



Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern

Argumente | Vorgehen und Praxisbeispiele |
Tipps und Hinweise

Das erwartet Sie:

- **Argumente**
- **Vorgehen: Fünf Schritte zur Verankerung von Bio-Lebensmitteln in Ratsbeschlüssen (inklusive Praxisbeispiele)**
 1. Bestandsaufnahme
 2. Ratsbeschluss
 3. Umsetzung
 4. Erfolgskontrolle
 5. Weiterentwicklung (ggf. erneuter Ratsbeschluss)
- **Tipps und Hinweise**
- **BioBitte:** Die Initiative für mehr Bio in öffentliche Küchen

Argumente



Argumente

Warum sind Ratsbeschlüsse für einen erfolgreichen Einsatz von Bio wichtig?

- Bekenntnis von Politik und Verwaltungsspitze für eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln
- Handlungsgrundlage für
 - Beschaffungs- und Vergabestellen
 - Personalabteilungen
 - Kämmergeien
 - Pächter, Caterer und Küchen in Eigenregie
- Einbettung in übergeordnete Strategien, wie beispielsweise eine umfassende kommunale Nachhaltigkeits- oder Klimaschutzstrategie



Wichtige Literatur zur Einbettung in eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie finden Sie am Ende der Präsentation.

Vorgehen: Fünf Schritte zur Verankerung von Bio-Lebensmitteln in Ratsbeschlüssen



Vorgehen: Fünf Schritte zur Verankerung von Bio-Lebensmitteln in Ratsbeschlüssen

Gehen Sie Schritt für Schritt vor!



1. Bestandsaufnahme



2. Ratsbeschluss



3. Umsetzung



4. Erfolgskontrolle



5. Weiterentwicklung
(ggf. erneuter Ratsbeschluss)

1. Bestandsaufnahme (inklusive Arbeitsgruppe)

Schritt 1 nach der politischen Initiative zum Ratsbeschluss

Grundvoraussetzung:

Politische Initiative zur Beschlussfassung

Bestandsaufnahme: Wer sollte beteiligt sein?

- Welche Referate und Abteilungen entscheiden über den Bio-Einsatz und müssen bei Änderungen mit einbezogen werden?
- Gibt es weitere relevante Akteursgruppen, die anlassbezogen beteiligt werden sollten, wie beispielsweise Küchenleitungen oder Akteurinnen und Akteure aus Wissenschaft oder der Zivilgesellschaft?



Empfehlung:

Gründung einer fachübergreifenden Arbeitsgruppe

- Beteiligung der politischen Vertreterinnen und Vertreter (als Initiatoren) sowie aller relevanten Abteilungen und Referate
- Feste Strukturen durch regelmäßige Treffen
- Gegebenenfalls fachlicher Input zum Einstieg in das Thema Bio-Verpflegung in der Außer-Haus-Verpflegung
- Gegebenenfalls Beteiligung weiterer Akteurinnen und Akteure

Bestandsaufnahme

- Eine ausführliche Bestandsaufnahme ist natürlich immer mit einem gewissen Aufwand verbunden. Sie ist jedoch essentiell und ausschlaggebend für eine effektive Planung, die Umsetzung und die Erfolgskontrolle und somit für den Gesamterfolg.

Wer? Differenziertere Fragen, beispielsweise:

- Welche Abteilungen sind für die Beschaffung zuständig?
- Wen muss ich in Hinblick auf Änderungen im Beschaffungsvorgang einbeziehen oder informieren?

1. Bestandsaufnahme

Weitere wichtige Fragen zur Bestandsaufnahme

Wo?

- In welchen Bereichen (beispielsweise Kita-, Schul-, Betriebsverpflegung oder in der Verpflegung bei öffentlichen Anlässen oder öffentlich geführten Krankenhäusern) kommen **bereits** Bio-Lebensmittel zum Einsatz und geschieht dies systematisch oder eher punktuell?
- Wo könnten **künftig** noch mehr Bio-Lebensmittel dauerhaft eingesetzt werden?

Wie viel?

- Wie hoch ist der **bereits** eingesetzte Anteil an Bio-Lebensmitteln?
- Wie hoch soll der **künftige** Bio-Anteil sein und in welchem Zeitraum bzw. in welchen Schritten kann dieser angestrebte Bio-Anteil erreicht werden?

Wo? Differenziertere Fragen, beispielsweise:

- Werden Bio-Lebensmittel **bereits** in bestimmten Segmenten der Gemeinschaftsverpflegung (GV), wie beispielsweise der Kita- oder Schulverpflegung eingesetzt?
- Werden **bereits** ganz bestimmte Warengruppen in Bio-Qualität (beispielsweise Kaffee) und gegebenenfalls nur bei ganz bestimmten Anlässen (beispielsweise bei Empfängen) eingesetzt?
- Falls ja, warum wurden / werden in den jeweiligen Situationen Bio-Lebensmittel eingesetzt (beispielsweise auf Grundlage von Ansprüchen von Eltern, Verpflegungskonzepte der Küchen, Zusammenarbeit mit bestimmten Erzeugern)?
- In welchen Segmenten sollten **künftig** Bio-Lebensmittel eingesetzt werden?
- Gegebenenfalls ist an dieser Stelle noch einmal die Zusammensetzung der Arbeitsgruppe zu überdenken.

Wie viel? Differenziertere Fragen, beispielsweise:

- Wenn bereits Bio-Lebensmittel eingesetzt werden, wie hoch ist der bisherige Anteil und bezieht sich dieser auf den monetären Einsatz (Warenwert) oder den mengenmäßigen Anteil (Kilogramm an Bio-Lebensmitteln).

2. Ratsbeschluss

Konkretisierung der Inhalte

- In welchen Verpflegungssituationen sollen Bio-Lebensmittel eingesetzt werden?
- Wie hoch soll der jeweilige Anteil an Bio-Lebensmitteln sein?
- **Tipp:** Formulieren Sie die Vorgaben möglichst konkret.
- **Beispiel:** „Die Lebensmittel der Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen (bezogen auf den Gesamtwarenwert) sollen bis zum Jahr 2024 zu mindestens 20 Prozent aus ökologischer Landwirtschaft stammen.“



Tipp: Sollen Bio-Lebensmittel in unterschiedlichen Verpflegungssituationen mit unterschiedlichen Umfängen oder Warengruppen eingesetzt werden, eignet sich eine Splittung in separate Ratsbeschlüsse.

