

## Ignaz auf der BIOFACH 2016

Rund 48.000 Besucher aus 132 Ländern ließen es sich nicht nehmen, vom 10. bis 13. Februar 2016 zu BIOFACH der internationalen Fachmesse, nach Nürnberg zu reisen. 2.544 Aussteller präsentierten sich den Interessenten aus dem Lebensmittelsektor.



Wie jedes Jahr ließen sich klare Trends im Convenience Bereich aber auch bei den Rohstofflieferanten erkennen. Der Trend in Richtung Nachhaltigkeit und wertige, gesunde Lebensmittel scheint ungebrochen.



Einer Einladung der [BioAustria](#) folgend, fuhr IGNAZ mit einer kleinen Reisegruppe mit dem Bus für zwei Tage nach Nürnberg um neben den Kollegen der [Austria Biogarantie / Agrovet](#) und der [Bio Inspekta](#) (CH) viele nette Hersteller zu treffen und jede Menge neue Kontakte zu schließen. Ideen sammeln, Trends erleben und Neues entdecken hieß die Aufgabe für die beiden Tage! So wird es auch 2016 möglich, die Innovationskraft der Beratungskunden zu steigern um gemeinsam aus Ideen und Trends verkaufbare Innovationen zu kreieren. Backmischungen von [LECKER'S](#) wurden ebenso bestaunt wie herrliches, zuckerfreies Konfekt von [GOVINDA](#) oder Bio Tofu von [TAIFUN](#)



Bio ist mehr als ein Siegel oder eine Zertifizierung: Bio steht für Qualität und Überzeugung – für den verantwortungsbewussten Umgang mit den Ressourcen der Natur. Die BIOFACH ist der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Bio-Lebensmittel und den Bio-Markt teilen, sich kennenlernen und austauschen - und das seit über 25 Jahren. Ignaz tritt ein in eine Welt der Bio-Produkte und des Geschmacks. Er begegnet als Fachbesucher Bio-Produzenten vor Ort und lässt sich inspirieren von den neuesten internationalen Branchentrends.

Bei [SONNENTOR](#) konnte man mit unserem Biopionier Johannes Gutmann plaudern und neue fleischlose Suppen oder einen Kurkumalate mit Vanille oder Ingwer genießen. Unter dem Motto „Koch Dir dein eigenes Süppchen“ holt Sonnentor die bunte Vielfalt des Sommergartens in die Suppenschüssel: sonnengereiftes Obst und Gemüse treffen auf raffinierte Gewürze und feine Kräuter - da schmeckt das Leben gleich viel bunter!

Bei [SONNENTOR](#) konnte man mit unserem Biopionier Johannes Gutmann plaudern und neue fleischlose Suppen oder einen

Alles was [FEINSTOFF](#) tut und kreiert basiert auf der ayurvedischen Lehre, welche nicht nur die Erhaltung der Gesundheit fördert, sondern vielmehr das Bewusstsein für Nahrung und ihre Wirkung auf den eigenen Körper erweitert. Hochwertige Nahrung gibt uns Energie, Kraft und führt uns zu innerer Zufriedenheit. FEINSTOFF achtet bei der Auswahl der Lieferanten



penibel auf eine nachhaltige und biologische Landwirtschaft ohne Einsatz von Pestiziden oder Düngemitteln. Das wird garantiert, weil in den letzten Jahren, der Fokus auf den Aufbau von qualitativen Partnerschaften gelegt wurde.

Ein Erlebnis der Extraklasse das IGNAZ gerne mit Ihnen teilt; vielleicht treffen wir einander persönlich nächstes Jahr in Nürnberg?

Rufen Sie mich unter 0664 25 47 215 an oder senden sie ein Email an [georg@ignaz.biz](mailto:georg@ignaz.biz) Denn Zielklarheit schafft Vorsprung und Innovation ist die halbe Miete!

