

MEHR BIO-LEBENSMITTEL IN KOMMUNALEN EINRICHTUNGEN UND CATERING-DIENSTLEISTUNGEN

Eine Vernetzungsveranstaltung der bundesweiten Informationsoffensive:
Mehr Bio in öffentlichen Einrichtungen und in der öffentlichen Beschaffung

www.bio-bitte.info

Vernetzungsveranstaltung am 22. Oktober 2020

09.30 – 17.30 Uhr

Pfarrheim Greßthal, Kirchstraße 1, 97535 Greßthal-Wasserlosen

Die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft weiter zu stärken und auszubauen ist ein bundespolitisches Ziel, das auch in der Zivilgesellschaft von vielen Bürger*innen befürwortet wird. Auch die Gemeinschaftsverpflegung kann dazu beitragen, diesem Ziel näher zu kommen. Aber Bio-Produkte wirtschaftlich erfolgreich in Küchen und Einrichtungen einsetzen? Das geht! Wie genau, erfahren Sie im Rahmen unserer Vernetzungsveranstaltung.

In Impulsvorträgen berichten zwei Einrichtungen von ihrem Weg zu einer wirtschaftlichen und nachhaltigen Bio-Einführung in ihren Küchen. Eingeladen sind der BioMentor Bertold Kohm von der Service Gesellschaft Nordbaden und ein bio-zertifizierter Caterer, der Schulen und Kindergärten beliefert. In weiteren Vorträgen erfahren Sie, wie Sie an Bio-Produkte aus der Region kommen und warum es sich lohnt, sich jetzt mit dem Thema Bio-Einführung in Einrichtungen auseinanderzusetzen. Thema wird auch sein, wie Regionalität und Bio unter vergaberechtlichen Gesichtspunkten in Ausschreibungen formuliert werden können. Die Veranstaltung bietet Ihnen Gelegenheit für Austausch und Vernetzung mit regionalen Partnern sowie für das Kennenlernen von Praxisbeispielen aus anderen Städten. Wir haben ein umfangreiches Programm zusammengestellt, welches Ihnen ausreichend Platz bietet, um Dinge anzustoßen und mitzureden.

Am Nachmittag haben Sie die Möglichkeit, sich an einem der drei Vertiefungs-Workshops zu beteiligen. Hier werden die Themen des Vormittags intensiver diskutiert und individuelle Lösungen für einzelne Einrichtungen eruiert. Jeder Workshop wird durch externe Expert*innen mit einem Impuls eingeleitet und durch einen Moderator*in begleitet. Tauschen Sie sich mit Kolleg*innen zu Erfahrungen, Hürden und Erfolgsfaktoren aus.

Die Initiative

Die Vernetzungsveranstaltung ist eingebettet in die bundesweite Informationsoffensive „Mehr Bio in öffentlichen Einrichtungen und in der öffentlichen Beschaffung“, die vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung finanziert wird. Die FiBL Projekte GmbH ist einer der Partner zur Umsetzung der Kampagne in Franken. Ziel der Initiative „BioBitte“ ist es, den Bioanteil in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung auf 20 Prozent und mehr zu steigern. Mit passenden Angeboten unterstützt „BioBitte“ Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen.

Teilnehmer*innen

Die Veranstaltung richtet sich an alle Akteure der Außer-Haus-Verpflegung aus den unterfränkischen Ökomodellregionen, insbesondere an

- Entscheider*innen aus Kommunen und Verwaltung bei Städten, Kommunen und Politik sowie ausschreibende Stellen
- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter*innen sowie Einkäufer*innen der Gemeinschaftsgastronomie
- Inhaber*innen, Geschäftsführer*innen und Küchenleitungen aus Cateringunternehmen
- Lieferpartner*innen, Multiplikatoren und weitere Interessierte

Teilnahmegebühr

Die Teilnahme und Verpflegung sind kostenfrei.

Anmeldung

Eine Online-Anmeldung ist unter folgendem Link möglich: <https://akademie.fibl.org/event/64>

Anmeldeschluss ist Samstag, der 10. Oktober 2020

Veranstalter vor Ort sind die **FiBL Projekte GmbH** sowie die **unterfränkischen Ökomodellregionen**

FiBL



Kontakt

Anja Erhart • anja.erhart@fibl.org • 069 713 76 99 -66

Vernetzungsveranstaltung für mehr Bio-Lebensmittel in kommunalen Einrichtungen und Catering-Dienstleistungen

Termin: Donnerstag, den 22. Oktober 2020, von 9:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Ort: Pfarrheim Greßthal, Kirchstraße 1, 97535 Greßthal-Wasserlosen

Programm:

09:30	<p>Begrüßung und Einführung:</p> <p>Grüßwort Ausgangslage und Ziele der Veranstaltung</p> <p>Kurze Vorstellungsrunde</p>	<p>Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH</p> <p>Anton Gößmann, Bürgermeister Wasserlosen</p>
10:10	Bio bringt's! Gute Gründe und Argumente für Bio in der Gemeinschaftsverpflegung	Anja Erhart
10:45	Erfahrungsbericht I: So funktioniert ein nachhaltiger und wirtschaftlicher Bio-Einsatz	Silke Beyer Werk 5, Regionale Bio-Küche Münchenbernsdorf
11:30	Kaffeepause	
11:45	Beschaffung: Bio aus der Region! Welche Bio-Produkte gibt es aus den drei unterfränkischen ÖMR und dem Bio-Großhandel	Anna-Katharina Paar, ÖMR Oberes Werntal Sebastian Funk, EPOS Bio Partner
12:30	Diskussion zu den Vorträgen	
13:00	Mittagspause	
14:00	Erfahrungsbericht II: So funktioniert ein nachhaltiger und wirtschaftlicher Bio-Einsatz	Bertold Kohm Service Gesellschaft Nordbaden



In Kooperation mit den unterfränkischen Öko-Modellregionen

14:45	Vertiefungs-Workshops - Zeit für Fragen	
	<ul style="list-style-type: none"> • Küche-Einsteiger: Tipps und Tricks zum wirtschaftlichen Einsatz von Bio-Produkten, wie gehe ich vor? • Verwaltung und Politik: Ausschreibung eines Verpflegungsangebots in Bio-Qualität unter Berücksichtigung regionaler Anbieter • Küche-Fortgeschrittene: Noch Luft nach oben beim Bio-Anteil? Wie viel ist machbar? 	<p>Silke Beyer</p> <p>Anja Erhart</p> <p>Bertold Kohm</p>
16:00	Kaffeepause	
16:15	Ergebnisse aus den Workshops, Diskussion und Ausblick	
16:45	Abfahrt zum Schloss Gut Obbach	
17:00	<p>Besuch</p> <p>Schloss Gut Obbach</p> <p>Erster Eindruck von Ökolandbau in der Praxis und</p> <p>Besuch des Hofladens von Schloss Gut Obbach, Gewinner des Bundespreises Ökologischer Landbau 2020</p>	
17:30	Ende der Veranstaltung	

Moderation: Jochen Diener, Projektmanager der Öko-Modellregion Waldsassengau

BioBitte unterstützt Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und dem Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

BioBitte, die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.



In Kooperation mit den unterfränkischen Öko-Modellregionen