



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

BÖL
BUNDESPROGRAMM
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Vernetzung und Kooperation mit Catering- Unternehmen

Bio 
Komm'
mit

INHALT

<i>Argumente / Anreize für Caterer</i>	3
<i>Beispielformate</i>	3
<i>Informationsveranstaltung für Caterer und Küchen</i>	4
<i>Runder Tisch</i>	5
<i>Individuelles Feedbackgespräch</i>	6
<i>Speeddating</i>	7
<i>Schulung in kommunalen Einrichtungen</i>	8
<i>Profi-Schulung und Beratung</i>	9
<i>Kontakt und Angebot Bio Komm´mit</i>	10
<i>Impressum</i>	11

Vernetzung und Kooperation mit Catering-Unternehmen

Vorgehen und Beispielformate

Vergibt die Kommune ihre Essensangebote (sowohl beim täglichen Mittagessen als auch bei einmaligen oder wiederkehrenden Veranstaltungen, Tagungen, Empfängen, u.ä.) an externe Dienstleister / Catering-Unternehmen?

Dann ist es wichtig, sich zu überlegen, wie mit diesen Lieferanten kommuniziert und zusammengearbeitet werden soll. In Verbindung mit der Ausschreibung ist auf Neutralität und regelkonformes Vorgehen zu achten.

Tipp

Um die gewünschte Essensqualität (mit Bio) konsequent und kontinuierlich sicher zu stellen, hat es sich bewährt, in der Zeit zwischen den Ausschreibungen mit Catering-Unternehmen zusammenzuarbeiten und sich auszutauschen, wie der Bio-Anteil gesteigert werden kann und dabei landwirtschaftliche und weiterverarbeitende Betriebe aus der Region zum Zuge kommen können. Kommunen können sich für Regionalität einsetzen, indem sie Betriebe entlang der Wertschöpfungskette vernetzen und insbesondere Kooperationen zwischen beauftragten Catering-Unternehmen und Küchenbetreibern organisieren.



Argumente / Anreize für Caterer

- **Verbindlichkeit**
Mehr Bio ist ein wichtiges Ziel in einer Kommune. Deshalb hat der Stadtrat / Gemeinderat / Kreistag klare Vorgaben für Ausschreibung beschlossen. Diese Ziele sind verbindlich.
- **Besonderheiten und Chancen bei Bio**
Der Ökolandbau und Bio-Lebensmittel weisen Besonderheiten auf, von denen die Catering-Unternehmen und auch die nicht-kommunalen Kunden der Caterer profitieren können (siehe Info „Bio gerade jetzt“).
- **Eventuell Möglichkeit zur Kostenreduktion**
Kommunen haben Verständnis für die wirtschaftliche Situation von Catering-Unternehmen und sind bereit zu einer konstruktiven Zusammenarbeit. Dies beinhaltet Möglichkeiten zu klären, wie Aufwand reduziert werden kann.
- **Tatkräftige Unterstützung**
Catering-Unternehmen und Küchen werden durch Kommunen unterstützt, z.B. durch die Vermittlung von Lieferanten. Zudem kann ein Förderprojekt initiiert werden, z.B. zu Aufbau und Weiterentwicklung von tragfähigen Wertschöpfungspartnerschaften für heimische Bio-Produkte (RIWERT) oder Beratung zur Einführung von bzw. zur Ausweitung des Angebots von Bio-Lebensmitteln in Unternehmen der AHV (RIBE)

Formate im Überblick

Info-Veranstaltung für Caterer (und Großküchen) →

Runde Tische / regelmäßiger Austausch →

Individuelle Feedback Gespräche zwischen Fach-Verantwortlichen und Catering-Unternehmen →

Speeddating Küchenbetreiber / Regionale Erzeuger und Lieferanten →

Schulungen mit Beteiligung der Catering-Unternehmen für das Personal von Einrichtungen →

Professionelle Schulungen für die Mitarbeiter von Catering-Unternehmen und Großküchen →

Informationsveranstaltung für Caterer und Betriebsküchen

Geeignet für:

- Erst- oder Auffrischungsinformation für Catering-Unternehmen zu Bio
- Aufklärung / Vorbereitung für die nächste Ausschreibung
- Sensibilisierung der Caterer

Ergebnis:

Catering-Unternehmen wissen, welche Vorteile sie bei Teilnahme an einer entsprechenden Ausschreibung haben, auf was sie achten müssen und welche Unterstützung sie erhalten können.

