

#### HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Geschäftsstelle BÖL  
Deichmanns Aue 2, 53179 Bonn  
Tel. +49 (0)228 6845-3280  
boel@ble.de

#### STAND

Juli 2021

#### GESTALTUNG

a'verdis  
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR  
Münster

#### TEXT

a'verdis  
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR  
Münster

#### BILDNACHWEIS

Cover und Seite 11: Alexander Raths / Adobe Stock  
Seite 2 und Seite 3: Stockfotos-MG / Adobe Stock  
Seite 4: Yingyaipumi / Adobe Stock  
Seite 6: Nomad\_Soul / Adobe Stock  
Seite 7 und Seite 16: pressmaster / Adobe Stock  
Seite 8: smolaw11 / Adobe Stock  
Seite 9: Joshua Resnick / Adobe Stock  
Seite 10: karepa / Adobe Stock  
Seite 12: grinchh / Adobe Stock  
Seite 13: Andrey / Adobe Stock  
Seite 14: push2hit / Adobe Stock  
Seite 15: F8studio / Adobe Stock  
Seite 17: FSEID / Adobe Stock  
Seite 18 und Seite 19: bunditinay / Adobe Stock  
Seite 22: Christian A. Werner / BLE

**BioBitte – Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen  
Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums  
für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im  
Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer  
Landbau (BÖL) durchgeführt.**



Weitere Informationen unter  
[www.oekolandbau.de/ahv](http://www.oekolandbau.de/ahv)  
[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)  
[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

**BÖL**  
BUNDESPROGRAMM  
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

# Infokampagne für Behörden

Baukasten zur  
verwaltungsinternen  
Durchführung

## BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

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



# INHALT

*Einleitung* **4**

*Runder Tisch* **6**

*Gästabefragung* **8**

*Bio-Exkursion* **10**

*Küchen-Workshop* **12**

*Bio-Aktionstag* **14**

*Interne Kommunikation* **16**

*Erklärfilm* **18**

*BioBitte-Informationsmaterialien* **20**

*BioBitte-Veranstaltungen* **22**



*Die Initiative BioBitte unterstützt das Ziel der „Zukunftsstrategie ökologischer Landbau“ (ZöL), den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung auf 20 % und mehr zu steigern.*

## Gemeinsam zu mehr Bio

*Behörden von Bund, Ländern und Kommunen sind auf einem guten Weg, denn sie haben die Entscheidung getroffen, mehr Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung einzusetzen und damit Verantwortung für unsere Umwelt und die nachfolgenden Generationen zu übernehmen. Die langjährigen Erfahrungen im Netzwerk der deutschen Bio-Städte zeigen, dass es für einen erfolgreichen Bio-Einstieg unerlässlich ist, alle Beteiligten in diesem Prozess mitzunehmen. Doch welche Maßnahmen dazu sind erfolgsversprechend?*

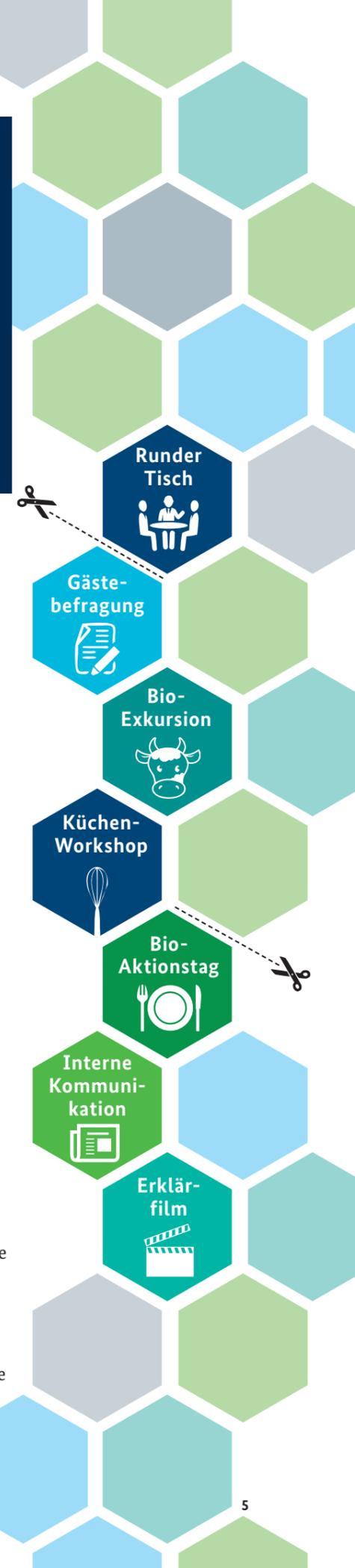
### **Baukasten zur verwaltungsinternen Durchführung**

Die Initiative BioBitte unterstützt Sie dabei die gesamte Belegschaft zu informieren und zu motivieren, indem sie Material für verschiedene, erfolgserprobte Maßnahmen einer begleitenden, verwaltungsinternen Infokampagne für Behörden von Bund, Ländern und Kommunen zur Verfügung stellt. Den Weg zu mehr Bio sollten Politik, Verwaltung und Küchen mit allen Mitarbeitenden gemeinsam gehen. Denn nur wenn alle Beteiligten überzeugt sind, kann eine nachhaltige Umsetzung gelingen.

### **Modularer Aufbau**

Die Bio-Kampagne bietet sieben Module, die Sie auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene selbst durchführen können. Die Bausteine können einzeln oder kombiniert umgesetzt und selbstverständlich an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.

