



Tipps für die praktische Umsetzung

Immer mehr Schulen kommen auf den Bio-Geschmack. Ob einzelne Komponenten oder komplette Menüs in Bio-Qualität – die Möglichkeiten sind vielfältig. Wir geben Tipps für individuelle Lösungen und zeigen, wo Sie sich informieren können. Natürlich gehen wir dabei auch zwei wichtigen Fragen nach: Wie lassen sich ökologische Lebensmittel preisbewusst in den Speiseplan integrieren? Und wo finde ich geeignete Lieferanten, Händler oder Caterer?

Wenn Schulverpflegungsverantwortliche über Bio sprechen, stehen sich nicht selten die Aussagen „toll“ und „teuer“ gegenüber. Die Vorzüge von ökologischen Lebensmitteln sind dabei oft bekannt – genauso allerdings, dass diese Vorzüge ihren Preis haben. Doch statt sich von vermeintlich riesigen Mehrkosten abschrecken zu lassen, lohnt sich eine individuelle Auseinandersetzung mit dem Thema. Denn der finanzielle Zusatzaufwand hängt von vielen Faktoren ab, nicht zuletzt vom Umfang und von der Art der eingesetzten Bio-Produkte.

Wer Bio-Lebensmittel in die Schulverpflegung integrieren möchte, hat mehrere Möglichkeiten. Neben dem Angebot von kompletten Bio-Speisen wie z. B. einem Kartoffel-Gemüse-Auflauf aus ökologischen Lebensmitteln können auch einzelne Lebensmittel wie Kartoffeln oder Rindfleisch grundsätzlich oder zeitweise in Bio-Qualität eingekauft werden.

Bio günstig einkaufen

Mehrkosten sind zwar die Regel. Eine Beispielrechnung in den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zeigt aber, wie wenig sich der Einsatz ökologischer Lebensmittel auf die Kosten für den Wareneinsatz auswirken kann. Werden für einen Kartoffel-Linsen-Eintopf ausschließlich ökologische Zutaten statt konventioneller Produkte verwendet, erhöht sich der Wareneinsatz um rund 83 Prozent. Anders sieht es aus, wenn nur eine Zutat ausgetauscht wird. Wandern beim gleichen Rezept statt konventioneller Linsen Bio-Linsen in den Topf, erhöht sich der Wareneinsatz bei 100 Essen pro Portion um gerade einmal einen Cent auf 0,63 Euro – und das bei einem geldwerten Bio-Anteil von fast 30 Prozent. Die Zahlen können je nach Jahreszeit und Region stark schwanken und die Unterschiede zwischen 100 Prozent Bio und 100 Prozent konventionell auch geringer ausfallen.

Exkursion mit den Teilnehmern eines „Bio kann jeder“-Workshop zu einem Bio-Bauern in der Nähe von Stuttgart.



Folgende Tipps können dabei helfen, Bio möglichst günstig einzukaufen und in den Speiseplan zu integrieren:

- ▶ Erhöhen Sie Ihre Abnahmemengen durch Kooperationen z. B. mit anderen Schulen oder mit lokalen Einkaufsgemeinschaften wie Food Coops.
- ▶ Bevorzugen Sie saisonale Ware. In der jeweiligen Saison ist Bio-Gemüse manchmal ähnlich günstig wie konventionelle Ware.
- ▶ Kaufen Sie ökologische Lebensmittel mit einem geringen Preisabstand zu konventioneller Ware. Bei einigen Produkten besteht kein oder nur ein kleiner Preisunterschied.
- ▶ Setzen Sie regelmäßig auf Bio-Produkte. Eine kontinuierliche Belieferung eröffnet andere Verhandlungsspielräume bei Lieferanten als gelegentliche Bestellungen.
- ▶ Stellen Sie sich Ökolandwirten aus Ihrer Region als dauerhafter Kunde vor und sprechen Sie über die Preise.
- ▶ Beziehen Sie einzelne Produkte komplett in Bio-Qualität. So können Sie den Preis durch größere Abnahmemengen verringern. Bei lagerfähigen Produkten lässt sich die Menge auch durch eine geringere Bestellhäufigkeit erhöhen.
- ▶ Nutzen Sie Sonderangebote. Großhändler führen regelmäßig Aktionen durch.
- ▶ Überprüfen Sie Ihre Speisemengen. Sind die Portionen zu groß, ergibt sich auch hier ein Einsparpotenzial.
- ▶ Bieten Sie Fleischgerichte gemäß den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung nur ein- bis zweimal pro Woche an und passen Sie die Portionen den altersgemäßen Vorgaben an. Fleisch ist in der Regel ein großer Kostenfaktor. Nicht selten kommt es in der Schulverpflegung häufiger oder mehr auf den Teller als empfohlen. Weniger ist nicht nur gesund, sondern eröffnet auch finanzielle Spielräume – vorausgesetzt, das vegetarische Angebot ist so attraktiv, dass es auch gut angenommen wird!