Zielgruppe:

Alle interessierten Catering-Unternehmen und Betriebsküchen in einer Kommune:
Betriebsleiter, Köche, evtl. auch Einkäufer

Dauer: 90 – 120 min

Ziele:

- Vorurteile und Berührungsängste zu Bio abbauen
- Über die Vorteile von Bio informieren und die Unternehmen / Küchen für Bio gewinnen
- Unternehmen zu mehr Bio motivieren, insbesondere wenn neue kommunale Beschlüsse verabschiedet werden oder wichtige Berichte im Stadtrat / Gemeinderat / Kreistag vorgestellt wurden.

Ort: Rathaus, bei einem Bio-Caterer oder in einer Betriebsküche

Themen:

- Bio-Ziele und Maßnahmen in einer Kommune
- Bio-Zertifizierung (Anforderungen, Vorgehensweise, Kosten)
- Bezugsmöglichkeiten, Belieferung
- Kostenmanagement bei Bio-Lebensmitteln
- Gemeinsam die Tischgäste über die Besonderheiten von Bio informieren

Ablauf Informationsveranstaltung für Caterer / Betriebsküchen:

Uhrzeit	Programmpunkt	Referentinnen und Referenten
14.00	Begrüßung, Vorstellungsrunde	Bio-Verantwortlicher
14.15	Vorstellung der Bio-Ziele und der Vorgehensweise in einer Kommunen Fragen, Diskussion	Bio-Verantwortliche, politisch Verantwortlicher
14.45	Rechtlicher Rahmen, Bio-Zertifizierung Fragen, Diskussion	Vertreter einer Öko-Kontrollstelle
15.15	Bezug von Bio-Lebensmitteln, Lieferanten aus der Region, Kostenmanagement, Kommune als Kunde	Bio-Verantwortliche, Wirtschaftsförderer, evtl. mit Großhändlern, Direktvermarktern
15.45	Zusammenfassung, Feedback	
16.00	Ende	

Variation 1 (Themen wie vorgenannt): Dauer: bis 3 bis 4 Stunden (ohne An- und Abreise), in Verbindung mit einer Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Bio-Betrieb, mit Betriebsführung

Variation 2 (Themen wie vorgenannt): Dauer: 3 bis 4 Stunden, gemeinsames Kochen in einer Betriebsküche, besonders interessant: das gleiche Gericht, einmal mit Bio-Zutaten, zum anderen mit konventionellen Zutaten

Runder Tisch

Geeignet für:

Wenn es eine laufende, insbesondere langjährige, Zusammenarbeit mit mehreren Catering-Unternehmen gibt. Regelmäßiger Austausch

Zielgruppe:

Beauftragte Caterer, auch interessierte Caterer

Dauer:

90 – 120 min

Ziele:

- Zwischen den Ausschreibungen konstruktiv zusammenarbeiten
- Direktes Feedback von Caterern bekommen, den Caterern direktes Feedback geben
- Im Einvernehmen die Bedeutung von Bio steigern, aber als Kommune auch klar die eigenen Bio-Ziele benennen

Häufigkeit:

1–2-mal im Jahr, hängt vom Interesse der Caterer und den aktuellen Problemen ab

Ort:

Rathaus

Themen:

- Probleme, Fragen, Wünsche, Verbesserungsvorschläge aus Sicht der Caterer
- Erfahrungen mit dem geforderten Bio-Anteil
- Kontrolle des Bio-Anteils
- **Vernetzung mit regionalen Lieferanten**
- Beschwerden von Seiten der Tischgäste
- Beispiele, Lösungen, auch aus anderen Kommunen



Ablauf Runder Tisch:

Uhrzeit	Programmpunkt	Referentinnen und Referenten
14.00	Begrüßung, Vorstellungsrunde	Politisch Verantwortlicher oder Bio-Verantwortlicher
14.15	Runde mit wichtigen Fragen, Anliegen sowohl der Kommune als auch der Catering-Unternehmen	Bio-Verantwortliche, politisch Verantwortliche
14.30	Verständnisfragen, Priorisierung	
14.45	Lösungsorientierte Diskussion, Vereinbarung des weiteren Vorgehens mit Zeitzielen, Termin nächstes Treffen	Bio-Verantwortliche
16.00	Ende	

Individuelles Feedback Gespräch

Geeignet für:

