BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BÖL
BUNDESPROGRAMM
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Die Initiative BioBitte
Hintergrund, Ziele, Inhalte

Ein kurzer Überblick

BioBitte - Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Was steckt hinter der Initiative und welche Unterstützungsangebote hält sie bereit?

Foto: BMLEH Anika Mester

Quelle: www.oekolandbau.de

BioBitte - Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Was steckt hinter der Initiative und welche Unterstützungsangebote hält sie bereit?

- **Von wem kommt die Initiative?** Sie wird im Auftrag des **Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)** im Rahmen des **Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL)** durchgeführt.
- **Was ist das Ziel?** BioBitte unterstützt dabei, einen Bio-Anteil von **30 Prozent Bio in der öffentlichen Verpflegung** zu erreichen.
- **Wer soll erreicht werden?** Angesprochen werden bundesweit **politische Entscheiderinnen und Entscheider, Fach- und Vergabereferate sowie Küchenleitungen**.
- **Wie kann BioBitte unterstützen?** Mit verschiedenen **Veranstaltungsformaten** und **Informationsmaterialien** sowie ergänzender **Pressearbeit**.

www.bio-bitte.info

BioBitte - Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Über wen kann BioBitte wirken und warum?

- Gemeinsam mit **Akteurinnen und Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung in den Städten und Kommunen vor Ort** möchte BioBitte wirken; mit den
  - **Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern aus Politik und Verwaltung,**
  - **Vergabestellen und Fachreferaten,**
  - **Betriebs- und Küchenleitungen sowie Pacht- und Catering-Unternehmen**
- Bio-Lebensmittel in die öffentlichen Küchen – **warum?** Sie können gleichsam als **Vorbild- und Impulsgeber** wirken!

Veranstaltungen: Veranstaltungsformate je nach Situation, Bedarf und Zweck

Welche Formate gibt es und wie unterscheiden sie sich voneinander?

- **Initialveranstaltungen:** Startschuss für mehr Bio! In Initialveranstaltungen werden Städten und Kommunen erste Schritte auf dem Weg zu mehr Bio aufgezeigt.
- **Vernetzungsworkshops:** Gemeinsam mehr bewegen! Hier kommen Expertinnen und Experten mit Akteurinnen und Akteuren einer Kommune zusammen, um konkrete und praxisnahe Lösungen zu finden.
- **Dialogforen:** Impulse, die weitergedacht werden! In diesem überregionalen Veranstaltungsformat entstehen Synergien durch den Austausch u. a. zu Einkaufstrategien und Zertifizierung – für mehr Bio in der Praxis.
- **Digitale Kurzveranstaltungen:** Kurz, kompakt, aktuell! Online-Sessions zu Themen, die bewegen – z. B. zum Aufbau von Bio-Regio-Beratungszentren oder mit dem Schwerpunkt der Beratung von öffentlichen Küchen.

Veranstaltungen

Bundesweite Veranstaltungen in verschiedenen Formaten

Impulse im Plenum | Dialogforum in Leipzig
Foto: Christian A. Werner / BLE

Austausch in Themenworkshops | Vernetzungsworkshop in Essen
Foto: Jannis Reichard / BLE

Veranstaltungen

Bundesweite Veranstaltungen in verschiedenen Formaten

Austausch mit Beispielen guter Praxis | Initialveranstaltung in Castrop-Rauxel
Foto: Katharina Koch / a‘verdis

Vernetzungspause mit Bio-Verpflegung | Dialogforum in Erfurt
Foto: Henry Sowinski / BLE

Angepasst auf die Zielgruppe und den individuellen Bedarf.

Veranstaltungen: vor Ort und digital

Wer führt die Veranstaltungen durch und an wen kann ich mich wenden?

- Bundesweite Veranstaltungen durch unterschiedliche **Regionalpartner** in den Bundesländern
  - **Kontaktmöglichkeit bei Interesse:**

    a‘verdis
    Roehl & Dr. Carola Strassner GbR

    Telefon: +49 (0) 251 133 88 446

    E-Mail: veranstaltungen@bio-bitte.info
  - Die Veranstaltungsformate werden in den Regionen von verschiedenen Partnern umgesetzt, sodass die jeweiligen regionsspezifischen Besonderheiten und Akteursgruppen bestmöglich berücksichtigt werden können.

