

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

Februar 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
Dias Catering
Innenseite:
Dias Catering

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



KVR-Kantine München

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In der Kantine des Kreisverwaltungsreferats der Landeshauptstadt München spüren die Gäste den Unterschied: Gerichte mit hochwertigem Bio-Rindfleisch und hausgemachter Bio-Pasta sowie moderne vegetarische Gerichte trugen zu einer deutlichen Steigerung der Gästezahl bei.



Beratung und Inspiration von Kollegen

Nachdem die Stadt München im Jahr 2013 in einem Ratsbeschluss für ihre städtischen Kantinen einen Mindestanteil von 10 % ökologisch erzeugter Lebensmittel festlegte, ließ sich Pächter Jens Riedel umfangreich zum Thema beraten. Neben Gesprächen und Workshops überzeugten ihn auch die Besichtigung anderer Kantinen von der Qualität und Wirtschaftlichkeit ökologisch erzeugter Lebensmittel und förderten die Veränderungen in der eigenen Küche. Seit 2013 ist die KVR-Kantine nun selbst bio-zertifiziert.

Neue Lieferpartner

Zentraler Baustein für die Steigerung des Bio-Anteils war die Auswahl geeigneter Lieferpartner, denn die bestehenden Lieferantenbeziehungen waren größtenteils konventionell ausgerichtet. Gerade bei geringen Einkaufsmengen ist der Bezug über Bio-Großhändler nicht immer machbar – die Lösung bietet ein ausgewogener Mix aus Bio-Großhändlern und solchen mit gemischtem Sortiment, aber auch Direktbezug von Landwirten aus der Region. Die Anschaffung einer Kartoffelschälmaschine ermöglichte die Herstellung eigener Bio-Kartoffelprodukte wie

z. B. Kartoffelsalat, Pürees und Aufläufe. Der Fokus der Kantine liegt zunehmend auf regional erzeugten Bio-Lebensmitteln, sowohl bei Rindfleisch, Kartoffeln und Hartweizengrieß als auch bei Frischgemüse vom Start-up Querfeld.

Viel Wert auf Speisenqualität

Ein besonderes Augenmerk legt die KVR-Kantine auf die Qualität ihrer Speisen. Neben Rindfleisch aus artgerechter und ökologischer Haltung kann vor allen Dingen die hausgemachte Pasta, die täglich frisch ausschließlich mit Bio-Zutaten hergestellt wird, und das wachsende Angebot zeitgemäßer vegetarischer Gerichte die Gäste überzeugen. Deren Zahl stieg über die letzten Jahre kontinuierlich. Der Qualitätsgewinn durch die frische Zubereitung aus hochwertigen Zutaten und die positive Resonanz der Kunden motivieren Jens Riedel, den Bio-Anteil weiter auszubauen.

Ansprechpartner in der KVR-Kantine:

Jens Riedel (Geschäftsführer Dias Catering & Events),
Telefon: 089-13013640, info@diascatering.de
www.diascatering.de

400

Mahlzeiten
pro Tag

25 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

frische,
hausgemachte
Speisen

