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
April 2023

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

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

BILDNACHWEIS
Cover:
nata_vkusidey / Adobe Stock
Innenseite:
oben: Studentenwerk Osnabrück
unten: Lightfield Studios / 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

BÖL
BUNDESPROGRAMM
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Studenten-werk Osnabrück

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die nachhaltigen Beschaffungsrichtlinien des Studentenwerks Osnabrück sehen für die fünf Mensen, vier Cafeterien und zwei Bistros auch Produkte aus ökologischer Erzeugung vor. Bestimmte Zutaten wurden komplett auf Bio umgestellt. Teil der Strategie ist es, den Bio-Anteil kontinuierlich zu erhöhen.

8.000

Mahlzeiten pro Tag

15 %

des Wareneinsatzes sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Schrittweise Umstellung einzelner Zutaten

Bio als Selbstverständlichkeit

Etwa 8.000 Mahlzeiten werden in der Vorlesungszeit täglich an Studierende, Hochschulmitarbeitende und Gäste ausgegeben. Gekocht wird frisch, denn neben Ökologie und Nachhaltigkeit stehen Genuss und Ausgewogenheit für Theo Thöle, Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie, im Fokus. Bio-Produkte gehören für ihn selbstverständlich dazu. Drei Menülinien bietet die Mensa: *CLASSIC* legt den Fokus auf herzhafte, traditionelle Gerichte, *ACTIVE* setzt auf Vitalität und Ausgewogenheit. Die Menülinie *GLOBAL* steht für Klimafreundlichkeit, pflanzenbasiert- vegan und wird mittlerweile am häufigsten nachgefragt– nicht zuletzt wegen der innovativen Kreationen wie dem Pulled Austernpilz-Burger, die das Küchenteam in speziellen Workshops entwickelt.

Kartoffeln machten den Anfang

Bereits vor der Bio-Zertifizierung 2005 wurden im Studentenwerk Osnabrück Bio-Kartoffeln eingesetzt. Seitdem wird jedes Jahr eine weitere Steigerung angestrebt: Nach der Komplettumstellung bei Kaffee und Tee folgten wachsende Bio-Anteile bei Gemüse, Milchprodukten und Gewürzen. Produkte mit einem ähnlichen Preis wie herkömmliche Ware werden direkt umgestellt. Kartoffeln haben bis heute Bio-Qualität: Der *wertkreis Gütersloh*, der Menschen mit Handicap in den Arbeitsmarkt integriert, liefert die Kartoffeln bereits geschält in den Mensaküchen an.

Nachhaltigkeit ganzheitlich gedacht

Großgebinde in Bio-Qualität zu bekommen ist nicht immer einfach. Kleinere Gebinde hingegen erzeugen mehr Verpackungsmüll. Hier sind laut Thöle auch die Grossisten gefragt, die sich auf die wachsende Bio-Nachfrage einstellen müssen. In Sachen Nachhaltigkeit hat sich in der Hochschulgastronomie zusätzlich zum wachsenden Bio-Anteil viel getan: Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, regionale Zutaten, mehr vegane Gerichte und das beliebte Mehrwegsystem *MEHRbeWEGen* für Mensagerichte to go – das gefällt den Studierenden und macht das Küchenteam stolz!

Ansprechpartner:

Theo Thöle, (Leiter Hochschulgastronomie),
Telefon: 0541-3310741, theo.thoele@sw-os.de
www.studentenwerk-osnabrueck.de/de/essen.html