



Bio im Rampenlicht. Impulse für mehr Bio in der Praxis.

Dialogforum am 11. November 2026, 9:15 – 16:30 Uhr

Start:
Elstalhalle
Marktstraße 11
97656 Oberelsbach

Impulse aus der Küche:
Umweltbildungsstätte
Auweg 1
97656 Oberelsbach

Exkursion:
Biohof Hartmann
Neumühlenweg 7
97656 Weisbach

Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Die unterfränkischen Öko-Modellregionen setzen sich dafür ein, die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft vor Ort zu stärken und bio-regionale Wertschöpfung auszubauen. Ein entscheidender Hebel dabei: Mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Ob in Schulen, Kitas, Kliniken oder Kantinen – überall dort, wo täglich viele Menschen essen, können nachhaltige Entscheidungen jeden Tag einen echten Unterschied machen!

Beste Voraussetzungen in Unterfranken

Die Nachfrage nach regional produzierten Bio-Lebensmitteln wächst. Allein im letzten Jahr ist der Umsatz von Bio-Lebensmitteln im Einzelhandel um mehr als 6 % gestiegen. Gleichzeitig bekennt sich die Bayerische Staatsregierung klar zur Förderung von regionalen und ökologischen Produkten in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung.

Mit knapp 20 % ökologischer Anbaufläche bringt Unterfranken dafür beste Voraussetzungen mit und übertrifft den bayerischen Durchschnitt von 13,4 % deutlich. Von Obst, Gemüse und Getreide über Milchprodukte bis hin zu hochwertigem Fleisch bietet die Region eine beeindruckende Vielfalt an Bio-Erzeugnissen und damit eine starke Basis für kurze Wege und nachhaltigen Genuss.

Inspiration. Austausch. Praxis.

Das Dialogforum zeigt, wie der Einsatz regionaler Bio-Lebensmittel in Großküchen erfolgreich gelingen kann – praxisnah, wirtschaftlich und alltagstauglich.

Freuen Sie sich auf Tipps zur Speiseplangestaltung und Preiskalkulation, auf Impulse für erfolgreiches Marketing durch Storytelling sowie inspirierende Praxisbeispiele. Tauschen Sie sich mit Akteurinnen und Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung aus und gestalten Sie die Zukunft einer nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung in Unterfranken aktiv mit!

Programm

9:00	Eintreffen, Anmeldung, Begrüßungskaffee	
9:15	Begrüßung und Eröffnung - Sonja Rahm, Landrätin des Landkreises Rhön-Grabfeld - Björn Denner, 1. Bürgermeister Oberelsbach - Svenja Arbes, für die unterfränkischen Öko-Modellregionen	
09:45	Herausforderungen und wie sie gelöst wurden 4 Impulse – 4 Perspektiven a) Landwirtin b) Küchenfachkraft c) Vertretung der Kreispolitik d) Öko-Modellregionsmanagerin	Was war die größte Hürde? Was hat anfangs nicht funktioniert? Welche Lösung hat am Ende geholfen? Was würden Sie heute anders machen?
10:15	Pause	
10:30	Werkstätten Runde I a) Bio kostenneutral einplanen – Von der Zutat bis zur Kalkulation: saisonal, regional, wirtschaftlich b) Bio strategisch nutzen – Mit Storytelling und Zielgruppen-Blick Mehrwert kommunizieren	Michael Loitz (Koch & Verpflegungsmanager/DGE, Gründer <u>essen&ernähren</u>) Sarah Schocke (Ökotrophologin, <u>Expertin für klimagesunde Ernährung</u>)
11:30	Werkstätten Runde II -Gruppen tauschen-	
12:30	Bio-Mittagspause in der Umweltbildungsstätte Oberelsbach kurzer Gang zur Umweltbildungsstätte, Auweg 1, 97656 Oberelsbach	
13:30	Rundgang durch die bio-zertifizierte Küche der Umweltbildungsstätte	
	Beschaffung von regionalen Bio-Lebensmitteln Erste Schritte und praktische Strategien Organisation, Lagerung und Planung Praktische Tipps aus dem Küchenalltag Pädagogische Bildungsarbeit Verankerung des Themas „Ernährung“ im Alltag der Umweltbildungsstätte	Bernd Fischer (Geschäftsführer) Agnes Sitzmann (Küchenleitung) Regina Derleth (pädagogische Fachbetreuung)
15:00	Bio in der Praxis: Exkursion zum Biohof Hartmann Neumühlenweg 7, 97656 Weisbach (ca. 5 Minuten / 5 km)	
15:15	Hofführung: Vom Biohof bis in die Küche Market Garden & Rindfleisch	Claudia und Horst Hartmann
16:15	Abschlussrunde	

Zielgruppe

Eingeladen sind alle regionalen Akteurinnen und Akteure der **Außer-Haus-Verpflegung**, insbesondere

- Bürgermeisterinnen und Bürgermeister, Mitglieder des Stadt- bzw. Gemeinderats umliegender Städte und Gemeinden
- Mitglieder aus der Verwaltung, besonders Fachkräfte, die mit Ausschreibungen betraut sind
- (Leitende) Küchenfachkräfte und Verpflegungsverantwortliche der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung, u.a. Kantinen, Schulen, Kitas, Kliniken in öffentlicher, kirchlicher sowie privater Trägerschaft
- Interessierte aus den Bereichen Verarbeitung, Handel und Logistik für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung

Anmeldung und Kontakt

bis zum 5. November 2026

Wir bitten um eine kurze Online-Anmeldung unter: <https://eveeno.com/185363706>

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Hanna Dorn oekomodellregion@lra-wue.bayern.de

Weitere Informationen

Am Nachmittag wird der Bio-Betrieb „Hartmann“ besichtigt. Die Exkursion findet unter anderem draußen statt, bitte kleiden Sie sich daher wetterangepasst.

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von **DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 5 Punkten berücksichtigt.**

Veranstalter

Veranstalter sind die **Öko-Modellregionen:**

Landkreis Aschaffenburg, Oberes Werntal, Rhön-Grabfeld und stadt.land.wü.

Was sind Öko-Modellregionen?

Mit dem Landesprogramm BioRegio 2030 setzt der Freistaat Bayern ein Ziel: mindestens 30% der landwirtschaftlichen Flächen sollen bis zum Jahr 2030 ökologisch bewirtschaftet werden. Dafür soll auch die steigende Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln stärker aus regionaler Produktion gedeckt werden.

Ein Baustein zur Erreichung dieser Ziele sind die bayerischen Öko-Modellregionen, die vom Acker bis auf den Teller eine große Bandbreite an Projekten umsetzen (z.B. Unterstützung beim Auf- und Ausbau von regionalen Bio-Wertschöpfungsketten, mehr regionales Bio in der Außer-Haus-Verpflegung durch Beratung und Vernetzung sowie Bewusstseinsbildung).

Mehr Informationen finden Sie unter <https://oekomodellregionen.bayern/>