Impulse im Plenum| Dialogforum in Erfurt
Foto: Henry Sowinski / BLE

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

ÖKO MARKT
Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

BIO IN MV

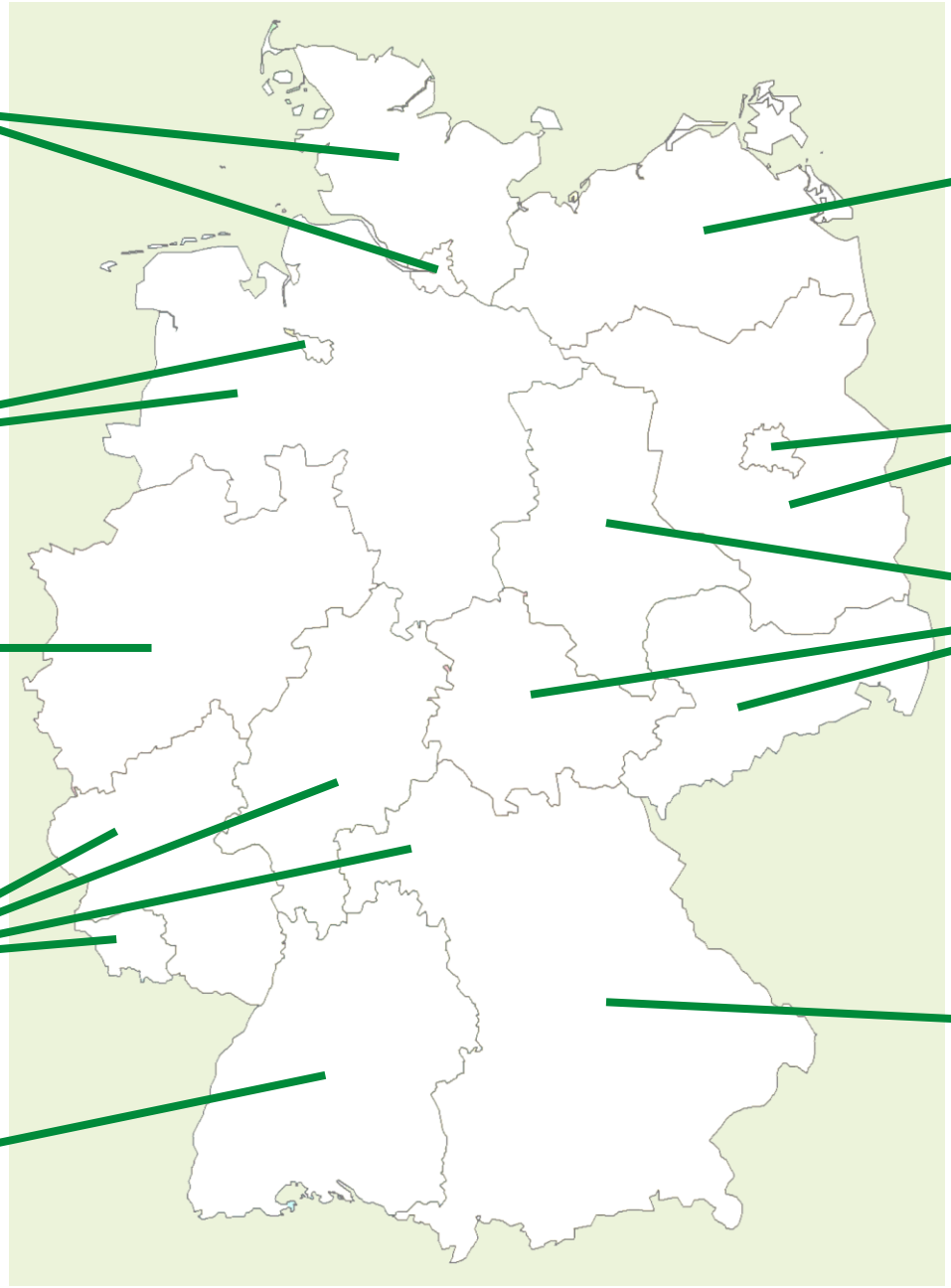
UMWELT ZENTRUM HANNOVER E.V.

