

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

Februar 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
nadianb / Adobe Stock
Innenseite:
Magdalena Kwiatkowska / Fachakademie
Ernährungs- und Versorgungsmanagement
Nürnberg

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



Fachakademie EVM Nürnberg

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In der Fachakademie Ernährungs- und Versorgungsmanagement der Beruflichen Schule 7 (B7) stehen Lebensmittel im Fokus. Von Anfang an lernen Schülerinnen und Schüler sowie Studierende hier den Umgang mit Bio-Produkten in der von ihnen betriebenen Mensa.



Schulverpflegung in Gold-Qualität

Mit der Bezeichnung „BioMetropole“ und einer umgebenden Öko-Modellregion überrascht es kaum, dass in Nürnberg bis zum Jahr 2026 ein Bio-Anteil von 75 % in der Schulverpflegung erreicht werden soll. Die Fachakademie greift dieser Entwicklung sogar vorweg und setzt schon heute fast ausschließlich auf Bio. Seit 2007 ist die Schulküche bio-zertifiziert und erreichte 2018 den Bioland-Goldstatus. Montags bis donnerstags werden Schülerinnen und Schüler, Lehrernde und Mitarbeitende mit frisch gekochten Mittagmahlzeiten versorgt, die größtenteils sogar Bio in Verbandsqualität enthalten.

Koch und Gast zugleich

Was liegt näher, als jungen Menschen, die sich beruflich mit Ernährung beschäftigen wollen, die Ausbildungsverpflegung selbst in die Hand zu legen? Die Mensa wird daher von den Schülerinnen und Schülern eigenständig betrieben. Ausgewogene Schulverpflegung wird mit dem Nachhaltigkeitsgedanken verknüpft: Das Erlernen des Umgangs mit regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln ist ein zentrales Element. Schon in der Einführungswoche gibt es eine Schulung, die Theorie und Praxis verbindet. Das für

die Umstellung erforderliche Wissen im Umgang mit den Lebensmitteln und ein Neudenken in der Speiseplangestaltung sollen die Absolvierenden weitertragen.

Von 0 auf (fast) 100

Zu Beginn hieß es Ausprobieren: Einzelne Zutaten wurden nach und nach ausgetauscht. Die Unterstützung des Anbauverbands Bioland hat maßgeblich zur Steigerung des Bio-Anteils beigetragen. Intern wird das Wissen unter anderem durch in Workshops ausgebildete „Bio-Coaches“ unter den Schülerinnen und Schülern weitergegeben, wofür die B7 u. a. 2023 mit dem Nachhaltigkeitspreis der Stadt Nürnberg ausgezeichnet wurde. Fleisch und Fisch gibt es nicht in Bio-Qualität, doch auch für die ausgewogene Ernährung wurde auf ein Fleischgericht pro Woche reduziert – schmecken tut es den Gästen auch vegetarisch.

Ansprechpartnerin:

Renate Gloßner (Schulleiterin) und
Jutta Böhringer-Reuther (Berufsbereichsleitung),
Telefon: 0911-2314195, B7@stadt.nuernberg.de
www.nuernberg.de/internet/berufsschule_7/faevm_start.html

60

Mahlzeiten
pro Tag

>90 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Kooperation mit
Bioland und hohe
Motivation der
Schülerinnen und
Schüler sowie der
Studierenden

