

Gute, nachhaltige und bezahlbare Gemeinschaftsverpflegung in MV

Eine Kooperationsveranstaltung von Bio in MV e.V. und RegioVers

Dialogforum am 23. März 2026, 10:00 – 16:00 Uhr

Großer Saal im Perzina-Haus, Wismarsche Str. 144, 19053 Schwerin

Programm

10:00	Ankommen und Anmeldung	
10:30	Begrüßung und Einführung Ökologische Landwirtschaft und Bio in der Kita- und Schulverpflegung: Wo steht MV? Erkenntnisse aus Forschung und Praxis & Zielsetzung der Veranstaltung <i>Jakob Wondra, RegioVers und Anna Hope, BIO in MV e.V.</i>	
	Impulse	
10:45	Beispiele guter Praxis: Worauf kommt es an, damit der Anteil an unverarbeitetem Bio-Gemüse aus der Region erhöht wird? Bericht aus der Umstellungsberatung	Robert Kapa und Christiane Oppler (Fröbel Bildung und Erziehung)
11:05	Was können wir aus den Ernährungsstrategien anderer Bundesländer und Länder lernen? Ein systemischer und motivierender Blick auf die Ernährungswende in der Gemeinschaftsverpflegung	Stephanie Wunder (Agora Agrar)
11:20	Q&A	
11:35	Workshops	
	1 Förderliche Rahmenbedingungen für die Praxis Welche Maßnahmen führen zu mehr Verarbeitung von pflanzlichen und bioregionalen Produkten?	Tischgastgeber:innen: Michael Loitz (Essen & Ernähren)
	2 Wie kommen wir zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung? Ein strukturierter Blick auf politische Prozesse und Vernetzung von Akteuren in M-V	Tischgastgeber:innen: Meike Halbrügge (DGE-Vernetzungsstelle MV) Anna Hope (BIO in MV)
	3 Politikfeld Ernährung Wie können wir Ernährungspolitik als Querschnittsthema	Tischgastgeber:innen: Christian Brechler (RegioVers)

	attraktiv machen und institutionell auf Landes- und Kommunalen Ebene verankern. Wie können unterschiedliche Fachbereiche und Ressorts das Thema für sich nutzen?	Nina Katz (RegioVers)
	4 Regional und frisch - Learnings aus der Regionalisierung der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen 1. Runde: Vorhandenes digital sichtbar machen: Regionalisierter Saisonkalender & Produzentenradar 2. Runde: Künstliche Intelligenz trifft natürliche Zutaten - zeitgemäße Impulse für die Nachfrage mit K.AI.NREZEPT & WERTvoll Aktionsgericht	Tischgastgeber:innen: Sarah Himburg-Moreau und Thomas Marbach (ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur, Leipzig) Axel Dierich (RegioVers)
	5 Küche als Lernort - welche Rahmenbedingungen es braucht, damit frisch vor Ort gekocht und praxisbezogene Ernährungsbildung in den Ganztage integriert werden kann? ...und welcher Mehrwert für Kitas und Schulen damit entsteht.	Tischgastgeber:innen: David Klewes (Dorfschule Wismarer Land) Sven Clemens (Hanse-Kinder Greifswald) Jutta Krawinkel (BIO in MV)
12:30	Zweite Workshoprunde	
13:00	Mittagspause mit Bio-Catering	
14:00	Die Ergebnisse der Arbeitsgruppen werden zusammengefasst und vorgestellt	Tischgastgeber:innen
14:20	Podiumsdiskussion	
	Podiumsdiskussion mit Akteur:innen aus Politik, Wissenschaft und Praxis Mit Dr. Till Backhaus (Agrarminister, Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche Räume und Umwelt), Dr. Sylva Rahm-Präger (MdL, SPD), Dr. Harald Terpe (MdL, Die Grünen), Dirk Bruhn (MdL, Die Linke), Stephanie Wunder (Agora Agrar), Moderation: Prof Dr. Michael Harth (RegioVers)	
15:45	Zusammenfassung und Ausblick	
16:00	Ende der Veranstaltung	

