

Praxis-Info

Mehr Bio-Regio auf kommunalen Veranstaltungen

Stand: 18.11.2025

Bio 
Komm'
mit



INHALT

1. Ausgangslage, Ziele, Zielgruppen	4
2. Definition / Typen von kommunalen Veranstaltungen	5
2.1 Die fünf Veranstaltungstypen	5
2.2 Juristische Unterschiede und wie Bio gefordert werden kann.....	6
2.3 Beispiele für jeden Veranstaltungstyp.....	6
3. Rechtlicher Rahmen für die Kommunen	8
3.1 Auftragsvergabe (Cateringleistung) bei kommunalen Veranstaltungen	9
3.2 Kommunale Veranstaltung mit eigener Bewirtung (Veranstaltungstyp 2)	16
3.3 Kommunale Räumlichkeiten + Konzessionierter Caterer (Hauscaterer / Pächter) (Veranstaltungstyp 3)	17
3.4 Märkte	21
3.5 Vermietung / Überlassung von Räumen und Fläche zur freien Veranstaltungsorganisation	24
3.6 Fachrecht: Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV).....	24
3.7 Kommune als Veranstalter mit Bio-Essensangebot.....	28
4. Managementprozess „Kommunale Veranstaltungen mit Bio“	31
5. Kosten & Finanzierung von mehr Bio auf Veranstaltungen	37
6. Regionalität, Fair Trade	38
7. Information, Motivation, Fortbildung	39
7.1 Information, Motivation und Fortbildung der Fach-Verantwortlichen	39
7.2 Markt-Dialog mit Catering-Unternehmen und Ausstellern (Beschickern) bei Märkten	40
7.3 Information der Besucher, Teilnehmer	42
8. Erfolgsbeispiele	42

AUTOREN UND BETEILIGTE

Diese Praxis-Info wurde durch eine Arbeitsgruppe im Rahmen der Maßnahme „Bio Komm' mit“ zwischen Juli und November 2025 erarbeitet.

Beteiligt waren:

Marlene Andexinger, Würzburg

Verena Fiedler, Erlangen

Christina Geyer, Augsburg

Dr. Darya Hirsch, Bonn

Jan Kohlmüller, Bremen

Nils Marscheider, Oldenburg

Sebastian Pomm, Leipzig

Elke Oelkers, Regensburg

Daniela Schmid, München

Karin Terodde, Evang. Kirchentag

Alexandra Wagner, Augsburg

Dr. Werner Ebert, Bio-Städte e.V.

1. Ausgangslage, Ziele, Zielgruppen

Ausgangslage

Immer mehr Städte, Gemeinden und Landkreise in Deutschland setzen sich zum Ziel, den Bio-Anteil in der kommunalen Gemeinschaftsgastronomie (v.a. Kitas, Schulen, Rathauskantinen) zu erhöhen und dies mit einer Steigerung der regionalen Wertschöpfung zu verknüpfen. Veranstaltungen, die Kommunen durchführen und bei denen z.T. in großem Umfang Essen und Getränke angeboten werden, werden dagegen nur von wenigen Kommunen systematisch mit Bio-Regio verknüpft. Ein Grund ist, dass Städte, Gemeinden und Landkreise in rechtlichen Fragen und bei der Umsetzung unsicher sind. Mit der vorliegenden Praxis-Info sollen diese Unsicherheiten beseitigt und Kommunen motiviert werden, sich auch bei Veranstaltungen vorzunehmen, den Bio-Regio Anteil zu erhöhen und sich sowohl für hochwertiges Essen als auch die regionale Wirtschaft zu engagieren.

Die **Ziele** der Praxis-Info sind:

- ein rechtssicheres Vorgehen zu beschreiben,
- praktische Vorgehensweisen (Anleitungen, inkl. Formulierungsvorschlägen) vorzustellen,
- die Möglichkeiten für ein Controlling des Bio-Regio Anteils aufzuzeigen und
- Wege/ Instrumente zu beschreiben, wie betroffene / verantwortliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Kommunalverwaltungen sowie politisch Verantwortliche informiert und motiviert werden können.

Zielgruppen sind

1. Bio-Verantwortliche in Kommunen,
2. Fach-Verantwortliche, die mit Catering-Leistungen bzw. Konzessionsvergaben bei Veranstaltungen zu tun haben (z.B. Vergabestellen, Fachbereiche Kultur, Sport, ...) sowie
3. politisch Verantwortliche, die Beschlüsse zur Förderung von Bio-Lebensmitteln bei Veranstaltungen treffen (sollen).

2. Definition / Typen von kommunalen Veranstaltungen

Veranstaltungen unterscheiden sich danach,

- wer Veranstalter und damit (haftungs-)rechtlich verantwortlich ist
- wer die Veranstaltung finanziert (wirtschaftlich verantwortlich) ist
- wer Eigentümer der Flächen / Räume ist, auf / in denen Veranstaltungen stattfinden (kommunal oder bei Dritten gemietet)
- durch wen Essen und Getränke zubereitet bzw. angeboten werden
- ob die Kommune die Catering-Leistung kauft (= Vergaberecht) oder Betreiber zulässt, Imbiss / Lebensmittel auf eigene Rechnung zu verkaufen (= Markt / Volksfest).

Im Fokus sind damit fünf Typen von Veranstaltungen. Die wesentlichen Grundtypen kommunaler Veranstaltungen sind danach geordnet, ob Vergaberecht, Marktrecht (§§ 69–71 GewO), Konzessionsvergaberecht oder privatrechtliche Mietverträge anzuwenden sind.

2.1 Die fünf Veranstaltungstypen

Typ	Wer organisiert?	Wer stellt Räume / Fläche?	Wer bewirtet / verköstigt?	Rechtsgrundlage
1. Kommunale Veranstaltung mit beauftragtem Catering	Kommune	Kommune (selten bei Dritten)	Beauftragter Caterer / mehrere Caterer	Vergaberecht (GWB-VgV-UVgO)
2. Kommunale Veranstaltung mit eigener Bewirtschaftung	Kommune	Kommune	Kommune (eigene Küche, Kaffeebereitstellung, interne Bewirtung)	Öffentliches Haushalts- & Dienstrecht (kein Vergabeverfahren)
3. Kommunale Räumlichkeiten + Konzessionierter Caterer (Hauscaterer / Pächter)	Kommune oder externer Veranstalter	Kommune + Beteiligungen	Exklusiv-Caterer (Dienstleistungskonzession)	Konzessionsvergaberecht (§§ 105 ff. GWB, KonzVgV) oder unterhalb Schwelle: Gleichbehandlung + Transparenz
4. Märkte	Kommune (als Marktveranstalterin)	Kommune	Gewerbliche Anbieter auf eigene Rechnung	Marktrecht (§§ 69-71 GewO) + Marktsatzung
5. Vermietung / Überlassung von Fläche zur freien Veranstaltungsorganisation	Mieter / Veranstalter	Kommune	Caterer frei durch Mieter gewählt	Privatrechtlicher Mietvertrag

2.2 Juristische Unterschiede und wie Bio gefordert werden kann

Kurz dargestellt – worin die Unterschiede juristisch liegen und wie Bio gefordert werden kann

Fragestellung	Typ 1	Typ 2	Typ 3	Typ 4	Typ 5
Wer trägt die Kosten / wirtschaftliches Risiko?	Kommune	Kommune	Pächter	Marktanbieter	Mieter / Nutzer
Geldfluss	Kommune zahlt Caterer	Haushaltsmittel intern	Pächter zahlt Pacht	Anbieter zahlen Standgebühr	Nutzer zahlt Miete
Rechtlicher Fokus	<i>Vergabeordnung</i>	Intern, keine Vergabe	<i>Konzessionsrecht + Vertragsgestaltung</i>	<i>Gewerberecht (GewO)</i>	Mietrecht + Ordnungsrecht
Bio-Vorgaben steuerbar?	Ja durch Vergabeunterlagen	Ja durch interne Beschaffungsrichtlinie	Ja durch Konzessionsvertrag	Ja über Marktvergabe-Kriterien	Ja über Mietvertrag / Haus-Nutzungsordnung

2.3 Beispiele für jeden Veranstaltungstyp

Beispiele für jede Kategorie

Typ 1 – Kommune organisiert + Dritter catert (Vergaberecht)

- Empfänge
- Stadtfest-Empfang mit Buffet → Ausschreibung Catering
- Kongresse
- Kulturveranstaltungen
- Theaterball → Eventagentur + Caterer
- Sportevents
- Marathon → Getränkestationen mit Ausschreibung

Typ 2 – Kommune bewirbt selbst

- Kaffee/Kaltgetränke im Sitzungssaal
- Sitzungsservice
- interne Konferenzen, Dienstbesprechungen
- Küchenbetrieb in Kita/Jugendhaus, Jugendhausfeste

Typ 3 – Flächen + konzessionierter Caterer (Dienstleistungskonzession)

- Hauscaterer in Stadthalle mit Exklusivrecht
- Bewirtung in Kongresszentrum
- Museums-Café + Veranstaltungscatering durch Pächter
- Theater-Foyer-Gastronomie
- Bädergastronomie, Freibad-Kiosk durch Pächter,

Typ 4 – Märkte (Marktrecht)

- Wochenmarkt
- Weihnachtsmarkt
- Frühjahrs-/Herbstmärkte
- Bauern- und Handwerkermarkt
- Bio-Spezialmarkt

Typ 5 – Kommune stellt Räume, Mieter organisiert selbst

- Vereinsfest im Bürgerhaus
- Stadtteilkulturfest → Mieter beauftragt Catering selbst
- Volksfest / Kirchweihveranstaltung auf städtischer Wiese

3. Rechtlicher Rahmen für die Kommunen

Was müssen Städte, Gemeinde und Landkreise bei kommunalen Veranstaltungen, bei denen (mehr) Bio-Essen und Bio-Getränke bzw. Bio-Catering angeboten werden, aus rechtlicher Sicht beachten?

Sie müssen „mehr Bio“ in folgenden Verfahren unter Beachtung der jeweiligen rechtlichen Grundlagen berücksichtigen bzw. vorgeben:

1. Vergabeunterlagen (Vergaberecht)
2. interne Beschaffungsrichtlinie (Vergaberecht)
3. Konzessionsvertrag (Vergaberecht)
4. Marktvergabe-Kriterien (Marktrecht)
5. Haus-/Nutzungsordnung (Privatrechtlicher Vertrag)

Vergabe bedeutet grundsätzlich, das Verfahren muss transparent sein, die potenziellen Bieter müssen gleichbehandelt werden und die Entscheidungskriterien müssen dokumentiert sein. Die Vergabe von Bio bedingt eine Zertifizierung des Anbieters. Klar ist, eine reine Selbstverpflichtung zur ausschließlichen Verwendung von Bio-Lebensmitteln reicht nicht aus. Bei Bio-Lebensmitteln gibt es Vorgaben, insbesondere durch die Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHVV), dass und wie sie zu kennzeichnen sind und wie die Kontrolle dazu aussieht.

Die Vorgaben des Vergaberechts und der Bio-AHVV werden im nächsten Abschnitt genauer erläutert. Vorab die kurze Auflistung, welche weiteren Anfordergergen bzw. Pflichten bei Veranstaltungen von Kommunen außerdem beachtet werden sollen, ohne sie im Leitfaden zu vertiefen.

Weitere Pflichten für Kommunen als Veranstalter, neben Vergabe- und Bio-Recht:

- **Lebensmittelsicherheit und Hygiene**
Als Veranstalter dafür sorgen, dass Imbissanbieter die Hygienevorgaben kennen und einhalten. Zudem sollten technische Möglichkeiten angeboten werden, die Kühlketten oder die Warmhaltezeiten einzuhalten. Zutatenlisten, Allergene (EU-Verordnung 1169/2011) veröffentlichen
- **Nachhaltigkeit und Verbraucherschutz**
Müllvermeidung, (Konzepte zur Müllvermeidung bei Groß-Veranstaltungen), Müllmessung, Mehrwegverpackungen, Pfandsysteme, Verbot von Einwegplastik; Kennzeichnung von Bio-Mehrweg-/Kompostbehältern.
- **Datenschutz und Personal:**
Datenschutz: personenbezogene Daten von Lieferanten oder Teilnehmern schützen, falls Teilnahme- oder Zahlungsdaten verarbeitet werden.
Beschäftigungsvorschriften: Arbeitszeit, Mindestlohn, ggf. Beschäftigung von Mitarbeitenden auf öffentlichen Veranstaltungen.

