

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

März 2023

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
rainbow33 / Adobe Stock
Innenseite:
oben: Gourmet Compagnie GmbH
unten: Kzenon / Adobe Stock

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



OLG-Kantine Stuttgart

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die Kantine im Oberlandesgericht (OLG) Stuttgart nahm 2015 am Pilotprojekt „Große Küche, Gutes Essen“ des Landes Baden-Württemberg teil, um eine ausgewogene, nachhaltige Ernährung umzusetzen. Dazu gehört seitdem auch ein Bio-Anteil von 15 %.

Mit Coaching zum stabilen Bio-Anteil

Für rund 300 Personen wird in der Großküche der Gourmet Compagnie vor Ort täglich frisch gekocht. Die vorwiegend aus dem juristischen Bereich kommenden Gäste haben gerne Auswahl: Mindestens vier verschiedene Menüs werden daher angeboten. Mit Hilfe des Coachings im Projekt *Große Küche, Gutes Essen* konnte trotz der in Kantinen häufig vorkommenden Preissensibilität der Gäste ein Bio-Anteil von 15 % erreicht werden, der bis heute gehalten wird.

Mit Qualität überzeugen

Das Unternehmen von Ulrich Haigis und Markus Wittich stammt in seinem Ursprung von einem Feinkosthandel ab – kein Wunder also, dass hier Wert auf Qualität gelegt wird. Gleichzeitig muss die Wirtschaftlichkeit gegeben sein. Dafür ist ein gutes Management unabdingbar. Trotz des hohen Qualitätsanspruchs ist die Zahlungsbereitschaft von Kantingästen häufig gering. Die Bio-Produkte kommen daher vor allem in der exklusiveren Menülinie zur Verwendung und werden dort auf dem Speisenplan explizit ausgelobt und beworben. Hier ist eine gute Warenqualität und eine attraktive Präsentation wichtig, denn Optik und Geschmack sind für die Entscheidung des Gastes ausschlaggebend. Über die Speisen



hinaus bemüht sich das Personal um eine rundum angenehme Atmosphäre, denn das gesamte Esserlebnis entscheidet.

Saisonales und Verfügbarkeiten nutzen

Bio-Produkte bezieht Markus Wittich ausschließlich von einem Händler frisch vom Großmarkt. In der Küche wird auf eine kurzfristige Planung der Speisepläne gesetzt, um saisonale und erhältliche Zutaten optimal einzusetzen. Dementsprechend unterscheiden sich auch die Bio-Produkte je nach Saison und Verfügbarkeit: So kommen zum Beispiel in einer Woche der Bio-Salat oder die Bio-Gemüsebeilage auf den Tisch, in der Woche danach sind es dann die Bio-Spätzle. Auf diese Weise sollen die Speisen in der OLG-Kantine so nachhaltig und regional wie möglich sein, ohne dabei das Budget zu sprengen.

Ansprechpartner:

Markus Wittich (Geschäftsführer Gourmet Compagnie GmbH), Telefon: 0711-4704415
Markus.Wittich@gourmet-compagnie.de
www.gourmet-compagnie.de



300

Mahlzeiten
pro Tag

15 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Hoher Einsatz bei
Präsentation und
Werbung