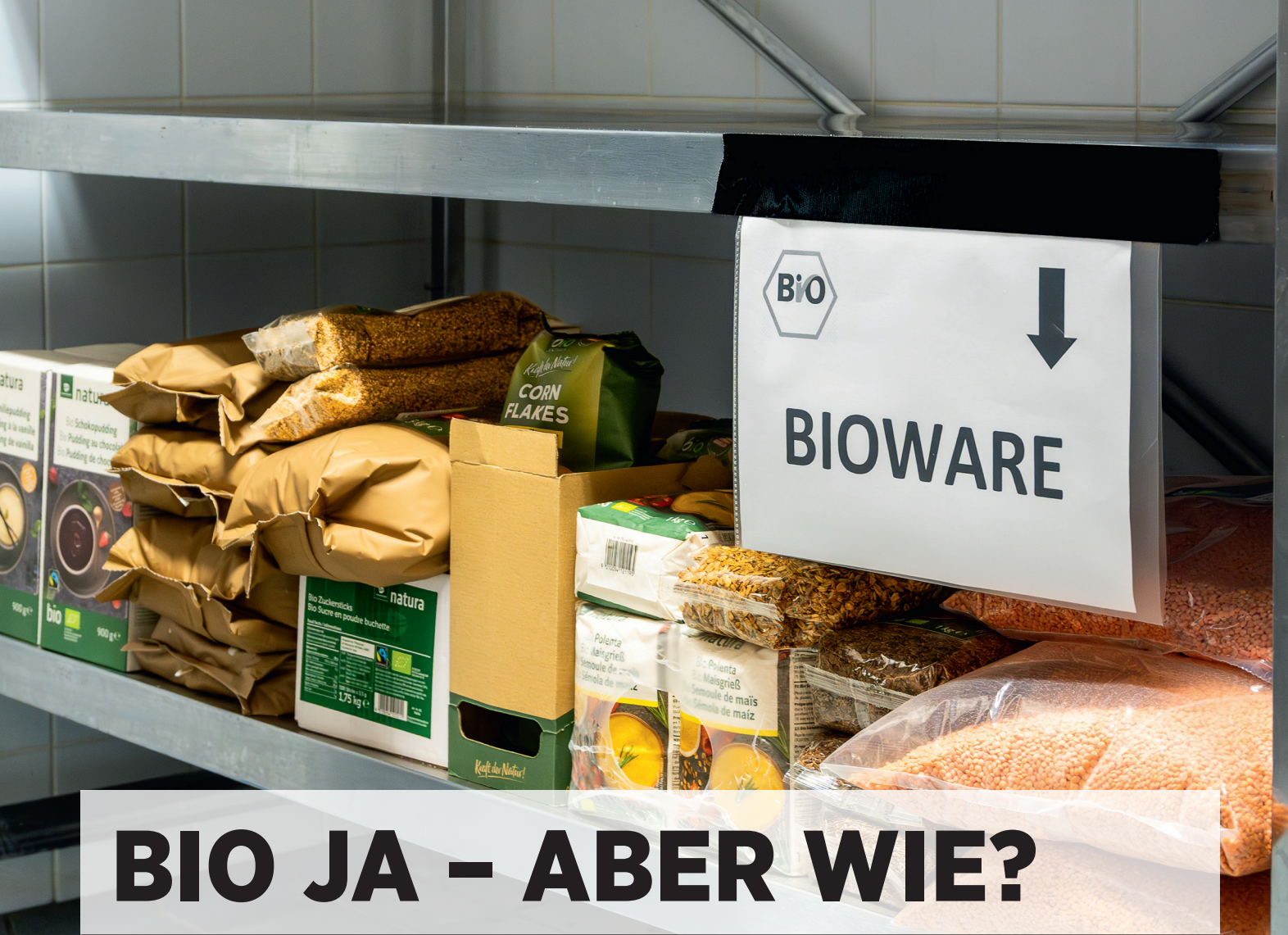




BIO JA – ABER WIE?