- Brandschutz und Veranstaltungsrecht
Genehmigungen: Veranstaltungsgenehmigung, Ausschankgenehmigung, ggf. Sondergenehmigungen für Alkoholausschank.
Brandschutz, Sicherheitskonzepte, Sanitätsdienst.
- Finanz- und Haftungsaspekte
Versicherung: Betriebshaftpflicht, ggf. spezielle Veranstaltungshaftpflicht.
Haftung bei Lebensmitteln: Gewährleistung bei Qualität, Rücknahme- und Ersatzregelungen.
- Barrierefreiheit und Barrierefreiheit bei Angeboten
Barrierefreie Beschilderung, Informationen in Leichter Sprache, Berücksichtigung von Allergien/diätetischen Bedürfnissen.

3.1 Auftragsvergabe (Cateringleistung) bei kommunalen Veranstaltungen

Hinweis: Das Vergaberecht ist im Zusammenspiel von EU, Bund, Länder, Kommunen vielfältig und kompliziert. Da der Leitfaden verständlich und überschaubar sein soll, sind hier die in der Praxis wichtigsten Konstellationen und Vorgaben beschrieben.

Sobald der Veranstalter, der Catering-Leistungen bzw. Imbissangebote benötigt, ein öffentlicher Auftraggeber ist, muss das Vergaberecht beachtet und es muss ausgeschrieben werden. Dies gilt sowohl bei der Beschaffung von Lebensmitteln für die Eigenproduktion (= eigene, kommunale Küche) als auch bei der Fremdproduktion (= Beauftragung von Catering-Dienstleistern) nach §103 II GWB (oder auch bei der Vergabe von Konzessionen bzw. dem Abschluss von Pachtverträgen für einen Veranstaltungsort nach §105 GWB). Siehe auch Bio-Städte Leitfaden S. 40 + 41.

Die Verwendung von Bio-Lebensmitteln ist über die Ausschreibung zu fordern und auch bereits zu beschreiben. Die Vorgabe von Bio ist rechtlich möglich und vielfach praxiserprobt. Konkret heißt das, den Bio-Anteil (z.B. 50%) in der Leistungsbeschreibung vorzugeben und / oder bei der Bewertung von Angeboten zusätzlich zu honorieren.

Vergabeverfahren bei Veranstaltungen

Ob und in welche Form bei Veranstaltungen eine Vergabe / Ausschreibung durchzuführen ist, hängt von den gesetzlich definierten Schwellenwerten und ergänzenden kommunalen Regelungen beim Auftragswert ab. Zudem kann in

Ausnahmefällen (dringende Beschaffung, Spezialleistungen, fehlende Bieter im bisherigen Verfahren) von einem förmlichen Vergabeverfahren abgesehen werden.

Die Schwellenwerte zeigen an, ob eine nationale oder EU-weite Ausschreibung notwendig ist. (Die Schwellenwerte sind auf der Website des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie einsehbar.) Aktuell liegt der Schwellenwert für Aufträge, ab dem eine europaweite Ausschreibung erforderlich ist, bei 221.000 Euro. Für Liefer- und Dienstleistungen unterhalb des EU-Schwellenwertes gilt seit 2017 bundesweit weitgehend die Unterschwellenvergabeordnung (UVgO). Die UVgO behandelt das Thema Beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb vor allem in § 8 UVgO und die Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb in § 9 UVgO.

Übersicht: Grundsätzlich mögliche Vergabeverfahren:

EU-Vergaberecht (Oberschwellenbereich)

1. Offenes Verfahren
Öffentliche Ausschreibung; jeder kann ein Angebot abgeben.
2. Nichtoffenes Verfahren
Zweistufig: Teilnahmewettbewerb → Nur ausgewählte Bieter geben Angebote ab.
3. Verhandlungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb
Erst Auswahl interessierter Unternehmen, danach Verhandlungen über Angebote.
4. Verhandlungsverfahren ohne Teilnahmewettbewerb
Nur in besonderen Ausnahmefällen (z. B. Monopolsituation, Dringlichkeit).
5. Wettbewerblicher Dialog
Dialog mit Bietern zur Entwicklung einer Lösung, danach Angebotsphase.
6. Innovationspartnerschaft
Zusammenarbeit zur Entwicklung einer neuen Leistung + spätere Beschaffung.

Deutsches Vergaberecht (Unterschwellenbereich – UVgO / VOB/A 1. Abschnitt)

1. Öffentliche Ausschreibung (UVgO / VOB/A)
Jedem Anbieter steht Teilnahme offen.
2. Beschränkte Ausschreibung mit Teilnahmewettbewerb (UVgO / VOB/A)
Vorauswahl von Unternehmen nach Teilnahmewettbewerb.
3. Beschränkte Ausschreibung ohne Teilnahmewettbewerb (UVgO / VOB/A)
Auswahl weniger Unternehmen ohne vorherigen Wettbewerb (nur zulässig unter best. Voraussetzungen).
4. Verhandlungsvergabe mit oder ohne Teilnahmewettbewerb (UVgO) (= Freihändige Vergabe)
Entspricht dem Verhandlungsverfahren im EU-Recht, aber unterhalb Schwellenwerten.
5. Direktauftrag (UVgO)
Sehr kleine Auftragswerte → direkte Auftragserteilung ohne Wettbewerb.

Welche Vergabeverfahren sind bei Veranstaltungen für Kommunen relevant?

Die Erfahrungen von Kommunen, die Cateringaufträge bei Veranstaltungen gezielt steuern und auch Umfragen dazu machen, zeigen, dass ein Großteil der Catering-

Aufträge ein Auftragsvolumen von bis zu 5.000 € hat. Bedeutend sind zudem Ausschreibungen zu Rahmenverträgen, die zwar nicht so häufig vorkommen, jedoch ein hohes Gesamtvolumen, d.h. mehrere 10.000–100.000 Euro, haben können. Aufträge über 221.000 Euro, die eine EU weite Ausschreibung erfordern, sind selten und treten vor allem bei großen städtischen Veranstaltern oder Messe-/Kongresszentren auf.

Direktvergabe, Verhandlungsvergabe, Beschränkte Ausschreibung

Da viele Catering-Aufträge klein sind, sind bei kommunalen Veranstaltungen folgende Vergabeverfahren besonders relevant:

- Direktvergabe
- Verhandlungsvergabe (freihändiger Vergabe)
- Beschränkter Ausschreibung

Direktvergabe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wann: meist bei sehr geringem Auftragswert oder besonderen Gründen ▪ Ausschreibung: entfällt ▪ Transparenz: gering ▪ Auswahl: interne Genehmigungen/kein offenes Verfahren ▪ Typische Grenzen (Auftragswert): ca. 2.500 – 10.000 EUR (landabhängig; Kleinbetragsgrenzen variieren; teils 0–1.000 EUR)
Verhandlungsvergabe (Freihändige Vergabe) (VOL/A/VOB/A)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wann: unter EU-Schwellenwerten oder bei bestimmten Ausnahmen (Dringlichkeit, Fortführung bestehender Vertrag, fehlende Angebote etc.) ▪ Ausschreibung: meist eine oder wenige Anbieter; formale Angebotseinholung ▪ Transparenz: höher als Direktvergabe, geringer als offene Ausschreibung ▪ Auswahl: schriftliche Angebote, ggf. Referenzen ▪ Typische Grenzen (Auftragswert): ca. 25.000 – 60.000 EUR; in manchen Fällen bis ca. 100.000 EUR (länder- und regelwerksabhängig)
Beschränkte Ausschreibung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wann: öffentlicher Auftrag wird veröffentlicht, aber nur ausgewählte Bieter werden eingeladen ▪ Ausschreibung: formelles Verfahren mit Fristen; Eignungskriterien ▪ Transparenz: höher als Freihändige Vergabe ▪ Auswahl: mehrere Angebote, nur von geladenen Bietern; anschließende Wertung ▪ Typische Grenzen (Auftragswert): ca. 100.000 – 221.000 EUR (je nach Land/Regelwerk); darüber oft offene Ausschreibung oder Freihändige Verfahren möglich; auch unter EU-Schwellenwerten je nach Dringlichkeit/Komplexität

Wichtige Hinweise: Die konkreten Grenzwerte sind länderspezifisch (VOL/A, VOB/A, nationale Vergabeverordnung, Kleinbetragsgrenzen).

Bundesland	Direktauftrag (Obergrenze in Euro)	Freihändige Vergabe (Obergrenze in Euro)
Baden-Württemberg, Bayern, Saarland	100.000	bis 221.000
Berlin, Niedersachsen, Sachsen, Sachsen-Anhalt	20.000	bis 100.000 / 221.000
Bremen	3.000	bis 100.000 / 221.000
Hamburg	3.000 – 5.000	bis 100.000 / 150.000 einige Bereiche
Hessen, Rheinland-Pfalz	10.000	bis 100.000
Brandenburg, Mecklenburg- Vorpommern, Schleswig-Holstein, Thüringen	10.000 – 20.000	bis 100.000 / 221.000
Nordrhein-Westfalen	Variabel	bis 100.000 / 221.000

Quelle: ChatGPT 27.10.2025

Bestimmend sind schließlich die Vorgaben in einer Kommune. Zu nennen sind Kommunale Vergabeordnungen / Vergaberichtlinien, Haushaltsrechtliche Steuerung, Nachhaltigkeits-, Umwelt- und Sozialstandards, Dienstanweisungen / interne Prozessvorgaben oder auch Wertgrenzen- und Schwellenwertregelungen. So erlauben sehr viele Kommunen Direktaufträge nur bis zu verhältnismäßig niedrigen Beträgen, häufig zwischen 3.000 € und 5.000 Euro.

Ausschreibung mit Bio

Soll es nun bei einer Veranstaltung ein Catering ausschließlich oder teilweise mit Bio-Lebensmitteln geben, muss dies in der Leistungsbeschreibung konkret gefordert werden. In diesem Fall ist Bio ein Zuschlagskriterium.

Formulierungsvorschläge für die Ausschreibung:

1. Festlegung einer allgemeinen Bio-Quote (z. B. in Prozent des aufsummierten Warenwerts aller eingesetzten Lebensmittel).

Der Catering-Dienstleister / Gastronomie-Unternehmer / Auftragnehmer / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, Bio-Lebensmittel mindestens zu _ v. H. gewünschten Prozentanteil einsetzen, (in Folgenden: Mindest-Bio-Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der Veranstaltung xy einzusetzen.

2. Forderung von Bio-Anteilen für einzelne Warengruppen

Der Catering-Dienstleister / Gastronomie-Unternehmer / Auftrag- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, für Lebensmittel der Warengruppe [jeweils konkret ergänzen, z. B. Backwaren oder Fleisch] ausschließlich [wegen der leichteren Überprüfbarkeit wird die Variante mit „ausschließlich“ empfohlen / ggf. mindestens zu _ v. H. (gewünschten Prozentanteil einsetzen, z. B. „... 80 v. H. Bio-Produkte: Brötchen)] (in Folgenden: Mindest-Bio- Anteil) des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz betreffend der Warengruppe Bio-Produkte einzusetzen.

3. Forderung von Bio-Anteilen nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AH VV) nach den drei verschiedenen Kategorien Bronze, Silber und Gold

Der Catering-Dienstleister / Gastronomie-Unternehmer / Auftrags- / Konzessionsnehmer ist verpflichtet, einen Bio-Anteil nach Bio-Außer-Haus- Verpflegung Verordnung nach der ersten Kategorie bei einem Anteil von 20 bis 49 Prozent / nach der zweiten Kategorie bei einem Anteil von 50 bis 89 Prozent / nach der dritten Kategorie bei einem Bio-Anteil von 90 bis 100 Prozent [Kategorie auswählen] zu verwenden. Der Bio-Anteil wird in Prozent des ausgewiesenen Anteils der ökologischen/biologischen Zutaten und Erzeugnisse am Geldwert des Gesamtwareneinkaufs der bezogenen Zutaten und Erzeugnisse ermittelt und nach kaufmännischer Rundung ausgewiesen.

Nachweis:

Die Anbieter erklären, die Anforderungen einzuhalten. Bei der Auftragsdurchführung erstellen die Dienstleister eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes sowie des Wareneinsatzes nur für biologische Lebensmittel und stellen diese zusammen mit dem Bio-Zertifikat dem Auftraggeber zur Verfügung.

Hinweis zu Variante 3:

Bei der Forderung des Bio-Anteils nach der Bio-AH VV erfolgt eine Prüfung durch die Bio-Kontrollstelle. Die Dienstleister ermitteln in ihrem Warenwirtschaftssystem den erreichten Bio-Anteil selbst. Die Kontrollstelle überprüft dann, ob dabei richtig gerechnet wurde und gibt die erreichte Stufe im Zertifikat an. Die Kommunen können diese Informationen nutzen und sich Kontrollaufwand sparen

Neben der Forderung eines bestimmten Bio-Anteils als Mindestkriterium kann zudem **Bio als Kriterium bei der Bewertung des Angebotes** zusätzliche Pluspunkte für Bio-Anbieter bringen. Der Erfüllungsgrad der Bewertungskriterien schlägt sich dann in der Angebotswertung nieder. Gewichtungsbeispiel: 50 Prozent Preis, 30 Prozent bei höherem bzw. deutliche höherem Bio-Anteil, 20 Prozent Servicekonzept.

