

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

März 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
rainbow33 / Adobe Stock
Innenseite:
oben: Oksana Kuzmina / Adobe Stock
unten: M.Dörr & M.Frommherz / 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
www.bio-bitte.info
www.bundesprogramm.de



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Catering für Kitas und Schulen in Dresden

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die eigenen Kinder sollten auch in der Kita eine vollwertige, ausgewogene Verpflegung mit hohem Bio-Anteil erhalten können. Damit wurde 2003 der Grundstein für das Unternehmen *Grünes Wunder in Dresden* gelegt, das seitdem stetig gewachsen ist.



Bio von Anfang an

Nach der anfänglichen Konzentration auf die Kita-Verpflegung kamen schnell auch Schulen hinzu. Mittlerweile versorgt das *Grüne Wunder* an zwei Küchenstandorten in Dresden insgesamt fünfzehn Einrichtungen, darunter zwei städtische Schulen und drei städtische Kitas. Mit den Eltern sowie Kita- und Schulleitungen zusammen wird gemeinsam an einem Strang gezogen. So konnten von Anfang an mindestens 80 Prozent Bio-Lebensmittel verwendet werden. Seit 2010 ist das *Grüne Wunder* auch bio-zertifiziert. Ausgelobt werden die Zutaten, die ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft werden.

Lieferpartnerschaften als Schlüssel

Die Verfügbarkeit spielt für eine wirtschaftliche Einbindung von Bio-Produkten eine zentrale Rolle. Die erforderlichen Mengen an Lebensmitteln kann der regionale Bio-Markt bisher nur teilweise abdecken. Daher hat sich das Unternehmen über die Zeit ein Netzwerk aus Lieferpartnerschaften aufgebaut, zu dem neben zahlreichen regionalen Unternehmen auch ein Bio-Großhandel gehört. Die enge Zusammenarbeit im Netzwerk und die transparente Kommunikation bilden die Basis für den hohen Bio-Anteil des Catering-Unternehmens.

Qualität vor Quantität

Die Anforderungen der Stadt Dresden an die Kita- und Schulverpflegung sind an den Vorgaben der DGE ausgerichtet, Bio gehört bisher nicht dazu. Aus Überzeugung bietet das *Grüne Wunder* statt großer Auswahl ein Essen pro Tag an, dafür aus handwerklicher Fertigung und nahezu ausschließlich aus frischen Zutaten. So fallen deutlich weniger Lebensmittelabfälle an.

Vegetarische oder vegane Gerichte sind eine Selbstverständlichkeit und werden nicht extra ausgelobt, Fleisch oder Fisch gibt es einmal pro Woche. So lernen auch die Kleinsten von Anfang an eine abwechslungsreiche Frischküche kennen, in der Fleisch keine unverzichtbare Komponente auf dem Teller ist. Diese Strategien kommen nicht nur der Umwelt zugute, sondern auch dem Budget.

Ansprechpartnerin:

Jacqueline Stratonowitsch (Geschäftsführerin Grünes Wunder GmbH), Telefon: 0351-81053610
info@voll-wert-kueche.de
<http://www.voll-wert-kueche.de/>

2.300

Mahlzeiten
pro Tag

80 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Gegenseitige
Wertschätzung
zwischen Kunden
und Caterer

