



Kooperationspartner:

**LEBENSMITTEL  
PRAXIS.**

# Branchentag Fleisch + Wurst

2./3. Juli 2014 | GS1 Germany Knowledge Center

# Branchentag Fleisch + Wurst

Auch 2013 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, Besichtigungstouren und Workshops.

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

## Ihr Veranstalter

GS1 Germany unterstützt Unternehmen aller Branchen dabei, moderne Kommunikations- und Prozess-Standards 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. Zur Umsetzung und Verbreitung der beschriebenen Services bietet GS1 Germany als Veranstalter zahlreiche branchenspezifische und -übergreifende Konferenzen und Trainings an.

## LEBENSMITTEL PRAXIS.

Bereits seit über 20 Jahren hat die Lebensmittel Praxis die Fleischbranche im Blick. Jedes Jahr werden im Rahmen des Deutschen Fleischkongresses – DEM Branchen-Event in Deutschland – die besten mit dem Deutschen Fleisch-Star ausgezeichnet. Als Kooperationspartner des Branchentags Fleisch + Wurst richtet die Fachzeitschrift den Fokus nun auch stärker auf die vorgelagerten Stufen der Wertschöpfungskette Fleisch.

### Zielgruppe:

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

- Schlacht-/Zerlegebetriebe und Weiterverarbeiter
- Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren
- Convenienceproduzenten
- Groß- und Einzelhandel
- Logistik- und Pooldienstleister
- Hersteller und Anbieter von Mehrweg-Ladungsträgern
- weitere Branchen-Dienstleister

## 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.



# Mittwoch, 2. Juli 2014



Moderation

Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

09:00

Begrüßungskaffee und Marktplatz



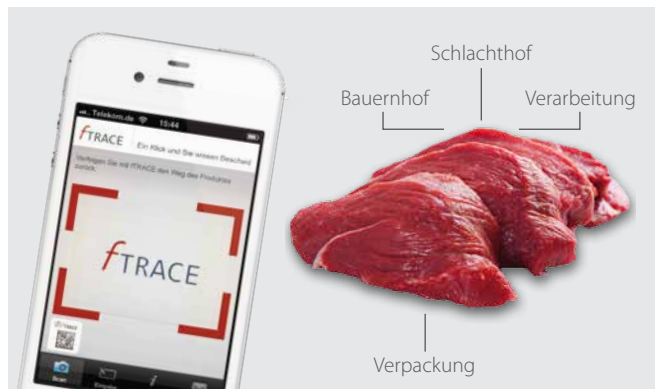
10:00

Begrüßung und Einführung durch die Gastgeber

Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin Fleisch, GS1 Germany GmbH



Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS



## Produktintegrität: Ganzheitlicher Produktanspruch unterschiedlicher Interessensgruppen



10:15

Industrie 4.0 – Visionen und Herausforderungen für die Fleischbranche

Dieter Conzelmann, Bereichsleiter, Bizerba GmbH & Co. KG

Die einen sprechen vom nächsten Evolutionsschritt in der Produktion, andere gar von einer Revolution: Welche Rolle spielt das Thema „Industrie 4.0“ in der Fleischindustrie? Die Anforderungen an den Maschinenpark verändern sich, etablierte Prozesse werden neu definiert. Denn dank intelligenter Systeme sagt immer öfter das Rohmaterial der Maschine, was diese zu tun hat – und nicht mehr umgekehrt. Moderne Technologien prägen – neben dem Internet – in zunehmendem Maße auch die Fleischbranche und sind damit ein fester Bestandteil von Industrie 4.0. Virtuelle Welten und cyber-physische Systeme verschmelzen und führen zur vierten industriellen Revolution.



10:45

Informationen „on demand“: Risiko- und Krisenkommunikation mit relevanten Stakeholdern. Transparenz zahlt sich aus!

Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, AFC Risk & Crisis Consult GmbH

Für Industrie und Handel stellen Warenrückrufe nicht selten ein existenzbedrohendes Risiko dar. Neben den tatsächlichen Kosten für die Marktentnahme sind es vor allem der drohende Imageverlust und das schwindende Verbrauchervertrauen, was Unternehmen fürchten müssen. Geschwindigkeit ist sicherlich nicht alles, aber ohne frühzeitiges Agieren und effizientes Reagieren bewirken beste Absichten nichts. Dass viele Unternehmen ihre Risiken nicht ausreichend kennen oder auf Krisen eher schlecht vorbereitet sind, zeigt sich leider allzu oft erst nach Eintritt eines Ernstfalls. Entscheidend ist neben der hinreichenden Informationserfassung und einer realistischen Gefahreinschätzung die angemessene Kommunikation mit relevanten Anspruchsgruppen.

