

Nürnberg, Germany 11.–14.2.2025

BIOFACH

into organic



INTERVIEW

Eröffnungs-Pressekonferenz NürnbergMesse zu BIOFACH 2025 (Messezentrum, NCC Ost, Ebene 3, Saal Shanghai und im Live-Stream)

Dienstag, 11.02.2025, 10:00 Uhr,

Interview: Dominik Dietz, Director BIOFACH, NürnbergMesse und Victoria Vehse, Member of the Management Board, NürnbergMesse

Es gilt das gesprochene Wort!

Dominik, wer die ganze Vielfalt des Bio-Marktes – auf Angebotsseite genauso wie in all seinen inhaltlich thematischen Facetten – erleben will, für den ist das Messegelände hier in Nürnberg in den kommenden 4 Tagen der Place-to-be . Kannst du zum Start einen Ausblick geben, was uns erwartet?

Die BIOFACH 2025 wird wieder ein beeindruckendes Schaufenster der Bio-Branche sein. Wir erwarten rund 2.300 ausstellende Unternehmen aus 94 Ländern, was die internationale Ausrichtung und Vielfalt unserer Messe unterstreicht. Mehr als 70% der Firmen kommen aus dem Ausland. Besonders stark vertreten sind dieses Jahr – neben Deutschland (653) – insbesondere Italien (262), Spanien (133), Niederlande (109) und Frankreich (73). Auf Produktseite machen Trockenprodukte wie Kochzutaten oder Süßigkeiten und Snacks gut 40% aller Warengruppen aus. Rohstoffe für Bio-Lebensmittel und Naturkosmetik sind mit knapp 20% vertreten. Darüber hinaus hat jedes zweite ausstellende Unternehmen ein vegetarisches oder veganes Produkt im Angebot. Diese Vielfalt bietet den Besucherinnen und Besuchern entlang der gesamten Wertschöpfungskette einen umfassenden Überblick über die Bio-Branche.

**Veranstalter
Organizer**

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-0
F +49 9 11 86 06-82 28
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**

Albert Füracker, MdB
Bayerischer Staatsminister der
Finanzen und für Heimat
Bavarian State Minister of Finance
and Regional Identity

**Geschäftsführer
CEO**

Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**

HRB 761 Nürnberg

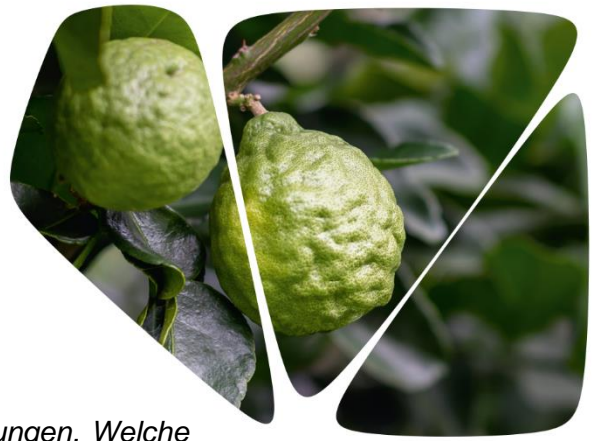
**Internationaler Schirmherr
International patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National supporting organization**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

BIOFACH

into organic



Victoria, die Welt steht auf vielen Ebenen vor Herausforderungen. Welche Rolle nimmt dabei die BIOFACH ein?

Die BIOFACH ist weit mehr als nur eine Messe. Sie ist eine Plattform für Handel und Business - gleichzeitig bauen wir hier Brücken, geben Raum für neue Perspektiven und bilden damit auch neue Allianzen im Sinne einer nachhaltigen Zukunft. Gerade in Zeiten wirtschaftlicher Unsicherheit, geopolitischer Herausforderungen und veränderten Konsumverhaltens ist es umso wichtiger, eine zukunftsfähige Strategie für den Bio-Sektor zu entwickeln. Genau dafür schaffen wir mit der BIOFACH das Forum und bringen die Akteurinnen und Akteure zusammen. Dazu gehören die ausstellenden Unternehmen, Fachbesucherinnen und -besucher, unsere Partner und Verbände sowie auch hochrangige Vertreterinnen und Vertreter aus der Politik. Am Donnerstag beispielsweise begrüßen wir Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft und Bundesminister für Bildung und Forschung, heute in der Eröffnung zu Gast ist Silvia Bender, Staatssekretärin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. International freuen wir uns über den Besuch von Armands Krauze, Landwirtschaftsminister von Lettland sowie auch Stefan Krajewski, Staatssekretär im MARD im Namen des polnischen Ministeriums für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung.

