



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Dienstag, 11.02.25**Halle 6**

- 09:00 – 09:30 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- 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. Auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home bieten wir Informationen und Tipps für einen effektiven und erfolgreichen Messetag.
- Ansprechpersonen:** Evamarie Stengel (a'verdis), Giulia Nentwig (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:innen besucht, mit denen der Fachgroßhandel 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), Giulia Nentwig (a'verdis)
- 10:00 – 11:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- „TRUEMENSA“ – NACHHALTIGKEITSKOMMUNIKATION NEU GEDACHT?**
- Das „TrueMensa“-Projekt in Nürnberg zeigt die ökologischen Kosten von Lebensmitteln. Studierende versahen Mensa-Gerichte, begleitet von Informationskampagnen, mit wahren Preisen. Die Ergebnisse zeigen Interesse an nachhaltiger Ernährung, jedoch auch finanzielle Hürden sowie die Notwendigkeit von Förderungen der Gemeinschaftsverpflegung und die Herausforderungen der großvolumigen Lebensmittelversorgung. Das „TrueMensa“-Projekt verdeutlicht die Relevanz, wahre ökologische Kosten von Nahrung sichtbar zu machen, um nachhaltige Entscheidungen in Großküchen – als Hebel zur Transformation – zu fördern.
- Moderation:** Felix Hirschberg (TH Nürnberg)
Referierende: Tobias Gaugler (TH Nürnberg), Michael Sens (TH Nürnberg), Andre Müller (Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg)
- 11:00 – 12:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- BEST CASE AUS DÄNEMARK: ISS FACILITY SERVICES**
- Entdecken Sie den Kopenhagener Weg: So integrieren Sie mehr pflanzliche Bio-Produkte in Ihre Speisepläne.
- Vortrag:** Morten Hassing (ISS, Denmark), Dennis Hvam (Organic Denmark)
- 12:00 – 13:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- MEHR PFLANZENBASIERTES UND WIE MAN DEN GUTEN UMAMI-GESCHMACK HERVORBRINGT**
- Uhhmami is a groundbreaking food innovation project developed by Frank Lantz, combining his Michelin-level expertise with a passion for sustainability. Born from the desire to solve the challenge of creating bold, unforgettable flavors in plant-based cuisine, Uhhmami offers a new way to elevate taste while aligning with modern values of health and environmental responsibility.
- Showküche:** Frank Lantz (Uhhmami)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Dienstag 11.02.25 (Fortsetzung 13:00 – 15:00 Uhr)

Halle 6

- 13:00 – 13:45 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- WHAT THE WERTSCHÖPFUNGSRAUM? SO KOMMT MEHR BIO-REGIONAL AUF DIE TELLER DER AHV. PROJEKTVORSTELLUNG "NEUE WEGE LEIPZIG"**
- „NEUE WEGE Leipzig“ erforscht, wie mehr bio-regional in die AHV kommt. Wir modellieren Wertschöpfungsräume, analysieren den Selbstversorgungsgrad und entwickeln partizipativ Nachhaltigkeits-Indikatoren. Das Leipziger Modell eines hybriden Food Hubs zeigt, wie Akteure entlang der Wertschöpfungskette besser vernetzt und regionale Ernährungssysteme gestärkt werden können.
- Präsentation und Diskussion:** Dr. Jenny Lay-Kumar (Regionalwert Research gGmbH)
- 13:00 – 14:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Matchmaking Area
Stand 6-175
- 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.
- Beratung:** Rainer Roehl (a'verdis), Evamarie Stengel (a'verdis), Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio), Karsten Bessai (Berater für Bio-Gastronomie)
- 14:00 – 14:30 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-175
- MESSE TOUR EPOS BIO PARTNER - BIO-PRODUKTE FÜR DIE AHV ERFOLGREICH BEZIEHEN UND EINSETZEN**
- Im Anschluss an den Hallenrundgang gibt es auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home noch Gelegenheit für vertiefende Fragen, Gespräche und Erfahrungsaustausch.
- Referent:** Hermann Oswald (EPOS Bio Partner)
- 14:00 – 15:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- FARM TO TABLE IN DER GRÜNEN STERNEKÜCHE**
- Sebastian Junge vom Restaurant Wolfsjunge aus Hamburg, ausgezeichnet mit einem grünen MICHELIN-Stern und Bioland-Gastronomie Partner, kocht auf der Showbühne! Unter dem Motto "Farm to Table" zeigt er, wie bio-regionale Zutaten in der gehobenen Gastronomie vom Acker auf den Teller verwendet werden können. Lassen Sie sich von seinen innovativen Gerichten und seiner Leidenschaft für Nachhaltigkeit inspirieren. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, einem Spitzenkoch bei der Arbeit zuzusehen und wertvolle Einblicke in die grüne Sterneküche zu gewinnen!
- Moderiert wird von Nóra Horváth. Als engagierte Köchin setzt sich Nóra leidenschaftlich für Nachhaltigkeit und die Verwendung saisonaler, regionaler Bio-Zutaten ein.
- Das Kochevent wird gefördert vom Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ und ist ein EU-gefördertes Projekt des Bioland e.V. in Deutschland.
- Showkochen und Talk:** Nóra Horváth (Bioland), Sebastian Junge (Restaurant Wolfsjunge Hamburg)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Dienstag 11.02.25 (Fortsetzung 15:00 – 18.00 Uhr)

