FISCH WIRTSCHAFTS GIPFEL

FOTO: EMPIRE RIVERSIDE

3.-4. November 2026
**Empire Riverside Hotel**
Konferenzetage „Second Floor"
Bernhard-Nocht-Straße 97
20359 Hamburg

# Tagungsprogramm Fischwirtschafts-Gipfel 2026

## Dienstag, 3. November 2026

| | |
|---|---|
| 10:00-11:00 Uhr | **Get-together**<br>Konferenzetage „Second Floor" |
| 11:00-11:10 Uhr | **Begrüßung durch Michael Steinert**<br>Verleger FischMagazin<br>**Anmoderation durch André Nikolaus**<br>Chefredakteur FischMagazin |
| 11:10-12:30 Uhr | **Fakten, Fisch & Zukunft – Einblicke vom Fisch-Informationszentrum (FIZ)**<br>Diskussionsforum zum Thema:<br>**Protein-Boom – welche Rolle spielt Fisch in der Ernährung von morgen?**<br>Moderation: Julia Steinberg-Böthig, FIZ |
| 12:30-13:00 Uhr | **„Unser Hering" und „Smørbrød" – Wie der NSC über Social Media und „Open Innovation" den Fischkonsum in Deutschland fördert**<br>Christine Iversen, Norwegian Seafood Council (NSC) |
| *13:00-14:00 Uhr* | *Kaffeepause* |
| 14:00-14:30 Uhr | **Wenn Bits auf Bisse treffen: Digitale Zwillinge vom Fang bis zum Fischstäbchen**<br>Prof. Dr. Christian Krupitzer, Universität Hohenheim |
| 14:30-15:00 Uhr | **Kommunikation als Erfolgsfaktor**<br>Norman Ulbrich, Imnu Personalentwicklung |
| *15:00-15:50 Uhr* | *Kaffeepause* |
| 15:50-16:30 Uhr | **Fisch, Seafood und Erotik: Beeinflusst eine fischreiche Ernährung unsere Libido?**<br>Dr. Manfred Klinkhardt, Fischmagazin |
| 16:30-17:00 Uhr | **Zwischen Tradition und Transformation:**<br>**Die neuen Erfolgsfaktoren bei Fisch und Seafood**<br>Werner Lauß, YouGov |
| *17:00-17:30 Uhr* | *Kaffeepause* |
| 17:30-19:00 Uhr | **Preisverleihung Seafood Star 2027**<br>Die besten Fischhändler Deutschlands werden von FischMagazin mit dem Branchenpreis Seafood Star ausgezeichnet |
| 19:00 Uhr | **Abendveranstaltung mit Fisch-Talk am Spezialitätenbuffet**<br>„Das Netzwerk der Fischwirtschaft" |

## Mittwoch, 4. November 2026

| | |
|---|---|
| 8:30-9:20 Uhr | **Get-together**<br>Konferenzetage „Second Floor" |

## Partnerland Norwegen

| | |
|---|---|
| 9:20-9:25 Uhr | **Grußwort**<br>Christine Iversen, NSC |
| 9:25-9:35 Uhr | **Was bedeutet es, die Welt mit Fisch zu versorgen?**<br>Ørjan Olsen, Deputy Head of Global Operations, NSC<br>(Vortrag auf Englisch mit Simultanübersetzung) |
| 9:35-9:45 Uhr | **Kann die Welt auch künftig mehr Seafood genießen, obwohl die Ressourcen begrenzt sind?**<br>Alexander Wever, Berater des NSC in Deutschland |
| 9:45-10:05 Uhr | **Vom Pioniergeist zur Präzisionsindustrie**<br>Ørjan Olsen, Deputy Head of Global Operations, NSC<br>(Vortrag auf Englisch mit Simultanübersetzung) |
| 10:05-10:30 Uhr | **Paneldiskussion/Q&A zu Seafood aus Norwegen**<br>Ørjan Olsen, Alexander Wever und Christine Iversen |
| 10:30-10:35 Uhr | **Innovationen als Wachstumstreiber für Seafood in Deutschland**<br>Christine Iversen, NSC |
| 10:35-10:45 Uhr | **Erfolgsbeispiele, um den Aufstieg von Lachs und Sushi zu verstehen**<br>Gastredner vom NSC, N.N. |
| 10:45-11:00 Uhr | **Die Rolle von Produktinnovationen, um das Wachstumstempo aufrechtzuerhalten**<br>Gastredner vom NSC, N.N. |
| *11:00-12:00 Uhr* | *Kaffeepause* |
| 12:00-12:30 Uhr | **Agentic Commerce: Implikationen für das Food Marketing**<br>Prof. Dr. Peter Kenning, Universität Düsseldorf |
| 12:30-13:00 Uhr | **KI in der Fischwirtschaft: drei echte Anwendungsbeispiele, eine neue Pflicht**<br>Dorota Mleczko, Paloma's AI Academy |
| 13:00-13:30 Uhr | **Die nächste Generation Transportbox für Frischfisch:**<br>**Fiber Box im Tagesgeschäft – Fakten und Praxiserfahrungen**<br>Tahsin Dag, Papacks |
| *13:30-14:30 Uhr* | *Kaffeepause* |
| 14:30-15:00 Uhr | **Sydney Fish Market**<br>**Ein Beispiel moderner Fischkühlung mittels Soletechnologie**<br>Dr.-Ing. Marcus Albrecht, KTI-Plersch |
| 15:00-15:40 Uhr | **Ehrung der erfolgreichen Absolventen 2026 des IHK-zertifizierten Lehrgangs für Fischsommeliers** |
| 15:40-15:55 Uhr | **Preisverleihung Seafood Star „Beste Fischprodukte 2027"** |
| 16:00 Uhr | **Schlusswort von Michael Steinert**<br>Verleger FischMagazin |