



Informations- und Networking-Veranstaltung für die gesamte Wertschöpfungskette

6.- 7. November 2023 · Hotel Empire Riverside · Hamburg

Das Programm



Ernährungsstile der Generationen als Differenzierungsmerkmal für den Konsum von Fisch & Seafood

Werner Laub, Consumer Panel Services GfK



Der Fischkonsum stagniert, ‚Plant based‘ expandiert

Was die Fischwirtschaft von der Green Food-Branche lernen kann

Hartwig Retzlaff, BaBaCous GmbH (Gründer)



Digitale Talentsuche

Wie Social Media bei der Personalsuche hilft

Anne Liesenfeld, IFH Köln, Projektmanagerin Customer Insights



Teambuilding an der Fischtheke

Personal gewinnen, motivieren und halten

Jacolene Rähm, Fischsommelière, IHK-Fachkraft im Fischhandel & Ausbilderin



Warenstromanalyse ‚Lachs in Deutschland‘

Dr. Simone Brüning, Johna Barrelet

Thünen-Institut



Fisch-Nebenprodukte sind ein hochwertiger Rohstoff

Regal Springs setzt auf ‚Zero-Waste‘ und fördert nachhaltig Wertschöpfungsketten

Petra Weigl, CEO Regal Springs Europe und Global Head of By Product Development



„Blaue Lebensmittel“

Die Wichtigkeit von nachhaltigem Seafood für die Welternährung

Emefa Attigah, MSC, Senior Commercial Manager DACH



Tradition oder Moderne

Wie innovativ ist die deutsche Fischwirtschaft?

Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin



Transgourmet Ursprung – Für nachhaltigen Genuss

Aus dem Wasser auf den Tisch

Sebastian FoBhag, Produktmanager Transgourmet Ursprung/Natura



Seafood-Markt Deutschland

Fakten und Herausforderungen für den bislang größten Markt für Seafood aus Norwegen

Kristin G. Pettersen, Country Director Germany at the NSC



What determines the salmon prices and how does the future look like?

(Vortrag in Englisch mit deutscher Übersetzung)

Paul T. Aandahl, Seafood Analyst at the NSC



Strategie zum Aufbau einer Herstellermarke in der DACH-Region

*Sebastian Riedel, Henning Paul, Daniel Imhof
Mowi*