

24./25. November 2010
Steigenberger Airport Hotel
Frankfurt am Main



Deutscher Fleisch Kongress 2010

Märkte, Macher, Meinungen – Was bewegt die deutsche Fleischbranche morgen?

Die Top-Themen:

- Märkte und Trends – Der Fleischmarkt im Überblick
- Die neue Ethik des Essens – Wie wir morgen essen werden
- Going global – Wo gibt es noch Wachstumsmärkte für Fleisch(waren)hersteller?
- Animal Welfare – Zentrale Herausforderungen für Handel, Verarbeiter und Erzeuger
- Kundenorientiertes Preismanagement – Nicht der Preis, sondern die Kundenwahrnehmung zählt
- Emotion bewegt, Vertrauen siegt – Wie Twitter, Blogs & Co die Kommunikation verändern
- Snacks & Co – Wie sich Metzgereien mit neuen Trendsortimenten profilieren können
- Nachhaltigkeit und CSR – Neues Leitbild für die Fleischbranche?!

+ **2 Workshops am 24. November:** 1: Kartellrecht 2: (Krisen-)Kommunikation

+ **Vorabend-Get together am 24. November:** der Branchentreff von Fleischindustrie, Handwerk, Filialisten und LEH

Es referieren und diskutieren:



Dr. Helfried Giesen,
geschäftsführender
Vorstand,
WESTFLEISCH eG



Dr. Heinz Schweer,
Direktor
Landwirtschaft
(Deutschland),
VION GmbH



Dr. Heimen Bouwman,
Geschäftsführer,
EKRO B.V.



Guido Siebenmorgen,
Leiter Strategischer
Einkauf Frische II,
REWE Group



Dirk Ludwig,
Inhaber,
Metzgerei
Der Ludwig



Harald Deckena,
Geschäftsführer,
Fleischerei
Deckena GmbH



Doris Siegle,
Mitgesellschafterin,
Fleischerfach-
geschäft Helmut
Siegle GmbH



Michael Schwarz,
Vorsitzender des
Beirates, Remstaler
Wurstmanufaktur



Klaus Wiegandt,
früherer Vorstands-
sprecher Metro AG,
Forum für
Verantwortung

Norbert Reichl, Geschäftsführer, Food-Processing Initiative | **Uli Veigel,** Chief Executive Officer, Grey Global Group Germany | **Helmut Hübsch,** Key Account Manager, GfK Panel Services Deutschland | **Christian Ziegfeld,** Partner, OC&C Strategy Consultants | **Prof. Dr. Achim Spiller,** Institut für Agrarökonomie, Georg-August-Universität Göttingen | **Helmut Bähr,** Geschäftsleitung, Weissman & Cie | **Peter Brawand,** Geschäftsführer, Brawand Rieken Werbeagentur | **Hartwin Möhrle,** geschäftsführender Gesellschafter, A&B COMMUNICATIONS GROUP | **Dr. Ulrich Ellinghaus,** Division Manager Consumer Testing Services, SGS INSTITUT FRESENIUS | **Dr. Michael Bauer,** Partner, CMS Hasche Sigle | **Markus Pfeifer,** Geschäftsführer, Regionalmarke EIFEL GmbH

Veranstalter:

the conference group
worldwide business events

Ein Beteiligungsunternehmen der
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag

Medienpartner:

**Lebensmittel
Zeitung**

**Fleisch
wirtschaft**

afz allgemeine
fleischer zeitung

Premium-Sponsor:



Deutscher Fleisch Kongress 2010

24. November 2010

14.00 – 17.00 Uhr – **2 parallele Workshops**
(müssen zusätzlich gebucht werden)

Workshop 1: Kartellrecht

Das neue unternehmerische Risiko für Handel und Markenartikler

14.00 – 14.20

Das aktuelle Kartellrecht

- Was ist verboten (Überblick)?
- Welche Folgen drohen im Fall von Verstößen?

