



Kooperationspartner:

**LEBENSMITTEL
PRAXIS.**

Branchentag Fleisch + Wurst

9./10. Juni 2015 | GS1 Germany Knowledge Center

Branchentag Fleisch + Wurst

Auch 2014 war die Fleischbranche weiterhin als Nummer eins im deutschen Ernährungsgewerbe auf Wachstumskurs, wenngleich der Konkurrenzkampf um jedes Kilogramm verzehrter Fleisch- und Wurstwaren unaufhörlich wächst. Die steigende Fleischproduktion und fortschreitende Globalisierung haben Einfluss auf das Konsumverhalten und die Umwelt. Zunehmend anonymisierte Märkte, unabhängige Warenverfügbarkeit, die Zunahme von Ready-to-Eat-Produkten und wiederkehrende Krisenmeldungen führen zu einem wachsenden Bedarf an Detailinformationen. Hierzu gehören beispielsweise Informationen zu Lebensmittelinhaltsstoffen sowie zur Herkunft und Warenverfolgung von Fleisch und Wurstwaren, die auch die neue EU-Lebensmittelinformations-Verordnung widerspiegelt.

Um erfolgreich am Markt zu bestehen, gewinnen daher effiziente Prozesse und Logistikkonzepte sowie unternehmensübergreifende Kommunikationsstandards immer mehr an Bedeutung. Darüber hinaus schaffen Regional- und Nachhaltigkeitskonzepte zusätzliche Produktinformationen und einheitliche Warenrückrufsysteme, Verbrauchervertrauen und Investitionssicherheit. Wie all dies in der Praxis aussehen kann, zeigt der Branchentag Fleisch + Wurst im Rahmen von Vorträgen, einer Besichtigungstour und Workshops.

Ihr Veranstalter

GS1 Germany unterstützt Unternehmen aller Branchen dabei, moderne Kommunikations- und Prozessstandards in der Praxis anzuwenden und damit die Effizienz ihrer Geschäftsabläufe zu verbessern. Unter anderem ist das Unternehmen in Deutschland für das weltweit überschneidungsfreie GS1 Artikelnummernsystem zuständig – die Grundlage des Barcodes. Darüber hinaus fördert GS1 Germany die Anwendung neuer Technologien zur vollautomatischen Identifikation von Objekten (EPC/RFID) und zur standardisierten elektronischen Kommunikation (EDI). Im Fokus stehen außerdem Lösungen für mehr Kundenorientierung (ECR – Efficient Consumer Response) und die Berücksichtigung von Trends wie Mobile Commerce, Multichanneling sowie Nachhaltigkeit in der Entwicklungsarbeit. GS1 Germany gehört zum internationalen GS1 Netzwerk und ist nach den USA die zweitgrößte von mehr als 110 GS1 Länderorganisationen. Paritätische Gesellschafter sind das EHI Retail Institute und der Markenverband.

An wen richtet sich die Veranstaltung?

Der Branchentag Fleisch + Wurst richtet sich an Entscheider und mittleres Management der Wertschöpfungskette Fleisch aus den Bereichen Einkauf, Vertrieb, KAM, Logistik, IT, SCM und QM:

- Groß- und Einzelhandel
- Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren
- Schlacht- und Zerlegebetriebe
- Logistikunternehmen
- Vorlieferanten der Fleischbranche
- Solution Provider

Der Branchentag Fleisch + Wurst ist eine Kooperationsveranstaltung von GS1 Germany und der Lebensmittel Praxis.

**LEBENSMITTEL
PRAXIS.**



Das GS1 Germany Knowledge Center

Seit Eröffnung im Mai 2009 hat sich das GS1 Germany Knowledge Center als Plattform für die Zusammenarbeit und den Austausch von Unternehmen aus Handel und Industrie etabliert. Ab Juli 2014 stehen auf zusätzlichen 1.500 Quadratmetern noch modernere Konferenzräume und ein Creative Lab für Konferenzen, Seminare oder Meetings zur Verfügung. Branchenspezifische Live-Installationen vermitteln zudem die konkreten Einsatzmöglichkeiten und den Nutzen der GS1 Standards.



