

# 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 und Innenseite:  
a'verdis

**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



# Landes- schulen NRW in Wuppertal

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

*In der Mensa der Landesfinanzschule NRW in Wuppertal wollen sowohl die angehenden Finanzbeamtinnen und -beamten als auch die Anwärterinnen und Anwärter der Justizvollzugsschule angemessen und gut gepflegt werden. Für Küchenleiter Rafael Platzbecker gehört zu einer hohen Qualität auch ein hoher Bio-Anteil.*



### **Zwei Schulen unter einem Dach**

2014 wurden die Landesfinanz- und die Justizvollzugsschule NRW zusammengelegt. Mit dem Neubau kamen so sehr unterschiedliche Gästegruppen mit unterschiedlichen Verpflegungsansprüchen zusammen. Die einen eher leicht und vegetarisch, die anderen eher bodenständig und mit Fleisch. Drei Mal im Jahr kommen die Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte für je drei Monate zusammen. Das heißt für die Mensa: Vollverpflegung für über 700 Menschen vom Frühstück bis zum Abendessen. Seit 2018 kommen bis zu 180 zusätzliche Gäste in der Außenstelle der Landesfinanzschule in Bonn-Bad Godesberg hinzu.

### **Von 0 auf 65 mit kollegialer Unterstützung**

Als Rafael Platzbecker die Küchenleitung der Mensa übernahm, startete er mit der Hospitation in einer Betriebskantine mit einem Bio-Anteil von 85%. Schnell war ihm klar: Auch in den Landesschulen sollte viel Bio auf dem Speisenplan stehen. Die für die Bio-Kommunikation notwendige Zertifizierung erfolgte innerhalb weniger Wochen und schon nach wenigen Jahren erreichte die Mensa einen Bio-Anteil

von 65%, bei gleicher Verpflegungspauschale. Zu Beginn wurden vor allem solche Produkte in Bio-Qualität eingesetzt, die ganzjährig gut verfügbar sind und preislich keine nennenswerten Unterschiede aufweisen, z. B. Nudeln und verarbeitete Tomatenprodukte.

### **Flexibilität in Einkauf und Umsetzung**

Das Bio-Angebot für Großküchen entwickelt sich ständig weiter. Die Küche der Landesschulen NRW nutzt eine Kombination aus Bio-Großhändlern und regionalen Bio-Produzenten. Dabei ist manchmal Flexibilität gefragt: Gibt es bei einer Zutat spontan einen Lieferengpass, muss der Speisenplan entsprechend angepasst werden. Der Umgang mit Bio-Produkten soll dabei auch den Auszubildenden von Anfang an nahegebracht werden, um sie optimal auf den wachsenden Nachhaltigkeitsanspruch in der Branche vorzubereiten. Doch nicht nur die eigenen Azubis können dazulernen: Auch in Platzbeckers Küche ist eine Hospitation möglich.

### ***Ansprechpartner:***

Rafael Platzbecker (Küchenleiter),  
Telefon: 0202-6982752434, rafael.platzbecker@fv.nrw.de



# 700

Mahlzeiten  
pro Tag

# 65 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Überzeugung  
aller Beteiligten  
von Schulleitung  
bis Küche