

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*

