

# Aktuell

BAYERISCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (BHG)

## BioFach 2008

BHG-Diskussion zum Thema „Bio in der Gastronomie?“ am 22. Februar 2008

Frische, Internationalität und Innovationskraft zeichnen die BioFach als Weltleitmesse für Bio-Produkte aus. Sie lockt jedes Jahr im Februar über 45.000 Fachbesucher aus mehr als 110 Ländern der Erde nach Nürnberg. Hier können Sie mit allen Sinnen auf Entdeckungsreise gehen. Mehr als 2.600 Aussteller präsentieren Ihnen das umfangreichste Angebot an Bio-Lebensmitteln.

Zahlreiche Sonderschauen und Gastrozonen laden zum Verkosten und Genießen ein. Erstmals in der neuen Tageslichthalle 4A: die größte internationale Bio-Weinfachmesse.

Doch nicht nur für den kulinarischen Genuss wird gesorgt, auch viele wichtige Informationen speziell für die Gastronomie werden geboten. Mit rund 120 Veranstaltungen, darunter Fachvorträge, Workshops und Podiumsdiskussionen, bietet die Messe Ihnen die ideale Plattform, sich über alle Einsatzbereiche von Bioprodukten in der Gastronomie zu informieren.

In diesem Zusammenhang führt der BHG

**am Freitag, den 22. Februar 2008,  
13:30 bis 14:30 Uhr  
auf der Bühne in der Halle 4 A  
eine Diskussionsrunde zum Thema**

### **Bio in der Gastronomie?**

unter anderem mit dem Bio-Spitzenkoch Stefan Rottner durch. Moderiert wird die Runde durch Constanze Schulze vom Bayerischen Rundfunk. Weitere Teilnehmer sind Dr. Klemens Gsell, für den Geschäftsbereich Umwelt zuständiger Bürgermeister in Nürnberg, „Gastrosoph“ Heiko Könicke, Hermann Oswald vom Bio-Partner der Gemeinschaftsverpflegung EPOS sowie Dr. Harald Hoppe von Bio Catering Marbachshöhe.

**Achtung: der Zutritt zur Messe wird ausschließlich Fachbesuchern gewährt! Deshalb müssen Sie sich mit Ihrer Gewerbeanmeldung oder einem anderen offiziellen Dokument (z.B. Handelsregisterauszug) legitimieren. Ihre Zutrittsberechtigung wird im Online-Vorverkauf und an der Tageskasse geprüft. Eintrittspreise, Öffnungszeiten und viele weitere Informationen finden Sie unter [www.biofach.de](http://www.biofach.de).**

**E.ON Bayern Umweltpreis 2008**

Bereits zum vierten Mal wird der E.ON Bayern Umweltpreis ausgeschrieben. Die Teilnehmerzahl und die Bandbreite der eingereichten Projekte stieg von Jahr zu Jahr. Das zeigt das große Engagement für den Umweltschutz in Bayern.

- Der E.ON Bayern Umweltpreis ist jährlich mit insgesamt 250.000 € dotiert.
- Prämiert wird die Einführung und Umsetzung innovativer energiesparender und umweltschonender Projekte.

Bewerbungsunterlagen finden Sie unter [www.eon-bayern.com/umweltpreis](http://www.eon-bayern.com/umweltpreis).

**Einsendeschluss ist der 31. März 2008!!!**

**Branchenwarnung:  
Vorsicht bei kostenlosen Einträgen im Branchenverzeichnis**

Wieder einmal wird für einen „kostenlosen“ Eintrag im „Branchenverzeichnis“ geworben.

Das „Angebot“ enthält keinerlei Absender, auch wurde die Absender-Faxnummer unterdrückt, so dass nicht nachzuvollziehen ist, wer das Angebot versendet. Ebenfalls illegal dürfte das Verwenden des bayerischen Staatswappens sein.

Der Interessent soll das Angebot unterzeichnen und verpflichtet sich somit, 700,00 EUR (netto) Laufzeitgebühr pro Jahr zu bezahlen. Der Vertrag hat eine Laufzeit von drei Jahren.

Schauen Sie deshalb bei derartigen Angeboten genau hin und nehmen Sie sich die Zeit, auch das Kleingedruckte zu lesen.



**Seminare „Kirche und Wirtshaus“  
Hier: Terminerinnerung**

Es ist soweit, die Hanns-Seidel-Stiftung bietet am **Dienstag/Mittwoch, 11./12. März 2008**, in Wildbad Kreuth das Seminar zur Landesgeschichte mit dem Thema „Kirche und Wirtshaus“ an.

Weitere Informationen bei der Geschäftsstelle des Fachbereiches Gastronomie:

Orleansstr. 1 · 93055 Regensburg  
Fon +49 941 795249 · Fax +49 941 792206  
[oberpfalz@bhg-online.de](mailto:oberpfalz@bhg-online.de)