

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

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

Veranstaltungsort:
Elstalhalle,
Marktstraße 11,
97656 Oberelsbach

Inklusive:
Exkursion zum Bio-Betrieb
„Biohof Hartmann“,
97656 Weisbach

Bio. Regional. Saisonal. Gemeinsam für mehr Nachhaltigkeit in Unterfranken

Die unterfränkischen Öko-Modellregionen setzen sich dafür ein, die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft vor Ort gezielt zu stärken – und daraus einen echten Mehrwert für ganz Unterfranken zu schaffen. 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, kann Bio aus der Region Wirkung zeigen: Für Umwelt, regionale Wertschöpfung und gesunde Ernährung.

Bio, bitte! In Kitas, Kliniken & Kantinen

Allein im letzten Jahr ist der Umsatz von Bio-Lebensmitteln im Einzelhandel um knapp 6 % gestiegen. Gleichzeitig bekennt sich die Bayerische Staatsregierung klar zur Förderung von regionalen und ökologischen Produkten in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung. Mit ca. 19 % ökologischer Anbaufläche bringt Unterfranken dafür beste Voraussetzungen mit und übertrifft den bayerischen Durchschnitt von 13,6 % deutlich. Damit einher geht eine beeindruckende Produktvielfalt – vom Angusrind bis zur Zwiebel bietet die Region alles, was es für eine nachhaltige, regionale Bio-Versorgung braucht.

Dabei sein. Mitreden. Entscheiden.

Diese Veranstaltung bietet Einblicke in aktuelle Entwicklungen und Umsetzungsmöglichkeiten für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Großküchen. Im Mittelpunkt stehen gelungene Praxisbeispiele sowie der fachliche Austausch rund um eine zukunftsfähige Außer-Haus-Verpflegung in Unterfranken. Ziel ist es, Vernetzung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu fördern und gemeinsam Impulse für mehr regionale und ökologische Produkte in Kantinen, Kitas und Co. zu setzen.

Öko-Modellregion — Die Bio-Produktion in Bayern soll bis zum Jahr 2020 verdoppelt werden. Dieses Ziel hat sich die Staatsregierung mit der Initiierung des bayerischen Landesprogramms BioRegio Bayern 2020 gesetzt und bis zum Jahr 2020 auch erreicht. Im Nachfolgeprogramm BioRegio 2030 werden die Öko-Modellregionen fortgeführt und das Ziel von 30 % ökologisch bewirtschafteter Fläche bis zum Jahr 2030 stellt das Ziel der Staatsregierung dar. Die heimische Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll damit künftig stärker aus regionaler Produktion gedeckt werden. Das kommt Verbrauchern und Landwirten gleichermaßen zugute. Denn die Menschen wollen Transparenz bei der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln und bevorzugen zunehmend ökologische Produkte aus der Region. Mehr Informationen finden Sie unter <https://oekomodellregionen.bayern/>

Programm

9:00	Eintreffen, Anmeldung, Begrüßungskaffee	
9:15	Begrüßung und Eröffnung - Sonja Rahm, Landrätin des Landkreises Rhön-Grabfeld - Svenja Arbes, für die unterfränkischen Öko-Modellregionen	
09:45	Herausforderungen und wie sie gelöst wurden 4 Impulse – 4 Perspektiven a) Landwirt*in 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?
10:30	Pause	
10:45	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>)
11:45	Werkstätten Runde II -Gruppen tauschen-	
12:30	Bio-Mittagspause bei der Umweltbildungsstätte Oberelsbach kurzer Gang zur Umweltbildungsstätte, Auweg 1, 97656 Oberelsbach	
13:15	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)
14:45	Abschluss Was nehme ich konkret mit?	
15:00	Bio in der Praxis: Exkursion zum Biohof Hartmann Herrenwiese 21, 97656 Weisbach (ca. 5 Minuten / 5 km)	
15:15	Hofführung: Vom Biohof bis in den Handel Market Garden & Rindfleisch	Claudia und Horst Hartmann



Teilnehmende

Eingeladen sind alle kommunalen Akteure und Akteurinnen der

Außer-Haus-Verpflegung in der Region, 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.

Veranstalter

Veranstalter vor Ort sind die **Öko-Modellregionen**:

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



RHÖN-GRABFELD

Zukunft.



ÖKO-MODELLREGION
stadt.land.wü.