

Einladung BÖLW-Fachtag

Mehr Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung ist eines der wirksamsten Instrumente, mit denen die angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann. Die jüngste „Bio-Barometer“-Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft hat zudem bestätigt: Nachfragepotenziale für mehr Bio in Mensen, KITAS und Kantinen sind vorhanden.

Einige Akteure haben schon beeindruckende Ergebnisse erzielt: Europas Umwelthauptstadt 2014, **Kopenhagen**, bezieht für ihre Verpflegungseinrichtungen – von der Kinderkrippe bis zum Seniorenheim – inzwischen 90 % der Zutaten in Bio-Qualität. Und das bei (nahezu) stabilen Preisen für das Essen. Der Schlüssel zum Erfolg: Klare Zielsetzungen auf der politischen Ebene, Verwendung von Frischzutaten statt Convenience-Produkten, drastische Reduzierung von Lebensmittelverlusten und Ausrichtung der Speisepläne auf saisonal gut verfügbare heimische Zutaten.

Erschwert wird die Umsetzung ambitionierter Bio-Verpflegungskonzepte in Deutschland neben mangelnder Verfügbarkeit von Zutaten und Vorgaben für die Abgabepreise auch durch die strengen rechtlichen Vorgaben für die öffentliche Beschaffung. Politische Zielvorgaben werden außerdem nicht immer ausreichend konkret und verwaltungskonform formuliert und verfolgt.

Im BÖLW-Fachgespräch stellen Experten aus Wissenschaft, Beratung, Verwaltung und Praxis „Rezepte“ für die erfolgreiche Umsetzung ehrgeiziger Bio-Ziele in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung vor.

BÖLW-Fachtag:

Mehr Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

5. Oktober 2017, von 10:30 bis 16:30 Uhr

Marienstr. 19/20, 10117 Berlin, Konferenzraum im HH, 1. OG rechts

Die Veranstaltung richtet sich an alle Akteure, die sich für die Stärkung des Ökolandbaus durch Steigerung des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung interessieren, sei es als politische Entscheidungsträger, als Multiplikatoren, als Verantwortliche für die Beschaffung der Zutaten bis hin zu Küchenleitungen.

Anmeldung & Kosten

Die Veranstaltung ist kostenfrei, für die Tagungsverpflegung wird eine Pauschale von 20,- € erhoben, die vor Ort bar zu entrichten ist.

Die Teilnehmerzahl ist auf 40 Personen begrenzt. Bitte melden sie sich **bis zum 22.09.2017** unter www.boelw.de/bio-AHV an.

Anreise

5 min. zu Fuß vom S-/U-Bahnhof Friedrichstraße oder 10 min. zu Fuß vom Hauptbahnhof Berlin.

Programm

Wann	Was
10:30	<i>Anmeldung & Begrüßungskaffee</i>
11:00	Begrüßung und Einführung Peter Röhrig, Geschäftsführer BÖLW
11:15	90 % Bio bei (nahezu) gleichbleibenden Kosten – unmöglich? Das Beispiel Kopenhagen Anne-Birgitte Agger, Leiterin „House of Food“, Kopenhagen
12:15	30 Jahre Bio-Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – was sind die Schlüsselfaktoren für mehr Bio in der Großküche? Rainer Roehl, a'verdis GmbH
13:00	<i>Mittagspause mit Bio-Imbiss</i>
13:45	Mit dem Beschaffungsleitfaden „Mehr Bio in Kommunen“ des Netzwerks der Bio-Städte rechtskonform Bio-Anteile steigern Astrid Engel, Bio-Stadt München
14:15	Theorie vs. Praxis: „Politische“ Zielvorgaben für die Bio-Beschaffung praxistauglich gestalten – Defizite und Lösungsansätze Michaela Haack, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNE)
14:45	Mehr Bio in der öffentlichen Verpflegung = mehr Ökolandbau in der Region? Die Perspektive der Lieferanten Reinhard Manger, Lobetaler Bio-Molkerei/Hoffnungstaler Werkstätten
15:00	<i>Kaffeepause</i>
15:15	Fish-Bowl-Diskussion: 90 % Bio für alle – auch in Deutschland umsetzbar? Anne-Birgitte Agger, Rainer Roehl, Astrid Engel, Michaela Haack, Reinhard Manger
16:15	Zusammenfassung & Abschluss Peter Röhrig, Geschäftsführer BÖLW