Formulierungsbeispiel für Bio als Bewertungskriterium

Zuschlagskriterien und Gewichtung

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot auf Basis der folgenden Kriterien erteilt:

1. Preis – 50 %
2. Qualität – Bio-Anteil über den Mindestanforderungen – 30 %
3. Service- und Umsetzungskonzept – 20 %

Bewertungsmatrix für das Kriterium „Bio-Anteil“ (30 %)

Für den über den Mindestanforderungen liegenden **Bio-Anteil des Angebots** werden bis zu **30 Punkte** vergeben.

Die Bewertung erfolgt nach folgendem Schema:

Erfüllungsgrad	Beschreibung	Punkte
Mindestanforderung erfüllt	Bio-Anteil = 50 %	0 Punkte
Höherer Bio-Anteil	Bio-Anteil > 51 % bis 65 %	10 Punkte
Deutlich höherer Bio-Anteil	Bio-Anteil > 66 % bis 90 %	20 Punkte
Sehr hoher Bio-Anteil	Bio-Anteil > 91 % oder 100 % Bio	30 Punkte

Der Bieter hat die Angaben durch geeignete Nachweise zu belegen (z. B. Sortimentslisten, Produktzertifikate, Kontrollberichte). Bei der Angebotsprüfung können Stichproben und Plausibilitätsprüfungen durchgeführt werden.“

Bei der Angebotsbewertung haben sich neben dem Preis auch Kriterien wie Produkt- und Dienstleistungsqualität in der Praxis bewährt. Der Zuschlag ist nach dem wirtschaftlich günstigsten Angebot, d. h. dem besten Preis-Leistungs-/Qualitäts-Verhältnis, zu erteilen, wobei die Kriterien je nach Auftrag wechseln und mit unterschiedlicher Gewichtung berücksichtigt werden können (§ 127 GWB n. F.).

Rahmenverträge

Statt einzelner Ausschreibungen bietet sich auch die Bündelung von Bedarfen in Rahmenverträgen an (§103 V GWB; §15I UVgO). Dies ist sinnvoll für regelmäßig stattfindende Veranstaltungen. In diesem Fall braucht nur der Rahmenvertrag ausgeschrieben werden, etwa über die Belieferung eines Bio-Buffets bei Empfängen im Laufe eines Jahres. Rahmenvereinbarungen haben zudem den Vorteil, dass sie mit mehreren Lieferanten gleichzeitig abgeschlossen werden dürfen. Dies erhöht die Planungs- und Versorgungssicherheit beim Auftraggeber. Kann ein Vertragspartner die Bio-Buffets nicht liefern, können diese bei einem anderen Vertragspartner geordert werden.

Beispiel Rahmenvertrag Stadt Leipzig

Die Stadt Leipzig hat seit dem Jahr 2025 eine Rahmenvereinbarung für Cateringleistungen für nahezu 300 Veranstaltungen pro Jahr. Mit der Ausschreibung wurde ein regionaler Caterer gebunden, der 100% Bio-Qualität herstellen, zubereiten und liefern kann. Den Vertrag hat die Stadt Leipzig für eine Laufzeit von vier Jahren (01.08.2025 -31.07.2029) ausgeschrieben. Das Gesamtvolumen für diesen Zeitraum beläuft sich auf 830.000€ Netto.

Das Verfahren wurde in vier Lose wie folgt unterteilt.

- Los 1: Cateringdienstleistungen 10 - 29 Personen, ca. 180 Veranstaltungen
- Los 2: Cateringdienstleistungen 30 - 69 Personen, ca. 50 Veranstaltungen
- Los 3: Cateringdienstleistungen ab 70 Personen, ca. 50 Veranstaltungen
- Los 4: Lieferung von Kaltgetränken für Veranstaltungen

Zusatzpunkte werden ebenfalls vergeben, wenn sämtliche Speisen ausschließlich in Bio-Qualität (= 100% Bio) entsprechend der EU-Öko-Verordnung (EU) 2018/848 angeboten werden. Der Nachweis über die 100%ige Bio-Qualität der eingesetzten Lebensmittel ist durch den Bieter in geeigneter Form mit Angebotsabgabe einzureichen und eindeutig zu bezeichnen z.B. mittels Eigenerklärung des Bieters. Im Zuge der Angebotswertung kann der Bieter bei einer Verwendung von 100 % Bio-Qualität der Speisen zusätzliche Punkte erhalten.

Weiterhin hat die Stadt Leipzig soziale Aspekte in die Ausschreibung aufgenommen, die Bestandteil der Vertragsausführung sind. Lebensmittel, die bei einer Veranstaltungsgröße von 30 Personen nicht verzehrt werden können, werden an soziale Einrichtungen weitergeben. Zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sowie Minderung der Ernährungsarmut werden Lebensmittel nach Rücksprache mit der jeweiligen Bedarfsträgerin (Fachamt) nach Veranstaltungsende an soziale Einrichtungen weitergegeben. Es handelt sich um Einrichtungen der Stadtverwaltung Leipzig.

3.2 Kommunale Veranstaltung mit eigener Bewirtung (Veranstaltungstyp 2)

Sofern es sich um Besprechungen, kleinere Feiern oder Veranstaltungen handelt, ist es möglich, auf ein förmliches Vergabeverfahren zu verzichten und die Bio-Lebensmittel direkt einzukaufen oder direkt zu vergeben ohne Vergleich der Wettbewerber. Siehe Direktvergabe.

Beispiel Stadt Erlangen

In der Rathauskantine, die mit dem Bio-Zertifikat in Bronze ausgezeichnet ist, besteht die Möglichkeit, Catering für städtische Veranstaltungen – wie Konferenzen, Empfänge oder interne Sitzungen – zu bestellen. Auf dem Bestellformular kann ausgewählt werden, dass die angebotenen Speisen und Getränke in Bio-Qualität zubereitet werden sollen. Damit haben Veranstalterinnen und Veranstalter der Stadt eine einfache Möglichkeit, den Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln bei ihren Veranstaltungen zu erhöhen und somit einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Verpflegung zu leisten.

3.3 Kommunale Räumlichkeiten + Konzessionierter Caterer (Hauscaterer / Pächter) (Veranstaltungstyp 3)

Dies ist eine weitere grundlegende Möglichkeit der Bewirtungsorganisation für Kommunen: **die Verpachtung einer gastronomischen Bewirtschaftung über eine gastronomische Konzession**. Diese findet sich meist in kommunalen Veranstaltungsstätten, Bürgerhäusern, Kulturzentren, Sporthallen, Museen, Veranstaltungshallen, Messegeländen, Stadien, Kurparks etc.). Die Kommunen stellen Räume / Fläche / Infrastruktur zur Verfügung. Der Gastropächter bewirtschaftet diese Fläche auf eigene Rechnung. Die Kommune kann jedoch durch Vertrag Sortiment, Qualität, Preisgestaltung und Standards regeln.

Dabei handelt es sich um eine **Dienstleistungskonzession**, nicht einen Auftrag. Anzuwenden ist deshalb das **Konzessionsvergaberecht**, oberhalb Schwellenwerten nach §§ 105 ff. GWB & KonzVgV; darunter: allgemeine Gleichbehandlungs- + Transparenzpflicht). Bei Dienstleistungskonzessionen gilt, im Vergleich zu Aufträgen, ein deutlich höherer Schwellenwert, der eine EU-weite Ausschreibung erfordert. Dieser liegt aktuell bei 538 Mio. Euro. Grundlage ist ein Verhandlungsverfahren nach Teilnahmewettbewerb (§ 12 Abs. 1 KonzVgV)

Typische Beispiele für Einrichtung/Veranstaltungsort mit Beispielkonstellation Gastrokonzession:

- Stadthallen / Bürgerhäuser / Kulturzentren
Kommunen verpachten das „Hausrestaurant“ + Veranstaltungsbewirtungspflicht (z. B. Kongresshalle, Bürgerhaus, Stadthalle)
- Theater, Oper, Museen
Foyer-Bewirtung, Pausengetränke + Catering (z. B. Theater, Oper, Kunsthalle)
- Kongress- und Messezentren
Exklusivbewirtschaftung durch Caterer
- Stadien & Sportarenen
Gesamtcatering durch Stadioncaterer, aber vom Eigentümer richtliniengebunden
- Kurhäuser, Strandhallen, Strandpromenaden
Konzessionierter Kurpark-Gastronom oder Strandkiosk
- Freizeitanlagen / Freibäder / Hallenbäder
Konzessionierte Imbissgastronomie (z. B. Bäderbetriebe vieler Städte)

Gemeinsamer Nenner: Die Kommune verpachtet und regelt Bedingungen im Pachtvertrag. Wie wird das Catering vorgegeben? Kommunen arbeiten mit drei typischen Vertragsmodellen. Für Bio-Vorgaben ist Modell 1 oder 2 am einfachsten steuerbar.

1. Exklusivcatering
Pächter hat alleinige Bewirtschaftungsrechte, muss aber Standards erfüllen
2. Hauscaterer + Fremdcaterer zulässig
Pächter hat Hauptrecht, Fremdanbieter nur mit Zustimmung
3. Open-Catering-Konzept
Kommune erlaubt freie Catererwahl, regelt aber Mindeststandards (selten, da hoher Steuerungs Aufwand)

Was müssen Kommunen tun, wenn sie wollen, dass Bio angeboten wird?

Wichtig: Eine gastronomische Konzession muss mehr Bio vor allem vertragsrechtlich regeln. Kommunen müssen damit insgesamt zwei Ebenen beachten:

1. Auswahl-/Vergabekriterien (vor Vertragsschluss), d.h. in der Ausschreibung der Konzession festlegen, dass Bio-Anteil ein Bewertungskriterium ist.

Beispiel / Muster – Ausschreibungstext für eine gastronomische Konzession

Ausschreibung einer Dienstleistungskonzession für die Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtungen mit Bio-Lebensmitteln in der Veranstaltungsstätte [Name]

1. Auftraggeber

Stadt/Gemeinde/Landkreis [...], vertreten durch [...], nachfolgend „Verpächter“ genannt.

2. Gegenstand der Konzession

Gegenstand ist die exklusive gastronomische Bewirtschaftung der Räumlichkeiten und Flächen in der Veranstaltungsstätte [Name] einschließlich:

- Bewirtung bei öffentlichen und geschlossenen Veranstaltungen
- Bereitstellung von Speisen und Getränken im laufenden Betrieb
- Catering bei Saalveranstaltungen und Sonderveranstaltungen

Die Bewirtschaftung erfolgt auf eigene Rechnung und eigenes wirtschaftliches Risiko des Konzessionsnehmers.

3. Laufzeit

Die Konzession wird für eine Dauer von 5 Jahren mit der Option auf Verlängerung um weitere 2 Jahre vergeben.

4. Anforderungen an das wirtschaftliche und gastronomische Konzept

Der Bewerber legt ein schriftliches Bewirtschaftungskonzept vor, insbesondere mit Angaben zu:

1. Gastronomischer Ausrichtung
(Speisen- und Getränkeprofil, Frischegrad, handwerklicher Anteil)
2. Personal- und Betriebsorganisation
3. Preisgestaltung (angemessene, transparente Preise)
4. Innen- und Außenstandgestaltung
5. Nachhaltigkeits- und Abfallkonzept
6. Konzept Bio-Lebensmittelverwendung (siehe Abschnitt 5)

5. Anforderungen zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln

(1) Besonderes Gewicht liegt auf einem hohen Anteil an ökologisch zertifizierten Lebensmitteln gemäß VO (EU) 2018/848 und Bio-AHVV. Bewerber legen ein Bio-Verpflegungskonzept mit Angabe des Bio-Anteils in Höhe von 60 % vor. (Bio-AHVV Kennzeichnungsstufe „Silber“). Der Konzessionsnehmer hat in seinem Konzept zu beschreiben, wie der den geforderten den Anteil ökologisch zertifizierter Lebensmittel erreicht. Evtl. noch: Abweichungen sind zulässig, müssen aber begründet und plausibel darstellbar sein

(2) Anbieter, die Speisen oder Getränke als „Bio“ ausloben, müssen:

- **eine gültige Öko-Kontrollstellenbescheinigung gemäß Art. 35 VO (EU) 2018/848 vorlegen**
- **die Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHVV) einhalten**
- **die Bio-Kennzeichnung entsprechend der Bio-AHVV-Kennzeichnungsstufen (Basis / Mittel / Hoch) umsetzen**

6. Zuschlagskriterien

Die Auswahl erfolgt nach dem wirtschaftlichsten Konzept, bewertet nach:

Kriterium	Gewichtung
Qualität & Vielfalt des Speisenangebots	30 %
Konzept Nachhaltigkeit / Verpackung / Abfall	15 %
Bio-Anteil im Wareneinsatz über 60% (Nachweis erforderlich)	30 %
Preisniveau & Transparenz	10 %
Betriebserfahrung / Zuverlässigkeit	15 %

7. Bewerbungsunterlagen

[Liste der einzureichenden Unterlagen]

8. Abgabefrist

[Datum]

2. Vertragsbedingungen (nach Zuschlag), d.h. verbindlich in den Pacht- bzw. Bewirtschaftungsvertrag aufnehmen:

Vertragsklauseln – Bio im Pacht- / Konzessionsvertrag

§ X Bio-Lebensmittelanteil

(1) Der Pächter verpflichtet sich, in der laufenden Bewirtschaftung einen **Mindestanteil von 60 % ökologisch zertifizierten Lebensmitteln** im Wareneinsatz einzusetzen.

