

# Mehr Bio aus der Region.

Mehr regionale Speisen in Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung bedeuten eine größere Nachfrage und zuverlässigere Abnahme an Lebensmitteln von heimischen Bio-Landwirten. Die Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg gehen im Projekt als Leuchttürme für mehr Bio im Land voran. Kantinen und Mensen sowie Caterer verarbeiten täglich eine große Menge an Lebensmitteln, um ausgewogene, nachhaltige und genussvolle Gerichte für ihre Tischgäste anzubieten. Dafür lohnt sich auch ein Umstieg von konventionellem auf ökologischen Landbau.

Soll der Bio-Anteil außer Haus erhöht werden, ist eine Produktionssteigerung alleine nicht ausreichend. Vernetzung in der Region sowie gute Verarbeitungs- und Lieferstrukturen sind eine wichtige Voraussetzung, um mehr bio-regionale Lebensmittel für die Gemeinschaftsverpflegung zu beziehen. Daher widmet sich ein Berater intensiv dem Thema Wertschöpfungsketten und arbeitet gemeinsam mit den Bio-Musterregionen und den Einrichtungen und Betrieben an Lösungen und deren Umsetzung.



IM PROJEKT DABEI SIND DIE  
BIO-MUSTERREGIONEN



Aktuelle Informationen zu dem Projekt unter:  
[www.biomusterregionen-bw.de/BioGV](http://www.biomusterregionen-bw.de/BioGV)

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich an:  
[bmr-gv@mlr.bwl.de](mailto:bmr-gv@mlr.bwl.de)

## IMPRESSUM

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Pressestelle

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart

Telefon: 0711 126-0

E-Mail: [pressestelle@mlr.bwl.de](mailto:pressestelle@mlr.bwl.de)

Internet: [www.mlr-bw.de](http://www.mlr-bw.de)

Bildnachweis: MLR/Jan Potente,  
MLR/KD Busch (Porträt)



## Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen

FÜR EIN NACHHALTIGES UND LECKERES ESSEN AUSSER HAUS.



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Landesregierung ist es ein großes Anliegen, den Anteil des ökologischen Landbaus bis zum Jahr 2030 auf 30 bis 40 Prozent zu steigern. Deshalb unterstützt und fördert das MLR im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ motivierte Einrichtungen und Betriebe auf ihrem Weg hin zu einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und genussvollen Verpflegung außer Haus. Schließlich spielt ein Angebot mit frischen, regionalen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln bei der Speisequalität eine zentrale Rolle.

Die Essensgäste profitieren durch eine Zertifizierung der Küchen durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. von einem optimierten Speiseplan und werden in einem gesunden Lebensstil unterstützt. Durch Einsparungen von Lebensmittelabfällen und Bezug fair gehandelter Lebensmittel gehen die Einrichtungen und Betriebe noch weitere Schritte in Richtung Nachhaltigkeit.

Am Projekt nehmen Einrichtungen und Betriebe aus allen Lebenswelten teil, wie Kitas, Schulen, Unternehmen, Kliniken und Seniorenheime sowie Caterer. Coachings, Workshops, überregionale Weiterbildungsformate und öffentliche Fachtage bieten die Möglichkeit, sich fachlich fortzubilden, über bisherige Erfahrungen auszutauschen und zu vernetzen. So profitieren die Regionen mit ihren Erzeugern und Verarbeitern sowie die Projektteilnehmer voneinander und bilden ein stabiles Netzwerk.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Hauk MdL



Minister für Ernährung, Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

# FÜR MEHR BIO IM ALLTAG!

Mit dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ arbeiten wir an diesen Zielen:

#### **MINDESTENS 30 PROZENT BIO.**

Ein hoher Anteil an Bio-Lebensmitteln in den Küchen schont die Umwelt und fördert die Biodiversität. Mit der Bio-Zertifizierung wird es für alle sichtbar.

#### **DIE REGION STÄRKEN.**

Die Verwendung von mehr regionalen Lebensmitteln stärkt die Nachfrage und unterstützt die regionale Wertschöpfung.

#### **QUALITÄT ZUM STANDARD MACHEN.**

Damit die Maßnahmen für eine gesunde, nachhaltige und genussvolle Verpflegung sichtbar werden, wird die Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung durchgeführt.

#### **ABFÄLLE MINIMIEREN.**

Rund 30 Prozent unserer weltweit produzierten Lebensmittel landen in der Tonne. Die Vermeidung der Abfälle hat nicht nur

Potential für den Klimaschutz, sondern ermöglicht auch finanzielle Einsparungen, die wiederum für eine qualitativ hochwertige Verpflegung eingesetzt werden können.

#### **PERSONAL UND GÄSTE FÜR BIO GEWINNEN.**

Eine gute Kommunikation und Rückhalt im Team sind wichtig für eine funktionierende Gemeinschaftsverpflegung. Entscheidend ist auch, die Tischgäste über das neue Essensangebot zu informieren und bestenfalls dafür zu begeistern.

#### **FAIRE BEDINGUNGEN DURCHSETZEN.**

Der Einsatz von fair gehandelten Lebensmitteln garantiert eine gerechte Bezahlung und soziale Standards für Produkte aus Entwicklungsländern.

#### **FRISCHKÜCHE SCHULEN.**

Die Köchinnen und Köche werden geschult, um den Anteil der Frischküche zu erhöhen. So kann der Einsatz frischer, saisonaler Bio-Produkte aus der Region gesteigert werden.