Inhaltliche Diskussionsgrundlage für das Dialogforum

Unsere Ernährungssysteme stehen unter Druck: Sie tragen erheblich zu Treibhausgasemissionen bei, fördern Gesundheitsprobleme, reduzieren Bodenfruchtbarkeit sowie Sortenvielfalt und schwächen regionale und sichere Versorgungsstrukturen. **Ein Wandel ist dringend notwendig!**

In Kitas und Schulen in Mecklenburg-Vorpommern werden täglich über 100.000 Essen verspeist. Dementsprechend groß ist die **Hebelwirkung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung**, um nachhaltige Produktionsweisen, regionale Wertschöpfung und gesunde Ernährungsgewohnheiten zu stärken.

In den letzten Jahren wurden in Mecklenburg-Vorpommern zahlreiche Forschungs- und Praxisprojekte zum Aufbau regionaler Biowertschöpfungsketten und zur zukunftstauglichen Umstellung der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt. Wie ein roter Faden zieht sich dabei die **Forderung der Praxisakteure nach mehr politischer Unterstützung** durch. Denn aus anderen Regionen wissen wir: Mit dem richtigen politischen Rahmen lässt sich die Kita- und Schulverpflegung gesund, finanzierbar und nachhaltig gestalten und dabei die regionale Landwirtschaft stärken sowie die Ernährungssouveränität ausbauen.

Bund und Land setzen klare Signale: Die Ernährungsstrategie des Bundes fordert eine Verpflegung, die jungen Menschen eine gesunde, pflanzenbetonte und möglichst bioregionale Ernährung leicht zugänglich macht. Der Koalitionsvertrag M-V betont den wachsenden Anteil regionaler und ökologischer Produkte in der ö GV sowie die Bedeutung geschlossener Wertschöpfungsketten für eine sichere Daseinsvorsorge.

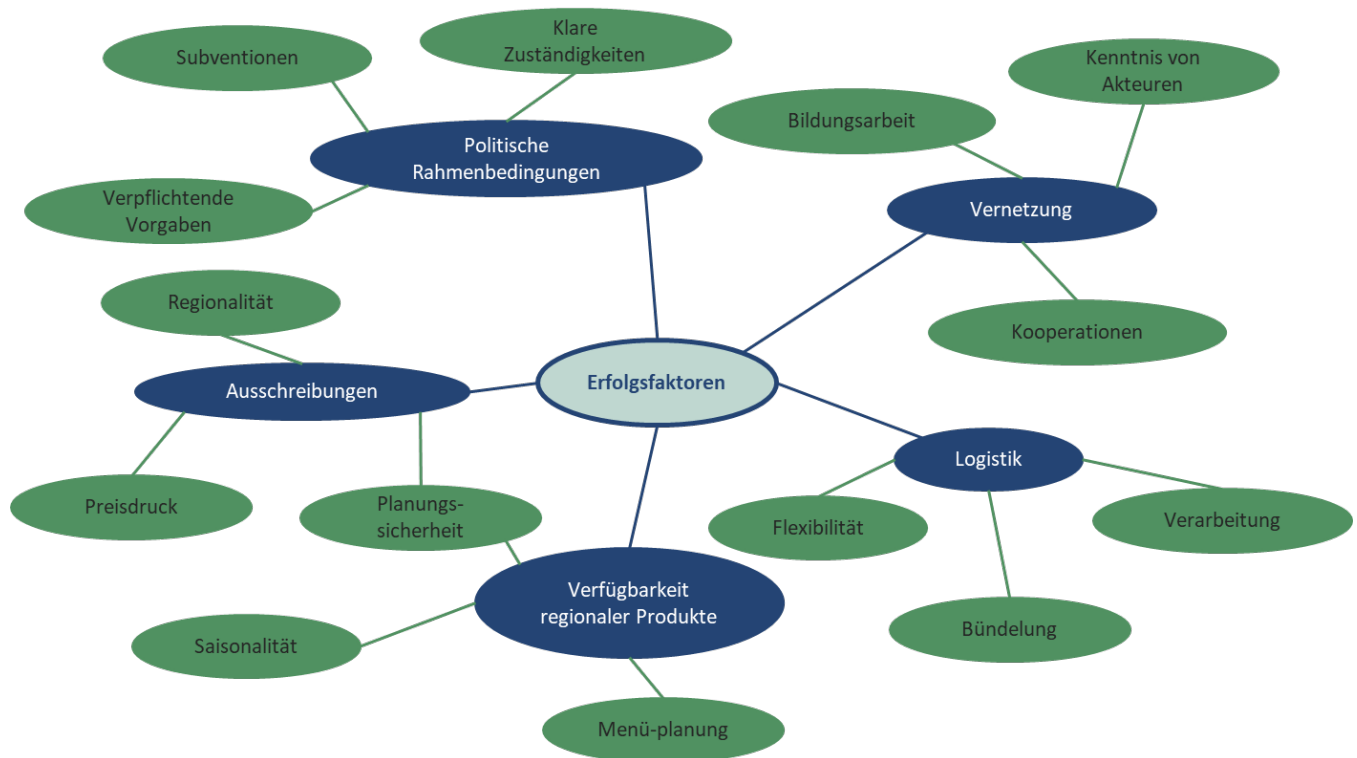
Doch wie kommen wir in Mecklenburg-Vorpommern diesen Zielen näher?

