

MICE, BIENNE

# PRODUZENTEN-ARENA

Wer Lebensmittel produziert, hat oft nicht die Zeit, sich um den Absatz zu kümmern. Wer Lebensmittel verarbeitet, ist dagegen immer froh um neue, spannende Quellen für regionale Produkte. Das betrifft Gastro und Gewerbe gleichermaßen.

Mit der Produzenten-Arena bietet sich eine Plattform für den Austausch zwischen Produzent:innen, Verarbeiter:innen, Gastronom:innen und Küchenprofis – mit Fokus auf nachhaltige Ernährung. Hier entstehen Partnerschaften, die wirklich etwas bewegen – für den Hof, die Küche und den Teller! Wer produziert? Wer verarbeitet? Wer sucht regionale Produkte? Das Produzentenforum bringt Sie zusammen: von der Gemüsegärtnerin zum Koch, vom Bauernhof in die Genusswerkstatt, vom Produkt zur Idee. Ob für Gastronomie, Verkauf oder neue Kooperationen – kommen Sie, um zu lernen, sich auszutauschen, sich inspirieren zu lassen und nachhaltige Verbindungen zu knüpfen.

Veranstaltet wird die Produzenten-Arena von Soil to Soul, GastroFutura und dem Zürcher Büro Public History Food von Dominik Flammer. Der bekannte Foodscout und Buchautor amtiert auch als Moderator der Arena. Es werden wieder Visitenkarten ausgetauscht, Produkte degustiert und vor allem Kontakte für die Zukunft geknüpft.

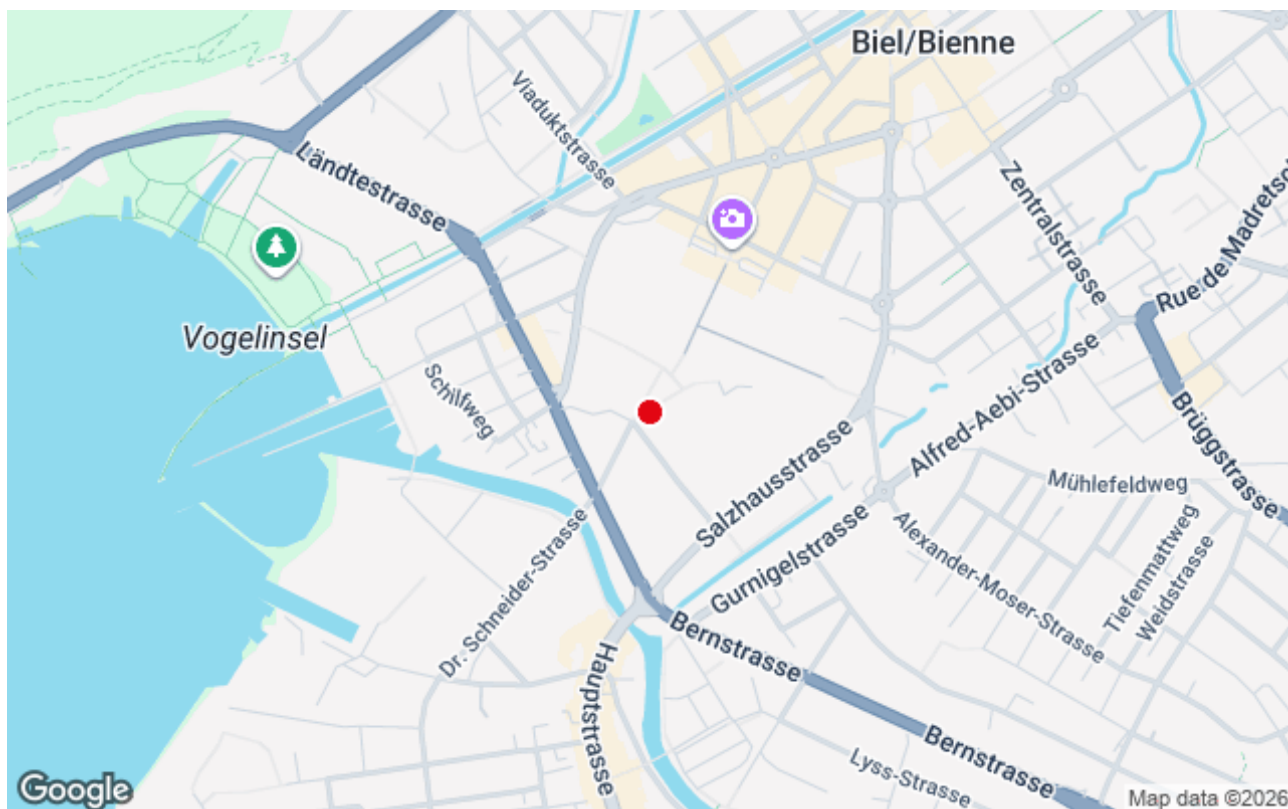
## GUT ZU WISSEN

Ermässigungsberechtigt sind: Jugendliche bis 18 Jahre, Studierende und Auszubildende bis 25 Jahre sowie Personen mit einer IV-Rente oder einer Kulturlegi gegen Vorweis eines gültigen Ausweises.



## CONTACT

P15 – by La Werkstadt // Coworking, Meeting- & Eventspace  
Johann Aberli-Strasse 15 / Rue Johann-Aberli 15  
2503 Biel/Bienne



PDF généré le 21.02.2026