Gespräche im kleinen Kreis bezogen auf den Verwaltungsbereich, der das Catering-Unternehmen beauftragt hat, v.a. Kita- und Schulverpflegung, Seniorenverpflegung, Rathauskantine, Veranstaltungen

Dauer:

90 – 120 min

Zielgruppe / Teilnehmerkreis:

jeweils Fach-Verantwortliche der Bereiche, kommunaler Bio-Verantwortlicher, jeweiliges Catering-Unternehmen, sowohl bei Warmanlieferung als auch bei Betrieb einer Küche (Konzession)

Ziele:

- Zwischen den Ausschreibungen wohlwollend zusammenarbeiten
- Probleme besprechen und lösen
- Die Qualität des Essens und des damit verbundenen Service kontinuierlich steigern

Häufigkeit:

2-4 mal im Jahr

Je nach Zielvorgaben und Interesse der Kommune, die das Catering-Unternehmen beauftragt hat

Ort:

beim Catering-Unternehmen

Vorbereitung:

Zusammenstellung wichtiger Kennzahlen, wie Bio-Anteil, Umfang der Beschwerden, Essensreste, Auswertung des Feedbacks der belieferten Einrichtungen u.ä.

Ablauf:

Diskussion und Klärung von Abweichungen und Klärung von Fragen, die unabhängig von Kennzahlen sind, Vereinbarung von Lösungen mit Zeitzielen

Themen:

- Probleme, Fragen, Wünsche, Verbesserungsvorschläge aus Sicht der Caterer
- Probleme, Fragen, Wünsche, Verbesserungsvorschläge aus Sicht der Kommune
- Kontrolle des Bio-Anteils
- Beschwerdemanagement, Verbesserung der Essensqualität und der Abläufe



Speeddating

Geeignet für:

Netzwerken und Geschäftsbeziehungen knüpfen für alle mit wenig Zeit – schnell, unkompliziert und direkt

Zielgruppe:

Catering-Unternehmen, Großküchen, landwirtschaftliche Erzeuger, Lebensmittelhandwerk, sonstige lebensmittelverarbeitende Betriebe

Dauer:

2 – 3 Stunden

Ziele:

- Mehr regional erzeugtes Bio-Essen in Restaurants & Kantinen
- Austausch, damit die Landwirtschaft oder auch das Lebensmittelhandwerk erfahren, was die Gemeinschafts-Gastronomie oder auch Individual-Gastronomie braucht, oder umgekehrt die Gastronomie lernt, was in der jeweiligen Region wächst, welche Spezialitäten es gibt.
- Neue (bio-)regionale Lieferketten knüpfen, von denen beide profitieren; sei es durch gesicherte Abnahme auch von Nischenprodukten oder dem besonderen, auf der Speisekarte ausgewiesenen regionalen Angebot.

Häufigkeit:

alle 2 Jahre

Ort:

Attraktive, akustisch geeignete Räumlichkeit, und der Option, Essen und Trinken anzubieten.

Ablauf:

- Wie beim „echten“ Speed-Dating sitzen Gastronominnen, Caterer oder Restaurantbetreiber an Einzeltischen. Die Landwirtinnen und Landwirte sitzen jeweils gegenüber.
- Eine Glocke gibt das Signal und es geht los.
- Mehrere Minuten Gesprächszeit (z.B. 5 min, sollte konkret festgelegt werden) je „Gesprächspaar“, dann rücken die potenziellen Abnehmer jeweils einen Tisch weiter.
- Nach den Speed-Dating-Runden besteht die Möglichkeit, sich in offener Runde näher auszutauschen.
- An einem weiteren Tisch können Produkt-Kostproben und Muster begutachtet werden.
- 15 bis 20 Teilnehmer hat sich als gute Zahl erwiesen. Dadurch dauert die Veranstaltung ca. zwei Stunden.



Schulungen in kommunalen Einrichtungen mit Beteiligung der Catering-Unternehmen

Geeignet für:

Wissenstransfer, Motivation der Personengruppe, die mit den „Endabnehmern“ zu tun haben

Zielgruppe:

Erzieherinnen, Erzieher, Einrichtungsleitungen, Schulleitungen, Lehrerinnen/Lehrer, Pflegekräfte, Eltern (im Rahmen von Elternabenden)

Dauer:

90 – 120 min

Ziele:

- Die für die kommunale Einrichtung Verantwortlichen und auch deren Kunden von Bio überzeugen und für Bio gewinnen
- Den Verantwortlichen die Möglichkeit geben, mitzureden und mitzuentcheiden.

