

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

Januar 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
M. studio / Adobe Stock
Innenseite:
oben: Robert Kneschke / Adobe Stock
unten: HandFest gGmbH

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



Catering für Kitas und Schulen in Berlin

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In Berlin beträgt der Bio-Anteil des kostenbeteiligungsfreien Schulessens für die Klassen 1 bis 6 seit 2021 verpflichtend mindestens 50 %. Einige Schulcaterer realisieren einen noch höheren Bio-Anteil. Einer davon, GREENs Unlimited Berlin, ist bereits seit 2006 biozertifiziert.



Planungsgeschick in sechs Küchen

Mit seinen sechs Produktionsküchen und 15.000 Mahlzeiten pro Tag ist die Beschaffung ausreichender Mengen an Bio-Lebensmitteln für den Caterer GREENs Unlimited eine Herausforderung. Strategisches Vorgehen ist gefragt: Bereits während der Erstellung der Speisenpläne werden die Bio-Anteile ausgewiesen, um gezielt und kalkuliert einkaufen zu können. Dabei werden Beziehungen zu verschiedenen Lieferanten gepflegt, um Ausweichmöglichkeiten im Fall schwankender Verfügbarkeit zu haben.

Mit Herzblut dabei

Das Thema Nachhaltigkeit ist ganzheitlich verankert und damit wesentlicher Teil des Selbstverständnisses. Für Geschäftsführerin Susan Rhattigan ist es auch ein persönliches Anliegen: „Unsere Kundinnen und Kunden sollen genauso gut gepflegt werden wie ich selber“. Gute Qualität und nachhaltiges Handeln bedingen sich dabei gegenseitig: Die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft und hochwertige Lebensmittel für die Küche. Durch die gezielte Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden außerdem Ressourcen

geschont und damit Geld gespart, das in eine gute Lebensmittelqualität investiert wird.

Engagement für neue Beschaffungswege

Durch das Engagement in verschiedenen Projekten, in denen zum Beispiel Schülern die Herkunft der Lebensmittel näher gebracht wird, aber auch durch intensive und kontinuierliche Netzwerkarbeit treibt GREENs Unlimited nicht nur das Thema Bio voran, sondern stellt gleichzeitig neue Erzeugerkontakte her. So entstehen kurze Lieferwege. Gezielte Absprachen zum Anbau von Bio-Gemüsesorten im Vorfeld der Vegetationsperiode und deren besondere Hervorhebung auf dem Speisenplan sorgen für einen Ausbau der regionalen Bio-Landwirtschaft und damit für eine bessere Verfügbarkeit. Langfristig heißt das Ziel: 100 % Bio, bitte!

Ansprechpartnerin bei GREENs Unlimited:

Susan Rhattigan (Geschäftsführerin),
Telefon: 030-93956666, rhattigan@greens-unlimited.de
www.greens-unlimited.de

15.000

Mahlzeiten
aus sechs Küchen
pro Tag

80 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Eine ganzheitlich
nachhaltige
Ausrichtung

