



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



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)

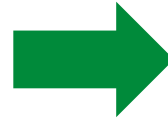
Schritt 1 nach der politischen Initiative zum Ratsbeschluss

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

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?

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.“



2. Ratsbeschluss I 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



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



2. Ratsbeschluss I 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

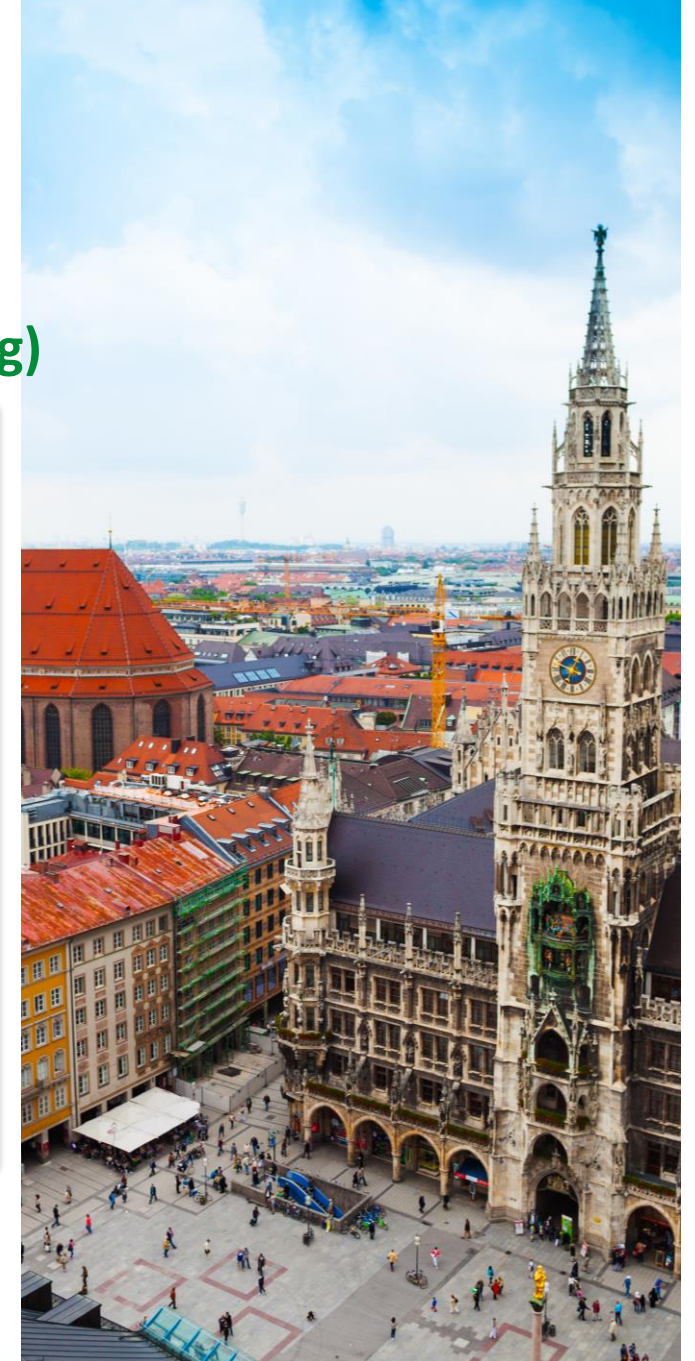


2. Ratsbeschluss I Praxisbeispiel München (Gemeinschaftsverpflegung)

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,



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)

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),

<i>für 2021</i>	<i>insgesamt</i>	<i>10 %</i>
<i>für 2022</i>	<i>insgesamt</i>	<i>20 %</i>
<i>für 2023</i>	<i>insgesamt</i>	<i>30 %</i>
<i>für 2024</i>	<i>insgesamt</i>	<i>40 %</i>
<i>für 2025</i>	<i>insgesamt</i>	<i>50 %</i>

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



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



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



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)



