

# 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

Dezember 2022

### GESTALTUNG

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

### TEXT

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

### BILDNACHWEIS

Cover:  
Käthe-Kollwitz-Berufskolleg  
Innenseite:  
Käthe-Kollwitz-Berufskolleg

**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



## Käthe- Kollwitz- Berufskolleg Oberhausen

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

*Innerhalb weniger Jahre haben Bio-Lebensmittel Einzug in die Küche des Käthe-Kollwitz-Berufskollegs in Oberhausen gehalten und machen mittlerweile drei Viertel der eingesetzten Lebensmittel aus. Davon profitieren Schülerinnen und Schüler genauso wie Lehrkräfte und Mitarbeitende.*



### **Bio-Workshop als Startschuss**

In der Küche des Käthe-Kollwitz-Berufskollegs wird jeden Tag frisch für die Gäste der Mensa und Cafeteria gekocht. Seit einigen Jahren steht dabei eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Produkten im Vordergrund: Nach seiner Teilnahme an einem *Bio kann jeder*-Workshop 2018 begann der hauswirtschaftliche Betriebsleiter Ronald Lubitz mit einer schrittweisen Umstellung auf Bio-Lebensmittel. Die Begeisterung für Bio wird dabei durch das Kollegium auch an die Klassen weitergegeben.

### **Frisch und kreativ**

Den ersten Schritt machten die Bio-Gewürze, die durch ihren intensiven Geschmack sparsamer eingesetzt werden können. Danach folgten Mehl, Nudeln, Reis und weitere Bio-Lebensmittel. Fertigprodukte sucht man in der Küche vergeblich. Bis auf Sonnenblumenhack wird fast alles selbst hergestellt und es wird auf innovative Kreationen wie Maronenburger oder gefüllte Bulgur-Köfte gesetzt.

Mit den Bio-Zutaten kommen die Schülerinnen und Schüler, die einen Haupt- oder Realschulabschluss

anstreben, auch hautnah in Berührung, denn jeden Tag kocht eine andere Klasse im Wechsel unter Anleitung der Werkstattlehrerinnen und Werkstattlehrer für die Mensa-Gäste.

### **Tiefgreifende Umstellungen**

Für die Umstellung auf Bio wurden auch die Lieferstrukturen verändert: Statt einer einzelnen Bezugsquelle wird nun auf verschiedene Großhändler sowie mehrere kleine Lieferanten aus der Region zurückgegriffen. Auch die Speisepläne wurden überarbeitet, unter anderem mit der Einführung vieler neuer Rezepturen. Dafür hat sich Ronald Lubitz zum vegan/vegetarischen Koch und Diätkoch ausbilden lassen. Fleisch und Fisch kommen seither nur noch an jeweils einem Tag in der Woche auf die Teller, ansonsten stehen kreative vegetarische oder vegane Gerichte im Vordergrund.

### ***Ansprechpartner:***

Ronald Lubitz (Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter)  
r.lubitz@kkbk-ob.de, Tel.: 0208-69044824 (Küche) oder  
0208-69044811 (Sekretariat)



# 80

Mahlzeiten  
pro Tag

# 75 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Begeisterung vom  
Bio-Gedanken  
im gesamten  
Kollegium