

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

Juli 2022

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
amazing studio / Adobe Stock
Innenseite:
Klinikum Heidenheim

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



Klinikum Heidenheim

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die Teilnahme am Projekt „Bio in der GV“ im Rahmen der Bio-Musterregion Heidenheim plus gab für das Klinikum Heidenheim 2021 den Startschuss für die Bio-Zertifizierung. Der Bio-Anteil bei der Verpflegung im Klinikum liegt nun bei 30 Prozent.



Klinikum in der Bio-Musterregion

Seit 2018 gehört die Region Heidenheim plus zu den ersten Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg. Ziel ist es, bio-regionale Wertschöpfungsketten zu fördern und auszubauen. Aufgrund der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung (GV) wurde in diesem Rahmen daher zum Projekt *Bio in der GV* aufgerufen. Großküchen wurden während der zweijährigen Projektlaufzeit unter anderem mit Coachings und Workshops bei der Steigerung des Anteils möglichst regionaler Bio-Lebensmittel auf 30 Prozent unterstützt. Diese Gelegenheit ließ sich das Klinikum Heidenheim nicht entgehen und hat inzwischen die Zielmarke von 30 Prozent erreicht.

Besondere Bedingungen in Kliniken

Drei Mal am Tag werden im Klinikum etwa 600 Patientinnen und Patienten mit einer Mahlzeit versorgt, hinzu kommen bis zu 200 Mittagessen für die Mitarbeitenden. Die größte Herausforderung stellen dabei die hygienischen Vorgaben da: Großgebäude kommen häufig nicht in Frage, da die Ausgabe in kleineren Portionsgrößen erfolgen muss, doch viele Bio-Anbieter bieten aus Nachhaltigkeitsgründen keine kleineren Verpackungsgrößen an – ein Zielkonflikt. Gerade bei

Molkereiprodukten ist das mitunter schwierig, doch nach und nach wächst das Angebot. Sogar Portionsbutter in Bio-Qualität kann das Klinikum mittlerweile beziehen. Einfacher ist die Beschaffung von Bio-Obst und Bio-Kaffee, aber auch viele Bio-Teigwaren und Bio-Schnittkäse gehören nun zum Sortiment.

Mit engagierter Unterstützung zum Ziel

Zur Verpflegung im Klinikum Heidenheim gehören auch regionale und saisonale Speisen sowie eine vegetarische Menülinie. Dieser Fokus auf eine ausgewogene Ernährung erleichtert auch den Bio-Einsatz. Durch die ohnehin gewissenhafte Dokumentation hielt sich der Zusatzaufwand für die Zertifizierung in Grenzen. Wenn es auch nicht immer einfach ist, die passenden Bio-Zutaten zu beschaffen – mit der Unterstützung des Landes gelang selbst im kostensensiblen Klinikbetrieb die Einführung eines bemerkenswerten Bio-Anteils.

Ansprechpartner:

Walter Kaiser (Betriebsleiter Servizio Servicegesellschaft des Klinikums Heidenheim)
walter.kaiser@servizio-heidenheim.de

1.800

Mahlzeiten
pro Tag

30 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Unterstützung
durch
Bio-Projekt der
Bio-Musterregion