- 1. Runder Tisch**  
Konzept zur Organisation einer Veranstaltung, bei der Küchenleitungen, beteiligte Referate, innerer Dienst, Personalrat, Betriebliches Gesundheitsmanagement, städtische Einrichtungen und weitere Anspruchsgruppen über grundlegende Fragestellungen (z. B. Bio-Quote, Bio-Konzept) diskutieren können
- 2. Gästebefragung**  
Anleitung zur Erstellung einer Online-Umfrage inklusive geeigneter Beispielfragen, um die Kantinengäste in den Umstellungsprozess mit einzubeziehen
- 3. Exkursion zu einem Bio-Hof oder Bio-Verarbeiter**  
Programmwurf und Einladung zu einem Betriebsausflug, um die Besonderheiten des ökologischen Landbaus mit allen Sinnen kennenzulernen und um verwaltungsinterne Netzwerke zu festigen oder neu zu bilden.
- 4. Küchen-Workshop zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln**  
Konzept und Ablaufplan zur Organisation einer Schulungsveranstaltung für Küchenleitungen und Kantinenpächterinnen und -pächter
- 5. Bio-Aktionstag in der Kantine**  
Verschiedene thematische Konzepte für Aktionstage in der Kantine, die auf das Bio-Angebot aufmerksam machen
- 6. Interne Kommunikation**  
Textbausteine und passendes Bildmaterial für einen Presseartikel, in dem über die Integration von Bio-Lebensmitteln in das Verpflegungsangebot informiert wird und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert werden
- 7. Erklärfilm „Warum Bio?“**  
Animationsfilm im Social Media-fähigem Format, der in 60 Sekunden Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung liefert und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert



# Runder Tisch

Die Fach- und Entscheidungskompetenz der wichtigsten Akteurinnen und Akteure des Themenfeldes Verpflegungsleistung wird zusammengebracht, um über grundlegende Aspekte des Bio-Einsatzes zu diskutieren, Entscheidungen zu treffen und diese verwaltungsintern an alle Mitarbeitenden zu kommunizieren.

## Vorbereitung

1. Zielsetzung möglichst konkret erarbeiten:  
Beispielsweise „Bio als Teil eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes“ (siehe Muster rechte Seite)
2. Professionelle Begleitung und Moderation suchen:  
Fachlich versierte, neutrale Person mit Moderations- und Mediationserfahrung
3. Referierende für einen Impulsvortrag akquirieren  
Beispielsweise Erfahrungsbericht eines Mitglieds aus dem Netzwerk deutscher Bio-Städte
4. Analyse der relevanten Akteurinnen und Akteure (je nach Thema):  
Intern (beteiligte Referate und ggf. Ämter, Küchenleitungen, Personalrat, Betriebliches Gesundheitsmanagement und weitere) und extern (Einrichtungsträger, Bio-Großhändler, Bio-Verbände, Erzeugergemeinschaften und weitere)
5. Ansprache und Einladung der Akteurinnen und Akteure:  
Persönliche Einladung (inkl. relevanter Dokumente) und Erinnerungs-E-Mail kurz vor der Veranstaltung
6. Organisation des Veranstaltungstages:  
Abstimmung des Programmes (inkl. klarer zeitlicher und inhaltlicher Struktur), ansprechende, großzügige Räumlichkeiten (Wechsel zwischen Plenums- und Kleingruppenarbeit sollte ohne große Umbauarbeiten möglich sein), Moderationsmaterialien sowie Verpflegung organisieren

## Durchführung

1. Kurz vor der Veranstaltung:  
Letzte Vorbereitungen des Veranstaltungsraums und Absprachen im Organisationsteam, mit der Moderation und den Referierenden
2. Durchführung des Runden Tisches (Programm-Beispiel siehe rechte Seite)

## Nachbereitung

1. Nachbesprechung im Organisationsteam und mit der Moderation
2. Planung des weiteren Vorgehens im Organisationsteam
3. Versand des Ergebnisprotokolls, Dankschreibens und Information über weiteres Vorgehen und weitere Treffen (möglichst zeitnah)

### Ziel

Erarbeitung gemeinsam getragener Entscheidungen hinsichtlich des Bio-Einsatzes

### Zielgruppe

alle Akteurinnen und Akteure des Themenfeldes Verpflegung

## Beispiel-Einladungsschreiben für eine Kommune

Sehr geehrte Frau Mustermann,

im Rahmen unserer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie möchten wir ein nachhaltiges Verpflegungskonzept für Musterstadt entwickeln. Bio-Lebensmittel spielen hierbei eine wichtige Rolle. Sehen Sie hierzu das beigefügte Informationsblatt „Bio-Lebensmittel als Teil einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie“.

Um gemeinsam zu erörtern, in welchen Verpflegungsbereichen der öffentlichen Verwaltung (beispielsweise öffentliche Kantinen, Catering bei Veranstaltungen und Besprechungen) zukünftig Bio-Lebensmittel eingesetzt werden sollen, möchte die Stadtverwaltung Musterstadt den Runden Tisch „Bio als Teil eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes“ etablieren. Zunächst soll es ein Auftakttreffen geben, zu welchem wir Sie hiermit herzlich einladen möchten.

Ziel des Auftakttreffens ist die Information über den aktuellen Entwicklungsstand einer nachhaltigen Verpflegung in Musterstadt und die Bedeutung von Bio-Produkten in diesem Zusammenhang. Wir möchten zudem mit Ihnen gemeinsam beraten, in welchen Verpflegungsbereichen wir mit dem Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel beginnen möchten.

Ein Blick nach vorn: Perspektivisch soll sich der Runde Tisch in weitere Runde Tische je nach Verpflegungsbereich und unter Beteiligung externer Akteursgruppen aufgliedern, um das Konzept langfristig voranzubringen.

Den Ablauf und weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem beigefügten Programm.

## Beispiel-Programm Auftakttreffen

„Bio als Teil eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes“

Uhrzeit	Programmpunkt	Verantwortlich
9.00	Begrüßung und Hintergrundinformationen, Ziel und Gestaltungsspielraum, Rahmenbedingungen	Organisationsteam, Moderation
9.20	Impulsvortrag „Warum Bio-Lebensmittel in einem nachhaltigen Verpflegungskonzept unerlässlich sind“	Referentin oder Referent
9.40	Gegenseitiges Kennenlernen	Alle, Moderation
10.00	Bio-Lebensmittel bei Veranstaltungen und Besprechungen	Alle, Moderation
11.00	Kurze Pause	
11.15	Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung	Alle, Moderation
12.30	Zusammenfassung und weitere Schritte	Organisationsteam, Moderation
13.00	Ende und gemeinsames Mittagessen	

# Gästabefragung

Um die Akzeptanz der Gäste für das Verpflegungsangebot zu sichern, sollten diese in Umstellungsprozesse miteinbezogen werden. Durch eine Befragung kann beispielsweise die Einstellung der Verwaltungsmitarbeitenden zum Einsatz von Bio-Produkten in der Kantine abgefragt werden.