Halle 6

15:00 – 16:00 Uhr **BIO UND NACHHALTIGKEIT IM FOKUS: ERFOLGSSTORYS AUS DEN JUGENDHERBERGEN**

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Stand 6-275

Jonas Kachel, der Küchenleiter der Jugendherberge in Murrhardt, hat in Kürze alle Abläufe auf den Prüfstand gestellt und eine Bioland Gold-Zertifizierung erreicht. Zusammen mit seiner Frau Angela, die die Jugendherberge leitet, hat er den Betrieb auf biologische Verpflegung und soziales Miteinander ausgerichtet. Rainer Pausch, Koch und Hotelbetriebswirt und zuständig bei Bioland für Umstellungsprozesse hat ihn dabei begleitet. Elke Molkow, die Referentin für Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit beim Deutschen Jugendherbergswerk Landesverband Bayern e.V., hat 32 der 35 bayerischen Jugendherbergen zur Bio-Auszeichnung geführt. Unter ihrer Leitung hat das DJH Bayern den CO2-Ausstoß pro Übernachtung von 2019 bis 2022 um 35 Prozent gesenkt. Alle drei teilen ihre Erfahrungen und Erfolge!

Moderation: Rainer Roehl (a'verdis)

Referierende: Jonas Kachel (Jugendherberge Murrhardt),

Elke Molkow (Dt. Jugendherbergswerk LV Bayern e.V.), Rainer Pausch (Bioland e.V.)

16:00 – 17:30 Uhr **PROJEKTVORSTELLUNG "MEHR BIO AUF DER WIES'N"**

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Stand 6-275

Das Projekt "Mehr Bio auf der Wies'n" ist ein besonders gelungenes Beispiel für eine verbandsübergreifende und positive Zusammenarbeit, da auch noch die LVÖ und das Tagwerk Projektteilnehmer sind.

Präsentation und Talkrunde: Karin Romeder (Naturland Zeichen GmbH),

Thomas Lang (Bioland), Johanna Zierl (Projektleiterin Mehr Bio auf der Wies'n), Hermann

Oswald (EPOS), Peter Inselkammer (Sprecher der Wies'n-Wirte, Platzl Hotel Inselkammer KG)

17:30 – 18:00 Uhr **APÉRO. NETZWERKEN AM ENDE DES GASTRONOMISCHEN MESSETAGES**

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Stand 6-275

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 bei einem Glas Wein oder Sekt auszutauschen und zu vernetzen.

