



Mehr Bio auf den Teller – einfach, machbar, zukunftsfähig

Gemeinsam für mehr Bio auf den Tellern: Die Initiative BioBitte, Teil des **Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL)**, inspiriert und unterstützt Politik, Verwaltung, Vergabestellen und Küchenleitungen dabei, den Anteil ökologischer Lebensmittel in öffentlichen Küchen zu steigern.

Dafür bringt die Initiative engagierte Akteurinnen und Akteure zusammen, fördert den Erfahrungsaustausch und bietet fundierte Informationen sowie wertvolle Hilfestellungen: auf Veranstaltungen, in Fachmaterialien oder online unter → www.bio-bitte.info.

30 % Bio in der öffentlichen Verpflegung ist das Ziel. Machbar?

Ob in Kitas, Schulen, Krankenhäusern oder Kantinen: Öffentliche Küchen versorgen Millionen Menschen Tag für Tag.

Genau hier setzt die Initiative BioBitte an – mit dem Ziel, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Küchen zu erhöhen. Warum? Weil jede Mahlzeit ein Beitrag sein kann: zu mehr Klima-, Arten- und Ressourcenschutz und für den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten.

BioBitte macht den Weg frei für mehr Bio in öffentlichen Küchen

Die Initiative BioBitte spricht alle an, die in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung etwas bewegen können: von Bürgermeisterinnen und Bürgermeistern, Landrätinnen und Landräten über Fachreferate und Vergabestellen bis hin zu den Küchenleitungen.

Mit inspirierenden Veranstaltungsformaten, die Austausch ermöglichen und Perspektiven erweitern, bei runden Tischen, Netzwerktreffen, Fachveranstaltungen oder im direkten Gespräch vor Ort: BioBitte schafft Räume für Kommunen, Länder und Bund, um gemeinsam Lösungen für einen höheren Bio-Anteil in der öffentlichen Verpflegung zu finden.

Täglich außer Haus essen – aber mit Mehrwert.

Viele Einrichtungen haben bereits erste Schritte gemacht – und stoßen dabei auch auf Herausforderungen. BioBitte begleitet diesen Weg mit alltagstauglichen Leitfäden, Praxisbeispielen und konkreten Hilfestellungen.

Denn auch rechtliche Fragen, etwa zur verpflichtenden Bio-Zertifizierung und bei der Kennzeichnung von Bio auf Speisekarten, gehören dazu. Damit diese nicht zur Hürde werden, stellt BioBitte gut verständliche Materialien zur Verfügung. So wird Orientierung zur konkreten Umsetzung – Schritt für Schritt.

Unsere Veranstaltungsformate im Überblick

→ Initialveranstaltungen

Startschuss für mehr Bio! Städte und Kommunen erhalten Orientierung, praxisnahes Wissen und erste Schritte für eine zukunftsfähige Verpflegung.

→ Vernetzungsworkshops

Gemeinsam mehr bewegen: Fachleute und Engagierte vor Ort entwickeln konkrete Lösungen, wie Bio in Küchen und Köpfen ankommt.

→ Dialogforen

Impulse, die weitertragen: In diesem überregionalen Veranstaltungsformat entstehen Synergien durch den Austausch zu Einkaufsstrategien, Kommunikation und Zertifizierung – für mehr Bio in der Praxis.

→ Digitale Kurzveranstaltungen

Kurz, kompakt, aktuell: Online-Sessions zu Themen, die bewegen – von Bio-AHV-Logos bis Zielgruppenberatung. Wissen, das wirkt.

Was bringt mehr Bio in öffentlichen Küchen?

- **Nachhaltig wirtschaften und mitgestalten:** Bio kann ein Baustein sein, um mit gezieltem Lebensmitteleinkauf die Nachfrage nach regionalen Bio-Lebensmitteln zu steigern und die Landwirtschaft nachhaltig zu gestalten.
- **Essen mit Mehrwert:** Bio-Lebensmittel fördern nicht nur die Artenvielfalt, sondern kommen aus einer Landwirtschaft, die auf intakte Böden und mehr Tierwohl setzt – ein echter Mehrwert für jede Mahlzeit.
- **Transparenz, die Vertrauen schafft:** Bio ist gesetzlich geregelt – entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachvollziehbar für Gäste, Küchen und Beschaffung.