Organisation und Durchführung:

Bio-Verantwortliche und jeweilige Fach-Verantwortliche, beteiligte Caterer der jeweiligen Einrichtung

Häufigkeit:

1-mal im Jahr, auch alle 2 Jahre

Ort:

Attraktiver Raum, evtl. bei einer Einrichtung oder auch beim Catering-Unternehmen

Themen / Inhalt:

- Vorteile von Bio vermitteln, auch anhand von Beispielen wie Snacks, Gerichten, die während der Schulung probiert werden können
- Wie können Kinder, Jugendliche, Senioren einbezogen und gewonnen werden
- Fragen der Multiplikatoren beantworten, Erfahrungen diskutieren
- Über die die Bio-Ziele der Kommune informieren
- Typisches Catering anbieten und erklären
- Bio-Landwirt, der Catering Unternehmen beliefert, mit dazu nehmen und Ökolandbau erklären lassen



Professionelle Schulungen und Beratung für Catering-Unternehmen und Betriebsküchen

Geeignet für:

Erweiterung des Bio-Regio-Fachwissens bei Caterern und Betriebsküchen – von der Speiseplanung, Lagerung bis zur Zubereitung – durch professionelle Berater und erfahrene Trainer.

Zielgruppen:

Groß-Küchen und Catering-Unternehmen im Bereich der Betriebsgastronomie, Kita- und Schulverpflegung, Pflegeeinrichtungen und Krankenhäuser sowie im Veranstaltungs-Catering.

Ziele:

- den Stellenwert der Ernährungsqualität in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung deutlich steigern
- handwerkliche und vollwertige Zubereitung vermitteln
- einen möglichst hohen Bio-Regio-Anteil erreichen
- Bewusstsein für regionale und saisonale Zutaten erhöhen
- Kostenbewusstsein ausweiten

Konzept:

Professionelle Schulungen und Beratung für Catering-Unternehmen und Betriebsküchen sind die zentralen Anliegen der bisherigen „House of Food“ bzw. „Ernährungshaus“ Projekte in Berlin, München und Bremen. Bei „Kantine Zukunft“, „Haus der Kost“ und „Forum Küche im Wandel“, so die Namen, handelt es sich um feste Einrichtungen an zentralen Orten, die Strahlkraft auf die Gesamtstadt und darüber hinaus haben. Allerdings sind diese Schulungen und Beratungen nicht kostenfrei.

Beispiel Kantine Zukunft Berlin

Das zentrale Element der Kantine Zukunft ist das Beratungsprogramm, die sogenannte „KantinenWerkstatt“, in dessen Rahmen die Kantinen bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel begleitet werden.

Zudem gibt es ein Weiterbildungsprogramm mit (Koch-) Seminaren und Exkursionen, das für alle Mitarbeitenden aus der Gemeinschaftsgastronomie, unabhängig von der „Kantinen-Werkstatt“, offen zugänglich ist.

Ein weiterer wichtiger Aufgabenbereich liegt bei der Vernetzung in Form von Netzwerkveranstaltungen mit Vorträgen sowie Podiumsdiskussionen, die unterschiedliche Akteure aus Praxis und Wissenschaft im Bereich Gemeinschaftsgastronomie zusammenbringen. Der „Kantinen-Treff“ bietet den Praktikern aus den Küchen der Berliner Gemeinschaftsgastronomie viermal im Jahr die Möglichkeit, sich zu unterschiedlichen Themen auszutauschen.

Stand April 2024 nahmen 112 Küchen am Programm teil. Im Durchschnitt konnten die Küchen nach Abschluss eine Steigerung des Bio-Anteils auf insgesamt 61% erreichen. Die Teilnehmer Betriebskantinen steigerten ihren Bio-Anteil durch die Kantinen-Werkstatt von durchschnittlich 4% auf 37%. In Kita-Küchen ließ sich eine durchschnittliche Steigerung von 12% auf 73% Bio-Anteil erzielen.

