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 Verzehreinrichtungen. 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:
cook mal bio
Innenseite:
cook mal bio

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

Kita- und Schulcatering im Landkreis Landshut

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

100 Prozent Bio für fast 1.000 Kinder und Jugendliche pro Tag: Das ist der Anspruch in der Küche von Lisa Schmidl, Inhaberin des Bio-Caterers cook mal bio. Regionale Vernetzung und eine intelligente Planung und Beschaffung sind das Erfolgsrezept.

Wachsende Bio-Nachfrage

Angefangen hat alles 2012 in der Küche einer Montessori-Schule, die ihren Kindern eine ausgewogene Verpflegung bieten wollte. Auch umliegende Einrichtungen wurden beliefert. Schnell wurde der Betrieb so groß, dass daraus 2016 der Caterer *cook mal bio* entstand, der integrativ arbeitet. 24 Einrichtungen werden aus der Zentralküche beliefert, darunter Schulen, Horte und Kitas in städtischer Trägerschaft. Zentrales Merkmal der Verpflegung: Alle verwendeten Lebensmittel haben Bio-Qualität.

Effizienz und flexible Planung

Die Küche legt für einen reibungslosen Ablauf Wert auf Effizienz. Für eine gute Planbarkeit wird die grobe Speiseplanung in einem Drei-Wochen-Plan festgelegt. Flexibilität bei schwankenden Lieferungen wird erreicht, indem die Detailplanung am Wochenende für die Folgewoche vorgenommen wird – so wird beispielsweise erst kurz zuvor entschieden, welche Gemüsesorten für die geplante Gemüsesuppe verwendet werden.
Gleichzeitig wird auf Kooperation vonseiten der Eltern gesetzt, die bis Donnerstag der Vorwoche vorbestellen müssen. So wird in der Küche eine gute Wirtschaftlichkeit erreicht und die Essenspreise bleiben mit denen der konventionellen Anbieter vergleichbar.

Regionale Vernetzung für mehr Bio

Für die Oecotrophologin Lisa Schmidl ist klar, dass die Umstellung mit Fleisch beginnen sollte, da die Tierhaltung in ihren Augen der wichtigste Bereich ist. Fleisch kommt auch nur einmal in der Woche auf den Teller. Zusätzlich achtet sie auf Saisonalität und Regionalität. Die Bio-Lebensmittel bezieht die Küche sowohl von einem Bio-Großhändler als auch von Bio-Höfen und -Betrieben aus der Region: Von eigens für den Caterer geschlachteten Rindern über die Abnahme zu großer oder kleiner Eier bis hin zu verschiedenen Gemüsebaubetrieben, die sich untereinander abstimmen – das Ergebnis sind nicht nur maximale Transparenz, sondern auch gute Preise, um langfristig den Erfolg der Bio-Verpflegung zu sichern.

Ansprechpartnerin:
Lisa Schmidl (Inhaberin *cook mal bio*)
kontakt@cookmalbio.de
www.cookmalbio.de

920

Mahlzeiten pro Tag

100 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Weg über Geschmack und Genuss statt Dogmatismus