

## PRESSEMITTEILUNG

### 90 % Bio in öffentlichen Küchen – Praktiker zeigen wie es geht

Berlin, 06.10.2017. Der Einladung zum gestrigen Fachgespräch „Mehr Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung“ des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) folgten bundesweit viele Vertreter aus Unternehmen, Verwaltung und Politik. Auf der Tagung wurde die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung als eines der wirksamsten Instrumente diskutiert, mit denen die in der Nachhaltigkeitsstrategie der Bundesregierung angestrebte Ausweitung des Ökolandbaus vorangetrieben werden kann.

BÖLW-Geschäftsführer **Peter Röhrig** sieht Dänemark als Vorbild für Bio in der Außer-Haus-Verpflegung: „Innerhalb von 10 Jahren haben in Kopenhagen und Aarhus 1.600 öffentliche und private Küchen einen Bio-Anteil von 90 Prozent bei weitgehend konstantem Budget realisiert. Möglich wurde dies durch eine grundlegende Umstellung des Verpflegungssystems – mehr Frischzutaten, weniger Fertigprodukte, drastisch reduzierte Lebensmittelverluste.“

„Eine Schlüsselrolle für diesen Erfolg ist politischer Wille und individuelle Beratung“, führte **Anne-Birgitte Agger** aus, die mit ihrer Beratungseinrichtung „House of Food“ maßgeblich für den Erfolg in Dänemark mitverantwortlich ist. Sie zeigte auf, wie wichtig es ist, die Akteure in den Küchen zu aktiven Mitgestaltern des Umbaus zu machen. „Nicht die Küchen wurden umgestellt, sondern die Küchen-Teams haben ihre Konzepte selbst umgestellt“.

**Rainer Roehl** von a'verdis, der seit 30 Jahren Küchen bei der Einführung von Bio-Konzepten begleitet, betonte, dass der klare Fokus auf Bio als Kern des Verpflegungskonzepts später durch andere, weniger eindeutig definierte Nachhaltigkeitsaspekte wie Regionalität oder Saisonalität ideal ergänzt werden kann.

**Astrid Engel** vom Netzwerk der deutschen Bio-Städte konnte dies aus Verwaltungssicht bestätigen. Mit dem Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“, den die Münchnerin beim Fachgespräch vorstellte, erhalten Kommunen nicht nur eine Hilfe bei der korrekten Berücksichtigung von Bio-Zielen in Ausschreibungen, sondern auch konkrete Tipps für die Entwicklung und Umsetzung eigener Bio-Konzepte.

**Michaela Haack** von der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde und Preisträgerin des Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft, bekräftigte zudem, wie wichtig konkrete Zielsetzungen sind, die von den Verwaltungen auch in Ausschreibungstexte übertragen werden können. Bio hat dabei den Vorteil, dass es klare rechtliche Definitionen gibt, die prüfbar sind. Als besonders hilfreich hätten sich „Interessentenkonferenzen“ herausgestellt, mit denen rechtskonform bereits im Vorfeld einer Ausschreibung wichtige Fragen mit potenziellen Anbietern diskutiert werden können.

Das Fachgespräch wurde gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft.

2.997 Zeichen, Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird gebeten; Ansprechpartner: Peter Röhrig, Tel. 030.28482301; BÖLW-Pressestelle, Theresa Dühn, Tel. 030.28482311

**Der BÖLW ist der Spitzenverband deutscher Erzeuger, Verarbeiter und Händler von Bio-Lebensmitteln und vertritt als Dachverband die Interessen der Ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in Deutschland. Mit Bio-Lebensmitteln und -Getränken werden jährlich von über 40.000 Bio-Betrieben 9,48 Mrd. Euro umgesetzt. Die BÖLW-Mitglieder sind: Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller, Bioland, Biokreis, Biopark, Bundesverband Naturkost Naturwaren, Demeter, Ecoland, ECOVIN, GÄA, Naturland, Arbeitsgemeinschaft der Ökologisch engagierten Lebensmittelhändler und Drogisten, Reformhaus@eG und Verbund Ökohöfe.**