- **Ein Hebel für Veränderung:** Öffentliche Küchen setzen mit Bio ein sichtbares Zeichen für Verantwortung und können große Wirkung entfalten. Sie können regionale Märkte positiv beeinflussen, Chancen bieten für die lokale Bio-Erzeugung und andere Akteurinnen und Akteure inspirieren, ebenfalls auf Bio zu setzen.

Beispielhafte Themen der Initiative BioBitte im Überblick:

- *Mit Bio starten und zertifizieren*
- *Warum Bio-Lebensmittel in öffentlichen Küchen?*
- *Die Rolle der Politik und Verwaltung für mehr Bio*



Mediakit BioBitte

Der Hintergrund: Geschichte und Entwicklung von BioBitte

Was 2019 als Impuls aus der Branche mit der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau des **Bundeslandwirtschaftsministeriums** veröffentlicht wurde, hat sich zu einer **wirkungsvollen bundesweiten Initiative** für mehr Bio in der öffentlichen Verpflegung entwickelt. BioBitte ist ein Netzwerk aus Überzeugung, Praxisnähe und politischem Willen, das zeigt: Veränderung ist möglich, wenn Menschen gemeinsam handeln.

In den letzten Jahren hat BioBitte über **75 Materialien** und Praxisbeispiele sowie über **70 Veranstaltungen** mit mehr als 1.800 Teilnehmenden realisiert – in enger Zusammenarbeit mit engagierten Kommunen, Landkreisen und Regionen.

Bis Ende 2024 konnten so über **20 % der kreisfreien Städte und Landkreise erreicht werden**. Besonders bemerkenswert: Über 75 % der Teilnehmenden kamen aus Politik, Verwaltung oder Küchenpraxis – also genau aus den Bereichen, in denen nachhaltige Veränderungen angestoßen und umgesetzt werden.

Zahlen, Daten & Fakten

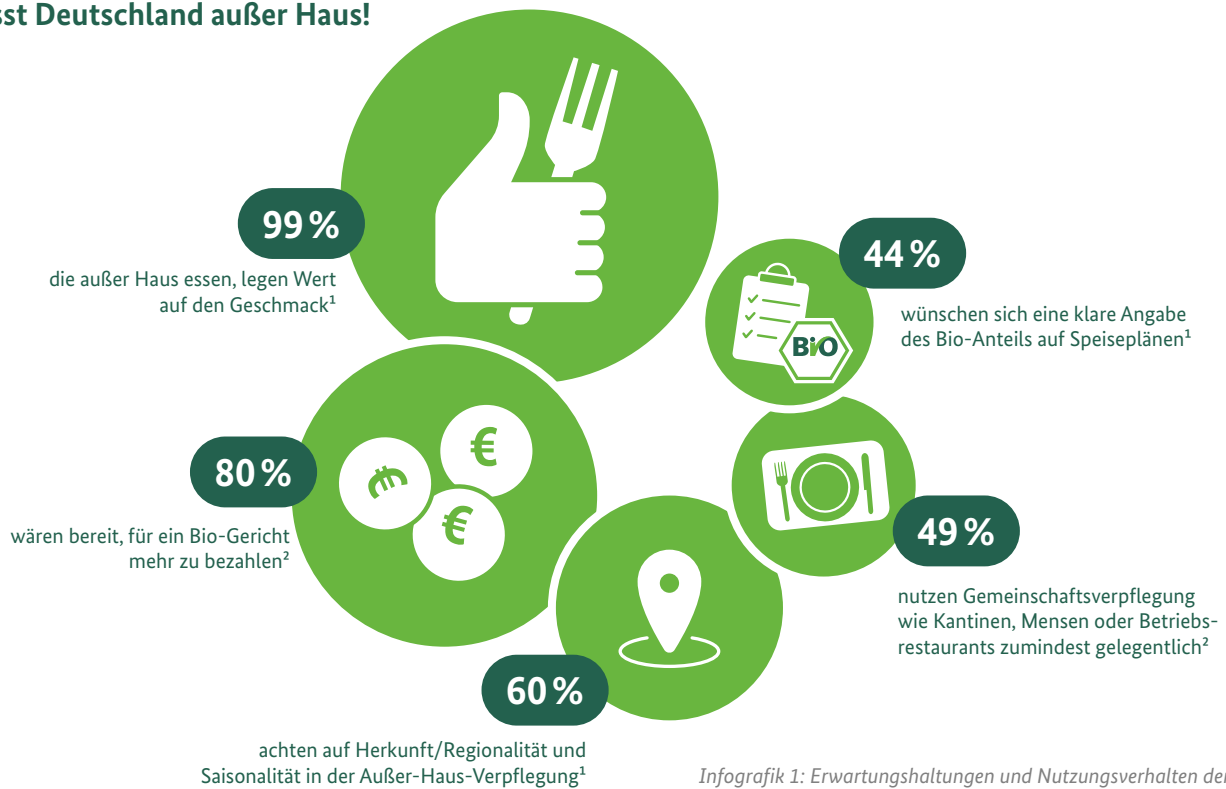
Das Potenzial ist enorm: Täglich werden in Deutschland rund 16 Millionen Menschen außer Haus verpflegt. Doch was erwarten Menschen heute vom Essen in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung? Die Antwort ist klar:

