

# BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

## Ziel der Initiative:

Die Initiative BioBitte hat ein klares Ziel: Sie will den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auf 20 Prozent und mehr steigern.

## 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 Akteure 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 BÖLN  
Deichmanns Aue 2, 53179 Bonn  
Tel. +49 (0)228 6845-3280  
boeln@ble.de

## STAND

April 2021

## GESTALTUNG

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

## TEXT

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

## BILDNACHWEIS

Cover:  
timolina / Adobe Stock  
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 und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) 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

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

# Rhein-Mosel- Fachklinik Andernach

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

Mit dem Projekt „Genießen mit Verantwortung“ sollte das Verpflegungsangebot der Rhein-Mosel-Fachklinik Andernach in seiner Qualität gesteigert und nachhaltiger ausgerichtet werden. Mit einem Bio-Anteil von 21 % ist die Klinik inzwischen einer der Vorreiter der Branche.



### Gastronomisches Nachhaltigkeitskonzept

Die Rhein-Mosel-Fachklinik Andernach ist mit 1.400 Mitarbeitenden die größte Einrichtung des Landeskrankenhauses Rheinland-Pfalz. Die hauseigene Küche versorgt sowohl Patientinnen, Patienten und Mitarbeitende als auch zwei Schulen und zwei Kitas im Umkreis. Ursprung des Projekts *Genießen mit Verantwortung* war 2014 der Wunsch nach einer Verringerung von Lebensmittel- und Speiseabfällen. Daraus ist ein umfassendes gastronomisches Nachhaltigkeitskonzept geworden, das vielfältige Aspekte integriert und die Themen Gesundheit und Genuss mit wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Verantwortung verknüpft. Herkunft und Qualität der Lebensmittel sind zentrale Handlungsfelder.

### Kommunikation und Einbindung

Statt über Köpfe hinweg zu entscheiden war von Anfang an klar: Ob Küche, Pflegepersonal, Qualitätsmanagement oder Personalrat – alle für die Verpflegungsdienstleistung wichtigen Personen sollen miteinbezogen werden. Im kollegialen Austausch und mit externer Beratung wurden verschiedene Handlungsfelder und Maßnahmen festgelegt und kreativ

umgesetzt. Durch die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den bestehenden Lieferanten konnten sich diese auf die veränderten Bedürfnisse einstellen und ihr Angebot durch Bio-Neulistungen anpassen.

### Prozessoptimierung statt Kostensteigerung

Die Mehrkosten der Umstellung blieben auch mit einem Bio-Anteil von mittlerweile 21 % überschaubar. Hierfür sorgt das Zusammenspiel der verschiedenen Maßnahmen: Prozesse wurden gestrafft – zum Beispiel durch weniger Kostformen –, der Speiserücklauf auf Basis von Analysen gesenkt und die Anzahl vegetarischer Gerichte kontinuierlich erhöht. Auch generell wurde der Fleischeinsatz um 10 % pro Beköstigungstag gesenkt. Nicht zuletzt hat auch die Gästezufriedenheit im Rahmen des Projektes deutlich zugelegt.

### **Ansprechpartner:**

Kurt Krechel (Leiter Verpflegungsmanagement LKH)  
Telefon: 02632-4075125  
k.krechel@rmf.landeskrankenhaus.de  
[www.landeskrankenhaus.de/rhein-mosel-fachklinik-andernach](http://www.landeskrankenhaus.de/rhein-mosel-fachklinik-andernach)



# 3.500

Mahlzeiten  
pro Tag

# 21 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Breite Einbindung  
aller relevanten  
Abteilungen und  
Stabsstellen