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.
FÖL

verdis

Thüringer ökoherz

Übersicht der Regionalpartner



FiBL Deutschland

ÖKONSULT

ECOZEPT

Unbedingt reinschauen:
Bio einsetzen – so geht‘s!

Informationsmaterialien: Auf der Website unter „Bio einsetzen – so geht‘s!

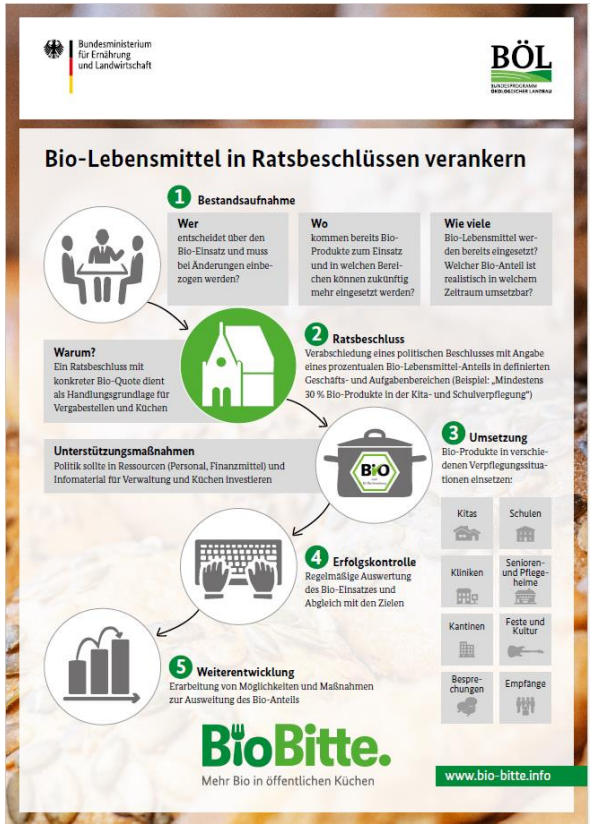
Vielfältiges Material themenspezifisch zugeordnet

Quelle: www.oekolandbau.de

- Warum Bio-Lebensmittel in öffentlichen Küchen?
- Mit Bio starten und richtig zertifizieren
- Die Rolle der Politik und Verwaltung für mehr Bio
- Bio ausschreiben – so geht’s!
- Bio wirtschaftlich einsetzen und einkaufen
- Bio kommunizieren – So überzeugen Sie Gäste und Mitarbeitende
- Erfolgsfaktoren für Bio in der öffentlichen Küche
- Bio auf Veranstaltungen einsetzen

Informationsmaterialien: Infoblätter

Kurz und prägnant für verschiedene Zielgruppen und zu unterschiedlichen Themen



- Bio-Lebensmittel als Teil einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie
- Einsatzmöglichkeiten für Bio-Lebensmittel
- Einkauf von Bio-Lebensmitteln
- Argumente für Bio-Lebensmittel in Kommunen
- Strategien zur Reduzierung von Mehrkosten
- Bio-Lebensmittel wirtschaftlich einsetzen
- Bio-Produkte im Vergabeverfahren berücksichtigen
- Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern
- Gästekommunikation zum Einsatz von Bio-Produkten
- Bio-Zertifizierung und Kontrolle
- Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zum Einsatz von Bio-Produkten
- Bio-Lebensmittel erfolgreich bei Veranstaltungen einsetzen

Informationsmaterialien: Präsentationen

Zur inhaltlichen Vertiefung relevanter Themen

- Die Initiative BioBitte: Hintergrund, Ziele, Inhalte
- Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern
- Einsatzmöglichkeiten für Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung
- Der Einkauf von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung
- Bio-Lebensmittel wirtschaftlich einsetzen
- Gästekommunikation zum Einsatz von Bio-Produkten:
- Bio-Kontrolle und Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung
- Bio-Lebensmittel in der Ausschreibung und Vergabe von Außer-Haus-Verpflegung

Bundesweit verteilt:
Beispielen guter Praxis

Informationsmaterialien: Beispiele guter Praxis

Steckbriefe aus Kitas, Schulen, Kantinen und öffentlich geführten Krankenhäusern

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

Mensa der Hochschule für Polizei in Villingen-Schwenningen

Konsequent ein hochwertiges und nachhaltiges Verpflegungsangebot zu schaffen, zählt schon seit über 20 Jahren zu den Grundsätzen der Mensa der Hochschule für Polizei Baden-Württemberg.