14.20 – 14.50

Kartellrecht unter Wettbewerbern:

Informationsaustausch und Gentlemen Agreements

- Grenzen des Informationsaustauschs
Was darf man noch einem Wettbewerber mitteilen?
- Wann liegt eine Absprache vor?
- Welche Absprachen sind verboten?

14.50 – 15.30

Kartellrecht im Vertrieb: Preispflege, Category Management, Vertriebssteuerung

- Wo liegen die Grenzen der Preispflege?
- Was geht noch, was geht nicht mehr im Category Management?
- Wie sieht eine kartellrechtskonforme Vertriebssteuerung aus?

15.30 – 15.50 **Kommunikations- und Kaffeepause**

15.50 – 16.30

Ablauf eines Kartellverfahrens: Was ist zu beachten?

Die Kronzeugenregelung – Was bringt sie wem?

- Die Kartellbehörde im eigenen Unternehmen
Wie verhält man sich während der Durchsuchung?
- Der Ablauf von kartellrechtlichen Verfahren
- Settlement-Verhandlungen
- Schadensersatzklagen

16.30 – 17.00

Compliance:

Welche Vorkehrungen sollten Unternehmen treffen?

- Verhindern und Aufdecken von Verstößen
- Wenn das Kartellamt klingelt: Vorbereitung auf Durchsuchungen

Referent des Workshops:

Dr. Michael Bauer, Partner, CMS Hasche Sigle

Workshop 2: (Krisen-)Kommunikation

Mehr Glaubwürdigkeit und Transparenz sind gefragt – Strategien für die Kommunikation mit dem Kunden

14.00 – 14.40

Lebensmittelqualität und Verbrauchervertrauen –

Der deutsche Konsument auf der Suche nach Orientierung und Information

- Die Angst vor der Mogelpackung: Warum Verbrauchern das Vertrauen in Produkte und Hersteller fehlt
- Produktinnovationen: Warum der Kunde so wenig davon erfährt – und was man ändern kann
- Transparenz und Glaubwürdigkeit: Wie die Branche das Vertrauen in ihre Produkte stärken kann

Dr. Ulrich Ellinghaus,

Division Manager Consumer Testing Services,
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

14.40 – 15.20

Emotion bewegt; Vertrauen siegt: Produktkommunikation als strategische Herausforderung

- Emotionale Kundenansprache: Wie lassen sich Marken emotional aufladen ohne an Glaubwürdigkeit zu verlieren?
- Den Kunden umwerben: Wie sieht Produktwerbung zukünftig aus? Welche Rolle spielen Soziale Netzwerke in der Kommunikation?

Peter Brawand, Geschäftsführer,

Brawand Rieken Werbeagentur GmbH

15.20 – 15.50 **Kommunikations- und Kaffeepause**

Strategien für eine nachhaltige

Unternehmenskommunikation in Krisensituationen

15.50 – 17.00

Krisen und Themen managen mit Kommunikation

- Medienthema Fleisch – zwischen Genuss- und Krisenstory
- Die akute Krise – Handlungsoptionen und Bewältigungsstrategien
- Risikomanagement – Risiken identifizieren und Krisenpotenziale erkennen
- Kritische Themen managen – Präventive Strategien und Instrument

Hartwin Möhrle, geschäftsführender Gesellschafter,

A&B COMMUNICATIONS GROUP GmbH und Geschäftsführer der
A&B ONE Kommunikationsagentur GmbH

19.00 **Branchentreff**

Zum Auftakt des Deutschen Fleisch Kongresses 2010 laden wir Sie zum Branchentreff im Hotel ein. Nutzen Sie die Gelegenheit zum Austausch mit Referenten, Kollegen und Ausstellern.



