

Tagungsprogramm

Montag, 4. März 2019 (Tag des Handels)

| | |
|-----------|--|
| 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 Uhr | Das Konzept Frische Zwischen Versprechen und Erwartung Referent: Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin |
| 12.00 Uhr | Die Fischabteilung der Zukunft Moderne Ladenkonzepte für den Fischverkauf Real: Markthallenkonzept in Braunschweig Referent: Marco Quade, Categorymanager Fisch |
| 12.20 Uhr | Edeka Minden-Hannover: Flexible und standortindividuelle Konzepte Referent: Sebastian Hause, Spartenleiter Fisch |
| 12.40 Uhr | Rewe Group: Fischverkauf der Zukunft – zu Gast bei Rewe Referent: Rico Weinert, Einkäufer Fisch, Feinkost (Bedienung/SB), Konserven |
| 13.00 Uhr | Kaffeepause |
| 14.00 Uhr | Ertragsbringer und/oder Profilierungsinstrument? Die Bedeutung der Fischtheke für den Supermarkt Referent: Prof. Dr. Dr. Thomas Roeb, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg |
| 14.30 Uhr | Handgemacht und tagesfrisch Sushi Daily als Frische-Kompetenz im Supermarkt Referenten: Manuel van Engelen, Country Manager KellyDeli Ralf Franke, Head of Regional Management, KellyDeli |

Der Fischwirtschafts-Gipfel wird unterstützt von:



| | |
|-----------|---|
| 15.00 Uhr | <p>Podiumsdiskussion Zur Lage und Ausstattung einer zeitgemäßen Fischabteilung</p> <p>Moderation: Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin</p> <p>Teilnehmer: Sebastian Hause, Spartenleiter Fisch, Edeka Minden-Hannover Marco Quade, Categorymanager Fisch, Real Rico Weinert, Einkäufer Fisch, Feinkost (Bedienung/SB), Rewe Group Prof. Dr. Dr. Thomas Roeb, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg Manuel van Engelen, Country Manager, KellyDeli</p> |
| 16.00 Uhr | Kaffeepause |
| 17.00 Uhr | <p>Preisverleihung Seafood Star 2019 Die besten Fischhändler Deutschlands werden von FischMagazin mit dem Branchenpreis Seafood Star ausgezeichnet.</p> <p>Moderation: André Nikolaus</p> |
| 18.30 Uhr | <p>Abendveranstaltung mit Fisch-Talk am Spezialitätenbuffet „Netzwerk der Fischwirtschaft“</p> |

Dienstag, 5. März 2019 (Tag des Produktes)

| | |
|----------|--|
| 8.00 Uhr | <p>Get-together Konferenzetage „Second Floor“</p> |
| 9.00 Uhr | <p>Wie viel Frische kaufen wir eigentlich ? Einkaufs- und Konsumverhalten von deutschen Verbrauchern bei Fisch und Seafood – Aktuelle Zahlen und Prognosen Referent: Helmut Hübsch, Gesellschaft für Konsumforschung (GfK)</p> |
| 9.40 Uhr | <p>PrimeFish – Entscheiden für Fortgeschrittene Wie neue Marktanalysetools bei der Platzierung neuer Produkte im europäischen Markt helfen. Referenten: Imke Matullat und Björn Suckow, ttz Bremerhaven</p> |



an mh consumer products company



Tagungsprogramm

| | |
|-----------|---|
| 10.05 Uhr | <p>Podiumsdiskussion Beschaffungswege im Umbruch Welchen Einfluss hat der Wandel der Warenströme auf die Marktversorgung in Deutschland? Moderation: Dr. Manfred Klinkhardt, FischMagazin Teilnehmer: Petra Weigl, Regal Springs Dr. Matthias Keller, Bundesverband Fisch Momir Kovc, Cromaris Oskar Sigmundsson, Marós Dr. Stefan Hilger, Scottish Import</p> |
| 11.20 Uhr | Kaffeepause |
| 12.20 Uhr | <p>Der Food-Scanner beurteilt die Frische in Echtzeit Heutige Anwendungsgebiete und zukünftige Potentiale der Infrarotspektroskopie in der Fischwirtschaft Referent: Thorsten Tybussek, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung</p> |
| 12.45 Uhr | <p>Seafood-Studie Deutschland 2019 Welche Erkenntnisse liefert die Seafood-Studie über die Kauf- und Konsumgewohnheiten von Fisch in Deutschland? Referentin: Gitte Hannemann Mollan, Norwegian Seafood Council</p> |
| 13.10 Uhr | <p>Preisverleihung Seafood Star „Beste Fischprodukte 2019“ Bekanntgabe der Preisträger in 10 Kategorien</p> |
| 13.40 Uhr | <p>Vorstellung der Absolventen der Fortbildung zum Fischsommelier Jahrgang 2018 – mit Übergabe der IHK-Zertifikate</p> |
| 15.00 Uhr | <p>Schlusswort durch Michael Steinert offizielles Ende der Veranstaltung</p> |
| | Programmänderungen vorbehalten |

Der Fischwirtschafts-Gipfel wird unterstützt von:

