

MEHR BIO-LEBENSMITTEL IN KOMMUNALEN EINRICHTUNGEN IN FRANKFURT

Ein Vernetzungsworkshop von BioBitte –
Der Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen
www.bio-bitte.info

Vernetzungsworkshop am 12. November 2020

09.30 – 16.30 Uhr

Stadt Frankfurt, Amt für multikulturelle Angelegenheiten

Mainzer Landstraße 293, 60326 Frankfurt am Main

Die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft weiter zu stärken und auszubauen ist ein bundespolitisches Ziel, das auch in der Zivilgesellschaft von vielen Bürgerinnen und Bürgern befürwortet wird. Auch die Gemeinschaftsverpflegung kann dazu beitragen. Aber Bio-Produkte wirtschaftlich erfolgreich in Großküchen, Kitas und Schulen einsetzen? Das geht!

Sie erfahren, wie Sie Bio-Produkte aus der Region einsetzen können und warum es lohnt, sich jetzt mit dem Thema Bio-Einführung in öffentlichen Einrichtungen auseinanderzusetzen. Besprochen wird auch, wie Regionalität und Bio unter vergaberechtlichen Gesichtspunkten in Ausschreibungen formuliert werden können. Die Veranstaltung bietet Ihnen Gelegenheit für Austausch und Vernetzung mit regionalen Partnerinitiativen sowie für das Kennenlernen von Praxisbeispielen aus anderen Städten und aus Großküchen. Treten Sie mit regionalen Lieferanten in Kontakt und erfahren Sie, was es mit der Gründung eines Foodhubs auf sich hat.

Am Nachmittag haben Sie die Möglichkeit, sich an einem der drei Vertiefungs-Workshops zu beteiligen. Hier werden die Themen des Vormittags intensiv diskutiert und individuelle Lösungen für einzelne Einrichtungen eruiert. Jeder Workshop wird durch externe Expertinnen und Experten mit einem Impuls eingeleitet und durch eine Moderation begleitet. Tauschen Sie sich mit Kolleginnen und Kollegen zu Erfahrungen, Hürden und Erfolgsfaktoren aus.

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.

Teilnehmende

Die Veranstaltung richtet sich an alle Akteure der Außer-Haus-Verpflegung aus Frankfurt und dem Umland, insbesondere an

- Entscheiderinnen und Entscheider bei Städten und Kommunen aus Verwaltung und Politik sowie ausschreibenden Stellen
- 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 und die Verpflegung sind kostenlos.

Anmeldung

Eine Online-Anmeldung ist unter folgendem Link möglich: <https://akademie.fibl.org/event/66>

Anmeldeschluss ist Freitag, der 6. November 2020.

Veranstalter vor Ort sind die **FiBL Projekte GmbH** in Zusammenarbeit mit dem **Dezernat für Umwelt und Frauen Frankfurt** sowie der **Ernährungsrat Frankfurt**.

FiBL

STADT  FRANKFURT AM MAIN
Dezernat für Umwelt und Frauen

↳ ERNÄHRUNGS
O RAT
≡ FRANKFURT

Ein Projekt des Vereins BIONALES
Bürger für regionale Landwirtschaft
und Ernährung e.V.

Kontakt

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

Programm

| | | |
|---|--|---|
| Ab 9.00 | Eintreffen, Anmelden, Begrüßungskaffee und -snack | |
| 09.30 | Begrüßung und Eröffnung | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Rosemarie Heilig, Dezernentin für Umwelt, Frankfurt • Sylvia Weber, Dezernentin für Integration und Bildung, Frankfurt • Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH | |
| Impulsvorträge | | |
| 10.10 | Vom Land in die Stadt - wo stehen wir? Regionale Lebensmittelversorgung in Frankfurt | Nicole Nefzger FiBL Projekte GmbH |
| 10.50 | Nachhaltiger und wirtschaftlicher Bio-Einsatz Erfahrungsbericht aus dem Catering | Silke Beyer Werk 5, Regional Bio-Küche Münchenbernsdorf |
| 11.30 | Info-Café und Erfahrungsaustausch | |
| Impulsvorträge | | |
| 11.45 | Gründung eines FoodHub - Aufbau regionaler und nachhaltiger Wertschöpfungsketten Wie profitiert die Gemeinschaftsverpflegung? | Jörg Weber Ernährungsrat Frankfurt |
| 12.20 | Aufbau von Lieferstrukturen mit Bio-Produkten Die Region im Blick | Claudia Zohner Ökomodellregion Wetterau |
| 13.00 | Mittagspause | |
| Parallele Foren (Moderation: Tanja Strobel-Unbehaun und Nicole Nefzger, FiBL Projekte GmbH, Bärbel Praetorius, Ernährungsrat Frankfurt) | | |
| 14.00 | Forum I • Vertiefung: Zur Gründung des FoodHub, Lieferanten und Großküchen finden zusammen | Jörg Weber |
| | Forum II • Verwaltung und Politik: Ausschreibung eines Verpflegungsangebots in Bio-Qualität unter Berücksichtigung regionaler Anbieter | Anja Erhart |
| | Forum III • Küche-Fortgeschrittene: Noch Luft nach oben beim Bio-Anteil? Wie viel ist machbar? | Silke Beyer |
| 15.30 | Info-Café und Erfahrungsaustausch | |
| 15.50 | Erwartungen, Fragen und Ausblick auf den weiteren Prozess | |
| 16.30 | Ende der Veranstaltung | |