BIOLAND, den 18.05.2024

Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie

Immer mehr Menschen lassen es sich in Restaurants, Bistros und Kantinen schmecken. Dabei ist der Bio-Anteil noch verschwindend gering. Das muss sich ändern, soll die Land- und Lebensmittelwirtschaft nachhaltiger, umweltfreundlicher, besser für Klima und Tierwohl werden. Darauf macht auch der Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni aufmerksam. Wir zeigen, wie Bioland-Betriebe den Bio-Weg gehen und welche Verantwortung die Politik dabei übernehmen muss.

Nur essen wir häufig gar nicht zu Hause, sondern auswärts, ob im Restaurant oder in der Betriebskantine. Zwar hat der Außer-Haus-Markt während der Pandemie herbe Einbrüche einstecken müssen. Mit Start der Draußensaison und dem Abflachen der Coronakrise erlebt die Gastronomie jedoch wieder einen deutlichen Aufwärtstrend. Diese Entwicklung müssen wir als Gesellschaft nutzen, um Bio als wichtigen Hebel für mehr Klimaschutz, Tierwohl und Biodiversität in die Breite zu tragen. Auch und gerade weil aktuell der Biomarkt unter der Weltlage ächzt. Darauf macht auch der Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni aufmerksam.

Bioland

MEHR Menschen essen auswärts
73 % gehen mindestens 1x pro Monat im Restaurant essen
20 % essen mindestens 1x pro Woche in Kantine oder Betriebsrestaurant
20-40 % der Lebensmittel gehen in die Gemeinschaftsverpflegung
Quellen: BMEL/Umweltbundesamt