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

**Programm: Mittwoch, 12.02.25****Halle 6**

- 09:00 – 09:30 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- 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. Auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home bieten wir Informationen und Tipps für einen effektiven und erfolgreichen Messetag.
- Ansprechpersonen:** 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:innen besucht, mit denen der Fachgroßhandel 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)
- 10:00 – 11:30 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- INFORMATIONEN DER BLE ZU FÖRDERPROGRAMMEN DES BUNDES MIT BLICK AUF DEN WACHSENDEN BIO-AUßER-HAUS-MARKT**
- RIBE-AHV: Richtlinie zur Beratung für Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung;
BioBitte: Initiative für die Außer-Haus-Verpflegung in öffentlicher Trägerschaft;
RIWERT: Richtlinie zur Förderung von Wertschöpfungsketten im Bio-Außer-Haus-Markt.
- Moderation:** Rainer Roehl (a'verdis)
Referierende: Simone Schütz (BLE), Anke Brückmann (BLE), Michelle Spinelli (BLE)
- 11:00 – 12:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- HEIMISCHE BIO(LAND)-PRODUKTE IN SCHULE, CATERING UND GROßGASTRONOMIE - LIEFERSTRUKTUREN UND BESCHAFFUNGSWEGE INITIIEREN, AUFBAUEN UND KOMMUNIZIEREN**
- Wie funktioniert Bio in Einkauf, Kommunikation und in der Küchenpraxis? Bei Ratatouille Catering kommen 90-100% Bio Lebensmittel und viel Erfahrung in der Kommunikation auf den Teller. Thorsten Pitt spricht über Beschaffung von Bio-Produkten in den Wolfsburger Autostadt Restaurants, entstandene Chancen und die Umsetzung in der Küche. Stefan Gerhardt berichtet über seine langjährigen Erfahrungen im Bio-Schulcatering.
- Moderation:** Rainer Roehl (a'verdis)
Referierende: Frederike Adden (Ratatouille Catering), Thorsten Pitt (ehem. Autostadt Wolfsburg op. by Mövenpick), Stefan Gerhardt (Kulinarischer Botschafter, Bioland e.V.)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Mittwoch, 12.02.25 (Fortsetzung 12:00 – 14:30 Uhr)**Halle 6****12:00 – 13:00 Uhr GRÜNE GOURMETKÜCHE: BIO UND PLANT-BASED IM HOTEL IFENBLICK**

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Stand 6-275

Nina Meyer, Küchenchefin des Bio-Hotels IFENBLICK in Balderschwang, "the taste" Finalistin, Bioland Gold-Partnerin und Kochbuchautorin wird über die Integration von innovativen Plant-Based-Konzepten in der Hotel- und Restaurantküche sprechen. Erfahren Sie aus erster Hand, wie nachhaltige und pflanzenbasierte Gerichte erfolgreich in der Gastronomie und Hotelküche umgesetzt werden können. Lassen Sie sich von Ninas Expertise und Leidenschaft für nachhaltige 100% Bio-Küche inspirieren und erhalten wertvolle Einblicke und praktische Tipps für Ihre eigene Küche! Moderiert wird von Nóra Horváth. Als engagierte Köchin setzt Nóra sich leidenschaftlich für Nachhaltigkeit und die Verwendung saisonaler, regionaler Bio-Zutaten ein. Das Kochevent wird gefördert vom Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ und ist ein EU-gefördertes Projekt des Bioland e.V. in Deutschland.

Showkochen und Talk: Nóra Horváth (Bioland), Nina Meyer (Bio-Hotel Ifenblick)

13:00 – 14:00 Uhr CHANCEN DURCH BIO-WEIN UND BIO-SPIRITUOSEN - MIT ANSCHLIEBENDER VERKOSTUNG ALKOHOLFREIER PRODUKTE

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Stand 6-275

Caspar Scholz von Riegel stellt Neuheiten und Innovationen vor und diskutiert mit einem Gastro-Großhändler und einem Gastronomen die Bedürfnisse der Gastronomie und die aktuellen Wünsche der Gäste. Nach der Diskussion werden drei verschiedene alkoholfreie Weine und "Spritz" zur Verkostung angeboten.

Showkochen und Talk: Rainer Roehl (a'verdis), Caspar Scholz (Riegel Bioweine), Gina Marie Diller (Lieferamt Nürnberg), Denyz Kraz (Ludwigs, Nürnberg)

13:00 – 14:00 Uhr KOSTENLOSE AFTER-LUNCH-BERATUNG FÜR GASTRONOMEN UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGER

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Matchmaking Area

Stand 6-175

Sie haben betriebspezifische 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.

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

14:00 – 14:30 Uhr MESSE TOUR EPOS BIO PARTNER - BIO-PRODUKTE FÜR DIE AHV ERFOLGREICH BEZIEHEN UND EINSETZEN

Halle 6

Sonderfläche

Bio außer Haus

Stand 6-175

Im Anschluss an den Hallenrundgang gibt es auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home noch Gelegenheit für vertiefende Fragen, Gespräche und Erfahrungsaustausch.

