



Einsatzmöglichkeiten für Bio-Lebensmittel



BIO-ZUTATEN

Einzelne Zutaten werden in Bio eingekauft.

Beispiel:

„Wir verwenden ausschließlich Bio-Äpfel.“

- + keine Verwechslungsgefahr mit konventionellen Zutaten, da keine getrennte Lagerhaltung von Bio notwendig ist
- + Einkauf größerer Mengen führt zu günstigeren Preisen
- + falls ein konkreter Bio-Anteil (z.B. 20 % vom Warenwert) ausgeschrieben oder eingesetzt werden soll, kann vorab kalkuliert werden, welche Produktgruppen ausgetauscht werden sollten, um die anvisierte Bio-Quote zu erreichen

Fazit: Sehr empfehlenswert, vor allem auch für Bio-Einsteiger



BIO-MENÜS

Alle Zutaten einer Speise oder Speisenkomponente sind Bio.

Beispiel:

„Bio-Nudelauflauf“ oder „Quiche mit Bio-Tomatensalat“

- + kann gut beworben werden
- alle Zutaten der Speise oder Speisenkomponente (auch die Gewürze, das Öl, etc.) müssen Bio-Qualität aufweisen
- Bio-Produkte und konventionelle Produkte müssen getrennt aufbewahrt und zubereitet werden, damit es keine Verwechslungsgefahr gibt

Fazit: Ist in der Praxis schwieriger umzusetzen



100 % BIO

Alle Zutaten der Küche sind Bio.

Beispiel:

„Wir sind eine Bio-Kantine.“

- + keine Verwechslungsgefahr von Bio-/ konventionellen Produkten bei der Zubereitung und Lagerhaltung,
- + klare Gästekommunikation
- + Bio-Lieferanten haben sich auf die Bedürfnisse der Gemeinschaftsverpflegung eingestellt, so dass es praktisch alle Zutaten auch in Bio gibt
- Wareneinsatzkosten höher, wobei Mehrkosten teilweise durch Speiseplanungsgestaltung kompensiert werden können

Fazit: Sehr empfehlenswert, allerdings weniger für Bio-Einsteiger

BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

www.bio-bitte.info