

# 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

Februar 2023

## GESTALTUNG

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

## TEXT

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

## BILDNACHWEIS

Cover:  
Bernadette Wurzinger / pixabay  
Innenseite:  
Studierendenwerk Darmstadt

**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



# Studierenden- werk Darmstadt

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

*Dem Studierendenwerk Darmstadt ist es gelungen, den Anteil an eingesetzten Bio-Produkten in seinen Mensen und Bistros enorm zu steigern: Während im Jahr 2016 noch etwa 3 % des Wareneinsatzes Bio-Zutaten waren, sind es heute über 30 %.*



### **Bio aus Überzeugung**

Die Geschäftsführerin des Studierendenwerkes Darmstadt Ulrike Laux entschied bereits 2014, dass das Thema Nachhaltigkeit als inhaltliches Dach über dem Studierendenwerk liegen soll. Alle Projekte und Maßnahmen im Bereich Nachhaltigkeit werden seit 2017 durch Georg Richarz, den Nachhaltigkeitsmanager des Studierendenwerkes, gesteuert.

Die Anfänge einer gezielt nachhaltigen Entwicklung in der Hochschulgastronomie liegen allerdings schon weiter zurück (u. a. Bio-Zertifizierung 2007, verstärkte Berücksichtigung ökologischer Konzepte als zentraler Aspekt der Planung seit 2016).

### **Die richtige Strategie**

Der Einsatz von Bio-Zutaten in der Hochschulgastronomie ist deshalb eine Selbstverständlichkeit. Dank der Gründung eines Bio-Projektteams und einer Kooperation mit der Ökomodellregion Hessen konnte die Küche in relativ kurzer Zeit den Bio-Anteil deutlich erhöhen. Volker Rettig, Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie, betont, wie wichtig die Strategie war, zuerst die Grundzutaten in Bio-Qualität auszutauschen. In Zukunft soll auch die Ganztierwertung eine Rolle spielen.

Nachhaltigkeit wird beim Studierendenwerk Darmstadt ganzheitlich gedacht und auch die Reduzierung der Lebensmittelabfälle hat einen hohen Stellenwert. Unvermeidbare Speiseabfälle werden in die Biogasproduktion überführt.

### **Regionale Lieferanten**

Beim Einkauf setzt das Studierendenwerk auch auf regionale Lieferanten. Die Bio-Kartoffeln stammen beispielsweise von der Nieder-Ramstädter-Diakonie aus Mühlthal und einen Großteil der verarbeiteten Fleischwaren liefert die Odenwälder Metzgerei.

Erwähnenswert ist außerdem die hauseigene Bäckerei sowie die attraktive Speisekarte, die neben vielen vegetarischen und veganen Gerichten auch innovative Gerichte wie Insektenburger enthält.

### **Ansprechpartner im Studierendenwerk Darmstadt:**

Volker Rettig (Abteilungsleiter Hochschulgastronomie),  
Telefon: 06151-1629550, V.Rettig@stwda.de  
<https://studierendenwerkdarmstadt.de/nachhaltigkeit/nachhaltigkeit-in-der-mensa/>

# 6.000

Mahlzeiten pro Tag  
(in vier Mensen  
und sechs Bistros)

# 31 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Zuerst die  
Grundzutaten in  
Bio austauschen