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



4. Erfolgskontrolle

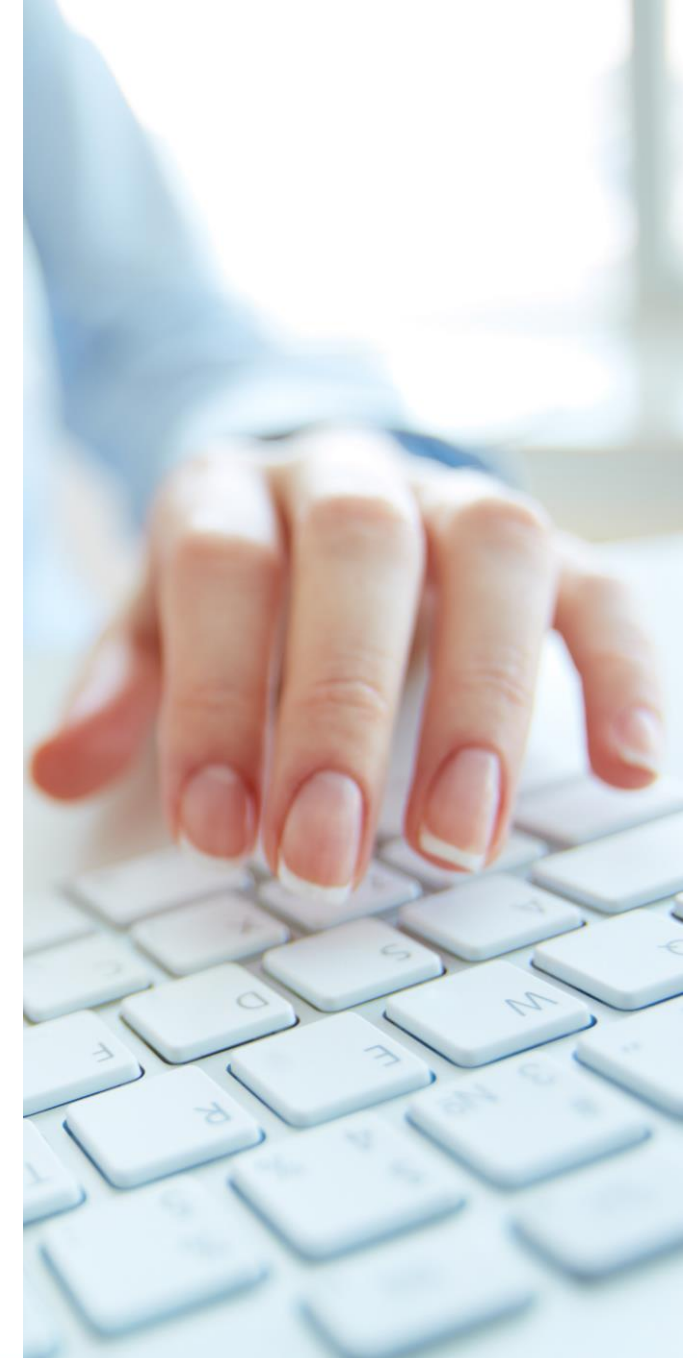
Monitoring der Zielerreichung

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)