Deutscher Fleisch Kongress 2010

24. November 2010

14.00 **2 parallele Workshops** (müssen zusätzlich gebucht werden)

19.00 **Branchentreff**

25. November 2010:

Vorsitz: **Dirk Lenders**, Redaktion Lebensmittel Zeitung, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

9.00 **Begrüßung und Einführung in den Kongresstag durch den Vorsitzenden**

Märkte, Macher, Trends – Der Fleischmarkt im Überblick

9.10 **Marktüberblick – der deutsche Fleisch(waren)markt und seine Kunden**

- Veränderte Haushaltsstrukturen beeinflussen das Ernährungs- und Einkaufsverhalten. Welche Veränderungen kann man daraus für die verschiedenen Produktgruppen erkennen?
- „Geiz ist geil“ war mal erfolgreich. Eine Erkenntnis aus der Krise – die Verbraucher reagieren auf Preisrunden nicht mehr so wie gewünscht. Was könnten mögliche Gründe dafür sein?
- Bedientheke wieder im Aufwind?
- Trends die den Fleisch(waren)markt beeinflussen könnten

Helmut Hübsch,
Key Account Manager,
GfK Panel Services
Deutschland



9.50 **Die deutsche Fleischwirtschaft: Strukturen – Prozesse – Wachstumsmärkte**

- Konzentration und Konsolidierung: Wie sich der Fleischmarkt verändert
- Nachhaltigkeit und Transparenz: Wie die Branche ihre Prozesse anpassen muß
- Innovationen und Wachstum: Wie erfolgreiches Innovationsmanagement zukünftig aussieht

Norbert Reichl,
Geschäftsführer,
Food-Processing
Initiative e.V.



10.30 **Kommunikations- und Kaffeepause**

Von Animal Welfare bis Innovationsmanagement – Transparenz und Glaubwürdigkeit als Herausforderungen für die Fleischwirtschaft

11.10 **Animal Welfare –
Die neue Herausforderung für Handel, Fleisch- und Wurstwarenindustrie**

- Eating Animals – Wie wichtig ist für deutsche Konsumenten das Thema Tierschutz? Wie gehen Handel und Hersteller damit um?
- Von Flash Mob bis Twitter – Wie haben die neuen Medien das Kommunikationsverhalten der Kunden verändert?
- Tierschutz-Label – Was bringt eine Produktkennzeichnung? Wie sieht eine erfolgreiche Positionierung aus?

Prof. Dr. Achim Spiller,
Institut für
Agrarökonomie,
Lehrstuhl Marketing
für Lebensmittel und
Agrarprodukte,
Georg-August-
Universität Göttingen



11.50 **Corporate Social Responsibility und Animal Welfare –
Wie geht die Fleischbranche mit der Herausforderung um?
Die Perspektive von Westfleisch**

Dr. Helfried Giesen,
geschäftsführender
Vorstand,
WESTFLEISCH e.G.



- 12.20 **Diskussionsrunde:**
Eine Branche im Umbruch – Was kommt auf die Fleischwirtschaft zu?
- Tue Gutes und rede darüber – Wie wichtig sind Nachhaltigkeit und CSR für die Fleischwirtschaft?
Welche Bedeutung haben diese Themen für den Handel?
 - Animal Welfare – Wie können Handel und Hersteller den öffentlichen Dialog mitgestalten?
 - Wachsen mit Innovationen – Was macht Produktinnovationen zukünftig erfolgreich? Welche Bedeutung haben eine nachhaltige Produktion und Tierschutz dabei für den Kunden?

Es diskutieren:

Dr. Heinz Schweer,
Direktor für Landwirtschaft
(Deutschland), VION GmbH
Guido Siebenmorgen,
Leiter Strategischer Einkauf Frische II,
REWE Group
Dr. Heimen Bouwman,
Geschäftsführer, EKRO B.V.
Stefan Thoben,
Geschäftsführer,
Gebr. Stolle GmbH & Co. KG, angefragt

Moderation:

Renate Kühlcke,
Redaktionelle Gesamtverantwortung
Fleischwirtschaftliche Fachzeitschriften,
Dirk Lenders,
Redaktion Lebensmittel Zeitung,
Deutscher Fachverlag GmbH,
Frankfurt am Main

13.00 **Kommunikations- und Mittagspause**

Von Snack-Kultur bis Nachwuchsförderung – Das Potenzial in Handwerk und Fachhandel erfolgreich nutzen