Weitere Infos

Forum Küche im Wandel in Bremen
<https://www.forumkueche-bremen.de/> →

Haus der Kost in München
<https://muenchner-ernaehrungsrat.de/blog/153-eroeffnung-haus-der-kost-muenchen-bekommt-ein-ernaehrungshaus.html> →

<https://rethink-muenchen.de/klimabewusst-leben/haus-der-kost/log-buch/> →

Eine wichtige Unterstützung für Kommunen ist zudem die Initiative BioBitte. BioBitte unterstützt über Veranstaltungen, Vernetzung und Informationen dabei, den Anteil ökologischer Lebensmittel in öffentlichen Küchen zu steigern. Dies ergänzt die Maßnahme Bio Komm' mit, die eher bei kommunalpolitischen Grundsatzentscheidungen und bereichsübergreifenden Vorgehensweisen ansetzt.
<https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/die-initiative-biobitte/> →

Konzepte für kleinere Städte, Gemeinden und Landkreise

Im Rahmen von Bio Komm' mit sollen weitere Konzepte für professionelle Schulungen und Beratung für Catering-Unternehmen und Betriebsküchen entwickelt werden, die zu kleineren Städten, Gemeinden und Landkreisen passen.

Sie wollen starten? Oder weiter vorankommen? Ganz gleich, an welchem Punkt „Bio“ Ihre Kommune gerade ist, wir unterstützen. Genau dafür gibt es die Maßnahme *Bio Komm' mit!*

Nutzen Sie unser unverbindliches, kostenloses Angebot – und vor allem unser Knowhow aus dem Netzwerk BioStädte.

Sprechen Sie mich an – ich freue mich von Ihnen zu hören!



Das Bio-Städte Netzwerk ist durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) beauftragt, die Kommunen deutschlandweit bei der Umsetzung der Bio-Strategie 2030 zu unterstützen.

Unser Angebot:

- Fach- und Informationsveranstaltungen sowie Arbeitsgruppen, die Wissen und Umsetzungskompetenz verbessern
- Über eine Werkzeugkiste die Erfahrungen eines aktiven Bio-Städtenetzwerks teilen
- Kommunenübergreifende Aktionen für die Bürgerinnen und Bürger organisieren
- Insbesondere beraten wir Städte, Gemeinden und Landkreise, gerne auch vor Ort, die
 - in ihrem Verantwortungsbereich (z.B. Kitas, Schulen, Kantinen, Krankenhäuser, Veranstaltungen, Tagungen, Märkte u.ä.) mehr Bio-Lebensmittel einsetzen,
 - die finanziell geförderten Projekte mit der wachsenden Zahl an Bio-Betrieben durchführen,
 - die über Bildungs- und Informationsangebote verstärkt die Vorteile von regionaler Bio-Wertschöpfung vermitteln oder
 - insgesamt eine kommunale Bio-Strategie erarbeiten wollen.

Wir wenden uns an:

- Politisch Verantwortliche, wie Oberbürgermeister, Bürgermeisterinnen, Landräte, Dezernentinnen /Referenten, Stadt-, Gemeinde-, Kreis- und Bezirksräte,
- Fach-Verantwortliche. Inkl. Amtsleitungen, in Kommunalverwaltungen, die sich um Lebensmittel, Catering-Leistungen oder regionale Bio-Wertschöpfungs-Unternehmen, bürgerschaftliche Organisationen kümmern,
- Bio-Verantwortliche.

Lassen Sie uns darüber sprechen, welche Chancen und Möglichkeiten Ihre Kommune hat:

Dr. Werner Ebert
Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V.
www.biostaedte.de →
www.oekolandbau.de/biokommmitt →

Tel. 0911 9400 9945
Mobil 0155 6358 7365
werner.ebert@biostaedte.de

HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle Bundesprogramm
Ökologischer Landbau (BÖL)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Tel. +49 (0)228 6845-3280
boel@ble.de

STAND

Mai 2026

GESTALTUNG

media4nature GmbH
www.media4nature.de

TEXT UND INHALT

Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V.
www.biostaedte.de

BILDNACHWEIS

S. 1 und 11: adobestock.de/Maksim Shebeko
S. 3: adobestock.de/chika_milan
S. 5: adobestock.de/ASDF
S. 6: adobestock.de/C.Arcurs/peopleimages.com
S. 7: adobestock.de/Karin & Uwe Annas
S. 8: adobestock.de/Jacob Lund
S. 10: Wernr Ebert

Weitere Informationen unter
www.oekolandbau.de
www.bundesprogramm.de

Bio Komm` mit ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau,
initiiert und finanziert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft,
Ernährung und Heimat.

