hofbesichtigung Rind und Schwein

Die Initiative „Transparente Landwirtschaft“ der Goldschmaus Gruppe ermöglicht einen umfangreichen Einblick in die heutige Landwirtschaft. Im Rahmen einer ausgiebigen Hof- und Stallbesichtigung wird mit allen Sinnen die Tierhaltung von Rindern und Schweinen hautnah erlebt.

Freuen Sie sich auf eine spannende Führung!



Exkursion II: Betriebsbesichtigung Schlachtung, Zerlegung, Weiterverarbeitung

Die „Transparente Produktion“ ermöglicht es, die Herstellung von Fleisch- und Wurstartikeln bei der Goldschmaus Gruppe mit eigenen Augen zu verfolgen. An unserem Standort in Garrel thematisieren wir die Schweinefleischproduktion mit Schlachtung, Zerlegung und Weiterverarbeitung. Unser zweiter Standort in Oldenburg bietet Einblicke in die Schlachtung und Zerlegung von Rindern.

Freuen Sie sich auf eine spannende Führung!

13:00

**Rückfahrt zum CORE Oldenburg (optional) & Abreise
Ende der Veranstaltung**

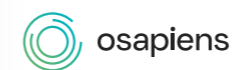
BranchenDialog Fleisch + Wurst

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!
Wir bedanken uns bei unseren Partnern und Sponsoren.

Premium Sponsoren



Gold Sponsoren



Silber Sponsoren



Bronze Sponsoren



Werden Sie Partner!



Nutzen Sie Ihre Chance und präsentieren Ihr Unternehmen bei unseren Events. Kontaktieren Sie Delphine Berger und informieren sich über Ihre verschiedenen Möglichkeiten als Partner oder Sponsor.

Nähere Infos zum Sponsorenangebot finden Sie hier:
Sponsor und Aussteller werden.

Delphine Berger

Partner Engagement | M +49 175 5827304 | E delphine.berger@gs1.de

BranchenDialog Fleisch + Wurst

Gleich
hier anmelden!



Sabine von Bank
Teilnehmermanagement
T +49 221 94714-510
E sabine.vonbank@gs1.de

GS1 Germany GmbH

Maarweg 133
50825 Köln
T +49 221 94714-510
F +49 221 94714-7510

www.gs1.de



Veranstaltungspartner

