



Bioland auf der Internorga 2024 - So geht Bio in der Profiküche!

19.02.2024 | Bioland e.V.

Am Messestand informiert Bioland zu mehr Nachhaltigkeit, zur Gold, Silber, Bronze Auszeichnung sowie zur Belieferung von Großküchen mit heimischen Bio-Produkten.

Vom 8. bis 12. März öffnet die Internorga als Leitmesse für den Außer-Haus-Markt ihre Tore in Hamburg. Bioland ist mit sechs Partnern am eigenen Messestand (Halle A4, Standnummer 117) vertreten.

„Bio im Außer-Haus-Markt wird eine immer größere Rolle spielen, da hier das größte Potential zur Transformation der Landwirtschaft hin zu mehr Biolandbau liegt“, so Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland. „Gerade vor dem Hintergrund der neuen Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung und dem AHV-Label der Bundesregierung bieten wir als Pionier bei der Schaffung einer transparenten Bio-Auszeichnung in dem Bereich Knowhow und Erfahrung. Ebenso stehen wir für Fragen rund um den Aufbau und die Entwicklung von heimischen Bio-Wertschöpfungsketten mit konkreten Ansätzen zur Verfügung.“

Das Bioland-Angebot auf der Internorga

Der Verband bietet am Bioland-Messestand neben der Möglichkeit zu Netzwerken folgende informative Gesprächsrunden (ohne Anmeldung) an:

So geht Bio in der Schulverpflegung!

Freitag, 08.03./Samstag, 09.03, jeweils um 14 Uhr

Stefan Gerhardt, erfahrener Bio-Koch und Mitglied im Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC) gibt praxisnah Tipps bei der Einführung von regionalen Bio-Lebensmittel im Bereich Schul- und Kitaverpflegung.

So profitiere ich von der Bioland Gastronomie-Partnerschaft Gold, Silber, Bronze!

Samstag, 09.03., um 12 Uhr / Sonntag, 10.03., um 14 Uhr

Sonja Grundnig, Leitung Außer-Haus-Markt stellt die neue gesetzliche AHV-Verordnung und die Mehrwerte der Bioland-Auszeichnung Gold, Silber und Bronze vor.

So geht Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – Bio regional, effektiv und nachhaltig einkaufen und kommunizieren

Sonntag, 10.03., um 16 Uhr / Montag, 11.03., um 16 Uhr

Rainer Pausch, Küchenmeister und Bioland-Key-account bietet Unterstützung zum Aufbau einer regionalen Bio-Wertschöpfungskette für die Betriebsgastronomie und gibt Tipps zur neuen gesetzlichen Zutatenauslobung (Bio-AHVV)

Folgende Partner sind mit 100 % Bio-Sortiment und ihrem Gastro- und GV-Gebinde am Bioland-Stand vertreten:

- [Kornkraft Naturkost GmbH](#), regionaler Bio-Großhändler
- [Grell Naturkost](#), regionaler Bio-Großhändler
- [Andechser Molkerei Scheitz](#), mit Milch- und Molkereiprodukten
- [Rohmilchkäserei Backensholz](#), mit Käsespezialitäten
- [Käsehersteller Rupp Lindenberg](#), mit Käseprodukten
- [D. Felderzeugnisse](#), mit Bioland-TK Obst und Gemüse und Bio-Convenience Produkten

Im vergangenen Jahr entschieden sich 17 Gastronomiebetriebe dazu, Bioland-Gastronomie-Partner zu werden. Auch für 2024 befindet der Verband sich bereits in zahlreichen Beratungs- und Umstellungsgesprächen. Die Möglichkeit der finanziellen Förderung der gastronomischen Bio-Beratung durch den Bund unterstützt diese positive Entwicklung. Aktuell sind rund 150 Partner aus Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsgastronomie bei Bioland organisiert. Weitere Infos zum Thema: www.bioland.de/gastronomie

Hintergründe zum Bioland-Gastronomiekonzept

Bioland bietet eine dreistufige Gastronomie-Auszeichnung im Gold-, Silber-, oder Bronze-Status an. Die neue Außer-Haus-Verordnung des Bundes hat der Verband genutzt, auch das eigene Gastronomiekonzept zu überarbeiten und weiterzuentwickeln. Für die Statusauslobung gelten jetzt folgende Vorgaben: Der Bio-Anteil am Gesamteinkaufswert beträgt bei Bronze 30-50 %, Silber 50-90 % und Gold 90-100 %. Alle drei Einstufungen haben gemein, dass der Anteil an Bioland-Produkten mindestens 25 % des Bio-Anteils ausmacht.

“Damit ermöglichen wir unseren gastronomischen Betrieben Transparenz in der Gästekommunikation. Ihr wertvoller Beitrag zu mehr Umwelt-, Klima- und Artenschutz sowie Tierwohl wird dadurch honoriert“, ergänzt Grundnig.

Bioland e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kaiserstr. 18, 55116 Mainz

E-Mail: [presse\(at\)bioland.de](mailto:presse(at)bioland.de)

Tel.: 06131 239 79 20