- 14.00 **Der Generationswechsel – Wie können die familiären Herausforderungen gelöst und die Unternehmensentwicklung abgesichert werden**
- Generationswechsel, die Familienebene:
Welches sind die Erfolgsfaktoren für eine „gute“ Nachfolgelösung, das Spannungsfeld zwischen Evolution und Revolution
 - Generationswechsel, die Unternehmensebene:
Chancen / Risiken für die weitere Unternehmensentwicklung

Helmut Bähr,
Geschäftsleitung,
Weissman & Cie.
GmbH & Co. KG



- 14.30 **Diskussionsrunde:**
Innovationen – Image – Nachwuchs:
Wachstumschancen und Perspektiven für Handwerk und Fachhandel
- Wie können Unternehmen das Potenzial ihrer Nachwuchskräfte erfolgreich nutzen?
 - Wie können sich Handel und Handwerk mit Trendsportimenten und neuen Konzepten profilieren?
 - Wie kann man Bewährtes erfolgreich weiterentwickeln?





Dirk Ludwig,
Inhaber, Metzgerei Der Ludwig
Harald Deckena,
Geschäftsführer,
Fleischerei Deckena GmbH
Doris Siegle,
Mitgesellschafterin, Fleischerfachgeschäft
Helmut Siegle GmbH
Michael Schwarz,
Vorsitzender des Beirates,
Remstaler Wurstmanufaktur

Moderation:

Renate Kühlcke,
Redaktionelle Gesamtverantwortung
Fleischwirtschaftliche Fachzeitschriften

15.10 **Kommunikations- und Kaffeepause**

Zwischen Produktinnovation und Preisverhau – Erfolgsstrategien für den Lebensmittelhandel

| | | | |
|-------|---|--|--|
| 15.40 | Von Genuss bis Mobile Food – Was Essen morgen alles können muss <ul style="list-style-type: none">· Fair Trade und Regionalität werden zum Mainstream· Nischen Spezialitäten werden zugänglich für jedermann· Open Innovation: Do it Yourself kommt in den Lebensmittelhandel· Transparenz beginnt bei der Produkt-Entwicklung statt bei der Deklaration· Mobile Food mit Stil: Die Mikrowelle für unterwegs | Uli Veigel, CEO, Grey Worldwide GmbH |  |
| 16.10 | Kundenorientiertes Preismanagement – Nicht der Preis, sondern die Kundenwahrnehmung zählt <ul style="list-style-type: none">· Preispositionierung versus realer Preiswahrnehmung – Wo verschenkt der Handel Potenzial?· Günstig ≠ Erfolgreich – Wie sieht ein erfolgreiches Preismanagement aus?· Be Prepared – Wie können Hersteller auf den Preiswettbewerb reagieren? | Christian Ziegfeld, Partner, OC&C Strategy Consultants GmbH |  |
| 16.50 | Regionalmarken als Vermarktungschance für die Fleischbranche: Welche Vorteile bringen sie Handel, Herstellern und Verbrauchern? <ul style="list-style-type: none">· Wie ist die Regionalmarke EIFEL entstanden?· Was bringen Regionalmarken?· Die Schwerpunkte der Regionalmarke EIFEL – insbesondere die Wertschöpfungskette Fleisch und Wurst | Markus Pfeifer, Geschäftsführer, Regionalmarke EIFEL GmbH |  |
| 17.10 | Keynote Nachhaltigkeit – Chancen und Risiken für Handel und Nahrungsmittelindustrie | Klaus Wiegandt, früherer Vorstandssprecher Metro AG; Stifter und Vorstand Forum für Verantwortung |  |
| 17.50 | Ende des Deutschen Fleisch Kongresses 2010 | | |

Wir danken dem Premium-Sponsor:

Gewürzmüller®

GEWÜRZMÜLLER steht für besonders hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Öle und Starterkulturen. Und das seit mehr als 110 Jahren. Spitzenqualität für Industrie und Handwerk. Seit 2007 gehört GEWÜRZMÜLLER zum FRUTAROM Konzern.

und den Sponsoren:



Anmelde-Fax 0 69/75 95-30 20

Ja, hiermit melde ich mich zum **Deutschen Fleisch Kongress 2010** am 24. und 25. November 2010 an.
Teilnahmepreis: 690,- EUR (zzgl.19 % MwSt.)