Wir möchten mit Ihnen gemeinsam auf Basis der Erfahrung von Praxisakteuren und wissenschaftlichen Erkenntnissen diskutieren, welche Rahmenbedingungen, auf Landes- kommunaler und betrieblicher Ebene, notwendig und umsetzbar sind, um diesen Wandel anzustoßen.

Zusammengefasst zeigen die Analysen zum Status-Quo in M-V:

- *Gelungene Praxiserprobung:* Eine bio-regionale Versorgung der öGV in M-V ist möglich, wie einzelne Vorreiter beweisen.
- *Ausreichende Kapazitäten:* Die regionale Bio-Landwirtschaft in M-V wäre in der Lage, die öGV mit ausreichend Gemüse und Kartoffeln zu versorgen.
- *Mangelhafte Infrastruktur:* Aktuell fehlen Schäl- und Schneidebetriebe sowie Logistikstrukturen in M-V. Sie können nur bei ausreichender verlässlicher Nachfrage aufgebaut und wirtschaftlich tragfähig betrieben werden.
- *Diskrepanz zwischen Angebot und Nachfrage:* Das Interesse vieler Erzeugerbetriebe an regionaler Vermarktung ist hoch, durch bevorzugte Bestellung bei dem marktführenden Großhandel, Preissensitivität der Abnehmer und schwache Logistikstrukturen gibt es nicht genügend Nachfrage.

- *Politik und Verwaltung als Schlüsselakteure:* Als Auftraggeber für die ö GV sitzen Politik und Verwaltung am Hebel. Sie könnten in Kooperation mit lokalen Caterern und Großküchen eine verlässliche Nachfrage etablieren.



Einflussfaktoren für den Erfolg bio-regionaler Wertschöpfungsketten, Darstellung: inter 3 GmbH

Politische Handlungsoptionen

Politik und Verwaltung verfügen entlang der Wertschöpfungskette über unterschiedliche Handlungsspielräume, mit denen sie die bioregionale Versorgung stärken und ermöglichen können. Im Projekt RegioVers sowie in weiteren Vorhaben wurden auf Basis quantitativer Erhebungen, qualitativer Expert*innen-interviews und der Auswertung von Praxisbeispielen verschiedene Ansatzpunkte identifiziert. Diese sind im Folgenden aufgelistet und können als Grundlage für eine gemeinsame Diskussion dienen.