## Produktintegrität: Ganzheitlicher Produktanspruch unterschiedlicher Interessensgruppen



11:15

### Product integrity: Mehr als nur Erfüllung der LMIV

Dr. Markus Grube, Partner, Kanzlei Krell Weyland Grube

Moderne Lebensmittelinformation macht Produkteigenschaften sichtbar, die in der Vergangenheit von allen Marktakteuren vernachlässigt wurden. Die neue Lebensmittelinformationsverordnung der EU zwingt insoweit zum Umdenken. Die verpflichtende Herkunftsinformation über Frischfleischprodukte, aber auch die Herkunftsinformation über Fleisch als Zutat sind zu bewältigen. Die aktuell sehr beliebten Regionalitätsprogramme müssen hinterfragt werden, da sie zukünftig zur Information über die Herkunft der Primärzutat Fleisch bei Verarbeitungserzeugnissen zwingen. Auch eine obligatorische Nährwertdeklaration oder neue Verantwortlichkeitsregelungen sind zu beachten.



11:45

### Produktschutz in der Lebensmittelindustrie: Die BfR Produktschutz-Checkliste

Dr. Anja Buschulte, Fachgruppe Lebensmitteltechnologische Verfahren, Warenketten und Produktschutz, Bundesinstitut für Risikobewertung  
Herbert Wiggermann, Leiter Qualitätsmanagement, Westfälische Fleischwarenfabrik, Stockmeyer GmbH

Produktschutz – oder Food Defense – ist ein zunehmend wichtigerer Aspekt der Lebensmittelsicherheit und Bestandteil vieler Lebensmittel-Standards. Das BfR hat sich in mehreren Forschungsprojekten mit der Thematik auseinandergesetzt und sich dabei insbesondere mit Fragen zur Prävention, der Durchführung geeigneter Schwachstellenanalysen und den Erfordernissen der Risikobewertung befasst.

12:15

## Mittagspause und Marktplatz

## Effizienzzuwachs in internen und unternehmensübergreifenden Prozessen



13:45

### International vernetzte Warenrückrufe: Die B2B-Plattform für den schnellen, präzisen und sicheren Austausch von Warenrückrufinformationen in Echtzeit.

Mark Zeller, Leiter Förderprojekte + Product Recall, GS1 Germany GmbH  
Dr. Michael Südbeck, Zentrales Qualitätsmanagement, Lohmann & Co. AG



Die Nutzung einer einheitlichen B2B-Informationplattform bietet die Möglichkeit, Medienbrüche und damit Fehlerquellen weitgehend auszuschließen. Durch den standardisierten und automatisierten Prozess wird die Qualität der Rückrufinformationen gleichzeitig deutlich erhöht und ein Livereporting möglich. Das reduziert Aufwände und schafft Zuverlässigkeit bei einem hochsensiblen Prozess.



14:15

### fTRACE 3.0: Die neue EPCIS-basierte B2B2C-Schnittstelle

Tim Sadowski, Product Manager Traceability, GS1 Germany GmbH

Die Entwicklung der neuen fTRACE 3.0 Schnittstelle ermöglicht es Herstellern und Händlern, chargengenaue Informationen zur Herkunft, Verarbeitung und Qualität von der Rohware bis zum fertigen fTRACE-Artikel unmittelbar auf der jeweiligen Prozessstufe bereitzustellen und abzurufen. Durch die Integration von GS1 Standards und dezentraler Datenanlieferung ist es gelungen, eine EPCIS-basierte Lösung anzubieten, welche sowohl B2B- als auch B2C-Informationsanforderungen abdeckt. Jeder Partner in der Wertschöpfungskette wird auf seinem IT-technischen Leistungsniveau abgeholt.