Lust auf Bio machen!

Zur Umstellung auf Bio gehört jedoch mehr als eine neue Kostenkalkulation oder ein Lieferantenwechsel. Jede Schule muss für sich klären, welches Ziel sie anstrebt und wie sie vorgehen will. „Es ist ein Prozess, auf den man sich einlassen muss“, weiß Andreas Greiner von der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder“ aus Erfahrung. Der Umstieg auf Bio bedeute dabei in der Regel auch eine Umstellung des Speiseplans.

Gut daran ist, dass Geschmack nicht zuletzt eine Sache der Gewöhnung ist. Das weiß wohl jede Schule, die schon einmal einen neuen Caterer oder eine neue Küchenleitung hat-

Praxisbeispiele

Praxisbeispiele von Einrichtungen, die Bio auf ganz unterschiedliche Weise in die Schulverpflegung integrieren, sind im Internet auf der Seite www.biokannjeder.de nachzulesen. Dort sind auch diese beiden Broschüren erhältlich: „Mehr Bio ist machbar. Zur Außer-Haus-Verpflegung an Schulen und Kindertagesstätten. Praktische Erfahrungen aus vier Modellvorhaben.“ und „Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen. Erfolgsbeispiele zeigen den Weg.“



Workshop in einer Ganztagschule in Remseck bei Stuttgart.

te. Die Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler über Unterrichtsprojekte oder die Möglichkeit für Feedback kann den Appetit aufs (Bio-)Schulessen deutlich erhöhen. Wie für jedes gute Verpflegungsangebot sind also auch bei Bio Engagement und das ständige Bemühen um Akzeptanz bei Schülern und Eltern gefragt. Denn je größer die Essenszahl, desto größer ist auch der finanzielle Spielraum.

Adressen von Bio-Lieferanten

- Das Portal www.oekolandbau.de bietet viele Informationen rund um den Einkauf von Bioprodukten für die Gemeinschaftsverpflegung. In der Lieferanten-Datenbank ist eine große Auswahl an Anbietern für verschiedene Produktgruppen abrufbar. Das Liefergebiet ist jeweils angegeben.
Infos unter: www.oekolandbau.de/grossverbraucher/einkauf (Rubrik: Lieferanten-Datenbank)
- Die Kampagne „Bio kann jeder“ veranstaltet regelmäßig Workshops für Interessierte aus der Kita- und Schulverpflegung. Die Praxis-Workshops sind eine gute Gelegenheit, um Kontakte zu Bio-Anbietern, Küchenleitern/-innen und anderen Fachleuten sowie zu Schulen mit Bio-Erfahrung zu knüpfen.
Infos unter: www.biokannjeder.de (Rubrik: Termine)
- Wie machen es andere Schulen in der Region? Wer hat gute Erfahrungen mit bestimmten Lieferanten gemacht? Fragen Sie in Ihrer Region und bei den Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung an. Der Austausch mit benachbarten Küchenleiterinnen bzw. -leitern oder Verantwortlichen für die Schulverpflegung kann hilfreiche Hinweise für die Suche nach dem richtigen Anbieter bringen.

Geeignete Lieferanten finden

Um in einer Küche auf Bio umstellen zu können, müssen geeignete Lieferanten her. Das gilt für Schulküchen genauso wie für Schulcaterer. Sich ein verlässliches Händlernetz aufzubauen, ist eine Herausforderung, die sich aber stemmen lässt. Diese Erfahrung hat Stefan Kessel mit seinem kleinen Familienbetrieb gemacht. Seit Anfang 2007 ist sein Partyservice biozertifiziert. Im gleichen Jahr ist er auch in die Schulverpflegung eingestiegen. Die Umstellung auf Bio erfolgte schrittweise, los ging es mit Kräutern. Heute freut er sich, 100 Prozent Bio anbieten zu können. Für heimisches Gemüse, Fleisch, Backwaren, Äpfel, Apfelsaft und Honig hat er sich regionale Lieferanten gesucht. Alles Weitere