Der Markt sendet ein klares Signal: Bio ist gefragt. Mit einem Rekordumsatz von 18,23 Mrd. Euro im Jahr 2025 wächst die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln kontinuierlich. Während Bio im Lebensmitteleinzelhandel längst etabliert ist, steckt in der Gastronomie noch enormes Entwicklungspotenzial. Der Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung liegt derzeit bei lediglich 1 bis 3 %. Für Gastronomen bietet sich damit die Möglichkeit, ihr Profil zu schärfen, sich vom Wettbewerb abzuheben und den Erwartungen der zunehmend qualitäts- und nachhaltigkeitsorientierten Gäste gerecht zu werden. Wer den Schritt in Richtung Bio gehen möchte, muss dabei nicht bei Null anfangen: In Bayern stehen zahlreiche Beratungsstellen, Netzwerke und Initiativen bereit, die Betriebe auf ihrem Weg begleiten.

In unserer letzten Ausgabe haben wir aufgezeigt, wie Betriebe Bio erfolgreich in ihre Konzepte integrieren können, und zwei Beispiele vorgestellt, die diesen Weg bereits gegangen sind. Diesmal richten wir den Blick auf die Beratungs-

und Unterstützungsangebote, die den Einstieg erleichtern. Übrigens ist dieser schon mit nur einer einzigen Bio-Zutat möglich.

Wer Bio-Lebensmittel lediglich einkauft und verarbeitet, benötigt dafür zunächst

keine besondere Kennzeichnung. Sollen die eingesetzten Bio-Produkte jedoch auf der Speisekarte kommuniziert werden, ist eine Zertifizierung durch eine zugelassene Öko-Kontrollstelle erforderlich. Die rechtlichen Rahmenbedingungen hierfür wurden 2023 mit der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV) geschaffen. Gleichzeitig führte der Gesetzgeber die Möglichkeit zur freiwilligen Bio-AHV-Kennzeichnung in Bronze (20 bis 49 % Bio-Anteil), Silber (50 bis 89 %) und Gold (90 bis 100 %) ein. Darüber hinaus können sich die Betriebe einem der Öko-Anbauverbände – Bioland, Biokreis, Naturland oder Demeter – bzw. dem Bayerischen Bio-Siegel anschließen.



„Eine Umstellung in der Küche geht sicherlich nicht von heute auf morgen. Aber niemand muss da allein durch. Es gibt viele Beratungsangebote und auch Förderungen“, sagt Michael Böhm, Projektleiter beim Beratungs- und Forschungsunternehmen Ecozept. Tatsächlich steht Gastronomen heute eine Vielzahl von Beratungs- und Unterstützungsangeboten zur Verfügung. Bevor wir diese näher vorstellen, werfen wir zunächst einen Blick auf die wichtigsten Bio-Siegel. Denn eines gilt immer: Wo Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein. Die Einhaltung der jeweiligen Standards wird regelmäßig durch unabhängige Kontrollstellen überprüft.

• **EU-Bio-Siegel:** Es definiert den gesetzlichen Mindeststandard für die Erzeugung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln und regelt unter anderem Anforderungen an Tierhaltung, Dün-



gung, Fütterung und Verarbeitung. Es bildet die Basis für alle weiteren Bio-Siegel und ist auf allen vorverpackten Bio-Produkten verpflichtend aufzubringen.

• **Bayerisches Bio-Siegel:** Das Bayerische Bio-Siegel orientiert sich darüber hinaus an den Richtlinien der anerkan-



ten Öko-Anbauverbände (Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter) und geht in einzelnen Bereichen über die EU-Öko-Verordnung hinaus. Der entscheidende Unterschied ist allerdings, dass das Bayerische Bio-Siegel die Herkunft aus Bayern garantiert. Im Vergleich zu „Bio“ ist „Regional“ nämlich kein geschützter Begriff und kann unterschiedlich ausgelegt werden.

• **Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter:** Hier handelt es sich um die wichtigsten Öko-Anbauverbände in Bayern, die alle über ein eigenes Bio-Siegel verfügen. Deren Anforderungen gehen zum Teil weit über die EU-Regeln hinaus, wobei die Verbände unterschiedliche Schwerpunkte setzen.

Welche Unterstützung die einzelnen Organisationen konkret bieten, zeigt der folgende Überblick.

