

**Mehr Bio in Großküchen**  
**in der Modellregion Ökolandbau Wetterau**  
Eine Veranstaltung von BioBitte –  
Der Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen  
[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

Online-Veranstaltung am 7. Dezember 2020  
**14.30-19.00 Uhr**

Im Rahmen des Leuchtturmprojekts *Modellregion Ökolandbau Wetterau* ist es das Ziel, das Verpflegungsangebot in öffentlichen Einrichtungen im Wetteraukreis auf einen saisonalen Bio-Anteil von mindestens 10 Prozent zu bringen. Die Ware soll bevorzugt aus heimischen Wertschöpfungsketten kommen. Angesprochen werden Einrichtungen wie Kindertagesstätten, Schulen, Seniorenheime, Krankenhäuser und Behördenkantinen.

Wie dies gelingen kann, ist Inhalt dieser Veranstaltung, zu der wir Sie herzlich einladen. Wir möchten zunächst klären, wie der Stand der Großküchenbetriebe im Wetteraukreis ist. Sind Sie grundsätzlich offen für das Thema? Und wenn ja, was wird benötigt, um den Absatz von Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung voranzubringen?

Gemeinsam mit Küchenleitungen und Lieferanten möchten wir in einen Austausch kommen, gemeinsam Ziele und Schritte formulieren.

Sie erfahren, wie Sie Bio-Produkte aus der Region, vor allem unter dem Gesichtspunkt der Kosten, einsetzen können und warum es sich lohnt, sich jetzt mit der Bio-Einführung in öffentlichen Einrichtungen auseinanderzusetzen. Die Veranstaltung bietet Ihnen Gelegenheit für Austausch und Vernetzung mit regionalen Partnerinitiativen sowie das Kennenlernen anderer Großküchenbetriebe.

**Die Initiative**

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. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und Themenservice finden Sie unter [www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

### Teilnehmende

Die Veranstaltung richtet sich an alle Akteure der Außer-Haus-Verpflegung des Landkreises Wetterau und seines Umlandes, insbesondere an

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleitungen sowie Einkaufsleitungen der Gemeinschaftsgastronomie
- Geschäftsführungen und Küchenleitungen aus Cateringunternehmen
- Lieferantinnen und Lieferanten, Multiplikatorinnen und Multiplikatoren sowie weitere Interessierte

### Teilnahmegebühr

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.

### Anmeldung

Eine Online-Anmeldung ist unter folgendem Link möglich: <https://akademie.fibl.org/event/76>  
Anmeldeschluss ist Donnerstag, der 3. Dezember 2020

Veranstalter vor Ort ist die **FiBL Projekte GmbH** und die **Modellregion Ökolandbau Wetterau**

**FiBL**



**Ökolandbau**  
Modellregion WETTERAU

### Kontakt

Anja Erhart • [anja.erhart@fibl.org](mailto:anja.erhart@fibl.org) • 069 713 76 99-66

## BioBitte. – Mehr Bio in Großküchen in der Modellregion Ökolandbau Wetterau

### Programm Online-Veranstaltung am 07.12.2020 von 14.30-19.00 Uhr

Gastgeber: Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH & Claudia Zohner, ÖMR Wetterau  
 Moderation: Elsa Gerhard, FiBL Projekte GmbH

Zeit	Programm
Ab 14.00	<b>Ankommen im Video Chat / Zeit zum Technik-Check</b> <i>Elsa Gerhard, FiBL Projekte GmbH</i>
14.30	<b>Begrüßung und Einleitung in die Veranstaltung</b> <i>Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH</i>
14.45	<b>Vorstellungsrunde und Erwartungen</b> <i>Anja Erhart</i>
15.15	<b>Einführung ins Thema</b> Bio-Erzeugnisse - regionale Wertschöpfungsketten im Wetteraukreis <i>Claudia Zohner, Modellregion Ökolandbau Wetterau</i>
	<b>Rückfragen - Diskussion</b>
15.55	<b>Pause</b>
16.05	<b>Bio in der Großküche – Umgang mit dem Mehrpreis; Kalkulationsmöglichkeiten; Grundlagen der Ausschreibung eines Verpflegungsangebots</b> <i>Anja Erhart</i>
16.30	<b>Wie gelingen 10 Prozent Bio in der Praxis? – Ein Erfahrungsbericht</b> <i>N.N.</i>
17.00	<b>Diskussion und Ergebnis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was wird jetzt benötigt, um in der Region weiterzukommen?</li> <li>• Welche Fragen sind noch offen?</li> <li>• Was sind die nächsten Schritte?</li> </ul>
18.00	<b>Verabschiedung</b>
18.15	<b>Evaluation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feedback zum Seminar</li> </ul>
18.30-19.00	<b>Zeit für Fragen</b>