

Bio im Rampenlicht. Impulse für mehr Bio in der Praxis.

Dialogforum am 12. November 2025, 9:30 – 16:00 Uhr

Veranstaltungsort:
Hans-Böhm-Halle,
Steinerner Weg,
97264 Helmstadt

Inklusive:
Exkursion zum Bio-Betrieb
„Remlinger Rüben“,
97280 Remlingen

Bio. Regional. Saisonal. Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit in Unterfranken

Die unterfränkischen Öko-Modellregionen setzen sich dafür ein, die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft vor Ort gezielt zu stärken – und daraus einen echten Mehrwert für ganz Unterfranken zu schaffen. Ein entscheidender Hebel dabei: Mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Ob in Schulen, Kitas, Kliniken oder Kantinen – überall dort, wo täglich viele Menschen essen, kann Bio aus der Region Wirkung zeigen: Für Umwelt, regionale Wertschöpfung und gesunde Ernährung.

Bio, bitte! In Kitas, Kliniken & Kantinen

Allein im letzten Jahr ist der Umsatz von Bio-Lebensmitteln im Einzelhandel um knapp 6 % gestiegen. Gleichzeitig bekennt sich die Bayerische Staatsregierung klar zur Förderung von regionalen und ökologischen Produkten in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung. Mit ca. 19 % ökologischer Anbaufläche bringt Unterfranken dafür beste Voraussetzungen mit und übertrifft den bayerischen Durchschnitt von 13,6 % deutlich. Damit einher geht eine beeindruckende Produktvielfalt – vom Angusrind bis zur Zwiebel bietet die Region alles, was es für eine nachhaltige, regionale Bio-Versorgung braucht.

Dabei sein. Mitreden. Entscheiden.

Diese Veranstaltung bietet Einblicke in aktuelle Entwicklungen und Umsetzungsmöglichkeiten für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Großküchen. Im Mittelpunkt stehen gelungene Praxisbeispiele sowie der fachliche Austausch rund um eine zukunftsfähige Außer-Haus-Verpflegung in Unterfranken. Ziel ist es, Vernetzung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu fördern und gemeinsam Impulse für mehr regionale und ökologische Produkte in Kantinen, Kitas und Co. zu setzen.

BioBitte — Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) 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.

Programm

9:00	Eintreffen, Anmeldung, Begrüßungskaffee	
9:30	Begrüßung und Eröffnung - Thomas Eberth, Landrat des Landkreises Würzburg - Hanna Dorn, für die unterfränkischen Öko-Modellregionen - Anja Erhart, für die Initiative BioBitte	
	Umsetzungsmöglichkeiten für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung	
10:00	Herausforderungen und Lösungen Strategien und Umsetzungsbeispiele	Karsten Bessai, Bio-Koch und Berater
10:45	Parallele Themenrunden mit dem Fokus auf Speiseplangestaltung Verena Laubenbacher (Tollwood München „Bio für Kinder“), Moderation: Inga Gräf Preiskalkulation Karsten Bessai (Bio-Koch und Berater), Moderation: Katharina Schwab Mehr Bio in Kommunen Anja Erhart (FiBL), Moderation: Svenja Arbes	
11:45	Bio bringt Mehrwert! Was wollen Tischgäste?	Elisabeth Peters, Landesanstalt für Landwirtschaft Bayern
12:00	Praxisbeispiel St. Josefs Stift Eisingen Der Weg von der Idee bis zur Bio-Zertifizierung in Bronze (30 % Bio-Wareneinsatz)	Küche St. Josefs Stift
12:15	Mittagspause mit Verpflegung von der Kantine des St. Josefs Stift Eisingen	
13:00	Informationsbörse – Zeit für individuelle Gespräche und Austausch an Infotischen mit Ansprechpersonen aus verschiedenen Bereichen der Praxis Beschaffung von Bio-Lebensmitteln Öko-Modellregionen Unterfranken und verschiedene Großhändler mit Bio-Angebot Zertifizierung Öko-Kontrollstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS) Staatliche Unterstützungsmöglichkeiten AELF Kitzingen-Würzburg Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung	
13:45	Bio in der Praxis: Exkursion zu den Remlinger Rüben Birkenfelder Straße 17, 97280 Remlingen (ca. 10 Minuten / 8 km)	
14:15	Hofführung: Vom Acker auf den Teller Begleiten Sie Kartoffel, Karotte und Zwiebel auf ihrem Weg von Biohof bis in den Handel!	Selma und Thomas Schwab
15:45 - 16:00	Abschluss der Veranstaltung Evaluierung und Ausblick	

Moderation: Anja Erhart, FiBL

Themenrunden zur Auswahl

Am Vormittag finden parallele Themenrunden statt. Bitte geben Sie in der Anmeldung Ihr Wunschthema an.

