

# 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

Juli 2022

## GESTALTUNG

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

## TEXT

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

## BILDNACHWEIS

Cover:  
Svetlana Kolpakova / Adobe Stock  
Innenseite:  
DeinWerk gGmbH

**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



# Kantine der Kreis- verwaltung Heinsberg

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

Der Betreiber der Kantine der Kreisverwaltung Heinsberg, die DeinWerk gGmbH, sieht seine Arbeit als gesellschaftlichen Auftrag mit Verantwortung. Durch die ganzheitliche Herangehensweise waren die Ausweitung des Bio-Angebots und die Bio-Zertifizierung logische Schritte.



### Ganzheitlich nachhaltig

In der Kantine der Kreisverwaltung Heinsberg essen täglich rund einhundert Mitarbeitende des Kreises sowie Polizeibeamtinnen und Polizeibeamte zu Mittag. Zusätzlich werden in der Frühstückszeit belegte Brötchen angeboten. Für den gemeinnützigen Pächter DeinWerk ist eine ausgewogene, nachhaltige Ernährung eine Selbstverständlichkeit. Die Kantine nahm daher als Modellkantine am Projekt NRW KANN teil, durch das unter anderem die Bio-Zertifizierung vom Land unterstützt wird. Der Bio-Anteil, der schon zu Beginn des Projekts bei 20% lag, konnte inzwischen auf über 30% gesteigert werden.

### Klimaschutz als Leitgedanke

Den Schwerpunkt der nachhaltigen Ausrichtung in der Kantine der Kreisverwaltung bildet der Klimaschutz: Messbare Ergebnisse zur Verringerung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks gehören zentral zu der auf mehrere Jahre angelegten Strategie dazu. Zum Nachhaltigkeitskonzept gehört vor allem die Reduktion des Fleischanteils: Das vegetarische Gericht wird deshalb besonders beworben und attraktiv in Szene gesetzt. Ein Meilen-

stein war der Tag, an dem der hausgemachte Black Bean Burger häufiger verkauft wurde als das Fleischgericht. Ziel ist, eines Tages auch komplett pflanzlich ausgerichtete Tage auf dem Speiseplan zu haben. Die Steigerung des Bio-Anteils ist Teil des Gesamtkonzepts.

### Effizienz und klare Ziele

Neben der Fleischreduktion wurde auch an weiteren Stellschrauben gedreht: Statt einer Salatbar werden Salate und Desserts nun genau abgewogen, weitere Schritte zur Effizienzsteigerung folgen. Kartoffeln, Salate und Knollengemüse werden vom wenige Kilometer entfernten Bio-Hof beschafft, Einwegprodukte gibt es nicht mehr. Wichtig sind laut Gastronomie-Bereichsleiter Dennis Viola zeitlich terminierte, realistische Ziele bei der Umstellung und das Mitnehmen des gesamten Teams und der Kunden. Die Nachhaltigkeitsziele werden vom gesamten Unternehmen getragen und vertreten.

### **Ansprechpartner:**

Dennis Viola (Bereichsleiter Gastronomie)  
d.viola@deinwerk-heinsberg.de



100

Mahlzeiten  
pro Tag

30%

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Nachhaltigkeit  
als Teil des  
unternehmerischen  
Selbstverständnisses