



Tagungsprogramm Fischwirtschafts-Gipfel 2024

Dienstag, 5. November 2024

10:00 Uhr	Get-together Konferenzetage „Second Floor“
11:00 Uhr	Begrüßung durch Michael Steinert Verleger FischMagazin Anmoderation durch André Nikolaus Chefredakteur FischMagazin
11:10-12:00 Uhr	Lachs – Vom Wildfisch zum Aquakulturprodukt Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin
12:00-12:30 Uhr	Pazifischer Zuchtlachs – eine Alternative für den deutschen Markt? Judith Fiedler, AquaChile
12:30-13:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
13:30-14:00 Uhr	Seafood Traceability – Fluch oder Segen der neuen Anforderungen für Rückverfolgbarkeit und Losdefinition von Fischereierzeugnissen Dr. Stefan Meyer, Bundesverband Fisch
14:00-14:30 Uhr	Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) – durch Transparenz zur Nachhaltigkeit? Svenja Stropahl, Adelphi
14:30-15:00 Uhr	Warum das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) auch für mittelständische Unternehmen von Bedeutung ist Fabian Simmank, Handelskammer Hamburg
15:00-16:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
16:00-16:30 Uhr	Bio und beyond – Aquakulturen für eine nachhaltige Zukunft Jonathan Schleycken, Naturland, Nicole Knapstein, knapstein seafood
16:30-17:00	„Check deinen Fisch“ – Empowerment der Verbraucher für verantwortungsvollen Fischkonsum Kathrin Runge (MSC), Dennis Wittmann (ASC)
17:00-17:30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
17:30-19:00 Uhr	Preisverleihung Seafood Star 2025 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“



FOTO: EMPIRE RIVERSIDE

5.-6. November 2024
Empire Riverside Hotel
Konferenzetage „Second Floor“
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

Mittwoch, 6. November 2024

8:30 Uhr

Get-together
Konferenzetage „Second Floor“

Partnerland USA

9:20 Uhr

Grußwort
Jason Chue, Generalkonsul am US-Generalkonsulat in Hamburg

9:30-10:00 Uhr

**Transatlantischer Handel mit Meeresfrüchten –
Herausforderungen und Chancen!**
Stephane Vrignaud, NOAA Fischereivertreter bei der EU in Brüssel

10:00-10:30 Uhr

Seafood aus New England – Es muss nicht immer Hummer sein
Alexander Wever, Food Export USA Northeast

10:30-11:00 Uhr

**Responsible Fisheries Management (RFM)
Für verantwortungsvollen Fischfang**
Jeff Regnart, Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI)

11:00-12:00 Uhr

Kaffeepause

12:00-12:30 Uhr

Future Now! Kann Fisch und Seafood eine Antwort auf die Klimakrise sein?
Björn Suckow, Alfred Wegener Institut (AWI)

12:30-13:00 Uhr

**Gibt es eine positive Trendwende für Fisch und Seafood im LEH?
Welche Sortimente und Faktoren tragen den Umschwung?**
Werner Lauß, Consumer Panel Germany GfK

13:00-14:00 Uhr

Kaffeepause

14:00-14:45 Uhr

**Ehrung der erfolgreichen Absolventen des IHK-zertifizierten
Lehrgangs für Fischsommeliers**

14:45-15:15 Uhr

Preisverleihung Seafood Star „Beste Fischprodukte 2025“

15:15 Uhr

Schlusswort von Michael Steinert
Verleger FischMagazin