



Bio im Fokus: Erfolgreich einkaufen, einsetzen und kommunizieren

Bio-AHV-Fachtagung am 10. und 11. Februar 2025 in Nürnberg

Wege zu einer ökologischen Versorgung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Montag 10. Februar 2025

(Programmänderung vorbehalten)

Moderation: **Dipl. Ing. Claudia Zilz**

- 12:00 Anreise und Registrierung
- 13:00 Eröffnung und Begrüßung
Dr. Burkhard Schmied
Abteilungsleiter 7, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- 13:15 **Bio leicht gemacht – Projektförderung und Unterstützungsangebote des BMEL**
Dr. Karl Kempkens
Referatsleiter 712a, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- 13:40 **Nachfrageentwicklung – Wie Akteure bundesweit den Markt mitgestalten**
Dipl. oec. troph, M.Sc Anja Erhart
FiBL Deutschland e.V.
- 14:00 **Die Vielfalt der Bio-AHV-Projekte: Einblicke in die Posterausstellung**
- 14:30 Pause und Besuch der Posterausstellung

15:00 **Bio-AHV-Logo: Mit unterschiedlichen Belieferungsstrukturen zur Auszeichnung**



Andreas Ulrich
Widynski & Roick GmbH

Stefanie Limbach
HDI AG

Denis Florschütz
apetito catering B.V. & Co. KG, im Hause Allianz Trade

15:30 **Bio-Beschaffungsstrukturen im Außer-Haus-Markt**

Rainer Roehl

a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR

16:00 **Entwicklung von Angebot und Nachfrage im Einklang – Wege zur einer regionalen und verlässlichen Lieferung**

Kathrin Caro Pulido

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Hermann Oswald

EPOS Bio Partner Süd GmbH

Dr. Severin Hauenstein

Hofgut Martinsberg

Andreas Ulrich

Widynski & Roick GmbH

Stefanie Limbach

HDI AG

Denis Florschütz

apetito catering B.V. & Co. KG, im Hause Allianz Trade

17:00 Pause und Besuch der Posterausstellung

17:30 **Bio passt für jedes gastronomische Konzept: Fine Dining, GV, Systemgastronomie**

Simon Tress

Tress Brüder GmbH & BIOSpitzenkoch

18:00 Get-together

Ausklang in den Veranstaltungsräumen und Zeit für Gespräche

Dienstag 11. Februar 2025

- 8:30 Eintreffen
- 9:00 Begrüßung
- 9:05 **Die Rolle der Vorverarbeitung von (bio-)regional erzeugtem Obst und Gemüse am Beispiel des Aufbaus eines Fresh-Cut-Clusters in der AHV**
Prof. Dr. Katja Lotz und **Kathrin Friedrichs**
DHBW Heilbronn
- 9:25 **Küchenfertiges Bio-Obst und Bio-Gemüse: Die Entwicklung eines Familienunternehmens im Bio-Sektor**
Manuel Pentz
Pentz GmbH & Co. KG
- 9:40 Workshop-Zuteilung und Raumwechsel
- 9:45 Austausch in Workshops
- Workshop A: *Mit Bio starten – So gelingt der Einstieg***
Dr. Philipp Stierand & Patrick Wodni
Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH
Simone Schütz
Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL)
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
- Workshop B: *Mit Bio-Kennzeichnung und Bio-Auszeichnung die betriebliche Nachhaltigkeitskommunikation schärfen***
Rainer Roehl
a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR
- Workshop C: *Abnahmevereinbarung – Wunschdenken oder Notwendigkeit? Wie schaffen wir es Absatzmengen zu bündeln und Lieferstrukturen auszubauen?***
Rainer Pausch
Bioland e.V.
- Workshop D: *Kann Convenience BIO sein? – Vorverarbeitung und Gebindegrößen durch die BIO-Brille***
Robert Klinge
Terra Naturkost Handels KG
Sebastian Funk
EPOS Bio Partner Süd GmbH
- 11:15 Pause und Raumwechsel ins Plenum
- 11:30 Zusammenfassung der Workshops
- 12:15 Abschlussworte
Silvia Bender
Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- 12:30 Ende der Veranstaltung

Anreise

Messezentrum Nürnberg
Eingang NCC Ost
90471 Nürnberg

Die Bio-AHV-Fachtagung findet im Kongresszentrum der Messe statt.
Dazu bitten wir Sie, das Messegelände über den Eingang NCC Ost mit dem gebuchten Ticket zu betreten.
Mit der Rolltreppe gelangen Sie in die 2. Etage. Dort findet die Fachtagung im Raum Istanbul statt.

<https://www.biofach.de/de-de/alles-ueber-die-messe/anreise>