Es soll schmecken – aber nicht nur. Immer mehr Personen wünschen sich, dass ihre Mahlzeit auch im größeren Sinne „gut“ ist: gut für die Gesundheit und gut für die Umwelt. Und das gilt nicht nur für den Einkauf im Supermarkt, sondern zunehmend auch für das Mittagessen in der Kantine oder Mensa.

Laut **BMLEH-Ernährungsreport 2024** legen Verbraucherinnen und Verbraucher großen Wert auf Nachhaltigkeitsaspekte: 92 % befürworten bessere Tierhaltungsbedingungen, 91 % wünschen sich weniger Lebensmittelverschwendung und **88 % unterstützen den Ausbau des ökologischen Landbaus**. Dass das Essen gut schmeckt, bleibt ein zentrales Anliegen. Doch gleich dahinter folgt das Bedürfnis nach Transparenz: **Woher kommt das Produkt, wie wurde es hergestellt, wer steht dahinter?**

Diese Wertehaltung zeigt sich auch in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV): Laut **Ökobarometer 2022** wären **vier von fünf Befragten bereit, in Kantinen mehr für ein Bio-Gericht zu zahlen**. Fast drei Viertel wünschen sich, dass in Großküchen und Mensen mehr Wert auf nachhaltige Landwirtschaft gelegt wird. Bio, regional, saisonal – das ist längst kein Nischenthema mehr, sondern Ausdruck eines breiten gesellschaftlichen Bedürfnisses.

So isst Deutschland außer Haus!



Infografik 1: Erwartungshaltungen und Nutzungsverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher in der Außer-Haus-Verpflegung

Quellen: ¹ forsa-Umfrage zum BMLEH-Ernährungsreport 2024; ² ÖkoBarometer 2022 (BMLEH)

Wie gelingt der Bio-Einstieg in öffentlichen Küchen?

Die Einführung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung ist ein Prozess – und er gelingt besonders gut, wenn bestimmte Erfolgsfaktoren berücksichtigt werden. Die begleitende Infografik zeigt auf einen Blick, worauf es ankommt: von der internen Motivation und Vernetzung über klare Ziele bis hin zu verbindlichen Rahmenbedingungen. Noch Fragen? Wir sind für Sie da!



6. Presse und Öffentlichkeitsarbeit

- Interne und externe Kommunikation

5. Verbindliche Rahmenbedingungen schaffen

- Ratsbeschluss erwirken
- Bio in Ausschreibung verankern



1. Motivation und Vernetzung

- Erfahrungsaustausch mit anderen Kommunen
- Argumente für Bio sichtbar machen

2. An einem Strang ziehen

- Alle Entscheidungsbefugten an einen Tisch holen
- Küchenpersonal mitnehmen

3. Umsetzungsbereiche identifizieren

- Wie hoch soll der Bio-Anteil sein?
- Wo soll Bio angeboten werden?