Öko-Anbauverbände



Bioland

Bioland unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, Bio wirtschaftlich und dauerhaft in ihre Küchen zu integrieren. Der Verband berät bei der Einführung von Bio-Produkten, der Zertifizierung nach der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV) sowie bei Fragen zur Speiseplanung und Kalkulation. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der praxisnahen Umsetzung und der Wirtschaftlichkeit. Ziel ist es, auch mit begrenztem Budget hohe Bio-Anteile zu erreichen. Ergänzt wird das Angebot durch Seminare, Webinare und Praxisbeispiele aus der Gastronomie.

Mit den Bioland-Gastronomie-Auszeichnung in Bronze (30-50 % Bio-Anteil), Silber (50-90 %), Gold (90-99 %) und dem neuen Gold Plus (100 %) wird das Engagement gegenüber den Gästen sichtbar.

Weiter Informationen und Kontakt:
gastronomie@bioland.de,
Tel.: +49 (0) 821 / 34680168,
www.bioland.de/mitglied-werden#Gastronomie



Fotos: www.oekolandbau.de / BLE / Eberhard Schorr

Naturland

Naturland unterstützt bei der Zertifizierung und Bio-Kennzeichnung. Weiterhin profitieren Betriebe von einem breiten Netzwerk aus Erzeugern, Verarbeitern, Großhändlern und Bio-Spitzenköchen. Workshops, Schulungen und Kommunikationsmaterialien helfen dabei, das eigene Bio-Engagement sichtbar zu ma-

chen. Als „Naturland Gastro Partner“ bietet der Verband zudem eine Möglichkeit, das eigene Bio-Engagement sichtbar zu machen und gegenüber Gästen zu kommunizieren. Inhaltlich setzt Naturland besondere Schwerpunkte auf



internationale Lieferketten, soziale Verantwortung und nachhaltige Fischwirtschaft. So gelten die Naturland-Richtlinien weltweit einheitlich. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal sind die verbindlichen Sozialrichtlinien.

Ansprechpartnerin: Karin Romeder,
k.romeder@naturland-zeichen.de
www.naturland-zeichen.de/de/
service/naturland-bio-ahv



Biokreis

Der Biokreis unterstützt Gastronomiebetriebe bei der Einführung und dem Ausbau von Bio-Angeboten.

Die Beratung umfasst die Bio-Zertifizierung, den Aufbau regionaler Lieferketten sowie die Vermittlung von Erzeugern und Lieferanten. Ihr Engagement können Gastronomie mit dem Programm „Biokreis regional & fair sichtbar machen. Darüber hinaus unterstützt der Verband mit Informationsmaterialien, Schulungen und individueller Beratung. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Regionalität, handwerklicher Lebensmittelverarbeitung und einer engen Vernetzung von Landwirtschaft und Gastronomie.

Ansprechpartnerin:
Marianna Grabmann,
grabmann@biokreis.de
www.biokreis.de

Demeter

Als ältester Öko-Anbauverband verfolgt der Demeter e. V. mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft den umfassendsten und strengsten Ansatz. Er unterstützt Gastronomiebetriebe beim Einstieg in die Bio-Gastronomie und beim Aufbau biodynamischer Lieferketten. Im Mittelpunkt stehen die Vermittlung geeigneter Erzeuger und Lieferanten, die Begleitung bei Zertifizierungsfragen sowie die Integration hochwertiger Bio- und Demeter-Produkte in Speisekonzepte. Darüber hinaus profi-



tieren Betriebe von einem bundesweiten Netzwerk aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie. Beratungspartner unterstützen bei Produktauswahl, Kalkulation und praktischer Umsetzung.

Weitere Unterstützungsangebote

Öko-Modellregionen Bayern

Die Öko-Modellregionen sind ein Förderprogramm des Freistaats Bayern mit dem Ziel, den ökologischen Landbau und regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. In den mittlerweile 37 Öko-Modellregionen unterstützen regionale Projektmanager Landwirte, Verarbeiter, Händler und auch Gastronomiebetriebe bei der Vernetzung und Entwicklung von Bio-Projekten. Für Gastronomen bieten die Öko-Modellregionen eine praxisnahe und meist kostenfreie Unterstützung bei der Suche nach regionalen Bio-Lieferanten, dem Aufbau nachhaltiger Beschaffungsstrukturen sowie der Umsetzung von Bio-Konzepten. Darüber hinaus organisieren sie Informationsveranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Netzwerktreffen und Schulungen. Durch ihre starke regionale Verankerung kennen die Verantwortlichen die lokalen Erzeuger und Vermarktungsstrukturen oft sehr genau und können gezielt Kontakte vermitteln.

