

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Dienstag, 13.02.24

09:00 - 10:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

INFOS ZUM MESSESTART FÜR FACHBESUCHER AUS DEM BEREICH GASTRONOMIE & GV

Welcher Gastronom war bei seinem ersten Besuch der Biofach nicht „geflasht“ von der Menge, Vielfalt und Internationalität des Angebots. Aber nicht alle Aussteller bieten Produkte und Dienstleistungen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Am Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie in Halle 3A bieten wir Informationen und Tipps für einen effektiven und erfolgreichen Messetag.

Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis), Rainer Roehl (a'verdis)

10:00 - 14:00 Uhr | Foyer NCC Ost

MODERIERTER MESSE-RUNDGANG ZU AUSGEWÄHLTEN AUSSTELLERN MIT BIO-ANGEBOTEN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE

EPOS Bio Partner bietet, unterstützt durch a'verdis, geführte Messe-Rundgänge an: Gezielt werden Hersteller besucht, mit denen der Fachgroßhändler für Großküchen zusammenarbeitet - von der Gewürz-Mühle bis zur Tiefkühl-Convenience ist alles dabei. An den einzelnen Ständen wird es Kostproben und Informationen über Unternehmen und Produkte geben. Der Rundgang bietet Zeit für Gespräche & Erfahrungsaustausch.

Leitung: Sebastian Funk (EPOS Bio Partner), Evamarie Stengel (a'verdis)

12:00 - 13:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Kongressforum

DER DEUTSCHE AUßER-HAUS-MARKT. WIE GROß IST DAS MARKTPOTENZIAL FÜR BIO? WER SIND WICHTIGE PLAYER? WIE VIELE BIO-LEUCHTTÜRME GIBT ES BEREITS?

Der Außer-Haus-Markt in Deutschland und Europa entwickelt sich zu einem wichtigen Absatzmarkt für Bio-Lebensmittel. Doch wie groß ist das Marktvolumen und welche Bedeutung haben die einzelnen Marktsegmente Kitas & Schulen, Kantinen & Mensen, Kliniken & Heime, Gastronomie & Hotellerie für den Bio-Markt? Detaillierte Antworten auf diese Fragen werden präsentiert und diskutiert.

Referent: Rainer Roehl (a'verdis)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Dienstag, 13.02.24

13:00 - 13:30 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

HÜGLI BIO IN DER AHV - ZWISCHEN VORGABEN UND CHANCEN

Hügli ist ein internationales Lebensmittelunternehmen in Europa und bietet Suppen, Soßen, Würzmittel, Fertiggerichte, Desserts und Feinkostspezialitäten - auch für die Außer-Verpflegung und auch in Bio-Qualität.

Referent: Frank Crivellari (Hügli)

13:30 - 14:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

KOSTENLOSE AFTER-LUNCH-BERATUNG FÜR GASTRONOMEN UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGER

Sie haben betriebsspezifische Fragen zum verstärkten Bio-Einsatz? Zu Konzepten, Produkten, Lieferanten, Preisen und zur Bio-Zertifizierung? Oder zur Rolle von Bio für den Klimaschutz? Wir geben Ihnen kurze und schnelle Tipps und Empfehlungen für Ihren Messebesuch und für mehr Bio in Ihrer Küche.

Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis)

Berater: Rainer Roehl (a'verdis), Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio), Karsten Bessai (Berater für Bio-Gastronomie)

14:00 - 14:30 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

MESSE TOUR EPOS BIO PARTNER - BIO-PRODUKTE FÜR DIE AHV ERFOLGREICH BEZIEHEN UND EINSETZEN

Im Anschluss an den Hallenrundgang gibt es beim Treffpunkt HoReCa in Halle 3A noch Gelegenheit für vertiefende Fragen, Gespräche und Erfahrungsaustausch.

Referent: Hermann Oswald (EPOS Bio Partner)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Dienstag, 13.02.24

14:30 - 15:30 Uhr | Halle 3A, Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Kongressforum

MEHR BIO AUßER HAUS - NEUE REGELN, LOGOS UND UNTERSTÜTZUNGSANGEBOTE

Die Außer-Haus Verpflegung ist ein wichtiger Hebel um mehr gesundes, nachhaltiges und frisch zubereitetes Bio-Essen auf die Teller zu bringen. Thema sind die neuen Regeln zur Kennzeichnung von Bio-Zutaten und das neue Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold. Darüber hinaus informieren wir über Unterstützungsmaßnahmen des BMEL für mehr Bio in Kantinen, Kitas, Schulen und Restaurants.

Moderation: Rainer Roehl (a'verdis)

Referierende: Martin Sommer (BMEL), Anna Hartwig (GfRS), Nina Faiß (BMEL)

15:30 - 16:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

MEHR BIO AUßER HAUS - UNTERSTÜTZUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR GV & GASTRONOMIE

Politik, Verbände, Lieferanten und Berater bieten verschiedene Unterstützungsmaßnahmen für mehr Bio in Kitas und Schulen, Kantinen und Restaurants. Diese werden vorgestellt und diskutiert.

Moderation: Rainer Roehl (a'verdis)

Referierende: Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio), Karsten Bessai (Berater für Bio-Gastronomie), Evamarie Stengel (a'verdis)

16:00 - 17:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Kongressforum

BIO IN DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG: TRAUMLÖSUNG ODER WUNSCHTRAUM?

Bio in der Gemeinschaftsverpflegung wird seit Jahren als aussichtsreicher Vermarktungsweg für Bio-Lebensmittel diskutiert und zahlreiche Projekte werden gestartet. Aber der Marktanteil ist weiterhin gering und sowohl in Deutschland als auch in Frankreich sind die Fortschritte bisher weit hinter den Erwartungen geblieben. Wir präsentieren konkrete Beispiele und Hintergründe über Erfolg oder Scheitern.

Moderation: Rainer Roehl (a'verdis)

Referenten: Dr. Burkhard Schaer (Ecozept), Michael Böhm (Ecozept)

Nürnberg, Germany 13. - 16.2.2024

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

In Zusammenarbeit mit:

a'verdis
sustainable foodservice solutions

PROGRAMM

Dienstag, 13.02.24

17:00 - 18:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

APRÈS KONGRESS. NETZWERKEN AM ENDE DES GASTRONOMISCHEN MESSETAGES

Ein gastronomischer Messetag auf der Biofach ist in der Regel mit vielen Informationen, Kontakten und Produkteindrücken verbunden. Wir laden alle Akteure des wachsenden Bio-Außer-Haus-Marktes ein, sich am Ende des Messtages beim Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie auszutauschen und zu vernetzen.

Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis)

Referierende: Aussteller & Referierende Treffpunkt HoReCa - GV und Gastronomie, Halle 3A