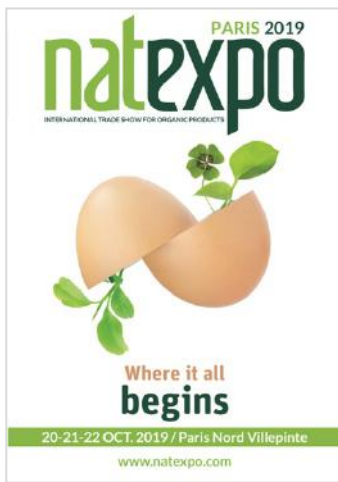


## **NATEXPO-FACHMESSE 2019: DIE GASTRONOMIE, EINE BIOBRANCHE IN VOLLEM AUFSCHWUNG**



Vom 20. bis 22. Oktober 2019 treffen sich die Vertreter der Biobranche in Paris Nord Villepinte auf der Natexpo, der internationalen Fachmesse für Bioprodukte, die die Bio-Trends von morgen prägen wird! Über 1.000 französische und internationale Produzenten, Hersteller, Verarbeiter, Händler und sonstige Fachvertreter der Branche werden als Aussteller auf dieser Messe erwartet. Dazu gehören auch über 600 Anbieter von Biolebensmitteln und Bioweinen, was die Natexpo zur führenden französischen Messe für Biolebensmittel macht.

Eine echte Fundgrube, die es den Fachleuten der gewerblichen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ermöglicht, an einem einzigen Ort die neuesten Trends und Innovationen zu entdecken und neue Partner, Lieferanten usw. zu treffen.

### **Die Franzosen wünschen sich Bioprodukte in Kantinen und Restaurants**

Die Biogastronomie erlebt zurzeit einen wahren Boom: Durchschnittlich sieben von zehn Franzosen interessieren sich beim Auswärtsessen für Angebote aus der Biobranche.

Diese Nachfrage betrifft besonders stark die Schulkantinen: 85 % der französischen Haushalte mit Kindern wünschen sich dort die Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau. 78 % der Franzosen wünschen sich Bioprodukte auch in Restaurants, 76 % in Krankenhäusern und 74 % in Seniorenheimen.

Um diesen Erwartungen gerecht zu werden, verwendeten 45 % der gewerblichen Gastronomiebetriebe Mitte 2018 laut eigenen Angaben Bioprodukte.

*Quelle Agence Bio 2019*

Der Markt für Bioprodukte in der Außer-Haus-Verpflegung wird auf 452 Millionen Euro netto geschätzt, davon 246 Millionen Euro in der Gemeinschaftsverpflegung (Zahlen für 2017, +7 % gegenüber 2016) und 206 Millionen Euro in der gewerblichen Gastronomie (+13 % gegenüber 2016). Es handelt sich hier um einen Markt mit großem Entwicklungspotenzial.

*Quelle Agence Bio / ANDi Mai 2018*



## Ein besonderer Platz für die Gastronomie auf der Natexpo 2019

Die Gastronomie nimmt auf der Natexpo 2019 einen besonderen Platz ein:

- ein eigener Parcours für die Gastronomiebranche
- Kochworkshops mit Chefköchen und Biowein-Dorf
- Business-Meetings während der gesamten Dauer der Fachmesse
- Und als Neuheit in diesem Jahr: ein eigener Parcours für Tiefkühlprodukte



### Ein eigener Parcours für die Gastronomiebranche

Um die Fachleute aus der Gastronomie durch die Stände der über 1.000 anwesenden Aussteller zu führen, bietet Natexpo einen ausschließlich der Gastronomie gewidmeten Parcours an.

Der eigens auf diese Besucher zugeschnittene Parcours umfasst an die 400 Aussteller und lässt die Besucher damit regelrecht in die Welt der gewerblichen Bio-Gastronomie und Bio-Gemeinschaftsverpflegung eintauchen. So können Sie Ihren Besuch optimieren, um auf einfachem Wege mit den Vertretern dieser Branche zusammenzutreffen.

### Die Tiefkühlprodukte: ein neues Marktsegment auf der Natexpo

Um die Lebensmittelverschwendung zu verringern und unnötige Abfälle zu vermeiden, bieten die Produzenten und Verarbeiter immer mehr Tiefkühlprodukte an.

