

# BIOFACH

into organic



## Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

## PROGRAMM

### Donnerstag, 15.02.24

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

#### INFOS ZUM MESSESTART FÜR FACHBESUCHER AUS DEM BEREICH GASTRO & 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.

**Referierende:** Evamarie Stengel (a'verdis), Rainer Roehl (a'verdis)

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

#### MODERIRTER 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.

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

10:00 - 11:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Kongressforum

#### BIO BRAUCHT DIE GASTRONOMIE - ODER IST ES ANDERSHERUM?

Der Koalitionsvertrag der Bundesregierung enthält das Ziel, bis 2030 eine Öko-Anbaufläche von 30 % zu erreichen. Hierfür braucht es die Gastronomie als zuverlässigen und starken Einkäufer. Welche Wege führen zu mehr Bio in der Gastronomie? Und welche Rolle kann Bio bei der notwendigen nachhaltigen Transformation von Hotellerie und Gastronomie spielen? Und welche Rollen spielen Regionalität, Klimaschutz und Tierwohl?

**Moderation:** Rainer Roehl (a'verdis)

**Referierende:** Andrea Galotti (Slow Food Chef Alliance), Patrick Rothkopf (DEHOGA), Marcus Wewer (BÖLW)

# BIOFACH

into organic



## Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

## PROGRAMM

### Donnerstag, 15.02.24

11:00 - 12:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Kongressforum

#### **KANTINE ZUKUNFT BERLIN UND BRANDENBURG. HOHE BIO-ANTEILE MIT UND DURCH INTENSIVE BERATUNG UND BEGLEITUNG. ÜBERTRAGBAR AUF GANZ DEUTSCHLAND?**

Das Projekt Kantine Zukunft in Berlin ist eines der Vorzeige-Projekte für die erfolgreiche Umsetzung hoher Bio-Anteile in der Gemeinschaftsverpflegung. Es wird dargestellt, was die Idee und das Konzept von Kantine Zukunft sind, wie die praktische Umsetzung funktioniert und welche Hürden und Erfolgsfaktoren für dauerhaft hohe Bio-Anteile es gibt.

**Moderation:** Rainer Roehl (a'verdis)

**Referierende:** Dr. Philipp Stierand (Kantine Zukunft), Karsten Bessai (Berater für Bio-Gastronomie), Paul Holmbeck (Holmbeck EcoConsult), Janina Hielscher (Projekt together gGmbH)

12:00 - 12:30 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)

12:00 - 13:30 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Kongressforum

#### **WENIGER (WAHRE) KOSTEN, BITTE! SPEED-DATING FÜR EINE NACHHALTIGE AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG VON KINDERN UND JUGENDLICHEN**

True Cost Accounting verdeutlicht die Misswirtschaft im Agrar-/Ernährungssektor, aber auch Einsparpotentiale. Getreu dem Motto - "Weniger (wahre) Kosten, bitte!" - laden wir spannende Initiativen aus der AHV von Kindern und Jugendlichen ein, um Euch zu zeigen, wie man Umweltfolgekosten sparen kann. Dafür braucht es Kooperationen und Synergien, die in einem Speed Dating von Initiativen und Publikum angestoßen werden sollen.

**Moderation:** Allegra Engler (Tollwood GmbH)

**Referierende:** Daniela Schmid (Tollwood GmbH), Dr. Amelie Michalke (Universität Greifswald), Hendrike Hellmann (Acker e. V.), Sara Wolff (Sarah Wiener Stiftung), Hannah Nieswand (überkochen e. V.)

# BIOFACH

into organic

**a'verdis**  
sustainable foodservice solutions



## Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

# PROGRAMM

## Donnerstag, 15.02.24

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

### **BYODO CATERINGLINE - PRODUKTE, QUALITÄT & SERVICE**

Mit seiner CateringLine bedient die Byodo Naturkost GmbH Gastronomie, Großküchen und Caterer mit Essigen, Ölen, Nudeln, Brühen, Desserts und mehr in 100 % Bio-Qualität im praktischen Großgebäude.

**Referierende:** Stefan Dempfle (Byodo), Alexander Algermissen (Byodo)

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.

**Referierende:** Hermann Oswald (EPOS Bio Partner)

14:30 - 15:30 Uhr | 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-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), Dr. Jochen Neuendorff (GfRS),  
Andreas Ulrich (Widynski & Roick)

# BIOFACH

into organic



## Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

## PROGRAMM

### Donnerstag, 15.02.24

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

#### **BIO IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG: PRAKTISCHE INFORMATIONEN ZU DEN UNTERSTÜTZUNGSANGEBOTEN DES BUNDESPROGRAMMS ÖKOLOGISCHER LANDBAU (BÖL)**

Die BLE informiert über die vielfältigen Angebote zur Unterstützung beim Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der AHV.

**Referierende:** Dr. Burkhard Kape (BLE), Annika Höller (BLE), Simone Schütz (BLE)

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

#### **BIO-LEBENSMITTEL EFFEKTIV UND NACHHALTIG EINKAUFEN - MITTELS REGIONALER UND ÜBERREGIONALER BIO-WERTSCHÖPFUNGSKETTEN**

30 % Bio und davon möglichst viel aus der Region. Diese Forderung ist politisch schnell formuliert. Doch wie ist die Versorgungslage mit Bio-Lebensmitteln für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in der Realität? Wie ist die regionale Verfügbarkeit und welche Rolle spielen Landwirte, Verarbeiter und Großhändler bei der reibungslosen Beschaffung? Wir zeigen viele Beispiele und geben Tipps für den erfolgreichen Bio-Einkauf.

**Moderation:** Rainer Roehl (a'verdis)

**Referierende:** Sebastian Funk (EPOS Bio Partner), Adelheid Birmelin (Demeter Felderzeugnisse), Hubert Hohler (Buchinger Klinik), Doreen Havenstein (nearbuy GmbH)

17:30 - 18:30 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

#### **APRÈS KONGRESS. NETZWERKEN AM ENDE DES GASTRONOMISCHEN MESSETAGES**

Ein gastronomischer Messtages 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