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
September 2023

GESTALTUNG
a‘verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

TEXT
a‘verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

BILDNACHWEIS
Cover:
Einladung_zum_Essen / pixabay
Innenseite:
Sören Hilschenz /
Studentenwerk Frankfurt (Oder)

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

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Studentenwerk Frankfurt (Oder)

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Eine aktive Studierendenschaft treibt die Erhöhung des Bio-Anteils in den Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Frankfurt (Oder) voran. Die Bio-Zertifizierung nach Zutaten hat für die Umsetzung den Stein ins Rollen gebracht.

3800

Mahlzeiten pro Tag

15 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Aktive Gästekommunikation

Studierendenschaft als Treiber

Das Studentenwerk Frankfurt (Oder) betreibt an insgesamt sechs Standorten jeweils mindestens eine Mensa, hinzu kommen mehrere Cafeterien. Neben Frankfurt und Cottbus gehört dazu auch der Standort Eberswalde. Die dortige Hochschule für Nachhaltige Entwicklung hat ein besonderes Interesse daran, eine nachhaltige Verpflegung und den Einsatz von Bio-Produkten in den Mensen voranzutreiben.

Komplettaustausch einzelner Zutaten

Eine Bio-Zertifizierung gab es in Cottbus und Eberswalde schon länger. Die Zertifizierung kompletter Gerichte erwies sich in den Mensen allerdings als wenig erfolgreich – vielen Studierenden war der Preis für ein Bio-Menü zu hoch. Die Umstellung Ende 2020 auf die Bio-Zertifizierung nach Zutaten, bei der einzelne Produkte nur noch in Bio-Qualität eingesetzt werden, brachte den Erfolg: Von 2 Prozent 2019 über 6 Prozent 2020 konnte der Bio-Anteil 2021 dadurch auf 15 Prozent gesteigert werden – trotz erschwerter Bedingungen während der Corona-Pandemie. Sören Hilschenz, Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie, strebt eine weitere Steigerung des Bio-Anteils an – so viel, wie wirtschaftlich möglich ist.

Bio als Normalität

Statt des kompletten Bio-Menüs, das nur einen speziellen Kreis an Gästen angesprochen hat, konnten die Mensaküchen mit dem Komplettaustausch einzelner Zutaten erreichen, dass Bio-Produkte zur Normalität gehören und auf vielen Tellern landen. Auch die getrennte Lagerung von Bio-Produkten gehört damit der Vergangenheit an. Nach der Umstellung auf Bio-Kartoffeln aus Brandenburg, die sich auch geschmacklich bemerkbar macht, folgten Reis und Rindfleisch. Bei dem Weiderind aus der Region wird Wert darauf gelegt, das ganze Tier zu verarbeiten: Statt klassischen Braten anzubieten werden die Küchen beim Einsatz kreativ. Auch die Cafeterien ziehen mit: Kaffee ist schon lange bio und fair, als nächstes steht der Tee im Fokus. Bei allen Änderungen werden die Gäste transparent aufgeklärt und informiert – so funktionieren Umstellung und Weiterentwicklung ganz unkompliziert.

Ansprechpartner:
Sören Hilschenz
(Abteilungsleiter Hochschulgastronomie)
Telefon: 0335-5650930, Soeren.Hilschenz@swffo.de