„Bio lebe ich“, sagt Isabel Baumann, Küchenchefin der Freien Waldorfschule Otterberg

kauft er bei zertifizierten Bio-Großhändlern. „Alles muss gut durchgeplant werden.“ Wenn etwas nicht erhältlich ist, wird der Speisenplan eben auch mal umgestellt. Flexibilität und Kreativität gehören zum Alltag. Das kennt auch Isabel Baumann, die Küchenchefin der Freien Waldorfschule Otterberg. Vor knapp fünf Jahren hat die rheinland-pfälzische Schule den Ganztagsbetrieb eingeführt und sich im Sinne der Waldorfpädagogik für Bio-Schulessen entschieden. Sogar das Bio-Siegel tragen die Otterberger mittlerweile, nach eigenen Angaben als erste Schule in Rheinland-Pfalz. Täglich verlassen rund 85 bis 125 Essen die Küche, an vier Tagen pro Woche. Ein Essen kostet 3,50 Euro. Im Abo sind es 3 Euro. Für Isabel Baumann ist Bio dabei weit mehr als Kosten oder Zahlen. „Bio lebe ich“, sagt sie. Doch um den Schülerinnen und Schülern der 1. bis 13. Klasse Köstlichkeiten wie Gemüsepfanne „Thai-Curry“ mit Joghurtsoße, Couscous und Melone oder Buchweizenblinis mit Schnittlauchquark, Rohkost und Himbeer-Johannisbeergrütze servieren zu können, braucht auch sie verlässliche Lieferanten. Fündig ist sie bei zwei Großhändlern geworden. Der eine liefert Frischkost und Trockenwaren, vom anderen bezieht sie Tiefkühlware, auf die von Zeit zu Zeit zurückgegriffen wird. Brot gibt es aus dem ortsansässigen Bioladen. Bei der Entscheidung für den Lieferanten der Frischwaren spielte auch die Logistik eine Rolle. Ein anderer Großhändler konnte nur anbieten, die Ware jeweils donnerstags nachts zu liefern – für die Otterberger Schulküche nicht machbar. Der jetzige Lieferant ließ sich auf eine Anlieferung am Montagmorgen ein und bekam den Zuschlag. Wer auf der Suche nach geeigneten Händlern ist, sollte also nicht nur Preise vergleichen, sondern auch Aspekte wie Lieferzeiten, Bestelltermine und Mindestbestellmengen klären. Die Beispiele zeigen, dass für den Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel verschiedene Lieferantentypen in Frage kommen und eine Kombination verschiedener Strukturen durchaus üblich ist. Ob direkt vom Erzeuger, über den



Um den Schülerinnen und Schülern der 1. bis 13. Klasse der Waldorfschule Otterberg Köstlichkeiten wie diese Gemüselasagne in Bio-Qualität servieren zu können, braucht man auch verlässliche Lieferanten.

Naturkosthandel, über konventionelle Anbieter oder über das regionale Ernährungshandwerk (z. B. örtliche Bäcker oder Metzger) – die Entscheidung für den Bezug von Bio-Produkten sollte sich nach den Bedürfnissen der Einrichtung richten. Mehr Informationen über die einzelnen Lieferantentypen bietet die Seite www.oekolandbau.de in der Rubrik Großverbraucher. Vielfalt gibt es nicht nur unter den Anbietern, sondern selbstverständlich auch bei den Lebensmitteln. Das Angebot an ökologischen Produkten ist groß, mittlerweile auch im Convenience-Bereich, und es wächst ständig weiter. Ökologisch hergestellte Lebensmittel müssen gemäß der EU-Ökoverordnung Nr. 834/2007 die Prüfnummer der zuständigen Kontrollstelle tragen (z. B. „DE-001-Ökokontrollstelle“). Zusätzlich können das sechseckige deutsche Bio-Siegel sowie Zeichen der Anbauverbände abgebildet sein. Wer sicher sein möchte, dass ein Speisenerzeuger ökologische Waren einsetzt, achtet auf das Bio-Siegel. Wer es trägt und Pro-

dukte bzw. Gerichte als Bio anbietet, unterliegt gesetzlichen Kontrollen, die die Einhaltung der Bio-Vorgaben prüfen.