2. Ratsbeschluss | Praxisbeispiel Bonn (Kita- & Schulverpflegung)

Basis: Stadtratsbeschluss „Qualitätsmerkmale für die Mittagsverpflegung für Schulen und Kindergärten“ vom 21.11.2017

Die Verwaltung wird gebeten, im Rahmen der Vergabeverfahren für die Mittagsverpflegung für Schulen und Kitas zu prüfen, wie die nachfolgenden Qualitätsmerkmale zukünftig berücksichtigt werden können:

- Lebensmittel (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) sollen im ersten Vertragsjahr zu mindestens 10 % und beginnend mit dem zweiten Vertragsjahr zu mindestens 20% aus biologischer Landwirtschaft stammen
- Saisonale Produkte sollen in allen Bereichen mindestens 20 % erreichen
- Aus dem internationalen Warensortiment sollen möglichst fair gehandelte Produkte eingesetzt werden
- Fisch bzw. Fischprodukte sollen aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei (z.B. Naturland- oder MSC-Siegel) stammen

Laut Koalitionsvertrag 2020-2025:

Der Anteil von bio-regionalen Produkten (Mittagsverpflegung) soll auf mind. 50 Prozent (Kitaverpflegung) bzw. mind. 30 Prozent (Schulverpflegung) bis 2025 gesteigert werden.

Quelle: Stadt Bonn



- Stufenweise Erhöhung des Bio-Anteils von 10 % im ersten Vertragsjahr auf 20 % im zweiten Jahr.
- Der Beschluss schafft auch Planungssicherheit in der Vermarktung für die Landwirte und ein kontinuierliches und verlässliches Angebot an vorverarbeiteten Produkten.

Links zum Antrag und den entsprechenden Mitteilungsvorlagen:

- <https://bonn-archiv.sitzung-online.de/public/vo020?VOLFDNR=1140070&refresh=false>
- <https://bonn-archiv.sitzung-online.de/public/vo020?VOLFDNR=1145510&refresh=false>
- <https://bonn-archiv.sitzung-online.de/public/vo020?VOLFDNR=1154606&refresh=false>

Wichtiger Hinweis:

- Die beiden Beschlüsse aus Bonn unterliegen einem Prüfauftrag, welcher hier zu finden ist: <https://www.bonn.sitzung-online.de/public/wicket/resource/org.apache.wicket.Application/doc2181482.pdf>

2. Ratsbeschluss I Praxisbeispiel Bonn (Seniorenverpflegung)

Stadtratsbeschluss „Seniorenzentren: Beschaffung von nachhaltigen und ökologischen Nahrungsmitteln“ vom 01.03.2018

„...die Nahrungsmittelversorgung in den Seniorenzentren der Stadt Bonn wird sukzessive auf eine ökologische und nachhaltige Versorgung umgestellt. Innerhalb von drei Jahren sollen 50% aller beschafften Nahrungsmittel aus zertifiziert fairer und/oder ökologischer Herstellung stammen..“

... Milch- und Getreideprodukte so ausgeschrieben, dass sie aus zertifiziert ökologischer Produktion stammen müssen,

... Importprodukte wie insbesondere Kaffee, Tee, Kakao u.Ä. so ausgeschrieben, dass sie aus zertifiziert fairer und ökologischer Produktion stammen müssen“.

Quelle: Stadt Bonn



Direktlink zum Stadtratsbeschluss:
<https://bonn-archiv.sitzung-online.de/public/vo020?VOLFDNR=1147866&refresh=false>

2. Ratsbeschluss | Praxisbeispiel Bremen (Gemeinschaftsverpflegung)

Geschäftsordnung des Beirats zur Weiterentwicklung des Aktionsplans 2025

Fassung vom 18.03.2021

1. Aufgaben und Ziele

Bremen hat sich mit dem Beschluss des Aktionsplans (Senatsbeschluss vom 8.02.2018) das Ziel gesetzt, das Angebot in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf bis zu 100 % Bioprodukte (bzw. 20 % in Krankenhäusern) umzustellen. Ziel ist es, eine gesundheitsförderliche und ökologische Ernährung für alle Menschen in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Bremen zu ermöglichen. Zur Umsetzung und Weiterentwicklung des Aktionsplans wird ein Beirat gegründet. Der Beirat zur Weiterentwicklung des Aktionsplans 2025 – kurz Beirat Aktionsplan - begleitet die zuständigen Behörden bei der Umsetzung des Aktionsplans 2025 kritisch-konstruktiv. Für diese Aufgabe fungiert er als beratende und unterstützende Instanz und kann darüber hinaus auch Empfehlungen und Vorschläge aussprechen. Er wirkt zudem an der Weiterentwicklung der im Aktionsplan benannten Maßnahmen mit.

Quelle: Die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, SI Stadt Bremen



- In Bremen wurde 2018 der Aktionsplan 2025 beschlossen mit dem Ziel, 100 Prozent Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung und 20 Prozent in Krankenhäusern. Anfänge hinsichtlich der Überlegungen zu Bio gab es bereits im Jahr 2015. Hier erfolgte auch der Beitritt zum Netzwerk deutscher Bio-Städte.
- Den Anteil von 100 Prozent soll die Kita- und Schulverpflegung möglichst bald (in 2022) erreichen und dabei auch Regionalität und die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards miteinbeziehen. Die Aus- und Weiterbildung von Küchenpersonal soll hierbei eine entscheidende Rolle spielen.
- Verschiedene Pilotprojekte zur Umschulung von Küchenpersonal haben sehr positive Ergebnisse gezeigt.
- Als wichtige Maßnahme wurde zuletzt der Aufbau eines „Kompetenzzentrums nachhaltige Ernährung“ identifiziert.