- Eine klare politische Zielsetzung / verbindliche Quoten für den Bio-Regio-Anteil in der ö GV
- Die Entwicklung einer landesweite Ernährungsstrategie
- Die Ausrichtung der Wirtschafts- und Gründungsförderung auf bio-regionale Anbieter und Verarbeiter
- Die Etablierung einer zentralen Koordinierungsstellen zur Beratung von Caterern der ö GV
 - Angebote für Fortbildung und Coachings für die ö GV
 - Förderung der Umstellungsberatung von Caterern (80% Bundesförderung über RIBE-AHV nutzen).
 - Vernetzung bestehender Akteure und Initiativen
- Die systematische Verankerung von Ernährungsbildung an Schulen und Kitas (bspw. in die Bildung für nachhaltige Entwicklung Strategie integrieren),

- Die Anpassung des §11 im KiFöG (bspw. Verpflichtung zur Ausarbeitung eines Verpflegungskonzept nach bestimmten Kriterien für Träger)
- Kommunale Beschlüsse zu Bio-(Regio-)Anteilen (Beispiel: Greifswald 30%)
- Im Sinne einer verlässlichen Umsetzung Fahrpläne für die Umgestaltung von Ausschreibungen setzen
 - Ausschreibungen für Kantinen in öffentlichen Einrichtungen als Testfelder nutzen.
 - Bio-Regio-Kriterien in die Ausschreibungspraxis und Vergabeverfahren integrieren und so gestalten, dass sie die Stärken regionaler und ökologischer Landwirtschaft abbilden, ohne gegen das Vergaberecht zu verstoßen.
- Die Organisation in einem Ernährungsrat M-V / Runder Tisch Ernährungspolitik mit relevanten Akteuren aus Praxis, Zivilgesellschaft, Politik und Wissenschaft

Fragen für das Dialogforum

1. Was können wir tun, um gemeinsam eine gesunde und nachhaltige Ernährung in den öffentlichen Einrichtungen in M-V voranzubringen?
2. Wie kann die Nachfrage nach bio-regionalen Erzeugnissen in der ö GV verlässlich und langfristig etabliert werden?
3. Welche Unterstützung (strukturell, logistisch, förderlogisch) benötigen Caterer, Erzeuger*innen und Kommunen konkret und was kann die Politik dazu beitragen?
4. Wie kann ein Beratungsangebot für Caterer so niedrigschwellig und attraktiv gestaltet und langfristig ausgestattet werden, damit es angenommen wird?
5. Wie können Vernetzungs- und Koordinationsstrukturen des Wertschöpfungsketten-Managements aufgebaut und langfristig gesichert werden?
6. Wie sieht der konkrete politische Beitrag aus, um regionale Verarbeitungs- und Logistikstrukturen wirtschaftlich tragfähig aufzubauen?
7. Wie müsste die Entwicklung einer Ernährungsstrategie ablaufen?
8. Wie können Ernährung, regionale Lebensmittelversorgung und -sicherheit stärker zum zentralen Querschnittsthema für die Landes- und Kommunalpolitik werden? Wie kann die Zusammenarbeit im Bereich Ernährung gestärkt und optimiert werden?

Ansprechpartner für Fragen zur Veranstaltung:

BIO in MV e.V.
Anna Hope
Telefon: 0178-2669853
Mail: hope@bioinmv.de

Ansprechpartner für Fragen zum Forschungsprojekt RegioVers:

Forschungsnetzwerk Regiovers
Jakob Wondra
Telefon: 0157-58755077
Mail: wondra@diversu.org

RegioVers — Das Forschungsprojekt wird im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt und beschäftigt sich mit dem Aufbau bio-regionaler Wertschöpfungsketten für die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern. Weitere Informationen unter finden Sie unter <https://regiovers.inter3.de/>.

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.



Anreise: am besten mit der Bahn, falls mit dem Auto gibt es Parkplätze in folgenden Parkhäusern:

Parkhaus Schweriner Höfe

Arsenalstraße 26
19053 Schwerin
Laufweg zum Perzina Saal (Wismarsche Straße 144) ca. 5 Minuten

Am Stadthaus /Bahnhof

Am Packhof 2-6
19053 Schwerin
Laufweg zum Perzina Saal (Wismarsche Straße 144) ca. 5 Minuten

Marienplatz-Galerie

Martinstraße 6
19053 Schwerin
Laufweg zum Perzina Saal (Wismarsche Straße 144) ca. 12 Minuten