Dienstag, 9. Juni 2015

13:00

Registrierung im
GS1 Germany Knowledge Center

Stolberger Straße 108a | 50933 Köln



13:30

Begrüßung

Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin
Fleisch, GS1 Germany GmbH
Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS



14:00

Abfahrt der Shuttlebusse zu den Exkursionen

ab 15:00

Exkursionen – live!-Komponenten des
Branchentages Fleisch + Wurst 2015

Zur Auswahl stehen drei live!-Komponenten.
Bitte lesen Sie hierzu auf Seite 7.

Bitte beachten Sie, dass eine vorherige verbindliche Anmeldung zu den Exkursionen erforderlich ist. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt. Es zählt die Reihenfolge der Anmeldung. Die Besucherliste wird im Vorfeld mit den Gastgebern abgestimmt. GS1 Germany behält sich eine Umbuchung einzelner Teilnehmer auf eine andere live!-Komponente aus besonderem Grund nach Rücksprache vor.

17:00

Abfahrt der Shuttlebusse von Otto Gourmet/Zentis
zur Abendveranstaltung

Abendveranstaltung

Dienstag, 9. Juni 2015, 18:00 Uhr
Get-together bei CSB-System AG

Genießen Sie einen Grill-Abend zum Mitmachen mit Burgern & Co.
Tipps von Grillexperten der Weber Grill Academy und Otto Gourmet.



Diese Veranstaltung wird gesponsort von:

CSB-System



22:00

Abfahrt der Shuttlebusse nach Köln zu GS1 Germany

Mittwoch, 10. Juni 2015



Moderation

Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

09:00

Begrüßungskaffee und Marktplatz



10:00

Begrüßung durch die Veranstalter

Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin
Fleisch, GS1 Germany GmbH
Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS



10:15

Fleisch als Lifestyle

Wolfgang Otto, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb,
Otto Gourmet

Wer Genuss zu seinem Beruf gemacht hat, hat einen hohen Anspruch an seine Ware: in erster Linie die Qualität. Heute gilt OTTO GOURMET als DER Qualitätslieferant, sowohl für die Spitzen-Gastronomie als auch für private Feinschmecker. Feinstes Fleisch, von original japanischen Kobe Rindern, über spanische Ibérico (Schwarzfuß = Pata-Negra) Schweine bis hin zu Geflügel aus Frankreich oder Lämmern vom hessischen Vogelsberg – alles wird Ihnen bequem bis zur Haustür geliefert.



10:45

Vegetarisch – auch ein Trend für die Fleischbranche

Marc Rhode, Leitung Field Management & Leitung Category Management, Rügenwalder Mühle Carl Müller GmbH und Co. KG

Die Essgewohnheiten der Verbraucher werden sich in den nächsten Jahren nachhaltig verändern. Vegetarisch hat das Potential, sich in diesem Zusammenhang zu einem starken, eigenständigen Segment zu entwickeln. Wie stellt sich die Rügenwalder Mühle dieser Herausforderung?

11:15

Kaffeepause und Marktplatz



11:45

G@Zielt – Sicher im Internet einkaufen

Dr. Dennis Raschke, Stellvertretender Leiter der Projektzentralstelle G@ZIELT, BVL Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Verbraucher in Deutschland kaufen zunehmend Lebensmittel im Internet. Die deutschen Überwachungsbehörden stellen sich diesem Trend. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) beherbergt seit Juli 2013 die gemeinsame Zentralstelle „Kontrolle der im Internet gehandelten Erzeugnisse des LFGB und Tabakerzeugnisse“, kurz G@ZIELT. Ergebnisse aus einer Schwerpunkt-recherche im Jahr 2014 zeigen, dass die Einhaltung der Kühlkette beim Onlinehandel mit Fleisch eine besondere Herausforderung darstellt.



12:15

Herausforderungen der Fleischbranche: gestern, heute – und was kommt übermorgen?

Prof. Dr. Dieter Stanislawski, Geschäftsführer,
GISTA ZERT GmbH

Die Herkunftsfrage rückt bei Handel, NGOs und Verbrauchern zunehmend in den Fokus. Aktuelle Kundenforderungen und die gesetzliche Herkunftskennzeichnung zum 1. April 2015 erfordern zusätzliche Produktinformationen über die gesamte Verarbeitungskette. Was hat sich in der Fleischbranche seit den ersten Handelsaktionen im Jahr 2013 verändert und welche Herausforderungen hält die Zukunft für die Branche noch bereit?



