

# 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](http://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](mailto: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:  
Magdalena Bujak / Adobe Stock  
Innenseite:  
oben: tkttkk / Adobe Stock  
unten: 8th / 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](http://www.oekolandbau.de/ahv)  
[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)  
[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



# Kantine im Bundes- ministerium für Arbeit und Soziales Berlin

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

Die Umstellung der Kantine des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (BMAS) hin zu mehr Bio-Produkten lag nahe: Im Hinblick auf die Nachhaltigkeitsziele der Bundesregierung können und sollen gerade die Bundeskantinen eine Vorreiterrolle einnehmen.



### Nachhaltige Transformation

Etwa 230 Mittagessen produziert die Kantine jeden Tag für die Mitarbeitenden des BMAS. Zusätzlich bedient die Küche das benachbarte Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Bei der Verpflegung wird inzwischen komplett auf Frischküche gesetzt. Anlass zur deutlichen Steigerung des Bio-Anteils war eine Veranstaltung der Initiative *BioBitte. Mehr Bio in öffentlichen Küchen*. Dort entstand der Kontakt zwischen dem Caterer der Kantine, *Widynski & Roick*, und *Kantine Zukunft*, mit deren Hilfe die umfangreiche Einführung von Bio-Lebensmitteln in Angriff genommen wurde. Die Vorgehensweise wurde auch vom Ministerium maßgeblich mit initiiert und unterstützt.

### Neue Strukturen

Die Küchenleitungen wollten neue Wege gehen und dabei die Attraktivität vegetarisch-veganer Angebote steigern. So können Kosten eingespart werden, denn die gesamte Umstellung sollte möglichst kostenneutral erfolgen. Drei der insgesamt vier Menülinien sind nun vegetarisch oder vegan. Eine weitere Stellschraube bot dabei der Fokus auf saisonale Rezepturen: Bestimmte Gemüse- und Obstsorten werden konsequent nur in den jeweiligen Jahreszeiten angeboten. Der Küche

steht eine Rezeptdatenbank zur Verfügung, die in Zusammenarbeit mit *Kantine Zukunft* entwickelt wurde.

### Umstellung und Kommunikation

Ausgewählt wurden zuerst die Produkte, die ohne große Kostensteigerungen auf Bio umgestellt werden können: Sättigungsbeilagen wie Pasta, Reis und Couscous, aber auch einige Gemüsesorten sowie fast die komplette Salatbar, Kaffee und Molkereiprodukte sind nun vollständig in Bio-Qualität. Das erleichtert nicht nur die Lagerung und Zertifizierung, sondern stärkt durch die verbindliche Abnahme auch die Lieferbeziehungen. Welche Produkte Bio sind, wird den Gästen über Aushänge kommuniziert. Die Notwendigkeit der Umstellung soll dabei nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern mit Hilfe attraktiver Angebote vermittelt werden. Regelmäßiges Einholen von Feedback hilft der Kantine dabei, am Zahn der Zeit zu bleiben und die Umstellung erfolgreich weiterzuführen.

### **Ansprechpartner:**

Andreas Ulrich (Geschäftsführer Widynski & Roick)  
a.ulrich@widynski-roick.de



# 230

Mahlzeiten  
pro Tag

# 40 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Gute  
Zusammenarbeit  
zwischen  
Ministerium,  
Pächter und  
Beratungs-  
unternehmen