## Vorbereitung

1. Wichtige Akteurinnen und Akteure über Befragung informieren:  
Einverständnis und Unterstützung einfordern bei Küchenleitung, Betriebsrat, ...
2. Fragen formulieren:  
Gut strukturiert, übersichtlich und wenige offene Fragen (wie Beispiel rechts)
3. Fragebogen online erstellen:  
Empfehlenswerte kostenlose Tools sind beispielsweise [erhebung.de](http://erhebung.de), [maq-online.de](http://maq-online.de), [speakneon.com](http://speakneon.com)
4. Testlauf durchführen:  
Verständlichkeit und technische Durchführbarkeit des Fragebogens von ausgewählten Personen prüfen lassen

## Durchführung

1. Aufruf zur Teilnahme:  
Kurzer einführender Text mit objektiven Informationen (Wer befragt? Was wird gefragt? Warum wird gefragt? Wieviel Zeit kostet das Ausfüllen?) mit Link zur Umfrage, möglichst viele verschiedene Kanäle nutzen (beispielsweise per E-Mail, Intranet, QR-Code per Aushang in der Kantine)
2. Hohe Rücklaufquote fördern:  
Anreiz schaffen durch Gewinn, der unter allen Teilnehmenden verlost wird, wie ein Bio-Präsentkorb, Bio-Kochbuch, Bio-Wein oder ähnliches
3. Erneute E-Mail zur Erinnerung an Abgabefrist:  
Je nach Rücklaufquote Frist um wenige Tage verlängern

## Nachbereitung

1. Befragung online auswerten lassen:  
Findet meist in Echtzeit statt und oft können die Daten auch in Anwendungen wie Excel exportiert werden
2. Teilnehmenden danken und über Ergebnisse und Konsequenzen informieren:  
Alle Kanäle nutzen (E-Mail, Intranet und per Aushang in der Kantine)
3. Verlosung und Überreichung der Gewinne:  
Möglicherweise Foto der Gewinner zur Veröffentlichung im Intranet anfertigen

### Ziel

Entwurf eines Stimmungsbildes und Bereitstellung einer Argumentationshilfe für Entscheidungstragende

### Zielgruppe

alle Mitarbeitenden der Verwaltung

## Beispiel-Fragebogen

Im Folgenden finden Sie einige beispielhafte Fragen, die Sie individuell an Ihre Gegebenheiten vor Ort anpassen und ergänzen können:

1. Fühlen Sie sich hinsichtlich des Bio-Angebots in unserer Kantine gut informiert?  
 Ja, mir ist klar, welche Produkte bereits in Bio-Qualität angeboten werden.  
 Nicht so richtig. Häufig weiß ich nicht, was in Bio-Qualität angeboten wird.  
 Nein, ich weiß nicht, welche Bio-Produkte es gibt.
2. Sollten Ihrer Meinung nach in unserer Kantine mehr Bio-Lebensmittel eingesetzt werden?  
 Ja                       Nein                       Dazu habe ich keine Meinung
3. Wenn ja, warum?  
 Weil Bio-Produkte einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten  
 Weil Bio-Tiere artgerecht gehalten werden  
 Weil in Bio-Produkten weniger Zusatzstoffe enthalten sind  
 Aus einem anderen Grund, nämlich: \_\_\_\_\_
4. Wenn nein, warum nicht?  
\_\_\_\_\_
5. Wenn ja, welche Produkte sind Ihnen am wichtigsten?  
(Auswahl von drei Produktgruppen, evtl. mit Ranking)  
 Kartoffeln                       Gemüse                       Obst  
 Salat                               Fleisch                       Fisch  
 Molkereiprodukte               Eier                               Nudeln und Reis  
 Gewürze und Öle               Backwaren                       Heiß- und Kaltgetränke  
 Sonstige, nämlich: \_\_\_\_\_
6. Würden Sie häufiger in der Kantine essen, wenn mehr Bio-Produkte angeboten würden?  
 Ja, sehr viel häufiger                       Ja, etwas häufiger  
 Nein, gleichbleibend                       Nein, etwas weniger  
 Nein, sehr viel weniger                       Ich weiß es nicht
7. Sind Sie an Bio-Aktionstagen mit Verkostungs- und Infoangeboten interessiert?  
 Ja, finde ich gut                       Nein, lehne ich ab                       Weiß ich nicht
8. Wären Sie bereit einen höheren Essenspreis zu bezahlen, wenn wir in unserer Kantine bestimmte Lebensmittel nur noch in Bio-Qualität einsetzen würden?  
 Ja, bis 20 Cent pro Mittagessen                       Ja, bis 80 Cent pro Mittagessen  
 Ja, bis 40 Cent pro Mittagessen                       Ja, mehr als 80 Cent pro Mittagessen  
 Ja, bis 60 Cent pro Mittagessen                       Nein
9. Kaufen Sie privat Bio-Produkte ein?  
 Ja, fast immer                       Ja, häufig  
 Ja, gelegentlich                       Nein, (fast) nie
10. Möchten Sie uns sonst noch etwas mitteilen?  
\_\_\_\_\_

# Bio-Exkursion

Wie bringt man seinen Mitarbeitenden aus Küche und Verwaltung die Vorzüge des ökologischen Landbaus besser nahe als durch persönliche Erfahrung? Statt theoretischer Erklärungen kann eine gemeinsame Exkursion zu einem Bio-Betrieb durch den direkten Kontakt überzeugen und positive Assoziationen schaffen.

