

# Mehr Bio für öffentliche Küchen in der Bio-Gemeinde Much

Initialveranstaltung am 06. Februar 2025

16:00 – 20:00 Uhr

Villa Much, Schulstraße 10, 53804 Much

Der ökologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende, umweltverträgliche und nachhaltige Wirtschaftsweise, die einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt und der Biodiversität leistet. Bio-Lebensmittel können daher ein wichtiger Baustein für eine gesundheitsförderliche und umweltverträgliche Gemeinschaftsverpflegung sein. Immer mehr Menschen wissen den Mehrwert von Bio-Produkten zu schätzen, immer mehr Regionen setzen sich für mehr Bio in ihren öffentlichen Küchen ein. Doch stehen Kommunen wie Küchen auch immer vor neuen Herausforderungen.

## **Bio – Regional – Saisonal – in der Gemeinschaftsverpflegung**

Gemeinsam wollen wir in der Veranstaltung einen Blick darauf werfen, welche Möglichkeiten es für eine kommunale Verpflegungsstrategie bereits gibt und wie die Zukunftspotenziale für die Außer-Haus-Verpflegung in Much aussehen. Dabei wollen wir alle Beteiligten aktiv einbeziehen und auch gemeinsam überlegen, wie Bio als ganzheitliches Konzept nicht nur in den Küchen, sondern in den Einrichtungen selbst eine Rolle spielen kann.

## **Dabei sein. Mitreden. Entscheiden.**

Die Bio-Gemeinde Much hat sich zum Ziel gesetzt, einen Bio-Anteil von 20 Prozent in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung einzuführen – und möchte diesen Weg gemeinsam mit allen beteiligten Akteurinnen und Akteuren gestalten. Die Veranstaltung dient nicht nur dazu, andere Personen im Netzwerk besser kennenzulernen und sich auszutauschen, sondern vor allem auch dazu, über mögliche nächste Schritte zu diskutieren und einen gemeinsamen Weg einzuschlagen. Lernen Sie gute Beispiele aus der Praxis kennen, – unter anderem welche Möglichkeiten andere Kommunen bereits für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung nutzen oder wie die eine Verpflegung von mit Bio-Lebensmitteln ganz praktisch in der Küche funktioniert.

**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 (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](http://www.bio-bitte.info).

## Programm

|       |  |
|-------|--|
| 15:45 | Eintreffen, Anmelden, Begrüßungskaffee   |
| 16:00 | <b>Begrüßung und Eröffnung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Norbert Büscher (Bürgermeister der Bio-Gemeinde Much)</li><li>• Sabine Müller (Kordinatorin des Initiativ-Teams der Bio-Gemeinde Much)</li><li>• Eva Löwen (Initiative BioBitte, a'verdis)</li></ul>  |
| 16:30 | <b>Bio-Lebensmittel als Teil einer nachhaltigen Verpflegungsstrategie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Welche Rolle spielen Bund, Länder und Kommunen?</li><li>• Welche Erfahrungen und Praxisbeispiele gibt es aus der Kita- und Schulverpflegung und was kann von denen gelernt werden?</li><li>• Was verändert sich durch die neue Bio-AHVV mit Kennzeichnung und Auszeichnung in Gold-Silber-Bronze?</li></ul> <p>Eva Löwen, a'verdis</p>   |
| 17:15 | <b>Einblicke in die Praxis eines regionalen Catering-Unternehmens mit Bio-Anteil</b> <p>Reiner Baumgärtel, Geschäftsführung Lukullus Catering</p>  |
| 17:45 | <b>Pause</b>   |
| 18:15 | <b>Austausch und Diskussion</b> zu den Entwicklungsmöglichkeiten für die Bio-Gemeinde Much und zu den Bio-Umsetzungsmöglichkeiten aus Sicht der Gemeinde, der Catering-Betriebe und der Einrichtungen <ul style="list-style-type: none"><li>• Welche Ziele sollen erreicht werden – und bis wann?</li><li>• Welche Chancen und Herausforderungen sind damit verbunden?</li><li>• Wer ist an der Umsetzung beteiligt?</li><li>• Welche Möglichkeiten gibt es für Cateringunternehmen und Einrichtungen?</li><li>• Wie könnten regionale Bezugsmöglichkeiten berücksichtigt werden?</li><li>• Welche Unterstützung braucht es für wen?</li></ul> |
| 19:30 | Abschluss und Ausblick: Wie kann es weitergehen?   |
| 20:00 | <b>Ende</b>  |

## Teilnehmende

**Eingeladen sind alle kommunalen Akteure und Akteurinnen der Außer-Haus-**

**Verpflegung in Kommune, insbesondere**

- Ansprechpersonen der Gemeinde für Kitas und Schulen sowie weitere interessierte Personen aus Verwaltung und Politik
- Ansprechpersonen aus den Einrichtungen, die sich mit dem Thema Verpflegung befassen und sich hierfür interessieren
- Ansprechpersonen aus den Catering-Unternehmen, die die Einrichtungen verpflegen
- Interessierte Personen und Multiplikator:innen z. B. aus der Öko-Modellregion Bergisches RheinLand, dem Ernährungsrat Bergisches Land sowie anderen Vereinen
- Regionale Partnerbetriebe aus Erzeugung, Verarbeitung und Handel

## Anmeldung und Kontakt

**bis zum 23. Januar 2025**

Wir bitten um eine kurze Online-Anmeldung unter: <https://wp.me/P43uVJ-2Xb>

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Eva Löwen | [eva.loewen@a-verdis.com](mailto:eva.loewen@a-verdis.com)

## Veranstaltende

Veranstalter vor Ort ist **a'verdis** für die Initiative BioBitte,  
in Kooperation mit der **Bio-Gemeinde Much**.

