BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Bio-Lebensmittel wirtschaftlich einsetzen

Hintergründe I Beispielberechnungen I
Strategien zur Reduktion von Mehrkosten

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Das erwartet Sie:

- **Wirtschaftlicher Erfolg beim Bio-Einsatz: Wer ist beteiligt?**
- **Beispielberechnungen**
- **Strategien zur Reduktion von Mehrkosten**
- **Tipps und Hinweise**
- **BioBitte:** Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Wirtschaftlicher Erfolg beim Bio-Einsatz: Wer ist beteiligt?

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Arbeiten Sie zusammen! Sie tragen gemeinsam zum Erfolg bei!

Wirtschaftlicher Erfolg beim Bio-Einsatz: Wer ist beteiligt?

Jede Akteurin und jeder Akteur kann in seinem Wirkungskreis maßgeblich zum Gelingen beitragen

Verwaltung	Küche	Gast
• Realistische Forderungen stellen und einfordern • Gute technische Ausstattung, Coachings sowie Unterstützung bei Gästekommunikation ermöglichen • Der Verpflegung einen höheren Stellenwert geben, z.B. als wichtigen Baustein der Betrieblichen Gesundheits-förderung	• Lebensmitteleinkauf schrittweise ökologischer, regionaler und saisonaler ausrichten • Mit Bio-Produkten starten, die gut verfügbar sind und deren Preisabstand nicht so hoch ist • Anpassen des Speiseplans, z.B. Reduktion der Speisenauswahl und mehr vegetarische Speisen • Einfache Speisen bevorzugen • Reduktion von Speisenabfällen	• Bio-Qualität aktiv einfordern • Wertschätzung für ein qualitativ hochwertiges Essen deutlich machen • Bereitschaft zeigen, angemessene Preise für das Mittagessen zu bezahlen

Ein wichtiger Hinweis vorab: Sie sind als Küche nicht allein für den wirtschaftlichen Erfolg des Bio-Einsatzes verantwortlich.
Überlegen Sie, wer in Ihrem Fall noch beteiligt ist und wo sich Synergien, Vorteile aber auch Herausforderungen ergeben können.
Es hat sich in der Praxis gezeigt, dass gut gemachte, einfache Speisen (z.B. Pasta-Gerichte, Eintöpfe, etc.) eine hohe Akzeptanz bei den Gästen genießen und geringe Kosten im Wareneinsatz verursachen.
Auf den weiteren Folien werden nun die Betätigungsbereiche für Küchen dargestellt, die zum wirtschaftlichen Erfolg beitragen können.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnungen

– Folie 5 –

www.bio-bitte.info

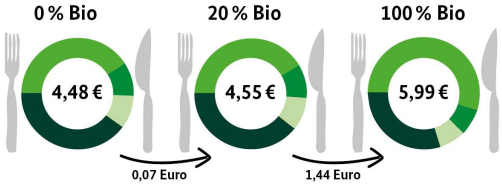
Es folgt eine Darstellung verschiedener Beispielberechnungen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Bio-Anteile unter Differenzierung der Kosten

Kostenzusammensetzung eines Mittagessens in der Schulmensa

- Der Bio-Einsatz erhöht nicht zwangsläufig alle Kosten. Eine Differenzierung lohnt sich auch für die Preisargumentation.
- Höhere Warenkosten lassen sich über verschiedene Strategien reduzieren.
- **Tipp zum Bio-Einstieg:** Starten Sie mit Bio-Produkten, die einen geringen Preisabstand zu konventionellen Lebensmitteln haben (z.B. Nudeln, Hülsenfrüchte oder Kartoffeln).



	0 % Bio	20 % Bio	100 % Bio
Warenkosten	1,77 €	1,84 €	3,28 €
Personalkosten	1,81 €	1,81 €	1,81 €
Betriebskosten	0,46 €	0,46 €	0,46 €
Investitionskosten	0,44 €	0,44 €	0,44 €

Quelle: Grafik erstellt von a'verdis auf Grundlage der Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Hinweis: Zahlen laut KuPS-Studie: Sekundarstufe II, Belieferung durch Großhandel, Mischküche, 300-600 Mahlzeiten (ähnliche Relationen wurden beispielsweise auch bei den städtischen Kantinen der Stadt München errechnet).