Auch wer einen Schul-Caterer sucht, hat heute eine große Auswahl, weiß Andreas Greiner zu berichten: „In den letzten Jahren haben sich in verschiedenen Regionen Caterer auf die Verpflegung mit Bio-Produkten spezialisiert. Zudem gibt es auch Großküchen, wie z. B. Klinik-Küchen, die Bio-Produkte teilweise einsetzen und auch Schulen beliefern. Auch die großen, überregionalen Caterer haben in letzter Zeit ihre Angebote für Bio-Gerichte zunehmend erweitert.“ Umfassende Adresslisten für Caterer mit Bio-Angebot gibt es derzeit nicht. Daher heißt es: sich in der eigenen Region umschauen, bei umliegenden Schulen nachfragen bzw. die Vernetzungsstelle für Schulverpflegung des eigenen Bundeslandes kontaktieren. Oder beim bisherigen Caterer nachfragen, ob er Bio in sein Angebot aufnehmen kann.

Andrea Fenner

Termintipp

- Wer sich ein Bild über die Bio-Branche und ihre Lieferstrukturen machen möchte, kann die Leitmesse Biofach besuchen. Sie findet vom 17. bis 20. Februar 2010 in Nürnberg statt. Am 18. Februar 2010 gibt es dort eine Veranstaltung zum Thema „Bio kann jeder – auch die Schulverpflegung“, bei der Partner und Praktiker von ihren Erfahrungen berichten (14:00 Uhr bis 15:45 Uhr, Raum Oslo).

Interview

Bundesweites Informationsangebot: Bio kann jeder

Andreas Greiner ist im Rahmen von „Bio kann jeder“ seit 2004 für die Planung und Durchführung von Informationsveranstaltungen und Workshops in Baden-Württemberg zuständig. Er gehört zum Team von ÖKONSULT, einer 1994 gegründeten Agentur für Umweltkommunikation in Stuttgart (www.oekonsult-stuttgart.de).



Andreas Greiner

Schulverpflegung: Herr Greiner, Sie veranstalten im Rahmen der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder“ Workshops für Verantwortliche der Schul- und Kitaverpflegung. An wen richten sich die Veranstaltungen?

Andreas Greiner: Sie wenden sich in erster Linie an Verwaltungen, an Küchenpersonal und an Mitarbeiter/-innen in den jeweiligen Einrichtungen sowie an Caterer, die Schulen oder Kitas beliefern. Eltern und Lehrer sind dann angesprochen, wenn sie sich für die Verpflegungssituation in den Schulen oder Kitas interessieren und engagieren möchten.

Schulverpflegung: Um was geht es in den Workshops?

Andreas Greiner: Ziel ist es, über eine gesunde, kindgerechte Ernährung und praxisnah über die Einsatzmöglichkeiten von Bio-Produkten in der Schulverpflegung zu informieren.

Schulverpflegung: Welche Informationen werden besonders nachgefragt? Was sind Ihre Schwerpunkte?

Andreas Greiner: Die meisten Teilnehmenden interessieren sich dafür, wie Bio-Produkte erfolgreich in das Verpflegungsangebot eingeführt werden können, welche Erfahrungen es dazu bereits in der Praxis gibt, wie die Einrichtungen mit den Kosten umgehen, wo sie die Produkte am besten einkaufen können und wie sich die Akzeptanz bei Schüler/-innen verbessern lässt. Generell besteht ein großes Interesse am gegenseitigen Austausch und an Diskussionen mit den Referenten/-innen. Auch Exkursionen zu Bio-Betrieben – Landwirte, Verarbeiter oder Bio-Großhändler – kommen immer gut an.

Schulverpflegung: Wie flexibel können Sie auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden eingehen?

Andreas Greiner: Es gibt von Workshop zu Workshop große Unterschiede. Je nach den Voraussetzungen und der Situation vor Ort gehen wir auf unterschiedliche Schwerpunkte ein. Manchmal stehen vor allem konkrete Fragen im Mittelpunkt, während bei anderer Gelegenheit im Eingangsteil auch ausführlicher über den Ökolandbau und die Qualität von Bio-Produkten gesprochen wird.

Bio-Verpflegung in der Schule – Tipps für die Praxis

Schulverpflegung: Was empfehlen Sie Schulen, in denen selbst gekocht wird und die Bio-Produkte integrieren wollen?

Andreas Greiner: Meist möchten die Verantwortlichen in diesen Schulen in erster Linie Produkte aus der Region einkaufen und dann so viel in Bio-Qualität verwenden, wie es das Budget erlaubt. Das ist ein sinnvoller Ansatz, den die Schulen pragmatisch umsetzen sollten. Das heißt: Häufig ist es ratsam, nicht gleich von einem Schuljahr zum nächsten auf 100 Prozent Bio umstellen zu wollen, sondern schrittweise mehr regionale und mehr Bio-Produkte in den Speisenplan zu integrieren. Dabei spricht vieles dafür, sich zunächst auch an den regionalen und saisonalen Angeboten zu orientieren

und mit Produkten anzufangen, bei denen die Preisunterschiede zwischen „biologischen“ und „konventionellen“ Produkten nicht so groß sind, wie zum Beispiel Kartoffeln oder Möhren.

