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:

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

Angebote:

Mit Hintergrundinformationen, Handlungshilfen und Beispielen guter Praxis bringt BioBitte Akteurinnen und Akteuren aus Politik, Verwaltung und Praxis die Vorteile von mehr Bio in der AHV näher.

Auf lokalen und überregionalen Veranstaltungen lädt BioBitte Interessierte zum Austausch ein und zeigt auf, wie die Umstellung zu mehr Bio in der AHV vor Ort gelingen kann.

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

STAND
Februar 2023

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

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

BILDNACHWEIS
Cover:
Engin_Akyurt / pixabay
Innenseite:
Landeshauptstadt Stuttgart

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

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Betriebsrestaurants der Stadt Stuttgart

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die Landeshauptstadt Stuttgart geht mit gutem Beispiel voran: Die beiden städtischen Betriebsrestaurants „Schwabenzentrum“ und „Rathaus“ sind bereits seit 2013 biozertifiziert - mit steigendem Bio-Anteil: Fast 30 % des Wareneinsatzes waren im Jahr 2022 bereits Bio-Lebensmittel.

1200

Mahlzeiten pro Tag (davon im Schwabenzentrum ca. 700 und im Rathaus ca. 500)

29 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Überzeugung und Unterstützung durch Politik

Politik als Rahmengeber

Die kommunalpolitische Unterstützung war zentral für den Erfolg bei der Umstellung der beiden Betriebsrestaurants zu mehr Bio-Produkten. Eine Dienstvereinbarung zwischen dem Oberbürgermeister und dem Stuttgarter Gesamtpersonalrat legt die einzuhaltenden Qualitätsstandards für den Lebensmitteleinkauf in den beiden städtischen Betriebsrestaurants fest. Einzelne Lebensmittelgruppen sind darin näher beschrieben – so müssen z. B. alle eingesetzten Teigwaren zu 100 % Bio sein. Sukzessive sollen nun auch die mehr als 14 städtischen Essensausgabestellen auf Bio-Produkte umgestellt werden.

Heterogene Gästestruktur

Die Anforderungen der Gäste in den beiden städtischen Betriebsrestaurants sind so vielfältig wie ihre Tätigkeitsfelder: Nicht alle Gäste arbeiten am Schreibtisch, auch Menschen mit körperlich fordernden Berufen, beispielsweise Gärtnerinnen und Gärtner, wollen hier angemessen verpflegt werden. Die Küche überzeugt nicht nur durch den Einsatz von frischen und hochwertigen Zutaten, sondern macht den Gästen den Wandel auch durch die Ergänzung des bewährten Angebotes durch kreative vegetarische Speisen wie Couscous-Burger oder vegane Enchiladas schmackhaft. So können die Mitarbeitenden jeden Tag zwischen einem vegetarischen/veganen und einem Fleischgericht wählen.

Ausbau der Lieferpartnerschaften

Eine Förderung der regionalen Wertschöpfungsketten ist Sigrun Bay, die bei der Stadt Stuttgart für die Konzeptentwicklung sowie mit dem Kollegen Predrag Bilbija für den Bio- und Regionaleinkauf der Betriebsrestaurants zuständig ist, ein besonderes Anliegen: „Uns ist es wichtig zu wissen, woher die Produkte kommen und auch die Lieferanten zu kennen.“ Schrittweise sollen weitere Zutaten ausgetauscht und der Bio-Anteil kontinuierlich erhöht werden, weswegen beide gerade Gespräche mit Bio-Obst- und -Gemüselieferanten aus der Umgebung führen.

Ansprechpartner bei der Landeshauptstadt Stuttgart:
Marc Pfisterer (Betriebsleiter der Betriebsrestaurants), Telefon: 0711-21680761, marc.pfisterer@stuttgart.de
www.stuttgart.de