14:00

Transparenz in der Lieferkette – ein Schritt für die Glaubwürdigkeit der Branche

Jürgen Matern, Vice President Corporate Responsibility
Projects, Metro AG

METRO PRO TRACE bietet Restaurantbesitzern, Caterern und kleineren Händlern einen nachhaltigen Service, der es ihnen ermöglicht, wichtige Informationen zu den gekauften Produkten zu erhalten. Anspruch ist dabei, einen hohen Grad an Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette herzustellen und die genutzten Ressourcen, Ursprung sowie deren Verarbeitung nachvollziehen zu können.

12:45

Mittagspause und Marktplatz



14:30

Diskussionsrunde: Verbrauchervertrauen und Produkttransparenz

Moderation: Christina Steinheuer, Redakteurin,
Lebensmittel Praxis



15:00

Overall Equipment Effectiveness (OEE) – Ein Werkzeug zur Produktivitätssteigerung

Jochen Müller, Product Manager Industry Software,
Bizerba GmbH & Co. KG

Rentables und produktives Arbeiten ist das Ziel jedes wirtschaftlich denkenden Unternehmens. Zwar spielen effizient ausgelastete Maschinen und Anlagen eine zentrale Rolle – viele Unternehmen arbeiten jedoch unter ihrer theoretischen Maschinenkapazität. Die Ursachen dafür sind vielfältig und reichen von mangelnder Verfügbarkeit und Leistung der Maschinen bis hin zu ungeplanten Produktionsunterbrechungen, ineffizienten Prozessen und schlechter Planung. Um die Nutzungszeiten von Maschinen transparent zu gestalten und Verlustquellen identifizieren zu können, bedarf es zuverlässiger Hilfsmittel. Kennzahlen wie Overall Equipment Effectiveness (OEE) ermöglichen es, Produktionsdaten zu analysieren, Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten und deren Wirkung zu messen. Heute sind Größen von 40 bis 60 Prozent bereits akzeptierte Werte. Nur wenige Firmen erreichen einen Wert von 85 Prozent.

15:00

Kaffeepause und Marktplatz



16:15

Transportlösungen in der Frischelogsitik: Wie die Fleischbranche vom Blick über den Tellerrand profitiert

Andreas Biermeier, Geschäftsführer,
Zentis Logistik Service GmbH

Logistikdienstleistungen haben in vielen Unternehmen in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Die Zentis Logistik Service GmbH hat sich auf das Thema Frischelogsitik im Bereich Lebensmittel spezialisiert. Mit steigender Erfahrung in diesem Bereich wurde ein Konzept zur Laderaumoptimierung entwickelt, welches es Zentis und den weiteren Kunden ermöglicht, Touren zu optimieren und Leertransporte zu vermeiden.

16:45

Nachhaltigkeit in der Handelslogistik

Vortrag angefragt



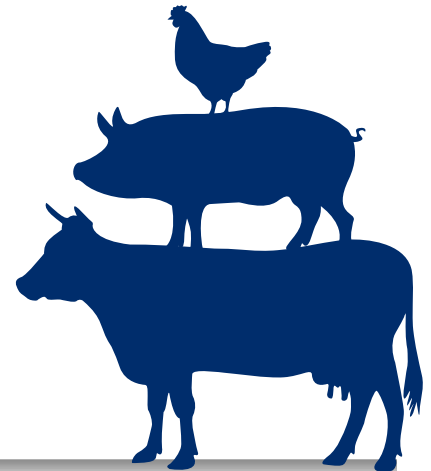
17:15

Zusammenfassung durch die Moderatorin

Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

17:30

Ende des Branchentages Fleisch + Wurst



Medienpartner

STANDARDS
Das Online-Magazin von GS1 Germany

**LEBENSMITTEL
PRAXIS.**

Hauptsponsor

CSB-System AG

Die CSB Unternehmensgruppe setzt seit über 35 Jahren richtungsweisende, innovative Akzente in der Unternehmensberatung und Programmierung von branchenspezifischen IT-Lösungen. Die Umsetzung der GS1 Standards ist der CSB-System AG ein besonderes Anliegen. Seit 1977 wahren wir unsere finanzielle und technologische Unabhängigkeit. Als erfolgreiche und weltweit aktive Unternehmensgruppe mit kontinuierlichem Wachstum beschäftigen wir mehr als 450 Mitarbeiter und sind in über 40 Ländern vertreten. | info@csb.com | www.csb.com



