AUSSEN
WIRTSCHAFT

# LEBENSMITTEL – WIRTSCHAFTSMISSION NACH NORWEGEN

# „ORGANIC MEETS NORWAY“

## B2B-GESPRÄCHE MIT EINKÄUFER:INNEN UND IMPORTEUR:INNEN AUS DER LEBENSMITTELBRANCHE

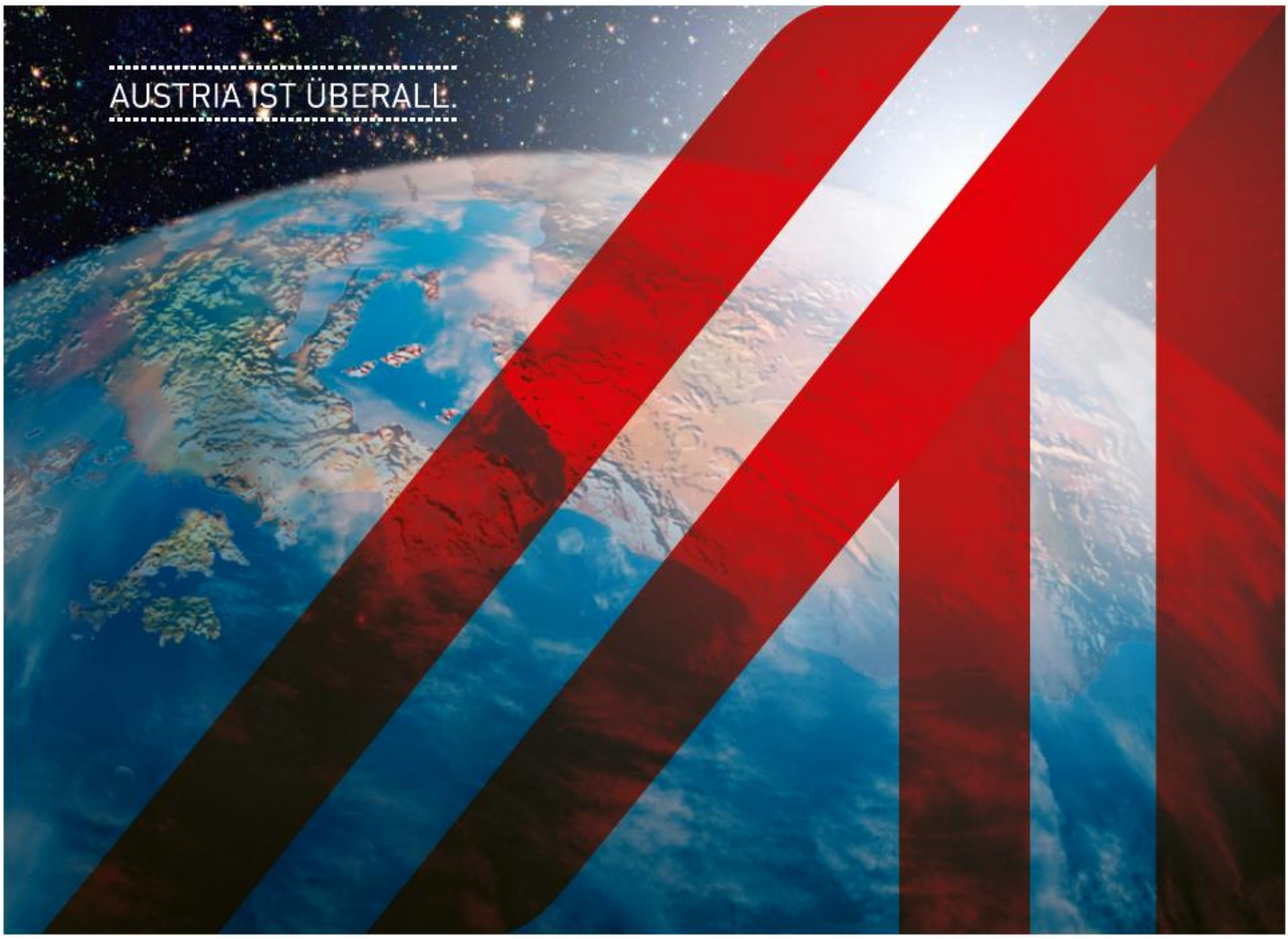
Montag, 15.03. - Mittwoch, 17.03.2027

## PROGRAMM

Ort: Oslo | Norwegen
Stand: **30.10.2026** | Änderungen vorbehalten

gefördert im Rahmen von

einer Initiative des Bundesministeriums für Wirtschaft, Energie und Tourismus und der Wirtschaftskammer Österreich.



