

Forum „Bio-Regional in der Schulverpflegung“

Die Stadt Neumarkt hat sich weiter auf den Weg gemacht, die Schulverpflegung an ihren 7 Grund- und 2 Mittelschulen schrittweise auf Bio umzustellen. Grundlage sind das Verpflegungsleitbild und das Verpflegungskonzept, die gemeinsam von der Stadt Neumarkt und den Schulen erarbeitet werden. Das Forum informiert zu den konkreten Umsetzungsmöglichkeiten, mehr Bio in die Schulverpflegung zu bringen. Es thematisiert Kosten, Finanzierung und Akzeptanz von Bio und zeigt auf, wie Bio und Regional optimal verknüpft werden können. Es werden u.a. Antworten gegeben auf die Fragen: Wo lässt sich beim Einkauf, in der Zubereitung und bei Rezepten wirtschaftlich kalkulieren und welche weiteren konkreten Umsetzungsmöglichkeiten gibt es in Kooperation mit lokalen und regionalen Geschäfts- und Kooperationspartnern?

Zielgruppe

Caterer, Lebensmittelwirtschaft,
 Sozialträger mit Verpflegungsdienstleistungen,
 professionelle Küchen, Schulen, Verwaltung,
 (Sachaufwandsträger), Kommunalpolitik

Format & Rahmen

Vorträge und Fragerunden · Dauer: 2,5 Stunden

Termin:

Mittwoch, 30. September · 14:00 bis 16:30 Uhr

Ort:

Ohm Sustainability Campus Neumarkt, Residenzplatz,
 Neumarkt i.d.OPf.

Moderation: Ralf Mützel, Amtsleiter Amt für Nachhaltigkeit,
 Stadt Neumarkt i.d.OPf.

Anmeldung bei: Lara Koller, Mail: lara.koller@neumarkt.de,
 Tel.: (09181) 255-2644
 (Anmeldefrist: 21. September 2026)

Programm

14:00 Begrüßung und Einführung: Der Prozess vom Verpflegungsleitbild zum Verpflegungskonzept für die Neumarkter Grund- und Mittelschulen

Ralf Mützel, Amt für Nachhaltigkeit, Stadt Neumarkt i.d.OPf.

14:10 Wie viel Bio steckt in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung? Beispiele aus dem Bio-Städtenetzwerk

Dr. Werner Ebert, Geschäftsführer, Verein zur Förderung der Bio-Städte e.V.

14:30 Potenziale und Herausforderungen bio-regionaler Schulverpflegung mit Kurzberichten aus der Praxis vor Ort

Prof. Dr. Jan Niessen, Ohm Sustainability Campus Neumarkt

14:50 Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept – Wichtige Grundlagen für die Umsetzung

Christina Apel, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung, AELF Regensburg

15:10 – 15:30 · Snack-/Kaffeepause zum Netzwerken

15:30 Diversität, Wirtschaftlichkeit und Qualität von Bio-Lebensmitteln - Blick in den Arbeitstag eines Biohandels

Cornelia Witte, Ökoring Handels GmbH

15:50 Bio kann jeder - Praxistipps für die Küche

Eva Siegfried, Kochexpertin, Bioland e.V.

16:10 Gemeinsame Fragerunde

Alle Referentinnen und Referenten im Dialog mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern

16:30 Zusammenfassung und Ausblick