vinetur

SANA Food 2027 erweitert das Angebot um ein Forum für Gemeinschaftsverpflegung in Bologna

Die Fachmesse im Februar richtet sich an Restaurants, Krankenhäuser, Schulen und Fachhändler – bei wachsender Nachfrage nach nachhaltiger Beschaffung

Mittwoch, 25. November 2026



Die Veranstalter stellten am Mittwoch, dem 25. November, die SANA Food 2027 vor. Die B2B-Messe für Lebensmittel kehrt demnach vom 21. bis 23. Februar 2027 mit einem breiteren Fokus auf Bio-Produkte, hochwertige Lebensmittel, Esskultur und die sich wandelnden Bedürfnisse des italienischen Außer-Haus-Marktes zur BolognaFiere zurück.

Die Veranstaltung richtet sich an Fachleute aus Hotellerie, Gastronomie, Catering und Fachhandel. BolognaFiere positioniert die Messe nach eigenen Angaben als Plattform, die Lebensmittelproduktion, Vertrieb, Gastronomie und Fachgeschäfte miteinander verbindet. Käufer und Verbraucher achten zunehmend auf Nachhaltigkeit, Ernährung, Herkunft und Herstellungsverfahren.

Eine zentrale Neuerung der Ausgabe 2027 ist die Agorà della Ristorazione Collettiva, ein neuer Bereich für Gemeinschaftsverpflegung. Die Veranstalter zufolge widmet sich das Forum einem Segment, zu dem Schulmensen, Krankenhäuser, Universitäten, Pflegeheime und Betriebskantinen zählen. Themen wie öffentliche Gesundheit, Ernährungsbildung, Abfallvermeidung, Beschaffung und soziale Inklusion gewinnen dort an Bedeutung. Geplant sind Treffen, Podiumsdiskussionen und Präsentationen für Unternehmen, Institutionen und Branchenakteure.

Die SANA Food findet erneut zeitgleich mit der Slow Wine Fair statt, der internationalen Weinfachmesse, die BolognaFiere gemeinsam mit Slow Food veranstaltet. Damit werden die beiden Events zum dritten Mal in Folge gemeinsam ausgerichtet. Fachbesucher können mit einem einzigen Ticket beide Messen besuchen. Das Konzept soll Restaurantbetreibern, Weinhändlern und Einkäufern aus dem Lebensmittel- und Getränkesektor Zugang zu einem breiteren Anbieterangebot verschaffen.

Die Messe steht unter der Schirmherrschaft des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forsten sowie des Ministeriums für Umwelt und Energiesicherheit. Veranstalter ist BolognaFiere in Zusammenarbeit mit FederBio und Slow Food Italia; zu den Partnern gehört auch V-Label Italia. Unterstützung für das internationale Einkäuferprogramm erhält die Veranstaltung den Organisatoren zufolge zudem von ICE, der italienischen Handelsagentur.

Laut BolognaFiere umfasst das Angebot Bio- und biodynamische Produkte, vegetarische und vegane Erzeugnisse, funktionelle Lebensmittel sowie Produkte mit geschützten Herkunfts- und Qualitätssiegeln wie g.U., g.g.A. und g.t.S. Außerdem soll die Messe handwerklich hergestellte Gourmetprodukte präsentieren, die mit lokalen Esskulturen und biologischer Vielfalt verbunden sind. Die Veranstalter wollen zudem landwirtschaftliche Betriebe hervorheben, die Lebensmittelqualität mit sozialen Zielen verbinden, darunter Inklusionsprojekte, Maßnahmen zur beruflichen Wiedereingliederung und die Bewirtschaftung von Land, das der organisierten Kriminalität entzogen wurde.

Bei der Vorstellung im Ministerium wurde die Messe auch in den Kontext des italienischen Bio-Sektors gestellt, den Vertreter aus Politik und Branche als eines der stärksten Standbeine der Landwirtschaft des Landes bezeichneten. Luigi D’Eramo, Staatssekretär im Landwirtschaftsministerium, sagte, Italien sei weiterhin europäischer Spitzenreiter sowohl im ökologischen Landbau als auch bei Produkten mit geschützter Herkunft. Die Regierung wolle den Sektor weiter unterstützen; zudem verwies er auf die geplante Einführung eines neuen nationalen Bio-Siegels.

Paolo De Castro, Präsident von Nomisma, zufolge werden in Italien 2,4 Millionen Hektar ökologisch bewirtschaftet – rund 20 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche des Landes. Die Nachfrage der Verbraucher wachse weiter. Nomisma sei von BolognaFiere beauftragt worden, neue Untersuchungen mit Schwerpunkt auf kommerzieller Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung durchzuführen, sagte De Castro. Diese Vertriebskanäle könnten eine entscheidende Rolle dabei spielen, den Verbrauch von Bio-Lebensmitteln zu steigern.

