

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

Juli 2022

GESTALTUNG

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

TEXT

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

BILDNACHWEIS

Cover:
Reha-Zentrum Bad Sooden-Allendorf
Innenseite:
Reha-Zentrum Bad Sooden-Allendorf

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



Reha-Zentrum Bad Sooden- Allendorf

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Mit Biss und Ehrgeiz – so gelingt Küchenleiter Wolfgang Schill in seiner Küche im Reha-Zentrum Bad Sooden-Allendorf der wachsende Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Das Zentrum ist einer von über 20 Reha-Standorten der Deutschen Rentenversicherung.



Regional, saisonal und Bio

Bereits seit 12 Jahren ist das Reha-Zentrum Bad Sooden-Allendorf bio-zertifiziert – für eine Reha-Einrichtung keine Selbstverständlichkeit. Doch für Küchenleiter Schill ist klar: Auch eine ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Baustein für die Gesundheit und soll deswegen auch in der Verpflegung vor Ort berücksichtigt werden. Für bis zu 256 Patientinnen und Patienten gibt es täglich Frühstück, Mittag- und Abendessen – mit einem Bio-Anteil von mittlerweile 30 Prozent und einem besonderen Augenmerk auf saisonale und regionale Produkte. Zusätzlich werden mittags 30 Mitarbeitende verpflegt.

Langsame Steigerung mit Bio-Tagen

Anfangen hat die Küche des Reha-Zentrums mit einem Bio-Tag in der Woche, an dem alle Mittagangebote Bio-Qualität hatten. Mittlerweile konnte auf zwei Bio-Tage erweitert werden, zusätzlich kommen über die Woche verteilt weitere Bio-Zutaten auf die Teller. Dabei steht die regionale Wertschöpfung im Fokus, um Bio-Erzeuger und Bio-Lieferbetriebe zu fördern. Gleichzeitig wissen die Mitarbeitenden durch die vertrauensvolle und transparente Zusammenarbeit, welche Lebensmittel-Qualitäten auf den

Teller kommen. Nahrungsmittel und Kartoffeln sowie Gewürze sind dabei immer in Bio-Qualität und werden unter anderem durch Gemüse und Obst ergänzt.

Voller Einsatz für hohe Zufriedenheit

Wichtig war der Küche für die Umsetzung eine gewisse Selbstdisziplin: Es wird täglich frisch gekocht, vieles wird selbst gemacht. Große Convenience-Hersteller wurden ausgelistet, stattdessen wird vieles selbst handwerklich hergestellt, zum Beispiel Fonds. Dafür muss das Küchenteam die Qualitätsphilosophie der Küche mittragen. Auf diese Weise konnte das Reha-Zentrum ihre hochwertige Verpflegung mit hohem Bio-Anteil zu einem Alleinstellungsmerkmal machen: Das attraktive Angebot wird auch von den Patientinnen und Patienten mit hoher Zufriedenheit und positivem Feedback belohnt.

Ansprechpartner:

Wolfgang Schill (Küchenleiter)
wolfgang.schill@drv-bund.de
www.reha-klinik-werra.de/klinik/werra/unsere_klinik/verpflegung/verpflegung_node.html



800

Mahlzeiten
pro Tag

30 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Attraktives Angebot
und Ansporn durch
positives Feedback