

# 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

Juli 2022

## GESTALTUNG

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

## TEXT

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

## BILDNACHWEIS

Cover:  
Christian amazing studio / Adobe Stock  
Innenseite:  
oben: Gesundheitnord / Kerstin Hase  
unten: Svitlana / 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



# Gesundheit Nord – Klinikverbund Bremen

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

*Als Bio-Stadt ist Bremen engagiert bei der Erhöhung des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung. Dazu gehören auch die Küchen des Klinikverbunds Gesundheit Nord (GeNo). Im Rahmen des Bremer Aktionsplans 2025 soll der Anteil ökologischer Lebensmittel kontinuierlich weiter steigen.*



### **Klinikverbund mit großer Bio-Wirkung**

Seit 2015 ist Bremen Bio-Stadt, seit 2018 mit dem Beschluss zum Aktionsplan 2025, der sich gänzlich einer ausgewogenen Ernährung für die Stadt Bremen verschrieben hat und der auch die Verpflegung der städtischen Krankenhäuser ins Visier nimmt. Angefangen mit 5 Prozent wurde der Bio-Anteil in Fünf-Prozent-Schritten sukzessive angehoben – mit dem Ziel, spätestens im Jahr 2025 einen Anteil von 20 Prozent zu erreichen. Der Klinikverbund GeNo mit seinen vier Standortküchen und zwei Standortcafeterien erreicht damit eine große Anzahl an Personen.

### **Gebindegrößen im Fokus**

Rund 1.800 Mahlzeiten verlassen die Verteilküchen jeweils zum Frühstück, Mittag- und Abendessen. Zu diesen insgesamt 5.400 Mahlzeiten kommen bis zu 1.000 weitere für die Mitarbeitendenverpflegung hinzu. Seit Beginn der Bio-Einführung sind Milchprodukte komplett in Bio-Qualität. Neu ist hierbei die regionale Kooperation mit der Bio-Hofmolkerei *Dehlwes*: Kleinstgebinde für das tablettierte Klinikessen, beispielsweise für Milch, waren auf dem Markt bisher rar – deshalb

wurden kurzerhand gemeinsam Produkte neu entworfen und eingeführt, um den Bedürfnissen im Klinikalltag gerecht zu werden. Nach weiteren Möglichkeiten für Bio-Produkte in passenden Gebinden, zum Beispiel Konfitüre, wird aktiv gesucht.

### **Keine halben Sachen**

So wird in den Klinikküchen eruiert, welche Produkte und Gebinde verfügbar sind, und gleichzeitig Pionierarbeit geleistet. Die Verfügbarkeit spielt bei festen Klinik-Speisenplänen eine wichtige Rolle, doch sind laut Abteilungsleiterin Irina Rackow viele Lieferanten mittlerweile auf die Nachfrage nach Bio eingestellt. Die anvisierten Produkte werden immer gleich komplett auf Bio umgestellt, was Lagerung und Auswertung erleichtert. Etwaige Kostensteigerungen können teilweise durch die Reduzierung des Fleischanteils um 60 Prozent kompensiert werden, was zusätzlich der Gesundheit und dem Klimaschutz zugutekommt.

### ***Ansprechpartnerin:***

Irina Rackow (Abteilungsleiterin Küchen)  
irina.rackow@gesundheitsnord.de

**6.400**

Mahlzeiten  
pro Tag

**15 %**

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

**BIO**

Erfolgsfaktor:

Pionierarbeit  
mit regionalen  
Kooperationen