2. Ratsbeschluss I Praxisbeispiel München (Gemeinschaftsverpflegung)

2. Biostadt München

In den Stadtratsbeschlüssen „Förderung ökologischer und gesunder Ernährung“ vom 20.07.2006 (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 08321) und „Projektbericht zur Biostadt München“ vom 08.10.2008 (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 00965) wurde das Referat für Gesundheit und Umwelt beauftragt, im Aufgabenfeld „Biostadt München“ bestehende Aktivitäten im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zu verbreitern, zu intensivieren und neue Konzepte zu entwickeln, die den Anteil an verwendeten Biolebensmitteln erhöhen. Unter dem Leitgedanken „bio – regional – fair“ sind in den Beschlüssen folgende Handlungsfelder aufgeführt:

- Bio für Kindertageseinrichtungen,
- Bio im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München,
- Bio in der Gastronomie,

Quelle: Referat für Gesundheit und Umwelt | SG Nachhaltige Entwicklung, Umweltberichterstattung | Stadt München



2. Ratsbeschluss I Praxisbeispiel München (Gemeinschaftsverpflegung - konkret)

Kindertagesstätten in Verantwortung der Stadt München: (Sitzungsvorlage Nr. 02-08 / V 08321 vom 20.07.2006)

- Verankerung eines **Bio-Anteils von 50 Prozent**, darüber hinaus **sämtliches Fleisch aus ökologischer Tierhaltung**

Verpflegungsanlässe (alle) in Verantwortung der Stadt München: (Sitzungsvorlage Nr. 08-14 / V 08524 vom 02.05.2013)

- Mindestanteil von **20 Prozent an Bio-Lebensmitteln** (nach Möglichkeit aus regionalem Umfeld)

Geschäftsbereiche (alle) der Stadt München: (Sitzungsvorlage Nr. 14-20 / V 06691 vom 19.10.2016)

- Kontinuierliche Steigerung des Einsatzes von regional erzeugtem Fleisch und Fleischwaren aus artgerechter Tierhaltung; **jedoch mind. 30 Prozent der eingesetzten Fleischprodukte aus bio-regionaler Herkunft**
- Beschaffungskriterien: Idealfall: Bio-Regio-Siegel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; falls nicht verfügbar: EU-Biosiegel (mit nachgewiesener Herkunft); falls beides nicht verfügbar: EU-Biosiegel (ohne Herkunftsnachweis)

Quelle: Referat für Gesundheit und Umwelt | SG Nachhaltige Entwicklung, Umweltberichterstattung | Stadt München

Weitere Informationen zu den Hintergründen:

- Der Münchner Stadtrat hat im Juli 2006 einstimmig das Projekt Biostadt München beschlossen.
- In den Stadtratsbeschlüssen „Förderung ökologischer und gesunder Ernährung“ und „Projektbericht zur Biostadt München“ wurde das Referat für Gesundheit und Umwelt beauftragt, im Aufgabenfeld „Biostadt München“ bestehende Aktivitäten im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zu verbreitern, zu intensivieren und neue Konzepte zu entwickeln, die den Anteil an verwendeten Bio-Lebensmitteln erhöhen.
- Unter dem Leitgedanken „bio – regional – fair“ sind in den Beschlüssen folgende Handlungsfelder aufgeführt:
 - Bio für Kindertageseinrichtungen
 - Bio im Geschäftsbereich der Landeshauptstadt München
 - Bio in der Gastronomie

Direktlinks:

- www.muenchen-transparent.de/dokumente/5226907/datei
- www.stadt.muenchen.de/infos/biostadt-muenchen.html

2. Ratsbeschluss I Praxisbeispiel Aichach-Friedberg

Eine BioBitte-Initialveranstaltung hat zur erfolgreichen Umsetzung beigetragen

6. In den Kliniken an der Paar, in den Schulen des Landkreises, bei der SWL GmbH und beim Landratsamt Aichach-Friedberg sind künftig vermehrt regional und biologisch hergestellte Lebensmittel zu verwenden.
7. In mehreren Schritten sind die Anteile zu erhöhen, wobei der biologische Anteil immer der größere sein soll.
Für jeden Bereich gilt, gemessen am Warenanteil (Menge),
- | | | |
|----------|-----------|------|
| für 2021 | insgesamt | 10 % |
| für 2022 | insgesamt | 20 % |
| für 2023 | insgesamt | 30 % |
| für 2024 | insgesamt | 40 % |
| für 2025 | insgesamt | 50 % |
8. Beispielsweise können die Anteile zunächst auch bei kompletten Produktgruppen (Kartoffeln, Nudeln, Eier, Milch) Schritt für Schritt erreicht werden.
9. Als Nachweise für die Anforderungen sind beispielsweise Verpflichtungen im Rahmen von Ausschreibungen oder Bestätigungen im Rahmen von Rechnungstellungen zu fordern.
10. Die Bereiche berichten regelmäßig in den jeweils zuständigen Gremien nach Ablauf eines Jahres über die erreichten Anteile:
- Kliniken an der Paar: Werkausschuss
 - Schulen: Ausschuss für Soziales, Bildung und Schule
 - SWL GmbH: Aufsichtsrat
 - Landratsamt: Kreisausschuss

Quelle: Landratsamt Aichach-Friedberg | Beglaubigter Beschlussbuchauszug der öffentlichen Sitzung am 02.11.2020



Weitere Informationen zu den Hintergründen

- www.oekolandbau.de/service/nachrichten/detailansicht/landkreis-aichach-friedberg-50-prozent-bio-bis-2025/

3. Umsetzung

Vielfalt muss gelebt werden

- Unterschiedliche Gegebenheiten vor Ort erfordern unterschiedliche Umsetzungsstrategien
- In welchen Segmenten (beispielsweise Kita-, Schul-, Betriebsverpflegung, in der Verpflegung bei öffentlichen Anlässen oder öffentlich geführten Krankenhäusern) wird der Ratsbeschluss wie umgesetzt?

Tipp: Die Politik sollte in Ressourcen (Personal, Finanzmittel) und Infomaterial für die Verwaltung und Küchen als Unterstützungsmaßnahmen investieren



3. Umsetzung | Praxisbeispiel Bonn

Ein Einblick in die Umsetzung des Stadtratsbeschlusses.

Maßnahmen in verschiedenen Bereichen, unter anderem:

- Schulen: geplante Ausschreibung (2022/2023) für 19 Schulen mit einem Bio-Anteil von 20 Prozent sowie Wechsel einer Schule (2019/2020) zu einem Caterer mit Bio-Anteil von 20 Prozent.
- Kindertageseinrichtungen: Ausschreibung (2020) für 22 Kitas mit Erhöhung des Bio-Anteils von 10 Prozent auf 20 Prozent sowie Ausschreibung (2022) für ca. 20 Kitas mit Bio-Anteil von 30 Prozent erfolgt.

