

# 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

März 2023

## GESTALTUNG

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

## TEXT

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

## BILDNACHWEIS

Cover:  
a'verdis  
Innenseite:  
LWL-Klinik Münster

**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



## LWL-Klinik Münster

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

Die LWL-Klinik in Münster ist eine Einrichtung des Landschaftsverbands Westfalen-Lippe (LWL). Bereits seit 2004 werden hier Bio-Lebensmittel eingesetzt – dies beeinflusst nun auch den ganzen Klinikverbund, der sich ein nachhaltiges Verpflegungsangebot auf die Fahne geschrieben hat.



### Ökologie und Ökonomie zusammendenken

Allein in der LWL-Klinik in Münster, die dem LWL-Psychiatrie-Verbund Westfalen angehört, erhalten jeden Tag rund 950 Menschen Mittagessen. Um sowohl Mitarbeitende als auch Patientinnen und Patienten optimal zu versorgen und gleichzeitig einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, setzen der kaufmännische Direktor Thomas Voß und Küchenleiter Ralf Gremme auch auf eine kontinuierliche Steigerung des Bio-Angebots. Dabei ist ihnen wichtig: Ökologie und Ökonomie schließen einander nicht aus.

### Kleine Schritte

Von Anfang an war klar: Die Bio-Zertifizierung gehört dazu, damit Bio-Produkte auch ausgelobt werden können. Der Einstieg über einzelne Zutaten hat sich bewährt: Im Rahmen der früheren Initiative *10% Bio – Das kann jeder!* wurden zunächst einfache Produkte wie Nudeln und Gewürze ersetzt. Ein Bio-Anteil von 10% konnte dabei ohne Mehrkosten umgesetzt werden. Der Nachhaltigkeitsanspruch spornt jedoch weiter an: Ökologisch erzeugte Lebensmittel sieht Thomas Voß als Goldstandard. Sie machen mittlerweile fast ein Drittel des Wareneinsatzes aus. Auch

in Zukunft soll das Nachhaltigkeitskonzept weiter ausgebaut werden: Neue, klimaschonende Rezepturen werden laufend entwickelt und stehen mittlerweile in elf LWL-Kliniken auf dem Speisenplan.

### Tue Gutes und rede darüber

In der Küche schätzt Ralf Gremme vor allem den guten Draht zu den Lieferanten, der auch die Mitarbeitenden motiviert. Dazu gehören sowohl konventionelle Grossisten mit wachsendem Bio-Sortiment, der Bio-Großhandel und auch Lieferkooperationen mit Bio-Höfen und Erzeugergemeinschaften aus der Region. Auch intern ist es wichtig, die Vorteile des wachsenden Bio-Angebots aufzuzeigen. Die konsequente Umsetzung, ein komplett überarbeiteter Speisenplan und kontinuierlich neue Gerichte zeigen, dass mit Herzblut vorgegangen wird. Das wissen einerseits die Gäste zu schätzen, aber auch die Lieferanten: Bio lohnt sich!

### Ansprechpartnerin:

Birgitta Lohmann (QM-Beauftragte Küche),  
Telefon: 0251-915551362, birgitta.lohmann@lwl.org  
[www.lwl-klinik-muenster.de](http://www.lwl-klinik-muenster.de)

950

Mittagessen  
pro Tag

30 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Schrittweise,  
konsequente  
Weiterentwicklung

