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 Verzehreinrichtungen. 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
März 2023

GESTALTUNG
a‘verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

TEXT
a‘verdis
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR
Münster

BILDNACHWEIS
Cover:
Gerhard Seybert / Adobe Stock
Innenseite:
Ludwig-Thoma-Realschule München

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

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Ludwig-Thoma-Realschule in München

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Eine vollwertige, ausgewogene Verpflegung für Schülerinnen und Schüler im Ganztag – das ist das Ziel von Küchenleiterin Janja Kesic für die Mensa der Ludwig-Thoma-Realschule in München. Zentraler Baustein ist die Verwendung von ausschließlich Bio-Zutaten.

600

Mahlzeiten pro Tag

100 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Pioniergeist, Geduld und eigene Motivation

Schritt für Schritt ausgetauscht

In der Mensa der Ludwig-Thoma-Realschule in München hatten schon 2016 fast die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel Bio-Qualität. Innerhalb eines Jahres wurde der Bio-Anteil dann sukzessive von 50 % auf 100 % gesteigert und die verbliebenen konventionellen Lebensmittel nach und nach verbraucht. Seitdem setzt die Küche vollständig auf Bio-Zutaten. Dem Küchenteam ist der Gesundheitswert der Ernährung wichtig, zusätzlich soll auch die Nachhaltigkeit nicht zu kurz kommen.

Überprüfung aller Posten

Um 100 % Bio zu erreichen, wurde nach und nach der gesamte Betrieb überprüft, um Prozesse zu optimieren und Kosten einzusparen, die nun in den Einsatz von Bio-Lebensmitteln fließen: Statt zweimal pro Woche 120 Gramm Fleisch gibt es nun einmal 80 Gramm aus der Ganztierverwertung, statt Basilikum und Pinienkernen kommen Radieschenblätter und Sonnenblumenkerne ins Pesto, sogar der Spülmittelverbrauch wurde geprüft.
Einen großen Effekt hat auch die Reduktion von Lebensmittelabfällen, unter anderem durch die Etablierung einer Free-Flow-Ausgabe an der Salatbar. Zusätzlich wurden für einen gewissen Zeitraum die Reste gewogen und die Kinder ins Abräumen mit einbezogen, um Bewusstsein zu schaffen.

Inspiration für andere

Der Einfachheit halber werden für den Küchenbetrieb der Schule fast alle Bio-Produkte über einen Bio-Großhändler bezogen. Nur das Fleisch wird über eine Vernetzungsplattform für regionale Bio-Erzeuger und -Abnehmer von einem Bio-Bauern aus der Region eingekauft. Auch feste Personalstrukturen mit einer guten Einarbeitung tragen zu einer gelungenen Umsetzung bei. Dabei ist immer auch Kreativität und Geduld gefragt, um mit regionalen und saisonalen Bio-Produkten für Kinder zu kochen. Regelmäßig wird das Wissen auch an Praktikantinnen und Praktikanten vor Ort weitergegeben.

Ansprechpartnerin:
Janja Kesic (Küchenleiterin)
Telefon: 089-43630547
janja.kesic@muenchen.de