

# 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:  
Anna Pustynnikova / Adobe Stock  
Innenseite:  
oben: Marco Hanitsch, Offene Schule Waldau  
unten: wip-studio / 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](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



## Offene Schule Waldau in Kassel

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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



*Für die Versuchsschulen des Landes Hessen gehört es dazu, neue Konzepte zu testen und das Schulwesen weiterzuentwickeln. Die Offene Schule Waldau (OSW) in Kassel sieht dabei die Ernährung als wichtigen Ansatzpunkt und setzt konsequent auf Bio.*



### **Ernährung als wichtiger Baustein**

Als Ganztagschule hat die OSW maßgeblichen Einfluss auf die Entwicklung ihrer Schülerinnen und Schüler. Eine ausgewogene Ernährung gehört eindeutig dazu: Sie trägt nicht nur zur Leistungsfähigkeit, sondern auch zum Wohlergehen bei. Ein gemeinsames Mittagessen ist daher fester Bestandteil des Schulalltags und wird von allen Schülerinnen und Schülern in Anspruch genommen. Die regelmäßigen Beiträge bieten Planungssicherheit und ermöglichen gleichzeitig geringere Kosten für die Eltern. Neben der Gesundheit sind auch Umweltschutz und Tierwohl Treiber für den Bio-Einsatz in der OSW-Mensa. Fleisch kommt ohnehin nur zweimal die Woche auf den Teller. Zudem kommen die Lebensmittel je nach Saison bis zu 40 % aus dem eigenen oder benachbarten Landkreis.

### **Mensaverain als Schnittstelle**

Mensaleiter Marco Hanitsch ist stolz auf das umfangreiche Speisenangebot: Neben dem Hauptmenü bieten verschiedene Stationen von Suppen über Pizza und Wok bis hin zur Dessert-Station inklusive frischem Obst etwas für jeden Geschmack. Um dies zu ermöglichen, wurde 2007 ein Mensaverain gegründet, der in enger Zusammenarbeit mit den Eltern das in-

novative Konzept koordiniert. Von Anfang an setzte die Küche – mit Ausnahme von wildem Seefisch – zu 100 % Bio-Zutaten ein. Deren Wert soll ebenfalls vermittelt werden: Zwar gilt in der Mensa quasi „all you can eat“, doch führen Maßnahmen wie Informationen zu Lebensmittelabfällen, kleine Portionen und das Weglassen von Tablettis dazu, dass maßvoll zugegriffen wird.

### **Alle packen mit an**

Alle Schülerinnen und Schüler werden auch aktiv involviert: Jede Klasse übernimmt für eine Woche im Jahr den Mensadienst. Dabei bekommt jeder und jede eine eigene Aufgabe – ob die Betreuung einer Station oder Mitarbeit in der Spülküche – und entlastet so erheblich das Küchenpersonal. Eingesparte Kosten können wiederum in die Lebensmittel investiert werden. So gelingt die logistisch anspruchsvolle Aufgabe, fast 1.000 Mahlzeiten in Mensa, Bistro und Cafeteria der Schule sowie weitere 300 in einer nahegelegenen Grundschule auszugeben, ohne das Budget zu erhöhen.

### ***Ansprechpartner:***

Marco Hanitsch (Mensaleiter), [kueche@osw-mensa.de](mailto:kueche@osw-mensa.de)  
[www.osw-online.de/mensadienst-an-der-osw/](http://www.osw-online.de/mensadienst-an-der-osw/)

# 1.300

Mahlzeiten  
pro Tag

# 100 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Mitarbeit der  
gesamten  
Schulgemeinde