Ansprechpartner:
Sachbereich Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Kontakt:
presse.hfp@polizei.bwl.de
www.hfpol-bw.de

Von der Idee zu ersten Schritten

Mit der Umstellung der Speiseplangestaltung zugunsten eines gesundheitsförderlichen Angebots begann auch der Weg zu mehr Nachhaltigkeit. Das Küchenteam hatte damals entschieden, das Verpflegungskonzept zu verändern.
Im Zuge der Einführung einer mediterranen Menülinie wurden nach und nach auch immer mehr Lebensmittel in Bio-Qualität und aus fairem Handel eingesetzt.
Zudem rückte das Thema Tierwohl verstärkt in den Fokus und hiermit schon früh die Entscheidung: Wir möchten unsere Eier von Erzeugern beziehen, bei denen auch die Bruderhähne mit aufgezogen werden.

Intrinsische Motivation und Rückhalt im gesamten Betrieb

Bereits von Beginn an bestand großes Vertrauen und eine sehr positive Haltung der Geschäftsführung gegenüber den Umstellungen, die im Jahr 2004 begonnen haben. Seit 2023 ist der Betrieb bio-zertifiziert.
Rückblickend lässt sich sagen, was zum Erfolg, der langfristig anhält, geführt hat:
Veränderungen wurden schrittweise vorgenommen. Denn dieser Prozess hat bewirkt, dass sich im gesamten Küchenteam eine innere Haltung und Motivation festigen konnte. Beides bildete eine wichtige Basis für die vergangenen Schritte und die zukünftigen Entwicklungen, da der Bio-Anteil stetig steigt. In Villingen-Schwenningen ist man von den Mehrwerten bio-regionaler Lebensmittel für die Gesundheit und die Umwelt fest überzeugt. Das spiegelt sich auch in den engen Lieferpartnerschaften mit regionalen Lieferanten und dem Bio-Fachhandel wider. Für die Mensa sind die zahlreichen Veränderungen ein Beitrag zum Schutz von Natur und Gesundheit.

900
Mittagessen pro Tag

–

60 %
des Wareneinsatzes sind Bio-Lebensmittel

–

BIO
Erfolgsfaktor:

Schrittweise Veränderungen führten zum Erfolg

BILDNACHWEIS
Foto: Hochschule für Polizei Baden-Württemberg

STAND
August 2025

Quelle: https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/beispiele-guter-praxis/

