

4. Fischwirtschafts-Gipfel 2017 – Tagungsprogramm

Montag, 20. Februar 2017

- 11.00 – 12.00 Uhr **Get-together**
Kleiner Festsaal, Blauer und Weißer Saal,
Hotel Atlantic Kempinski Hamburg
- 12.00 – 12.10 Uhr **Begrüßung durch Michael Steinert**
Verleger FischMagazin
- Anmoderation durch André Nikolaus**
Chefredakteur FischMagazin
- 12.10 – 12.35 Uhr **Lebensmittelhändler als Fischzüchter**
Auf der Suche nach dem Ausgleich zwischen Zucht und Markt.
Referent: Rüdiger Buddruss, Chef Division Seafood,
Mitglied der Geschäftsleitung, Micarna SA, Schweiz
- 12.35 – 13.00 Uhr **Felchenzucht im Bodensee**
Netzgehege in Deutschlands größtem See – deutsche Aquakultur heute.
Referent: Peter Dehus, Fischereireferent Baden-Württemberg
- 13.00 – 14.00 Uhr **Podiumsdiskussion**
Thema: Fischzucht in Deutschland – Warum stagniert die Aquakultur,
wo liegen die Schwierigkeiten und wie können sie beseitigt werden?
Moderation: Dr. Manfred Klinkhardt
Teilnehmer:
Hermann Winkelmann, GF Heidefisch;
Peter Dehus, Fischereireferent Baden-Württemberg;
Dr. Uwe Brämick, Institut für Binnenfischerei e.V. Potsdam-Sacrow;
Rüdiger Buddruss, Chef Division Seafood, Micarna SA, Schweiz
- 14.00 – 15.00 Uhr Kaffeepause
- 15.00 – 15.30 Uhr **Sushi-Boom in Deutschland und seine Auswirkung auf die Frischfischtheke**
Befördern Maki und Nigiri den Absatz von Seelachs und Kabeljau?
Referent: Jürgen Pauly, Sortimentsmanager Einkauf/Vertrieb
Theken Fisch/Feinkost, Globus SB-Warenhaus Holding

4. Fischwirtschafts-Gipfel 2017 – Tagungsprogramm

- 15.30 – 16.30 Uhr **Fischtheken als Königsdisziplin im Frischesegment**
Der LEH investiert in die Bedienabteilungen – ein Überblick über die Konzepte
Referent: Werner Prill, Journalist und Moderator, Food Television Deutschland
- 16.30 – 17.30 Uhr Kaffeepause
- 17.30 – 19.00 Uhr **Preisverleihung Seafood Star 2017**
Die besten Fischhändler Deutschlands werden von FischMagazin mit dem Branchenpreis Seafood Star ausgezeichnet.
Moderation: André Nikolaus
- 19.00 – 23.00 Uhr **Abendveranstaltung mit Fisch-Talk am Spezialitätenbuffet**
„Netzwerk der Fischwirtschaft“

Dienstag, 21. Februar 2017

- 8.00 – 9.00 Uhr **Get-together**
Kleiner Festsaal, Blauer und Weißer Saal,
Hotel Atlantic Kempinski Hamburg
- 9.00 – 9.25 Uhr **Animal Welfare in der Aquakultur**
Zwingende Notwendigkeit oder bloße Gefühlsduselei?
Referent: Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin
- 9.25 – 9.50 Uhr **Das weltweit erste fair gehandelte Fischprodukt steht vor der Markteinführung**
Probleme und Herausforderungen beim fairen Fischhandel.
Referent: Jürg Knoll, Geschäftsführer Followfood GmbH
- 9.50 – 10.15 Uhr **Aalschutz durch Aalkonsum – Der Eel Stewardship Fund (ESF)**
Wie gut regulierter Handel zum Erhalt einer Art beitragen kann.
Referent: Alexander Wever, Eel Stewardship Fund Germany

4. Fischwirtschafts-Gipfel 2017 – Tagungsprogramm

- 10.15 – 11.15 Uhr **Podiumsdiskussion**
Thema: Marketing-Vorteile von ethischen Lebensmitteln – Sind Handel und Verbraucher bereit für ethische Fischprodukte mehr zu bezahlen?
Moderation: Dr. Manfred Klinkhardt
Teilnehmer:
Jürg Knoll, Followfood;
Theo Jansen, Wechsler Feinfisch;
Nicole Knapstein, Naturland/Sustain Seafood;
Alexander Wever, Eel Stewardship Fund Germany
- 11.15 – 12.15 Uhr Kaffeepause
- 12.15 – 12.40 Uhr **Bewirtschaftung von Fischbeständen in Binnengewässern**
Copy & Paste aus der Meeresfischerei oder ganz was anderes?
Referent: Dr. Uwe Brämick, Institut für Binnenfischerei e.V.
Potsdam-Sacrow
- 12.40 – 13.05 Uhr **Was unterscheidet „Offshore“-Fischfarmen von konventionellen Aquakulturen?**
Möglichkeiten und Erfahrungen mit der Fischzucht im offenen Meer.
Referent: Remco de Waard, EU Verkaufsleitung, Open Blue
- 13.05 – 13.30 Uhr **„Fisch. Innovation. Technologie.“ – Ein Netzwerk für die Branche**
Was kann das Netzwerk zur Verbesserung der Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit leisten?
Referent: Benjamin Küther, ttz Bremerhaven;
Thomas Brackland, Kühla Kühltechnik & Ladenbau GmbH
- 13.30 – 14.00 Uhr **Preisverleihung Seafood Star „Beste Fischprodukte 2017“**
Bekanntgabe der Preisträger in 10 Kategorien

Verlosung eines Gutscheins im Wert von 250,- Euro für das Restaurant ‚Störtebeker‘ in der Elbphilharmonie Hamburg unter den anwesenden Gipfelteilnehmern
- 14.00 Uhr **Schlusswort durch Michael Steinert**
offizielles Ende der Veranstaltung

Programmänderungen vorbehalten.