

Pressemappe: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

04.11.2022 | 11:32:00 | ID: 34518 | Ressort: [Ernährung](#) | [Verbraucherschutz](#)

Besser auswärts essen: BMEL fördert Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung

[Berlin](#) (agrar-PR) - *Potential der Ausserhausverpflegung heben für 30 % Bio bis 2030 und nachhaltige Menüs*

Die Bundesregierung hat sich 30 Prozent Bio-Anteil auf den deutschen Landwirtschaftsflächen bis 2030 vorgenommen. Damit die Umstellung der Landwirtschaft auf sicherem Boden steht, ist es wichtig, dass sich parallel auch die Nachfrage nach Bio-Lebensmittel weiterentwickelt. Ein wichtiger Hebel dafür ist die Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Bundesminister Cem Özdemir: „Tag für Tag essen etwa sechs Millionen Menschen in Deutschland außer Haus – zum Beispiel in Kitas, Schulen, in Mensen, Restaurants oder Betriebskantinen. Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung tragen dazu bei, dass die Menüs klimafreundlicher werden und mit jedem Bissen ein Stück Biodiversität geschützt und Ressourcen wie Grundwasser und Böden geschont werden. Wer mehr Bio-Produkte in seinen Küchen einsetzen möchte, den unterstützen wir jetzt. Mit einer neuen Förderung greifen wir den Außer-Haus-Unternehmen unter die Arme, die ihr Speisenangebot mit mehr Bio-Lebensmitteln nachhaltiger gestalten möchten.“

Gefördert wird durch das BMEL die Beratung sowohl der Betriebe, die erstmals Bio-Produkte in ihre Küche holen, als auch solcher, die den Bio-Anteil steigern wollen. Der angestrebte Mindest-Bio-Anteil in den Menüs liegt bei 30 Prozent. Bezuschusst werden maximal 80 Prozent der Beratungskosten. In Kitas und Schulen, die eigene Küchen betreiben, können bis zu 90 Prozent übernommen werden. Der Förderhöchstbetrag beläuft sich auf 35.000 Euro.

Neben der Beratung wird auch die Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitenden gefördert. Denn die Bio-Kompetenz des Personals ist entscheidend, wenn mehr Bio in der AHV gelingen und ein nachhaltiger Erfolg sein soll. Denn wirklich nachhaltig ist es, leckere, umweltfreundliche Menüs zu guten Preisen mit möglichst regionalen Produkten zu kochen. Damit das gelingt, muss sich die Art und Weise, wie und womit gekocht wird, sehr deutlich ändern: Mehr Pflanzliches statt tierischer Produkte und mehr Frisches aus der Region und Saison statt Convenience stehen dann auf dem Speiseplan. Und: Weniger Lebensmittel dürfen in der Tonne landen. All das braucht das Know-how in den Betrieben und in der Belegschaft.

Hintergrund

Die „Richtlinie zur Förderung der Beratung von Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zum vermehrten Einsatz von Produkten des ökologischen Landbaus (RIBE)“ ist im Bundesanzeiger veröffentlicht. Unternehmen, die mit Bio in ihren Küchen starten oder den Öko-Anteil auf mindestens 30 % des monetären Wareneinsatzes erhöhen wollen, können ab sofort finanzielle Unterstützung bei der Beratung und Mitarbeiterschulung beantragen. Weitere Informationen finden Sie hier.

Die Förderung von Beratung und Schulung der Mitarbeitenden ist nur ein Baustein, mit dem das BMEL das Potential von Bio in der AHV heben möchte. Weitere Bausteine sind:

Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung: Die Verordnung soll speziell auf die Belange der AHV zugeschnittene Regelungen zur Kennzeichnung und Kontrolle von Bio-Lebensmitteln normieren. Mit der Neuregelung soll zum einen den AHV-Unternehmen die Teilnahme an der Bio-Zertifizierung erleichtert werden. Andererseits soll eine einfache und klare Kennzeichnung den Gästen eine gute Orientierung ermöglichen, was den Bio-Anteil und die Bio-Zutaten in der jeweiligen Küche angeht. Abhängig vom Verlauf des Verfahrens könnte die Verordnung in der zweiten Jahreshälfte 2023 in Kraft treten.

„Bio kann jeder – in Schulen und Kita“ lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte und nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Ein bundesweites Netzwerk von „Bio kann jeder“-Regionalpartnern unterstützt Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Im Mittelpunkt stehen dabei Bio-Lebensmittel aber auch regionale und saisonale, tiergerecht produzierte und fair gehandelte Produkte. Die Teilnehmenden erhalten praxisorientierte Tipps, wie sie solche Lebensmittel in ihren Einrichtungen einführen oder bereits erreichte Anteile weiter steigern können. Bio kann jeder ist eine Maßnahme des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL).

Initiative „BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Kantinen“: Das umfangreiche Informationsangebot mit Filmen, Beispielen guter Praxis, Infoblättern und Präsentationen kann kostenfrei genutzt werden. Im Rahmen von „BioBitte“ werden bundesweit auch Veranstaltungen auf Bundes-, Landes- und kommunaler Ebene durchgeführt.

Mehr Bio in Bundeskantinen: Ziel der Bundesregierung ist es, den Bio-Anteil in den Kantinen des Bundes zu erhöhen. Hierzu stehen derzeit verschiedene Maßnahmen zur Diskussion, die in 2023 beginnen sollen.

Regionen-Wettbewerb Gemeinschaftsverpflegung: Das BMEL plant einen Regionen-Wettbewerb für die Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung (GV) in Kommunen/Regionen. Grundlage dafür sollen die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und ein entsprechender Einsatz ökologisch und regional erzeugter Lebensmittel sein.

Über die genannten Bausteine hinaus werden im Rahmen des BÖL weitere Maßnahmen gefördert, die den Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten unterstützen, welche natürlich auch in den AHV-Bereich wirken.

Pressekontakt

Herr Mathia Paul

Telefon: 030 / 18529-3170 E-Mail: poststelle@bmel.bund.de



[Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft \(BMEL\)](#)

Wilhelmstraße 54 10117 Berlin Deutschland

Telefon: +49 030 18529-0 Fax: +49 030 18529-3179

E-Mail: poststelle@bmel.bund.de Web: <http://www.bmel.de> >>> [RSS](#) >>> [Pressefach](#)