

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 Akteure 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:
photocrew / Adobe Stock
Innenseite:
Rathauskantine München

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



Rathaus- Kantine München

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In der Rathauskantine der Stadt München ist ein Bio-Anteil von 20 % vertraglich festgelegt. Für Betreiber Jürgen Wiesenhofer steht für die Einhaltung dieser Vorgabe die aktive Kommunikation mit den Lieferpartnern und -partnerinnen und auch mit den Gästen im Fokus.



Mehr Bio in der Bio-Stadt

Neben der Rathauskantine versorgt die Küche noch weitere städtische Einrichtungen – so kommen 2.600 Mahlzeiten pro Tag zusammen. Zusätzlich nehmen die Hälfte der Gäste das Frühstück in Anspruch. Seit 2020 ist für die städtischen Kantinen ein Bio-Anteil von mindestens 20 % Vorgabe der Landeshauptstadt und mindestens 30% Fleisch aus artgerechter Haltung. Der durchaus bestehenden Preissensibilität der städtischen Kantinegäste wird damit begegnet, dass höherpreisige Bio-Gerichte tendenziell zu Monatsbeginn angeboten werden.

Kraut und Rüben

Für die Einführung von Bio-Produkten empfiehlt Wiesenhofer, nicht mit Fleisch anzufangen, sondern zunächst einzelne Produkte wie Mehl oder Gewürze auszutauschen. Er setzt darauf, das zu verarbeiten, was der Markt je nach Saison hergibt – denn „aus Kraut und Rüben kann man auch gut kochen“! Erdbeeren oder Tomaten im Winter seien nicht nötig. Stattdessen wird die Küche in Zusammenarbeit mit der Firma Querfeld regelmäßig auch mit krummem Bio-Gemüse beliefert. Das ist zwar anspruchsvoller

in der Verarbeitung – die vierbeinige Karotte ist eben schwieriger zu schälen –, wird so aber vor der Entsorgung gerettet. Auch abseits der Lebensmittel zählt Nachhaltigkeit: Seit 2020 gibt es das Projekt „verpackungsfrei“ mit Fokus auf Mehrwegverpackungen.

Aufklärung und Kommunikation

Der direkte Kontakt zu Landwirtin und Landwirt schafft für Wiesenhofer nicht nur beidseitig Vertrauen und Sicherheit, sondern senkt auch die Kosten, die sonst durch den Zwischenhandel anfielen. Auf 300 qm werden Gemüse und Salate sogar selbst angebaut. Dabei werden Kitas und Schulen involviert, um Kinder schon in jungen Jahren dafür zu sensibilisieren. Etwas anspruchsvoller ist die Kommunikation der Ganztierverwertung. Hier ist dann Kreativität gefragt und der Gast lässt sich mit Speisen wie „Feines von der Sau“ geschmacklich überzeugen.

Ansprechpartner:

Jürgen Wiesenhofer (Pächter)
info@apartment02.org
www.apartment02.org/rathaus-kantine



600

Mahlzeiten
pro Tag

27 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Netzwerk &
Kommunikation