www.oekomodellregionen.bayern

Fachzentren in den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF)

Die Fachzentren Gemeinschaftsverpflegung an den bayerischen Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten unterstützen Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung bei der Weiterentwicklung ihrer Verpflegungsangebote. Zu den Schwerpunkten gehören die Einführung von Bio- und Regionalprodukten, nachhaltige Beschaffung, Speiseplanung, Lebensmittelwertschätzung sowie die Optimierung von Küchen- und Verpflegungsprozessen. Ergänzt wird das Angebot durch Seminare, Workshops, Informationsveranstaltungen und Möglichkeiten zum fachlichen Austausch. Betriebe profitieren zudem von Programmen wie dem BioRegio-Coaching, das bei der schrittweisen Erhöhung des Bio-Anteils unterstützt. Die Fachzentren sind in allen Regierungsbezirken vertreten und

Ansprechpartnerin im Demeter Landesverband Bayern:
Andrea Sinn,
andrea.sinn@demeter-bayern.de
www.demeter-bayern.de

stehen Gastronomiebetrieben als regionale Ansprechpartner zur Verfügung.
www.regio-verpflegung.bayern

Bayerisches Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN)

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) ist eine Einrichtung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und unterstützt eine nachhaltige und zukunftsfähige Ernährung in Bayern. Als Schnittstelle zwischen Wissenschaft, Ernährungswirtschaft und Praxis bereitet das KERN aktuelle Erkenntnisse verständlich auf und stellt sie Unternehmen und Einrichtungen zur Verfügung. Für Gastronomiebetriebe und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung bietet das KERN Fachinformationen, Studien, Praxishilfen und Veranstaltungen zu Themen wie Bio, Regionalität, nachhaltige Beschaffung und Lebensmittelwertschätzung. Darüber hinaus fördert es die Vernetzung von Erzeugern, Verarbeitern, Wissenschaft und Praxis.

www.kern.bayern.de

Initiative „BioBitte“

Die Initiative „BioBitte“ ist Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und verfolgt das Ziel, den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Sie richtet sich insbesondere an Kommunen, Schulen, Kitas, Krankenhäuser, Seniorenheime, Mensen sowie Caterer und Küchen im öffentlichen Auftrag. Zur Unterstützung bietet „BioBitte“ praxisnahe Leitfäden zur Bio-Zertifizierung, Hilfestellungen für Ausschreibungen und Vergaben, Praxisbeispiele erfolgreicher Einrichtungen sowie Informations- und Schulungsangebote. Darüber hinaus fördert die Initiative den Austausch zwischen den Akteuren und unterstützt die Kommunikation von Bio-Angeboten. Auch für Gastronomiebetriebe liefert „BioBitte“ wertvolle Impulse zu Themen wie regionale Beschaffung, nachhaltige Verpflegungskonzepte und dem wirt-

schaftlichen Einsatz von Bio-Produkten. Weitere Informationen:
www.bio-bitte.info

Ecozept

Ecozept ist ein auf nachhaltige Ernährungssysteme und die Außer-Haus-Verpflegung spezialisiertes Beratungsunternehmen. Im Mittelpunkt steht die Unterstützung von Gastronomiebetrieben, Gemeinschaftsverpflegung, Kommunen und Lieferanten beim Aufbau regionaler und ökologischer Wertschöpfungsketten.

