

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

BioBitte richtet sich an politische Entscheiderinnen und Entscheider, Vergabestellen, Fachreferate sowie Leiterinnen und Leiter von Verzehereinrichtungen. 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 2022

GESTALTUNG

a'verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

TEXT

a'verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

BILDNACHWEIS

Cover:
Sea Wave / Adobe Stock
Innenseite:
oben: Oksana Kuzmina / Adobe Stock
unten: rh2010 / 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



Kita- und Schulcatering in Berlin- Reinickendorf

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In der Hauptstadt Berlin sind Bio-Lebensmittel fester Bestandteil einer nachhaltigen Kita- und Schulpflegung. Caterer Abraxas mit Sitz in Berlin-Reinickendorf ist mit einem hohen Bio-Anteil von 75 % mit dabei.



Täglich gutes Essen

2016 noch mit kleinerem Bio-Angebot gestartet gehören Bio-Lebensmittel in der Küche von Abraxas mittlerweile zum täglichen Geschäft. Von mehreren Küchenstandorten in verschiedenen Schulen werden insgesamt 16 Kitas und Schulen in der Umgebung beliefert und so mehrere Tausend Kinder und Jugendliche am Tag versorgt. Vom Senat gibt es dabei genaue Vorgaben nicht nur zu Bio-Lebensmitteln, sondern auch für eine ausgewogene Ernährung und den Einkauf von Fairtrade-Produkten. In Kooperation mit dem Jugendamt ist bei Abraxas darüber hinaus eine Ausbildung zum Koch/zur Köchin oder zur Fachkraft Küche möglich.

Prozessoptimierung als Erfolgsmodell

Um einen hohen Bio-Anteil zu ermöglichen, ist der Wareneinsatz eine wichtige Stellschraube. Daher erfolgt der Einkauf mittlerweile nicht mehr über die einzelnen Küchen, sondern zentral. Auch andere Management-Prozesse wurden mit der Zeit ausgefeilt, beispielsweise das Abfallmanagement zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Ein professionalisierter 3-Monats-Speiseplan wird im Voraus geplant und auf die Möglichkeit saisonaler Anpassungen überprüft. Auch das Gäste-Feedback soll nicht zu kurz kommen:

Pro Schule gibt es zwei oder drei sogenannte Probierkinder, die die Gerichte bewerten. So wurde beispielsweise ein hochpreisiges Gericht, das weniger gut ankam als die günstigeren Gerichte, vom Speiseplan genommen.

Mehr als nur Wettbewerbsvorteil

Für den Einkauf setzt der Caterer auf einen Hauptlieferanten, über den große Mengen bezogen werden, um entsprechend günstige Preise und Lieferbedingungen auszuhandeln. Nur sehr vereinzelt werden Produkte über weitere Lieferanten bezogen. Der Bio-Anteil ist jedoch nicht nur ein Wettbewerbsvorteil, eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung wird aus Überzeugung gelebt. So können die Kitas und Schulen zusätzlich zur Verpflegung an einem Ernährungsprojekt teilnehmen, in dessen Rahmen eine Ernährungsfachkraft mit den Kindern Projekte zu Nachhaltigkeit, Klima und Ernährungsbildung durchführt.

Ansprechpartnerin:

Meike Müller (Geschäftsführerin Abraxas)
meike.mueller@abraxas-ausbildungsbetrieb.de

5.500

Mahlzeiten
pro Tag

75 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

**Konstante
Weiterentwicklung
aus Überzeugung**