(2) Der Anteil berechnet sich gemäß den Vorgaben der **Bio-AHVV**.

§ X Kennzeichnung und Nachweis

(1) Bei der Auslobung von Speisen oder Getränken als „Bio“ sind die **Kennzeichnungsvorgaben der Bio-AHVV** einzuhalten.

(2) Der Pächter hat eine **gültige Öko-Kontrollstellenbescheinigung nach Art. 35 VO (EU) 2018/848** und auch nach § 13 Bio-AHVV vorzulegen und jährlich zu erneuern.

(3) Der Pächter führt eine **zutatenscharfe Dokumentation** der Bio-Zutaten nach Bio-AHVV und erstellt einen **jährlichen Bio-Wareneinsatzbericht**.

§ X Kontrollrecht

Der Verpächter ist berechtigt,

- a) Einsicht in Bio-Wareneinsatzdokumentationen zu nehmen,
- b) Bio-Kontrollstellenberichte anzufordern,
- c) die zuständige Öko-Kontrollstelle zur Prüfung beizuziehen.

§ X Sanktionen bei Verstößen

(1) Bei **vorsätzlicher oder grob fahrlässiger unzutreffender Bio-Auslobung** kann der Verpächter:

- eine **Vertragsstrafe bis zu 5.000 € je Verstoß** verhängen,
- Bio-Auslobung untersagen,
- im Wiederholungsfall den **Vertrag fristlos kündigen**.

Was sich Kommunen möglicherweise falsch vorstellen

Irrtum	Korrekt ist
Wir können einfach sagen: „das ist Bio!“ oder „Wir kaufen Bio-Lebensmittel ein.“	Nur zulässig, wenn Bio-Dienstleister zertifiziert ist und dies vertraglich definiert ist.
„Bio kann man kontrollieren wie Hygiene“	Nein, Bio wird durch staatlich zugelassene Kontrollstellen geprüft, nicht durch die Kommune.
„Bio heißt einfach nur, bio drauf schreiben“	Bio-AHVV regelt Kennzeichnung + Nachweisarten, sonst droht Abmahnung / Täuschung.

Umsetzungsplan für die Kommune (siehe auch PDCA)

1. Leitbild/Marktkonzept erstellen → „Nachhaltige Veranstaltungsbewirtschaftung“
2. Bewertungskriterium Bio in die Konzessionsausschreibung aufnehmen
3. Gewinner verpflichten → Bio-Anteil + Nachweisverfahren als Vertragsteil

4. Jährliche Nachweisprüfung über Kontrollberichte statt kommunaler Eigenkontrolle

3.4 Märkte

Bei Märkten steht nicht eine „Beauftragung“ im Vordergrund, sondern die Zulassung von gewerblichen Standbetreibern. Diese bekommen so die Möglichkeit, mit eigenem wirtschaftlichen Risiko Imbiss bzw. Lebensmittel oder generell Produkte und Dienstleistungen zu verkaufen. Sie bezahlen dafür Standgebühr. Hier werden Anbieter nicht beauftragt, sondern zugelassen. Sie führen ein eigenes Gewerbe in eigener wirtschaftlicher Verantwortung.

Dieser Veranstaltungstyp fällt in den Bereich des Marktrechts nach der Gewerbeordnung (GewO):

- § 69 GewO (Feste, Jahrmärkte, Messen)
- § 70 GewO (örtliche Märkte / Spezialmärkte)
- § 71 GewO (Wochenmärkte)
- § 69 Abs. 2 GewO – Pflicht zur Standplatzvergabe nach sachlichen Kriterien

Demnach muss die Kommune die Auswahl anhand transparenter, objektivierbarer und diskriminierungsfreier Kriterien treffen (z. B. Sortimentsvielfalt, Qualität, Ortsbezug) – aber kein Vergaberecht! Kurz: Die Kommune vergibt Standplätze – deshalb gilt Marktrecht, nicht Vergaberecht.

Welche Kriterien sind zulässig?

Sie müssen **sachlich zweckorientiert** sein. Der Zweck ergibt sich aus dem Charakter des jeweiligen Marktes. Beispiele: „Weihnachtsmarkt mit traditionellem Erscheinungsbild“, „Regionaler Wochenmarkt“, „Bio-Markt“ oder „Bio-Feierabendmarkt“.

Zulässige sachliche Kriterien (typisch anerkannt durch OVG-/BVerwG-Rechtsprechung):

Kriterium	Bedeutung
Sortimentsvielfalt & Angebotsstruktur	Vermeidung von Einseitigkeit (z. B. nicht 10x Bratwurst, sondern Vielfalt)
Qualität des Waren- und Speisenangebots	Bio , Geschmack, Frische, Verarbeitung, kulinarisches Niveau
Gestaltung / Erscheinungsbild des Standes	Tradition, Atmosphäre, Marktkonzept, Nachhaltigkeit
Erfahrungsnachweis & Zuverlässigkeit des Betreibers	Hygienezuverlässigkeit, keine Rechtsverstöße, Pünktlichkeit etc.
Regionalität und Handwerksbezug	Lokale Anbieter können priorisiert werden (aber nicht zwingend)
Preisangemessenheit & Transparenz für Besucher	Keine Wucherpreise, keine Irreführung

Die Kommune darf **Bio-Angebote ausdrücklich als gewünschtes Marktprofil festlegen**, z.B.: „Ziel des Marktes ist die Förderung ökologisch zertifizierter Lebensmittel und nachhaltiger Gastronomie.“ Dann dürfen Bio-Kriterien Bestandteil der Bewertung sein – allerdings müssen sie objektiv überprüfbar sein.

Mögliche Vorgaben:

- Anerkanntes Bio-Siegel gemäß EU-Öko-Verordnung (VO (EU) 2018/848)
- z. B. mind. 80 % Bio-Zutaten im Hauptsortiment
- Bio-Getränke verpflichtend, regionale bevorzugt
- Mehrwegsystem / keine Einweg-Plastikverpackungen
- z. B. Mehrweggeschirrpflicht, Speiseresteentsorgung mit Konzept

Sofern der Markt ein **gastronomisches Angebot (Imbiss / Speisenzubereitung vor Ort)** mit beinhaltet, muss die **Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHVV)** berücksichtigt werden.

Denn: Sobald ein Anbieter Speisen als „Bio“ bewirbt, unterliegt er den Zertifizierungs- und Kontrollpflichten nach der EU-Öko-Verordnung (VO (EU) 2018/848) *und* den Kennzeichnungsregeln der Bio-AHVV. Das bedeutet: Es reicht nicht, dass einzelne Zutaten Bio sind – der Anbieter muss ein zugelassenes und kontrolliertes Bio-Verpflegungskonzept nach Bio-AHVV nachweisen, wenn er Bio aktiv auslobt (z. B. „Bio-Burger“, „Bio-Essen“, „100 % Bio“).

Was heißt das für die Vergabe von Standplätzen? Bei Imbiss-Angeboten mit Bio-Bezug darf die Kommune:

- **Bio-Angebot ausdrücklich als Marktziel definieren, und**
- **die Zulassung davon abhängig machen, dass der Anbieter die Bio-AHVV-Konformität nachweist.**

Wichtig: Die Kommune **kontrolliert nicht selbst**, sondern verlangt **zertifizierte Nachweise**.

Formulierungsvorschlag

„Für Anbieter, die Speisen oder Getränke als ‚Bio‘ ausloben möchten, ist ein gültiger Nachweis der Zertifizierung gemäß Art. 35 der Verordnung (EU) 2018/848 sowie die Einhaltung der Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHVV) erforderlich.

Der Nachweis erfolgt durch Vorlage:

1. einer gültigen Öko-Kontrollstellenbescheinigung (Bio-Zertifikat), und
2. einer nachvollziehbaren Speisen- und Zutatenliste gemäß den Vorgaben der Bio-AHVV, sowie (optional) einschließlich Angabe des Bio-Prozentanteils gemäß Kennzeichnungsstufe (Basis, Mittel, Hoch), sofern einschlägig.

Zugelassen werden nur Anbieter, die diese Nachweise vor Beginn des Marktes erbringen und während der Veranstaltung offenkundig kennzeichnen.“

Wenn die Kommune ein Mindest-Bio-Niveau festlegen will

„Für gastronomische Anbieter wird ein Mindestanteil von **mindestens 60 %** der eingesetzten Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau festgelegt. Die Kennzeichnung erfolgt gemäß Bio-AHVV in der **Kennzeichnungsstufe ‚Mittel‘**. Der Anbieter hat hierzu eine gültige Öko-Kontrollstellenbescheinigung sowie eine Bio-AHVV-konforme Zutaten- und Rezepturdokumentation vorzulegen.“

Wenn die Kommune ein 100 % Bio-Imbissangebot fordert (z. B. „Bio-Markt“)

„Für gastronomische Anbieter ist die Verwendung von **100 % Bio-Zutaten** verpflichtend. Die Kennzeichnung erfolgt gemäß Bio-AHVV in der **Kennzeichnungsstufe ‚Gold‘**. Die Zulassung setzt eine gültige **Öko-Zertifizierung nach Art. 35 VO (EU) 2018/848** sowie eine **vorab eingereichte Bio-AHVV-konforme Zutaten- und Prozessdokumentation** voraus.“

Kurz zusammengefasst: Was ergänzt die Bio-AHVV gegenüber der EU-Öko-Verordnung?

EU-Öko-VO (2018/848)	Bio-AHVV (DE)
regelt, was Bio ist	regelt, wie Bio in Gastronomie / Kantinen / Foodtrucks / Imbissen zu kennzeichnen und kontrollieren ist
Produktrecht	Auslobungsrecht in der Außer-Haus-Verpflegung
Kontrolle durch Zertifizierer	besondere Kennzeichnungs- und Dokumentationspflichten

Eine **rechtssichere Vergabe** braucht:

1. Schriftlich festgelegtes Marktkonzept
2. Festgelegte und veröffentlichte Auswahlkriterien + Bewertungsmatrix
3. Vergabeentscheidung schriftlich begründen
4. Widerspruchs- / Ablehnungsbescheide begründen

3.5 Vermietung / Überlassung von Räumen und Fläche zur freien Veranstaltungsorganisation

Grundsätzlich kann eine Kommune in einem privatrechtlichen Miet- oder Nutzungsvertrag Vorgaben zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln machen, wenn dafür ein sachlicher Grund besteht und die Vorgaben verhältnismäßig sowie transparent sind. Der Mieter darf dann nicht frei wählen, sondern ist an die vertraglichen Bedingungen gebunden.

Bei einem privatrechtlichen Mietvertrag nach BGB ist eine Kommune „wie ein privater Vermieter“ handlungsfähig. In dieser Rolle darf die Stadt, Gemeinde oder Landkreis Bedingungen stellen, solange sie nicht willkürlich oder diskriminierend sind. Beispiele aus der Praxis: Vorgaben zu Lärmschutz, Müllvermeidung/Mehrwegpflicht oder eben Umwelt- oder Nachhaltigkeitsauflagen (z. B. Ökostrom, Mehrwegbecher und **Bio-Speisen**).

In privatrechtlichen Verträgen nach § 305 ff. BGB (Allgemeine Geschäftsbedingungen) und aufgrund der Vertragsfreiheit, darf eine Kommune Bedingungen stellen, solange diese:

- nicht überraschend (§ 305c BGB),
- nicht unangemessen benachteiligend (§ 307 BGB),
- klar und verständlich sind.

Eine Bio-Quote oder Pflicht ist grundsätzlich nicht unangemessen, da sie ein legitimes öffentliches Interesse (Nachhaltigkeit, Klimaschutz) verfolgt.

3.6 Fachrecht: Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV)

Sobald bei Veranstaltungen oder Märkten Bio-Lebensmittel und Bio-Getränke angeboten und beworben werden, ist die Bio-AHVV, die seit 27.09.2023 in Kraft ist, zu beachten. Die Bio-AHVV regelt die Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen in der Außer-Haus-Verpflegung und somit auch für Veranstaltungen. Sie regelt zudem die Anforderungen für die Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln und schließlich die Kontrolle von Kennzeichnung bzw. Auszeichnung. Sie soll die Bio-Anteile für die Besucher / Veranstaltungsteilnehmer besser sichtbar machen und damit den Verbraucherschutz stärken sowie die Bio-Zertifizierung für die Betriebe vereinfachen.

Die Vorgaben der Bio-AHV-V wurden bei den einzelnen Veranstaltungstypen bereits mit erwähnt, da es sich jedoch um ein Praxis-Info zu „Mehr Bio auf kommunalen Veranstaltungen“ handelt, sollen sie nochmal gesamthaft dargestellt werden.

Es gilt der Grundsatz: Alle Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung, die Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch Endverbraucherinnen und -

verbraucher zubereiten und somit in den Geltungsbereich der Bio-AHVV fallen, müssen sich zertifizieren lassen.

Im Paragraf 14 ist speziell der **Umgang mit Bio-Lebensmitteln bei Veranstaltungen und Märkten** geregelt. Die Veranstaltungszertifizierung nach Bio-AHVV ist für **Unternehmen** gedacht, die nur für **eine bestimmte Veranstaltung** Bio-Gastronomie beziehungsweise Bio-Gerichte anbieten wollen. Dabei ist es möglich, eine ein- oder mehrmalige vereinfachte Zertifizierung für einzelne Events beziehungsweise Kundenaufträge mit einer **Veranstaltungszertifizierung** nach der Bio-AHV-Verordnung zu machen.

Für Caterer / Imbissanbieter ist bei einer Veranstaltungszertifizierung folgendes zu beachten:

- Sofern Caterer / Imbiss-Anbieter nicht grundsätzlich bio-zertifiziert sind, ist für sie das Ausstellen eines **Veranstaltungszertifikates** (auf die Veranstaltung bezogenes, befristet gültiges Bio-Zertifikat) erforderlich. Zu beachten ist dabei, dass die Zertifizierung Zeit in Anspruch nimmt. Lt. Auskunft der Landesanstalt für Landwirtschaft in Bayern beträgt der Vorlauf für eine Veranstaltungszertifizierung rund 2 Monate.
- Für die **Bio-Zutatenkennzeichnung** und die Verwendung des Bio-AHV-Logos auf einer Veranstaltung gelten die gleichen Vorgaben wie bei einer unbefristeten Bio-AHV-Zertifizierung.
- Sollte im Rahmen der Veranstaltung eine **Auszeichnung des Bio-Anteils mit Gold, Silber, Bronze** angestrebt werden, erfolgt die Berechnung ausschließlich auf der Basis der für die Veranstaltung bezogenen Waren.
- Es gilt: Die gleichen Imbiss-Angebote, die an Ort und Stelle zum Verzehr zubereitet werden, dürfen nicht in Bio und Konventionell ausgelobt werden.

Beispielhafte Konstellationen für ein Veranstaltungszertifikat:

- Ein Gastwirt, der sonst keine Bio-Speisen auslobt, möchte bei einem Kulturfestival in einem Foodtruck Bio-Burger anbieten und damit werben.
- Anders sieht es aus, wenn eine nach EU-Bio-Verordnung zertifizierte Bio-Fischzüchterin dort Bio-Fischbrötchen mit Bio-Fritten und Bio-Salat verkaufen möchte. In der Regel ist sie nur für das Züchten der Fische und vielleicht für das Räuchern ihrer Fische nach der EU-Bio-Verordnung zertifiziert, nicht aber für die Zubereitung von Fischbrötchen mit Fritten und Salat. Diese bereitet sie auf der Veranstaltung mit weiteren Bio-Zutaten zum unmittelbaren Verzehr zu, deshalb benötigt sie dafür das Bio-AHV-Zertifikat.

- Wenn im Vergleich dazu ein nach Bio-EU-Verordnung zertifizierter Bio-Bäcker auf demselben Kulturfestival Bio-Lebkuchenherzen verkauft, benötigt er hierfür kein Bio-AHVV-Veranstaltungszertifikat, weil er den zuvor in seiner EU-Bio-zertifizierten Backstube produzierten Lebkuchen auf der Veranstaltung lediglich verkauft und nicht zubereitet.

Tip: Für Unternehmen, die auf mehreren Veranstaltungen im Jahr für den unmittelbaren Verzehr zubereitete Bio-Speisen und -Getränke anbieten, ist ein auf die Unternehmensadresse ausgestelltes dauerhaftes Bio-AHVV-Zertifikat zumeist die kostengünstigere Variante.

Wie ist bei einer Veranstaltungszertifizierung vorzugehen?

- Der Caterer / Imbissanbieter (und nicht die Kommune als Veranstalter) hat, so die Bio-AHV-V, eine Veranstaltung mindestens vier Wochen vor deren Beginn bei einer zugelassenen Kontrollstelle sowie bei der zuständigen Behörde zu melden. Die Meldefristen können je nach Bundesland auch länger sein. So ist die LfL in Bayern bereits zwei Monate vor der Veranstaltung einzubeziehen. Dabei sind gegenüber der Kontrollstelle nach § 10 Absatz 2 und § 11 Absatz 1 folgende Unterlagen zukommen zu lassen:
 - Beschreibung der Betriebseinheit,
 - Zutaten und Erzeugnisse nach §4 Absatz 1 Satz1) sowie ...
- für den Fall, dass er den Bio-Anteil nach § 8 auszeichnen will, die Unterlagen nach § 12 Absatz 1 vorzulegen. Dies sind:
 - Name, Anschrift jedes Lieferanten bzw. Bezugsquelle,
 - Rechnungsnummer, Rechnungsdatum, Netto-Gesamtbetrag aller ökologischen Zutaten und Erzeugnisse sowie aller nicht ökologischen / konventionellen Zutaten und Erzeugnisse.
- Hat der Unternehmer die Unterlagen vollständig vorgelegt und liegen die Voraussetzungen für die Kennzeichnung nach § 4 Absatz 1 und 2 Satz 1 oder für die Auszeichnung des Bio-Anteils nach § 8 vor, so hat die Kontrollstelle ein Veranstaltungszertifikat auszustellen.
- Während der Veranstaltung führt die Kontrollstelle stichprobenartig Kontrollen in der Betriebseinheit (Imbissanbieter, Caterer) oder am Ort der Veranstaltung durch.

Ergänzende Info: Ablauf der Zertifizierung bei einem Bio-AHVV-Veranstaltungszertifikat im Vergleich zum regulärem Bio-AHVV-Zertifikat:

Bio-AHVV-Zertifizierung (unbefristet)	Bio-AHVV-Veranstaltungszertifizierung (auf maximal zwei Monate befristet)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vertrag mit Kontrollstelle 2. Vor-Ort-Audit und Prüfung der Unterlagen 3. Zertifikat 4. Behördenmeldung 5. Bio-Kennzeichnung; gegebenenfalls Auszeichnung mit Bio-AHV-Logo 6. In den Folgejahren: Jährliche unangekündigte Kontrollen und gegebenenfalls Verwaltungskontrolle bei Veränderung des Bio-Anteils für das Bio-AHV-Logo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vertrag mit Kontrollstelle und Behördenmeldung (mindestens vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn) 2. Unterlagen bei Kontrollstelle einreichen 3. Dokumentenprüfung im Büro der Kontrollstelle 4. Zertifikat 5. Bio-Kennzeichnung/gegebenenfalls Auszeichnung mit Bio-AHV-Logo 6. Gegebenenfalls Vor-Ort-Kontrolle während der Veranstaltung

Wichtige Hinweis zur Auszeichnung:

Die Berechnung des Bio-Anteils bei einem Imbissanbieter nach § 8 hat sich abweichend von § 9 Absatz 3 im Fall eines Veranstaltungszertifikats nur auf den Warenbezug für die Veranstaltung zu beziehen. § 12 gilt mit der Maßgabe, dass die genannten Aufzeichnungen nur den Gesamtwareneinkauf der Zutaten und Erzeugnisse für die Veranstaltung umfassen müssen. Der Unternehmer hat sicherzustellen, dass der ausgezeichnete Bio-Anteil jederzeit dem tatsächlichen Bio-Anteil entspricht.

Damit ist grundsätzlich zu beachten:

Ein Bio-Zertifikat nach **EU-Bio-Verordnung** benötigen Bio-Stände, die ihre **Bio-Erzeugnisse lose verkaufen und sie nicht vor Ort zubereiten**.

Bio-AHVV-Zertifikate (unbefristet oder befristet als Veranstaltungszertifikat) benötigen die Standbetreiber und Standbetreiberinnen, die **Bio-Speisen oder Bio-Getränke vor Ort zubereitet und verkaufen**, das können zum Beispiel Suppenküchen, Dönerstände, Cocktailbars, Kaffeebars und Grillstände sein.

Veranstalterinnen und Veranstalter, die eine Bio-Veranstaltung ausrichten, benötigen selbst nur dann ein **Bio-AHVV-Zertifikat**, wenn sie Bio-Speisen selbst (oder durch Subunternehmer) vor Ort zum unmittelbaren Verzehr zubereiten und direkt an

Verbraucher und Verbraucherinnen verkaufen, beispielsweise, wenn bei einer Eintrittskarte zu einem Gala-Abend Bio-Speisen inklusive sind. Das Veranstaltungsauszeichnung mit Gold, Silber oder Bronze ist ausschließ für einzelne Anbieter gedacht, und nicht für die Veranstaltung als Ganzes.

(siehe Stefan Goldhorn und Dr. Jennifer Ritzentaler, Ecocert <https://www.oekolandbau.de/bio-zertifizierung/bio-zertifizierung-in-der-ahv/bio-zertifizierung-von-catering-bei-veranstaltungen/>)

3.7 Kommune als Veranstalter mit Bio-Essensangebot

Da die Bio-AHV die Veranstaltungszertifizierung als Pflicht für die Imbiss- / Cateringanbieter definiert hat, stellt sich insbesondere bei kommunalen Veranstaltungen die Frage, welche Pflichten und Möglichkeiten Kommunen als Veranstalter haben.

Kommunen, die selbst Veranstalter einer Veranstaltung sind und dabei das Angebot von Bio-Lebensmitteln fördern wollen, müssen bei einer Bio-Veranstaltungszertifizierung gemäß § 14 Bio-AHV bestimmte Pflichten erfüllen, haben aber gleichzeitig auch Gestaltungs- und Steuerungsmöglichkeiten. Im Kern geht es darum, dass die **Bio-Qualität glaubwürdig nachweisbar und auch sichtbar** ist.

Pflichten der Kommune als Veranstalter:

- **Anmeldung / Zertifizierung:** Die Veranstaltung muss vorab **bei einer Öko-Kontrollstelle angemeldet** werden. Die sollte eine Kommune veranlassen, die Anbieter dazu informieren und koordinieren. Dies gilt insbesondere, wenn Bio in besonderer Weise herausgestellt oder beworben wird („Bio-Café“, „Bio-Menü“, „Bio-Fest“). Kommunen können den **Kontrollprozess anstoßen und begleiten**. D.h. Angebote von Kontrollstellen einholen und eine geeignete Kontrollstelle auswählen. Adressen, der Imbissanbieter / Caterer weiterleiten, die ein Veranstaltungszertifikat brauchen. Um dies für die Betriebe attraktiver zu machen, könnte eine Kommune die Kontroll- bzw. Zertifizierungskosten übernehmen.
Nicht empfehlenswert ist es, dass Kommunen als Unternehmen i.S.d. §14 Bio-AHV auftreten. Wenn die Betriebe nicht intrinsisch motiviert sind, Bio anzubieten, kann die Kommunikation schwierig sein.
- **Zutaten- und Produktnachweis:** Eine Kommune sollte frühzeitig darauf **hinweisen**, dass im Rahmen einer Veranstaltungszertifikates für alle als „Bio“ ausgelobten Zutaten **gültige Bio-Zertifikate** der Lieferanten vorliegen müssen.

- Bio-Auslobung am Veranstaltungsort: Frühzeitig darauf hinweisen, dass Bio korrekt gekennzeichnet werden muss und der Hinweis auf die Kontrollstelle erforderlich ist.
- Kontrollmöglichkeit: Die Kommune **ermöglicht und unterstützt Kontrollen** durch die zuständige Kontrollstelle. Auch die Verantwortlichen der Kommune sollten sich vor der Veranstaltung die jeweiligen Bio-Zertifikate zusammen mit dem geplanten Lebensmittel- oder Speiseangebot zeigen lassen.

Einfluss- und Gestaltungsmöglichkeiten der Kommune:

1. **Vorgaben** in der Ausschreibung, über das Marktrecht und privatwirtschaftliche Verträge (siehe Abschnitte vorher)
2. **Kommunikation und Vorbildfunktion:** Kommunen können bewusst „Bio sichtbar machen“, z.B. durch deutliche Kennzeichnung in Programm, Speiseplan, Werbematerial oder über die Öffentlichkeitsarbeit, z.B. Botschaften zu Nachhaltigkeit, Gesundheit oder regionalen Wertschöpfungsketten. In der Werbung zur Veranstaltung sollte eindeutig formuliert werden, wer die Bio-Lebensmittel anbietet.
3. **Schulung & Kooperation:** Schulungen für Vereine, Caterer, Betriebsküchen zu Dokumentation & Kennzeichnung anbieten und Netzwerke mit regionalen Bio-Erzeugern und Großhändlern bilden

Fazit: Das „Bio-Recht“ begründet bei Veranstaltungen ein rechtliches Verhältnis zwischen Imbissanbieter / Caterer und Zertifizierungsstelle. Möchte eine Kommune, die als Veranstalter auftritt und beschlossenen Bio-Ziele erreichen möchte, Einfluss auf den Bio-Anteil nehmen, so muss sie dies über Auftrags- und Konzessionsvergaben, Marktrecht und Verträge regeln.

Siehe Zusammenfassung Bio-Steuerungsmatrix für alle Veranstaltungstypen

Veranstaltungstyp	Kann Kommune Bio vorgeben?	Rechtliche Grundlage zur Vorgabe	Wie erfolgt die Steuerung konkret?	Typische Anforderungen	Wichtiger Hinweis
Typ 1 Kommune organisiert + Caterer wird vergeben	Ja	Vergaberecht (Leistungsbeschreibung + Wertungskriterien)	In Vergabeunterlagen festlegen	z. B. 30–100% Bio-Warenanteil, Nachweise nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHV)	Anforderungen müssen leistungsbezogen, messbar, diskriminierungsfrei sein
Typ 2 Kommune bewirbt selbst	Ja	Kommunale Beschaffungsrichtlinie, Haushaltsrecht	In internen Vorgaben / QM-Prozess festlegen	z. B. stufenweise Bio-Einsatzquote in Küche / Sitzungsservice	Umsetzung hängt von Einkaufs- und Küchenorganisation ab
Typ 3 Haus-Caterer / Pächter (Konzession)	Ja	Dienstleistungskonzession + Pachtvertrag	Vertragsklauseln + Leistungsstandards + Berichtspflichten	z. B. Bio-Anteil, Bio-Sortimentsgruppen, Zertifizierungsnachweis gemäß Bio-AHV	Muss vor Vertragsabschluss definiert werden; spätere Änderung nur über Nachverhandlungen
Typ 4 Märkte / Volksfeste (Marktrecht)	Ja	§ 70 GewO + Marktsatzung + Auswahlkriterien	In Zulassungskriterien / Marktordnung festlegen	z. B. Vorrang für Bio-Betriebe, Mindestquote Bio-Produkte, verpflichtende Kennzeichnung vor Ort	Kriterien müssen für alle Anbieter transparent, sachlich, vorab veröffentlicht sein
Typ 5 Vermietung / Veranstalter wählt selbst	Eingeschränkt	Hausordnung / Veranstaltungsbedingungen	Möglich über Mietverträge oder über Vorgabe in Hausordnung	Formulierbar als „Erwünschte nachhaltige Gastronomie“	Erfahrungsgemäß nur sinnvoll im Konsens mit dem Mieter

4. Managementprozess „Kommunale Veranstaltungen mit Bio“

Bei Gemeinden und kleineren Städten gibt es in der Regel Veranstaltungsbeauftragte, die die Veranstaltung, inkl. Catering, komplett organisieren. Bei großen Kommunen sind einzelne Dienststellen, Dezernate/Referate in die Regel die Organisatoren und Verantwortlichen von Veranstaltungen. Damit gibt es gerade in Großstädten mit großen Verwaltungen eine Vielzahl an Fach-Verantwortlichen, die sich auch um Essen, Getränke sowie Imbiss- und Cateringangebote kümmern müssen. Insofern ist es keine triviale Aufgabe, diese über die Anforderungen von Bio-Lebensmitteln zu informieren und auch ein professionelles Vorgehen bei Ausschreibung und Organisation des Cateringangebotes sicherzustellen. Zumal das Angebot von Bio-Essen und Bio-Getränken, insbesondere aus der Region, für die Akzeptanz und Bewertung einer Veranstaltung durch die Besucher mittlerweile einen hohen Stellenwert hat.

Um Professionalität und gemeinsame Standards sicher zu stellen, gibt es Kommunen, die die Bio-Verantwortlichen beauftragt haben, die Fach-Dienststellen als Servicestelle zu beraten und zu unterstützen.

Gerade in großen Kommunen stellt sich aber auch die Frage, ob die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen als eigenständiges, zentrales Aufgabenfeld definiert werden sollte. Ähnlich dem professionellen Management beim Kita- und Schulesen, das in vielen Kommunen bereits existiert. Das Catering bzw. der Einkauf von Lebensmitteln bei Veranstaltungen würde so standardisiert und durch erfahrene Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter organisiert werden. Die Mitarbeiter in den Fachbereichen / Fachdienststellen, die eigentlich mit anderen Aufgaben betraut sind, würden entlastet werden.

Die **Aufgaben des Veranstaltung-Gastro-Managements**, egal ob dezentral oder zentral organisiert, sind:

- **Qualitätsmanagement:** Erstellen eines attraktive Gastro- bzw. Imbissangebotes, Vernetzung der Beteiligten der Prozesskette, wie Caterer und regionale Lieferanten.
- **Kostenmanagement:** Budget einhalten, Sponsoren gewinnen, bei Kulturveranstaltungen oder Märkten ausreichend Einnahmen durch den „Verkauf“ von Standplätzen für Imbissanbieter erzielen
- **Qualitätskontrolle und Beschwerdemanagement:** Reaktionen der Besucher auf das Gastroangebot, Feedback der Imbissanbieter / Catering-Unternehmen, Überprüfung des Bio- Anteils und weiterer Vorgaben, Stichproben durch Probeessen
- **Leistungsverzeichnis und Anforderungsprofile:** Mitwirkung bei der Erstellung des Leistungsverzeichnis, Vergabeverfahren, Durchführung von Schulungen für Fachdienststellen

PDCA-Prozess (Plan, Do, Check, Act)

Das Veranstaltungs-Gastro-Management stellt, wie jede andere Managementaufgabe auch, einen zyklischen Prozess der kontinuierlichen Verbesserung dar, der sich von der Planung über die Durchführung, die Erfolgskontrolle und schließlich die Ableitung von Schlussfolgerungen, stetig wiederholt. Dies gilt kurzfristig im Tages-, Wochen-, Monats-, Quartals- und Jahresgeschäft, aber auch mittel- und langfristig. Die Qualitäts- und Kostenziele im Allgemeinen und der Qualitätsaspekt Bio im Speziellen sind in diesen unterschiedlichen Zeiträumen zu betrachten und sicherzustellen.

Plan: Ziel-Beschlüsse

Eine zentrale Voraussetzung für mehr Bio-Regio bei Veranstaltungen sind Ziel-Beschlüsse durch Stadt-, Gemeinderat oder Kreistag zu einem bestimmten Bio-Regio-Anteil, z.B. Augsburg 100%, München 60%. Aber auch Ziele zu Kundenzufriedenheit, Qualität, Kosten / Ertrag können definiert werden. Damit die Beschlüsse verbindlich werden, sollte auch festgelegt werden, wer für die Erreichung verantwortlich ist. In der aktuellen Praxis sind dies v.a. die Fachdienststellen, die für ihren Verantwortungsbereich Veranstaltungen organisieren. Die Bio-Verantwortliche in Kommunen könnte die Rolle zukommen, die Fach-Verantwortlichen zu beraten und zu vernetzen.

Sofern es (noch) keinen Prozess zum Catering bei Veranstaltungen gibt, ist es eine Herausforderung, den Zielbeschluss zu kommunizieren und dafür zu sorgen, dass er in der gesamten Verwaltung bekannt ist. Eine weitere, grundlegende Aufgabe ist es auch, den Bio-Regio Anteil bei den Veranstaltungen in allen Fachbereichen zu erfassen und damit zu kontrollieren.

Beispiel Stadt München – Auszug Grundsatzbeschluss des Stadtrates von 28.07.2021

Der Stadtrat beschließt, dass in allen Referaten und städtischen Einrichtungen einen Anteil an bio-regionalen Lebensmitteln bis 2025 von 60 % - nach Möglichkeit über alle Warengruppen hinweg - erreicht werden soll. Spätestens bis zum Jahr 2030 dürfen zudem nur noch tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung eingesetzt werden.

Das Referat für Klima- und Umweltschutz wird beauftragt,

- den mit den Referaten, städtischen Einrichtungen und Beteiligungsgesellschaften initiierten Prozess zur Steigerung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln fortzuführen bzw. zu verstärken, um dies bei sämtlichen Verpflegungsanlässen zu erreichen.
- zur Erreichung des formulierten Ziels die hierfür erforderliche stadtweite Umsetzung zu koordinieren und den Referaten und auf Wunsch auch den städtischen Gesellschaften entsprechende Unterstützung und Beratung zur Verfügung zu stellen.
- Formulierungen zur Ergänzung der Musterausschreibung zu entwickeln, um künftig bei der Beschaffung von Veranstaltungscatering soziale Aspekte stärker berücksichtigen zu können.
- zu prüfen, wie mittelfristig erreicht werden kann, dass Veranstaltungsräumlichkeiten mit Bindung an eine*n bestimmte*n Verpflegungsanbieter*in nur noch gebucht werden können, wenn die bestehenden Vorgaben für ein nachhaltiges Verpflegungsangebots erfüllt werden.
- in Zusammenarbeit mit dem Kommunalreferat zu prüfen, welche Gestaltungsmöglichkeiten es gibt, um die Verwendung von Bio-Produkten und die Reduktion von Lebensmittelabfällen in den Pachtverträgen für Gastronomen zu verankern.

Alle Referate und Dienststellen werden beauftragt, das unter Antragspunkt 2 formulierte Ziel in ihren Häusern und Einrichtungen umzusetzen.

Exkurs: Kann eine Stadt Vorgaben zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln auch gegenüber städtischen Unternehmen machen?

Eine Kommune kann ihren **städtischen Beteiligungen** (Eigenbetriebe, kommunale GmbHs, AöR, etc.) verbindliche Nachhaltigkeits- und Beschaffungsziele – einschließlich Bio-Lebensmitteln – vorgeben. Dies ist möglich, da kommunale Unternehmen in der Regel unter der **Lenkungshoheit** der Kommune stehen. Die Kommune kann als Eigentümerin / Gesellschafterin, Aufsichtsratsinstanz, Gewährträgerin in unterschiedlicher Weise strategische Ziele setzen, die dann im Unternehmen umgesetzt werden müssen.

Als Rechtsgrundlagen sind zu nennen:

- Kommunale Selbstverwaltungsbefugnis (Art. 28 Abs. 2 GG)
Die Stadt darf eigene nachhaltige Ziele verfolgen und diese auch in den eigenen Unternehmen implementieren.

- **Eigentümer- bzw. Beteiligungsrechte**
Die Kommune kann Eigentümerweisungen erteilen, Ziele über den Gesellschaftsvertrag festlegen, über den Aufsichtsrat strategische Vorgaben erlassen, Ziele in einer Beteiligungsrichtlinie der Stadt verankern und insbesondere auch Nachhaltigkeitsziele als Teil der Corporate Governance / Public Corporate Governance festlegen
- **Kommunalwirtschaftsrecht der Länder**
In jedem Bundesland gibt es Beteiligungsrecht (z. B. Gemeindeordnung), das ausdrücklich erlaubt der „Tochter“ Ziele vorzugeben, die Geschäftsführung nach den öffentlich vorgegebenen Zwecken auszurichten. Beispielhafte Formulierung in Gemeindeordnungen: Die Stadt hat ihre Unternehmen so zu führen, dass sie den öffentlichen Zweck erfüllen und die städtischen Ziele berücksichtigt werden.

Daraus folgt: Wenn die Stadt Nachhaltigkeits- oder Bio-Ziele beschließt, dürfen diese verbindlich an die Töchter weitergegeben werden.

Grundsätzlich alle Beteiligungsformen betroffen, soweit die Stadt eine beherrschende Stellung hat oder zumindest wesentliche Einflussrechte.