Die besonders für die Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Krankenhäuser, Seniorenheime usw.) geeigneten Tiefkühl-Bioproducte sind eine wirksame Antwort auf die Forderung nach einfacher Verwendbarkeit und gesunden und umweltfreundlichen Produkten.

Bei einem Besuch der Tiefkühlproduktstände können die Vertreter der Gastronomiebranche einen Einblick in die Neuheiten und Innovationen dieses Marktes erhalten.

### Der Kochworkshop: ein Ort des Austauschs und der Entdeckungen

Der Kochworkshop ist ein ideales und lebendiges Aushängeschild, um die Verwendung von Bioprodukten in der Gastronomie zu präsentieren. Ein kreatives Küchenlabor, in dem Chefköche mit den Besuchern ihre Inspirationen und Talente teilen. Der Kochworkshop wird auf den Messegängen angeboten, damit die Besucher dort die mit den Produkten der Aussteller kreierten Köstlichkeiten probieren können.

Täglich werden von verschiedenen Köchen 45minütige kulinarische Präsentationen dargeboten, bei denen die wichtigsten Trends der Biobranche und die Produkte der Aussteller vorgestellt werden. Dabei werden verschiedene Themen behandelt: Biolebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung, Biotiefkühlkost, Null-Abfall, vegane Ernährung, Rohkost usw.

## Business Meetings

Während der dreitägigen Messe bietet die Natexpo Fachleuten aller Branchen die Möglichkeit, sich im Rahmen von Business Meetings auszutauschen und damit die Weiterentwicklung ihrer Tätigkeit zu fördern.

So bietet die Natexpo im Herzen der Messe gezielte Treffen zwischen Ausstellern und vor allem Einkäufern aus der Gastronomiebranche an. Eine gute Gelegenheit, das Angebot und die Innovationen der Aussteller näher kennenzulernen.

Diese Treffen bedeuten eine erhebliche Zeitersparnis für die Besucher, die so gezielt individuelle Gespräche mit sie interessierenden Ausstellern führen können.

Unter folgender Adresse können Sie sich schon jetzt zu diesen Geschäftstreffen anmelden:

<https://natexpo.com/visiter/rendez-vous-daffaires/>

## Die Regionen haben das Wort

Ein zentraler Treffpunkt im Herzen der Messe, auf dem Vertreter verschiedener Berufe, Verbände und regionale Strukturen zusammentreffen und sich bei den offenen runden Tischen über Themen wie Gemeinschaftsverpflegung oder gewerbliche Gastronomie austauschen können.



Eine NATEXBIO-Messe

**NATEXBIO**  
Fédération des transformateurs et distributeurs bio

[www.natexbio.com](http://www.natexbio.com)

Organisiert von

**Spas**  
Organisation

[www.spas-expo.com](http://www.spas-expo.com)

Weitere Informationen über  
**NATEXPO**  
auf [www.natexpo.com](http://www.natexpo.com)

Facebook (Natexpo)  
Twitter (@Natexpo)  
#Natexpo2019

NATEXBIO, der französische Bio-Verband und Teilnehmer des EU-Netzwerks IFOAM, zählt SYNADIS BIO, SYNADIET und SYNABIO zu seinen Mitgliedern und unterhält gute Verbindungen zu Cosmébio, FNAB und France Vin Bio.

In Frankreich ist SPAS ORGANISATION der größte Organisator von Veranstaltungen für Fachleute und die breite Öffentlichkeit, die an Bioprodukten, Wellness, Lifestyle und nachhaltiger Entwicklung interessiert sind. Spas Organisation organisiert insgesamt 30 Events: Veranstaltungen zu Bio-Produkten, Wellness- und Lifestyle-Messen, das Netzwerk der regionalen Zen- & Bio-Messen sowie den digitalen Marktplatz sevellia.com.

SPAS ORGANISATION - 160 bis rue de Paris – CS 90001 - 92645 Boulogne-Billancourt Cedex - Frankreich  
Tel.: +33 (0)1 45 56 09 09 / Fax: +33 (0)1 44 18 99 00

Das Team Adocom RP, Sandra, Diana & C° – NATEXPO-Pressabteilung  
bedankt sich für Ihr Interesse.

Tel.: + 33 (0)1 48 05 19 00 – E-Mail: [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)

**ADOCOM®-RP**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tel.: +33 (0)1 48 05 19 00 - Fax: + 33 (0)1 43 55 35 08

E-Mail: [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - Website: [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

Qualifikation: OPQCM-zertifizierte Agentur