CSB-System

Sponsoren

AVO-WERKE August Beisse GmbH

AVO zählt zu den führenden Gewürzunternehmen in Europa und ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. AVO verbindet guten Geschmack mit sicherer Technologie und bietet ein umfangreiches Sortiment an Naturgewürzen und Kräutern, Gewürzmischungen, Dekorwürzungen, Marinaden, Würzsaucen, Würzpasten, Flüssigwürzungen und technologischen Zusatzstoffen. AVO ist Gewinner der Auszeichnung „Best Image 2014 Gewürze Industrie“. | info@avo.de | www.avo.de



Geschmack & Technologie

Paul Craemer GmbH

Die Craemer Gruppe ist führender Hersteller hochwertiger Kunststoffpaletten und Entwickler der EURO H1. Seit 1993 hat sich die mit GS1 Stempel ausgezeichnete und DINplus-zertifizierte Hygienepalette als Standard in der europäischen Fleischindustrie durchgesetzt. Das millionenfach bewährte Original überzeugt durch gleichbleibend hohe Qualität, Formstabilität und flächendeckende Tauschfähigkeit. | sandra.kuebler@craemer.com | www.craemer.com



Bizerba GmbH & Co KG

Bizerba bietet ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe „Gewicht“. Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten Schneiden, Verarbeiten, Wiegen, Kassieren, Prüfen, Kommissionieren, Kontrollieren und Auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab. | dieter.conzelmann@bizerba.com | www.bizerba.com

BIZERBA

closer to your business

PURUS PLASTICS GmbH

PURUS PLASTICS ist Ihr zuverlässiger Ansprechpartner für robuste Ladungsträger. Unser bewährtes FIDUS Sortiment umfasst u.a. pflegeleichte Hygiene-, ESD-, Display- und hochregalfähige Schwerlastpaletten sowie Vario-Boxen aus Kunststoff. Als innovativer Hersteller sind wir auch der Ansprechpartner für modernes Kunststoffrecycling. PURUS – Made in Germany! | a-wienkenhoever@purus-plastics.de | www.purus-plastics.de



ORGA-SOFT Organisation und Software GmbH

ORGA-SOFT® versteht sich nicht nur als Entwickler, sondern als Partner seiner Kunden. Seit über dreißig Jahren auf dem Markt, hat sich der Mainzer ERP-Software-Anbieter schon früh auf die Lebensmittelbranche spezialisiert und weiß um deren spezielle Anforderungen. Zahlreiche namhafte Referenzen bestätigen dies. | vertrieb@orga-soft.de | www.orga-soft.de

**ORGA
SOFT®**

Anmeldung per Fax

Datum

9./10. Juni 2015

Veranstaltungsort

GS1 Germany Knowledge Center
Stolberger Straße 108 a | 50933 Köln

Teilnahmegebühr

690,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt.

Veranstalter

GS1 Germany GmbH | Maarweg 133 | 50825 Köln
Jörg Lamberg | T +49 221 94714-536 | F +49 221 94714-565
E lamberg@gs1-germany.de

Hotel

Wir haben für Sie ein Zimmerkontingent reserviert.
Weitere Informationen sowie das Buchungsformular finden Sie auf der Website der H.U.T.
H.U.T. Hotelreservierungs- und Tagungsmanagement GmbH
Stefanie Werner | T +49 221 292592-21 | F +49 221 292592-92
E stefanie.werner@hut-gmbh.net | www.hut-gmbh.net

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und die Rechnung. Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 13. Mai 2015 möglich; sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 13. Mai 2015 wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich gestellt werden. Programmänderungen aus dringlichem Anlass behält sich der Veranstalter vor.

Datenschutzhinweis

GS1 Germany nutzt Ihre Daten über die Vertragserfüllung hinaus auch zur Werbung für eigene Zwecke. Sie können der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung jederzeit bei der GS1 Germany GmbH | Maarweg 133 | 50825 Köln | T +49 221 94714-0 | F +49 221 94714-990 | E widerspruch@gs1-germany.de (verantwortlich i. S. d. BDSG) widersprechen.

