



FOTO: EMPIRE RIVERSIDE

6.-7. November 2023

Empire Riverside Hotel
Konferenzetage „Second Floor“
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

Tagungsprogramm Fischwirtschafts-Gipfel 2023

Montag, 6. November 2023

10:00 Uhr	Get-together Konferenzetage „Second Floor“
11:00 Uhr	Begrüßung durch Michael Steinert Verleger FischMagazin Anmoderation durch André Nikolaus Chefredakteur FischMagazin
11:10 Uhr	Tradition oder Moderne – wie innovativ ist die deutsche Fischwirtschaft? Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin
11:50 Uhr	Diskussion zum Thema: Wie innovativ ist die deutsche Fischwirtschaft Teilnehmer: Jürgen Pauly (Globus), Dr. Stefan Meyer (Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels), weitere Teilnehmer N.N.
12:30 - 13:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
13:30 Uhr	Ernährungsstile der Generationen als Differenzierungsmerkmal für den Konsum von Fisch & Seafood Werner Lauß, GfK Consumer Panels & Services
14:00 Uhr	Transgourmet Ursprung Für nachhaltigen Genuss – Aus dem Wasser auf den Tisch Sebastian Foßhag, Transgourmet Deutschland
14:30 - 15:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15:30 Uhr	„Blaue Lebensmittel“ Die Wichtigkeit von nachhaltigem Seafood für die Welternährung Emefa Attigah, Marine Stewardship Council (MSC)
16:00 Uhr	Fisch-Neben-Produkte sind ein hochwertiger Rohstoff – Regal Springs setzt auf ‚Zero-Waste‘ und fördert nachhaltige Wertschöpfungsketten Petra Weigl, CEO Regal Springs Europe und Global Head of By Product Development
16:30 - 17:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
17:00 Uhr	Preisverleihung Seafood Star 2024 Die besten Fischhändler Deutschlands werden von FischMagazin mit dem Branchenpreis Seafood Star ausgezeichnet.
19:00 Uhr	Abendveranstaltung mit Fisch-Talk am Spezialitätenbuffet „Das Netzwerk der Fischwirtschaft“



6.-7. November 2023

Empire Riverside Hotel
Konferenzetage „Second Floor“
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

FOTO: EMPIRE RIVERSIDE

Dienstag, 7. November 2023

8:30 Uhr

Get-together
Konferenzetage „Second Floor“

Partnerland Norwegen

9:30 Uhr

Deutschland: Fakten und Herausforderungen für den bislang größten Markt für Seafood aus Norwegen
Kristin G. Pettersen, Country Director Germany at the Norwegian Seafood Council

10:00 Uhr

Launch einer globalen Lachsmarke in der DACH-Region
Sebastian Riedel, Henning Paul, Daniel Imhof, Mowi

10:30 - 11:30 Uhr

Kaffeepause

11:30 Uhr

Die Reise der Lachse
Eine detaillierte Bestandsaufnahme der deutschen Warenströme
Dr. Simone Brüning, Johna Barrelet, Thünen-Institut

12:00 Uhr

What determines the salmon prices and how does the future look like?
(Vortrag auf Englisch mit deutscher Übersetzung)
Paul T. Aandahl, Seafood Analyst at the Norwegian Seafood Council (NSC)

12:30 - 13:30 Uhr

Kaffeepause

13:30 Uhr

Der Fischkonsum stagniert, ‚Plant based‘ expandiert
Was die Fischwirtschaft von der Green Food-Branche lernen kann
Seafood & Green Food: Chancen durch neues Denken
Hartwig Retzlaff, Gründer BaBaCous GmbH

14:30 Uhr

Digitale Talentsuche: Wie Social Media bei der Personalsuche hilft
Anne Liesenfeld, Institut für Handelsforschung (IFH) Köln

15:00 Uhr

Teambuilding an der Fischtheke – Personal gewinnen, motivieren und halten.
Jacolene Rähm, Fischsommelière, IHK-Fachkraft im Fischhandel & Ausbilderin

15:30 Uhr

Preisverleihung Seafood Star „Beste Fischprodukte 2024“
Bekanntgabe der Preisträger in 10 Kategorien

16:00 Uhr

Schlusswort durch Michael Steinert
Ende der Veranstaltung