Referent: Hermann Oswald (EPOS Bio Partner)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Mittwoch, 12.02.25 (Fortsetzung 14:00 – 18:00 Uhr)

Halle 6

14:00 – 15:00 Uhr **SHOW-COOKING RUND UM DIE WELT DER HÜLSENFRÜCHTE**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen und Bohnen sind nicht nur unglaublich vielseitig, sondern auch wahre Nährstoffwunder. Unter der Anleitung von Christopher Hinze tauchen wir gemeinsam in die kreative und gesunde Küche.

Showkochen und Talk: Karin Romeder (Naturland Zeichen GmbH),
Christopher Hinze (Der Speisenmeister)

15:00 – 16:00 Uhr **BEST PRACTICE BIO IN DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

OBWR (Oberland Bioweierind) kümmert sich um die Vermarktung von Tieren aus Biomilch-Betrieben, damit diese nicht über den konventionellen Viehmarkt als Kälber verkauft und über große Strecken lebend transportiert werden. Möglichst viel Wertschöpfung verbleibt so in der Region und stärkt dort das Lebensmittelhandwerk. Die ARAMARK Betriebe der Region München setzen seit 2024 bereits auf das Hackfleisch (von Altkühen), zum Dezember startete der Bezug von halben Tieren, damit auch Kälber heranwachsen und als Jungrinder geschlachtet und verkauft werden können. EPOS Bio Partner macht es möglich – Abrechnung, Organisation und Transport. Alle bayerischen Kunden der EPOS bekommen jetzt das Hackfleisch von OBWR mit dem Bayerischem Bio-Siegel.

Moderation: Rainer Roehl (a'verdis)

Referierende: Hermann Oswald (EPOS Bio Partner),
Andrea Brenner (Oberland Bioweierind GmbH), Michael Krug (Aramark GmbH)

17:00 – 18:00 Uhr **APÉRO. NETZWERKEN AM ENDE DES GASTRONOMISCHEN MESSETAGES**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

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 bei einem Glas Wein oder Sekt auszutauschen und zu vernetzen.

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



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Donnerstag, 13.02.25**Halle 6**

09:00 – 09:30 Uhr Halle 6 Sonderfläche Bio außer Haus Stand 6-275	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. Auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home bieten wir Informationen und Tipps für einen effektiven und erfolgreichen Messetag. Ansprechpersonen: 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:innen besucht, mit denen der Fachgroßhandel 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), Giulia Nentwig (a'verdis)
10:00 – 11:00 Uhr Halle 6 Sonderfläche Bio außer Haus Stand 6-275	EINFACH. KLAR. EHRlich. DIE NEUE BIO-AHV IN DER PRAKTISCHEN UMSETZUNG. INFORMATIONEN UND PRAXISTIPPS FÜR KÜCHEN, MULTIPLIKATOREN UND LIEFERPARTNER Seit Oktober 2023 gibt es mit der Bio-AHV neue Regeln für die Kennzeichnung und Kommunikation von Bio-Lebensmitteln in der AHV. Wir erläutern die neuen Regelungen und die Möglichkeiten für die praktische Umsetzung zur Kennzeichnung und zur Auszeichnung mit dem neuen Bio-AHV-Logo in Gold, Silber oder Bronze. Auch werden praktische Möglichkeiten zur Berechnung des Bio-Anteils vorgestellt und diskutiert. Moderation: Evamarie Stengel (a'verdis) Referierende: Rainer Roehl (a'verdis), Lukas Lübbe (GfRS)
11:00 – 12:00 Uhr Halle 6 Sonderfläche Bio außer Haus Stand 6-275	SIMON TRESS - VOM ACKER ZU DEN STERNEN! Simon Tress, ausgezeichnet mit einem grünen und roten GUIDE MICHELIN-Stern, "Tressbruder" und Bio-Spitzkoch ist zu Gast! Er wird über seine Erfahrungen und Visionen im Bereich der nachhaltigen Gastronomie sprechen unter anderem über sein fine dining Restaurant "1950" (Bioland- und Demeter-zertifiziert) und die neue Kooperation mit der Mercedes Benz Gastronomie und Museumsgastronomie. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, von einem der führenden Köpfe der Branche zu lernen und sich inspirieren zu lassen! Moderation: Rainer Pausch (Bioland e.V.) Referent: Simon Tress (Tress Gastronomie)
12:00 – 13:00 Uhr Halle 6 Sonderfläche Bio außer Haus Stand 6-275	INSPIRATION FERMENTATION Fermentierte Geschmacksgeber zur Förderung des guten Geschmacks in der grünen Küche - ganz natürlich. Showküche: Jens Bach (Nocla)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Donnerstag, 13.02.25 (Fortsetzung 13:00 – 15:00 Uhr)

Halle 6

13:00 – 14:00 Uhr **MEHRWERT FÜR DEN WIRT. DIE NATURLAND GASTRO-ZERTIFIZIERUNG**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

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.

