

Branchentreff für Profiküchen „cook + talk“ ist zurück

21.12.2022 | Bioland e.V.

Der Treffpunkt für den Außer-Haus-Markt ist nach zwei Jahren Pause wieder zurück auf der Biofach.

2023 veranstaltet Bioland auf der Biofach, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, erneut den Branchen Treffpunkt des Außer-Haus-Marktes „cook + talk“. Vom 14. bis 17. Februar 2023 bietet das beliebte Format in Nürnberg Gelegenheit für den fachlichen Austausch über Bio in der Profiküche.

„Der Außer-Haus-Markt bildet den größten Hebel, die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln in der Breite zu heben. Damit liegt in diesem Bereich das größte Potential, den Ökolandbau auszuweiten und die 30 Prozent Bioanbaufläche bis 2030 zu erreichen“, so Sonja Grundnig, Leiterin Außer-Haus-Markt bei Bioland. „Mit unserem Branchentreff cook + talk möchten wir auf der Biofach weiter für das Thema sensibilisieren und Akteure zusammenbringen.“

Während der Messe finden am „cook + talk“-Stand in Halle 7, Standnummer 371 unter anderem folgende Gesprächsrunden statt:

Dienstag, den 14. Februar 2023

11:30-12 Uhr: Treffpunkt Gastronomie Konzepte und Beratung

Hier stellt sich die Bioland-Initiative für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie vor. Für Bio-Einsteiger und Fortgeschrittene hat Bioland ein Konzept entwickelt. Mit den Einstufungen in Gold, Silber oder Bronze differenzieren sich gastronomische Betriebe und stehen für glaubwürdige Nachhaltigkeit und Transparenz, auf die immer mehr Gäste Wert legen. | Bio-Praktiker berichten über ihre Erfahrungen mit der Bio-Küche.

Mit Christian Fuhrmann, Hotel Schwarzer Bock, Ansbach und Eva-Maria Huber Bioland e.V.

Mittwoch, den 15. Februar 2023

12-12:30 Uhr: Treffpunkt Aus- und Fortbildung

Bio in der beruflichen Ausbildung: Vorstellung des Projektes "Bio in Topf und Kopf" für Berufsschulen
Mit Dr. Werner Ebert, Stadt Nürnberg Kristin Mayr, Stabsstelle Ernährungswende im Referat für Klima- und Umweltschutz München und Charlotte Seidl, Bioland e.V.

Donnerstag, den 16. Februar 2023

11:30-12:30 Uhr: Treffpunkt Betriebsgastronomie

Schritt für Schritt zum Bio-Betriebsrestaurant

Mit Denis Florschütz, apetito catering B.V. & Co. KG im Hause der Allianz Trade, Hamburg und Rainer Pausch, Bioland e.V.

12:30-13:30 Uhr: Treffpunkt Beschaffung

Erfolgsfaktoren für eine bio-regionale Belieferung von Profiküchen trotz Krisenstimmung! | Regionale Bio-Großhändler berichten und stehen für Fragen zur Verfügung.

Mit Thorsten Pitt, Kulinarischer Botschafter, Bioland Herstellung und Handel e.V. und Harald Rinklin, Rinklin Naturkost und Bioland Herstellung und Handel e.V.

Best Practice, Führungen und Produktneuheiten

Das Speisenangebot „Schmeck das Bioland“ für Messebesucher, an Stand 7-471 dient – mit neuem Konzept – erneut als Best-Practice-Beispiel für bestes „Bio-Messe catering“. Bioland-Gastronomiepartner Johannes Fetz vom Gasthaus Fetz und Sebastian Degenfelder von der Pastarica bieten ein umfangreiches Angebot aus 100 % Bio-Zutaten. Diese stammen überwiegend von Bioland-Partnern, die auf der Messe als Aussteller vertreten sind oder direkt vom Bioland-Betrieb Johannes Fetz, wie beispielsweise das Rindfleisch für den Bioland-Burger.

Neben der Möglichkeit zu Netzwerken und Zeit für Expertengespräche erwarten die Messebesucher am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag Führungen zu gastronomierelevanten Ausstellern auf der Messe. Anmeldungen dazu auf www.bioland.de/veranstaltungskalender, Stichwort „Biofach“ und per Mail an gastronomie@bioland.de.

Das Bioland-Beratungsteam gibt Auskunft, auch über die neuen Fördermöglichkeiten für die Beratung von Profiküchen und die fachspezifischen Gesprächsrunden. Zudem stehen mehr als 40 Bioland-Partner aus Herstellung und Handel als Aussteller mit einem breiten Sortiment für die Profiküche für Gespräche zur Verfügung. Mitaussteller von „cook + talk“ sind Demeter Felderzeugnisse, die u.a. Bioland-Tiefkühlware für Großverbraucher anbieten, die Brennerei Molter mit Spirituosen und der Bioland-Hof Paul Claas.

Infos und Anmeldung

Informationen zum Programm „cook + talk“ und Anmeldung zur Messeführung bei Charlotte Seidl unter gastronomie@bioland.de oder 0821 34680-168. Weitere Informationen zum Programm und den Terminen der Führungen „cook + talk“ finden sich ab Mitte Januar auch auf www.bioland.de/gastronomie.

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