14:45

## fTRACE – auch für den Mittelstand ein idealer Traceability-Service

---

Anna Tworuschka, Qualitätssicherung,  
Aldenhoven GmbH & Co.KG  
Björn Skupin, Vertrieb, CSB-System AG



fTRACE ist ein Service, mit dem Konsumenten im Internet oder über ihr Smartphone Produkte chargengenau zurückverfolgen können. Sie erfahren bereits beim Einkauf, woher das Produkt kommt und wann und wie es verarbeitet wurde.

Interne Prozesse und IT-Strukturen sind in der Fleischbranche je nach Prozessstufe und Unternehmensgröße jedoch sehr unterschiedlich. Die Firma Aldenhoven zeigt, dass die Teilnahme am fTRACE-System aber nicht nur was für die Großen ist. Auch mittelständische Unternehmen können den wachsenden Marktanforderungen gerecht werden.

15:15

## Kaffeepause und Marktplatz



15:45

## Der E Performance Behälter als neue Branchenlösung im offenen Poolsystem

---

Angela Schillings-Schmitz, Senior Branchenmanagerin  
Fleisch, GS1 Germany GmbH

Erste Unternehmen der Fleischbranche haben sich verpflichtet: Ab 1. Juli 2014 werden sie nur noch hellblaue E Performance Behälter nach GS1 Typbeschreibung neu ordern. Bis 2019 sollen die roten Fleischbehälter als Branchenlösung weitgehend durch hellblaue ersetzt sein. Was macht den neuen E Performance Behälter als Branchenlösung aus, worin liegen die Vorteile für die Fleischbranche und wie sieht das Migrationsszenario aus?



16:00

## Innovative und ganzheitliche Leergutlogistik von heute und 2020!

---

Felix Borgerding, Leitung LHM Logistik, WBG-Pooling GmbH  
Oliver Reinke, LHM Handel/Recycling, WBG-Pooling GmbH



Eine effiziente und ressourcenschonende Leergutlogistik erfordert ein Umdenken und Rückbesinnung auf die Kernkompetenzen aller Beteiligten in der Wertschöpfungskette. Dienstleistungsunternehmen, die einen Teil der innerbetrieblichen Problemstellungen übernehmen, sprechen hier von Outsourcing. Outsourcing kann den „Reibungspunkt“ Leergut zwischen den Lieferanten und seinen Empfangskunden entschärfen. Durch intelligente und zukunftsorientierte Systemlösungen im Bereich der Ladungsträgerlogistik, Reinigung & Desinfizierung sowie Recycling, können die Prozesse effizienter und effektiver gestaltet werden. Dadurch wird Einsparpotenzial und die Möglichkeit der Fokussierung auf das Kerngeschäft geboten.

## Anschließend: Diskussion mit Mitgliedern des Lenkungsausschusses „Migration E Performance“

---



## Effizienzzuwachs in internen und unternehmensübergreifenden Prozessen



16:30

### RFID-basiertes Werkzeugmanagement als neuer Sicherheitsstandard für die Lebensmittelindustrie

Thomas Takacs, Projektleiter Konstruktion & Entwicklung, RFIDICK GmbH

Auch bei der Verwendung von Arbeitswerkzeugen wachsen die Anforderungen hinsichtlich Rückverfolgbarkeit und Lebensmittelsicherheit in der Fleischbranche stetig. Zur vollständigen Rückverfolgbarkeit und effizienten Überwachung der Einhaltung eröffnet die eindeutige Kennzeichnung der Werkzeuge in Kombination mit RFID-Technologie neue Möglichkeiten für eine automatisierte und lückenlose Dokumentation.



17:00

### Zusammenfassung/Fragen und Antworten

Christina Steinheuer, Redakteurin, LEBENSMITTEL PRAXIS

17:15

### Ende des ersten Veranstaltungstages

Medienpartner



**LEBENSMITTEL PRAXIS.**



## Abendveranstaltung

Mittwoch, 2. Juli 2014, 19:30 Uhr im „Bierhaus en d'r Salzgass“

Bierhaus en d'r Salzgass | Salzgasse 5-7 | 50667 Köln  
T +49 221 800190-0 | F +49 221 800190-1  
E info@bierhaus-salzgass.de | www.bierhaus-salzgass.de

Genießen Sie einen entspannten Networking-Abend  
exklusiv gesponsert von: **BIZERBA**  
*closer to your business*



# Donnerstag, 3. Juli 2014 *live!* Komponenten des Branchentages Fleisch + Wurst

**Bitte wählen Sie bei Ihrer Anmeldung aus, an welcher der drei *live!* Komponenten Sie teilnehmen möchten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.**