Der Schwerpunkt auf Gastronomie spiegelt sich im Messeprogramm wider. Das Agorà-Forum für Gemeinschaftsverpflegung widmet sich den Veranstaltern zufolge Innovationen, neuen Technologien, Ernährung, Beschaffung und Lebensmittelverschwendung. Zugleich bietet es Lieferanten die Möglichkeit, Einkäufern und Fachleuten Produkte und Dienstleistungen vorzustellen. Ziel ist es, Bereiche, die häufig getrennt voneinander behandelt werden – etwa öffentliche und kommerzielle Verpflegung sowie den Fachhandel –, in einem gemeinsamen Geschäftsumfeld zusammenzubringen.

Ein weiterer Programmpunkt ist das OoH! Lab, ein Bereich mit Vorführungen, Verkostungen, Gesprächen und Meisterklassen für Fachleute aus dem Außer-Haus-Markt. Auf dem Programm stehen laut BolognaFiere unter anderem Produkte wie natives Olivenöl extra, Balsamessig und Honig sowie Kochshows und Begegnungen mit Küchenchefs. Das Lab soll mit dem neuen Agorà verknüpft werden, sodass auf Diskussionen über Beschaffung, Ernährung und Menütrends praktische Vorführungen folgen können.

Auf der Messe findet auch die achte Ausgabe von Rivoluzione BIO+ statt, einer jährlich veranstalteten Konferenzreihe zum Bio-Sektor. Die von BolognaFiere gemeinsam mit FederBio und AssoBio organisierte Initiative wird wissenschaftlich von Nomisma begleitet und soll die Marktentwicklung, Verbrauchsmuster und Zukunftstrends bei Bio-Lebensmitteln in Italien beleuchten. Während der Veranstaltung sollen außerdem neue Daten des Marktobservatoriums Osservatorio SANA 2027 vorgestellt werden.

Die Veranstalter wollen mehreren Produktgruppen, die aktuelle Konsummuster widerspiegeln, besondere Aufmerksamkeit widmen. Dazu zählen natives Olivenöl extra, fermentierte Lebensmittel, alte Getreidesorten, Mehl und Pasta, pflanzliche Proteine und Hülsenfrüchte sowie Obst, Gemüse und Nüsse. Käufer und Gastronomiebetriebe sollen dadurch mehr Informationen zu Produkten erhalten, die Tradition, Ernährungsforschung und neue Essgewohnheiten miteinander verbinden.

Auch das Partnernetzwerk der Veranstaltung wird ausgebaut. Slow Food Italia bringt erneut Erzeuger aus seinen Netzwerken auf die Messe und organisiert Treffen und Verkostungen zu biologischer Vielfalt, lokaler Produktion und der Verbindung zwischen Lebensmitteln und ihrer Herkunftsregion. FederBio unterstützt weiterhin Bio- und zertifizierte Lieferketten, während V-Label Italia als Referenzpartner für die Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte eingebunden bleibt.

BolognaFiere zufolge baut die Messe auch ihre internationalen Geschäftsaktivitäten aus. Das Programm zur Einladung internationaler Einkäufer soll sich an 48 Länder richten, darunter 26 in Europa und 22 außerhalb Europas, und mehr als 350 Fachleute einbeziehen. Dazu sollen 180 strategische Einkäufer gehören, die gemeinsam mit ICE betreut werden, sowie ausgewählte italienische Einkäufer aus gehobenen Restaurants,

Cateringunternehmen, der Gemeinschaftsverpflegung, Feinkostgeschäften, Bioläden, Fair-Trade-Geschäften und Verbraucher-Einkaufsgruppen.

Auch der kulinarische Teil der Ausgabe 2027 wird erweitert. Die Zusammenarbeit von BolognaFiere mit der Associazione Italiana Cuochi, dem italienischen Kochverband, wird nach Angaben der Messe mit dem Erlebnisbereich Villaggio AIC fortgesetzt. Zu den angekündigten Neuerungen zählen die World IAC Culinary Olympics mit Teilnehmern aus Ländern, die dem Netzwerk World Independent Chef angehören, sowie der neue SANA Food Chef Award. Er soll Produkte, die auf der Messe ausgestellt werden, durch die Arbeit von Köchen in den Mittelpunkt rücken.

Im Bereich Handel und Produktentwicklung kehrt SANA NOVITÀ als Präsentationsplattform für Unternehmen zurück, die neue Produkte und Marktkonzepte vorstellen. Eine Fachjury soll die innovativsten Vorschläge auswählen. Die ausgewählten Produkte werden zudem den internationalen Einkäufern aus dem Einladungsprogramm präsentiert.

BolognaFiere teilte mit, dass nicht verkaufte Lebensmittel der Aussteller nach Messeende erneut in Zusammenarbeit mit der Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS gesammelt werden. Die regionale Lebensmittelbank soll damit Lebensmittelverschwendung verringern und überschüssige Ware an Bedürftige weitergeben.

Neben den nationalen Institutionen, die die Veranstaltung unterstützen, wird die Messe den Veranstaltern zufolge auch von der Regionalregierung der Emilia-Romagna, der Stadt Bologna und der Handelskammer Bologna gefördert.