Vortrag: Kristina Mayr (Naturland Zeichen GmbH)

13:00 – 14:00 Uhr **KOSTENLOSE AFTER-LUNCH-BERATUNG FÜR GASTRONOMEN UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGER**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Matchmaking Area
Stand 6-175

Sie haben betriebspezifische 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.

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

14:00 – 14:30 Uhr **MESSE TOUR EPOS BIO PARTNER - BIO-PRODUKTE FÜR DIE AHV ERFOLGREICH BEZIEHEN UND EINSETZEN**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-175

Im Anschluss an den Hallenrundgang gibt es auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home noch Gelegenheit für vertiefende Fragen, Gespräche und Erfahrungsaustausch.

Referent: Hermann Oswald (EPOS Bio Partner)

14:00 – 15:00 Uhr **IM KREISLAUF WIRTSCHAFTEN – VON DER WEIDE AUF DEN TELLER**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

Maximilian Korschinsky ist gastronomischer Leiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Bioland Gastronomie-Partner. Er setzt sich leidenschaftlich für die nachhaltige Bio-Küche ein. Seine Philosophie basiert auf der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, die er möglichst von kleinen Produzenten bezieht. Max wird in der Kochshow saftige Fleischpflanzerl vom Bio-Bruderkalb brutzeln, informiert über den Einsatz von Bio-Käse in der Profiküche und offeriert feines Bio-Eis aus Heumilch g.t.S. Moderiert wird von Nóra Horváth. Als engagierte Köchin setzt Nóra sich leidenschaftlich für Nachhaltigkeit und die Verwendung saisonaler, regionaler Bio-Zutaten ein.

Das Kochevent wird gefördert vom Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ und ist ein EU-gefördertes Projekt des Bioland e.V. in Deutschland.

Showkochen und Talk: Nóra Horváth (Bioland),
Max Korschinsky (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Donnerstag, 13.02.25 (Fortsetzung 15:00 – 18:00 Uhr)

Halle 6

15:00 – 16:00 Uhr **EU-EXPERIMENT ZU NACHHALTIGER VERPFLEGUNG: HOHE AKZEPTANZ BEI SCHULKINDERN UND KANTINENPERSONAL - HOW TO SCALE UP?**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

Das EU-Forschungsprojekt FOOCOSt liefert mit großer Case Study in Frankreich, Österreich und Deutschland spannende Erkenntnisse für Kantinen und die Biobranche: Hohe Akzeptanz bei Schulkindern und Kantinenpersonal für alternative Gerichte mit geringen Umweltfolgekosten. Wissenschaft und Praxis diskutieren noch unveröffentlichte Forschungsergebnisse: Wie kann dieser Erfolg skaliert werden?

Moderation: Carola Hofmann (TH Nürnberg)

Referierende: Lennart Stein (TH Nürnberg), Benjamin Oebel (TH Nürnberg), Michael Böhm (ECOZEPT)

16:00 – 17:00 Uhr **BIO-NUDELN - NATÜRLICHE ZUTATEN, BESTE QUALITÄT!**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

Die Bio-Nudeln von Jeremias werden ausschließlich aus natürlichen Bio-Rohstoffen hergestellt. Die Zutatenliste ist tadellos und eindeutig:

Bio-Hartweizengrieß. Dazu kommt Wasser für die Nudelteigherstellung, welches einer regionalen Schwarzwaldquelle entspringt - fertig! In unserer Präsentation erfahren Sie, wie unsere hochwertigen Bio-Nudeln speziell auf die Bedürfnisse von Großküchen, Hotels, Restaurants und anderen Akteuren im Außerhaus-Geschäft abgestimmt sind. Wir zeigen, wie wir durch nachhaltige Produktion, Vielfalt im Sortiment und kompromisslose Qualität sowohl Umweltstandards als auch die Anforderungen moderner Gastronomie erfüllen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie neue Möglichkeiten für eine umweltbewusste und geschmackvolle Speisekarte!

