



## Bio für Kids + Teens Schulen

Kaum zu glauben aber wahr: Mehr als 1.000 Ganztagschulen haben ihre Grundsteinlegung hinter sich. Das Investitionsprogramm der Bundesregierung greift und neben baulichen Herausforderungen gilt es zusätzliches Personal, Hausaufgabenbetreuung, Sport- und Musikangebote sowie Unterrichtsänderungen zu organisieren. Und ganz wichtig: die Schülerinnen und Schüler müssen angemessen gepflegt werden. Ob nun selbst gekocht wird oder Küchenbetriebe, Caterer & Co das Essen anliefern.

Aber was ist angemessene Schulverpflegung? Angesichts gesellschaftlicher Diskussionen in punkto übergewichtiger Kinder, stehen ernährungsphysiologische Ausgewogenheit und der gesunde, abwechslungsreiche Speisenplan im Zentrum konzeptioneller Ideen. Oftmals gehen Eltern und Lehrkräften diese Gedanken nicht weit genug, sie fordern verstärkt den Einsatz von Bio-Lebensmitteln - und genau hier setzt **Bio kann jeder** an.

**Bio kann jeder.** Ein Motto, das auch Einsteiger dazu anregen soll, Bio-Produkte in die Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen mit einzubeziehen. Bereits durch den Austausch einzelner Komponenten wird deutlich, dass ein relativ hoher Bio-Anteil bei nur geringer Kostensteigerung möglich ist. Wer die Messlatte zu hoch legt und an eine vollständige Umstellung denkt, den weist leider oft der Kostenfrust in die Schranken und das Thema wird ad acta gelegt. Schade. Doch es gibt finanziell gangbare Wege, Bio-Produkte nahezu kostenneutral, dennoch überaus wirksam in das Angebot zu integrieren. Deshalb: Probieren Sie es aus. **Bio kann jeder.**



### Rechenbeispiele

Die nachfolgenden Rechenbeispiele zeigen auf, wie wenig sich ein geldwerter Warenanteil von 10 % Bio auf den Gesamt-Wareneinsatz auswirkt und mit welchen Maßnahmen Wareneinsatzkosten eingespart werden können. Die aufgeführten Preise bzw. Zahlen können in einzelnen Einrichtungen und anderen Regionen durchaus unterschiedlich sein. Sie hängen nicht zuletzt von den Einkaufsmengen und den Einkaufsquellen ab. Die gezeigte Vorgehensweise der Anpassung kann prinzipiell auf jede Speise und genauso auf einen Wochen-, Monats- oder Jahresplan angewendet werden.

Mehr Informationen: [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)



**Beispiel:**

# Kartoffel-Linsen-Eintopf

Das Rezept wurde dem Ordner „Essen und Trinken in Schulen“ (Kapitel III Seite 34) (Hrsg. aid infodienst und DGE, 2003) entnommen. Die Preise der Lebensmittel wurden im September 2008 aktualisiert.

**Rechenbeispiel 1: Alle Lebensmittel in Bio-Qualität**

Werden in dem bestehenden Rezept alle Lebensmittel statt in konventioneller Qualität in Bio-Qualität eingekauft, sonst aber keine Änderungen vorgenommen, erhöht sich der Wareneinsatz (WE) um rund 83 % bzw. 0,52 Euro pro Portion.

Produkt	Menge/ Portion in kg	Menge/ 100 Port. in kg	Gerichte mit konv. Produkten		Gerichte mit ökol. Produkten	
			Preis/kg- Einheit	Preis gesamt	Preis/kg- Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,080	8,00	1,78	14,24	1,90	15,20
Kartoffeln	0,120	12,00	1,03	12,36	1,75	21,00
Porree	0,050	5,00	0,76	3,80	2,90	14,50
Möhren	0,030	3,00	0,68	2,04	2,95	8,85
Zwiebeln	0,020	2,00	0,71	1,42	2,95	5,90
Rapsöl	0,010	1,00	1,19	1,19	4,20	4,20
Brötchen	1 Stk.	100,00	0,25	25,00	0,40	40,00
Gewürze				2,00		4,00
			<b>WE gesamt</b>	<b>62,05</b>	<b>WE gesamt</b>	<b>113,65</b>
			<b>WE Portion</b>	<b>0,62</b>	<b>WE Portion</b>	<b>1,14</b>

