

BIOFACH 2016: Kulinářské požitky pro stravování mimo domov

- BIOFACH nabízí „COOK AND TALK“ jako místo pro setkání profesionálních kuchařů vařících z bioproduktů
- Zážitkové světy OLIVOVÝ OLEJ, VEGAN a VÍNO se zaměřují na trh stravování mimo domov
- Plánování akcí pro BIOFACH a VIVANESS online

Místem setkání a skvělou adresou pro profesionální kuchaře, kteří mají blízko k bioproduktům, bude ve dnech 10.–13. února BIOFACH, vůdčí světový veletrh biopotravin. Ve zvláštní show cook and talk objeví odborní návštěvníci (jen s živnostenským listem či za firmu) nejnovější bioprodukty pro gastronomii a společné stravování a nechají se inspirovat prezentovanými trendy.

Zlatý hřeb akce v roce 2016

Zážitkové světy OLIVOVÝ OLEJ, VEGAN a VÍNO překlenou most ke stravování mimo domov a společnému stravování, aby vystavovatelům a návštěvníkům veletrhu poskytly další vyšší hodnotu. Celkově se na společné veletržní akci BIOFACH a VIVANESS očekává více než 2 400 vystavovatelů – na dvě stovky z nich jsou vystavovatelé mezinárodního odborného veletrhu přírodní kosmetiky.

Stále více lidí se při nákupu potravin rozhoduje pro biovýrobky. Ekologické výrobky však získávají význam nejen na individuální úrovni a pro domácí spotřebu. Jedna třetina celkového obrátu u potravin je dnes dosahována mimo naše domácnosti. Biokvalita již dlouho představuje image, která získává nové hosty a přináší potěšení stálým zákazníkům. U nových výrobků stejně jako u stávající nabídky bioproduktů však pro osoby odpovědné za stravování vyplývá také řada otázek a výzev. Společně s odborníky budou v rámci cook and talk, setkání profesionálních kuchařů, diskutována témata, jako je certifikace bioproduktů, regionální biokuchyně, kalkulace, školní stravování, bioprodukty v hotelnictví a mnohá další.

Cook and talk 2016: ukázkové vaření, prohlídky a odborné diskuze

S podporou oborového svazu Bioland koncipoval BIOFACH pro rok 2016 program zvláštní show cook and talk. **Danila Brunner**, vedoucí akcí BIOFACH a VIVANESS: „Po úspěšné premiéře zvláštní show cook and talk, kterou v roce 2015 náš partner Bioland ještě organizoval ve vlastní režii, jsme se rozhodli tuto významnou akci veletrhu BIOFACH v roce 2016 dále rozšířit. Jako pořadatelé se tentokrát ještě intenzivněji zabýváme stravováním mimo domov a gastronomií. K této angažovanosti patří například poskytnutí většího prostoru tématu „Cook“ jako doplnění k tématu „Talk“. Ročník 2016 tedy bude vedle obvyklých fundovaných odborných diskuzí obsahovat více aktivit a větší ruch na ploše.“

Novinkou u přehlídky cook and talk bude v roce 2016 dvakrát denně prezentované „frontcooking“ se zkušenými biokuchaři, například s **Danielem Klugem**, šéfkuchařem restaurace Autostadt operated by Mövenpick. Jednou za den se kromě toho budou konat prováděcí akce veletrhem BIOFACH týkající se vystavovatelů s velkými obaly. K doprovodnému programu kromě toho patří diskusní akce věnované aktuálním tématům, jako například:

Norimberk, Německo

10. – 13.2.2016

Pouze pro
odborné návštěvníky

BIOFACH2016

into organic

Vůdčí světový veletrh biopotravin

BIOFACH.
INSPIRUJE SVÝMI UDRŽITELNÝMI INOVACEMI.

V žádném případě nesmíte zmeškat: celosvětově jedinečnou rozmanitost biopotravin. Co činí z veletrhu BIOFACH celosvětově uznávanou platformu pro biobranži: důsledná certifikace a vysoký podíl zahraničních účastníků z 2 140 vystavovatelů a 44 624 návštěvníků*.

To musíte vidět: Stánek novinek s nejdůležitějšími trendy, nejnovějšími produkty a udílení ceny Best New Product Award. Bezpodmínečně navštívte: Kongres BIOFACH se zaměřením na „Organic 3.0 – Acting for more organic!“

BIOFACH.COM

Společně s veletrhem

VIVANESS2016

10 years into natural beauty

Mezinárodní odborný veletrh
přírodní kosmetiky

INFORMACE

PROveletrhy s.r.o.
Tel +420 775 663 548
info@proveletrhy.cz

ORGANIZÁTOR

NürnbergMesse
Tel +49 (0) 9 11. 86 06-49 09
Fax +49 (0) 9 11. 86 06-49 08
visitorservice@
nuernbergmesse.de

ZADEJTE SI
TERMÍN PŘÍMO
DO VAŠEHO
KALENDÁŘE





➔ „Jsou ti, kteří jednají poctivě, hloupí? Certifikace bioproduktů jako záruka úspěchu“, nebo „Bio burger pro všechny“, a také regionalita. Diskuzí se účastní mimo jiné přední zástupci mezinárodních svazů kuchařů. Pozornost bude věnována také představení projektů a studií, strategiím pro úspěšné zavedení biopotravin v obcích, téma udržitelnosti jako klíčové kompetence pro profesionální kuchaře a bioproduktům ve školním stravování a ve stravování v jeslích a školkách.

