

Erlebniswelt GASTRONOMIE

Ob Neueinsteiger oder schon etablierter Profi – Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie ist ein gewaltiger Imagerträger, der neue Gäste erschließt und die Stammkundschaft erfreut. Diskutieren Sie Herausforderungen und Fragen und lassen Sie sich von den neuesten Bio-Produkten inspirieren.

Experience the World of HORECA

For newcomers or established professionals, whether in the group catering or restaurant sector, organic quality is powerful at transmitting a certain image – one that helps attract new patrons while continuing to delight regular customers. You can discuss the current challenges and issues and also draw inspiration from the latest organic products.

supported
by Bioland



Mittwoch | Wednesday | 15.02.2017

10:30–11:30 | Halle 7 | Stand 7-167

Bringing the GAP reform back to the table:

Making environmental and social benefits appetising
Esben Lunde Larsen Danish minister of environment, food and agriculture
Jan Plagge, Vicepresident IFOAM
Carola Petrone, President BIO HOTELS

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Mit Bio einsteigen und kalkulieren in der Großküche – Was kostet Bio in der Schul- und Betriebsverpflegung?

Anke Brückmann, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn
Melanie Fülles, a'verdis, Münster

14:00–15:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Hof-Cafés nachhaltig und erfolgreich gestalten

Birgit Schattbacher, bjoROSEncafé, Österreich
Claudia Maier-Häußler, Gasthaus Maier-Gallenbach, Taufkirchen

15:00–16:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Bioland kocht: From farm to table – Kartoffel

Der Einsatz der Kartoffel in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen in der Profiküche: Vom Rohprodukt zum Convenience-Produkt
Martin Huber, Biolandhof Huber, Geltendorf
Adelheid Birmelin, Demeter Felderzeugnisse
Andrea Beck, Beckerwirt

16:00–17:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Profilierung mit ökologischem Wein. Gestaltung einer nachhaltigen Weinkarte

Martin Kössler, Weinhalle
Hener Pawel, Weingut Heinz Pfaffmann

Donnerstag | Thursday | 16.02.2017

10:00–11:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Erfolgreiche gastronomische Bio-Partnerschaften in NRW und Deutschland.

In der Veranstaltung werden 100 verschiedene Möglichkeiten der Belieferung mit Bio-Lebensmitteln anhand von Praxisbeispielen vorgestellt und einige davon mit Küchen und Lieferpartnern diskutiert.
Rainer Roehl, a'verdis, Münster

11:00–12:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Messerungang für Gastronomen, Köche und Multiplikatoren – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH-Aussteller kennen!

Schwerpunkt Deutschland Eva-Maria Huber, Bioland e.V., Augsburg
Schwerpunkt Österreich Paula Habermeier, Bio Austria, Linz

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Bioland kocht: Fleischverarbeitung – Aber bitte nichts Edles

Wertschätzung und Ökonomie durch die Verarbeitung des ganzen Tieres
Peter Noventa, Geschäftsführer Tiergartenrestaurant Waldschänke, Nürnberg
Heinrich Rülfig, Biolandhof Rülfig, Rhede
Matthias Minister, Geschäftsführer Fairfleisch – Bio, Radolfzell

14:00–15:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Snacking im Außer-Haus-Markt

Möglichkeiten, Angebote, Gästewünsche und Erfahrungen aus dem Bereich der Gemeinschafts- und Schulverpflegung sowie einem Deli
Sabine Denk, Geschäftsführerin The Bio-Deli, Kempten
Mathias M. Meyer, Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Carola Petrone, Il Cielo Schul- und Kitacatering, Wessling

15:00–16:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Kochshow: Pasta als überzeugendes Einstiegsprodukt in die Profiküche

Wolfgang Leib, Küchenchef VAUDE, Tettang
Karl-Heinz Hierl, Hierl Naturkost

16:00–17:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Smoothie frisch und gesund zubereitet

n. n., Keimling Naturkost GmbH

Freitag | Friday | 17.02.2017

10:00–11:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Bio-zertifizierte Eventgastronomie: Vom Adventsmarkt zum Kulturfestival

Agnes Überegger, Bio Austria, Linz
Norbert Kessler, Leiter Gastronomie Tollwood, München
Tamara Heidenreich, ABCERT, Esslingen

11:00–12:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Messerungang für Gastronomen, Köche und Multiplikatoren – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH-Aussteller kennen!

Schwerpunkt Deutschland Eva-Maria Huber, Bioland e.V., Augsburg
Schwerpunkt Österreich David Moser, Bio Austria, Linz

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Bioland kocht – Bio-Milch und Molkereiprodukte in der Profiküche

Analog zu den umstellenden Bio-Milchviehbetrieben können auch Profiköche zu »Bio-Milch-Umstellern« werden.
Gilbert Bielen, Küchenleiter Kinderkrankenhaus St. Marien gGmbH, Landshut
Stefanie Strottdress, Biolandhof Strottdress und Vizepräsidentin Bioland
Sonja Grundnig, Bioland e.V.

14:00–15:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Bio in der Hotellerie: Mit Bio-Produkten ein klares Profil und einen Mehrwert für den Gast setzen

Ben Förtsch, Geschäftsführer Creativhotel Luise
Stefan Hütter, Hoteldirektor Theiner's Hotel GmbH
Konstanze Seiwald-von Thurn, Geschäftsführerin Hotel Garmischer Hof und Hotel Bavaria
Nadja Blumenkamp, Hotel Rupertus, Leogang

15:00–16:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Kochshow: Bio-Aromen für die feine Gourmetküche: Spektrum ätherischer Öle im professionellen Einsatz.

Mit Beispielen aus den Bereichen: Exotische Desserts aromatische Salatdressings, Dips und Saucen
Susanna Färber, Aromaexpertin Taoasis

16:00–17:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Kaffee und regionale Alternativen in der Gastronomie

Dirk Becker, Gepa The Fair Trade Company mbH, Wuppertal
Katrin Hank, Kornkreis Bioland-Erzeugergemeinschaft

Samstag | Saturday | 18.02.2017

10:00–11:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Vom Ladner zum Gastgeber:

Die Grundlage für den erfolgreichen Laden mit Bistro

Daniel Kükenhohner, Der Petzinger, Zorneding; Karsten Bessai, Organic-kitchen, Kerzenheim

12:00–13:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Bioland kocht: Attraktive Gerichte als Visitenkarte für meine Hofgastronomie

Sabine Friedl, Friedls Stadt-Leben, Niederrieden
Eva-Maria Huber, Bioland, Augsburg

13:00–14:00 | Halle 7 | Stand 7-167

Messerungang für Gastronomen, Köche und Multiplikatoren – Lernen Sie das Angebot für Gastronomie, GV, Catering der BIOFACH-Aussteller kennen!

Schwerpunkt Deutschland
Eva-Maria Huber, Bioland e.V., Augsburg

Moderation Mittwoch, Freitag und Samstag: Anja Lindner, konzepte.projekte.organisation
Moderation Donnerstag: Claudia Zilz, Redakteurin gv-praxis