09:00

## Betriebsbesichtigung: Nagel-Group



Die Nagel-Group mit Sitz in Versmold/Ostwestfalen ist ein europaweit agierendes Familienunternehmen mit Spezialisierung auf Lebensmittellogistik. Mit ca. 11.000 Mitarbeitern ist die Unternehmensgruppe an mehr als 100 Standorten in 17 Ländern Europas vertreten. Mitten in Deutschlands am dichtesten besiedelter Region, dem Ruhrgebiet, bietet die Niederlassung Bochum für die Bereiche Frische inkl. Fleisch und Wurst, Süßwaren und Ambient alle Trans-

portdienstleistungen an. Darüber hinaus ist sie spezialisiert auf Lager- und Kontraktlogistik und verfügt über ein hohes Know-how in den Bereichen Kommissionierung, Konfektionierung, Etikettierung, Umpacken von Produkten sowie Displaybau. Wir laden Sie ein, im Rahmen einer Betriebsbesichtigung einen Blick hinter die Kulissen der Nagel-Group zu werfen.



09:00

## Workshop 1: Product Recall Service – Informationen für Rückrufe *live* verfügbar

Mark Zeller, Leiter Förderprojekte + Product Recall, GS1 Germany GmbH

Der Product Recall Service von GS1 Germany ist die B2B-Plattform für den schnellen, präzisen und sicheren Austausch von Warenrückrufinformationen in Echtzeit. Der Weg über diese B2B-Plattform schließt Medienbrüche und damit Fehlerquellen aus und erhöht zudem die Qualität der Rückrufinformationen durch die Standardisierung deutlich. Lernen Sie im Rahmen des Workshops die Funktionsweise des Services kennen und testen Sie die *Live*-Anwendung am praktischen Beispiel.

*im Anschluss an die beiden Workshops:*

## Das neu gestaltete Knowledge Center – GS1 Ideenschmiede und Netzwerk-Plattform

Im Sommer 2014 öffnet das erweiterte GS1 Germany Knowledge Center seine Türen. Es vermittelt Ihnen durch innovative *Live*-Installationen zu unterschiedlichen Branchen auf lebendige Art und Weise, wie Sie dem rasanten Wandel der Wertschöpfungsketten durch den Einsatz von Standards effizient und nachhaltig begegnen können. So erhalten Sie in der neu gestalteten Value Chain *live!* in realitätsnaher Umgebung auch Einblicke zum Einsatz der GS1 Standards und Solutions in der Fleischbranche zu Themen wie stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit, effizientes Ladungsträgermanagement, der Informationsplattform fTRACE, dem GS1 Recall Service, dem Thema Nachhaltigkeit und der Initiative Lean & Green.



09:00

## Workshop 2: Der E Performance im Einsatz. Chancen für eine Branche.

Thomas Niebur, Leiter Competence Center MTV (Mehrwegtransportverpackungen) und Branchenmanager Logistikdienstleister, GS1 Germany GmbH

Der E Performance als neue Branchenlösung bietet Optimierungspotenziale für die gesamte Fleischbranche. Wie können Unternehmen die neue Behältergeneration in ihren eigenen Warenkreisläufen einsetzen und diese Potenziale heben? Welche Handlungsfelder gibt es? Antworten auf diese und weitere Fragen werden gemeinsam mit den Teilnehmern im Workshop erarbeitet.

13:00

## Ende der Veranstaltung und gemeinsamer Mittagsimbiss

Hauptsponsor

**BIZERBA**

*closer to your business*

### 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](mailto:dieter.conzelmann@bizerba.com) | [www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)

Sponsoren



### AVO-WERKE August Beisse GmbH

Geschmack & Technologie

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. | [info@avo.de](mailto:info@avo.de) | [www.avo.de](http://www.avo.de)



CSB-System

### 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-system.com](mailto:info@csb-system.com) | [www.csb-system.com](http://www.csb-system.com)



### 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](mailto:vertrieb@orga-soft.de) | [www.orga-soft.de](http://www.orga-soft.de)



### 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](mailto:a-wienkenhoever@purus-plastics.de) | [www.purus-plastics.de](http://www.purus-plastics.de)

