

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 Akteure 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:
Oksana Kuzmina / Adobe Stock
Innenseite:
Förderverein der städtischen Kita
An der Ulme e. V.

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 An der Ulme Schwerte

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

In Schwerte sind die städtischen Kitas in ihrer Entscheidung, wie sie ihre Kinder verpflegen wollen, autonom. Gemeinsam mit ihrem Team setzt Erdmuthe Schulte, Leiterin der Kita An der Ulme, eine nachhaltige Frischküche mit vielen Bio-Lebensmitteln um.



Klein anfangen – in jeglicher Hinsicht

Immer mehr Zeit verbringen Kinder in Kitas. In dieser für die Ernährungsgewohnheiten prägenden Phase sind sie daher auf gutes Essen in den Einrichtungen angewiesen. Die Kita An der Ulme nimmt diese Verantwortung wahr und will die Kinder möglichst früh für gutes, nachhaltiges Essen sensibilisieren. Seit 2016 stellt das Team in kleinen Schritten auf mehr Bio um. Nach Obst und Gemüse tragen mittlerweile ganze Mahlzeiten zum Bio-Anteil von 80 % bei. Ein hauseigenes Verpflegungskonzept gibt sowohl dem hauswirtschaftlichen als auch dem pädagogischen Personal sowie den Eltern einen sicheren Handlungsrahmen und beschreibt, wie Essen und Trinken in der Einrichtung gelebt wird.

Flexible Speisenpläne in der eigenen Küche

Im Vergleich zu den meisten anderen örtlichen Kitas, die von externen Caterern beliefert werden, setzt die Kita An der Ulme auf die Kombination aus eigener Küche mit zwei Küchenkräften und externe Belieferung. So schafft sie es, die durchschnittlichen Kosten im Vergleich sogar niedriger zu halten – ein abwechslungsreicher Speiseplan, der Saisonalität und reduzierten Fleischkonsum berücksichtigt, macht's möglich. Auf diese Weise können Obst und Gemü-

se aus der Abokiste, Produkte aus dem wachsenden Bio-Angebot lokaler Supermärkte sowie Komponenten des externen Caterers optimal kombiniert werden.

Ein Blick auf die eigenen Gewohnheiten

Gehörte vorher ganz selbstverständlich zu jeder Mahlzeit eine Fleischkomponente, kam die Anregung, diese Gewohnheit zu hinterfragen, von einer der Mütter. Die Reduktion auf ein bis zwei Mal Fleisch pro Woche trägt maßgeblich zur gelingenden Umstellung bei und wird von den Kindern problemlos akzeptiert. Die Akzeptanz der Eltern wird durch informative Elternbriefe und Rezepte weitergestärkt. Die Resonanz ist positiv: Das Verpflegungskonzept ist Aushängeschild der Einrichtung und in keiner anderen Schwerter Kita werden so viele Mittagsmahlzeiten genutzt. Zur nachhaltigen Ernährung mit 80 % Bio-Lebensmitteln zählen für die Kita auch Regionalität und Saisonalität.

Ansprechpartnerin in der Kita An der Ulme:

Erdmuthe Schulte (Leiterin der Kita an der Ulme),
Telefon: 02304-40614, Geisecke.Kita@stadt-schwerte.de

>70

Mahlzeiten
pro Tag

80 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Flexibilität durch
eigene Küche

