

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

Juli 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
Harald Walker / Adobe Stock
Innenseite:
VC Vollwertkost GmbH

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



StMELF- Kantine München

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In der Kantine des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird Wert auf die Kombination aus ökologischer Erzeugung und regionaler Herkunft gesetzt. Für das Catering-Unternehmen VC Vollwertkost ist diese Kombination eine Herzensangelegenheit.



Von Grund auf gut gekocht

Im Jahr 2013 hat sich das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit VC Vollwertkost für einen Caterer entschieden, der bereits seit 2007 bio-zertifiziert ist und für den Wertschätzung für Lebensmittel zur Firmenphilosophie gehört. Täglich frische Lieferungen, selbst angesetzte Fonds, selbst geschältes Gemüse – Convenience-Produkte sucht man hier vergeblich. Zwei komplette Bio-Gerichte pro Woche gibt es mindestens.

Wertschätzung schaffen durch Transparenz

Ein künstliches Niedrighalten der Preise für Bio-Menüs hält die geschäftsführende Gesellschafterin Sandra Benke für kontraproduktiv. Vielmehr müsse ein Bewusstsein dafür geschaffen werden, was gute Qualität wert ist. Wer hier isst, soll daher wissen, wo seine Lebensmittel herkommen: Höfe und Partnerbetriebe werden sorgfältig ausgewählt und persönlich besucht. In Kurzfilmen werden die Lieferpartner portraitiert, so dass die Gäste sich einen Eindruck davon verschaffen können, woher die Zutaten für ihr Mittagessen stammen. Da sich gerade Kantinenbesucher als häufig preissensibel zeigen, soll so auch dafür

sensibilisiert werden, dass regionale Bio-Lebensmittel ihren Wert haben. Ziel von Frau Benke ist ein Umdenken ihrer Gäste und in der Gesellschaft insgesamt.

Förderung regionaler Bio-Lebensmittel

Damit Bio wirtschaftlich bleibt und nachvollziehbar nachhaltig sein kann, muss die Agrarwende auch vor Ort vorangetrieben werden. In der Kantine des Ministeriums setzt man daher zusätzlich auf BioBayern, um den Bio-Anbau in der Region zu fördern. Gerade für kleine Produktionsbetriebe und auch für manchen Caterer ist die BioBayern-Zertifizierung jedoch nicht immer einfach. Die kontinuierliche Abnahme durch große öffentliche Einrichtungen und der Aufbau von Partnerschaften vor Ort hilft aber dabei, den Einsatz von Bio in Großküchen weiter zu etablieren.

Betreiberwechsel:

Die Kantine im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurde zwischenzeitlich umgebaut und der Kantinenbetrieb neu ausgeschrieben.

900

Mahlzeiten
pro Tag

20 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Transparenz
gegenüber
Lieferpartnern
und Gästen