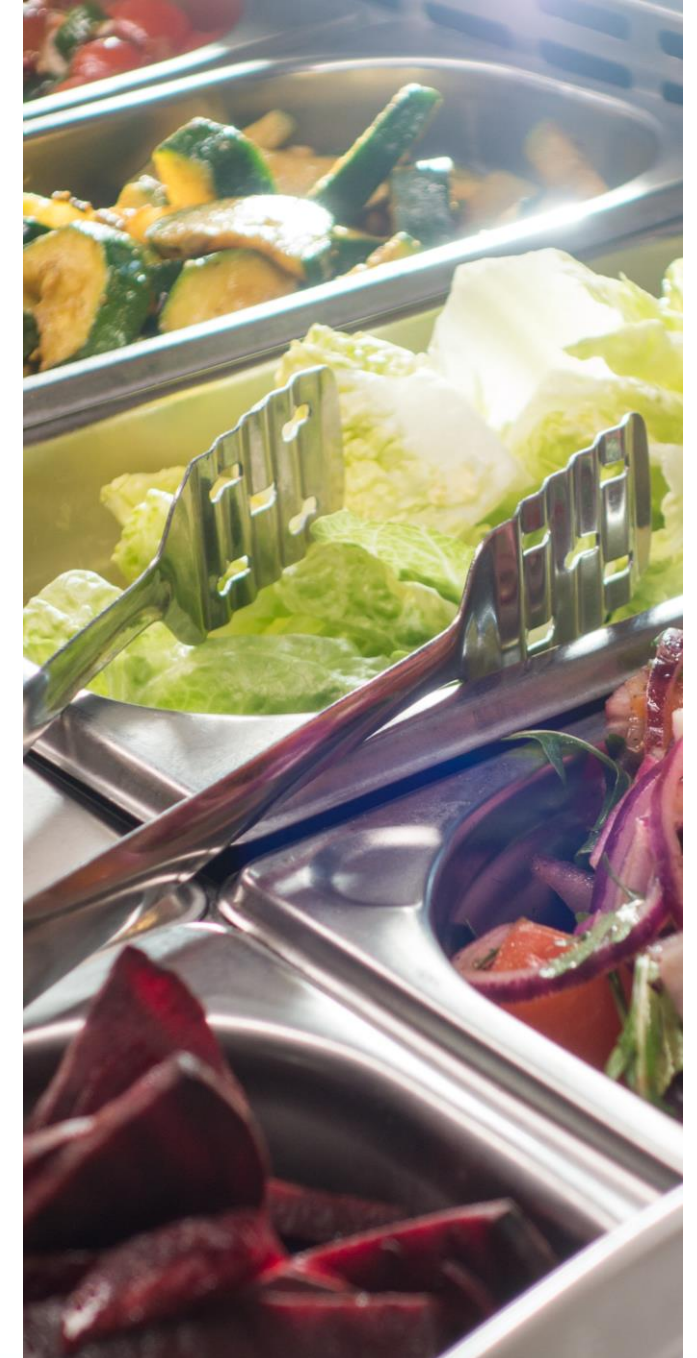
Weiterentwicklung und Verstetigung der Ziele nach dem Monitoring

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.



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

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.

Tipps und Hinweise



Tipps und Hinweise

Hier finden Sie Informationen kurz und prägnant im Überblick!

Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern

1 Bestandsaufnahme

Wer entscheidet über den Bio-Einsatz und muss bei Änderungen einbezogen werden?
Wo kommen bereits Bio-Produkte zum Einsatz? In welchen Bereichen kann zukünftig mehr Bio eingesetzt werden?
Wie viel Bio wird bereits eingesetzt? Welcher Bio-Anteil ist realistisch in welchem Zeitraum umsetzbar?

2 Ratsbeschluss

Warum? Ein Ratsbeschluss mit konkreter Bio-Quote dient als Handlungsgrundlage für Vergabestellen und Küchen.
 Verabschiedung eines politischen Beschlusses mit Angabe eines prozentualen Bio-Lebensmittel-Anteils in definierten Geschäfts- und Aufgabenbereichen (Beispiel: „Mindestens 20 % Bio in der Kita- und Schulverpflegung“).

3 Umsetzung

Unterstützungsmaßnahmen: Politik sollte in Ressourcen (Personal, Finanzmittel) und Infomaterial für Verwaltung und Küchen investieren.
 Bio-Produkte in verschiedenen Verpflegungssituationen einsetzen:

- Kitas
- Schulen
- Kliniken
- Senioren- und Pflegeheime
- Kantinen
- Feste und Kultur
- Besprechungen
- Empfänge

4 Erfolgskontrolle

Regelmäßige Auswertung des Bio-Einsatzes und Abgleich mit den Zielen.