Übergreifend, unter anderem:

- Projekt „Klimafreundlich BioAusserHaus in Bonn“, Festivals wie „Bonn-Rundum nachhaltig“ und weitere Aktivitäten (beispielsweise Fahrten auf Bio-Höfe)
- Dialog mit Landwirten und kontinuierliche Vernetzung der Akteursgruppen



„Klimafreundlich BioAusserHaus in Bonn“

- Gemeinsame Projektantragstellung mit Regionalwert AG Rheinland
- Richtlinie zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

Zusätzliche Informationen

- www.bonn.de/themen-entdecken/umwelt-natur/biostadt.php
- www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/netzwerke-bilden/bio-staedte/

3. Umsetzung | Praxisbeispiel Bremen

Ein Auszug aus den Aktivitäten zur Umsetzung des Senatsbeschlusses.

Maßnahmen in verschiedenen Bereichen, unter anderem:

- Anpassung der Ausschreibungen der Betriebskantinen und Cateringverträge
- Ausstattung aller Kitas mit Tablet-PCs zur Speiseplangestaltung und Kalkulation
- Umstellung einer kommunalen Kantine, angesiedelt bei der Senatorin für Finanzen, auf ein kommunales, möglichst biologisches Verpflegungsangebot

Übergreifend, unter anderem:

- Aufbau eines Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung „Training Kitchen“ zur Weiterbildung von Küchenpersonal und als Ort der Begegnung
- Neue Förderrichtlinie zur Stärkung bürgerschaftlichen Engagements
- Kontinuierliche Vernetzung der beteiligten Akteursgruppen und Verstärkung der Social Media-Aktivitäten für die Bio-Stadt Bremen



- „Training Kitchen“: In Anlehnung an das Konzept des „House of Food“ in Kopenhagen oder die „Kantine Zukunft“ in Berlin. Ziel ist die Weiterbildung von Küchenpersonal.
- Neue Förderrichtlinie zur Förderung von Projekten, die der Umsetzung des Aktionsplans dienen und zur Förderung des bürgerschaftlichen Engagements
- Aktivitäten zur Vernetzung: Jährliches Bio-Marktfest zur Vermarktung und Bekanntmachung der Produkte landwirtschaftlicher Bio-Betriebe

Weiterführende Links:

- Zur Übersicht der Förderung: <https://www.biostadt.bremen.de/foerderung-14139>
- Zur Förderrichtlinie: https://www.biostadt.bremen.de/sixcms/media.php/13/00_F%C3%B6rderrichtlinie%20Aktionsplan.pdf
- PowerPoint-Präsentation zur Umsetzung der Aktivitäten: https://www.ispm-bremen.de/media/pages/veranstaltungen/vergangene-veranstaltungen/bremen-auf-dem-weg-zur-biostadt/1782858505-1615454661/prasentation_biostadt.pdf

3. Umsetzung | Praxisbeispiel München

Bereits seit 2006 stetige Weiterentwicklung der Maßnahmen und Ziele

Maßnahmen in verschiedenen Bereichen, unter anderem:

- Beratung von drei städtischen Kantinen: Bio-Anteil liegt bei mindestens 20 Prozent (Fleisch bei mindestens 30 Prozent oder einer Tierart in Bio-Qualität)
- Städtische Empfänge: Bio-Anteil bei fast 50 Prozent, Fleisch nur noch in Bio
- Kitas: Bio-Anteil von mindestens 50 Prozent bei rund 34.000 Mahlzeiten

Übergreifend, unter anderem:

- Starke Ambitionen durch weiteren Stadtratsbeschluss vom 28.07.21
- Bis Ende 2022: in allen Referaten und städtischen Einrichtungen ein Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln von 40 Prozent
- Bis Mitte 2025: ein Anteil von 60 Prozent (nach Möglichkeit über alle Warengruppen)



Weitere Informationen zu den Hintergründen:

- Der Münchner Stadtrat hat im Juli 2006 einstimmig das Projekt Bio-Stadt München (München ist Gründungsmitglied des Netzwerkes Dt. Bio-Städte) beschlossen. Die Bio-Stadt München war 14 Jahre im Referat für Gesundheit und Umwelt organisatorisch angesiedelt und ging Anfang 2021 in das neu gegründete Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU) über.
- Seit Anfang an Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern aus den Bereichen Landwirtschaft, Handel, Umwelt und nachhaltige Ernährung.
- Stetiges Ziel ist es den Anteil an Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung in ihren jeweiligen Wirkungsbereichen – aber auch darüber hinaus – kontinuierlich zu erhöhen.

Weitere Informationen:

- Der MÜNCHENSTIFT erreicht über 30 Prozent und bietet in Cafeterien bio-fairen Kaffee und Tee an. In Haus Buchenried liegt der Bio-Anteil inzwischen bei 37 Prozent.

Direktlinks:

- Stadtratsbeschluss vom 28.07.2021: <https://risi.muenchen.de/risi/sitzung/detail/6347395/tagesordnung/oeffentlich?topid=6685553>
- Stadtratsbeschluss vom 11.12.2018: www.muenchen-transparent.de/dokumente/5226907/datei
- Allgemeine Information der BioStadt München: <https://stadt.muenchen.de/infos/biostadt-muenchen.html>

3. Umsetzung | Praxisbeispiel Aichach-Friedberg

Einsatz regionaler Bio-Lebensmittel im ersten Jahr nach Beschlussannahme

Verpflegungsbereiche

- Kliniken an der Paar: Erhalt der Bio-Zertifizierung in Kürze
- Landratsamt Aichach-Friedberg: Bio-Verpflegung bei Veranstaltungen und Empfängen, hausinterne Umstellung auf Bio-Produkte (z.B. Bio-Kaffeesahne)
- Schulverpflegung: Bericht über den derzeitigen Stand zum Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln im Rahmen des Ausschusses für Soziales im April 2022
- Regelmäßige Berichterstattung (nach Ablauf eines Jahres) der jeweiligen Verpflegungsbereiche in den jeweils zuständigen Gremien über die erreichten Anteile



Berichterstattung: Jeweils zuständige Gremien für die verschiedenen Verpflegungsbereiche:

- Kliniken an der Paar: Werkausschuss
- Schulen: Ausschuss für Soziales, Bildung und Schule
- SWL GmbH: Aufsichtsrat
- Landratsamt: Kreisausschuss

Weitere Hintergrundinformationen:

- Links: <https://www.oekomodellregionen.bayern/nachrichten/50-prozent-biologische-und-regionale-lebensmittel-bis-2025>

4. Erfolgskontrolle

Monitoring der Zielerreichung

Warum?

