

BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Ziel der Initiative:

Gemeinsam mit den Akteurinnen und Akteuren vor Ort will die Initiative BioBitte dazu beitragen, dass der Bio-Anteil in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung auf mindestens 30 Prozent steigt.

Zielgruppen:

Um das zu erreichen, richtet sich BioBitte an politische Entscheiderinnen und Entscheider, Vergabestellen, Fachreferate sowie Leiterinnen und Leiter von Verzehreinrichtungen. Ihnen soll die Initiative den Weg zu mehr Bio in öffentlichen Küchen ebnen.

Angebote:

Mit Hintergrundinformationen, Handlungshilfen und Beispielen guter Praxis bringt BioBitte Akteurinnen und Akteuren aus Politik, Verwaltung und Praxis die Vorteile von mehr Bio in der AHV näher.

Auf lokalen und überregionalen Veranstaltungen lädt BioBitte Interessierte zum Austausch ein und zeigt auf, wie die Umstellung zu mehr Bio in der AHV vor Ort gelingen kann.

HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖL
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Tel. +49 (0)228 6845-3280
boel@ble.de

STAND

März 2023

GESTALTUNG

a'verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

TEXT

a'verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

BILDNACHWEIS

Cover:
iMarzi / Adobe Stock
Innenseite:
oben: auremar / Adobe Stock
unten: Hoheisels Gastronomie

BioBitte – Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt.



Weitere Informationen unter
www.oekolandbau.de/ahv
www.bio-bitte.info
www.bundesprogramm.de



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



BfR-Kantine in Berlin

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Eine engagierte und zielstrebige Umsetzung beim Umstieg auf mehr Bio-Produkte führt in der Kantine des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), betrieben von Hoheisels Gastronomie, zum Erfolg. Mehr als ein Viertel der eingesetzten Produkte sind bereits Bio.



Bio mit Zertifikat

Etwa 300 Mittagessen bringt das achtköpfige Team in der Kantine des BfR täglich auf den Tisch – seit 2019 mit Bio-Zertifikat. Christian Hoheisel, Inhaber von *Hoheisels Gastronomie*, ist dabei selbst vor Ort. Eine konsequente Umsetzung ist für ihn der Schlüssel zum Erfolg - nicht mit Angst an das Thema herangehen, sondern im Hinterkopf behalten: Die Gäste wollen Bio. Die Zertifizierung erfolgte nach einem Vierteljahr „Üben“, eine weitere Steigerung des Bio-Anteils wird angestrebt.

Synergien nutzen

Die kontinuierliche Verfügbarkeit von Bio-Produkten ist nicht immer gegeben. Die BfR-Kantine setzt daher über die Grossisten hinaus auf zusätzliche Lieferpartnerschaften, wie beispielsweise die gemeinsame Abnahme von Bio-Salzkartoffeln mit einer Schulküche, und auch regionale Kooperationen. Auch der Gang in den örtlichen Bio-Supermarkt kann schon mal Abhilfe schaffen. Ein ökologisch ausgerichteter Einkauf trägt dazu bei, verbesserte Anbau- und Tierhaltungsbedingungen zu fördern – für Christian Hoheisel ein wichtiger Grund für den Einsatz von Bio-Produkten.

Die gezielte Kommunikation mit den Gästen an der Ausgabe erzeugt auch bei ihnen Verständnis für die Herkunft der Produkte.

Ausgewogene Mischung

Christian Hoheisel empfiehlt, bei der Umstellung mit Sättigungs- und Gemüsebeilagen anzufangen. Diese lassen sich häufig ohne große Mehrkosten auf Bio umstellen. Vielfalt und Auswahl sind für die meisten Gäste wichtig und werden in der Kantine daher auch geboten. Gleichzeitig wird jedoch darauf geachtet, möglichst wenig Abfälle zu erzeugen. Das ist nicht nur nachhaltiger, sondern spart zusätzlich Geld, das wiederum in den Einkauf fließen kann. Die Gäste sind zufrieden – und die Integration von Bio am Ende leichter als gedacht.

Ansprechpartner:

Christian Hoheisel (Inhaber Hoheisels Gastronomie)
Telefon: 0172-5699230, christian@hoheisel.tv
www.hoheisels-gastronomie.de



300

Mahlzeiten
pro Tag

25 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Zufriedenheit der
Gäste durch gute
Kommunikation