

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

März 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
Gran-Gusto Catering GbR
Innenseite:
Gran-Gusto Catering GbR

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



Kita-Catering in Greifswald

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

„Keine halben Sachen“ hieß die Devise bei der Umstellung auf Bio im Catering-Unternehmen Gran Gusto, das in Greifswald verschiedene Kitas beliefert. Nach einem knapp andert-halb-jährigen Prozess ist die Küche seit 2020 bio-zertifiziert und setzt seitdem fast ausschließlich Bio-Produkte ein.



Saisonweise Umstellung

Gestartet ist die Küche, die täglich frisch für neun Kitas und mittlerweile auch für eine Grundschule kocht, mit konventionellen Zutaten – dann wurde Nachhaltigkeit immer mehr ein Thema. Ein steigender Anteil an Bio-Produkten schien den beiden Betriebsinhaberinnen Magdalena Krakowiak und Ina Putensen nur konsequent. Dabei wurden zunächst Grundzutaten wie Kartoffeln und Zwiebeln ausgetauscht, später kam auch Fleisch von einem Bio-Hof aus der Region hinzu. Die Umstellung dauerte etwas über ein Jahr und konnte so in allen vier Jahreszeiten erprobt werden.

Neue Prozesse für hohen Bio-Einsatz

Die zentrale Herausforderung bestand darin, den Einsatz von Bio-Lebensmitteln zu erlernen. Eine komplette Überarbeitung des Speisenplans war die Lösung. Fleisch gibt es nur einmal im Monat und vorwiegend saisonale Zutaten werden schon allein aus Preisgründen eingesetzt. Aus der verwendeten Ware wird herausgeholt, was möglich ist: Geschält werden muss das meiste Bio-Gemüse nicht, trotzdem anfallende Abschnitte werden für Gemüsebrühe genutzt.

Gleichzeitig freut sich Krakowiak und Putensen über den guten Geschmack und die geringen Kochverluste, seitdem ihre Küche auf Bio-Lebensmittel setzt.

Entwicklung der Strukturen nötig

Die Beschaffung von ausreichend Bio-Lebensmitteln ist nicht immer einfach. Mit ihrem ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz, der auch soziale Aspekte berücksichtigt, legt der Betrieb Wert darauf, dass die Region profitiert. Zwar werden die Bio-Zutaten zusätzlich zum Bio-Großhändler schon von mehreren Bio-Höfen aus der Umgebung bezogen, doch häufig fehlt es vor Ort noch an verlässlichen Strukturen bei Produktion und Verarbeitung. Eine weitere Vernetzung vor Ort und stärkere regionale Bio-Strukturen liegen den beiden Betriebsinhaberinnen daher am Herzen. Jemand muss ihrer Meinung nach anfangen – das Kita-Catering von Gran Gusto leistet seinen Beitrag zum nachhaltigen Handeln.

Ansprechpartnerin:

Magdalena Krakowiak (Mitinhaberin Gran Gusto),
Telefon: 0172-3123419, info@gran-gusto.de
<https://gran-gusto.de/kita-versorgung/>

500

Mahlzeiten
pro Tag

99 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Konsequenz und
der Wille zur
Veränderung

