

DLG-Lebensmitteltag Fisch & Seafood 2017

15./16. November 2017 in Frankfurt am Main



Tierwohl in der Wertschöpfungskette

Herausforderungen – Strategien – Perspektiven
Erfolgswege zur Qualitätsprofilierung

Programm

Tierwohl in der Wertschöpfungskette Herausforderungen – Strategien – Perspektiven Erfolgswege zur Qualitätsprofilierung

Die gesellschaftlichen und juristischen Ansichten zum Umgang mit Nutztieren unterliegen derzeit einem Wandel. Dies beeinflusst in zunehmendem Maße auch die Haltung, Aufzucht und Nutzung von Fischen. Während des DLG-Lebensmitteltages Fisch & Seafood 2017 informieren namhafte Referenten aus Praxis und Wissenschaft über das Thema Tierwohl von Fischen.

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette wird dargestellt, welche Kriterien entscheidenden Einfluss auf die Qualität von Fischerzeugnissen nehmen. Neueste Forschungsvorhaben und Erfahrungen aus der Praxis belegen, dass Haltung, Fütterung, Lebendtransport und auch die Schlachtung die Qualität maßgeblich beeinflussen. All diese Kriterien werden während der DLG-Veranstaltung intensiv beleuchtet und diskutiert. Hierbei werden die Perspektiven von Produzenten, Verarbeitern und Konsumenten berücksichtigt.

Ergänzende Betriebsbesichtigungen ermöglichen den Teilnehmern praktische Einblicke in die komplexe Wertschöpfungskette hinsichtlich Produktion und Logistik.

Firmenexkursion, Donnerstag, 16. November 2017

Zu besichtigende Firmen:

- Perishable Center, Frankfurt Flughafen
- Icefresh GmbH, Groß-Gerau

08:30 Uhr	Registrierung am DLG-Haus, Frankfurt am Main
09:00 Uhr	Abfahrt mit dem Bus
10:00 Uhr	Besichtigung des Perishable Center – Europas größtes Luftfrachtcenter für temperaturgeführte Produkte Frankfurt Flughafen
12:00 Uhr	Mittagessen , Groß Gerau
14:00 Uhr	Produktionsbesichtigung Icefresh GmbH , Groß Gerau
15:00 Uhr	Rückfahrt zum DLG-Haus via Frankfurt Flughafen
ca. 16:00 Uhr	Ankunft und Ende der Exkursion am DLG-Haus, Frankfurt am Main



Köln, 20.–23.03.2018

Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

DLG-Lebensmitteltag Fisch & Seafood 2017

Fachtagung, Mittwoch, 15. November 2017

09:00 Uhr	Registrierung
09:50 Uhr	Begrüßung und Einführung Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, DLG e.V., Frankfurt am Main Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, langjähriger Prüfervollmächtigter Fisch & Seafood DLG e.V., Frankfurt am Main
10:00 Uhr	„Welcher Fisch darf es denn heute sein? – Aktuelle Informationen zum Fischabsatz in Deutschland!“ Dr. Matthias Keller, Fisch-Informationszentrum e.V., Hamburg
10:40 Uhr	Tierwohl – Blick auf den Fisch Dr. med. vet. Henrike Seibel, Institut für Tierzucht und Tierhaltung, Abteilung Marine Aquakultur, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Gesellschaft für Marine Aquakultur (GMA) mbH, Büsum
11:20 Uhr	Pause
11:40 Uhr	Tierschutzrechtliche Anforderungen an die Haltung von Fischen zur Lebensmittelgewinnung Dr. Dirk Willem Kleingeld, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Hannover
12:20 Uhr	Responsible Sourcing at all Stages of Production through Aquaculture Certification – Animal Welfare Inclusive Valeska Weymann, GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH, Köln
13:00 Uhr	Mittagspause
14:00 Uhr	Hot Spots im praktischen Fischzuchtbetrieb – vom Ei zum Speisefisch Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, DLG e.V., Frankfurt am Main
14:40 Uhr	Practices during transport and at slaughter of farmed fish: welfare aspects and product quality Dr. Hans van de Vis, Wageningen Livestock Research, Wageningen, Niederlande
15:20 Uhr	Pause
15:40 Uhr	Marketingstrategien der norwegischen Lachsindustrie – wie wird Tierwohl in den Farmen umgesetzt und wie wichtig ist Tierwohl für den Kunden? Gitte Hannemann Mollan, Norwegian Seafood Council (NSC), Hamburg
16:20 Uhr	Qualität im Fokus – DLG-Qualitätsprüfung Fisch & Seafood Dr. Elke Müller-Hohe, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg, Frankfurt am Main
17:00 Uhr	Abschlussdiskussion und Zusammenfassung Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, DLG e.V., Frankfurt am Main Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, langjähriger Prüfervollmächtigter Fisch & Seafood DLG e.V., Frankfurt am Main
17:10 Uhr	Ende der Vorträge

Networking-Dinner

19:00 Uhr Restaurant Frankfurter Äpfelwein Botschaft, Frankfurt am Main

Veranstungshinweise

Termin: 15./16. November 2017

Veranstaltungsorte: **Fachtagung**
DLG-Haus, Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main

Networking-Dinner

Frankfurter Äpfelwein Botschaft,
Eschborner Landstr. 154, 60489 Frankfurt am Main

Teilnahmegebühr: **Fachtagung:** 350 Euro (steuerfrei nach §4 Nr. 22 UStG)
Schüler und Studenten: 40 Euro inkl. 19 % MwSt.
Die Teilnahmegebühr für den 15. November 2017 beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50 Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Networking-Dinner: 40 Euro inkl. 19 % MwSt.

Schüler und Studenten: 20 Euro inkl. 19 % MwSt.

Bitte melden Sie sich hierzu gesondert über Internet an.

Firmenexkursion: 78 Euro (Dies beinhaltet steuerfreie Umsätze nach §4 Nr. 22 UStG sowie steuerpflichtige Umsätze in Höhe von 24,90 Euro brutto.)

Die Teilnahmegebühr für den 16. November 2017 beinhaltet die Teilnahme an den Betriebsbesichtigungen, den Bustransfer, die Getränke und Speisen in den Pausen. Bitte geben Sie am Veranstaltungstag auf der Busfahrt ihre Personalausweisnummer für die Betriebsbesichtigung am Flughafen Frankfurt an. Bitte melden Sie sich hierzu gesondert über Internet an.

Anmeldung: www.DLG.org/Fischwohl

Anmeldeschluss: 26. Oktober 2017

Kontakt: DLG e.V.
Fachzentrum Lebensmittel, Nina Pleier
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 24788-245, Fax +49 69 24788-8245
N.Pleier@DLG.org

Sponsoren:



DLG e. V.

Fachzentrum Lebensmittel

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-245 · Fax +49 69 24788-8245

FachzentrumLM@DLG.org · www.DLG.org