## Vorbereitung

1. Mögliche Bio-Betriebe recherchieren und nach Kapazitäten und Kosten fragen: Interessante Aspekte könnten beispielsweise Tierhaltung, Gemüsebau, Käseerei, Bäckerei sein (am besten die eigenen Lieferantinnen und Lieferanten oder die „Demonstrationsbetriebe ökologischer Landbau“ ansprechen)
2. Termin bestimmen:  
Idealerweise im Frühling oder Herbst
3. Programm, Anfahrt sowie Kosten pro Person festlegen:  
Absprache mit den Betrieben (Programmbeispiel siehe rechte Seite), Verpflegung vor Ort organisieren (Produkte direkt vom Betrieb sind ideal), Informationen über öffentliche Verkehrsmittel oder Angebote geeigneter Busunternehmen einholen
4. Einladung verschicken:  
Per Mail, im Intranet oder am Schwarzen Brett
5. Letzte Absprachen mit den Betrieben:  
Etwa eine Woche vorher den Betrieben die Personenzahl nennen und letzte Absprachen zu Ablauf und Verpflegung treffen

## Durchführung

1. Gemeinsame Anreise und Vorstellung des Programmes
2. Durchführung der Exkursion (Beispiel siehe rechte Seite):  
Möglichkeiten vor Ort nutzen: Gemeinsamer Mittagsimbiss mit Erzeugnissen vom Hof oder vom Verarbeitungsbetrieb, Fotografieren für Berichterstattung (Einverständnis aller Teilnehmenden vorausgesetzt)

## Nachbereitung

1. Nachbesprechung mit Veranstaltungsort und/oder Dankschreiben
2. Berichterstattung: Eine Pressemitteilung für die regionale Presse und ein Beitrag für das Intranet oder die Mitarbeitendenzeitung tragen zur Bekanntheit der Aktion bei

### Ziel

Akzeptanz für mehr Bio in der Verpflegung generieren und verwaltungsinterne Netzwerke festigen oder neu bilden

### Zielgruppe

Mitarbeitende aus Küche und Verwaltung

## Beispiel-Einladungsschreiben

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Bio-Lebensmittel sind in aller Munde und werden immer gefragter. Auch in unserer Kantine soll der Bio-Anteil steigen. Doch was heißt „Bio“ genau und was ist das Besondere am Öko-Landbau?

Das wollen wir mit allen Sinnen erfahren, indem wir den Bio-Hof Muster besichtigen und uns selbst ein Bild von den besonderen Anbaubedingungen und der Qualität der Produkte machen.

Dazu laden wir Sie am dd.mm.yy zu einem Tagesausflug auf den Bio-Hof Muster in Musterdorf ein. Nach spannenden Einblicken in die ökologische Landwirtschaft werden wir uns bei einem gemeinsamen Mittagessen mit hofeigenen Produkten auch geschmacklich von der Qualität der Bio-Lebensmittel überzeugen.

Anschließend geht es weiter nach Musterort zur Bio-Handwerksbäckerei Muster, wo wir uns die Weiterverarbeitung anschauen sowie die fertigen Produkte verköstigen dürfen.

Die Fahrt- und Besichtigungskosten pro Person belaufen sich auf XY Euro/ werden von uns getragen.

Nutzen Sie außerdem auch die Gelegenheit auf der Exkursion mit Kolleginnen und Kollegen ins Gespräch zu kommen und abteilungsübergreifend das Thema „Mehr Bio in unserer Kantine“ voranzubringen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

## Beispiel-Programm

Uhrzeit	Programmpunkt
9.00	Abfahrt Musterstadt Hauptbahnhof
10.30	Besichtigung Bio-Hof Muster <ul style="list-style-type: none"><li>• Feldspaziergang</li><li>• Milchviehhaltung</li><li>• Kartoffel- und Gemüseverarbeitung</li><li>• Rundgang Hofladen</li></ul>
12.00	Gemeinsamer Mittagsimbiss mit hofeigenen Produkten
12.30	Weiterfahrt und Besichtigung der Bio-Handwerksbäckerei Muster <ul style="list-style-type: none"><li>• Mühlen</li><li>• Backstube</li></ul>
14.00	Kaffee und Kuchen im Bäckerei-Café
14.30	Rückfahrt nach Musterstadt
16.00	Ankunft in Musterstadt



# Küchen-Workshop

Um Bio-Lebensmittel erfolgreich in der Großküche einzusetzen, sollten Küchenmitarbeitende sowohl die Argumente für deren Einsatz kennen als auch das notwendige Praxiswissen erhalten. Ein Küchen-Workshop kann die erforderlichen Kenntnisse vermitteln und die Motivation steigern.

## Vorbereitung

1. Gruppe der Teilnehmenden definieren:  
Beispielsweise Mitarbeitende aus der Betriebsverpflegung
2. Workshopthema formulieren und Umfang festlegen:  
Beispielsweise „Kreative Bio-Küche in der Betriebsverpflegung“, Tages-Workshop, Gruppengröße: max. 12 Personen
3. Organisatorische Rahmenbedingungen:  
Veranstaltungsort suchen (Lehrküche mit angrenzendem Seminarraum), beispielsweise in Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Berufsschulen oder in der eigenen Kantine, Absprachen bzgl. Moderationsmaterial und Küchenausstattung (mit Veranstaltungsort) sowie Beschaffung der Bio-Lebensmittel (beispielsweise über Direktvermarkter oder Bio-Großhändler vor Ort)
4. Referierende akquirieren:  
Recherche bei Berufsverbänden, Vereinen und Netzwerken (BioSpitzenköche, BioMentoren, Slow Food Chef Alliance Deutschland, Netzwerk deutscher Bio-Städte und weitere), optimalerweise zwei Personen mit unterschiedlichen Schwerpunkten (Vermittlung Theorie sowie Vermittlung Küchenpraxis)
5. Workshop-Programm erstellen:  
In enger Absprache mit Referierenden
6. Ansprache und Einladung versenden:  
Eventuell Gespräche zum Interesse, zur Akzeptanz, zu Vorbehalten und zu wichtigen Teilnehmenden im Vorfeld, Erinnerungs-E-Mail kurz vor der Veranstaltung

## Durchführung

1. Kurz vor der Veranstaltung:  
Vorbereitungen des Seminarraumes und der Küche (Lebensmittellieferung)  
Absprachen mit dem Veranstaltungsort und den Referentinnen und Referenten
2. Workshop-Durchführung (Beispiel-Ablaufplan siehe rechte Seite)
3. Nachbesprechung mit Referentinnen und Referenten sowie dem Veranstaltungsort

## Nachbereitung

1. Versand der digitalen Workshop-Unterlagen (z.B. Präsentationen, Rezepte, Gruppenergebnisse) und Dankschreiben (möglichst zeitnah)

## Ziel

Wissensvermittlung zur Erhöhung des Bio-Einsatzes in der Gemeinschaftsverpflegung.