Informationsmaterialien: Beispiele guter Praxis

Steckbriefe aus Kitas, Schulen, Kantinen und öffentlich geführten Krankenhäusern

- Betriebsrestaurant im Finanzamt Mönchengladbach
- Betriebsrestaurants der Stadt Stuttgart
- BfR-Kantine in Berlin
- Biostadt Bonn
- Biostadt Bremen
- Biostadt Hamburg
- Biostadt Leipzig
- Biostadt München
- Biostadt Nürnberg
- Biostadt Regensburg
- Catering für Kitas und Schulen in Berlin
- Catering für Kitas und Schulen in Dresden
- Catering für Kitas und Schulen in Oberbayern
- Familienergänzende Bildungseinrichtungen für Kinder in Dortmund
- Fachakademie EVM Nürnberg
- Gesundheit Nord – Klinikverbund Bremen
- Kantine im Behördenzentrum Wilhelmsburg
- Kantine im Bundesministerium für Arbeit und Soziales Berlin
- Kantine im Fraunhofer-Institut Ilmenau
- Karlskantine Karlsruhe
- Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Oberhausen
- Kita an der Ulme Schwerte
- Kita- und Schulcatering im Landkreis Landshut
- Kita- und Schulcatering in Berlin-Reinickendorf
- Kita- und Schulcatering in Gießen und Mittelhessen
- Kita-Catering in Greifswald
- Klinik Taubertal Bad Mergentheim
- Klinikum Heidenheim
- Kreishauskantine Heinsberg
- Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe
- KVR-Kantine München
- Landesschule für Blinde und Sehbehinderte Neuwied
- Landesschulen NRW in Wuppertal
- Ludwig-Thoma-Realschule in München
- LWL-Klinik Münster
- Mensa der Hochschule für Polizei Villingen-Schwenningen
- Mensaverein der Mathilde Anneke Gesamtschule e.V. Münster
- Offene Schule Waldau in Kassel
- OLG-Kantine Stuttgart
- Psychiatrisches Zentrum Nordbaden
- Rathauskantine München
- Reha-Zentrum Bad Sooden-Allendorf
- Rhein-Mosel-Fachklinik Andernach
- RKH-Kliniken Ludwigsburg
- Schulverpflegung Stadt Oldenburg
- STMELF-Kantine München
- Studentenwerk Frankfurt Oder
- Studentenwerk Osnabrück
- Studierendenwerk Darmstadt
- Universitätsklinikum Freiburg

Stand: 10/2025

Informationsmaterialien: Videoformate

Ansprechende und kurzgefasste Informationen informieren und motivieren

Quelle: www.oekolandbau.de I Einbettung via YouTube

- Warum Bio in öffentlichen Küchen?
- Wie informiere ich unsere Gäste über das Bio-Angebot?
- Bio in öffentlichen Küchen – Wie können Mehrkosten reduziert werden?
- Bio-Lebensmittel in Ratsbeschlüssen verankern
- Bio-Lebensmittel in Vergabeverfahren berücksichtigen
- Vorstellung der RIBE-AHV für Beratung zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der AHV

Informationsmaterialien: Stories

Ausführliche Städte- und Küchenstories geben spannende Einblicke

Küchenstorys

- LWL-Klinik
- Studentenwerk Osnabrück

Spannende Einblicke direkt in die Küchen.

Hier ein Austausch darüber, wie der Bio-Einstieg erfolgreich gelingen kann.

Quelle: www.oekolandbau.de I Einbettung via YouTube

Informationsmaterialien: Infokampagne für Behörden

Baukasten mit sieben Modulen und vielen detaillierten Musterbeispielen

Inhalte

- Einleitung
- Runder Tisch
- Gästebefragung
- Bio-Exkursion
- Küchen-Workshop
- Bio-Aktionstag
- Interne Kommunikation
- Erklärvideos
- BioBitte-Informationsmaterialien
- BioBitte-Veranstaltungen

Beispiel-Ablaufplan

„Kreative Bio-Küche in der Betriebsverpflegung“

Uhrzeit	Programmpunkt	Verantwortlich	Methode
7.30	**Vorbereitungen** • Seminarraum und Küche einrichten und Detailabsprachen • Teilnehmende empfangen	Organisierende, Referierende	
9.00	**Begrüßung und Organisatorisches**	Organisierende	Vortrag
9.15	**Einführung & Vorstellungsrunde** Name, Einrichtung, Bio-Einsatz, Erwartungen und Vorwissen	Referentin oder Referent, Teilnehmende	Gespräch
10.00	**Bio-Wissen Teil I** • Grundsätze des Öko-Landbaus • Argumente für Bio-Lebensmittel • Kennzeichnung von Bio-Produkten (gesetzliche Regelungen, Kontrollen, Siegel)	Referentin oder Referent (Theorie)	Vorträge
10.45	**Kurze Pause** mit Imbiss		
11.00	**Bio-Praxis Teil I** • Ausgewählte Bio-Warenkunde • Kochpraktische Einheit „Kreative Bio-Küche“ (je 2 Teilnehmende	Referentin oder Referent (Praxis), Teilnehmende	Vortrag Praxis-einheit

Die Webseite mit allen Materialien

Aktuelle Informationen und eine vielfältige Materialzusammenstellung

Die Initiative BioBitte
Veranstaltungen
Presse und News
Bio einsetzen – so geht's!
Beispiele guter Praxis
Über die Initiative
Newsletter
Kita-Küche: Mehr Bio durch Beratung
Kantine Zukunft wirkt nachhaltig
Mehr Nachhaltigkeit im Kochhandwerk