Zážitkový svět OLIVOVÝ OLEJ: Biologické olivové oleje extra native a jejich používání ve stravování mimo domov

Vzhledem k mnoha pozitivním vlastnostem, které jsou biologickému olivovému oleji přisuzovány, se nabízí používat tento hodnotný bioprodukt ve stravování mimo domov ještě intenzivněji než doposud. Avšak zatímco obchod se soustředí přímo na konečného zákazníka, stravování mimo domov vyžaduje jiné prodejní strategie. Špičkoví kuchaři hledají podněty a doplňkové přísady pro své kreace, vedoucí velkých provozů nebo klinik se vedle chuťových aspektů zajímají o specifické zdravotní aspekty. Pokud producenti a obchod odhalí tento výchozí bod, mohou využít předností biologických olivových olejů k získání přístupu na nové trhy mimo maloobchod s bioprodukty. Profitovat z toho mohou jak menší producenti olivového oleje se svými specialitami, tak také velkoproducenti s biokvalitou vhodnou pro hromadné stravování.

Zde nastupuje BIOFACH 2016 a překlene most mezi zážitkovým světem OLIVOVÝ OLEJ a tématem stravování mimo domov. Společně s odborníkem na olivový olej a partnerem **Richardem Wolnym**

nabízí zážitkový svět znovu inspiraci a informace týkající se olivového oleje z ekologického zemědělství. K programu patří vedle ceny za biologický olivový olej, **Olive Oil Award**, řada prezentací, diskuzí a přednášek.

Své místo v rámci zážitkového světa OLIVOVÝ OLEJ přitom najdou nejnovější metody týkající se analýz olivového oleje stejně jako inspirující metoda „food pairing“. U food pairingu se vychází z toho, že potraviny se dají kombinovat tím lépe, čím více společných chemických složek obsahují. Tak se k sobě například velice dobře hodí bílá čokoláda a kaviár. Jaké vzrušující kombinace se s olivovým olejem nabízejí – i v gastronomii – prezentuje BIOFACH v zážitkovém světě OLIVOVÝ OLEJ.

Zážitkový svět VEGAN: Veganský životní styl nadále zažívá boom

Poptávka po veganských bioproduktech podle odborníků dále roste. Vždyť bioprodukty a veganská strava jsou spolu navzájem úzce spojeny. Trend k veganskému životnímu stylu má na zřeteli nejmladší zážitkový svět veletrhu BIOFACH, zážitkový svět VEGAN. V roce 2015 slavil premiéru. Stejně jako v zážitkových světech OLIVOVÝ OLEJ a VÍNA tam odborní návštěvníci zažijí více než jen prezentaci výrobků. Na ploše se vaří, ochutnává a odborně diskutuje. Partnerem zážitkového světa VEGAN je Vegetariánská společnost (VEBU).

Pro mnohé konzumenty je při veganském životním stylu důležitá také dostupnost veganských bioproduktů v oblasti stravování mimo domov. Také zde je stále větší poptávka po jídle neobsahujícím žádné živočišné složky. Kuchaři a hosté dokážou z tohoto trendu těžit stejnou měrou, a to od velkokuchyní až po

špičkové restaurace. Kreativní potenciál pro velkokuchyně bude vysvětlován v odborných přednáškách a prakticky zaměřených ochutnávkách zážitkového světa VEGAN. Hlavní body programu: **Kuchařská show a ochutnávky smoothies, pódiové diskuze, krátké přednášky, čtení a řada možností pro budování kontaktů s různými iniciativami a organizacemi z oboru.**

Novinkou v zážitkovém světě VEGAN je v roce 2016 vedle knižního koutku také kosmetický koutek. Vystavovatelé veletrhu VIVANESS zde při příležitosti 10. výročí své veletržní akce představí **výběr z veganské přírodní kosmetiky.**

Zážitkový svět VÍNO: Silní partneři, oceněné výrobky vinařů a vhodná vína k biomenu

V zážitkovém světě VÍNO veletrhu BIOFACH se odbornému publiku představí vinaři z celého světa. Jejich výroční výrobky bude možné v ochutnávkové zóně, ve vinotéce, degustovat stejně jako vítězná vína mezinárodní soutěže o cenu za nejlepší biovíno **MUNDUS VINI BIOFACH**. Tato soutěž je pořádána v dlouholeté partnerské spolupráci s vydavatelstvím Meininger. Novinkou v roce 2016 jsou „tabletop“ prezentace a vinotéka a ECOVIN jako partner zážitkového světa VÍNO.

Labužníci a kulináři ocení při návštěvě restaurace vhodné víno k menu. Protože dnes na vinném lístku nesmí chybět bio víno, jde cook and talk při veletrhu BIO-



FACH také ruku v ruce se zážitkovým světem VÍNO, který v doprovodném programu představuje propojení k setkání profesionálních kuchařů. V oblasti gastronomie zážitkového světa čekají kombinace kulinářských specialit s vínem na objeveny ze strany odborných zákazníků veletrhu.

Doprovodný program veletrhů BIOFACH a VIVANESS je od 52. kalendářního týdne roku 2015 k dispozici online.

Celý program dvou souběžně probíhajících veletržních akcí včetně zážitkových světů a zvláštní show cook and talk si můžete od 52. kalendářního týdne vyvolat a připravit se tak optimálně na návštěvu veletrhů pod následujícím odkazem: www.biofach.de/programme nebo www.vivaness.de/programme. **Zájezd a vstupenky v předprodeji zajišťuje oficiální zastoupení veletrhu v ČR, společnost PROveletrhy.**

FOTO – Sylva Horáková