- Abgleich von Zielsetzung und Zielerreichung
- Dokumentation für eine spätere Nachverfolgbarkeit
- Report für Verwaltungsspitze und politische Gremien
- Motivation der beteiligten Akteurinnen und Akteure für die weitere Umsetzung
- Ziehen von Rückschlüssen und Ableitung von weiteren Aktivitäten

Tipps:

- Möglichst einfach erfassbare Kennzahlen wählen → Bio-Anteil am monetären Wareneinsatz und nicht am Mengeneinsatz erfassen
- Besonders wichtig, wenn Bio-Anteile schrittweise erhöht werden sollen



5. Weiterentwicklung (ggf. erneuter Ratsbeschluss)

Weiterentwicklung und Verstetigung der Ziele nach dem Monitoring

Weitere Handlungsfelder könnten sein:

- Ausweitung der Bio-Verpflegung auf weitere Verpflegungsbereiche durch weitere Ratsbeschlüsse
- Erhöhung der Bio-Anteile in bereits berücksichtigten Verpflegungsbereichen
- Verstetigung durch übergreifende Konzepte, wie beispielsweise ein „House of Food“ beziehungsweise „Ernährungshaus“ oder „Zentrum für Ernährung“

Tipp:

- Nehmen Sie Kontakt auf mit den Praxisbeispielen oder den Bio-Städten aus dem Netzwerk der deutschen Bio-Städte und profitieren Sie von deren langjährigen Erfahrungen.



- Welche Verpflegungsbereiche haben Sie schon betrachtet und welche könnten neu hinzukommen?
- Beispielsweise Kita, Schule, Seniorenverpflegung, Betriebsverpflegung, städtische Verpflegungsanlässe oder die Verpflegung in öffentlich geführten Krankenhäusern, ...
- Ein „House of Food“ nach dem damaligen dänischen Modell wird in Deutschland gerade im Rahmen der „Kantine Zukunft“ in Berlin umgesetzt: <https://kantine-zukunft.de/>.
- Wie eine Umsetzung eines „House of Food“ durch weitere Beschlüsse erfolgen kann, zeigt das Beispiel aus München auf der nächsten Folie.

5. Weiterentwicklung (weitere Ausschreibungen)

Das Beispiel „München“ zeigt, wie eine Verstetigung aussehen kann

Drei Ausschreibungen (Stand Dezember 2021):

1. Konzeptentwicklung für ein „House of Food“ für die Bio-Stadt München
2. Bio-Regio-Management für Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung
3. Beratungskapazitäten zur Unterstützung der Bio-Stadt München

Vergabebeschluss „Beauftragung zur Konzeptentwicklung für ein „House of Food“ durch die Biostadt München“

1. Vorstellung des Projektes

Ziel eines „House of Food“ ist es, durch Weiterbildung und Beratung in Küchen und Cateringbereichen der Stadtverwaltung, in der (Betriebs-)Gastronomie sowie in der Verpflegung von Kindern den Anteil an regionalen, saisonalen und frischen Bio-Produkten zu steigern und Lebensmittelverluste zu verringern. Mit Investition in professionelle Umstellungsprozesse kann dies weitgehend kostenneutral gelingen (laut Kantine Zukunft bis zu 60 % Bio-Anteil). Der Stadtratsantrag zur Konzeptentwicklung des „House of Food“ sieht ausdrücklich die Einbindung zivilgesellschaftlicher Organisationen und Bündnisse vor und ermöglicht, Teile extern zu vergeben. Die Zielgruppen eines „House of Food“ sind AHV-Einrichtungen und städtische Verpflegungsanlässe (Entscheidungsträger*innen, Verpflegungsverantwortliche, Mitarbeitende) sowie Lebensmittelproduzent*innen, -handwerker*innen, -vermarkter*innen und -händler*innen.

Quelle: Referat für Gesundheit und Umwelt | SG Nachhaltige Entwicklung, Umweltberichterstattung | Stadt München

1. Konzeptentwicklung für ein „House of Food“ für die Bio-Stadt München

- Etablierung eines „House of Food“ mit dem Ziel der Weiterbildung und Beratung von Küchen und Cateringbetrieben
- Direktlink zum Vergabebeschluss: www.risi.muenchen.de/risi/dokument/v/6836841
- Ein „House of Food“ nach dem damaligen dänischen Modell wird in Deutschland gerade im Rahmen der „Kantine Zukunft“ in Berlin umgesetzt: <https://kantine-zukunft.de/>.

2. Bio-Regio-Management für Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung

- Ziel eines Bio-Regio-Managements ist es, bestehende bio-regionale Marktstrukturen zu stärken, weitere regionale Wertschöpfungsketten (Bezugsmöglichkeiten, Absatzwege) aufzubauen und zu verstetigen sowie eine gute Zusammenarbeit in der gesamten Wertschöpfungskette (Liefer- und Abnahmesicherheit) zu unterstützen.

3. Beratungskapazitäten zur Unterstützung der Bio-Stadt München

- Verstärkung der Beratungskapazitäten und Ausweitung des Beratungsangebots, um einen Bio-Anteil von 40 Prozent bzw. 60 Prozent zu erreichen.
- Die Umstellung soll über den Austausch einzelner Zutaten hinausgehen und weitreichendere Veränderungen des Verpflegungskonzepts umfassen. Diese Veränderungen sollen möglichst kostenneutral beziehungsweise mit möglichst geringen Mehrkosten erreicht werden.

5. Weiterentwicklung (ggf. erneuter Prüfauftrag)

Koalitions-Antrag: Verpflegung der Bio-Stadt Bonn

Inhalt des Antrags

Die Verwaltung wird beauftragt, bei der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen (Kitas, Schulen, Seniorenheime etc.):

2) darüber hinaus zu prüfen, wie in Kitas und Schulen der Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln bei der Verpflegung bis 2025 auf mindestens 50% (Kitas) bzw. 30% (Schulen) und in Senioreneinrichtungen auf mindestens 20% gesteigert werden kann, in Wiederaufnahme des Antrags „Seniorenzentren: Beschaffung von nachhaltigen und ökologischen Nahrungsmitteln“ vom 30. Januar 2018 (Drucksachen-Nr. 1810127AA3). Eine Kontrolle des anteiligen Wareneinsatzes an Bio-Produkten (z.B. durch Mitprüfung durch die staatlich anerkannten Öko-Kontrollstellen) muss dabei gewährleistet sein.