Schulverpflegung: Der Fleischanteil wird oft als Kostenfaktor diskutiert ...

Andreas Greiner: Die Frage „Wie viel und häufig steht Fleisch auf dem Speisenplan?“ ist ein Thema, an dem keine Küche vorbeikommt, die mehr Bio einführen möchte. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht können und sollten viele Küchen ihren Anteil an Fleisch- und Wurstwaren reduzieren. Wer sich auf diesen Weg begibt, schafft sich in der Kalkulation Freiräume, um mehr Geld für hochwertige pflanzliche Nahrungsmittel auszugeben. Der Haken liegt jedoch bei der Akzeptanz und den Gewohnheiten der Schüler. Es gibt dafür leider kein Patentrezept – aber viele Schulen und Caterer, die erfolgreich und mit großer Akzeptanz den Fleischanteil reduziert haben. Wir empfehlen, sich diese Beispiele genau anzuschauen und zu prüfen, was sich im eigenen Haus davon umsetzen lässt.

Schulverpflegung: Was sollten Schulküchen über die Lieferstrukturen im Bio-Bereich wissen?

Andreas Greiner: Heute gibt es nahezu alle Produkte in Bio-Qualität, zum Beispiel auch Tiefkühl-Waren oder andere Convenience-Produkte. Bevor sich eine Schulküche auf die Suche nach einem konkreten Bio-Lieferanten begibt, sollte sie vorher genau klären, was sie möchte: Sind es „nur“ Kartoffeln oder saisonale Salate – dann bietet sich an, bei den Bio-Landwirten oder Bio-Lieferservice-Betrieben in der Region nachzufragen. Möchte die Küche möglichst schon fertig gewaschene und geschnittene Salate oder Gemüse geliefert bekommen, weil die personellen Kapazitäten knapp sind? Auch dafür gibt es im Bio-Bereich inzwischen Spezialisten. Oder sucht die Schule nach einem auf den AHV-Bereich spezialisierten Bio-Großhändler, der von den Nudeln über die Nachtische bis zur Frischware alles im Programm hat? Das ist allerdings nur eine realistische Option, wenn bestimmte Mindestbestellmengen erreicht werden.

Schulverpflegung: Was sind für Sie die drei wichtigsten Argumente und Erfolgsfaktoren für Bio in der Schulverpflegung?

Andreas Greiner: So unterschiedlich wie die Schulen und ihre Situation sind, so unterschiedlich können auch die Lösungen für eine gelungene Schulverpflegung aussehen. Jede Schule braucht „ihr“ Verpflegungskonzept – auch für den Bio-Bereich. Leider gibt es dafür kein Rezept, das von Kiel bis Konstanz gleichermaßen gilt. Unter diesem Vorbehalt nenne ich drei wichtige Erfolgsfaktoren:

1. Die Einführung von Bio braucht ein Gesamtkonzept, das alle Beteiligten mit einbezieht. Schülerbeteiligung ist dabei ein Schlüsselfaktor für Akzeptanz.
2. Viele Schulen machen gute Erfahrungen damit, Bio-Produkte schrittweise einzuführen.
3. Alle Beteiligten sollten dafür etwas Ausdauer und Zeit einplanen und sich nicht so leicht entmutigen lassen. Es lohnt sich!

Andrea Fenner

Die Kampagne „Bio kann jeder“

„Bio kann jeder“ heißt die Maßnahme im Bundesprogramm Ökologischer Landbau, die Schulen und Vorschuleinrichtungen über den erfolgreichen Einsatz von Bio-Produkten in der Verpflegung informieren möchte. Federführend für das Projekt ist Anke Brückmann in der Geschäftsstelle des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Seit Beginn der Kampagne wurden über 600 Workshops durchgeführt, mit denen rund 15.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer erreicht werden konnten.

Auch im Jahr 2010 sind bundesweit wieder zahlreiche Workshops geplant. Für die Durchführung ist ein bundesweites Netz mit Experten bzw. Auftragnehmern zuständig. Die Termine, Ansprechpartner, Adressen von Lieferanten und viele Hintergrundinformationen stehen im Internet unter www.biokannjeder.de