5 Weiterentwicklung

Erarbeitung von Möglichkeiten und Maßnahmen zur Ausweitung des Bio-Anteils.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen
www.bio-bitte.info

Bio-Lebensmittel als Teil einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie

Bio (mit Bio-Verordnung)

Gewässerschutz durch Öko-Landbau: weniger Nitrat & Pflanzenschutzmittel

Ziel: Einsatz von Bio-Produkten in Kitas, Schulen, Kantinen

Vorbildfunktion: Bio in der öffentlichen Beschaffung

Öko-Landbau fördert Humusbildung & Artenvielfalt, Speicherelemente

Biodiversität & Artenvielfalt werden durch Öko-Landbau gestärkt

6 SAUBERES WASSER UND SAUBERE UMGEBUNGEN

11 NACHHALTIGE STÄDTE UND GEMEINDEN

12 NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTION

13 KLIMASCHUTZ

15 LEBEN AN LAND

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

ERFOLGSFAKTOREN für mehr Bio-Lebensmittel in unserer Kommune:

- 1 Wichtige Umsetzungsbereiche identifizieren**
z. B. Kitas- und Schulverpflegung, öffentliche Kantinen, Veranstaltungen, Besprechungen
- 2 Gute Zusammenarbeit**
zwischen Politik, Verwaltung und NGOs (z. B. Ernährungsräte und Vereine)
- 3 Verbindlicher politischer Beschluss**
erf. mit Vorgabe eines konkreten, prozentualen Bio-Lebensmittel-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen
www.bio-bitte.info

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

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



Tipps und Hinweise

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten

The screenshot shows the website interface for 'oekolandbau.de'. At the top, there are navigation links: 'Inhalt', 'Leichte Sprache', 'DGS-Videos', 'Kontakt', and 'Barriere melden'. Below this is the logo 'oekolandbau.de Das Informationsportal' and a search bar. A main navigation bar includes 'Bio-Siegel', 'Landwirtschaft', 'Verarbeitung', 'Handel', 'Außer-Haus-Verpflegung' (highlighted), 'Bio im Alltag', 'Bildung', 'Forschung', and 'Service'. A sub-navigation bar shows 'Außer-Haus-Verpflegung' with a home icon. On the left, a vertical menu lists: 'Einstieg in die Bio-Küche', 'Bio-Zertifizierung', 'Küchenmanagement', 'Bildung und Beratung' (highlighted), 'Bio kann jeder', 'Ausbildung / Weiterbildung', 'Beratungsunternehmen', 'Stadt, Land und Bund', and 'Regionale Wertschöpfungskette'. The main content area is titled 'Bildung und Beratung' and features two articles. The first article, 'Bio kann jeder', includes a circular logo with the text 'Nachhaltig essen Bio kann jeder in Kita und Schule' and a quote: '„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.' The second article, 'Ausbildung / Weiterbildung', includes a photo of people in a kitchen and a quote: '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.'

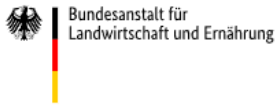
Das erwartet Sie:

- 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

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

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 ökologischen 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

Tipps und Hinweise

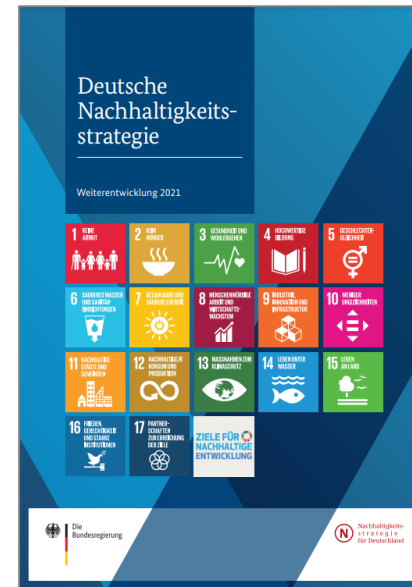
Internationale, nationale und kommunale Nachhaltigkeitsstrategien



Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung



EU Reflexionspapier zur Nachhaltigen Entwicklung



Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie: Weiterentwicklung 2021



Kommunale Nachhaltigkeitsstrategien

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.

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

BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

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





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