# LEBENSMITTEL – WIRTSCHAFTSMISSION NACH NORWEGEN

## „ORGANIC MEETS NORWAY"

Montag, 15.03. - Mittwoch, 17.03.2027



© Farhad Ibrahimzade,Unsplash

## PROGRAMM

Ort: Oslo | Norwegen
Stand: **30.10.2026** | Änderungen vorbehalten

Norwegen bietet für Bio-Lebensmittel und -getränke spannende Wachstumschancen. Der Umsatz mit Bio-Produkten im Lebensmitteleinzelhandel stieg 2025 um 17,6 %, gleichzeitig liegt der Bio-Anteil am gesamten LEH erst bei rund 2 %.

Auch beim ökologischen Anbau besteht noch Potenzial – die norwegische Regierung strebt bis 2032 einen Anteil von 10 % an. Wachsende Nachfrage, ein Markt im Wandel und noch viel Potenzial: Genau hier setzt diese Wirtschaftsmission an. Gemeinsam entdecken wir Chancen, Trends und konkrete Geschäftsmöglichkeiten für österreichische Produzent:innen von Bio-Lebensmitteln und -getränken.

### MONTAG, 15.03.2027 | INDIVIDUELLE ANREISE, BRIEFING UND GET-TOGETHER

**SEKTOR VERSTEHEN ✓**

| | |
|---|---|
| **z.B. 13:35 Uhr** | **ANKUNFT IN OSLO**<br>Flugempfehlung: Austrian Airlines OS 977: VIE 11:15 - 13:35 OSL<br>Individuelle Flugbuchung. |
| **14:00 Uhr** | **WILLKOMMEN UND BEGRÜSSUNG AM FLUGHAFEN OSLO - GARDERMOEN**<br>Durch die **Österreichische Wirtschaftsdelegierte, Cosima Steiner**, sowie die Mitarbeiter:innen des **AB Oslo, Eike Simons & Peter Mangel** |
| **14:15 – 15:00 Uhr** | **GEMEINSAMER TRANSFER NACH OSLO (ZENTRUM)** |
| **15:00 – 15:45 Uhr** | **CHECK-IN UND FRISCHMACHEN IM HOTEL**<br>**Hotelempfehlungen** (zentrale Lage, Nähe Hauptbahnhof (Oslo S)):<br>Clarion Hotel The Hub<br>Comfort Hotel Grand Central<br>Thon Hotel Opera<br>Comfort Hotel Karl Johan<br>Comfort Hotel Børsparken |

## MONTAG, 15.03.2027 | INDIVIDUELLE ANREISE, EINSTIEG & NORWEGISCHER ÖKO-SEKTOR

**SEKTOR VERSTEHEN ✓**

| | |
|---|---|
| **16:00 – 17:30 Uhr** | **EINFÜHRUNG IN DEN NORWEGISCHEN BIO-SEKTOR**<br><br>**„The Norwegian Organic *Sector* – Structure, Development and Opportunities"**<br><br>Einführung in den norwegischen **Bio-Sektor**, seine Entwicklung, Strukturen und Rahmenbedingungen durch **Økologisk Norge**. Anschließend Q&A und Gelegenheit zum Austausch und Networking im Rahmen eines gemeinsamen Abendessens.<br><br>Økologisk Norge ist Norwegens größte gemeinnützige Mitgliederorganisation für ökologischen Landbau und Bio-Konsum. Sie vereint Landwirte, Unternehmen und Verbraucher und setzt sich durch politische Arbeit, Projekte, Wissenstransfer und Kommunikation für die Entwicklung der ökologischen Produktion und des Konsums von Bio-Lebensmitteln ein.<br><br>**Agenda** (Änderungen vorbehalten)**:**<br><br>Vorstellung von Økologisk Norge<br>Status und Entwicklung des ökologischen Landbaus in Norwegen<br>Organisation und Struktur des norwegischen Bio-Sektors<br>Stärken und Herausforderungen der ökologischen Produktion in Norwegen<br>Das norwegische Bio-Ökosystem – vom Hof bis zu den Konsument:innen<br>Chancen für internationale Zusammenarbeit<br>Zentrale Erkenntnisse und Impulse für österreichische Bio-Unternehmen<br>Q&A<br><br>**Wer:** Kari Marte Sjøvik, CEO Økologisk Norge<br><br>**Wo:** Thon Hotel Opera, Dronning Eufemias gate 4, 0191 Oslo |
| **17:30 – 17:45 Uhr** | **SPAZIERGANG ZUM RESTAURANT „ENGEBRET CAFE"**<br><br>Ca. 750 m fußläufig vom Treffpunkt „Tiger" am Hauptbahnhof (Oslo S) |
| **18:00 – 20:00 Uhr** | **GEMEINSAMES ABENDESSEN**<br><br>mit dem AB Oslo sowie Kari Marte Sjøvik, Økologisk Norge<br><br>Gruppenmenü<br><br>**Wo:** Restaurant Engebret Café, Bankplassen 1, 0151 Oslo |
| **Ab 20:00 Uhr** | **SPAZIERGANG ZUM HOTEL BZW. ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG** |