Wenn wir über weltweite Entwicklungen sprechen, Victoria, die BIOFACH in Nürnberg ist Teil der BIOFACH World. Was macht dieses internationale Netzwerk so besonders und was sind deine Highlights?

Ganze acht Messen sind Teil unserer BIOFACH World Familie. Rund um den Globus verbinden wir wichtige Wirtschaftsregionen und Bio-Marktplätze mit internationaler Nachfrage. Dabei sind wir in Brasilien, China, Deutschland, Indien, Japan, Thailand, den Vereinigten Staaten und Saudi-Arabien mit BIOFACH Veranstaltungen vertreten. Jährlich bringen wir rund 150.000 Bio-Interessierte zusammen und stärken damit den globalen, ökologischen Handel. Gleichzeitig fördern wir mit jeder Veranstaltung die regionalen Wertschöpfungsketten und die Bio-Märkte vor Ort. Dieses Jahr

BIOFACH

into organic



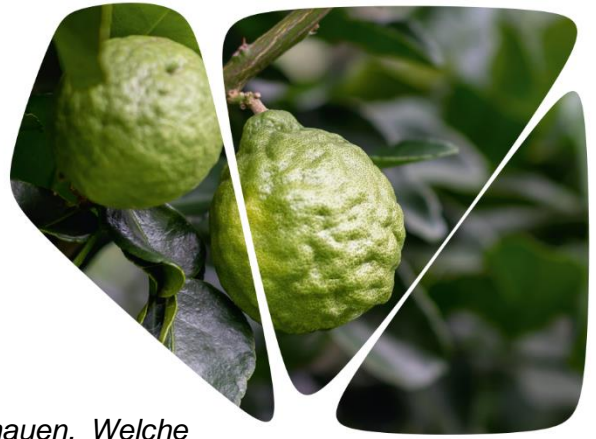
freuen wir uns besonders auf die BIOFACH AMERICA, die vom 2. bis 4. Juni erstmals als eigenständige Veranstaltung im Georgia World Congress Center in Atlanta stattfindet. Sie ist die erste und einzige reine Bio-Fachmesse in Nordamerika. Mitte Juni geht es weiter mit der BIOFACH CHINA in Shanghai und der BIOFACH AMERICA LATINA in São Paulo.

Nach dem spannenden Ausflug in die internationale Bio-Branche lass uns wieder in unsere Region blicken. Was tut sich in Nürnberg und Franken rund um Bio und die BIOFACH? Welche Effekte hat die Weltleitmesse für die Region und umgekehrt?

Nürnberg ist aktiv im Netzwerk der Bio-Städte. 2017 erhielt sie die Auszeichnung zur ersten Fairtrade-Metropolregion in Deutschland. Unterstützt durch die Entwicklungsagentur „Faire Metropolregion“ setzen sich beispielsweise 86 Schulen und 6 Hochschulen in Nürnberg und Umgebung für die drei Qualitätsmerkmale ‚Fair‘, ‚Regional‘, ‚Bio‘ ein. Ein wichtiger Hebel, um das Ziel von 30% Bio zu erreichen, liegt in der kommunalen Verpflegung und Versorgung. Die „Fairtrade-Metropole“ hat den SMARTGuide geschaffen, der Kommunen hilft, ihre gesamte Beschaffung auf Nachhaltigkeit zu überprüfen. In der Gastronomie hat Nürnberg im Bio-Bereich ebenfalls einiges zu bieten – wer eine typische Nürnberger Bratwurst genießen möchte, bekommt diese selbstverständlich in Bio-Qualität und der weltweit erste bio-fair-regionale Lebkuchen kommt aus Nürnberg. Als BIOFACH kooperieren wir mit der Stadt, um regionale Wertschöpfungsketten zu stärken, Bio in der Gesellschaft zu verankern und um die globale Bio-Community mit den Bürgerinnen und Bürgern der Region zu vernetzen. Unter dem Namen „BIOFACH meets Nürnberg“ haben wir gemeinsam mit dem Referat für Umwelt und Gesundheit ein abwechslungsreiches Begleitprogramm geschaffen. Hierzu gehören Networkings-Events, Vorträge und Podiumsdiskussionen in der ganzen Stadt.