Themenrunde 1: Speiseplanung mit Bio für Kinder (Verena Laubenbacher)

Ausgewogen, schmackhaft, bio-regional und kostengünstig – so kann die Verpflegung in Kitas und Schulen Gesundheit und Nachhaltigkeit stärken.

In der Themenrunde erarbeiten wir einen Speiseplan für Kitas und Schulen, der den Tischgästen und der Umwelt schmeckt. Dafür werfen wir auch einen Blick in den Bio-Speiseplaner – ein DGE-konformes und praxiserprobtes kostenloses Online-Tool mit zahlreichen Rezepten, das neben Nährstoffen ebenso Arbeitsaufwand, Kosten und Nachhaltigkeit berücksichtigt. So bleibt die wöchentliche Speiseplanung auch mit hohen Qualitätskriterien überschaubar und mehr Zeit für das eigentliche Handwerk!

Themenrunde 2: Preiskalkulation (Karsten Bessai)

Wie lässt sich gute Verpflegung wirtschaftlich umsetzen – und das mit Bio, regional und saisonal? Karsten Bessai vermittelt praxistaugliche Methoden der Preiskalkulation für Küchenprofis. Im Fokus stehen einfache Werkzeuge zur realistischen Erfassung von Kosten sowie Strategien für den kosteneffizienten Einkauf.

Anhand konkreter Beispiele zeigt er, wie durch gezielten regionalen und saisonalen Einkauf nicht nur Kosten eingespart, sondern auch Frische und Qualität gesteigert werden können. Eine Themenrunde für alle, die mit Zahlen, Zutaten und Verantwortung arbeiten.

Themenrunde 3: Mehr Bio in Kommunen (Anja Erhart)

Wie kann der Bio-Anteil in kommunalen Einrichtungen wie Kitas, Schulen oder Kantinen ganz konkret erhöht werden? Anja Erhart vom FiBL zeigt praxisnahe Wege, wie Kommunen den Einstieg schaffen oder bestehende Ansätze erfolgreich ausbauen können.

In der Themenrunde geht es um bewährte Maßnahmen: von der Anpassung von Ausschreibungen über die schrittweise Umstellung von Speiseplänen bis hin zur Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Erzeugerbetrieben. Auch interne Prozesse – etwa die Rolle von Verwaltung, Politik und Küchenleitungen – werden beleuchtet.

Die Teilnehmenden erhalten Werkzeuge, Beispiele und Tipps für die praktische Umsetzung vor Ort – für mehr Bio auf dem Teller und eine zukunftsfähige kommunale Verpflegung.

Teilnehmende

Eingeladen sind alle kommunalen Akteure und Akteurinnen der Außer-Haus-Verpflegung in der Region, insbesondere

- Bürgermeisterinnen und Bürgermeister, Mitglieder des Stadt- bzw. Gemeinderats umliegender Städte und Gemeinden
- Mitglieder aus der Verwaltung, besonders Fachkräfte, die mit Ausschreibungen betraut sind
- Leitende Küchenfachkräfte und Verpflegungsverantwortliche der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (u.a. Kantinen, Schulen, Kitas, Kliniken in öffentlicher, kirchlicher sowie privater Trägerschaft)
- Interessierte aus den Bereichen Verarbeitung, Handel und Logistik für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung

Anmeldung und Kontakt

bis zum 02. November 2025

Wir bitten um eine kurze Online-Anmeldung unter: <https://akademie.fibl.org/event/356>

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Katharina Schwab | katharina.schwab@fibl.org

Weitere Informationen

Am Nachmittag wird der Bio-Betrieb „Remlinger Rüben“ besichtigt. Die Exkursion findet unter anderem draußen statt, bitte kleiden Sie sich daher wetterangepasst.

Veranstalter

Veranstalter vor Ort ist die **FiBL Projekte GmbH** für die Initiative BioBitte, in Kooperation mit **den Öko-Modellregionen Unterfranken:**

- Landkreis Aschaffenburg
- Oberes Werntal
- Rhön-Grabfeld
- stadt.land.wü.