## ENDE TAG 1

**DIENSTAG, 16.03.2027 | NORWEGISCHER BIO-LEBENSMITTELMARKT & B2B**

**MARKT VERSTEHEN ✓**

| | |
|---|---|
| **08:30 – 10:00** | **DER NORWEGISCHE BIO-LEBENSMITTELMARKT**<br><br>**"The Norwegian Organic Market – Consumer Insights, Market Trends and Business Opportunities"**<br><br>Einführung in den norwegischen **Bio-Lebensmittelmarkt**, seine Entwicklung, Konsumenten, Marktstrukturen und Geschäftsmöglichkeiten durch **Debio Marked**. Anschließend Q&A und Diskussion.<br><br>Debio Marked ist die auf Marktkommunikation und Marktentwicklung ausgerichtete Tochtergesellschaft von **Debio**. Sie beschäftigt sich mit Markt- und Verbraucherinsights, aktuellen Entwicklungen im norwegischen Bio-Lebensmittelmarkt und der Förderung des Bio-Absatzes. Durch ihre Zusammenarbeit mit Marktakteuren entlang der Wertschöpfungskette verfügt Debio Marked zudem über ein breites Netzwerk relevanter Kontakte im norwegischen Bio-Markt.<br><br>**Agenda** (Änderungen vorbehalten):<br><br>Vorstellung von Debio Marked<br>Status und Entwicklung des norwegischen Bio-Marktes<br>Norwegische Konsument:innen – wer kauft Bio und warum?<br>Markttrends und relevante Produktkategorien<br>Von Einzelhandel bis Gastronomie – wie funktioniert der Markt?<br>Chancen für internationale Bio-Produkte<br>Zentrale Erkenntnisse und Impulse für österreichische Bio-Unternehmen<br>Q&A<br><br>**Wer:** Idun Bjerkvik Leinaas, Leiterin Kommunikation & Marketing, Debio Marked<br><br>**Wo:** Thon Hotel Opera, Dronning Eufemias gate 4, 0191 Oslo |
| **10:00 – 10:15 Uhr** | **KAFFEEPAUSE** |
| **10:15 – 11:15 Uhr** | **EINBLICKE IN DEN NORWEGISCHEN MARKT**<br><br>**Kurze Impulse von 3 – 4 relevanten norwegischen Marktakteuren, z. B.:**<br><br>Importeure<br>Distributoren / Großhändler<br>Einzelhandel<br>Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung<br><br>Anschließend Möglichkeit für kurze Gespräche und Austausch beim gemeinsamen Lunch. |
| **11:30 – 12:30 Uhr** | **MITTAGESSEN & NETWORKING**<br><br>Gemeinsamer Lunch im Hotel<br><br>**Wo:** Thon Hotel Opera, Dronning Eufemias gate 4, 0191 Oslo |
| **12:30 – 13:15 Uhr** | **PAUSE VOR DEN GESPRÄCHEN - ZEIT ZUR VORBEREITUNG („B2B-TISCHE")** |

**DIENSTAG, 16.03.2027 | NORWEGISCHER BIO-LEBENSMITTELMARKT & B2B**

**MARKT VERSTEHEN ✓**

| | |
|---|---|
| **13:15 – 16:00 Uhr** | **B2B-GESPRÄCHE**<br>Einzelgespräche zwischen österreichischen Unternehmen und potenziellen norwegischen Geschäftspartnern. |
| **16:00 – 17:00 Uhr** | **ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG, „FRISCHMASCHEN“ FÜR ABENDESSEN** |
| **17:00 – 17:30 Uhr** | **TRANSFER ZUM RESTAURANT „FROGNERSETEREN“ MIT OSLO TAXI** |
| **17:45 – 20:15 Uhr** | **GEMEINSAMES NETWORKING DINNER MIT FOKUS AUF ÖSTERREICHISCHE PRODUKTE**<br>Gemeinsames Abendessen mit auserwählten norwegischen Marktakteur:innen und potenziellen Geschäftspartner:innen.<br>Gruppenmenü<br>**Wo:** Restaurant Frognerseteren, Holmenkollveien 200, 0791 Oslo |
| **20:15 – 20:45 Uhr** | **TRANSFER ZUM HOTEL MIT OSLO TAXI**<br>Zeit zur freien Verfügung. |

## ENDE TAG 2

## MITTWOCH, 17.03.2027 | STORECHECKS UND ABREISE

**MARKT ERLEBEN ✓**

| | |
|---|---|
| **08:30 Uhr** | **CHECKOUT HOTEL UND TREFFPUNKT VOR DEM HOTEL (TBD)**<br>**Bitte nach dem Check-out das gesamte Gepäck mitnehmen** – das Gepäck wird während des Programms im Bus verstaut! 😊 |
| **08:30 – 09:15 Uhr** | **TRANSFER ZU BYGDØY KONGSGÅRD** |
| **09:30 – 10:30 Uhr** | **BESUCH BEI BYGDØ KONGSGÅRD**<br>**Ökologische Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Oslo**<br>**Bygdø Kongsgård produziert jährlich rund 400.000 Liter Milch und 5 Tonnen Fleisch und verfügt unter anderem über eine eigene Käserei und eine ökologische Gärtnerei.**<br>**Geführter Besuch mit Einblicken in:**<br>Ökologische Milchproduktion<br>Verarbeitung und Wertschöpfung auf dem Hof<br>Gartenbau und regionale Lebensmittelproduktion<br>Kreisläufe und nachhaltige Landwirtschaft<br>Vermarktung regionaler und ökologischer Produkte<br>**Wo:** Bygdøyveien 42, 0287 Oslo |
| **10:30 – 11:00 Uhr** | **TRANSFER** |
| **11:00 – 12:00 Uhr** | **RETAIL SAFARI**<br>**Store Check** z. B. bei **Life AS**, möglichst mit fachlicher Führung bzw. Gespräch mit den Verantwortlichen. |
| **12:00 – 12:30 Uhr** | **TRANSFER ZUM RESTAURANT „KOLONIHAGEN FROGNER“** |
| **12:30 – 13:30 Uhr** | **GEMEINSAMES MITTAGESSEN IN EINEM BIO-RESTAURANT**<br>**Möglichkeit zur Reflexion und zum Austausch über die gewonnenen Markteindrücke.**<br>Gruppenmenü, exkl. Getränke.<br>**Wo:** Kolonihagen Frogner, Frognerveien 33, 0263 Oslo |
| **13:30 – 14:00 Uhr** | **TRANSFER** |
| **14:00 – 15:00 Uhr** | **RETAIL SAFARI**<br>**Store Check** bei **Rema 1000 Ullevaal Stadion**, mit fachlicher Führung durch Erik Rosendahl-Wibe, Produktentwickler bei Kolonihagen AS.<br>**Wo:** Sognsveien 75 B, 0855 Oslo |
| **15:00 UHR** | **OFFIZIELLES PROGRAMMENDE**<br>Zeit zur freien Verfügung bzw. Rücktransfer in die Stadt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gemeinsam mit dem AB Oslo. |

## MITTWOCH, 17.03.2027 | STORECHECKS UND ABREISE

**MARKT ERLEBEN ✓**

| | |
|---|---|
| **15:00 – 15:45 Uhr** | **OPTIONAL**<br>**TRANSFER ZUM FLUGHAFEN OSLO - GARDERMOEN**<br>**Bitte bei Anmeldung angeben!** |
| **Ab 15:45 Uhr** | **ANKUNFT IN OSLO - GARDERMOEN, INDIVIDUELLE ABREISE**<br>z. B. LH 865 OSL – FRA 18:15 / 20:30 Uhr FRA - VIE 21:40 / 23:00 Uhr |



Ihre Ansprechpartner für diese Wirtschaftsmission:

**AUSSENWIRTSCHAFTSBÜRO OSLO**

**Eike Simons**
T +47 24 11 78 00
E oslo@wko.at



**Peter Mangel**
T +47 24 11 78 00
E oslo@wko.at