

# Bio-Regio-Beratungszentren für die Gemeinschaftsverpflegung

## Was machen sie? Was können sie?

Online-Veranstaltung am 28. November 2024

09:30 – 12:00 Uhr

Online via Zoom

### **Beratungszentren als kommunale Entwicklungsmöglichkeit**

Kantine Zukunft, Forum Küche, Haus der Kost. Immer mehr Städte setzen auf regionale Beratungszentren zum Thema Bio in der Außer-Haus-Verpflegung und orientieren sich dabei am dänischen Vorbild, dem Copenhagen House of Food. Hinzu kommen Strukturen, die das Thema Bio mit anderen Themen, wie Regionalität und Saisonalität, kombiniert bearbeiten und aufgreifen, z. B. die Projekte Hybrider Foodhub Leipzig oder Bio-Wertschöpfungszentrum Eissen in NRW.

### **Was kann ein Bio-Regio-Beratungszentrum leisten?**

Für Länder und Kommunen sind regionale Bio-Beratungszentren ein gutes Instrument, um die öffentliche Außer-Haus-Verpflegung und die regionale Wertschöpfung im eigenen Wirkungsbereich zu fördern, zu unterstützen und zu steuern. Doch wie können Länder und Kommunen ein solches Zentrum gründen? Welche Mittel und welche Akteure braucht es dafür? Und was soll und kann ein Bio-Regio-Beratungszentrum letztlich leisten?

### **Wie kann das in meiner Region umgesetzt werden?**

Gemeinsam wollen wir bestehende Praxisbeispiele kennenlernen und aus verschiedenen Perspektiven (Kommune, Küche und Organisation) betrachten, Fragen stellen und eine Vorstellung davon bekommen, was möglich ist. Denn klar ist: Hier müssen Politik, Verwaltung und Praxis eng zusammenarbeiten, um Bio in der Außer-Haus-Verpflegung langfristig erfolgreich voranzubringen.

## Teilnehmende

### **Eingeladen sind**

- Ansprechpersonen der Fachministerien der Bundesländer, Fachreferate von Kommunen, Öko-Modellregionen bzw. Bio-Musterregionen, Ernährungsräte und weitere Akteurinnen und Akteure.

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

## Programm

09:25	<b>Zoom-Einwahl</b>	
09:30	<b>Begrüßung und Einführung</b> Anke Brückmann, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung	
09:40	<b>Einstieg und Impuls</b>	
	<b>Bio-Regio-Beratungszentren und ähnliche Strukturen in Deutschland</b> Status Quo	<b>Eva Löwen</b> a'verdis
10:15	<b>Einblicke in die Praxis und Diskussion</b>	
	<p><b>Einblicke in die Praxis von</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Forum Küche Bremen</li> <li>→ Neue Wege - Hybrider Foodhub Leipzig</li> <li>→ Kantine Zukunft Berlin</li> </ul> <p><b>Austausch mit der Praxis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Welche Ziele haben die Projekte und wie sollen sie erreicht werden?</li> <li>→ Wie und mit welchen Mitteln ist das Projekt entstanden? Welche Institutionen und Personen waren daran beteiligt?</li> <li>→ Mit welchen Lösungsstrategien wird aufkommenden Problemen begegnet?</li> </ul>	<p><b>Rainer Roehl &amp; Eva Löwen</b> a'verdis im Gespräch mit</p> <p><b>Tessa Bornemann</b> Forum Küche Bremen</p> <p><b>Thomas Marbach</b> Leipziger Foodhub-Modell</p> <p><b>Ann-Christin Weber</b> Senatsverwaltung Berlin</p>
11:15	<b>Von der Praxis für die Praxis</b>	
	<b>Austausch zur Umsetzung in der eigenen Region</b> Erfahrungen   Fragestellungen   Bedarf und Wünsche	
12:00	<b>Ende der Veranstaltung</b>	

Moderation: a'verdis

## Anmeldung und Kontakt

bis zum 21. November 2024

Wir bitten um eine kurze Online-Anmeldung unter <https://wp.me/P43uVJ-2TH>

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Eva Löwen | [eva.loewen@a-verdis.com](mailto:eva.loewen@a-verdis.com)