Quelle: Stadt Bonn | Antrag 212329 v. 14.12.2021

Direktlink zum Antrag:

- <https://www.bonn.sitzung-online.de/public/vo020?VOLFDNR=2004130&refresh=false>

Tipps und Hinweise



Tipps und Hinweise

Hier finden Sie Informationen kurz und prägnant im Überblick!



→ www.bio-bitte.info: Info-Materialien. Hier finden Sie alle Infoblätter.

Infoblätter

- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite (www.bio-bitte.info im Bereich Info-Materialien).

Tipps und Hinweise

Praxisleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“

- Inhalte unter anderem:
 - Strategien und Konzepte zur Einführung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsbereich von Kommunen
 - Rechtsrahmen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung
 - Notwendige Schritte in Politik und Verwaltung (u.a. strategische Planung und politische Beschlüsse)
- Im digitalen Format: als kostenloser Download



Direktlink zu den Bio.Bitte-Infomaterialien: www.bio-bitte.info/infomaterialien

Den Leitfaden finden Sie hier unter dem Thema „Bio in Ratsbeschlüssen verankern“

Tipps und Hinweise

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten

The screenshot shows the website www.oekolandbau.de with the following structure:

- Header: **oekolandbau.de** Das Informationsportal. Navigation: Inhalt, Leichte Sprache, DGS-Videos, Kontakt, Barriere meiden.
- Menu: Bio-Siegel, Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, **Außer-Haus-Verpflegung**, Bio im Alltag, Bildung, Forschung, Service.
- Left sidebar (under 'Außer-Haus-Verpflegung'):
 - Einstieg in die Bio-Küche
 - Bio-Zertifizierung
 - Küchenmanagement
 - Bildung und Beratung**
 - Bio kann jeder
 - Ausbildung / Weiterbildung
 - Beratungsunternehmen
 - Stadt, Land und Bund
 - Regionale Wertschöpfungskette
- Main content area (under 'Bildung und Beratung'):
 - Bio kann jeder**: "Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule" lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte und nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.
 - Ausbildung / Weiterbildung**: Sie möchten Bioköchin oder Biokoch werden oder sich rund um die Verwendung von Bioprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung weiterbilden? Hier finden Sie hilfreiche Informationen.

→ www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/

Das erwartet Sie:

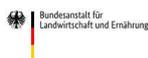
- Bildungs- und Beratungsangebote (u.a. über die bundesweite Informationskampagne „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“)
- Ausbildungs- und Weiterbildungsangebote
- Adressen von Beratungsunternehmen für die Außer-Haus-Verpflegung

Bildung und Beratung:

- Auf den Seiten von „oekolandbau.de“ finden Sie zahlreiche und hilfreiche Informationen zu verschiedenen Oberthemen zusammengefasst.
- Unterstützungsmöglichkeiten finden Sie unter Bildung und Beratung. Schauen Sie aber unbedingt auch in den anderen Themenbereichen vorbei.

Tipps und Hinweise

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten



Bio-Wertschöpfungsketten

Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten

Die "Richtlinien zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten" (RIWert) unterstützen den Aufbau und die Weiterentwicklung von Wertschöpfungskettenpartnerschaften für biologisch erzeugte Produkte. Förderziel ist die Erhöhung der Kooperationskompetenzen und der personellen Kooperationskapazitäten. Daneben werden Initialveranstaltungen zur Ausbildung von Bio-WSK gefördert. Dadurch sollen stabile Biowertschöpfungsketten in Regionen geschaffen werden.

ZUM ARTIKEL

Informationen zu Bio-Wertschöpfungsketten

Mit diesem Angebot werden Gebietskörperschaften gefördert, Verbraucherinnen und Verbraucher über den biologischen Landbau von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Verarbeitung und die Distribution bis hin zum Konsum zu informieren. Dies umfasst vor allem:



Wissenstransfer
Projekte fördern
Forschungs- und Entwicklungsvorhaben
Umstellungsberatung
Messe- und Ausstellungsbeiträge
Informations- und Absatzförderung
Bio-Wertschöpfungsketten fördern
Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten
Informationen zu Bio-Wertschöpfungsketten

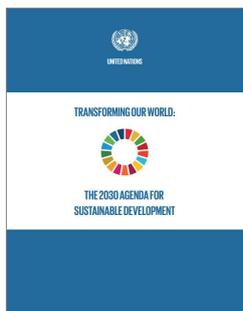
- **RIWert***: Aufbau von regionalen Bio-Wertschöpfungsketten
* Richtlinien zur Förderung von Bio-Wertschöpfungsketten (RIWert)
- **RIGE***: Begleitende Informationsmaßnahmen und pädagogische Projekte zur Erhöhung des Bio-Anteils
* Richtlinie über die Förderung von Projekten zur Information von Verbraucherinnen und Verbrauchern über regionale Wertschöpfungsketten zur Erzeugung von Bioprodukten sowie zur Umsetzung von begleitenden pädagogischen Angeboten (RIGE)

→ www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten-foerdern

- Beachten Sie unbedingt auch die Bundesfördermittel für Kommunen!
- <https://www.bundesprogramm.de/was-wir-tun/projekte-foerdern/bio-wertschoepfungsketten-foerdern>

Tipps und Hinweise

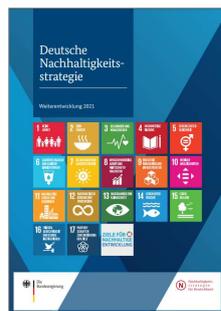
Internationale, nationale und kommunale Nachhaltigkeitsstrategien



Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung



EU Reflexionspapier zur Nachhaltigen Entwicklung



Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie: Weiterentwicklung 2021



Kommunale Nachhaltigkeitsstrategien

Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung

Direktlink:

www.sdg.un.org/sites/default/files/publications/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf

EU Reflexionspapier zur Nachhaltigen Entwicklung

Direktlink: www.ec.europa.eu/info/sites/default/files/rp_sustainable_europe_de_web_0102.pdf

Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie: Weiterentwicklung 2021

Direktlink:

www.bundesregierung.de/resource/blob/998194/1875176/3d3b15cd92d0261e7a0bc8f43b7839/deutsche-nachhaltigkeitsstrategie-2021-langfassung-download-bpa-data.pdf