**Rechenbeispiel 2: Linsen in Bio**

Werden ausschließlich die Linsen in Bio-Qualität eingesetzt, entspricht dies einem WE-Anteil von 24 %. Trotz einem Bio-Anteil von knapp einem Drittel der eingesetzten Lebensmittel entstehen praktisch keine Mehrkosten im Vergleich zur konventionellen Rezeptur.

Produkt	Menge/ Portion in kg	Menge/ 100 Port. in kg	Gerichte mit konv. Produkten		Gerichte mit ökol. Produkten	
			Preis/kg- Einheit	Preis gesamt	Preis/kg- Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,080	8,00	1,78	14,24	1,90	15,20
Kartoffeln	0,120	12,00	1,03	12,36	1,03	12,36
Porree	0,050	5,00	0,76	3,80	0,76	3,80
Möhren	0,030	3,00	0,68	2,04	0,68	2,04
Zwiebeln	0,020	2,00	0,71	1,42	0,71	1,42
Rapsöl	0,010	1,00	1,19	1,19	1,19	1,19
Brötchen	1 Stk.	100,00	0,25	25,00	0,25	25,00
Gewürze				2,00		2,00
			<b>WE gesamt</b>	<b>62,05</b>	<b>WE gesamt</b>	<b>63,01</b>
			<b>WE Portion</b>	<b>0,62</b>	<b>WE Portion</b>	<b>0,63</b>

Beispiel:

# Kartoffel-Linsen-Eintopf

## Rechenbeispiel 3: Fleisch in Bio

Wird ausschließlich Fleisch in Bio-Qualität eingesetzt, entspricht dies einem WE-Anteil von 41 %. Die WE-Kosten gegenüber dem Rezept mit rein konventionellen Zutaten erhöhen sich um 0,15 Euro bzw. 19 %. Zugunsten des Fleischanteils (insg. 4 kg) werden jeweils zwei Kilo Linsen und Kartoffeln reduziert.

Produkt	Menge/ Portion in kg	Menge/ 100 Port. in kg	Gerichte mit konv. Produkten		Gerichte mit ökol. Produkten	
			Preis/kg- Einheit	Preis gesamt	Preis/kg- Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,060	6,00	1,78	10,68	1,78	10,68
Kartoffeln	0,100	10,00	1,03	10,30	1,03	10,30
Porree	0,050	5,00	0,76	3,80	0,76	3,80
Möhren	0,030	3,00	0,68	2,04	0,68	2,04
Zwiebeln	0,020	2,00	0,71	1,42	0,71	1,42
Wurstchen	0,040	4,00	6,12	24,48	9,95	39,80
Rapsöl	0,010	1,00	1,19	1,19	1,19	1,19
Brötchen	1 Stk.	100,00	0,25	25,00	0,25	25,00
Gewürze				2,00		2,00
			<b>WE gesamt</b>	<b>80,91</b>	<b>WE gesamt</b>	<b>96,23</b>
			<b>WE Portion</b>	<b>0,81</b>	<b>WE Portion</b>	<b>0,96</b>

## Rechenbeispiel 4: Möhren, Zwiebeln in Bio

Werden ausschließlich Möhren und Zwiebeln in Bio-Qualität eingesetzt, entspricht dies einem WE-Anteil von 20 %. Die WE-Kosten gegenüber dem Rezept mit rein konventionellen Zutaten erhöhen sich um 0,11 Euro bzw. 18 %.