Typischerweise:

- **Eigenbetriebe** (z. B. Kulturzentren, Veranstaltungsstätten, kommunale Kantinen): Hier besteht volle Durchgriffsmöglichkeit, direkte Weisungsrechte.
- **Eigengesellschaften** (GmbH, AG) (z. B. Stadtentwicklungsgesellschaft, Tourismusgesellschaft, Event-GmbH, Wirtschaftsförderung): Einfluss kann über Gesellschafterversammlung, Aufsichtsrat, Zielvereinbarungen oder Gesellschafterweisungen genommen werden
- **Anstalten des öffentlichen Rechts (AöR)** (z. B. Stadtwerke, Abfallwirtschaft, Kliniken). Hier kann eine Kommune über Satzung und Verwaltungsrat Vorgaben machen.
- **Mehrheitsbeteiligungen** (z. B. kommunale Holding mit >50 % Anteil). Eine Stadt hat hier Direktions- oder Weisungsmöglichkeiten.
- **Bei Minderheitsbeteiligungen** (<50 %) dagegen sind Vorgaben nur eingeschränkt möglich und müssen mit Mitgesellschaftern abgestimmt werden. Einseitige Weisungen sind nicht zulässig. Möglich sind aber vertragliche Vereinbarungen.

Zusammenfassung: Wie kann die Kommune mehr Bio bei „Töchtern“ und deren Veranstaltungen konkret und rechtssicher regeln?

1. Stadtratsbeschluss / Zielbeschluss, der politische Ziele (z. B. „bei städtischen Veranstaltungen mindestens 50% Bio-Anteil“) definiert.

2. Beteiligungsrichtlinie / Public Corporate Governance Kodex, in dem dort verankert wird, dass alle städtischen Unternehmen Nachhaltigkeitsziele umsetzen müssen.
3. Gesellschafterweisung, d.h. in der Gesellschafterversammlung wird eine verbindliche Vorgabe beschlossen und die Geschäftsführung muss diese umsetzen.
4. Anpassung des Gesellschaftsvertrags / der Satzung dahingehend, dass ein „öffentlich-rechtlicher Zweck“ eingetragen wird, wie z.B. „Förderung nachhaltiger Ernährung, einschließlich regionaler und biologischer Lebensmittel“.
5. Geschäftsordnung des Aufsichtsrats mit Nachhaltigkeitszielen, inkl. Bio-Anteil, als Prüfkriterium in der Unternehmenssteuerung.
6. Zielvereinbarungen mit dem Management, d.h. die Geschäftsführung wird verpflichtet, Nachhaltigkeits-/Bio-Ziele umzusetzen (teilweise gekoppelt an Bonus-/Erfolgparameter).
7. Vergabe- und Beschaffungsvorschriften, d.h. Bio-Kriterien können fest im Beschaffungshandbuch stehen, wenn das Unternehmen öffentliche Aufträge vergibt.

Do: Vorgehen

Zum Vorgehen gehört, den Beschluss und ggfs. weitere Ziele und Vorgaben des Stadtrats, Gemeinderats, Kreistags bekannt zu machen und umzusetzen. Geeignet sind im Grunde alle Informationskanäle, mit denen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einer Verwaltung erreicht werden können. Zudem bietet es sich an, verwaltungsinterne Veranstaltungen, auch Fortbildungen, zu nutzen. Siehe auch Punkt 7.

In großen Kommunen ist es zudem hilfreich, eine Liste von (regelmäßig stattfinden) Veranstaltungen zu erstellen, insbesondere wenn sie eine bestimmte Größenordnung überschreiten. Hilfreich kann es auch sein, das Cateringangebot zu kategorisieren.

Alle Fachbereiche sind angehalten und befähigt, die Bio-Regio-Ziele bei Ausschreibungen umzusetzen. Eine wichtige Grundlage bildet eine aktuell gehaltene Liste zertifizierter Bio-Caterer. Diese Liste wird von den zuständigen Bio-Beauftragten erstellt und regelmäßig aktualisiert. Zudem ist es hilfreich, den Fachbereichen eine Musterbegründung für die Auswahl von Bio-Caterern bereitzustellen.“

Beispiel Musterbegründung

Im Rahmen der freihändigen Vergabe für die Versorgung von städtischen Veranstaltungen legt die Dienststelle **[Name]** einen Mindest-Bio-Anteil von **X %** fest. Die Vorgabe ist notwendig, um die Bio-Ziele der Kommune **[Name]** gemäß **[Ratsbeschluss]** umzusetzen.

Für kommunale Veranstaltungen sollen Lebensmittel eingesetzt werden, die eine hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und eine umweltgerechte Erzeugung gewährleisten. Bio-Produkte tragen hierzu wesentlich bei. Der festgelegte Anteil ist marktüblich, für die vorgesehenen Leistungen ohne Einschränkung der

Wettbewerbsfähigkeit erfüllbar und entspricht der bisher üblichen Versorgungspraxis bei kommunalen Anlässen.

Die Anforderung ist leistungsbezogen, sachlich begründet und nach § 2 UVgO (auch VOL/LVgG) zulässig, da sie ausschließlich der Qualitätssicherung und der Erreichung der städtischen Nachhaltigkeitsziele dient.

Check: Kontrolle / Controlling

Neben der Prüfung, ob Qualitäts- und Kosten- bzw. Ertragszielen eingehalten werden, gehört auch der Nachweis des Bio-Anteils (gegebenenfalls auch des Anteils regionaler Produkte) zu den wichtigen Aufgaben des Controllings. Eine besondere Herausforderung besteht deshalb darin, dass die Kommune als Veranstalter oder Auftraggeber die notwendigen Informationen hierfür erhalten muss. **Dies kann durch Einsicht in bzw. Auswertung von Excel Listen oder Warenwirtschaftssystem beim Caterer erfolgen. Dies muss in der Ausschreibung und im Vergabevertrag eindeutig formuliert und vorgegeben werden.** Für Fachdienststellen kann diese Controllingaufgabe eine große Herausforderung sein. In einigen Kommunen gibt es deshalb die Regelung, dass die Bio-Verantwortlichen als Servicestelle unterstützen.

Nachweis:

Die Anbieter erklären, die Anforderungen einzuhalten. Bei der Auftragsdurchführung erstellen die Dienstleister eine Bilanz des Gesamtwareneinsatzes sowie des Wareneinsatzes nur für biologische Lebensmittel und stellen diese zusammen mit dem Bio-Zertifikat dem Auftraggeber zur Verfügung.

Hinweis zu Variante 3:

Bei der Forderung des Bio-Anteils nach der Bio-AHVV erfolgt eine Prüfung durch die Bio-Kontrollstelle. Die Dienstleister ermitteln in ihrem Warenwirtschaftssystem den erreichten Bio-Anteil selbst. Die Kontrollstelle überprüft dann, ob dabei richtig gerechnet wurde und gibt die erreichte Stufe im Zertifikat an. Die Kommunen können diese Informationen nutzen und sich Kontrollaufwand sparen

Act: Lernen, Anpassen, Maßnahmen verändern

Damit die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung oder die Beschaffung von Bio-Lebensmitteln kontinuierlich verbessert wird, ist es wichtig, ein kontinuierliches Controlling aufzubauen, aus den gemachten Erfahrungen zu lernen und Schlüsse für weitere Aktivitäten zu ziehen. Die Erkenntnisse sollten in Fortschrittsberichten regelmäßig dem Gremium, das für die Festlegung der Ziele verantwortlich ist (zum Beispiel der Amtsleitung oder dem Stadt- oder Gemeinderat), mitgeteilt und bei Bedarf angepasst werden.

5. Kosten & Finanzierung von mehr Bio auf Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen kann ein höherer Bio-Anteil zu Mehrkosten bzw. Mindereinnahmen führen. Dies ist oft die Befürchtung von Veranstaltern.

Ein gezieltes Kostenmanagement, optimierte Prozesse und pflanzenbasierte Angebote verringern dieses Risiko. Da die Kosten der Nahrungsmittel durchschnittlich ein Drittel der Gesamtdienstleistungskosten ausmachen, hält sich die Gesamtsteigerung der Kosten durch andere Zutaten in Grenzen. Wesentlich bedeutender sind die Personal- und Infrastrukturkosten.

Die Marge für Anbieter:innen bleibt dadurch gleich.

Ansatzpunkte / Einflussmöglichkeiten zum Kosten-Management (siehe Erlangen):

- Anforderungen / Qualitätsstufen / Aufbereitungsstufen für Catering bei Veranstaltungen verändern. Beispiel Regensburg – noch konkreter beschreiben
- Abfälle möglichst vermeiden, z.B. kleinere kalkulatorische Größen pro Person, in Kauf nehmen, dass das Buffet auch mal leer wird
- Saisonale & regionale Bio-Produkte: Obst, Gemüse und Salate aus der Saison
- Fokus auf pflanzlich: Bio-Fleisch ist teuer, aber Bio-Hülsenfrüchte, Gemüse, Getreide sind erschwinglich. Weniger Fleisch. Neue Gerichte statt uninspirierten Ersatzes einzelner Komponenten bei fleischbasierten Gerichten.
- Fokussierte Auswahl statt üppiger Vielfalt – weniger verschiedene Komponenten = geringere Einkaufskosten. Insbesondere Fingerfood & Suppen: günstig, sättigend und in Bio machbar. Auch Getränkeauswahl beschränken. Highlight statt Standard: Lieber eine kleinere Auswahl, die Bio ist, als ein großes Buffet mit gemischter Qualität. Überangebot verhindern durch kleinere Angebotsgrößen.
- Reste-Verwertung (z. B. bei mehrtägigen Veranstaltungen Suppen/Eintöpfe aus Vortag-Gemüse)?? Reste vermeiden durch kleinere Schalen und immer wieder nachlegen bei Buffets bzw. die Option sich einen oder mehrere Nachschläge zu holen.
- Transparenz: Den Besuchern kommunizieren, warum es weniger Fleisch oder kleinere Portionen gibt („Bio statt Masse“). Meist wird das positiv aufgenommen

6. Regionalität, Fair Trade

Wichtig ist es auch bei Veranstaltung Bio und regionale Wertschöpfung zusammen zu bringen. Wie beim täglichen Mittagessen ist auch bei Veranstaltungen das Problem. Es ist nicht möglich, dass ausschließlich Catering-Unternehmen aus einer bestimmten Region, ein Angebot abgeben dürfen. Das Vergaberecht setzt der Regionalität Grenzen.

Es gibt dennoch interessante Möglichkeiten, um die regionale Wertschöpfung zu fördern. Es bietet sich an, legale Ersatzvorgaben zu nutzen:

- **Qualitäts-Siegel** mit geschütztem Ursprungs- oder Herkunftsnachweis (z. B. „Bayerisches Bio-Siegel“)
- **Saisonalität**: es ist möglich, auf regionalspezifische Saisonkalender zu verweisen
- maximale **Warmhaltezeiten** vorschreiben
- Punkte für **kurze Lieferwege** verleihen
- **Zusammensetzung der Speisepläne**: Häufigkeit bestimmter Speisen oder Ausschluss bestimmter Zutaten / Lebensmittel (z.B. Dinkelnudeln anstatt Hartweizen, Gerstengraupen anstatt Reis)
- **Fach- und Teillose** ausschreiben, bei großen Veranstaltungen
- Zusatzpunkte für die Belieferung aus einer definierten Region in der **Angebotsbewertung** (Beispiel Karlsruhe)

Zwischen den Ausschreibungen Kooperationspartner vernetzen und gemeinsame Wertschöpfungsprojekte durchführen

Bei Veranstaltung ist es auch möglich, **Fair-Trade-Produkte aus Entwicklungs- und Schwellenländern**, die gemäß den Grundsätzen des fairen Handels produziert werden, zu fordern und anzubieten. Bei öffentlichen Vergaben ist jedoch zu beachten, dass es für Produkte des fairen Handels keine gesetzliche Definition gibt. Anders als „Bio“ sind die Begriffe „Fair“ oder „Fairer Handel“ nicht rechtlich geschützt. Jedoch haben sich die internationalen Dachorganisationen des Fairen Handels, wie Fair Trade International, auf eine gemeinsame Definition und Grundsätze geeinigt. Diese Standards werden zertifiziert und sind über Gütezeichen auf den Produktverpackungen zu erkennen. Vor diesem Hintergrund ist es rechtlich möglich und in der Praxis üblich, auch Fair-Trade-Lebensmittel, vor allem Klassiker, wie Kaffee und Tee, auszuschreiben und auch bei Veranstaltungen anzubieten.

7. Information, Motivation, Fortbildung

7.1 Information, Motivation und Fortbildung der Fach-Verantwortlichen

Ohne Unterstützung und Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Fachverwaltungen bzw. Dienststellen, ist es nicht möglich, den angestrebten Bio-Regio Anteil bei Veranstaltungen zu erreichen. Es ist deshalb wichtig, die Fach-Verantwortlichen zu informieren, zu motivieren und zu befähigen.

Möglichkeiten:

- Mailverteiler mit wichtigen Informationen (Interner „Newsletter“)
- Infos im Intranet
- Leitfäden zur Verfügung stellen
- Regelmäßiger Erfahrungsaustausch, fester Arbeitskreis
- Schulungen, Workshops für Fach-Verantwortliche, auch als interne Genussveranstaltung, bei der „Theorie“ und Essen verknüpft werden
- Exkursionen zu Bio-Caterern oder Bio-Erzeugern
- Kennenlern-Event mit Bio-Catering und Anbietern

Inhalt von Schulungen / Fortbildungen:

- Warum Bio wichtig ist, wie soll die Umsetzung in der Kommune sein
- Vorteile durch Bio
- Wie sich die regionale Wertschöpfung mit Bio steigern lässt
- u.a.

