

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

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)

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 Schnur (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), N.N. (Praktiker)

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-Schnur (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)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

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

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 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.

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

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

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 Großgebilde.

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

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 Regionalbewegung), Johannes Ell-Schnur (Alternative Bio)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

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-Schnur (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

Mittwoch, 14.02.24

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-AHVV 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)

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 (ZTG, TU Berlin), Veronika Jentsch (Siemens Energy, Food & Beverage), Lars Strenge (peaceful delicious, Tempehhersteller), Johannes Theuerl (l'herbivore, Saitanhersteller)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Mittwoch, 14.02.24

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

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

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.

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

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Donnerstag, 15.02.24

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)

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)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Donnerstag, 15.02.24

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.)

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)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Donnerstag, 15.02.24

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)

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

MEHR BIO AUßER HAUS - UNTERSTÜTZUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR GV & GASTRONOMIE

BMEL und BLE bieten verschiedene Unterstützungsmaßnahmen für mehr Bio in Kitas und Schulen, Kantinen und Restaurants. Diese werden vorgestellt und diskutiert.

Referierende: Nina Faiß (BMEL), Fabienne Hens (BMEL), N. N. (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)

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Donnerstag, 15.02.24

17:30 - 18:30 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 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

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

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.

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

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Freitag, 16.02.24

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), Doreen Havenstein (nearbuy GmbH), Johannes Ell-Schnur (Alternative Bio)

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.

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Freitag, 16.02.24

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)

Referierende: Rainer Roehl (a'verdis), Johannes Ell-Schnur (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.

Referierende: Hermann Oswald (EPOS Bio Partner), N. N.

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)

Nürnberg, Germany 13. - 16.2.2024

BIOFACH

into organic



Treffpunkt HoReCa - GV & Gastronomie

PROGRAMM

Freitag, 16.02.24

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

In Zusammenarbeit mit:

a'verdis
sustainable foodservice solutions