

# 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](http://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](mailto:boel@ble.de)

### STAND

Januar 2023

### GESTALTUNG

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

### TEXT

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

### BILDNACHWEIS

Cover:  
Universitätsklinikum Freiburg  
Innenseite:  
Universitätsklinikum Freiburg

**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



## Universitäts- klinikum Freiburg

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

*Bereits seit 2005 ist das Universitätsklinikum Freiburg bio-zertifiziert. Für Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende und Gäste soll es langfristig noch mehr Bio-Lebensmittel geben – idealerweise in Kombination mit Regionalität und Saisonalität.*



### **Ernährung für Gesundheit & Nachhaltigkeit**

Im Universitätsklinikum Freiburg kommen täglich etwa 5.500 Mahlzeiten auf Tisch und Tablett – ein großer Hebel für Gesundheit und Nachhaltigkeit. Durch die Zentralküche, das Casino mit verschiedenen Außenstellen sowie die zwei weiteren Küchen in der Klinik für Tumorbilogie und im Herzzentrum am Campus Bad Krozingen werden nicht nur die Patientinnen und Patienten, sondern auch die Mitarbeitenden sowie Gäste versorgt. Bio kommt dabei sowohl bei den Patientinnen und Patienten als auch beim Frontcooking im Casino für die Mitarbeitenden gut an. Durch das Projekt „Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“, an dem die Bio-Musterregion Freiburg teilnimmt, werden die Bemühungen im Bereich Bio aktuell weiter intensiviert.

### **Kooperation mit Vorbildcharakter**

Schon seit vielen Jahren gehören Bio-Kartoffeln standardmäßig zum Repertoire in der Verpflegung des Uniklinikums. Die Kooperation mit dem Verarbeiter, dessen Vertragsbauern im Markgräfler Land anbauen und der die Kartoffeln schält, vorgart und vakuumiert, hat Vorbildcharakter in der Region und schafft Synergien durch die anhaltend große Abnahmemenge von ca. 35 Tonnen pro Jahr. Auch darüber hinaus

werden Bio-Produkte aus der Region bevorzugt. In saisonal wechselnden Speiseplänen wird der Anteil der Bio-Lebensmittel geplant und die Qualität evaluiert.

### **Kleine Schritte zu mehr Bio**

Zusätzlich zu den üblichen Mahlzeiten kommt Bio zum Beispiel auch durch die Obststeller auf den Tisch. Um Bio-Lebensmittel wirtschaftlich einzusetzen, helfen nicht nur eine gut geplante Lieferantenstruktur, sondern auch das regionale Netzwerk mit Kolleginnen und Kollegen.

Die Höhe des Bio-Anteils soll in kleinen Schritten weiter vorangetrieben werden, um die Verfügbarkeit der Bio-Zutaten durch die Lieferanten zu gewährleisten: In den nächsten Jahren strebt das Universitätsklinikum eine Steigerung auf ca. 20 - 30 % Bio an.

### ***Ansprechpartner:***

Joachim Tschocke (Abteilungsleiter Wirtschaftsbetriebe), Telefon: 0761 270-22030, joachim.tschocke@uniklinik-freiburg.de

# 5.500

Mahlzeiten pro Tag  
(Frühstück, Mittag-  
und Abendessen)

# 10 %

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Bio bodenständig,  
regional und  
saisonal verankern

