BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Ziel der Initiative

Gemeinsam mit Akteurinnen und Akteuren vor Ort will die Initiative BioBitte dazu beitragen, den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auf 20 Prozent und mehr zu steigern.

Zielgruppen

BioBitte richtet sich an politische Entscheiderinnen und Entscheider, Vergabestellen, Fachreferate sowie Leiterinnen und Leiter von Verzehreinrichtungen. Ihnen möchte die Initiative den Weg zu mehr Bio in öffentlichen Küchen ebnen.

Angebote

BioBitte bietet praxisnahe Informationsmaterialien und fördert den Erfahrungsaustausch aller Entscheidungsbefugten. Dazu organisiert die Initiative lokale und überregionale Veranstaltungen – vor Ort und online.

Die Webseite www.bio-bitte.info liefert Praxisbeispiele und wertvolle Tipps, wie die Umstellung zu mehr Bio in der AHV vor Ort gelingen kann. Ein Themenservice informiert regelmäßig über neue Beiträge.

HERAUSGEBER
Bundesanstalt für Landwirtschaft
und Ernährung (BLE)
Geschäftsstelle BÖL
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Tel. +49 (0)228 6845-3280
boel@ble.de

STAND
Dezember 2021

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

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

BILDNACHWEIS
Cover:
RKH Kliniken Ludwigsburg
Innenseite:
RKH Kliniken Ludwigsburg

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

RKH Kliniken Ludwigsburg

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Seit 2019 ist die Mitarbeitercafeteria der RKH Kliniken Ludwigburg bio-zertifiziert. Den Anstoß gab das Projekt „Gutes Essen in Landeskantinen“ und der Wunsch, sich immer nachhaltiger auszurichten. Das macht sich auch in der Patientenverpflegung bemerkbar.

Nachhaltigkeit als wichtiges Dauerthema
Die RKH Kliniken der Landkreise Karlsruhe, Enzkreis und Ludwigsburg sind immer interessiert an Neuem. Dazu gehört auch das Thema Nachhaltigkeit. Eine Arbeitsgemeinschaft richtet jährliche Nachhaltigkeitstage aus. Auch die Gastronomie spielt hierbei eine zentrale Rolle und unterstützt mit klimafreundlichen Menüs. Entwickelt werden die Gerichte zum Teil mit interessierten Mitarbeitenden in der hauseigenen Innovationsgruppe.

Modellprojekt als Starthilfe
Während der Standort Markgröningen bereits seit einigen Jahren bio-zertifiziert ist, fiel der Startschuss für das Thema Bio in der Ludwigsburger Cafeteriaküche 2019 durch das Modellprojekt *Gutes Essen in Landeskantinen*. Täglich werden hier etwa 400 Mittagessen ausgegeben. Im Rahmen des Projekts wurde durch eine schrittweise Steigerung ein Bio-Anteil von 15 % erreicht, der bis heute gehalten werden kann. Der Fokus liegt dabei auf Sättigungsbeilagen wie Kartoffeln und Nudeln, ergänzt durch Getränke und Snacks. Aber auch weitere Speisenkomponenten in Bio-Qualität werden immer wieder ausprobiert. Beim Einkauf setzt die Küche auf einen Mix aus einem Bio-Großhändler und einem konventionellen Großhändler mit Bio-Sortiment. Die Nudeln werden von einem Hersteller sogar speziell für die Kliniken in Bio-Qualität hergestellt.

Vegetarisch und Bio
Die Kosten sind in der Klinikverpflegung ein sensibles Thema. Trotzdem trauen sich die Teams an den Standorten Ludwigsburg und Markgröningen auch an die Patientenverpflegung: In Markgröningen gilt für Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten der gleiche Speiseplan. Die vegetarische Menülinie hat an zwei Tagen in der Woche 100 % Bio-Qualität – das betrifft jeweils um die 100 Mahlzeiten. In Ludwigsburg werden einzelne Bio-Komponenten in der Patientenverpflegung eingesetzt. Die Umsetzung ist dabei Teamarbeit: Cafeteria- und Küchenleiter sowie Qualitätsmanagementbeauftrage arbeiten Hand in Hand und werden bei ihrem Bio-Einsatz und bei der Bio-Zertifizierung von der Geschäftsleitung unterstützt.

Ansprechpartner:
Willi Alt (Qualitätsmanagement Gastronomie)
Telefon: 07141-9996252, willi.alt@rkh-kliniken.de

> 400
Mahlzeiten pro Tag

15 %
des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

BIO
Erfolgsfaktor:

Mitarbeitende stehen hinter dem Konzept