## Zielgruppe

Küchen- und Hauswirtschaftsleitungen, Köchinnen und Köche

## Beispiel-Ablaufplan

„Kreative Bio-Küche in der Betriebsverpflegung“

Uhrzeit	Programmpunkt	Verantwortlich	Methode
7.30	<b>Vorbereitungen</b> • Seminarraum und Küche einrichten und Detailabsprachen • Teilnehmende empfangen	Organisierende, Referierende	
9.00	<b>Begrüßung und Organisatorisches</b>	Organisierende	Vortrag
9.15	<b>Einführung &amp; Vorstellungsrunde</b> Name, Einrichtung, Bio-Einsatz, Erwartungen und Vorwissen	Referentin oder Referent, Teilnehmende	Gespräch
10.00	<b>Bio-Wissen Teil I</b> • Grundsätze des Öko-Landbaus • Argumente für Bio-Lebensmittel • Kennzeichnung von Bio-Produkten (gesetzliche Regelungen, Kontrollen, Siegel)	Referentin oder Referent (Theorie)	Vorträge
10.45	<b>Kurze Pause</b> mit Imbiss		
11.00	<b>Bio-Praxis Teil I</b> • Ausgewählte Bio-Warenkunde • Kochpraktische Einheit „Kreative Bio-Küche“ (je 2 Teilnehmende pro Kochstation) • Dokumentation mit Kamera	Referentin oder Referent (Praxis), Teilnehmende  Organisierende	Vortrag Praxis-einheit
13.30	<b>Gemeinsames Essen</b>	Alle	Gespräch
14.00	<b>Bio-Wissen Teil II</b> • Bio in der Großküche: Erfolgsstrategien und Praxisbeispiele	Referentin oder Referent (Theorie + Praxis)	Vortrag
14.45	<b>Bio-Praxis Teil II</b> • Bio-Einkauf (Beschaffungswege und -adressen) • Kalkulation & Speiseplangestaltung: Praxistipps zur Reduktion von Mehrkosten • Erarbeitung von Strategien zur Speiseplangestaltung und Ergebnisvorstellung • Dokumentation mit Kamera	Referentin oder Referent (Theorie + Praxis)  Teilnehmende  Organisierende	Vortrag Vortrag Gruppenarbeit
15.30	<b>Kurze Pause</b> mit Imbiss		
15.45	<b>Abschlussrunde</b> • Klärung offener Fragen  • Feedback-Runde • Verabschiedung (ggf. Übergabe Teilnahmebestätigung)	Referentin oder Referent Teilnehmende Organisierende	Gespräch  Blitzfeedback und Evaluation
16.00	<b>Ende</b> und Aufräumen	Referierende	



# Bio-Aktionstag

*Ein Aktionstag eignet sich, um die Kantinengäste verstärkt auf die Einführung oder Ausweitung des Bio-Angebotes aufmerksam zu machen und gezielt zu informieren. Er bietet einen besonderen Anreiz zum Kantinenbesuch. Der persönliche Eindruck von Geschmack, Qualität und Herkunft kann die Kantinengäste meist besser als viele Worte überzeugen.*

## Vorbereitung

1. Hauptansprechperson und weitere Beteiligte unter Einbezug der Küchenleitung festlegen:  
Übernahme der Organisation und Koordination des Bio-Aktionstages
2. Termin festlegen:  
Bevorzugt in der angebotsreichen Zeit von Juni bis November
3. Termin bei Küchenmitarbeitenden bekanntgeben und Personaleinsatz planen
4. Konzept für den Bio-Aktionstag erstellen:  
Vorschläge für Beispiel-Module mit unterschiedlichen Schwerpunkten finden und festlegen (siehe rechte Seite)
5. Rezepte auswählen für Speisen, die am Bio-Aktionstag angeboten werden sollen
6. Geeignete Partnerinnen und Partner für Infostände finden:  
Ökologische Anbauverbände, Bio-Lieferanten, Bio-Erzeugende und Bio-Verarbeitende, regionale Gruppierungen der Naturschutzorganisationen und andere
7. Frühzeitige Ankündigung des Bio-Aktionstages (etwa vier Wochen im Voraus):  
Intern an alle Mitarbeitenden und extern an die regionale Presse
8. Verantwortlichen für Fotoaufnahmen bestimmen und Einverständniserklärungen für die Abbildung von Personen formulieren, ausdrucken und bereitlegen
9. Detailabsprachen mit Partnerinnen und Partnern:  
Beispielsweise Standpläne, Produkte, Dekoration und weiteres

## Durchführung

1. Dekoration der Kantine, letzte Abstimmung mit Küchenteam und Ausgabepersonal
2. Aufbau der Stände, letzte Abstimmung mit allen Ausstellenden
3. Information, Beratung und gegebenenfalls Befragung der Gäste sowie Anfertigung von Fotoaufnahmen, inklusive schriftlichen Einverständniserklärungen von abgebildeten Personen

## Nachbereitung

1. Reflexion des Aktionstages mit dem Küchenteam
2. Dankschreiben an alle Ausstellenden und sonstige Beteiligte
3. Verfassen eines Berichts und Auswahl von Fotos für Intranet, Mitarbeiterzeitung und regionale Presse

### Ziel

Akzeptanz für die Einführung oder Ausweitung des Bio-Angebotes unter allen Mitarbeitenden generieren

### Zielgruppe

Alle Mitarbeitenden

## Beispiel-Module für einen Bio-Aktionstag

Alle Informationen sollten attraktiv und kurzweilig gestaltet werden. Nutzen Sie statt dem moralischen Zeigefinger lieber Verkostungen, Gewinnspiele oder Hintergrundgeschichten zu den verwendeten Bio-Produkten, um Ihre Gäste zu überzeugen. Wenn Sie das Bio-Siegel verwenden oder anderweitig mit Bio werben, sind Sie nach dem Öko-Landbaugesetz kontrollpflichtig und müssen sich bio-zertifizieren lassen.