Kommunale Nachhaltigkeitsstrategien

Direktlinks:

- www.skew.engagement-global.de/kommunale-nachhaltigkeitsstrategien.html
- www.skew.engagement-global.de/files/2_Mediathek/Mediathek_Microsites/SKEW/Publikationen/2_Flyer/GNK-Faltblatt-Feb2020-bf.pdf

Direktlinks zu **kommunalen Nachhaltigkeitsstrategien / Aktivitäten:**

- Stadt Baruth/Mark: www.stadt-baruth-mark.de/seite/133753/nachhaltige-kommune.html
- Stadt Essen: ris.essen.de/sdnetrim/UGhVM0hpd2NXNFdFcExjZWfwojT0GqUaALtu3CjRdiQHal8Je2YSv4LbMU769k6w/Essener_Nachhaltigkeitsstrategie.pdf

- Stadt: Köln: www.koelnagenda.de/wp-content/uploads/2019/03/Nachhaltigkeit-als-Richtschnur-kommunalen-Handelns_KA-2018.pdf
- Stadt: Münster: www.stadt-muenster.de/umwelt/nachhaltigkeit
- Stadt: Nürnberg: www.nuernberg.de/imperia/md/umweltreferat/dokumente/nurnberg_nachhaltig_umsetzung_sdgs_web.pdf
- Stadt Pattensen: www.pattensen.de/Portals/3/GNK-Broschuere-Stadt_Pattensen_1.pdf

Tipps und Hinweise

Profitieren Sie von Erfahrungen verschiedener Netzwerke und Initiativen

Netzwerke, z.B.

- **Bio-Städte** – ein Netzwerk aus deutschen Städten, Gemeinden und Landkreisen, die den Ökolandbau und den Absatz von Bio-Lebensmitteln fördern wollen.

Initiativen und Organisationen, z.B.

- **Ernährungsräte** mit dem Ziel der Umgestaltung der Ernährungssysteme in zahlreichen Städten und Regionen
- **Bio-Musterregionen** in Baden-Württemberg zur Förderung der regionalen Wertschöpfungskette und des regionalen Öko-Landbaus.
- **Öko-Modellregionen** in **Hessen, Bayern, Niedersachsen** und **Nordrhein-Westfalen** mit dem Ziel der Steigerung der ökologisch bewirtschafteten Anbaufläche, der Förderung der regionalen Wertschöpfungskette sowie der Verbindung von Regionalität und ökologischer Erzeugung.

Bio-Städte

- Ziel: eine nachhaltige und lokale Lebensmittelversorgung in den Städten zu verbessern. Dies geschieht durch Erfahrungsaustausch, gemeinsame Projekte, die Akquise von Fördermitteln und öffentlichkeitswirksame Aktionen
- Netzwerk aus deutschen Städten, Gemeinden und Landkreisen, die den Öko-Landbau und den Absatz von Bio-Lebensmitteln fördern wollen.
- Link: www.biostaedte.de

Ernährungsräte

- Ziel: Eine nachhaltige und lokale Lebensmittelversorgung in den Städten zu etablieren; Knüpfung eines partnerschaftlichen Netzwerks zwischen Politik, Verwaltung, Landwirtschaft, Handel, Gastronomen, Konsumenten
- Internationaler Zusammenschluss im Netzwerk der Ernährungsräte (ernaehrungsraete.org)

Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg (14 Regionen)

- Förderung der regionalen und ökologischen Wertschöpfung von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung und der Außer-Haus-Verpflegung
- Link: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-musterregionen/>

Öko-Modellregionen in Hessen (13 Regionen)

- Die hessischen Modell-Regionen suchen Wege, um die steigende Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln stärker aus der heimischen Landwirtschaft zu decken und das Bewusstsein der Verbraucher und Verbraucherinnen für regionale Kreisläufe und biologisch erzeugte Lebensmittel zu schärfen.
- Link: <https://www.oekomodellregionen-hessen.de/>

Öko-Modellregionen in Bayern (27 Regionen)

- Die Öko-Modellregionen sind ein Baustein des Landesprogramms BioRegio 2020, welches das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2013 ins Leben gerufen hat.
- In den Öko-Modellregionen wird eine große Bandbreite an Projekten umgesetzt; von der Erzeugung und Verarbeitung über die Vermarktung und Gemeinschaftsverpflegung bis hin zur Bildungsarbeit.
- Link: www.oekomodellregionen.bayern/

Öko-Modellregionen in Niedersachsen (7 Regionen)

- Erhöhung des regionalen Anteils ökologisch wirtschaftender Betriebe aus der landwirtschaftlichen Produktion sowie den Bereichen Verarbeitung, Vermarktung bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen und Kantinen. Der Fokus liegt dabei auf kommunalen und regionalen Strukturen und Netzwerken.
- Link: www.ml.niedersachsen.de/startseite/themen/landwirtschaft/okologischer_landbau/okomodelregionen-in-niedersachsen-183372.html

Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen (7 Regionen)

- Im Juli 2021 wurden in NRW die ersten drei Öko-Modellregionen ausgezeichnet, welche einen weiteren Baustein zur Stärkung des Öko-Landbaus in NRW darstellen.
- Link: www.land.nrw/pressemitteilung/erste-oeko-modellregionen-nordrhein-westfalen-bergisches-rheinland-kulturland-kreis

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

Nutzen Sie die Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen und die vielfältigen Angebote der Initiative!

- **Infoblätter:** kurz und prägnant zu unterschiedlichen Themen
- **Beispiele guter Praxis:** Steckbriefe aus Kitas, Schulen, Kantinen und öffentlich geführten Krankenhäusern
- **Präsentationen:** zur inhaltlichen Vertiefung relevanter Themen
- **Erklärfilme:** kurzweilig und informativ mit unterschiedlichen Schwerpunkten
- **Videos:** ausführliche Küchenstories mit spannenden Einblicken in die Praxis
- **Dossier:** Handlungshilfen, Praxisbeispiele, Fachbeiträge, Interviews und Reportagen
- **Themenservice:** Informationen zu aktuellen Aktivitäten als Newsletter
- **Bio-Kampagne:** Baukasten mit sieben Modulen für Verwaltung sowie für Multiplikatoren und Multiplikatorinnen
- **Veranstaltungen:** Initialveranstaltungen, Vernetzungsworkshops, Dialogforen und weitere Formate
- **Webseite:** alle wichtigen Informationen zur Initiative → www.bio-bitte.info

Infoblätter

- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite (www.bio-bitte.info im Bereich Info-Materialien).

