5.- 6. November 2024
Hotel Empire Riverside
Hamburg

Die Referenten

Lachs – Vom Wildfisch zum Aquakulturprodukt

Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin

Pazifischer Zuchtlachs – Eine Alternative für den deutschen Markt?

Judith Fiedler, AquaChile

Seafood Traceability – Fluch oder Segen der neuen Anforderungen für Rückverfolgbarkeit und Losdefinition von Fischereierzeugnissen

Dr. Stefan Meyer, Bundesverband Fisch

Was die neue EU-Richtlinie zur Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) für den Handel bedeutet

Svenja Stropahl, Adelphi

Warum das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) auch für mittelständische Unternehmen von Bedeutung ist

Fabian Simmank, Handelskammer Hamburg

Responsible Fisheries Management (RFM)
Für verantwortungsvollen Fischfang

Jeff Regnart, Alaska Seafood Marketing Institute

Bio und beyond – Aquakulturen für eine nachhaltige Zukunft

Nicole Knapstein, Knapstein Seafood
Jonathan Schleycken, Naturland

„Check deinen Fisch“ – Empowerment der Verbraucher für verantwortungsvollen Fischkonsum

Kathrin Runge (MSC), Dennis Wittmann (ASC)

Transatlantischer Handel mit Meeresfrüchten – Herausforderungen und Chancen!

Stephane Vrignaud, NOAA Fischereivertreter bei der EU in Brüssel

Seafood aus New England – Es muss nicht immer Hummer sein

Alexander Wever, Food Export USA Northeast

Future Now! – Kann Fisch & Seafood eine Antwort auf die Klimakrise sein?

Björn Suckow, Alfred-Wegener-Institut (AWI)

Gibt es eine positive Trendwende für Fisch und Seafood im LEH? Welche Sortimente und Faktoren tragen den Umschwung?

Werner Lauß, Consumer Panel Germany GfK