Produktpräsentation: Matthias Münch (Teigwarenfabrik Jeremias GmbH)

17:00 – 18:00 Uhr **APÉRO. NETZWERKEN AM ENDE DES GASTRONOMISCHEN MESSETAGES**

Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275

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 bei einem Glas Wein oder Sekt auszutauschen und zu vernetzen.

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



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Freitag, 14.02.25**Halle 6**

- 09:00 – 09:30 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- 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. Auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home bieten wir Informationen und Tipps für einen effektiven und erfolgreichen Messetag.
- Ansprechpersonen:** 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:innen besucht, mit denen der Fachgroßhandel 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)
- 10:00 – 11:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- UPDATE BIO-AUßER-HAUS-MARKT IN DEUTSCHLAND. WIE GROß IST DAS MARKTPOTENZIAL FÜR BIO IN DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG? WIE ENTWICKELT SICH DER MARKT INSGESAMT? UND WELCHE ROLLE SPIELEN POLITIK, BERATUNG UND LIEFERANTEN?**
- 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? Und welche Rolle spielt die neue Bio-AHVV? Detaillierte Antworten auf diese Fragen werden präsentiert und diskutiert.
- Moderation:** Rainer Roehl (a'verdis)
Referierende: Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio),
Karsten Bessai (Berater für Bio-Gastronomie), Sebastian Funk (EPOS Bio Partner)
- 11:00 – 12:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- NEW PARTNERSHIPS IN ORGANIC OUT OF HOME – BUILDING LOCAL FOOD NETWORKS**
- The Danish Action Plans for organic food – distributed and local. Status of the Organic Kitchen Label – bronze-silver-gold. Organic Samsø – organic gastro-tourism & local organic food in municipal kitchens.
- Moderation:** Dr. Carola Strassner (a'verdis)
Referierende: Niels Heine Kristensen (Roskilde Universität), Laura Brandt Sørensen (Danish Veterinary and Food Administration), Camilla Mikkelsen (Økologisk Samsø)



Bio außer Haus | Organic Out of Home

Programm: Freitag, 14.02. (Fortsetzung 12:00 – 16:00 Uhr)

Halle 6

- 12:00 – 13:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- ÖFFENTLICHE NACHHALTIGE BESCHAFFUNG FÜR KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG – VON DER MARKTERKUNDUNG BIS ZUM PRÜFKONZEPT**
- Die Professur für Betriebslehre der Ernährungswirtschaft und des Agribusiness der JLU Gießen hat in Kooperation mit der Stadt Kassel ein Konzept und Handlungsempfehlungen für die Umsetzung einer bio-regionalen Mittagsverpflegung an Kasseler Kitas und Schulen entwickelt. Die Teilnehmenden erhalten Einblick in Qualitätskriterien für eine öffentliche, nachhaltige Beschaffung mit Schwerpunkt Bioregionalität. Aspekte wie Markterkundung, rechtliche Auslegung des Regionalitätsbegriffs sowie die Überprüfung nachhaltiger Qualitätskriterien in der AHV werden am Beispiel der Stadt Kassel aufgezeigt.
- Moderation:** Martina Keller (JLU Gießen)
Referierende: Ilka Landgrebe (JLU Gießen), Ulrike Daub (Stadt Kassel)
- 13:00 – 14:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Matchmaking Area
Stand 6-175
- 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.
- Beratung:** Rainer Roehl (a'verdis), Evamarie Stengel (a'verdis), Johannes Ell-Schnurr (Alternative Bio), Karsten Bessai (Berater für Bio-Gastronomie)
- 14:00 – 14:30 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-175
- MESSE TOUR EPOS BIO PARTNER - BIO-PRODUKTE FÜR DIE AHV ERFOLGREICH BEZIEHEN UND EINSETZEN**
- Im Anschluss an den Hallenrundgang gibt es auf der Sonderfläche Bio außer Haus / Organic out of Home noch Gelegenheit für vertiefende Fragen, Gespräche und Erfahrungsaustausch.
- Referent:** Hermann Oswald (EPOS Bio Partner)
- 14:30 – 16:00 Uhr**
Halle 6
Sonderfläche
Bio außer Haus
Stand 6-275
- APÉRO. 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 bei einem Glas Wein oder Sekt auszutauschen und zu vernetzen.
- Gastgeber:** Rainer Roehl (a'verdis), Evamarie Stengel (a'verdis)