Erfahrungsgemäß haben Aktionstage, bei denen Bio kombiniert mit anderen Themen kommuniziert wird, den größten Erfolg. Regionalität, Klimaschutz, Genuss und artgerechte Tierhaltung können beispielsweise wichtige Türöffner sein, um die Kantinengäste für das Thema Bio zu sensibilisieren. Was könnte bei Ihren Mitarbeitenden für Interesse sorgen?

### Modul Regionalität: Woher kommen die Bio-Produkte?

Laden Sie Ihre regionalen Bio-Lieferanten ein, sich und ihre Produkte mit einem kleinen Stand in der Kantine zu präsentieren – am besten mit der Möglichkeit zur Verkostung. Die Gäste haben die Möglichkeit mit den Bio-Lieferanten ins Gespräch zu kommen und Fragen zum ökologischen Landbau zu stellen. So wird den Bio-Produkten ein Gesicht und eine Geschichte gegeben. Die Wertschätzung für Bio-Lebensmittel steigt, wenn die Herkunft transparent gemacht wird.

### Modul Klimaschutz: Was hat Bio mit dem Klima zu tun?

Bieten Sie Ihren Gästen die Möglichkeit an einem Infostand ihren persönlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck auszurechnen (online beispielsweise mit dem CO<sub>2</sub>-Rechner des Umweltbundesamtes oder dem WWF-Klimarechner). Informieren Sie über den Einfluss der Ernährung und insbesondere den Einsatz von Bio-Lebensmitteln zur Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen. Weisen Sie auf weitere Maßnahmen zum Klimaschutz hin, die Sie in Ihrer Kantine bereits umsetzen (beispielsweise die Verwendung von Öko-Strom oder die Reduktion von Lebensmittelabfällen).

### Modul Genuss: Schmeckt Bio anders?

Bringen Sie Ihre Gäste auf den Geschmack und bereiten Sie kleine Bio-Probierhäppchen vor – so lassen sich Vorurteile effektiv widerlegen. Kommunizieren Sie nicht über „gesund“, sondern über „lecker“! Erzählen Sie von der Arbeit Ihres Küchenteams: Wenn die Einführung von Bio-Produkten einhergeht mit der Reduktion von Convenience-Produkten und der Steigerung frisch zubereiteter Speisen, dann lassen Sie Ihre Gäste das wissen. Infolyer mit leckeren Rezepten zum Mitnehmen runden das Angebot ab und bleiben in Erinnerung.

### Modul Artgerechte Tierhaltung: Wie leben Bio-Tiere?

Präsentieren Sie an einem Infostand Fotos und Berichte über die Lebensbedingungen der Tiere Ihrer Bio-Lieferanten. Auch kurze Filme können einen Eindruck von artgerechter Tierhaltung geben. Laden Sie zusätzlich eine Bio-Landwirtin oder einen Bio-Landwirt ein, der aus dem Alltag ökologischer Tierhaltung berichtet und für Fragen der Gäste zur Verfügung steht. Ein Quiz, welches auf den Tischen ausgelegt wird, kann die Auseinandersetzung mit dem Thema fördern. Attraktive Preise, wie beispielsweise ein Bio-Präsentkorb, können die Motivation zur Teilnahme steigern.

# Interne Kommunikation

*Die Kommunikation über mehr Bio in öffentlichen Küchen ist wichtig. Nicht nur um nach außen ein Beispiel zu sein: Auch alle eigenen Mitarbeitenden sollten Sie im Intranet oder in der Mitarbeiterzeitung über Veränderungen, Beweggründe und Ziele informieren – damit am Ende alle dahinterstehen.*

## Beispiel-Textbausteine und thematische Inspirationen

*Neben allgemeinen Informationen zum Öko-Landbau und zu Bio in der Außer-Haus-Verpflegung sollten Sie Beispiele aus Ihrer Region nutzen, Kooperationen mit Lieferantinnen und Lieferanten vorstellen oder Ihr Küchenpersonal portraituren. So bleibt der Wandel nicht abstrakt, sondern wird greifbar gemacht. Im Folgenden finden Sie mögliche Textbausteine und Themenvorschläge für einen internen Pressebericht:*

### Mehr Bio auch in Musterstadt!

Nachhaltige Entwicklung ist eine der großen Herausforderungen unserer Zeit. Auch der Bund, die Länder und die Kommunen stehen dabei in der Verantwortung, ihren Beitrag zu leisten. Denn sie tragen unter anderem durch ihren Konsum maßgeblich dazu bei, wie auf unserem Planeten gewirtschaftet wird. Was wir hier essen, kann bestimmen, welche Art von Landwirtschaft wir betreiben.

Mit der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung möchten wir hier Vorbild sein und führen daher ab sofort einen Anteil von mindestens 25 Prozent Bio bei den von uns verwendeten Lebensmitteln ein. Dabei setzen wir vor allem auf Erzeugnisse aus der Region – damit regionale Wertschöpfungsketten gefördert werden!

### Bio ist auf dem Vormarsch

Laut Öko-Barometer 2020 des BMEL geben 37 % der Befragten an, häufig oder ausschließlich Bio-Lebensmittel zu kaufen. Artgerechte Tierhaltung ist der am häufigsten genannte Grund dafür. Hier ist auch die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) gefragt, die in unserer Gesellschaft eine immer größere Rolle spielt: Für eine zukunftsfähige AHV ist eine Berücksichtigung der Gästewünsche unerlässlich. Im Frühjahr haben wir in unserer Verwaltung eine Gästebefragung durchgeführt. Von den 530 Befragten sind 63 % der Meinung, dass in unserer Kantine mehr Bio-Produkte eingesetzt werden sollten.