### bekuplast GmbH

Bereits seit 1985 vertrauen Kunden auf die qualitativ hochwertigen Transport- und Lagerbehälter aus dem Hause bekuplast. Zum Portfolio gehören ein umfangreiches Standardprogramm und speziell konzipierte Projektlösungen. Eine eigene Entwicklungsabteilung, ein moderner Maschinenpark sowie langjährige Erfahrung, Know-how und genaue Kenntnisse der Marktanforderungen machen bekuplast zu einem starken Partner. | [info@bekuplast.com](mailto:info@bekuplast.com) | [www.bekuplast.com](http://www.bekuplast.com)



### Inspire Technologies GmbH

Machen Sie kurzen Prozess! Mit BPM inspire unterstützen wir seit 1996 alle Unternehmen der Lebensmittelkette bei der Optimierung Ihrer Prozesse. Erleben Sie Themen wie Beschwerde- u. Reklamationsmanagement bis hin zum Recall-System inkl. fTRACE Integrationsmöglichkeiten und CRM Anwendung, oder das Interne Kontrollsystem (IKS) inklusive Querschnittsprozessen wie etwa Vertragsmanagement oder Rechnungsverabreichung. | [kontakt@bpm-inspire.com](mailto:kontakt@bpm-inspire.com) | [www.bpm-inspire.com](http://www.bpm-inspire.com)



### Paul Craemer GmbH

Die Craemer Gruppe ist weltweit führender Spezialist für die Palettenlogistik. Mit der Entwicklung der EURO H1 – der standardisierten Kunststoffpalette für die Fleischindustrie – konnte Craemer 1993 Erfolgsgeschichte schreiben: Die langlebige Mehrwegpalette EURO H1 genießt das Vertrauen der Märkte und überzeugt durch die gleichbleibend hohe Qualität und die einzigartige Tauschfähigkeit. | [sandra.kuebler@craemer.com](mailto:sandra.kuebler@craemer.com) | [www.craemer.com](http://www.craemer.com)



### Georg Utz GmbH

Die Utz Gruppe ist Spezialist für die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von aus Kunststoff gefertigten Logistik- und Transportsystemen sowie von Technischen Teilen für professionelle Anwendungen. Mit unseren umweltfreundlichen Produkten und Dienstleistungen setzen wir immer wieder Maßstäbe und Industriestandards. Wir fertigen auf modernen Spritzgieß- und Thermoformmaschinen und verfügen über einen eigenen Werkzeugbau. | [jochen.wessels@utzgroup.com](mailto:jochen.wessels@utzgroup.com) | [www.utzgroup.com](http://www.utzgroup.com)



# Anmeldung per Fax

## Datum

2./3. Juli 2014

## Veranstaltungsort

GS1 Germany Knowledge Center  
Stolberger Straße 108 a | 50933 Köln

## Teilnahmegebühr

549,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt.

## Ermäßigte Teilnahmegebühr

495,- Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. bei Buchung bis zum 21. Mai 2014. In der Teilnahmegebühr sind Tagungsunterlagen, Mittagessen und Pausengetränke enthalten.

## Veranstalter

GS1 Germany GmbH | Maarweg 133 | 50825 Köln  
Miriam Becker | T +49 163 7712942 | F +49 221 94714-7531  
E becker@gs1-germany.de

## Hotel

Zur Buchung eines Hotelzimmers wenden Sie sich bitte an:  
H.U.T. Hotelreservierungs- und Tagungsmanagement GmbH  
Sarah Braun | T +49 221 292592-20 | F +49 221 292592-93  
E sarah.braun@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 zum 4. Juni 2014 möglich, sie muss schriftlich erfolgen. Bei Absagen nach dem 4. Juni 2014 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 3. Juli 2014 ab 09:00 Uhr teil** (die Teilnehmerzahl ist begrenzt):

- Nagel-Group (Betriebsbesichtigung)
- Product Recall Service (Workshop 1)
- Der E Performance im Einsatz. Chancen für eine Branche. (Workshop 2)

**Ich nehme an der Abendveranstaltung am 2. Juli 2014 ab 19:30 Uhr** im Bierhaus en d'r Salzgass teil.

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

Datum | Stempel | Unterschrift

## **GS1 Germany GmbH**

Maarweg 133

50825 Köln

T +49 221 94714-0

F +49 221 94714-990

E [info@gs1-germany.de](mailto:info@gs1-germany.de)