BIOFACH

into organic



Dominik, lass uns auch kurz auf die BIOFACH digital schauen. Welche Neuerungen und Weiterentwicklungen gibt es?

Die BIOFACH digital hat sich zu einem integralen Bestandteil der Messe entwickelt. Auch in diesem Jahr wird ein Teil des BIOFACH Kongresses Live gestreamt. Die Videos stehen nach der Messe sechs Monate als Video-on-Demand zur Verfügung. Für die BIOFACH 2025 haben wir die Funktionen der Plattform weiter ausgebaut, sodass diese teilweise auch für Personen nutzbar sind, die noch kein Ticket für die BIOFACH besitzen. Das gilt für die Agenda sowie für einzelne Networking-Tools. Für die Messe-Vor- und Nachbereitung haben wir ebenfalls einige neue Features eingebaut, beispielsweise die Möglichkeit, favorisierte Unternehmen zu exportieren. Somit trägt die BIOFACH digital dazu bei, vor, während und nach der Messe informiert und vernetzt zu bleiben.

Einer der zentralen Gründe für den Besuch der BIOFACH sind u.a. Trends und Innovationen. Auch dieses Jahr hat eine Trendjury wieder zentrale Branchen- und Produktrends ermittelt. Victoria, auf was können wir uns da freuen?

Wie in 2024 haben wir unsere Trendjury auch dieses Jahr gebeten, mit ihrer Expertise und Marktkenntnis, Branchentrends zu definieren. Mit „We, Myself and I“ beschreibt die Jury den aktuell im Kaufverhalten erkennbaren Widerspruch zwischen Idealismus und Hedonismus. Während Preis und Vielfalt als Kaufkriterium immer wichtiger werden, rücken Nachhaltigkeitskriterien so manches Mal in den Hintergrund. Dennoch stellen Konsumentinnen und Konsumenten einen hohen Anspruch an herstellende Firmen, transparent zu kommunizieren. Sie möchten wissen, woher ihre Produkte kommen und wie sie hergestellt werden.

Der Plant-based Trend erlebt durch bewusste Flexitarierinnen und Flexitarier eine neue Dynamik. Unter der Überschrift „NextLevel Plant-based“ erklärt die Jury den Wunsch nach innovativen pflanzlichen Produkten, die Genuss und Nachhaltigkeit vereinen. Der Anspruch an herausragende Geschmackserlebnisse setzt neue Maßstäbe.

BIOFACH

into organic



Als Basis für die Produkttrends dienten dieses Jahr erstmals neben den angemeldeten Produkten am Neuheitenstand auch die Einreichungen der Erlebniswelt PLANETARY HEALTH sowie der BIOFACH Start-up Pitches. Die BIOFACH Trends 2025 lauten: Rebel's Choice, Vegan en Vogue, Culinary Ease, Functional Finesse und Cheers to Every Moment.

Mehr Infos zu den Trends gibt es unter anderem am Neuheitenstand in Halle 4A. Drei Trend-Touren geben einen kompakten Überblick und die Möglichkeit die Produkte live zu erleben. Einblicke in die Trendfindung stellt die Trendjury am Mittwochnachmittag in Halle 4A vor.

Neues entdecken und sich inspirieren lassen – dafür ist die BIOFACH der perfekte Ort. Dominik; welche Themen wurden weiterentwickelt und welche brandneuen Formate bietet die diesjährige Messe?