BioBitte - Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Foto: Westend 61 / GettyImages

Mehr Bio auf den Teller – einfach, machbar, zukunftsfähig

> Kitas, Schulen, Kantinen, Krankenhäuser – Millionen Menschen essen täglich außer Haus. Wenn Lebensmittel auf den Tisch kommen, die nicht nur schmecken, sondern auch das Klima und die Artenvielfalt schützen und eine Kreislaufwirtschaft unterstützen, ist das für alle ein Gewinn. BioBitte unterstützt öffentliche Einrichtungen dabei, mehr Bio auf den Speiseplan zu bringen und so einen positiven Beitrag für die Zukunft zu leisten. Denn wer öffentliche Verpflegung nachhaltig gestaltet, setzt wirksame Impulse.

Quelle: www.oekolandbau.de

www.bio-bitte.info

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Der Newsletter mit kompakten Informationen

Mit dem regelmäßigen Newsletter schnell informiert

BioBitte-Newsletter

Möchten Sie den Wandel mitgestalten und regelmäßig über neue Materialien, Veranstaltungen und Informationen zur Umsetzung von Bio in der öffentlichen Verpflegung informiert werden? Dann → abonnieren Sie jetzt unseren Newsletter.

→ Jetzt anmelden

BIOBITTE-NEWS

NEUES ERKLÄRVIDEO ZUR RIBE-AHV

Wer in öffentlichen Küchen mehr Bio umsetzen möchte, steht oft vor ganz praktischen Fragen: Welche Produkte passen in unseren Alltag? Wie nehmen wir das Team mit? Und wie kann die Umstellung finanziell gestemmt werden? Genau hier setzt die **Förderrichtlinie zur Beratung** über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung – kurz **RIBE-AHV** – an. In unserem **neuen Erklärvideo** zeigen wir, wie Einrichtungen die Förderung Schritt für Schritt nutzen können.

Mehr erfahren

MITTAGESSEN NEU AUSSCHREIBEN

Die RIBE-AHV war auch Thema bei einer gemeinsamen Online-Veranstaltung von BioBitte und dem Biodachverband **BIO in MV e. V.** am 19. Juni 2025. In Ausschreibungen lassen sich zum Beispiel ein **Saisonkalender, pädagogische Begleitangebote oder kurze Warmhaltezeiten** verankern – allesamt wirkungsvolle Hebel, um auf Regionalität hinzuwirken. Wichtig ist dabei eine fundierte Vorbereitung durch Markterkundung und die Einbindung externer Beratung.

→ Mehr erfahren

Presse- und Medienarbeit

Aktuelle Pressemitteilungen sowie umfangreiches Pressematerial

Presse und News

Foto: Curly_Photo/ Getty Images

Bio kommt an – in Küchen, Köpfen und Kommunen: Unsere Pressemeldungen machen sichtbar, was Bio in der öffentlichen Verpflegung bewegen kann. Hier erfahren Sie, wie neue Impulse entstehen, welche Faktoren relevant sind – und wo Menschen Bio mit Haltung umsetzen.

Aktuelle Pressemitteilungen

Quelle: www.oekolandbau.de

Unsere Pressematerialien als Download

- Unser Media-Kit mit Zahlen, Daten, Fakten und Geschichte zu BioBitte
- Download Honorarfreies Foto-Material BioBitte
- Download Infografiken Bio-Bitte
- Download Logo-Koffer

Pressekontakt:

Telefon: +49 (0)30 2577 1760

E-Mail: presse@bio-bitte.info

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zu **Veranstaltungen**:
  - Telefon: +49 (0) 251 133 88 446
  - E-Mail: veranstaltungen@bio-bitte.info
- Bei Fragen zur **Pressearbeit**:
  - Telefon: +49 (0)30 2577 1760
  - E-Mail: presse@bio-bitte.info
- **Webseite** mit allen wichtigen Informationen
  - **www.bio-bitte.info**

Vielen Dank!

Bildnachweise

Start- und Abschlussfolie: Alex Raths / iStock