



LEUPHANA
UNIVERSITÄT LÜNEBURG



EINLADUNG ZUM WORKSHOP AM 20. MÄRZ 2019

DIE FLEISCHBRANCHE IM WANDEL

Wege und Ansätze einer Nachhaltigkeitstransformation

An der Leuphana Universität Lüneburg, Scharnhorststraße 1, 21335 Lüneburg

In Kooperation mit:

NIREM
*Nachhaltigkeits-
innovationen im
regionalen
Mittelstand*



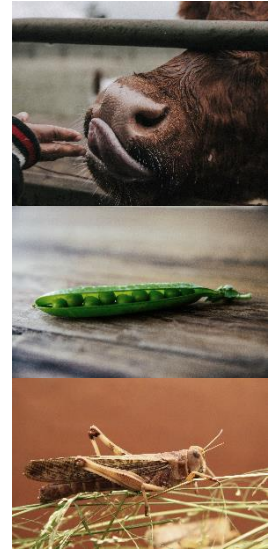


Fragestellung der Veranstaltung

Die Fleischbranche befindet sich im Wandel. Vor dem Hintergrund des aktuellen Nachhaltigkeitsdiskurses in Bezug auf derzeitige Produktions- und Konsummuster werden innovative Konzepte für eine nachhaltige Gestaltung der Fleischbranche entwickelt und umgesetzt. Im Fokus stehen hierbei verschiedene Themen, von Tierwohl in Haltungssystemen über Regionalität und Biofleisch bis hin zu alternativen Proteinquellen in Form von pflanzlichen Fleischersatzprodukten, Insekten und Laborfleisch. Bei vielen dieser Ansätze stellt sich für Branchenakteure die Frage, wie sich diese erfolgreich am Markt umsetzen lassen.

Ziel des Workshops ist es, mit Akteur*innen der Fleischbranche, des Handels, der Politik und der Wissenschaft mögliche Nachhaltigkeitsmaßnahmen, Herausforderungen bei der Maßnahmenumsetzung und konkrete Erfolgsstrategien zu diskutieren.

Wir laden Sie herzlich zum Workshop am **20. März 2019** am Centre for Sustainability Management (CSM) der Leuphana Universität Lüneburg ein! Über Ihre Teilnahme würden wir uns sehr freuen!





Programm

20. März 2019 an der Leuphana Universität Lüneburg, Universitätsallee 1, 21335 Lüneburg

Vorabend, 19. März 2019: Vortrag und Diskussion

18:30 Uhr Wie lässt sich Nachhaltigkeit in der Fleischbranche praktisch umsetzen? Erfahrungen und Visionen einer Bio-Erzeugergenossenschaft
Christoph Dahlmann, Biofleisch NRW

Vormittag, 20. März 2019: Input-Vorträge

9:00 Uhr Registrierung

9:30 – 9:45 Begrüßung und Themeneinführung
Prof. Dr. Stefan Schaltegger, CSM, Leuphana
Charlott Hübel, CSM, Leuphana

9:45 – 11:15 Vorträge (vorläufige Titel)

Tierwohl-Ansätze in der Nutztierhaltung: Status Quo und Ausblick
Dr. Dorit Stehr, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Das Nachhaltigkeitspotenzial alternativer Proteinquellen
Dr. Sergiy Smetana, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik
Prof. Dr. Daniel Pleissner, Leuphana

Die Rolle des Lebensmitteleinzelhandels: Handlungsmöglichkeiten an der Schnittstelle zwischen Produzenten und Verbrauchern
Sibel Seker, ALDI Nord

Auf dem Weg zum großen Wandel: Die wichtigsten Stellschrauben
Dr. Benno Fladvad, WWF Deutschland

11:15 – 11:30 Kaffeepause

11:30 – 12:00 Podiumsdiskussion mit den Referent*innen

12:00 – 12:30 Interaktive Vorstellung der Workshopteilnehmenden & Einführung in die Arbeitsphasen
Charlott Hübel, CSM, Leuphana; **Julia Zufall**, CSM, Leuphana

12:30 – 13:15 Mittagspause

Nachmittag, 20. März 2019: Arbeitsphasen

Arbeitsgruppen: (1) Tierwohl (2) Regionalität & Bio (3) Alternative Proteinquellen

13:15 – 14:30 Arbeitsphase 1: Identifizierung von Herausforderungen bei der Maßnahmenumsetzung

14:30 – 14:45 Kaffeepause

14:45 – 16:15 Arbeitsphase 2: Strategien für die erfolgreiche Umsetzung

16:15 – 17:00 Abschlussdiskussion und Ausblick

ab 17:00 Uhr Einladung zum Get-together vor Ort



Team



Prof. Dr. Stefan Schaltegger

Institutsleiter des Centre for Sustainability Management (CSM), Leuphana Universität Lüneburg



Charlott Hübel

Wissenschaftliche Mitarbeiterin am CSM,
Leuphana Universität Lüneburg



Julia Zufall

Wissenschaftliche Mitarbeiterin am CSM,
Leuphana Universität Lüneburg

Centre for Sustainability Management (CSM)

Leuphana Universität Lüneburg
Universitätsallee 1 / Gebäude 11
21335 Lüneburg
Fon +49.4131.677-4102
Fax +49.4131.677-2186
charlott.huebel@leuphana.de
leuphana.de/csm