Dieses Jahr gibt es zahlreiche spannende Neuerungen! Erstmals stellen sich Start-ups und Pioniere auf großer Bühne vor. Die PRESENTATION STAGE fokussiert dabei Bio-Produkte mit ihren Herstellerinnen und Herstellern, während die INNOVATION STAGE Raum schafft für kreative Konzepte, Innovationen und Trends. Im Rahmen der BIOFACH Start-up Pitches stellen sich 25 Newcomer auf der INNOVATION STAGE vor. Das große Finale findet am Donnerstagnachmittag statt. Wir sind schon sehr gespannt, wer als Sieger mit dem ersten BIOFACH Start-up Award ausgezeichnet wird, und wünschen allen Teilnehmenden viel Erfolg. Für die Start-ups geht es um ein sehr attraktives Preispaket, neben Buchungsvorteilen zur BIOFACH 2026 warten auf das Gewinner-Start-up zum Beispiel ein Coaching von REWE Süd sowie temporäre Listungen bei Alnatura und dennree.

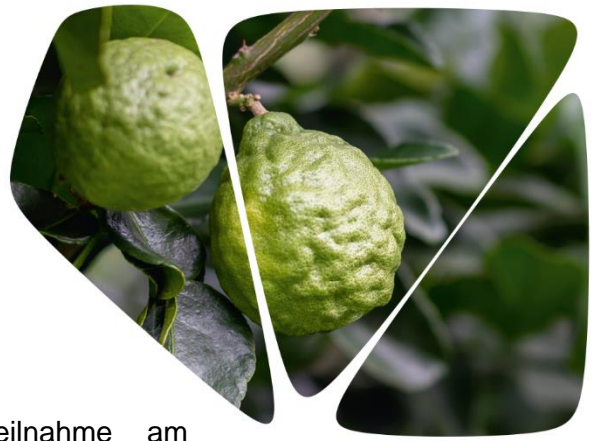
Wir haben zudem das Spektrum der Erlebniswelt VEGAN erweitert. Unter dem neuen Namen PLANETARY HEALTH behandelt sie erstmals auch Themen wie planetare Gesundheit und vollwertige Lebensmittel.

Die Sonderfläche Bio außer Haus hat nicht nur einen neuen Namen (ehemals Treffpunkt HoReCa - GV & Gastro), sondern auch ein erweitertes Angebot. Wissens- und Austauschformate, Best-Practice-Beispiele oder auch Live-Cookings geben einen Überblick für die Gemeinschaftsverpflegung.

Nürnberg, Germany 11.–14.2.2025

BIOFACH

into organic



Und nicht zuletzt lade ich sehr herzlich zur Teilnahme am SustainableFutureLab ein. Mit seinem interaktiven Charakter ist dies der Ort, sich kritisch mit den Themen der Bio-Branche auseinander zu setzen, neue Perspektiven zu besprechen und gemeinsam Lösungen zu finden für die Transformation hin zu mehr Bio! Als BIOFACH sind wir Co-Host und freuen uns auf das Programm unserer Partner, dem GOOD FOOD COLLECTIVE sowie neu im Boot: BAM! Bock auf Morgen, Forum Fairer Handel e.V. und das Ministerium für Ernährung, Ländliche Entwicklung und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg.

Ein zentraler Baustein der BIOFACH ist der umfassende und thematisch breit gefächerte Kongress. Dominik, was zeichnet den Kongress 2025 aus?

Mit 171 Einzelsessions bietet der BIOFACH Kongress an vier Tagen geballtes Fachwissen. In den hochkarätig besetzten Terminen der sieben Fachforen erhalten Teilnehmende einen Gesamtüberblick über die aktuellen Marktentwicklungen, Trends und politischen Rahmenbedingungen, aber auch Best-Practice-Beispiele und Denkanstöße. Gemeinsam mit unseren Partnern Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft und IFOAM – Organics International haben wir das Schwerpunktthema „Yes, we do! Wie Wandel in der Bio-Lebensmittelwirtschaft gelingt“ definiert. Mit dem Kongressschwerpunkt haben wir drei Säulen für den Wandel definiert: Nachhaltigkeit als steuerndes Kriterium in der Finanzwelt, öffentliche Hand als Treiber für mehr Bio und überzeugende Geschichten um Bio-Lebensmittel zu vermarkten und in den Köpfen der Menschen zu verankern.