– 6 –

www.bio-bitte.info

- Im Rahmen der sog. KuPS-Studie der DGE wird aufgezeigt, dass höhere Lebensmittelpreise sich nicht in gleichem Maße auf den Verkaufspreis auswirken müssen, da mit einem Bio-Einsatz nicht unbedingt auch ein höherer Personalaufwand verbunden ist. Bis zu einem Bio-Anteil von 20 % (erreichbar mit Basisprodukten wie Kartoffeln, Nudeln, Getreide und Hülsenfrüchte, Fette und Öle) wirken sich die Kostensteigerungen kaum auf den Verkaufspreis aus.
- Auch der Einsatz von Bio-Gemüse und Bio-Obst wirkt sich nicht so stark aus, wenn auf exotische Lebensmittel verzichtet wird und stärker saisonal eingekauft wird.
- Erst der Einsatz von Bio-Lebensmitteln tierischer Herkunft (z.B. Milchprodukte, Fleisch, Fisch) kann zu deutlich höheren Wareneinsatzkosten führen.
- Die Zahlen in der Grafik sind im Rahmen der KuPS-Studie der DGE erhoben worden:
  Ein konventionelles Mittagessen in der Schulmensa der Sekundarstufe II wird für durchschnittlich 4,48 € verkauft, wenn die Zutaten durch einen Großhändler geliefert werden und die Mensa eine Mischküche mit 300 bis 600 Mahlzeiten anbietet. Werden 20 % des geldwerten Anteils im Wareneinkauf durch Bio-Lebensmittel ersetzt, ergibt sich ein durchschnittlicher Verkaufspreis von 4,55 €. Wenn sämtliche Zutaten in Bio-Qualität eingesetzt werden, entsteht ein durchschnittlicher Verkaufspreis von 5,99 €. Bei diesem Beispiel ist davon ausgegangen worden, dass sich Personal-, Betriebs- und Investitionskosten mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln nicht verändern. Im Einzelfall können sich hier Unterschiede ergeben, z. B. durch steigende Personalkosten, falls bestimmte Bio-Produkte nur weniger vorverarbeitet (geschält, geschnitten) zu beziehen sind (dafür kosten frische und unverarbeitete Zutaten aber oft auch weniger).

- Die Strategien zur Reduktion von Mehrkosten werden zu einem späteren Zeitpunkt noch ausführlich dargestellt.
- Link zur Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS) der DGE: https://www.nqz.de/service/aktuelles/abschlussbericht-der-kups-studie-veroeffentlicht
- Konkrete Beispielberechnungen finden sich auf den nächsten Folien.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: 20 % Bio

Putengyros mit Zaziki, Peperoni, Zwiebelringen & Thymiankartoffeln

- Kartoffeln
- Putengyros
- Zwiebeln
- Zaziki
- Peperoni
- Zwiebelringe
- Gewürze
- Thymian

WE pro Person konventionell:

1,80 €

WE pro Person 20 % Bio:

1,89 €

Zutaten	Kosten in € (konventionell)	Kosten in € (mit 20 % Bio)
20 kg Kartoffeln	25,00	26,00 (Bio)
20 kg Putengyros	119,80	119,80
2 kg Zwiebeln	2,40	3,60 (Bio)
5 kg Zaziki	9,00	15,30 (Bio)
1 kg Peperoni	4,50	4,50
1 kg Zwiebelringe	1,50	1,50
250 g Gewürze 300 g Thymian	7,50 10,50	7,50 10,50
Gesamt	**180,20**	**188,70**

Quelle: a'verdis

www.bio-bitte.info

- Die Beispielberechnung zeigt, wie sich die Wareneinsatzkosten durch einen Bio-Anteil von 20 % verändern können. Das konventionelle Gericht weist einen Wareneinsatz von 1,80 € pro Person auf. Wenn die Kartoffeln, die Zwiebeln und das Zaziki in Bio-Qualität eingesetzt werden, was einem monetären Anteil von 20 % entspricht, ändern sich die Wareneinsatzkosten nur geringfügig um 8 Cent pro Person.
- Die Zahlen stammen aus einer Betriebskantine in Süddeutschland mit etwa 400 Mittagessen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: 30 % Bio

Gefüllte Aubergine mit Zwiebeln, Tomate, Paprika, Hirserisotto

- Hirse
- Aubergine
- Gemüse
- Zwiebeln
- Kräuter
- Gewürze

WE pro Person konventionell:

1,17 €

WE pro Person 30 % Bio:

