



Treffpunkt für Profiküchen

Ihr Kompetenz-Netzwerk für nachhaltige Gastronomie
und Bio-Lieferketten



Programm: Treffpunkt für Profiküchen - cook + talk, Halle 7, Stand 675

Dienstag, 10.02.2026

Ort

13:00-14:00 Uhr	Treffpunkt BIO-ZERTIFIZIERUNG für die Profiküche Die neue Bio-Außer-Haus-Verordnung: FAQs zur Umsetzung und Auslobung Stefan Bach, ABCERT AG Moderation: Eva Siegfried, Bioland e.V.	Halle 7, cook + talk Stand 675
16:00-17:00 Uhr	Bio-Qualität in Kita und Schule: Wunsch und Wirklichkeit – Talkrunde mit Mitgliedern des Verbands der deutschen Schul- und Kita Caterer (VDSKC) Andé Adden, Ratatouille – die feine Bioküche, Bioland-Gastronomie Partner Martin Albrecht, Albrechthof Catering und Menü GmbH Annette Schmidt, Wukantina Moderation: Nóra Horváth, Bioland e.V.	Halle 6-275 Bio außer Haus - Hauptbühne
17:00-18:00 Uhr	Aperitivo Treff - Austauschen und vernetzen zwischen Küchenprofis und Bioland Gastronomiepartner*innen Moderation: Sonja Grundnig, Bioland e.V.	Halle 7, cook + talk Stand 675

*Das Kochevent wird gefördert vom Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ und ist ein EU-gefördertes Projekt des Bioland e.V. in Deutschland.

Mittwoch, 11.02.2026

Ort

10:00-11:30 Uhr	Messerundgang für Profiküchen – Entdecken Sie die Vielfalt der BIOFACH Aussteller! Anmeldung unter gastronomie@bioland.de Eva Siegfried, Bioland e.V	Halle 7, cook + talk Stand 675
13:30-15:00 Uhr	Kraut und Wurzelgemüse - saisonal in Szene gesetzt Nina Meyer, Bio-Hotel Ifenblick und Gastronomie-Partner Gold Moderation: Nóra Horváth, Bioland e.V.	Halle 6-275 Bio außer Haus - Koch Area Meet & Greet ab 15 Uhr Halle 7, Stand 675
14:00-14:30 Uhr	Treffpunkt KITA und SCHULE mit dem Verband der deutschen Schul- und Kita Caterer (VDSKC) - Wie funktioniert regionales Bio in Einkauf, Speiseplanung und Kommunikation! Valerie Baumgärtel, Lukullus Schulcatering GmbH & CO KG Fabio Balducci, GMS Gourmet Deutschland GmbH Moderation: Eva Siegfried, Bioland e.V.	Halle 7, cook + talk Stand 675
15:00-16:00 Uhr	Bio & gesunde Ernährung im Schullandheim: Bildung, Kooperation, Win-Win Wolfgang Kress, Schullandheim Pottenstein Sandra Freiberger, Schullandheimwerk Oberfranken Katharina Uhlmann, Landschulheim Barkhausen Kathrin Sinn, Landschulheim Barkhausen Moderation: Rainer Pausch, Bioland e.V.	Halle 6-275 Bio außer Haus - Hauptbühne
17:00-18:00 Uhr	Aperitivo Treff - Austauschen und vernetzen zwischen Küchenprofis und Bioland Gastronomiepartner*innen Moderation: Sonja Grundnig, Bioland e.V.	Halle 7, cook + talk Stand 675

Donnerstag, 12.02.2026

Ort

11:00-12:00 Uhr	Messerundgang für Profiküchen – Entdecken Sie die Vielfalt der BIOFACH Aussteller! Anmeldung unter gastronomie@bioland.de oder Johanna Zierl, Bioland e.V.	Halle 7, cook + talk Stand 675
14:00-15:00 Uhr	Bio auf dem Teller - wirtschaftlich, nachhaltig, machbar!* Max Korschinsky, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG Moderation: Nóra Horváth, Bioland e.V.	Halle 6-275 Bio außer Haus - Koch Area Meet&Greet ab 15 Uhr Halle 7, Stand 675
17:00-18:00 Uhr	Aperitivo Treff - Austauschen und vernetzen zwischen Küchenprofis und Bioland Gastronomiepartner*innen Moderation: Sonja Grundnig, Bioland e.V.	Halle 7, cook + talk Stand 675

***Das Kochevent wird gefördert vom Projekt „Grenzenlos Regional – Bio in Europa“ und ist ein EU-gefördertes Projekt des Bioland e.V. in Deutschland.**