

Informations- und
Networking-Veranstaltung
für die gesamte
Wertschöpfungskette

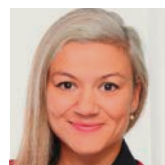
5.-6. November 2024 · Hotel Empire Riverside · Hamburg

Das Programm



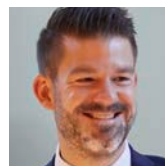
Lachs – Vom Wildfisch zum Aquakulturprodukt

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



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

