

Vernetzungsveranstaltung für mehr Bio-Lebensmittel in kommunalen Einrichtungen und Catering-Dienstleistungen

Termin: Donnerstag, den 22. Oktober 2020, von 9:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Ort: Pfarrheim Greßthal, Kirchstraße 1, 97535 Greßthal-Wasserlosen

Programm:

09:30	Begrüßung und Einführung: Grußwort Ausgangslage und Ziele der Veranstaltung Kurze Vorstellungsrunde	Anja Erhart, FiBL Projekte GmbH Anton Gößmann, Bürgermeister Wasserlosen
10:10	Bio bringt´s! Gute Gründe und Argumente für Bio in der Gemeinschaftsverpflegung	Anja Erhart
10:45	Erfahrungsbericht I: So funktioniert ein nachhaltiger und wirtschaftlicher Bio-Einsatz	Harald Konzok Biocaterer, Markt Berolzheim (angefragt)
11:30	Kaffeepause	
11:45	Beschaffung: Bio aus der Region! Welche Bio-Produkte gibt es aus den drei unterfränkischen ÖMR und dem Bio-Großhandel	Anna-Katharina Paar, ÖMR Oberes Werntal Sebastian Funk, EPOS Bio Partner
12:30	Diskussion zu den Vorträgen	
13:00	Mittagspause	



In Kooperation mit den unterfränkischen Öko-Modellregionen

14:00	Erfahrungsbericht II: So funktioniert ein nachhaltiger und wirtschaftlicher Bio-Einsatz	Bertold Kohm Service Gesellschaft Nordbaden
14:45	Vertiefungs-Workshops - Zeit für Fragen	
	<ul style="list-style-type: none"> • Küche-Einsteiger: Tipps und Tricks zum wirtschaftlichen Einsatz von Bio-Produkten, wie gehe ich vor? • Verwaltung und Politik: Ausschreibung eines Verpflegungsangebots in Bio-Qualität unter Berücksichtigung regionaler Anbieter • Küche-Fortgeschrittene: Noch Luft nach oben beim Bio-Anteil? Wie viel ist machbar? 	Harald Konzok Anja Erhart Bertold Kohm
16:00	Kaffeepause	
16:15	Ergebnisse aus den Workshops, Diskussion und Ausblick	
16:45	Abfahrt zum Schloss Gut Obbach	
17:00	<p>Besuch</p> <p>Schloss Gut Obbach</p> <p>Erster Eindruck von Ökolandbau in der Praxis und</p> <p>Besuch des Hofladens von Schloss Gut Obbach, Gewinner des Bundespreises Ökologischer Landbau 2020</p>	
17:30	Ende der Veranstaltung	

Moderation: Jochen Diener, Projektmanager der Öko-Modellregion Waldsassengau



In Kooperation mit den unterfränkischen Öko-Modellregionen

BioBitte unterstützt Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und dem Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

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 andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.



In Kooperation mit den unterfränkischen Öko-Modellregionen