



Die **ARGE Nahtürlich BIO**
lädt ein zum
BIO-Fachtag
für
Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung



22. September 2025
10:00 - 17:00 Uhr
Messegelände Wieselburg – Halle 3 (NV-Forum)

(inkl. kostenlosem Shuttle vom Bahnhof Ybbs a. d. Donau)

www.nahtuerlichbio.at/events



Die Teilnahme ist für das
Fachpublikum kostenlos!

Gewinnspiel

Unter allen anwesenden Besuchern wird ein
Wochenende in einem BIO-Hotel verlost!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

BIO funktioniert in Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Essen & Getränke mit Herkunftsgarantie,
Zukunftsperspektive und Geschmack

Der erste Fachtag für Gastronomie und Großküche präsentiert erfolgreiche, innovative heimische Betriebe und bietet ein hochwertiges Rahmenprogramm mit branchenspezifischen Informationen, Erfolgskonzepten und Austausch zwischen Praktiker:innen.

Treffen Sie unsere Aussteller und lernen Sie Ihre neuen BIO-Lieferanten persönlich kennen.

Besonderen Fokus legen wir heuer auf die Themen:

- Frisches vom Feld – Obst und Gemüse
- Fleischwaren mit Mehrwert aus ökologischer Produktion
- Innovationen & Lösungen für die BIO-Gemeinschaftsverpflegung
- Pflanzliche BIO-Ergänzungen für Ihre Speisekarte
- Ausgewählte Spezialitäten & Geschmackserlebnisse
- Manufakturen & regionale Produzent:innen



BIO funktioniert in der Praxis

Präsentationen heimischer Vorzeigebetriebe

- Saisonales Gemüse erntefrisch vom Feld in die (Groß)Küche – mehr Vielfalt auf der Speisekarte
- BIO-Speisen mit System – kundenorientierte Varianten für Ihr Angebot ohne großen Mehraufwand
- BIO macht einen Unterschied – Fleisch und Fleischprodukte im Fokus regionaler Produktion

Aus der Praxis. Für die Praxis.

Diskussionsforum Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Thema 1

BIO für heute und morgen - die österreichische BIO-Branche zeigt wie Zuverlässigkeit und Partnerschaft zwischen Gastronomie und Landwirtschaft funktionieren kann

Thema 2

BIO-Fleisch im Spannungsfeld zwischen pflanzlichen Ernährungsweisen, Tierwohl und den Bedürfnissen unserer Gäste

Thema 3

BIO als Wettbewerbsvorteil - die Erfolgsgeschichte der österreichischen BIO-Landwirtschaft als Orientierung für die heimische Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Diskutieren Sie mit Praktiker:innen aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, erfahrenen Lieferanten:innen und weiteren Expert:innen.



BIO-FLEISCH INFO-PLATTFORM

www.biofleischinfo.at



Warum Sie dabei sein sollten

Lernen Sie die Profis aus der BIO-Branche besser kennen und entdecken Sie neue Möglichkeiten für Ihren Betrieb!

Freuen Sie sich auf

- Den Erfolgsfaktor „BIO“ – im Marketing, im Team und im Jahresergebnis
- Praxiserprobte Lösungen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Erfahrungsaustausch mit renommierten BIO-Gastronom:innen und BIO-Köch:innen
- Verkostungen & spannende Präsentationen
- Impulse und Fachvorträge mit Mehrwert aus der Praxis

**Jetzt vormerken & informiert bleiben.
Die Teilnahme ist für das Fachpublikum kostenlos!**



Registrieren Sie sich hier:

ARGE NahtürlichBIO
3632 Bad Traunstein
office@nahtuerlichbio.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

