

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

September 2022

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
bilderexpertin65 / Adobe Stock
Innenseite:
oben: hamburg.bio e.V.
unten: elbinsel-kalender / 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



Kantine im Behörden- zentrum Wilhelmsburg

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die Bio-Stadt Hamburg will mit ihren eigenen Kantinen ein gutes Beispiel setzen: Der Nachhaltigkeitsleitfaden sieht eine Verpflichtung von mindestens 10 % Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Beschaffung vor – in der Kantine Wilhelmsburg sind es bereits 15 %.



Öffentliche Kantine als Leuchtturm

Die Kantine Wilhelmsburg ist das Personalrestaurant im Haus der Behörden für Umwelt, Klima, Energie und Agrarwirtschaft (BUKEA) sowie für Stadtentwicklung und Wohnen.

Zusätzlich zu den Beschaffungsleitlinien sind hier auch die Gäste Treiber: Eine Umfrage unter den Mitarbeitenden ergab den eindeutigen Wunsch nach Bio-Lebensmitteln im Sortiment. Um als öffentliche Kantine als gutes Beispiel voranzugehen, wurde der Bio-Anteil daher gleich von 0 auf 15 % erhöht.

Unterstützung bei der Umstellung

Die deutlichen formalen Regeln der Stadt für die öffentliche Beschaffung bieten einen klaren Aktionsrahmen. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach einer nachhaltigeren Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln durch die wachsende Bedeutung des Themas in der gesamtgesellschaftlichen Diskussion.

Um eine reibungslose Umstellung auf mehr Bio zu gewährleisten, wurde der Pächter der Kantine nicht allein gelassen: Die Stabsstelle Nachhaltigkeit der BUKEA hat dafür den *hamburg.bio e.V.* als Partner an

Bord geholt, der bei allen Prozessen unterstützend zur Seite steht. Eine Preiserhöhung durch die Einführung von Bio-Lebensmitteln ist dabei zunächst nicht vorgesehen.

Strategisches Vorgehen für mehr Bio

Bei der Umstellung wurden zunächst Grundnahrungsmittel und solche mit geringem Preisunterschied berücksichtigt. So haben beispielsweise Kartoffeln, Möhren und Milch, aber auch Kaffee in der Kantine Bio-Qualität.

Auch Verarbeiter aus der Region konnten dafür gewonnen werden, um die Bio-Produktion vor Ort zu fördern. Die Speisenpläne wurden zunächst nur in kleinen Schritten verändert, um auch die Gäste im Veränderungsprozess mitzunehmen. Warenfluss, Sortimentslisten und Rezepturen wurden genau unter die Lupe genommen, denn auf lange Sicht soll der Bio-Anteil weiter steigen.

Ansprechpartner:

Karl Wolfgang Wilhelm (Vorstand *hamburg.bio e. V.*)
karl-wolfgang.wilhelm@hamburg.bio

340

Mahlzeiten
pro Tag

15 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Klare Vorgaben
zur öffentlichen
Beschaffung