Hinweis Interne Dienstanweisung:

Interne Dienstanweisungen können dazu beitragen, die Umsetzung der Beschlüsse zu Bio und Regionalität abzusichern, da sie den fachlich Verantwortlichen klare Handlungsrichtlinien vorgeben. Bei Nichtbeachtung wären entsprechende Konsequenzen vorgesehen. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass nachhaltiges Engagement für Bio am wirksamsten durch intrinsische Motivation entsteht. Fachverantwortliche, die überzeugt hinter dem Konzept stehen, setzen sich deutlich wirkungsvoller und langfristiger für dessen Umsetzung ein.

7.2 Markt-Dialog mit Catering-Unternehmen und Ausstellern (Beschickern) bei Märkten

Spannende, erfolgversprechende Veranstaltungsformate skizzieren, z.B.

- Markt- bzw. Branchendialoge
- Informations- und Motivationsveranstaltung für Catering-Unternehmen

Beispiel Marktdialoge Oldenburg

Nachhaltigkeit, ökologische und soziale Kriterien sind zulässige Bestandteile öffentlicher Vergabeverfahren. Die Stadt Oldenburg fordert diese, insbesondere in Form von Bio-Lebensmitteln, ein. Gerade auch vor dem Hintergrund, dass die Erarbeitung einer Ernährungsstrategie für Oldenburg angelaufen ist, soll auch stärker das Veranstaltungscatering in den Blick genommen werden.

Gemeinsam mit Caterern aus der Region wurde deshalb in Veranstaltungen diskutiert, wie Nachhaltigkeitskriterien im Veranstaltungscatering berücksichtigt und in zukünftige Aufträge und Ausschreibungen eingebracht werden können.

Folgende Umsetzungsschritte zu einem nachhaltigen Veranstaltungscatering wurden vereinbart:

- Realistische Ziele setzen
- Kleine Schritte wählen
- Mit Produkten beginnen, die relativ leicht zu beschaffen sind
- Mehrkosten durch Veränderungen in der Beschaffung und betrieblichen Abläufen weitgehend auffangen
- Alle Beteiligten informieren und auf dem Weg mitnehmen

Wichtig: Es gibt interessante Beratungsangebote, die sich an potenzielle Marktbeschicker und Catering-Unternehmen richten.

- Maßnahmen des Bundesprogramms Ökolandbau (BÖL), wie RiBe, RiZert, RiGe oder RiWert
- Bio-Regio-Coaching (initiiert durch Bundesländer)
- Beratungs- und Schulungsangebote der Kantine Zukunft Berlin
- Information und Beratung durch die -Verantwortlichen in Bio-Städten und Öko-Modellregionen

Eine Übersicht dazu:

Name / Programm / Instrument	Ziel / Zweck	Zielgruppe	Was wird gefördert bzw. wie sieht das Angebot aus
Richtlinie zur Förderung der Beratung von AHV Unternehmen zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus (RIBE-AHV)	AHV Betriebe bei der Umstellung auf Bio unterstützen; Bio-Anteil mindestens 30 %.	Restaurants, Kantinen, Mensen, Catering-Betriebe, Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Schulen, Kitas, Krankenhäuser etc.)	Beratung & Mitarbeiterschulung; Erstellung von Umstellungs-/Ausbaukonzepten, Betriebs- und Prozessevaluation, Einkaufsstrategie, ggf. Bio-Zertifizierungsvorbereitung. Zuschuss bis zu 80 % der Beratungskosten (bei Schulen/Kitas bis 90 %), Höchstbetrag 35.000 €. Bundesprogramm+3foerderdatenbank.de+3Bundesprogramm+3
Richtlinie zur Förderung der Ausgaben zur Bio-Zertifizierung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung (RIZERT-AHV)	Die Hürde der Bio-Zertifizierung finanziell abfedern — damit mehr Betriebe den Schritt wagen	AHV-Betriebe, die sich neu zertifizieren lassen wollen	Übernahme bis zu 80 % der Kosten für Bio-Zertifizierung und Kontrolle in den ersten zwei Jahren; für Kitas und Schulen evtl. vollständige Kostenübernahme. Ziel: Bio-Auslobung erleichtern. BMEL+2Biopress+2
Angebote im Rahmen von Landesförderprogrammen / Modellregionen	Zusätzliche Unterstützung bei der Umsetzung in Land/Kommunen — insbesondere regionaler Bio-Einsatz, Vernetzung, Umsetzung in Gemeinschaftsverpflegung	Regional tätige Einrichtungen der AHV, Kommunen, öffentliche Verpflegungseinrichtungen, ggf. Verarbeitungs-/Vermarktungsunternehmen	Beratung, Begleitung, Vernetzung; Unterstützung bei Beschaffung, Lieferketten, ggf. Projektförderung (je nach Bundesland unterschiedlich). Beispiel: in Bayern über Ämter für Ernährung/Landwirtschaftl. Forsten (ÄELF) + Modellregionen. BayStmin für Ernährung und Landwirtschaft+2oekomodellregionen.bayern+2
Regional organisierte Initiativen wie z. B. Öko-Modellregionen bzw. landesweite bzw. regionale Träger	Vernetzung von Erzeugern, Verarbeitern, Caterern; praktische Begleitung beim Aufbau bio-regionaler Lieferketten	Regionen mit ländlicher Prägung, kommunale Küchen, Caterer, regionale Produzenten, Schulen, Kitas, Gemeinschaftsverpflegung	Gemeinsame Projekte, Begleitung, Beratung, Lieferantensuche, Bio-AHV-Umsetzung, Unterstützung bei regionaler Vermarktung. oekomodellregionen.bayern+2oekomodellregionen.bayern+2

7.3 Information der Besucher, Teilnehmer

Damit der Bio-Einsatz insgesamt zum Erfolg wird, müssen darüber hinaus sowohl die Besucherinnen und Besucher als auch die Öffentlichkeit darüber Bescheid wissen: Warum werden Bio-Lebensmittel angeboten? Welche Vorteile sind damit verbunden? Warum setzt der Veranstalter / Imbissanbieter auf Ökofleisch? Die Praxis zeigt: Bio ist umso erfolgreicher, je kreativer und zielgruppengerechter Bio kommuniziert wird.

Es gibt bereits Veranstaltungen, die gezielt mit dem Bio-Siegel werben. Dies bietet die besondere Chance, sich am Veranstaltungs-Markt zu profilieren und sich von der großen Masse an Veranstaltungen abzusetzen und ein eigenes, ganzheitliches Qualitätsverständnis zu kommunizieren.

Noch offen ist die Frage, ob eine Veranstaltung insgesamt mit Bronze, Silber, Gold ausgezeichnet werden kann.

8. Erfolgsbeispiele

Bio-Donaumarkt Regensburg

Seit März 2022 herrscht jeden Freitag von 14 - 20 Uhr wieder Leben am Donaumarkt. Damit wird eine alte Markttradition in Regensburg fortgesetzt - mit vielen spannenden Bio-Produkten aus eigener Herstellung, jeder Menge frischer Bio-Lebensmittel von regionalen Erzeugern, kulinarischen Köstlichkeiten zum "Gleich-Essen" und einem entspannten Markttreiben! Zu genießen: frisch zubereiteter Bio-Kaffee, kühle Getränke und Bio-Streetfood, mit unvergleichbarem Blick auf die Regensburger Donau. Dazu wird regelmäßig ein abwechslungsreiches Kulturprogramm für Groß und Klein geboten.

<https://www.bio-donaumarkt.de/>

BioMarktFest Bremen

Einmal jährlich Ende September bzw. Anfang Oktober veranstaltet die BioStadt Bremen ein Fest der Bio-Szene der Region und lädt alle Interessierten ein. Es gibt Bio-Street-Food, Bio-Wein und Einkaufsmöglichkeiten für den Bio-Wocheneinkauf. Es treten ausschließlich bio-zertifizierte Marktbesucher:innen auf. Alle Getränke und Speisen sind 100 % Bio. Zudem gibt es Musik, Blumen flechten und Heuhüpfburg. Der Event hat sich über 10 Jahre in dem Viertel und darüber hinaus etabliert.

[jährliches BioMarktFest - Biostadt Bremen](https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/unsere-projekte/jaehrliches-biomarktfest-14756)

<https://www.biostadt.bremen.de/biostadt/unsere-projekte/jaehrliches-biomarktfest-14756>

Tollwood Festival

Das Tollwood Festival lädt zu einer kulinarischen Reise um die Welt ein. Vom indischen Thali über duftende Tajines bis hin zu feinen bayerischen Käsespätzle: Das Festival ist bekannt für die internationalen Köstlichkeiten seiner rund 50 Gastronom*innen. Seit 2003 ist die Festivalgastronomie sommers wie winters nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung bio-zertifiziert. Damit bekommen die Festival-Besucher Spezialitäten aus rund 20 Nationen in 100 Prozent Bio-Qualität serviert. Ein Fest für den Gaumen – aber auch für Mensch, Tier und Umwelt. Denn sie alle profitieren von der Bio-Landwirtschaft.

<https://www.tollwood.de/mensch-und-umwelt/festival-fuer-mensch-und-umwelt/>

Oktoberfest / Mehr Bio auf der Wiesn

Das Projekt "Mehr Bio auf der Wiesn" zielt darauf ab, den **Bio-Anteil auf dem Münchner Oktoberfest** deutlich zu erhöhen. Dabei soll die gesamte Wertschöpfungskette – von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zur Gastronomie – gestärkt werden. Im Fokus stehen die Förderung der Nachfrage nach Bioprodukten und der Aufbau nachhaltiger Strukturen. Das Münchner Oktoberfest, als internationales Aushängeschild, bietet eine ideale Plattform, um das Bewusstsein für ökologische Landwirtschaft zu schärfen und andere Volksfeste zur Integration von Bioprodukten zu motivieren.

Ziel des Projektes "Mehr Bio auf der Wiesn" ist es, den Bio-Anteil auf dem Münchner Oktoberfest deutlich zu erhöhen. Inzwischen sind elf der 15 großen Zelte biozertifiziert.

<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/einstieg-in-die-bio-kueche/eventgastronomie/immer-mehr-bio-genuss-auf-der-wiesn>

Evangelischer Kirchentag

Der Deutsche Evangelische Kirchentag legt als EMAS-zertifizierte Veranstaltung seit Jahrzehnten großen Wert auf eine umweltfreundliche Ausrichtung. Schritt für Schritt wurde eine ökofaire Verpflegungsstrategie entwickelt, bei der insbesondere die Verpflegung der ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer sowie das Frühstück in den Gemeinschaftsquartieren einen hohen Bio-Anteil aufweisen.

Ein Leuchtturmprojekt des Kirchentages ist das durch das BÖL geförderte Projekt „**Gläsernes Restaurant**“, in dem zuletzt auf dem Kirchentag in Hannover die Umsetzung einer regionalen Bio-Wertschöpfungskette für die Gäste des Kirchentages erlebbar gemacht wurde. Dabei werden an drei Tagen 1.000 Mahlzeiten in einer ‚gläsernen‘ Küche frisch aus regionalen Bio-Lebensmitteln vor den Augen der Gäste zubereitet und gleichzeitig wird anschaulich über das Thema informiert.

Der Kirchentag findet alle zwei Jahre in einer anderen Stadt und in einem anderen Bundesland statt, so dass die jeweiligen Vergabekriterien regelmäßig angepasst werden. Finden die Veranstaltungen an einem Ort mit Cateringbindung statt, wird in Gesprächen ein Kompromiss gesucht, der einen möglichst hohen Bio-Anteil sicherstellt. So entsprachen beispielsweise alle Kartoffelprodukte, die auf dem Messegelände in Hannover im Jahr 2025 angeboten wurden, Bio-Qualität.

Das Frühstück in den Gemeinschaftsquartieren wurde über eine EU-weite Ausschreibung vergeben. Dabei ist festgelegt, dass alle Lebensmittel – mit Ausnahme der Brötchen – in Bio-Qualität sein müssen. Diese Ausnahme wurde gemacht, da das regionale Angebot an Bio-Brötchen für rund 11.000 Personen vor Ort nicht ausreicht.

Haben Sie Fragen zum Praxis-Info oder möchten Sie mehr Details zu Erfahrungen aus der Praxis wissen?

Dr. Werner Ebert Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V.

www.biostaedte.de → www.bio-komm-mit.de →

Tel. 0911 9400 9945 Mobil 0155 6358 7365

werner.ebert@biostaedte.de