

# 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:  
FomaA / Adobe Stock  
Innenseite:  
WorKA 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](http://www.oekolandbau.de/ahv)  
[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)  
[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



## Karlskantine Karlsruhe

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

*Im Technischen Rathaus der Stadt Karlsruhe werden in der Karlskantine die Angestellten der Stadt mit Frühstück und Mittagessen versorgt. Das Inklusionsunternehmen workA kann dabei mit einem Bio-Anteil von 25 % aufwarten und übernimmt auch das Catering für städtische Veranstaltungen.*



### **Hand in Hand für mehr Bio**

Über 300 Mittagsmahlzeiten werden in der Karlskantine am Tag ausgegeben – frisch und ohne Convenience-Produkte. Der Betreiber workA setzt zusätzlich auf Inklusion: Über die Hälfte der Mitarbeitenden hat ein Handicap, zusammengearbeitet wird Hand in Hand. Ein Viertel der verwendeten Produkte ist Bio, vor allem Gemüse, Obst, Kartoffeln und Kräuter. Einige stammen sogar aus der hauseigenen Gärtnerei. Dazu gibt es Karlsruher Leitungswasser aus dem kostenlosen Wasserspender.

### **Nachhaltigkeit als Gesamtpaket**

Der Kantinenbetreiber sieht sich als soziales Unternehmen der Nachhaltigkeit sowohl im ökologischen als auch im sozialen Sektor verpflichtet. Dabei ist es nicht das Ziel, perfekt zu sein, sondern im Rahmen der eigenen Möglichkeiten einen Beitrag zu leisten. Nachhaltigkeit ist hier ein Gesamtpaket: Zusätzlich zur sozialen Ausrichtung und der Bio-Zertifizierung finden auch regionale und saisonale Aspekte Berücksichtigung. Das ist der Bio-Stadt Karlsruhe ebenfalls ein Anliegen, und so ist auch die hervorragende

Kooperation in der Kantinenkommission ein wichtiger Erfolgsfaktor.

### **Nah bei den Gästen**

Ein Koch, der „das Ohr bei seinen Gästen“ hat, ist laut Betreiber ein zentrales Erfolgselement. Gekocht wird mit Leidenschaft. Die Gerichte in der Karlskantine werden à la minute frisch und nach den Wünschen der Gäste zubereitet, sodass sich auch einmal die kurze Wartezeit lohnt.

Statt gesichtsloser Kantinenabfertigung spielt auch hier der soziale Gedanke eine große Rolle: Der enge Austausch mit den Gästen und ein generell positives Klima vor Ort tragen dazu bei, dass die Umstellung auf das Bio-Angebot gut angenommen wird.

### ***Ansprechpartnerin:***

Malin Adrian (Projektsteuerung Gemeinschaftsverpflegung und Einzelhandel bei der workA gGmbH)  
Telefon: 01522-2555262, malin.adrian@worka.de  
[www.worka.de/kantinen/karlskantine.html](http://www.worka.de/kantinen/karlskantine.html)

**300**

Mahlzeiten pro Tag

**25 %**

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

**BIO**

Erfolgsfaktor:

Kochen mit Leidenschaft und offenem Ohr für die Gäste

