

Gemeinschaftsgastronomie in Berlin-Brandenburg: Bio, regional, innovativ

Dialogforum am Montag, den 29. Juni 2026

10:00 – 16:30 Uhr

Heinrich-Böll-Stiftung, Schumannstraße 8, 10117 Berlin

Ziele und Schwerpunkte des Dialogforums

Die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie in der Hauptstadtregion kann auch Dank der erfolgreichen Arbeit im Rahmen des Projektes Kantine Zukunft und dem Qualitätswettbewerb in der Berliner Grundschulverpflegung in Bezug auf Bio-Lebensmittel bereits auf eine erfreuliche Entwicklung zurückblicken. Gleichzeitig bestehen weiterhin Herausforderungen – insbesondere bei der Kenntnis und dem Zugang zum regional verfügbaren „Warenkorb“, bei der Preisgestaltung sowie bei der praktischen Umsetzung in Ausschreibungen und in der Beschaffung. Vor diesem Hintergrund laden wir Sie herzlich zum **Dialogforum: „Gemeinschaftsgastronomie in Berlin-Brandenburg: Bio, regional, innovativ“** ein.

Die Veranstaltung richtet sich an Akteurinnen und Akteure der gesamten Wertschöpfungskette der Außer-Haus-Verpflegung – von Erzeugung und Verarbeitung über Handel und Logistik bis hin zu Küchen und Caterern sowie Entscheidungsträgern aus Politik und Verwaltung. Ziel ist es, Transparenz über das regionale Angebot zu schaffen, Bedarfe besser zu verstehen und neue Kooperationen anzustoßen.

Warum diese Veranstaltung wichtig ist:

Die Hauptstadtregion nimmt bundesweit eine Vorreiterrolle ein: Bereits heute liegt der Bio-Anteil in der Berliner Schulverpflegung mit geschätzt 80 % auf einem sehr hohen Niveau. Gleichzeitig zeigt sich jedoch, dass bestehende regionale Angebote in der Praxis noch zu wenig bekannt sind oder aus wirtschaftlichen Gründen nicht genutzt werden.

Vor diesem Hintergrund bietet die kommende Ausschreibungsrunde für die Berliner Schulverpflegung eine Chance, die regionale Herkunft über das Brandenburger Bio-Zeichen als diskriminierungsfreies Zuschlagskriterium zu verankern und auf diesem Weg die regionale Wertschöpfung noch gezielter zu unterstützen. Das Dialogforum setzt genau hier an. Es bringt Angebot und Nachfrage zusammen, schafft Markttransparenz und bietet Raum für Austausch, Orientierung und konkrete Zusammenarbeit.

BioBitte — Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Mit passenden Angeboten unterstützt BioBitte Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis dabei, den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der öffentlichen Verpflegung zu erhöhen. Weitere Informationen zu Veranstaltungen, Materialien und Themenservice finden Sie unter www.bio-bitte.info.

Das erwartet Sie:

Freuen Sie sich auf ein vielseitiges Programm aus **Impulsen**, **Praxisbeispielen** und **interaktiven Formaten**:

- **Fachliche Einordnung und Marktüberblick**
Aktuelle Zahlen und Entwicklungen zur Außer-Haus-Verpflegung sowie ein Blick über die Region hinaus zeigen, welche Rolle die Gemeinschaftsgastronomie als Treiber für mehr Bio spielen kann.
- **Regionale Lösungen und Praxisbeispiele**
Erfolgreiche Wertschöpfungsketten und konkrete Produkte aus der Region werden vorgestellt – von verarbeiteten Gemüseprodukten bis hin zu innovativen Konzepten für die Gemeinschaftsgastronomie.
- **Vergabe und Beschaffung neu gedacht**
Es wird diskutiert, wie Instrumente, etwa das Zeichen „*bio Brandenburg. Gesicherte Qualität*“, gezielt in Ausschreibungen integriert werden können, um den Einsatz von regionalen Produkten zu stärken.
- **Interaktive Formate und Austausch auf Augenhöhe**
In Arbeitsgruppen, beim Speed-Networking und im persönlichen Gespräch lernen sich regionale Anbieter und Küchenverantwortliche direkt kennen und entwickeln gemeinsam Perspektiven.
- **Erlebnis und Genuss**
Neue regionale Bio-Produkte werden beim Mittagessen aufgetischt und in einem eigenen Programmpunkt näher vorgestellt und erlebbar.