Für Gastronomen bietet Ecozept eine verbandsübergreifende Beratung zur Beschaffung von Bio-Lebensmitteln, zum Aufbau regionaler Lieferantenstrukturen sowie zur wirtschaftlichen Integration von Bio-Produkten in den Küchenalltag. Darüber hinaus unterstützt das Unternehmen bei Fragen der Logistik, der Vernetzung mit Erzeugern und Großhändlern sowie bei der Entwicklung nachhaltiger Verpflegungskonzepte.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Förderung regionaler Bio-Wertschöpfungsketten. Mit Formaten wie „Küche trifft Region“ bringt Ecozept Küchenverantwortliche, Erzeuger, Verarbeiter und Lieferanten zusammen und schafft so die Grundlage für neue Geschäftsbeziehungen. Darüber hinaus engagiert sich das Unternehmen in zahlreichen Projekten zur Stärkung von Bio und Regionalität in der Außer-Haus-Verpflegung und begleitet Kommunen sowie öffentliche Einrichtungen bei der Umsetzung entsprechender Strategien.

www.ecozept.com/de

Dehoga Bayern

Der Dehoga Bayern unterstützt Gastronomiebetriebe bei den vielfältigen Herausforderungen einer nachhaltigen Betriebsführung und informiert seine Mitglieder über aktuelle Entwicklungen im Bereich Bio, Regionalität und Außer-Haus-Verpflegung. Im Mittelpunkt stehen dabei die Vermittlung von Fachinformationen, die Unterstützung bei rechtlichen Fragestellungen sowie der Zugang zu einem breiten Netzwerk aus Branchenpartnern und Experten.

Im Bereich Bio informiert der Verband über die Anforderungen der Bio-Zertifizierung und der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV),

weist auf Schulungs- und Beratungsangebote hin und unterstützt Betriebe bei der Orientierung im wachsenden Markt nachhaltiger Lebensmittel. Darüber hinaus vermittelt der Verband Kontakte zu relevanten Partnern und informiert über Fördermöglichkeiten, Veranstaltungen und Best-Practice-Beispiele aus der Branche.

www.dehoga-bayern.de

Regionale Beratungsprogramme

Neben den bayernweiten Angeboten engagieren sich auch zahlreiche Städte, Landkreise und Gemeinden für mehr Bio in der AHV. Beispielsweise München mit dem „Haus der Kost“, die Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz Bayern e. V. für den Großraum München, Regensburg mit dem Projekt „Ganz große Küche! Regional. Bio. Regensburg“ und Augsburg mit der Initiative „Biostadt Augsburg“. In Nürnberg setzt die „Biometropole Nürnberg“ gemeinsam mit der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürn-



berger Land und Roth auf den Ausbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten. Mit Projekten wie „GeRTi“ und dem Netzwerkformat „Küche trifft Franken“ werden Küchen, Caterer und Lieferanten gezielt miteinander vernetzt.

Bio-Großhändler

Einige Großhändler übernehmen die Rolle des „Umsetzungsberaters“, das heißt, sie sind nicht nur bei der tatsächlichen Warenbeschaffung an der Seite der Gastronomie, sondern beraten auch bei der Umstellung und Zertifizierung.

Epos Bio Partner Süd:
www.bio-partner.de
Ökoring: www.oekoring.com
Transgourmet (Natura):
www.transgourmet.de

Förderung und Erste Hilfe

Wer den Bio-Anteil in seinem Betrieb erhöhen möchte, kann auf Unterstützung des Bundesprogramms Ökologischer Landbau zurückgreifen. Über die RIBE-AHV werden Beratungen und Schulungen zu Themen wie Beschaffung, Zertifizierung, Speiseplanung und Kalkulation gefördert. Die Förderung deckt bis zu 80% der Beratungskosten ab und hilft Gastronomiebetrieben, den Umstieg auf mehr Bio professionell und wirtschaftlich umzusetzen.

www.bundesprogramm.de/foerderung

Die Unterstützungslandschaft für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung ist vielfältig. Unsere Übersicht erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit,

sondern möchte erste Orientierung bieten. Wer sich näher mit dem Thema beschäftigen möchte, findet in Anna Feldmeier, Beraterin für das Bayerische Bio-Siegel bei der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V. (LVÖ), sowie Michael Böhm, Projektleiter beim Beratungs- und Forschungsunternehmen Ecozept, zwei erfahrene Ansprechpartner, die Betriebe bei den ersten Schritten begleiten und für ein unverbindliches Informationsgespräch zur Verfügung stehen.

Kontakt:
Anna Feldmeier: 089 / 4423190-15,
anna.feldmeier@lvoe.de
Michael Böhm: 08161 / 148215,
boehm@ecozept.com