

Mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie – Gründe, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren

BioBitte-Kongressveranstaltung
im Rahmen der Biofach „especial“
am 19.02.2021
14:00 – 15:30 Uhr
Livestream 3

Kurzbeschreibung

Welche Argumente gibt es für mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie und welche Bilanz kann nach einem Jahr der Initiative BioBitte gezogen werden?

In Talkrunden mit weiteren Expertinnen und Experten und unter Beteiligung des Publikums werden Fragen zur Ausschreibung, Wirtschaftlichkeit und Beschaffung diskutiert.

Die Themen

- Argumente für mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie
- Status Quo in Deutschland
- Hemmnisse und Erfolgsfaktoren bei Vergabe und Ausschreibungen
- Hemmnisse und Erfolgsfaktoren bei der praktischen Umsetzung

Die Veranstaltung im Kongressprogramm:

[Programmübersicht BIOFACH / VIVANESS 2021 eSPECIAL | BIOFACH](#)

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 und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

Programm

Mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie - Gründe, Hemmnisse und Erfolgsfaktoren					
14:00	<p>Begrüßung und Einstieg</p> <ul style="list-style-type: none"> Dr. Hanns-Christoph Eiden, Präsident, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung 				
Impulsvorträge					
	<table border="1"> <tr> <td>Argumente für mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie</td> <td>Dr. Friedhelm von Mering Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW)</td> </tr> <tr> <td>Ziele, Inhalte und bisherige Ergebnisse der Initiative</td> <td>Eva Schlüter a'verdis</td> </tr> </table>	Argumente für mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie	Dr. Friedhelm von Mering Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW)	Ziele, Inhalte und bisherige Ergebnisse der Initiative	Eva Schlüter a'verdis
Argumente für mehr Bio in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie	Dr. Friedhelm von Mering Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW)				
Ziele, Inhalte und bisherige Ergebnisse der Initiative	Eva Schlüter a'verdis				
Talkrunde					
14:30	<p>Ausschreibungen und Vergabe: Wie komme ich zu einem Pächter oder Caterer, der mindestens 20 % Bio kann und will?</p> <p>Praktische Umsetzung: Mindestens 20 % Bio. Auch eine Frage der Beschaffung und der Wirtschaftlichkeit?</p> <p>Im Gespräch mit</p> <ul style="list-style-type: none"> Katrin Emde, Landesamt für Natur- Umwelt und Verbraucherschutz NRW Jens Riedel, Dias Catering, Pächter im Kreisverwaltungsreferat München Sebastian Funk, EPOS Bio Partner Süd GmbH, München 				
	<table border="1"> <tr> <td>Zusammenfassung, Fazit, Ausblick</td> <td>Rainer Roehl Anke Brückmann</td> </tr> </table>	Zusammenfassung, Fazit, Ausblick	Rainer Roehl Anke Brückmann		
Zusammenfassung, Fazit, Ausblick	Rainer Roehl Anke Brückmann				
15:30	Ende der Veranstaltung				

Moderation: Rainer Roehl, a'verdis
Anke Brückmann, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)