### Ziel

Alle Mitarbeitenden über die Hintergründe des Bio-Einsatzes informieren

### Zielgruppe

Alle Mitarbeitenden

## Was ist anders an Bio?

Die ökologische Landwirtschaft ist besonders nachhaltig. Sie schont die natürlichen Ressourcen und hat positive Auswirkungen auf die Umwelt: Häufig finden sich auf ökologisch bewirtschafteten Flächen mehr Tier- und Pflanzenarten als auf konventionellen. Auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel wird verzichtet.

Viehhaltung ist zudem an die Fläche gebunden und es wird ein geschlossener betrieblicher Nährstoffkreislauf angestrebt. So wird auch das Grund- und Oberflächenwasser in der Regel weniger belastet. Nicht zuletzt gehört auch eine artgerechte Tierhaltung zu den Prinzipien des Öko-Landbaus: Es wird genügend Auslauf und Platz gewährt.

Der Begriff „Bio“ ist gesetzlich geschützt und die Einhaltung wird mindestens einmal jährlich durch staatlich zugelassene und überwachte Öko-Kontrollstellen geprüft.

## Vorgestellt: Landwirtin Sabine Müller

Seit über fünfzig Jahren ist die Familie von Sabine Müller bereits in der Landwirtschaft tätig – nun will Müller neue Wege gehen. Der Landwirtschaft an sich bleibt sie jedoch treu: Den von den Eltern geerbten Betrieb hat sie in den letzten Jahren neu ausgerichtet und auf Bio umgestellt.

Unser Küchenleiter in der Rathauskantine Konrad Meier hat sich von der Qualität der Produkte selbst überzeugt. Kartoffeln und viele frische Gemüsesorten bezieht er ab sofort direkt vom Hof.

Durch den engen Austausch mit Müller können die Speisenpläne optimal auf die saisonal verfügbaren Produkte abgestimmt werden und Müller hat durch die langfristig angelegte Lieferpartnerschaft Planungssicherheit – ein Win-Win-Konzept für Küche, Hof und Umwelt.

## Kreativität aus der Bio-Küche

Keine zwei Jahre arbeitet Tobias Schmidt im Küchenteam von Anja Hoffmann in unserer Bauamtskantine – und hat schon Großes angestoßen. Eine nachhaltige Ernährungsweise ist ihm auch privat wichtig. Mit seinen schmackhaften Kreationen konnte er auch das Interesse des restlichen Teams wecken und erarbeitete zusammen mit Hoffmann Strategien, mehr Bio in die Kantine zu bringen.

Zucchininudeln statt Penne oder ein würziges Kürbis-Kokos-Curry: Die Bio-Zutaten werden in spannenden, größtenteils vegetarischen neuen Gerichten verarbeitet. Gleichzeitig wurden Standardprodukte wie Nudeln, Reis und Kartoffeln durch Bio-Alternativen ersetzt. Den Gästen schmeckt's – und gleichzeitig konnte so der Bio-Anteil von null auf 25 Prozent angehoben werden. Das Konzept soll nun auf alle städtischen Kantinen ausgeweitet werden.

*Verwenden Sie Fotos von den Gegebenheiten bei Ihnen vor Ort, um den Artikel auch visuell interessant zu gestalten. Sollten Sie kein passendes Bildmaterial zur Verfügung haben, stehen auf [www.oekolandbau.de/service/informationsmaterialien-und-bilder](http://www.oekolandbau.de/service/informationsmaterialien-und-bilder) Bilddateien zu verschiedenen Themenfeldern kostenfrei zum Download für Sie bereit.*

# Erklärfilm

*Der einminütige Erklärfilm „Warum Bio in öffentlichen Küchen?“ vermittelt die wichtigsten Argumente für den Einsatz von Bio-Produkten in der öffentlichen Verpflegung. Durch den animierten und kurzweiligen Stil bietet er einen guten Einstieg in das Thema und motiviert zum Handeln.*

Klare Illustrationen und ein passendes Sound-Design vermitteln innerhalb kürzester Zeit umfassende Informationen, für die es eigentlich viele Worte gebraucht hätte. Die Kombination aus Text, Bild und Audiokommentar sorgen für Aufmerksamkeit und dafür, dass die Inhalte im Gedächtnis bleiben.

Der Erklärfilm „Warum Bio in öffentlichen Küchen?“ kann Sie bei der Kommunikation mit ihren Mitarbeitenden aus Küche und Verwaltung unterstützen. Neben Argumenten für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung werden Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert.

Es stehen zwei verschiedene Formate zur Verfügung:

## 1. Social Media

Informieren Sie Ihre Mitarbeitenden über Ihre Social Media-Kanäle, wie z. B. Twitter! Das Format und die Länge von rund einer Minute sind sehr gut für die Veröffentlichung auf Ihren Social Media-Kanälen geeignet.

Nutzen Sie dafür den folgenden Link und klicken Sie unter dem Video auf „Teilen“:

→ [www.youtube.com/watch?v=\\_lZDfa7insg](http://www.youtube.com/watch?v=_lZDfa7insg)

## 2. Konferenz und Website

Überzeugen Sie Ihre Mitarbeitenden von Bio, indem Sie den Erklärfilm als Einstieg in Vorträgen oder Konferenzen zeigen. Auch eine Veröffentlichung im Intranet oder der Hinweis auf den Film in internen Info-Mailings trägt zum Ziel bei, alle Mitarbeitenden für das Thema Bio zu sensibilisieren.

Hier können Sie sich den Film anschauen oder verlinken:

→ [www.bio-bitte.info/initiative](http://www.bio-bitte.info/initiative)

### Ziel

Alle Mitarbeitenden über Grundlagen des Öko-Landbaus informieren und Argumente für den Bio-Einsatz aufzeigen

### Zielgruppe

Alle Mitarbeitenden

## Filminhalt

Für den Einsatz von Bio-Produkten in der öffentlichen Verpflegung spricht Vieles. Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Wirtschaftsform. Er schützt die Böden und Gewässer durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, steht für eine artgerechte Tierhaltung, fördert die Artenvielfalt und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz. Bio-Lebensmittel werden regelmäßig durch staatlich zugelassene und überwachte Öko-Kontrollstellen überprüft.

