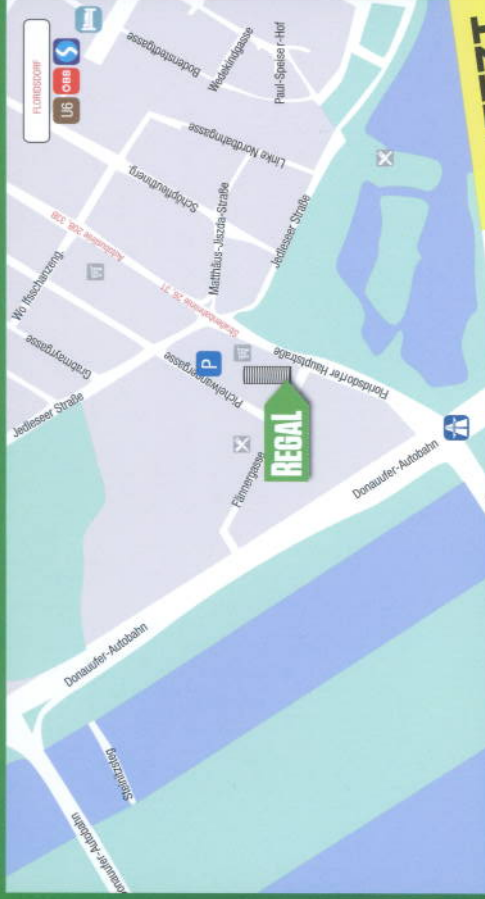


ANFAHRT & PARKEN

Parkmöglichkeiten im Tower. Achtung – beschränkte Kapazitäten!
Einfahrt Pichelwangergasse (auf der Gebäuderückseite)



Sicherheit: Die Veranstaltung wird entsprechend den zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Corona-Regelungen umgesetzt!

← JETZT TICKETS SICHERN
Mit QR-Code oder unter regal.at/fachforum



Impressum: REGAL Verlagsgesellschaft m.b.H.
Peak Vienna, Floridsdorfer Hauptstraße 1, A-1210 Wien
T +43 1 368 67 13, F +43 1 368 67 13 - 18, marketing@regal.at



REGAL FACH FORUM

FLEISCH UND WURST

→ **3. Februar 2022, 13.00 Uhr**
Peak Vienna, 1210 Wien
Floridsdorfer Hauptstraße 1

Wir danken unseren Sponsoren



Die Fleischbranche steht vor vielfältigen Herausforderungen: von Herkunftskennzeichnung über Verpackungs- und Rohstoffproblematik, von Tierwohl über Fleischalternativen bis hin zu den Eigenmarken des Handels streckt sich das Themenspektrum.



Diskutieren Sie mit REGAL die brennenden Themen aus den Bereichen Fleisch, Wurst und neue Ernährungstrends. Profitieren Sie von erstklassiger Fachinformation und knüpfen Sie wertvolle Business-Kontakte! **Das Muss-Event** für Experten aus den Bereichen Fleischindustrie, Landwirtschaft & Tierhaltung sowie Sortimentsverantwortliche aus dem Handel (Feinkost, Fleisch-Wurst), Kaufleute, Brand-ManagerInnen, Marketing-Verantwortliche, Category-ManagerInnen, Sales-Verantwortliche, InteressensvertreterInnen

DAS PROGRAMM

Moderation: Mag. Johannes Mayr, GF KeyQUEST Marktforschung

13.00 Begrüßung
Mag. Roland Pirker, GF REGAL

13.05 Fleischkonsum in bewegten Zeiten
Mag. Johannes Mayr, GF & Inhaber KeyQUEST Marktforschung

13.20 Herausforderungen & Chancen der heimischen Landwirtschaft
Josef Moosbrugger, Präsident Landwirtschaftskammer Österreich

13.35 Heimische Schweineproduktion steht vor großen Herausforderungen – warum die Eigenversorgung bei Schweinefleisch im Spannungsfeld zwischen Tierwohlanforderungen und Ökonomie wackelt
DI Dr. Johann Schlederer, GF VLV & Österr. Schweinebörse

Pause



JOSEF MOOSBRUGGER
Präsident Landwirtschaftskammer Österreich



14.10

Fleischproduktion im Spannungsfeld von Tierwohliniciativen und Rohstoffpreisen
DI Werner Habermann, GF Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf & ARGE Rind

14.20

FutureProteins - Produktion von alternativen Proteinquellen in geschlossenen Agrarsystemen für eine nachhaltige und ressourcenoptimierte Bereitstellung von hochwertigen Lebensmittelproteinen
Prof. Dr. Stefan Schillberg, Institutsleiter Frauenhofer IME

14.35

Talk zum Thema Sortimentsentwicklung im Fleisch- und Wurstbereich
mit Werner Ellersdorfer, Vertriebsleiter Adeg Wolfsberg

14.45

Geschlossene Wertschöpfungskette = Rohstoffsicherheit mit gleichbleibender Qualität
Mag. Florian Hippestroither, MBA, GF gourmetfein

Pause

15.20

Talk zum Thema Aktuelle Entwicklungen und Trends im Gastronomiebereich
mit Robert Zeller, Sales Director OSI Meat Solutions

15.30

Podiumsdiskussion – Transparenz entlang der Lieferkette – Helfen Gütesiegel und entsprechende Präsentation bei der Kommunikation zum Konsumenten?
Mag. Andreas Herrmann, Bereichsleiter QM-LW Agrarmarkt Austria
Mag. Udo Kaubeck, GF Julius Meinh am Graben
DI(FH) Christian Lauer, Leiter GS1 Trace GS1 Austria
Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker, Gründer & GF RM-CONSULT
Dr. Andreas Steidl, GF & Leitung Qualitätsmanagement
Ja! Natürlich Naturprodukte
Zsabetich Bettina,
Spar Kaufhaus



← JETZT TICKETS SICHERN
Mit QR-Code oder unter regal.at/fachforum