

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:
Magdalena Bujak / Adobe Stock
Innenseite:
Frische Pause e. V.

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



Schulver- pflegung in Oldenburg

Beispiel guter Praxis

BioBitte.

www.bio-bitte.info

Die Stadt Oldenburg stellte 2019 in einem Ratsbeschluss mit einem Rahmenkonzept die Weichen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung. Bio-Lebensmittel sind dabei zentraler Bestandteil. Der Mensabetreiber Frische Pause e. V. freut sich über die gute Kooperation mit der Stadt.



Rahmenkonzept für die Schulverpflegung

Die Stadt Oldenburg sieht in der Schulverpflegung einen wichtigen Beitrag zu Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit. Teil des Rahmenkonzepts für die Schulverpflegung ist neben einheitlichen Ausgabepreisen in den Schulen und konzeptionell festgelegten Verpflegungs- und Ausgabesystemen auch die Berücksichtigung verschiedener Qualitätsmerkmale. Die ausschließliche Verwendung von Bio-Lebensmitteln ist ein langfristiges Ziel. Schrittweise werden dabei ganze Warengruppen umgestellt: Fleisch und Wurstwaren sowie Teigwaren müssen seit 2020 Bio-Qualität haben, 2023/24 folgen Äpfel, Eier und Kartoffeln. Insbesondere bei Obst und Gemüse sollen ebenfalls biologische, regional-saisonale Lebensmittel bevorzugt werden.

Handwerklich gut aufgestellt

Einer der Caterer, der für die Mittagsverpflegung sorgt, ist Frische Pause. Für den gemeinnützigen Verein sind Bio-Lebensmittel von Anfang an als Teil eines ganzheitlichen Nachhaltigkeitskonzepts in der Vereinssatzung festgelegt. Je nach Verfügbarkeit beträgt der Anteil schon jetzt zwischen 85 und 100

Prozent. Das gelingt vor allem durch gut geschulte Mitarbeitende, die ihr Handwerk beherrschen. Sollte ein Lebensmittel einmal nicht in Bio-Qualität verfügbar sein, wird flexibel reagiert. Auch eine gut geplante Mischkalkulation und die kreative Weiterverwendung von Resten ermöglichen einen hohen Bio-Anteil. Fleisch oder Fisch kommen beispielsweise nur einmal in der Woche auf den Tisch.

Gemeinsam für ganzheitliche Nachhaltigkeit

Der ganzheitliche Ansatz nimmt zudem auch das Wohlergehen der Kinder und das Thema Ernährungsbildung in den Blick. Zusätzlich wird durch regionale Bio-Produkte ein Mehrwert für die Wirtschaft vor Ort geschaffen. Mitgründerin Manja Riebe hebt vor allem die gute Kommunikation zwischen allen Beteiligten hervor: Der langjährige, vertrauensvolle Umgang mit dem Bio-Lieferanten ist dabei ebenso ein Erfolgsfaktor wie die gute Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung.

Ansprechpartnerin:

Manja Riebe (Geschäftsführender Vorstand Frische Pause e. V.), Telefon: 0421 42788455, office@frische-pause.de

670

Mahlzeiten pro Tag
(an vier Standorten)

85 %

des Wareneinsatzes
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Gute
Zusammenarbeit
zwischen Caterern
und Stadt

