

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 Akteure 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

Februar 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
Yulia Furman / Adobe Stock
Innenseite:
Landesschule für Blinde und
Sehbehinderte Neuwied

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



Landesschule für Blinde und Sehbehinderte Neuwied

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In der Landesschule für Blinde und Sehbehinderte in Neuwied gehört es zu den zentralen Aufgaben, die Entwicklung der Kinder bestmöglich zu begleiten. Dazu gehört auch eine ausgewogene Ernährung mit guten Produkten, für die sich Küchenleiter Stefan Fink mit seinem Team einsetzt.



Sieben Tage gesundes Schulessen

Insgesamt 500 Mahlzeiten für Kita-Kinder, Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeitende gehen in der Landesschule für Blinde und Sehbehinderte und in der Landesschule für Gehörlose und Schwerhörige in Neuwied, die ebenfalls beliefert wird, täglich über den Tisch. Für die Internatskinder wird auch am Wochenende gekocht. Nach der Bio-Zertifizierung 2018 wurden zunächst die Beilagen, also Kartoffeln, Reis und Nudeln, ausgetauscht; nach und nach kamen Gewürze, Öl, Mehl und Milchprodukte hinzu. Fleisch ist nur selten Bio, kommt aber ohnehin nicht jeden Tag auf den Tisch, um eine ausgewogene Ernährung zu unterstützen.

Einbeziehen des gesamten Teams

Um einen möglichst hohen Bio-Anteil zu erreichen, wurde eine leichte Budgeterhöhung im Wareneinsatz von 50 Cent pro Mahlzeit vorgenommen. Über die Hälfte der fast ausschließlich frisch verarbeiteten Zutaten sind mittlerweile Bio-Produkte – manche davon sind sogar günstiger als die ursprünglich verwendeten konventionellen Zutaten. Doch Geld ist nicht alles: von zentraler Bedeutung

war es, das gesamte Team von Bio zu begeistern. Dazu trugen Mitarbeiterschulungen und Informationsgespräche der Prüfgesellschaft bei. Statt der einfachen Ausführung von Vorgaben stehen nun alle mit vollem Engagement hinter dem Einsatz von Bio-Produkten, was die Umsetzung vereinfacht.

Mit den richtigen Zutaten

Die geeigneten Bio-Lieferanten zu finden war teilweise eine Herausforderung und wurde in verschiedenen Varianten ausprobiert. Küchenleiter Stefan Fink setzt auf reine Bio-Anbieter, die ebenso hinter ihren Produkten stehen wie er. Lenkt man die Aufmerksamkeit auf die Vielfalt der Produktpalette statt auf Einschränkungen, macht Bio zu kochen dem gesamten Team Spaß. Bisher stammen etwa die Hälfte der eingesetzten Zutaten aus ökologischer Erzeugung. Eine weitere Steigerung des Bio-Anteils wird angestrebt.

Ansprechpartner:

Stefan Fink (Küchenleiter), Telefon: 02631-970154,
fink.stefan@lbs-neuwied.lsjv.rlp.de
www.blindenschule-neuwied.de

500

Mahlzeiten
pro Tag

50 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Weiterbildung im
gesamten Team