1,33 €

Zutaten	Kosten in € (konventionell)	Kosten in € (mit 30 % Bio)
7 kg Hirse	18,76	28,14 (Bio)
20 kg Aubergine	80,00	80,00
8 kg Gemüse	13,20	19,84 (Bio)
2 kg Zwiebeln	2,40	2,40
250 g Kräuter	2,25	2,25
250 g Gewürze	0,75	0,75
Gesamt	**117,36**	**133,38**

Quelle: a'verdis

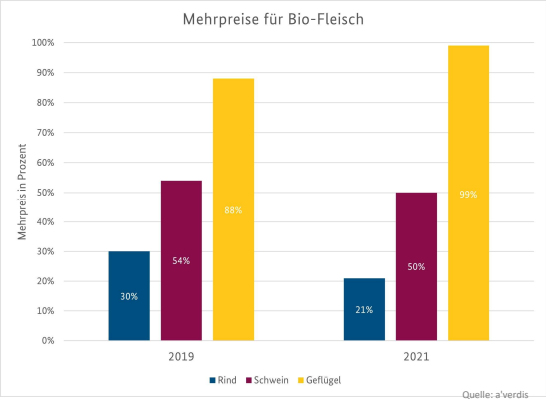
- Die Beispielberechnung zeigt, wie sich die Wareneinsatzkosten durch einen Bio-Anteil von 30 % verändern können. Das konventionelle Gericht weist einen Wareneinsatz von 1,17 € pro Person auf. Wenn die Hirse und das Gemüse in Bio-Qualität eingesetzt werden, was einem monetären Anteil von 30 % entspricht, ändern sich die Wareneinsatzkosten nur geringfügig um 16 Cent pro Person.
- Die Zahlen stammen aus einer Betriebskantine in Süddeutschland mit etwa 400 Mittagessen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Mehrpreis für Bio-Fleisch

Preisunterschiede je nach Fleischart

- Die Mehrpreise von ökologisch zu konventionell erzeugtem Fleisch sind bei Rindfleisch im Vergleich zu Schweine- und Geflügelfleisch am Geringsten.
- Geflügel in Bio-Qualität ist nahezu doppelt so teuer wie konventionelle Ware.
- **Tipp zum Einstieg mit Bio-Fleisch:** Starten Sie mit Bio-Rindfleisch, erst dann Bio-Schweinfleisch und zuletzt Bio-Geflügel einsetzen.
- **Tipp für Rezepturen mit Bio-Fleisch:** Wählen Sie nach Möglichkeit Gerichte mit geringen Fleischeinwaagen.



Die hier dargestellten Preisunterschiede zwischen Fleisch aus ökologischer und konventioneller Produktion wurden von einer Betriebskantine in Süddeutschland mit etwa 400 Mittagessen für die gleichen Kalenderwochen 2019 und 2021 errechnet.
Auffällig ist der deutliche Preisunterschied bei Geflügel, was mit den aufwändigen Produktionsbedingungen in der Bio-Geflügelaufzucht zu erklären ist.
Aufgrund der gesteigerten Nachfrage nach Bio-Schweinefleisch durch den Lebensmitteleinzelhandel sind auch für diese Produktgruppe zukünftig höhere Preisunterschiede zu erwarten.
Die Preisunterschiede wirken sich insbesondere dann deutlich auf den Verkaufspreis aus, wenn der Fleischanteil der Speise sehr hoch ist, wie das beispielsweise bei Putenbrust, Schweineschnitzel oder Rinderbraten der Fall ist.

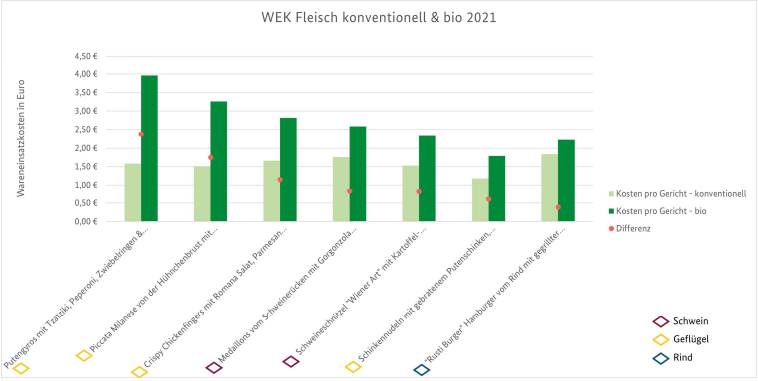
BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Fleischgerichte im Vergleich

