

Einladung zum Branchentreff

Thema: Bio verarbeiten in der Hotellerie und Gastronomie

04. März 2026, 17:00-21:00 Uhr



Zu Gast im Bio-Refugium Schmilka – Branchentreff mit Verkostung

Nachhaltigkeit, Regionalität und Genuss gewinnen in der Hotellerie und Gastronomie zunehmend an Bedeutung. Zu unserem Branchenaustausch laden wir Sie herzlich ein, das **Bio-Refugium Schmilka** als gelungenes Praxisbeispiel für konsequent gelebte Bio-Gastronomie kennenzulernen.

Erleben Sie vor Ort, wie zertifizierte Bio-Lebensmittel, authentische Gästekommunikation und regionale Wertschöpfung erfolgreich miteinander verbunden werden – praxisnah, genussvoll und inspirierend.

Das erwartet Sie:

- **Bio kochen und ausloben – erfolgreiche Gästekommunikation**
Wie Bio-Angebote glaubwürdig kommuniziert und Mehrwerte für den Gast sichtbar gemacht werden.
- **Kostproben aus der Bio-Küche & Vorstellung regionaler Lieferanten**
Genießen Sie ausgewählte Bio-Spezialitäten und kommen Sie mit regionalen Partnern ins Gespräch.
- **Bio-Zutaten in der Profiküche**
Warum zertifizierte Lebensmittel ein Gewinn für Geschmack, Umwelt und unternehmerische Glaubwürdigkeit sind.
- **Einblick in das „Bio-Refugium“ Schmilka**
Lernen Sie das ganzheitliche Bio-Konzept aus Hotellerie, Gastronomie und regionalem Handwerk kennen.

Nutzen Sie die Gelegenheit zum fachlichen Austausch, zur Inspiration für den eigenen Betrieb und zum Netzwerken mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche.

Veranstaltungsort

BioHotel Helvetia Schmilka,

Schmilka Nr. 11, 01814 Bad Schandau Ortsteil Schmilka

Programm

Uhrzeit	Programmpunkte
17:00	Begrüßung (<i>Thomas Pfenniger, DEHOGA e.V.</i>) und Vorstellung des Bio-Refugiums Schmilka (<i>Hr. Hitzer/Jörg Anders</i>)
17:30	Infos und Aktuelles vom BioHotel Helvetia (<i>Hr. Hitzer/Jörg Anders</i>)
18:15	Kitchen-Talks in der Bio-Regio-Modellregion Oberes Elbland Impuls zu regionalen Wertschöpfungsketten und neuen Austauschformaten (<i>Felix Lehmann & Helene Blumenschein, BRM Oberes Elbland</i>)
18:45	Bio-regionales Buffet: Speisen mit Zutaten von regionalen Bio-Betrieben
	Austausch und Netzwerken
21:00	Ende der Veranstaltung

Anmeldung

Bitte bis spätestens 24.02.2026 unter pfenniger@dehoga-sachsen.de

Kosten

Es fallen keine Teilnahmegebühren an, da die Veranstaltung im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt wird. Für die eingesetzten Lebensmittel entfällt eine Pauschale in Höhe von 10 €.

Weitere Informationen

Gern könnten Sie eine vergünstigte Übernachtungsmöglichkeit vor Ort buchen. Bitte fragen Sie diese gern im Vorfeld über Herrn Pfenniger an.

Kontakt Veranstalter

FiBL Projekte GmbH

Kasseler Str. 1a,
60486 Frankfurt am Main
Katharina.schwab@fibl.org

In Kooperation mit

DEHOGA Sachsen e.V.
Ansprechpartner Thomas Pfenniger
Tharandter Straße 5
01159 Dresden
pfenniger@dehoga-sachsen.de

Über „Bio verarbeiten“

„Bio verarbeiten“ ist eine praxisorientierte Veranstaltungsreihe zur Stärkung der ökologischen Lebensmittelverarbeitung. Sie richtet sich an alle, die bereits ökologische Lebensmittel verarbeiten oder neu einsteigen wollen. Ob in Seminaren, Praxis-Workshops oder Online-Meet-Ups – „Bio verarbeiten“ vernetzt, vermittelt aktuelles Fachwissen aus erster Hand und bietet einen Raum für gemeinsames Lernen, selbst Mitpacken und Ausprobieren.

„Bio verarbeiten“ richtet sich u.a. an Bäckerinnen und Bäcker, Metzgerinnen und Metzger, Milchhandwerk, Gastronomie, Start-ups und Unternehmen der Ernährungswirtschaft, aber auch an Lehrkräfte, Auszubildende und Institutionen mit Beratungs-, Kontroll- oder Vernetzungsaufgaben.

Mehr Informationen zu „Bio verarbeiten“ und Kontaktmöglichkeiten unter:
www.oekolandbau.de/bio-verarbeiten