

## Green Event



Das Biosymposium wird nach den Kriterien von „Green Events Tirol“ gestaltet.  
Der Veranstaltungsort ist barrierefrei zugänglich.  
Wir bitten um eine umweltfreundliche Anreise!  
Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, zu Fuß oder mit dem Rad.  
Fahrradabstellplätze stehen ausreichend zur Verfügung.  
Nähere Informationen finden Sie unter:  
[www.ivb.at](http://www.ivb.at), [www.vvt.at](http://www.vvt.at), [www.oebb.at](http://www.oebb.at)

Das Haus der Begegnung ist auch mit den Linien der IVB und VVT erreichbar:  
Folgende Linien halten beim Haus der Begegnung:  
Linie 502, 503, H  
Postbuslinien: 4123, 4125, 4169

Wer mit Hilfe der IVB ins Haus der Begegnung kommt, erhält dort für das IVB-Ticket einen gratis Rückfahrchein. Diese Kooperation ermöglicht es IVB-Kunden, sicher und umweltfreundlich nach Hause zu kommen.

BIO AUSTRIA Tirol und Bio-Hotels laden zum

# Biosymposium

„Nachhaltiger Tourismus -  
Mutig neue Wege gehen“



Mit freundlicher  
Unterstützung von:

bioferien.at



HAUSERBEGEGNUNG  BIOZONE  
INNSBRUCK

Moderation:  
Regula Imhof

Teilnahmegebühren:  
25 Euro bzw.  
20 Euro für BIO AUSTRIA-Mitglieder,  
SchülerInnen und StudentInnen  
oder Biofreunde  
inklusive Pausenkaffe und Kuchen

Anmeldung erforderlich bis 24. Februar 2017  
unter [hdb.kurse@dibk.at](mailto:hdb.kurse@dibk.at) oder +43 512 58 78 69



3. März 2017  
Beginn 13:30 Uhr  
Haus der Begegnung  
Rennweg 12  
6020 Innsbruck



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION  
 MINISTERIUM  
FÜR DEN  
LEBENSWEERTER  
ÖSTERREICH  
 LE 14-20  
 Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raumes  
Hier investiert Europa in  
die Zukunft Österreichs



## Nachhaltiger Tourismus - Mutig neue Wege gehen!

Das Bedürfnis und die Nachfrage nach Nachhaltigkeit machen auch vor dem Tourismussektor nicht Halt. Viele Gäste wollen im Urlaub oder beim Abendessen außer Haus nicht auf regionale, biologische Lebensmittel verzichten und passen ihre Reisepläne vermehrt ihren Ansprüchen an.

Alternative, umweltgerechte Angebote und ein offener, transparenter Umgang mit Lebensmitteln stehen im Vordergrund.

Doch wie schafft es die Hotellerie ihre Verpflegung danach auszurichten und welche Möglichkeiten bestehen für Landwirte, mit der regionalen Hotellerie zusammenzuarbeiten?

Praktiker aus den Bereichen Direktvermarktung, verarbeitende Betriebe, Hotellerie sowie Großhandel geben interessante Einblicke und Tipps, wie nachhaltige Strategien und Maßnahmen in die Realität umgesetzt werden können – so, dass es sich für alle Partner auszahlt und gleichzeitig die Umwelt möglichst wenig belastet.

## Programm

13:30 - 13:45 Uhr

Begrüßung und Gedanken zum Thema „Nachhaltiger Tourismus“ (Haus der Begegnung)

13:45 - 14:10 Uhr

Gute Partnerschaften zwischen Bio-Lieferanten und Bio-Hotellerie – Erfolgsfaktoren und Herausforderungen am Beispiel Bio-Hotel Holzleiten in Obsteig  
Simon Wilhelm (Geschäftsführer vom Bio-Hotel Holzleiten) und Gregor Eisenbeutel (Bio-Metzgerei Juffinger)

14:10 - 14:40 Uhr

Bio-Qualität und Nachhaltigkeit vermarkten – Erfahrungen und Beispiele  
Ludwig Gruber (Mitbegründer und Betreuer der Bio-Hotels)

14:40 - 15:00 Uhr

Pause (Marktplatz)

15:00 - 15:15 Uhr

Erfahrungen und Tendenzen im Bereich Bio-Hotellerie aus Sicht der Genossenschaft Bioalpin eGen  
Simon Wolf (Produktmanager Bioalpin eGen / Bio vom Berg)

15:15 - 15:45 Uhr

Die Rolle des Großhandels in der Bio-Hotellerie – Kooperationen mit BIO AUSTRIA und Bio vom Berg – Prozesse der Umstellung  
Simon Ziegler und Norbert Napetschnig (Fachberater Biogast)

15:45 - 16:00 Uhr

Zusammenfassung, Fragerunde und Abschluss

ab 16:00 Uhr

Marktplatz zum Vernetzen für Direktvermarkter – Hotellerie – Großhandel – Kontrollstellen

