

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

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.

Moderation: 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.

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

11:00 - 11:30 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 Algermisen (Byodo)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

11:30 - 12:00 Uhr | Halle 3A, Treffpunkt HoReCa, Communication Area

THE REVOLUTION OF HERBALS IN THE OUT OF HOME MARKET - PRODUKTPRÄSENTATION

Wilden Herbals ist ein Hersteller von Kräutertees und -getränken, die den Wert, den Geschmack und die jahrhundertealte Kultur der Heilpflanzen hervorheben. Wilden formuliert botanische Mischungen mit einem zeitgenössischen Geschmack und Duft, die auf Tradition, der Fantasie und den heilenden Eigenschaften von Pflanzen basieren. Zu den Kunden von Wilden Herbal gehören Hotels, Restaurants, Bars, Konditoreien und Einzelhändler.

Referent: Nicola Robecchi (Wilden Herbals)

12:00 - 13:00 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), Bertold Kohm (SGN Wiesloch), Nicole Nefzger (Bundesverband der Regionalbewegung), Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio)

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)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

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)

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

BRONZE, SILBER UND GOLD FÜR MEHR BIO IN DER AHV - MIT EINEM BIO-VERBAND ALS PARTNER UND UNTERSTÜTZER

Die neue Bio-AHV ist ein wichtiger Treiber für 30 % und mehr Bio in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Bio-Verbände können wichtiger Partner bei der Umsetzung sein. Am Beispiel der Partnerschaft von Naturland und der Fürstenfelder Gastronomie wird aufgezeigt, wie eine solche Partnerschaft praktisch und erfolgreich funktionieren kann.

Moderation: Rainer Roehl (a'verdis)

Referierende: Karin Romeder (Naturland Zeichen GmbH), Gerhard Kohlfürst (Fürstenfelder Gastronomie)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

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

MEHRWERT FÜR DEN WIRT - DIE NATURLAND-GASTROZERTIFIZIERUNG

Ein Bio-Verband bietet nicht nur wichtige Informationen über Anbau, Verarbeitung und Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, sondern steht auch für hohe Bio-Qualitätskriterien. Naturland ist ein regional, national und international engagierter Verband und präsentiert seine Angebote und Leistungen für Partnerbetriebe aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis)

Referierende: Kristina Mayr (Naturland Zeichen GmbH), Konrad Geiger (Bio-Consulter)

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

ES GEHT AUCH „OHNE“: GROBKÜCHEN MIT MEHR SPEISEN OHNE FLEISCH SCHÜTZEN DIE GESUNDHEIT UND DAS KLIMA

Kreative Gerichte und gut informiertes Küchenpersonal sind zentral, um regionale Bio-Fleischalternativen aus Tempeh und Seitan erfolgreich anzubieten. Besonders bei Jüngeren und Frauen findet das Angebot Anklang. Das Projekt KlimaKitchen, das Betriebskantinen und Mensen in Berlin-Brandenburg mit Kochworkshops und Gästebefragungen unterstützt, stellt die erzielten Ergebnisse zur Diskussion.

Moderation: Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer (ZTG, Berlin)

Referierende: Uta Böhm (Diplom-Soziologin), Marco Haupt (Kantine Siemens Energy)

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 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