

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 und Innenseite:
Psychiatrisches Zentrum Nordbaden

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



Psychia- trisches Zentrum Nordbaden

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Im Psychiatrischen Zentrum Nordbad (PZN) wurde die Umstellung auf mehr Bio-Produkte durchweg begrüßt, die Kostensteigerung für die Ganztagsverpflegung sollte dabei möglichst gering gehalten werden. Beim Mittagessen konnte ein Bio-Anteil von über 25 % erreicht werden.



Identifikation mit Bio als Schlüssel

Zentrale Grundlage für die erfolgreiche Steigerung des Bio-Anteils bildet die Identifikation des gesamten Teams von Betriebsleiter Bertold Kohm mit dem Thema Bio. Wer selbst überzeugt hinter dem Einsatz von Bio-Produkten steht, kann auch den Gästen die Vorteile glaubwürdig vermitteln. Authentizität und die tägliche Leistung überzeugen auch eine wachsende externe Kundschaft: Zusätzlich zu den stationären Patientinnen, Patienten und Mitarbeitenden beliefert die Küche seit vielen Jahren auch Schulen, Kitas und weitere Einrichtungen im Umkreis, darunter zum Beispiel ein Altenheim.

Durchdachtes Bio-Sortiment

Die Speisenpläne in der Küche des PZN werden bereits vier bis fünf Wochen im Voraus geplant. Auch aus diesem Grund wird bei Bio-Produkten eine klare Linie gefahren: Kartoffeln, Nudeln, Molkereiprodukte und Bananen sind beispielsweise standardmäßig Bio. Um einen grundlegenden Bio-Anteil zu gewährleisten, hat Betriebsleiter Bertold Kohm für sein Bio-Konzept vornehmlich Produkte ausgewählt,

die lückenlos zu bekommen und/oder gut lagerbar sind. Darauf aufbauend werden auch ergänzend Bio-Produkte zugekauft, die in den wirtschaftlichen Rahmen passen. Regelmäßige Vor- und Nachkalkulationen tragen dabei ganz wesentlich zur Wirtschaftlichkeit bei.

Kommunikation mit Lieferpartnern

Der Bezug über einen Bio-Großhändler, der die für den Betrieb notwendigen Mengen liefern kann, stellte sich für die Küche des PZN als vorteilhaft heraus. Wichtig für die gute Partnerschaft ist dabei vor allem die Kommunikation: Lieferengpässe werden umgehend mitgeteilt und pragmatische Lösungen gefunden. Auch der Erfahrungsaustausch mit anderen Küchen, die Bio verwenden, hilft bei der erfolgreichen Umsetzung. Geduld spielt hier eine wichtige Rolle: Eine Umstellungszeit von sechs bis zwölf Monaten sollte einkalkuliert werden.

Ansprechpartner:

Bertold Kohm (Betriebsleiter Gemeinschaftsverpflegung),
Telefon: 06222-552145, bertold.kohm@sgn-wiesloch.de
www.pzn-wiesloch.de



3.000

Mittagessen
pro Tag

25 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Identifikation
des gesamten
Teams mit dem
Bio-Gedanken