Unterschiede im Wareneinsatz: Fleisch aus konventioneller und ökologischer Erzeugung

Wareneinsätze je Gericht:

- *Hamburger **(Rind)** mit gegrillter Chorizo, Cheddarkäse & Steak Fries:* 1,84 € (konv.) zu 2,23 € (bio) Δ **0,39 €**
- ***Putengyros** mit Tzatziki, Peperoni, Zwiebelringen & Farm Fries:* 1,58 € (konv.) zu 3,96 € (bio) Δ **2,38 €**



Quelle: a'verdis

Hier die vollständigen Namen der Gerichte:

- Putengyros mit Tzatziki, Peperoni, Zwiebelringen & Farm Fries
- Piccata Milanese von der Hühnchenbrust mit Tomatensugo & Rosmarinkartoffeln
- Crispy Chickenfingers mit Romana Salat, Parmesan Dressing & Baguette
- Medaillons vom Schweinerücken mit Gorgonzola überbacken, Butterkarotten & Bio-Kartoffelgratin Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gurkensalat & Zitrone
- Schinkennudeln mit gebratenem Putenschinken, Lauch, Rahm & Röstzwiebeln
- "Rusti Burger" Hamburger vom Rind mit gegrillter Chorizo, Cheddarkäse & Steak Fries

In den dargestellten Gerichten mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel wurde jeweils nur das Fleisch in Bio-Qualität eingesetzt. Es zeigt sich mehr als deutlich, dass die größten Preisunterschiede bei Geflügelgerichten bestehen. Der Hamburger weist den geringsten Preisabstand zum konventionellen Gericht auf. Die Preisunterschiede würden geringer ausfallen, wenn Speisen mit einer geringeren Fleischeinwaage (z.B. Putengeschnetzeltes mit viel Gemüse) eingesetzt würde. Auch einfache Fleischgerichte (z.B. Hamburger mit Rinderhack) können geringere Preisunterschiede bewirken.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Reduktion des Fleischanteils

Chili con carne für 100 Personen in Bio-Qualität

- Zwiebeln
- Rinderhackfleisch
- Kidneybohnen
- Mais
- Dosentomaten
- Langkornreis
- Gewürze + Öl

Die Beispielberechnungen auf den folgenden Folien zeigen, wie die Wareneinsatzkosten sich bei verschiedenen Veränderungen der Rezeptur verhalten. Bei den Zahlen handelt es sich um Einkaufspreise für Bio-Lebensmittel aus einer Betriebskantine in Süddeutschland mit etwa 400 Mittagessen. Es soll gezeigt werden, dass bei einer Reduzierung des Fleischanteils geringere Wareneinsatzkosten entstehen. Die eingesparten Kosten können dann wiederum an anderer Stelle für Bio-Lebensmittel eingesetzt werden.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Reduktion des Fleischanteils

Chili con carne: Rezept traditionell

- Zwiebeln
- **Rinderhackfleisch**
- Kidneybohnen
- Mais
- Dosentomaten
- Langkornreis
- Gewürze + Öl

WE pro Person:

1,30 €

Zutaten	Kosten in €
2 kg Zwiebeln	2,50
10 kg Rinderhackfleisch	89,00
6 kg Kidneybohnen	6,00
6 kg Mais	6,00
6 kg Dosentomaten	11,10
5 kg Langkornreis	12,25
250 g Gewürze 1 kg Öl	3,45
Gesamt	**130,30**

Quelle: a'verdis

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Reduktion des Fleischanteils

Chili con carne: Rezept mit 50 % roten Linsen

- Zwiebeln
- **Rinderhackfleisch & rote Linsen**
- Kidneybohnen
- Mais
- Dosentomaten
- Langkornreis
- Gewürze + Öl

WE pro Person:

1,01 €

Zutaten	Kosten in €
2 kg Zwiebeln	2,50
5 kg Rinderhackfleisch & 5 kg rote Linsen	44,50 + 15,00
6 kg Kidneybohnen	6,00
6 kg Mais	6,00
6 kg Dosentomaten	11,10
5 kg Langkornreis	12,25
250 g Gewürze 1 kg Öl	3,45
Gesamt	**100,80**