Ja, hiermit melde ich mich zum **Deutschen Fleisch Kongress 2010** am 24. und 25. November 2010 an.
+ Workshop am 24. November Teilnahmepreis: 750,- EUR (zzgl.19 % MwSt.)
 Workshop I: Kartellrecht Workshop II: (Krisen-)Kommunikation

Ja, ich bin interessiert an **Sponsoring-** und **Ausstellungsmöglichkeiten**. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationsmaterial zu.

Ich kann nicht teilnehmen, kaufe aber die **Tagungsunterlagen** (Download) zum Preis von 399,- € (zzgl. 19 % MwSt.).
(199,- €, zzgl. 19 % MwSt. für Studenten)

- 15 %

| | |
|---------------------|---------------------|
| 1. Name | 3. Name |
| Vorname | Vorname |
| Position | Position |
| Firma | Firma |
| Telefon | Telefon |
| Straße Hausnummer | Straße Hausnummer |
| PLZ Ort | PLZ Ort |
| E-Mail | E-Mail |

Ja, bitte senden Sie mir Ihren **E-Mail-Newsletter** zu.

2. Name

Vorname

Position

Firma

Telefon

Straße | Hausnummer

PLZ | Ort

E-Mail

Ja, bitte senden Sie mir Ihren **E-Mail-Newsletter** zu.

Ja, bitte senden Sie mir Ihren **E-Mail-Newsletter** zu.

Zimmerreservierung:

Das Veranstaltungshotel hält ein Zimmerkontingent für die Kongressteilnehmer bereit, auf das Sie bei Bedarf zurückgreifen können. Das Kontingent steht Ihnen bis ca. 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung. Bitte nehmen Sie die Buchung direkt im Hotel unter dem Stichwort „Deutscher Fleisch Kongress“ vor.

Steigenberger Airport Hotel
Unterschweinstiege 16
60549 Frankfurt
Tel.: 069/6975-0
Fax: 069/6975-2505
EZ: 142,- € inkl. Frühstück
Internet: www.airporthotel.steigenberger.de

Kongressgebühr/Anmeldebedingungen:

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung den entsprechenden Vordruck. Die Gebühr für den Kongress beträgt Euro 690,- (zzgl. MwSt. p.P.) bzw. in Kombination mit der Teilnahme an einem Workshop am 24.11. beträgt diese Euro 750,- (zzgl. MwSt. p.P.). Sollten mehr als zwei Personen aus einem Unternehmen teilnehmen, gewähren wir ab dem dritten Teilnehmer 15 % Preisnachlass. Die Kongressgebühr beinhaltet die Kongressunterlagen, Erfrischungsgetränke und Mittagessen. Sie erhalten nach Eingang Ihrer Anmeldung eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Kongresseinlass kann nur gewährt werden, wenn der Rechnungsbetrag rechtzeitig vor Kongressbeginn beglichen wird. Bei schriftlicher Stornierung bei The Conference Group bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von Euro 50,- (zzgl. MwSt.) pro Person erhoben. Maßgeblich ist immer der Eingang der Mitteilung beim Veranstalter. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung innerhalb der letzten 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann jederzeit gestellt werden. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

Registrierung:

Der Kongresscounter ist jeweils eine Stunde vor Kongressbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Kongressteilnahme gelten Namensschilder, die vor Beginn ausgehändigt werden.

the conference group
worldwide business events

Ein Beteiligungsunternehmen der
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag

Kontakt und Anmeldung:
The Conference Group GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Tel: 0 69 / 75 95 - 30 00
www.conferencegroup.de