4. Realistische Ziele setzen

- Mit kleinen Schritten zum langfristigen Erfolg
- Einzelne Lebensmittelgruppen auf Bio umstellen

Infografik 2: Erfolgsfaktoren für die Einführung von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Küchen

Quelle: BLE Bonn



Diese Leuchttürme machen es vor – Beispiele guter Praxis

Bio-Küche als Herzensprojekt in Neuwied

In der *Landesschule für Blinde und Sehbehinderte in Neuwied* wird täglich frisch gekocht – mit über 50 % Bio-Anteil. Rund 500 Mahlzeiten versorgen auch die benachbarte Landesschule für Gehörlose und Schwerhörige. Küchenleiter Stefan Fink und sein Team setzen auf regionale Bio-Zutaten und engagierte Weiterbildung. Die Umstellung begann 2018 mit Beilagen und Milchprodukten und wurde stetig erweitert. Heute arbeitet das Küchenteam mit Bio-Anbietern zusammen, die genauso überzeugt hinter ihren Produkten stehen wie Fink selbst. Ein Leuchtturmprojekt, das zeigt: Bio und Inklusion gehen Hand in Hand.

Bio auf dem Dienstweg:

Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) macht's vor

Wenn Politik glaubwürdig sein will, muss sie mit gutem Beispiel vorangehen – auch beim Essen. Die *Kantine des BMAS* in Berlin ist dafür ein leuchtendes Beispiel: ein Zeichen für hohe Akzeptanz und Qualität. Rund 1.000 Mahlzeiten werden hier täglich ausgegeben – mit einem Bio-Anteil von rund 40 %. Neben dem Menüangebot wurde auch das gesamte Küchenkonzept umgestellt: mit regionalen Bio-Lieferpartnern, verbesserter Kommunikation und transparentem Herkunftsnachweis. Hier wird Ernährungspolitik erlebbar – mitten im politischen Zentrum.

Bremen is(s)t Bio:

Eine Stadt macht Ernst mit der Ernährungswende

Bremen gehört zu den Vorreitern der kommunalen Ernährungswende – und das mit System. Bereits seit 2014 verfolgt die Hansestadt das Ziel, die AHV nachhaltig umzustellen. Über 40 % der Lebensmittel in den städtischen Kitas sind inzwischen Bio, bei Ratsversammlungen wird ausschließlich Bio serviert, und regionale Wertschöpfungsketten werden aktiv gestärkt. Als aktive Mitgliedsstadt im Netzwerk der Bio-Städte versteht Bremen Bio nicht als Einzelmaßnahme, sondern als kommunale Verantwortung. Die Stadtverwaltung arbeitet ressortübergreifend, unterstützt Bildungseinrichtungen und bindet lokale Landwirtinnen und Landwirte mit ein. Der Ansatz wirkt: Bremen ist heute ein Modell für ganzheitliche, faire und zukunftsorientierte Ernährungspolitik.

Noch Fragen? Wir sind für Sie da!

Benötigen Sie weiterführende Informationen oder möchten mit einer Expertin oder einem Experten zum Thema BioBitte, über den Einsatz von Bio-Lebensmittel in der AHV oder über Herausforderungen und Lösungen für die Umsetzung sprechen? Dann melden Sie sich gern bei uns!

Das BioBitte-Pressbüro
Telefon: +49 (0)30 2577 1760
E-Mail: presse@bio-bitte.info

Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft der AHV gestalten.

Haben Sie Anregungen oder Ideen für eine Veranstaltung in Ihrer Region? Dann melden Sie sich gern bei uns! Auf die nächste Portion Bio-Wissen – Wir freuen uns auf Sie!

a'verdis – Nachhaltige Verpflegungslösungen
Telefon: +49(0) 251 133 88 446
E-Mail: veranstaltungen@bio-bitte.info

Hier geht es zum Downloadbereich

Logo-Koffer



Honorarfreies
Bildmaterial
zum Download



Infografiken zum
Download



Abonnieren Sie jetzt
unseren Newsletter 



Quellen und weitere Informationen

- [Website Initiative BioBitte](#)
- [Beispiele guter Praxis](#)
- [Website Oekolandbau.de](#)
- [BMLEH-Ernährungsreport 2024 \(PDF\)](#)
- [forsa-Umfrage zum BMLEH-Ernährungsreport 2024 \(PDF\)](#)
- [Ökobarometer 2022 – Tabellenband \(PDF\)](#)
- [Oekolandbau.de – Was ist Gästen beim Essen außer Haus wichtig?](#)