



BIOLAND GASTRONOMIE

Programm: Bioland Treffpunkt für Profiküchen- cook + talk

Dienstag, 13.02.2023

11:30-12:00 **Treffpunkt GASTRONOMIE Lassen Sie sich inspirieren von gastronomischen und nachhaltigen Konzepten und Praktiker:innen! Lernen Sie auch das Bioland Konzept Gold, Silber, Bronze kennen.** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Eva-Maria Huber, Bioland e.V | Fachberaterin Küchenpraxis und Logistik und **Ling Dong**, Muße GmbH

13:00-14:00 **Treffpunkt GASTRONOMIE IM FREIZEITPARK - Schritt für Schritt zur Bio-Insel Mainau.** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Eva-Maria Huber, Bioland e.V | Fachberaterin Küchenpraxis und Logistik und **Thorben Beck**, Gastronomiedirektor Mainau GmbH

14:00-15:00 **Treffpunkt GASTRONOMIE Lassen Sie sich inspirieren von gastronomischen und nachhaltigen Konzepten und Praktiker:innen! Lernen Sie auch das Bioland Konzept Gold, Silber, Bronze kennen.** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Sonja Grundnig, Bioland e.V. | Teamleitung Außer-Haus-Markt und **Maximilan Korschinsky**, Küchendirektor Biohotel Schloß Kirchberg

15:00-16:00 **Treffpunkt HOFGASTRONOMIE - Austausch und Networking für BetreiberInnen von Hofcafés und Hofgastronomien** Halle 7, Stand 371, Bioland Stand

Carmen Maier, Bioland e.V. | Teamleitung Direktvermarktung und Fachhandel

Mittwoch, 14.02.2024

10:00-11:30 **Messerundgang für Gastronomen, Köche und Einkäufer – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH Aussteller kennen!** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Elisabeth Keese, Bioland e.V

Anmelden können Sie sich unter:

gastronomie@bioland.de

.....

11:30-12:30 **Treffpunkt BETRIEBSGASTRONOMIE - Entwicklungsschritte zum nachhaltigen Betriebsrestaurant** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Eva-Maria Huber, Bioland e.V | Fachberaterin Küchenpraxis und Logistik, Anton Schmidt und Oliver Wagner, Gusto Gourmet im Hause Zeiss, Oberkochen

.....

13:00-13:30 **Treffpunkt BIO ZERTIFIZIERUNG für die Profiküche Die neue Bio-Außer-Haus-Verordnung: FAQs zur Umsetzung und Auslobung** Halle 7, Stand 371, Bioland Stand

Sonja Grundnig, Bioland e.V. | Teamleitung Außer-Haus-Markt, Lara von Kürten, ABCERT AG und Rica Friedl, Biohotel Bayerischer Wirt

.....

13:30-14:00 **Berufliche Bildung für mehr Bio - Projekte „Bio in Topf und Kopf“ und „Qualifizierungs- und Coachingprogramm Regionales Bio-Wertschöpfungsketten-Management** NCC Ost Saal 2, Budapest

Alexia Lauer, stellv. Leiterin Berufsschule 7, Katharina Meyer, Bereichsleitung FibL, Nicole Nefzger, Geschäftsführerin Regionalbewegung, Dr. Andrea Roth, Schulleiterin Berufsschule 3 Nürnberg und Charlotte Seidl, Fachberaterin Außer-Haus-Markt Bioland e.V.

.....

14:00-15:00 **Treffpunkt KITA und SCHULE: Mehr Bio in der Kita- und Schulverpflegung.** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Eva-Maria Huber, Bioland e.V | Fachberaterin Küchenpraxis und Logistik und Melanie Ebner, Inhaberin Ebners Bio-Catering, Wenzenbach

.....

15:00-16:00 **Treffpunkt HOTEL: Die europaweite Hotelvereinigung BIOHOTELS stellt sich vor. Christian Pfanner, be Oh GmbH, Rica Friedl, Präsidentin BIO HOTELS® und Simon Tress, Biohotel Rose und Bio-Spitzenkoch** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Donnerstag, 15.02.2024

10:00-11:30 **Messerundgang für Gastronomen, Köche und Einkäufer – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH Aussteller kennen!** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Elisabeth Keese, Bioland e.V

Anmelden können Sie sich unter:
gastronomie@bioland.de

.....

11:30-12:30 **Treffpunkt GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE - Schritt für Schritt Richtung Bio-Speiseplan** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Rainer Pausch, Bioland e.V. und Jürgen Miller, Stiftung KBZO, Weingarten

.....

12:30-13:30 **Treffpunkt GASTRONOMIE Lassen Sie sich inspirieren vom gastronomischen und nachhaltigen Bio-Konzept des Restaurant Waldvogel. Lernen Sie auch das Bioland Konzept Gold, Silber, Bronze kennen.** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Eva-Maria Huber, Bioland e.V | Fachberaterin Küchenpraxis und Logistik und Gebhard Ihle und Mathias Ihle, Waldvogel GmbH

.....

13:30-14:30 **Politische Rahmensetzung für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung – Vorbild Schleswig-Holstein** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Maraike Peters, Netzwerk Ökolandbau Schleswig-Holstein der LVÖ, Annette Stünke, Landesvereinigung Ökologischer Landbau Schleswig-Holstein & Hamburg e.V. (LVÖ) und Kerstin Hintz, Bioland Niedersachsen e.V.

.....

15:00-16:00 **Treffpunkt Gastronomie und Mehrwegkonzepte** Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Pascal Raschke, Aller Liebe GmbH

Freitag, 16.02.2023

10:00-11:00

Treffpunkt GASTRONOMIE Lassen Sie sich inspirieren von gastronomischen und nachhaltigen Bio-Konzepten und Praktiker:innen und lernen Sie das Bioland Konzept Gold, Silber, Bronze kennen.

Halle 7, Stand 371, Bioland-Stand

Sonja Grundnig, Bioland e.V. | Teamleitung Außer-Haus-Verpflegung
und **Johannes Fetz**, Gasthaus Fetz