Produkt	Menge/ Portion in kg	Menge/ 100 Port. in kg	Gerichte mit konv. Produkten		Gerichte mit ökol. Produkten	
			Preis/kg- Einheit	Preis gesamt	Preis/kg- Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,080	8,00	1,78	14,24	1,78	14,24
Kartoffeln	0,120	12,00	1,03	12,36	1,03	12,36
Porree	0,050	5,00	0,76	3,80	0,76	3,80
Möhren	0,030	3,00	0,68	2,04	2,95	8,85
Zwiebeln	0,020	2,00	0,71	1,42	2,95	5,90
Rapsöl	0,010	1,00	1,19	1,19	1,19	1,19
Brötchen	1 Stk.	100,00	0,25	25,00	0,25	25,00
Gewürze				2,00		2,00
			<b>WE gesamt</b>	<b>62,05</b>	<b>WE gesamt</b>	<b>73,34</b>
			<b>WE Portion</b>	<b>0,62</b>	<b>WE Portion</b>	<b>0,73</b>

# 7 Möglichkeiten trotz 10 % Bio den Wareneinsatz stabil zu halten

## 1. Speisemengen und Speisenangebot optimieren

Häufig sind die Portionsmengen zu groß, es wird viel weg- geworfen. Eine Untersuchung in Schweizer Kliniken hat ergeben, dass alleine durch die Optimierung von Speisemengen über 10 % des Wareneinsatzes eingespart werden können.

## 2. Regelmäßig Bio-Produkte einkaufen

Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume. Für Lieferanten von Bio-Produkten ist die kontinuierliche Bestellung eine wichtige Grundlage für Kalkulation und Logistik. Für kurzfristige und kurzzeitige Aktionen müssen andere Preise kalkuliert werden, als bei einer langfristig kontinuierlichen Belieferung möglich sind

## 3. Einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen

Größere Abnahmemengen verringern den Preis. Werden einzelne Produkte komplett in Bio-Qualität eingekauft, z.B. Kartoffeln oder alle Nudeln und Teigwaren, kann mit dem Lieferanten auf der Basis von Jahresmengen verhandelt werden. Wenn außerdem die Bestellfrequenz verringert wird, kommen größere Mengen zusammen, was wiederum den Preis reduziert.

## 4. Saisonal einkaufen

In der Saison ist Bio-Gemüse manchmal ähnlich günstig wie konventionelle Ware. Bei Bio-Salaten stellen Küchen außerdem eine höhere Standfestigkeit fest, so dass der „echte“ Preis teilweise sogar unter dem von konventioneller Ware liegt

## 5. Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand zu konventioneller Ware kaufen

Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände z.B. Nahrungsmittel, Kartoffeln. Bei anderen Produkten, z.B. Fleisch und Geflügel, ist der Preisabstand deutlich höher.

## 6. Sonderangebote nutzen

Lieferanten bieten regelmäßig Sonderangebote an. In der Saison kommt es beispielsweise häufig vor, dass bestimmte Produkte, z.B. Salate, geerntet und verkauft werden müssen.

## 7. Weniger häufig Fleisch und kleinere Fleischportionen anbieten

Fleisch ist in der Regel der höchste Kostenfaktor. Mit einer durchschnittlichen Reduktion des Fleischanteils um 10 % wird nicht nur das Speisenangebot gesünder. Damit lässt sich auch fast die Hälfte des gesamten Mehraufwandes für den Einkauf von 10 % Bio-Produkten kompensieren. Mit einer geringen Erhöhung des Anteils vegetarischer Gerichte (z.B. 3 statt 2 vegetarische Gerichte pro Woche) kann die andere Hälfte kompensiert werden. Diese Vorgehensweise setzt allerdings voraus, dass das vegetarische Angebot attraktiv ist und nicht bei Gemüsebratlingen bleibt.

## Impressum

### Herausgeberin und Überarbeitung der Neuauflage:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Kontakt: [geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de](mailto:geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de)

Realisierung: Agentur für Ernährungsfragen, [www.anjaerhart.de](http://www.anjaerhart.de) und [a-verdis](http://a-verdis.com), [www.a-verdis.com](http://www.a-verdis.com) (ehemals ÖGS)

Initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau.

Quellenangabe Preise: Bio-Großhändler, Konventioneller Großhändler; September 2008

Informationen zu regionalen Workshops und Ansprechpartnern erhalten Sie unter:

[www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

Mehr Informationen: [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de), [www.in-form.de](http://www.in-form.de)

© BLE Bonn 2009



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung