

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

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

Angebote

BioBitte bietet praxisnahe Informationsmaterialien und fördert den Erfahrungsaustausch aller Entscheidungsbefugten. Dazu organisiert die Initiative lokale und überregionale Veranstaltungen – vor Ort und online.

Die Webseite www.bio-bitte.info liefert Praxisbeispiele und wertvolle Tipps, wie die Umstellung zu mehr Bio in der AHV vor Ort gelingen kann. Ein Themenservice informiert regelmäßig über neue Beiträge.

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 + Innenseite oben:
Organic Garden
Innenseite unten:
Alexander Raths / Adobe Stock

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 Oberbayern

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die Schulkantinenlandschaft nachhaltig zu verändern, ihre Ernährung ausgewogener zu gestalten und damit neue Maßstäbe für die Zukunft der Verpflegung zu setzen: Das ist das Ziel des Food-Tech-Start-ups Organic Garden - und das mit 100% Bio-Zutaten.



Nachhaltigkeit auf allen Ebenen

In mittlerweile sechs Küchen kocht das Bio-Catering-Unternehmen unter dem Dach von Organic Garden für über 45 öffentliche wie private Krippen, Kindergärten und Schulen im Großraum München mit gut 6.000 Mahlzeiten am Tag. Jede Küche arbeitet mit eigenem Team und eigener Betriebsleitung, aber nach dem gleichen Konzept: Frisch, ohne Fertigprodukte und zu 100% mit Bio-Zutaten. Stand zu Anfang hauptsächlich die Gesundheit im Fokus, schließt die ganzheitlich nachhaltige Herangehensweise heute von Büro bis Küche, von Recycling-Papier bis E-Autos jeden Prozessschritt mit ein.

Bio von nebenan

Für viele Kinder sind Convenience- und Fertigprodukte schon früh Normalität. Statt hochverarbeiteter Lebensmittel setzt *Organic Garden* für die Kita- und Schulverpflegung auf frisch verarbeitete, saisonale Bio-Lebensmittel. Der Großteil der verwendeten Produkte wird über einen regional ansässigen Bio-Großhändler bezogen. Daneben beliefern auch kleinere Lieferanten den Caterer, das Rindfleisch stammt beispielsweise von einem Bio-Landwirt aus der Regi-

on. Die Fokussierung auf 100% Bio ermöglicht große Bestellmengen und vereinfacht die Beschaffung maßgeblich. Hinzu kommt eine professionelle Organisation – sowohl der Warenwirtschaft als auch des gesamten Unternehmens.

Mit vollem (Bio-)Einsatz

Hinter dem Einsatz von Bio-Produkten steht die Begeisterung für die Sache und die Identifikation mit dem Bio-Gedanken. Regionalität ist dem Caterer dabei ebenfalls wichtig. In seiner Küche haben nicht einzelne Produkte, sondern das ganze Sortiment Bio-Qualität. Ein Zusatznutzen: Die getrennte Lagerhaltung und Dokumentation entfällt und die erleichterte Organisation senkt die Kosten im operativen Bereich. Dafür müsse aber auch der Mut und Wille zur Veränderung da sein.

Ansprechpartnerin:

Carola Petrone (Director of School Nutrition bei Organic Garden School Nutrition GmbH)
Telefon: 08153-909978-0
info.school@organicgarden.de
www.organicgarden.de/schools

6.000

Mahlzeiten
pro Tag

100%

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Passion für das
Thema Bio und die
Zielgruppe

