

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Freitag, 16.02.24

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 GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE 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-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), Hubert Hohler (Buchinger Klinik), Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Freitag, 16.02.24

11:00 - 11:30 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: Lars Läufer (Hügli)

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

ORGANIC HORECA INTERNATIONAL (EN)

The organic out-of-home market in Germany, Europe and worldwide. Developments, projects, practical examples.

Referierende: Dr. Carola Strassner (a'verdis), Aura Lamminparras (Pro Uomo Finland), N. N.

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)

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

BIOFACH

into organic

a'verdis
sustainable foodservice solutions



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Freitag, 16.02.24

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

EINFACH. KLAR. EHRlich. DIE NEUE BIO-AHV IN DER PRAKTISCHEN UMSETZUNG. INFORMATIONEN UND PRAXISTIPPS FÜR KÜCHEN, MULTIPLIKATOREN UND LIEFERPARTNER

Seit Oktober 2023 gibt es neue Regeln für die Kennzeichnung und Kommunikation von Bio-Lebensmitteln in Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie. Wir erläutern die neuen Regelungen und die Möglichkeiten für die praktische Umsetzung.

Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis)

Referierende: Rainer Roehl (a'verdis), Dr. Jochen Neuendorff (GfRS)

15:30 - 16:30 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 Messetages beim Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie auszutauschen und zu vernetzen.

Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis)

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