

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:
Natalia / Adobe Stock
Innenseite:
oben: Klinik Taubertal
unten: amazing studio / Adobe Stock

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



Klinik Taubertal Bad Mergentheim

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Zu einer guten Genesung gehört auch gutes Essen. Die Rehaklinik Taubertal in Bad Mergentheim gehört zu den Kliniken, die nicht nur auf eine vollwertige und ausgewogene Verpflegung achten, sondern auch auf einen Bio-Anteil von 15 % setzen.

Vom Teenager bis zum Rentner

Die Rehaklinik Taubertal in der Kurstadt Bad Mergentheim beherbergt zu Spitzenzeiten annähernd 200 Patientinnen und Patienten. Dabei ist die Gästestruktur sehr heterogen- vom Teenager- bis zum Rentenalter sind alle Altersgruppen vertreten. Um die Gäste mit einer möglichst hochwertigen Verpflegung zu versorgen, nahm die Klinik 2018 an dem Modellprojekt *Gutes Essen in der Reha* des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg teil. Im Rahmen des Projektes wurde auch eine Bio-Zertifizierung erlangt und der Bio-Anteil innerhalb eines Jahres auf 15 % gesteigert. Wichtig war dabei: Die Umstellung sollte kostenneutral erfolgen.

„Bio ist die Zukunft!“

Für die Küchenleitung in der Klinik ist klar: Bio ist die Zukunft! Auch die Klinikleitung ist überzeugt davon mit der Umstellung den richtigen Weg zu beschreiten. Dabei wird Bio als Alleinstellungsmerkmal gesehen, das gerade im Klinikwettbewerb einen Vorteil darstellt. Sukzessive wurde der Bio-Anteil über ein Jahr hinweg konsequent gesteigert.

Angefangen mit einzelnen Zutaten konnte dabei vor allem der direkte Produktvergleich helfen. Dort, wo



der Preisabstand am geringsten ist, wurde zuerst ausgetauscht, so zum Beispiel bei einigen Milchprodukten, Gewürzen, aber auch beim Kaffee.

Ressourcen schonen = Geld sparen

Im Rahmen der Umstellungen nahm die Rehaklinik Taubertal auch die Unterstützung der Initiative *United Against Waste* in Anspruch, die Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung bei der Analyse und Vermeidung von Lebensmittelabfällen unterstützt. Damit werden zwei Ziele gleichzeitig erreicht: Die Reduzierung der Speiseabfälle bedeutet mehr Nachhaltigkeit und sorgt zugleich auch für Kosteneinsparungen. Die gezielte Produktion spart hier bares Geld, das in Bio-Produkte investiert werden kann.

Ansprechpartnerin:

Mirjam Promny (Diätassistentin), Telefon: 07931-5910,
reha-klinik.taubertal@drv-bund.de
<https://taubertal.deutsche-rentenversicherung-reha-zentren.de/>

570

Mahlzeiten pro Tag
(Frühstück, Mittag-
und Abendessen für
je 192 Patienten)

15 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Mittelfreisetzung
durch Reduzierung
von Speiseabfällen