Programm

09:30	Ankunft und Registrierung	
10:00	Begrüßung	Michael Wimmer, Geschäftsführer FÖL e.V.
10:10	Impulsvorträge inkl. Fragen und Diskussion	
	Keynote: Welche Rolle spielt die Außer-Haus-Verpflegung für mehr Bio in der Landwirtschaft?	Rainer Roehl, a'verdis
	Wie hoch ist der Bio-Anteil in der AHV? Erste Ergebnisse aus der aktuellen Marktanalyse von AMI/Ecozept	Diana Schaack, AMI Bonn
	Perspektive: Das Brandenburger Bio-Zeichen „bio Brandenburg. Gesicherte Qualität“ als Vergabekriterium in Berliner Ausschreibungen	Ann-Christin Weber, Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz Berlin
	Vorstellung des Brandenburger Bio-Zeichens und der Spreewälder Bio-Mühle als Best-Practice-Beispiel eines regionalen Angebotes	Sascha Philipp, Spreewälder BioMühle GmbH
	(Verarbeitungs-) Strukturen am Beispiel geschälter Kartoffeln aus Brandenburg	Robert Franke, GEKO Fruchthandels GmbH
	Frisches Biogemüse Brandenburg – Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit durch regional erzeugte und verarbeitete Bio-Erzeugnisse	Frank Rumpe, FBB - Frisches Biogemüse Brandenburg GmbH
	Projektvorstellung RoggReis: Reisalternativen aus regionalem Roggen	Gerald Köhler, Co-Geschäftsführer FÖL e.V., Projektleitung "RoggReis"
12:00	Mittagsimbiss mit bio-regionalen Zutaten & informeller Austausch	

13:00	Vertiefung in 3 Themengruppen (parallel)
Gruppe 1	Speed-Networking „Küche trifft Region“ Jedem Lieferbetrieb wird ein nummerierter Tisch zugewiesen. Vertreterinnen und Vertreter der Kucheneinrichtungen werden dann im Minuten-Turnus von Tisch zu Tisch gehen, um sich auszutauschen und die Produkte kennenzulernen. Auf der Anbieterseite präsentieren sich dort: • Regionale Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe • Bündler und Großhändler • Abgeschlossene bzw. laufende Wertschöpfungskettenprojekte
Gruppe 2	Vertiefende Projekt- & Produktvorstellung sowie Verkostung Ryce • Ernährungsphysiologie: Sandra Grebenteuch (IFN) • Herstellung: Prof. Dr. Sascha Rohn (TU Berlin), Sascha Philipp (Spreewälder BioMühle GmbH) • Einsatz in der Praxis und Erfahrungen aus der Küche: Constantine Youett (FÖL), Tino Bo Carduck (Hand.Fest) und Alexandra Renner-Roman (GREENs Unlimited Berlin GmbH) • Sensorische Verkostung ausgewählter Ryce-Produkte
Gruppe 3	Berlin als Modellstadt für eine nachhaltige Beschaffung • Erfahrungsaustausch: Landes-, Bezirks- bzw. Kommunalebene • Ideen und Entwicklungsperspektiven für die Bio-Stadt Berlin • Diskussion und Sammlung förderlicher sowie hemmender Faktoren in der Bio-Stadt Berlin
14:00	Kaffeepause
14:30	Fortsetzung der Themengruppen
15:30	Ausblick und Abschlussdiskussion Perspektiven, Herausforderungen und nächste Schritte Im Gespräch mit: Sascha Phillip (Spreewälder BioMühle GmbH), Ann-Christin Weber (Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz Berlin) und Meike Müller (Vorstandsbeirat und Landessprecherin Berlin VDSKC)
	Schlusswort, Feedback & Evaluierung
16:30	Ende der Veranstaltung

Moderation: Anna Messerschmidt

Teilnehmende

Eingeladen sind alle kommunalen Akteure und Akteurinnen der Außer-Haus-Verpflegung in der Region, insbesondere

- Entscheiderinnen und Entscheider aus Verwaltung und Politik sowie ausschreibende Stellen, Verantwortliche für Verpflegung und Beschaffung
- Großhändler, Lieferanten und Verarbeitungsunternehmen als Vertretungen der Angebotsseite
- Kommunale Praxisakteurinnen und -akteure der Außer-Haus-Verpflegung, insbesondere Küchenleitungen und Verpflegungsverantwortliche
- Lieferbetriebe und Handelsunternehmen entlang der Wertschöpfungskette
- Weitere Interessierte aus Politik und Verwaltung sowie Multiplikatorinnen und Multiplikatoren

Anmeldung und Kontakt

bis zum 24. Juni 2026

Wir bitten um eine kurze Online-Anmeldung unter: <https://forms.office.com/e/Wt6KG7AAek>
Bei Interesse zur Anmeldung als Lieferbetrieb im Rahmen des Speed-Networkings, geben Sie dies in der obigen Online-Anmeldung mit an. Darauffolgend erhalten Sie nochmals einen gesonderten Fragebogen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an
Meta Stübner | m.stuebner@foel.de | Mobil: +49 155 63507815 oder
Michael Wimmer | m.wimmer@foel.de | Mobil: +49 179 4527147

Veranstaltende

Veranstalter für die Initiative BioBitte ist die **Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e. V.**, in Kooperation mit der **Bio-Stadt Berlin**. Wir danken der Heinrich-Böll-Stiftung für die Möglichkeit, die Veranstaltung in deren Räumen durchführen zu können und ebenso für die Unterstützung bei der Organisation und dem Catering der Veranstaltung.