Beispiele guter Praxis

- Es werden laufend konkrete Beispiele guter Praxis in Form von kurzen Steckbriefen im Flyer-Format vorgestellt.
- Als wichtige Information werden zwei zentrale Kennzahlen (Essen pro Tag und Bio-Anteil in %) sowie der persönliche Erfolgsfaktor dargestellt und außerdem die Kontaktdaten der Küchen für individuelle Nachfragen.
- Die Beispiele werden auf der Internetseite www.bio-bitte.info im Bereich Beispiele guter Praxis auf einer Deutschlandkarte dargestellt, die Karte wird laufend aktualisiert.

Präsentationen

- Es gibt eine Reihe an Präsentationen, die Themen einzelner BioBitte-Infoblätter inhaltlich vertiefen sowie eine Einleitungspräsentation zur Vorstellung der Initiative BioBitte
- Neben dem Einsatz in BioBitte-Veranstaltungen können die Präsentationen auch unabhängig davon von interessierten Zielgruppenvertreter/innen verwaltungsintern genutzt werden (z.B. in Schulungen, Workshops, runden Tischen etc.)

- Die Präsentationen bauen dramaturgisch nicht aufeinander auf. Sie können alle einzeln und unabhängig voneinander genutzt werden, aber durchaus auch insgesamt im Rahmen einer längeren Schulung eingesetzt werden.

Erklärfilme

- Ein kurzer einminütiger Erklärfilm zeigt, warum der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Verpflegung richtig und wichtig ist.
- Den Film gibt es als quadratische Kurzversion für Instagram und Twitter und als etwas längere 16:9-Version für Konferenzen und YouTube.

Videos

- Auf der Website befindet sich aktuell eine Küchenstory von den LWL-Kliniken Münster und Lengerich als Video-Kurzportrait und ein Video-Interview mit 10 Fragen und Antworten
- Interessierte erhalten hier einen praktischen Einblick und wertvolle Tipps für den Bio-Einstieg
- Weitere Küchenstories sind in Planung und auch erfolgreiche Kommunen sollen portraitiert werden.

Dossier

- Das BioBitte-Dossier liefert eine Bandbreite an verschiedenen Hintergrundinformationen.
- Mit konkreten Handlungshilfen, Praxisbeispielen, Fachbeiträgen, Interviews und Reportagen wird das Thema Bio in öffentlichen Küchen erlebbar gemacht und einzelne Aspekte vertieft.

Themenservice

- Für regelmäßige Informationen eignet sich der Themenservice, der über die Website als Newsletter abonniert werden kann.
- Der Themenservice berichtet regelmäßig ca. alle zwei Monate über neue Infomaterialien, Fachinformationen aus den Veranstaltungen, Interviews usw..

Bio-Kampagne

- Modularer Aufbau: Die Bio-Kampagne bietet sieben Module, die von Verwaltungen in Bund, Ländern und Kommunen selbst durchgeführt werden können. Die Bausteine können einzeln oder kombiniert umgesetzt und selbstverständlich an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.

1. Runder Tisch: Konzept zur Organisation einer Veranstaltung, bei der Küchenleitungen, beteiligte Referate, innerer Dienst, Personalrat, betriebliches Gesundheitsmanagement, städtische Einrichtungen und weitere Anspruchsgruppen über grundlegende Fragestellungen (z. B. Bio-Quote, Bio-Konzept) diskutieren können
2. Gästabefragung: Anleitung zur Erstellung einer Online-Umfrage inklusive geeigneter Beispielfragen, um die Kantinengäste in den Umstellungsprozess mit einzubeziehen
3. Exkursion zu einem Bio-Hof oder Bio-Verarbeiter: Programmwurf und Einladung zu einem Betriebsausflug, um die Besonderheiten des Öko-Landbaus mit allen Sinnen kennenzulernen und um verwaltungsinterne Netzwerke zu festigen oder neu zu bilden.
4. Küchen-Workshop zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln: Konzept und Ablaufplan zur Organisation einer Schulungsveranstaltung für Küchenleitungen und Kantinenpächterinnen und -pächtern
5. Bio-Aktionstag in der Kantine: Verschiedene thematische Konzepte für Aktionstage in der Kantine, die auf das Bio-Angebot aufmerksam machen
6. Interne Kommunikation: Textbausteine und passendes Bildmaterial für einen Presseartikel, in dem über die Integration von Bio-Lebensmitteln in das Verpflegungsangebot informiert wird und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert werden

7. Erklärfilm „Warum Bio?\": Animationsfilm, der in 60 Sekunden Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung liefert und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert

Veranstaltungen

- Das jeweilige Programm wird inhaltlich auf die regionale Situation und den Bedarf vor Ort zugeschnitten.
- Neben den drei Veranstaltungsformaten sind weitere Formate (z.B. Workshops und Exkursionen) möglich. Informationen zu den Veranstaltungsformaten: [www-bio-bitte.info/initiative](http://www.bio-bitte.info/initiative).

BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zur Initiative
 - www.bio-bitte.info/kontakt
- Webseite mit allen wichtigen Informationen
 - www.bio-bitte.info



Umsetzung der einzelnen Aufträge:

- Pressebüro und Pressarbeit: neues handeln AG, Köln
- Informationsmaterialien: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR, Münster
- Veranstaltungsmanagement und Veranstaltungsanfragen: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR in Zusammenarbeit (regionale Aufteilung) mit FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und ÖKONSULT GbR



Vielen Dank!

Bildnachweise

Folie 1: Yakobchuk Olena / Adobe Stock
Folie 3: fizkes / Adobe Stock
Folie 4: M. Dörr & M. Frommherz / Adobe Stock
Folie 5: howtogoto / Adobe Stock
Folie 9: Gerhard Seybert / Adobe Stock
Folie 15+20: Martin / Adobe Stock
Folie 10+11+17: majonit / Adobe Stock
Folie 12+18: Andrea Izzotti / Adobe Stock
Folie 13+19: Sergey Novikov / Adobe Stock
Folie 16: Andrey / Adobe stock
Folie 21: pressmaster / Adobe Stock
Folie 22: Christin Klose / Adobe Stock
Folie 25: bunditiny / Adobe Stock
Folie 34: Alex Raths / Adobe Stock
Folie 35: Alex Raths / iStock