Der Einsatz von regionalen Bio-Produkten kann ein Teil Ihrer nachhaltigen Verpflegungsstrategie sein. Die regionalen Wertschöpfungsketten werden dadurch gestärkt. Bio in öffentlichen Küchen ist ein Aushängeschild und eine Reaktion auf das veränderte Konsumverhalten der Bürgerinnen und Bürger.

Es spricht viel für Bio. Bio Bitte!

**Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** **BÖLN**  
Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

**Warum Bio in öffentlichen Küchen?**

**BioBitte.**

Für den Einsatz von Bio-Produkten in der öffentlichen Verpflegung spricht vieles.

Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Wirtschaftsform.

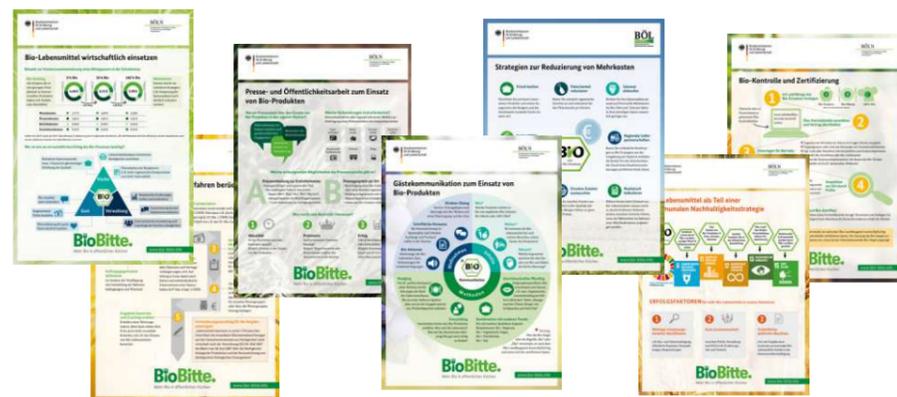
# Was bietet die Initiative BioBitte?

## Informationsmaterialien

Die Initiative BioBitte greift alle wichtigen Fragen rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln auf und stellt zielgruppenspezifische Informationsmaterialien bereit. Akteure aus Politik, Verwaltung und Küche erhalten passende Angebote, die sie dabei unterstützen, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen.

### 1. Infoblätter

Welche Argumente sprechen für Bio-Lebensmittel? Wie gelingt eine Berücksichtigung von Bio-Produkten im Vergabeverfahren? Mit welche Strategien können eventuelle Mehrkosten reduziert werden? Antworten auf diese und viele weitere Fragen geben die praxisnahen BioBitte-Infoblätter, die sich durch das kompakte Format von jeweils einer Seite gut in den Arbeitsalltag integrieren lassen.



→ [www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts](http://www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts)

### 2. Beispiele guter Praxis

Die Initiative BioBitte porträtiert Einrichtungen, Kommunen sowie Akteurinnen und Akteure, die erfolgreich den Anteil der eingesetzten Bio-Lebensmittel in den öffentlichen Küchen erhöht haben. Kitas, Kliniken, Studierendenwerke und weitere Institutionen zeigen, wie sie vorgegangen sind, geben Praxistipps, benennen Erfolgsfaktoren und stehen als Ansprechpersonen zur Verfügung.

#### Beispiele für gute Praxis

Hier sehen Sie auf einem Blick, welche Beispiele guter Praxis in Ihrer Nähe liegen. Die roten Fähnchen markieren jeweils die genaue Lage von Einrichtungen, die bereits heute erfolgreich Bio-Lebensmittel in der AVH einsetzen. Ein Klick auf die roten Fähnchen führt Sie zum Bio-Bittewort.



#### Gute Praxis im Porträt



→ [www.bio-bitte.info/gute-praxis](http://www.bio-bitte.info/gute-praxis)

### 3. Videos

Verantwortliche aus den Kommunen und Küchenleitungen erzählen und zeigen, welche Erfahrungen sie mit der Verwendung von Bio-Produkten gemacht haben, welche Hürden sie überwinden mussten und was zum Erfolg beigetragen hat.



→ [www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts](http://www.bio-bitte.info/bio-einsetzen-so-gehts)

Was spricht für den Einsatz von Bio-Produkten in öffentlichen Küchen? Warum ist ökologische Landwirtschaft besonders nachhaltig? Und wer kontrolliert eigentlich die Qualität von Bio-Lebensmitteln? All diese Fragen beantwortet ein kurzer animierter Erklärfilm.



→ [www.bio-bitte.info/initiative](http://www.bio-bitte.info/initiative)

Die Informationsmaterialien werden fortlaufend ergänzt.

## Veranstaltungen

Verschiedene Veranstaltungsformate für Städte, Kommunen, Länder und Bund bringen bundesweit alle interessierten Akteurinnen und Akteure zusammen, um gemeinsam den Bio-Anteil in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen.

Die Veranstaltungen richten sich an ganze Regionen, Städte, Kommunen und alle kommunalen Akteure: Kindertagesstätten, Schulen, Seniorenheime, Krankenhäuser, Landes-, Bundes- und Behördenkantinen, aber auch das Beschaffungswesen für öffentliche Veranstaltungen und Märkte.

Dabei gehen die unterschiedlichen Formate gezielt auf die einzelnen Phasen der Einführung von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung ein:

1. Initialveranstaltungen:  
Halbtagsveranstaltungen insbesondere für Städte und Kommunen
2. Vernetzungsworkshops:  
Ganztagsveranstaltung mit parallelen Workshops zu unterschiedlichen Themen für alle Einflussgruppen in Städten und Kommunen
3. Dialogforen:  
Ganztagsveranstaltungen für eine Region mit mehreren Städten und Kommunen zu einem gemeinsamen Thema, z. B. Einkaufs- und Kommunikationsstrategien

**Aktuelle Veranstaltungstermine unter:**

→ [www.bio-bitte.info/veranstaltungstermine](http://www.bio-bitte.info/veranstaltungstermine)

**Über alle Aktivitäten von BioBitte informiert Sie der regelmäßig erscheinende Themenservice. Hier geht's zur Anmeldung:**

→ [www.bio-bitte.info/newsletter](http://www.bio-bitte.info/newsletter)