Branchentag Fleisch + Wurst

GS1 Germany GmbH | Fax +49 221 94714-565

Branchen:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Schlacht-/Zerlegebetriebe und Weiterverarbeiter | <input type="checkbox"/> Convenienceproduzenten |
| <input type="checkbox"/> Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren | <input type="checkbox"/> Logistik- und Pooldienstleister |
| <input type="checkbox"/> Hersteller und Anbieter von Mehrweg-Ladungsträgern | <input type="checkbox"/> Groß- und Einzelhandel |
| <input type="checkbox"/> weitere Branchen-Dienstleister | |

GLN (falls vorhanden)

Name | Vorname

Position | Abteilung

Firma | Institution

Straße | Nr.

PLZ | Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Ich nehme an der folgenden live! Komponente am 9. Juni 2015 ab 15:00/15:30 Uhr teil (die Teilnehmerzahl ist begrenzt):

- A** Exkursion Otto Gourmet
 B Exkursion Zentis
 C Exkursion CSB-System AG

Ich nehme am Get-together am 9. Juni 2015 ab 18:00 Uhr bei der CSB-System AG teil.

Ich melde mich unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich zur Konferenz an.

Datum | Stempel | Unterschrift

Dienstag, 9. Juni 2015

Die live-Komponenten des Branchentages Fleisch + Wurst 2015

15:00–17:00

A Exkursion: Otto Gourmet

Gutes Fleisch und Steaks aus artgerechter Haltung online kaufen – das ist Genuss mit gutem Gewissen. Bei OTTO GOURMET stehen Offenheit, Verantwortung und Leidenschaft im Vordergrund. Die Leidenschaft für gutes Fleisch und Genuss treibt die Gebrüder Otto jeden Tag auf's Neue an, um Ihren Kunden durchgängig die höchstmögliche Qualität für einen gleichbleibend guten Geschmack zu bieten. Für jeden Kunden das persönlich

passende Produkt: erstklassige Qualität und eine individuelle Kundenbetreuung macht 100%ige Zufriedenheit. Erfahren Sie bei einem Besuch bei OTTO GOURMET, was es heißt, durch langjährige Partnerschaften mit den weltweit besten Züchtern und Produktlieferanten eine hohe Vertrauensbasis für Weltklasseprodukte zu schaffen.



15:00–17:00

B Exkursion: Zentis

Langjährige Erfahrung und hohe Leistungsfähigkeit haben Zentis zu einem der größten europäischen Fruchtverarbeiter und leistungsstarken Partner der internationalen Süß- und Backwarenindustrie gemacht. Seit über 100 Jahren steht Zentis für hochwertige Produkte und innovative Konzepte rund um die

Frucht. Lernen Sie bei einer Betriebsbesichtigung im Bereich der Fruchtzubereitungen, die einzelnen Produktionsschritte und die unterschiedlichen Qualitätsanforderungen in der Frischeproduktion kennen. Hier gilt es für Zentis, die hohen Qualitätsansprüche an die Produkte täglich zu erfüllen.



15:30–17:30

C Exkursion: CSB-System AG

Das CSB-Rechenzentrum – Geschäftsprozesse aus der Wolke. Seit 2009 betreibt CSB-System ein hochmodernes Rechenzentrum nach höchsten Sicherheitsanforderungen. Neben IT-Sicherheitsaspekten wurde bei der Konzeption ebenso den Anforderungen an eine hochmoderne Green-IT umfassend Rechnung getragen. Das Rechenzentrum bietet für die Anwender eine permanente Hochverfügbarkeit bei höchster Sicherheit. Vor Ort erhalten interessierte Unternehmen die Möglichkeit einer Führung durch das Rechenzentrum. Sie erfahren, welche Vorteile die Cloud-Lösung in

Sachen Wirtschaftlichkeit, branchenspezifischem Customizing, Datenverfügbarkeit, neuester Infrastruktur bietet und Ihnen damit mehr Zeit für das Kerngeschäft bietet.

Die Teilnehmer der Exkursion erhalten einen Einblick in die neue CSB-Schnittstellenlösung, mit der auch Nutzer anderer ERP-Systeme am Warenausgang Herkunfts- und Produktinformationen für Event-Daten basierte IT-Gesamtsysteme/Cloud-Lösungen bereitstellen können.



GS1 Germany GmbH

Maarweg 133

50825 Köln

T +49 221 94714-0

F +49 221 94714-990

E info@gs1-germany.de