

## **MEHR BIO-LEBENSMITTEL IN KOMMUNALEN EINRICHTUNGEN IN FRANKFURT**

Ein Vernetzungsworkshop von BioBitte –  
Der Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen  
[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

Online-Vernetzungsworkshop am 12. November 2020  
**09.30 – 15.00 Uhr**

Die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft weiter zu stärken und auszubauen, ist ein bundespolitisches Ziel, das auch in der Zivilgesellschaft von vielen Bürgerinnen und Bürger 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](http://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 ist 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 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](mailto:anja.erhart@fibl.org) • 069 713 76 99-66

## Programm

<b>Ab 9.15</b>	<b>Öffnen der Online-Veranstaltung</b>	
<b>09.30</b>	<b>Begrüßung und Eröffnung</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sylvia Weber, Dezernentin für Integration und Bildung, Frankfurt</li> <li>Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH</li> </ul>	
<b>Impulsvorträge</b>		
<b>10.10</b>	<b>Vom Land in die Stadt - wo stehen wir?</b> Regionale Lebensmittelversorgung in Frankfurt	Nicole Nefzger FiBL Projekte GmbH
<b>10.50</b>	<b>Nachhaltiger und wirtschaftlicher Bio-Einsatz</b> Erfahrungsbericht aus dem Catering	Silke Beyer Werk 5, Regional Bio-Küche Münchenbernsdorf
<b>11.20</b>	<b>Gründung eines FoodHub - Aufbau regionaler und nachhaltiger Wertschöpfungsketten</b> Wie profitiert die Gemeinschaftsverpflegung?	Jörg Weber Ernährungsrat Frankfurt
<b>12:00</b>	Pause	
<b>13.00</b>	<b>Aufbau von Lieferstrukturen mit Bio-Produkten</b> Die Region im Blick	Claudia Zohner Ökomodellregion Wetterau
<b>Parallele Foren (Moderation: Tanja Strobel-Unbehaun, Nicole Nefzger, Bärbel Prätorius)</b>		
<b>13:30</b>	Forum I <ul style="list-style-type: none"> <li>Vertiefung: Zur Gründung des FoodHub, Lieferanten und Großküchen finden zusammen</li> </ul>	Jörg Weber
	Forum II <ul style="list-style-type: none"> <li>Verwaltung und Politik: Ausschreibung eines Verpflegungsangebots in Bio-Qualität unter Berücksichtigung regionaler Anbieter</li> </ul>	Anja Erhart
	Forum III <ul style="list-style-type: none"> <li>Küche-Fortgeschrittene: Noch Luft nach oben beim Bio-Anteil? Wie viel ist machbar?</li> </ul>	Silke Beyer
<b>14:30</b>	Erwartungen, Fragen und Ausblick auf dem weiteren Prozess	
<b>15:00</b>	Ende der Veranstaltung	

**Moderation:** Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH