

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

Mai 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
DeinWerk gGmbH
Innenseite:
DeinWerk gGmbH

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



Betriebs- restaurant im Finanzamt Mönchen- gladbach

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Der Betreiber des Betriebsrestaurants im Finanzamt Mönchengladbach scheut sich nicht, immer Neues auszuprobieren und sein Verpflegungsangebot so stetig nachhaltiger zu gestalten. Bio-Lebensmittel sind dabei ein wichtiger Bestandteil des ganzheitlichen Konzepts - ihr Anteil wird stetig erhöht.

Nachhaltige Wahl als Norm

Mitarbeitende des Finanzamts Mönchengladbach können täglich zwischen zwei Menülinien auswählen: Die vegetarisch-vegane Linie Mondial steht auf dem Speiseplan immer präsent über der Classic-Linie, die auch mal Fisch oder Fleisch enthält. An einem Tag in der Woche stehen ausschließlich vegetarische Gerichte auf dem Plan – ohne, dass darauf im Rahmen eines Veggie-Tags gesondert hingewiesen wird. Das vegetarisch-vegane Angebot ist ganz selbstverständlich und standardmäßig preisgünstiger. Ein nachhaltigerer Ernährungsstil wird so normalisiert und den Gästen einfach gemacht. Für Abwechslung auf dem Speiseplan können Mitarbeitende zudem Menüvorschläge einreichen.

Effiziente Prozesse und regionale Partner

Zum Gesamtkonzept gehört auch Bio: Viele Zutaten wie Milch, Mehl, Eier, Nudeln und Reis werden ausschließlich in Bio-Qualität eingesetzt, aber auch beim Gemüse steigt der Bio-Anteil stetig. Effizienzsteigerungen wie die Reduzierung von Speiseabfällen und passgenaue Mengen tragen zu einer Kosteneinsparung bei, Bio-Teigwaren werden selbst hergestellt.



Zusätzlich wird Wert auf regionale Lieferpartnerschaften gelegt, was sich ebenfalls auf die Kosten auswirkt und gleichzeitig die Bio-Produktion vor Ort stärkt und entwickelt. Innerhalb weniger Jahre konnte so ein Bio-Anteil von über 40 Prozent realisiert werden.

Planeten und Gesundheit schützen

Für die Speiseplangestaltung im Betriebsrestaurant des Finanzamtes ist die Planetary Health Diet, die sowohl die Gesundheit des Menschen als auch die des Planeten berücksichtigt, ein wichtiger Orientierungspunkt. Diese sieht beispielsweise mehr Hülsenfrüchte statt Fleisch vor: So setzt die Küche einem Risotto Erbsen- oder Hirsemehl zu, was den Eiweißanteil erhöht und zur Sättigung beiträgt, Desserts werden mit Erbsensaft gebunden und mit Hülsenfrüchten angedickt. Es wird laufend Neues ausprobiert und was sich bewährt hat, wird in den anderen Betriebsrestaurants des Betreibers DeinWerk übernommen.

Ansprechpartner:

Dennis Viola (Bereichsleiter Gastronomie DeinWerk gGmbH), Telefon: 02452 9509-415, d.viola@deinwerk-heinsberg.de



50

Mahlzeiten pro Tag
(+ Veranstaltungen)

40 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Experimentierfreude, die nachhaltige Innovationen ermöglicht