Quelle: a'verdis

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Reduktion des Fleischanteils

Chili sin carne: Rezept mit ausschl. roten Linsen

- Zwiebeln
- **Rote Linsen**
- Kidneybohnen
- Mais
- Dosentomaten
- Langkornreis
- Gewürze + Öl

WE pro Person:

0,71 €

Zutaten	Kosten in €
2 kg Zwiebeln	2,50
10 kg rote Linsen	30,00
6 kg Kidneybohnen	6,00
6 kg Mais	6,00
6 kg Dosentomaten	11,10
5 kg Langkornreis	12,25
250 g Gewürze 1 kg Öl	3,45
Gesamt	**71,30**

Quelle: a'verdis

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Reduktion des Fleischanteils

Chili sin carne: Rezept mit Gemüse

- Zwiebeln
- **Gemüse**
- Kidneybohnen
- Mais
- Dosentomaten
- Langkornreis
- Gewürze + Öl

WE pro Person:

0,81 €

Zutaten	Kosten in €
2 kg Zwiebeln	2,50
10 kg Gemüse	40,00
6 kg Kidneybohnen	6,00
6 kg Mais	6,00
6 kg Dosentomaten	11,10
5 kg Langkornreis	12,25
250 g Gewürze 1 kg Öl	3,45
Gesamt	**81,30**

Quelle: a'verdis

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Beispielberechnung: Reduktion des Fleischanteils

Die Wareneinsatzkosten im Überblick

Hackfleisch	Hackfleisch + rote Linsen	Rote Linsen	Gemüse
130,00 €	101,00 €	71,00 €	81,00 €
	ca. -22 %	ca. -45 %	ca. -38 %

Quelle: a'verdis

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

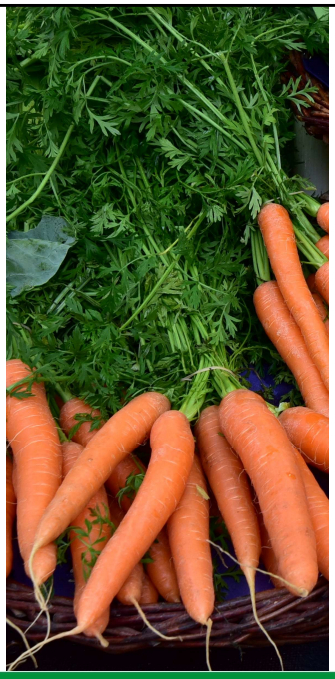
Strategien zur Reduktion von Mehrkosten

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Planung

1. Zutaten mit geringen Preisabstand bevorzugen

- Tauschen Sie zuerst Zutaten aus, die sich durch einen geringen Preisabstand zu konventionellen Produkten auszeichnen.
- Beginnen Sie mit Getreideprodukten und Nährmitteln sowie saisonalem Obst und Gemüse.
- Anschließend eignen sich Gewürze sowie sich Milch und Milchprodukte.
- Zum Schluss: Eier sowie Wurst- und Fleischwaren (beginnend mit Rindfleisch)



– 18 –

www.bio-bitte.info

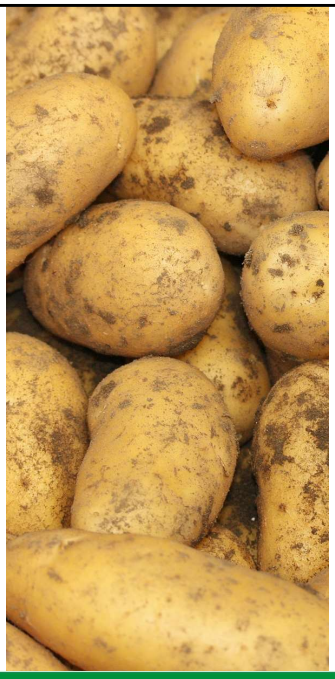
- Am erfolgversprechendsten ist der schrittweise Austausch der Lebensmittelgruppen.
- Die hier geschilderte Reihenfolge hat sich in der Praxis bewährt. Möglicherweise ist für Sie aber auch eine andere Reihenfolge besser geeignet.
- Bio-Getreideprodukte und -Nährmittel (Mehl, Reis, Nudeln) haben grundsätzlich einen relativ geringer Preisunterschied zu konventioneller Ware. Besonders gute Erfahrungen haben Küchen mit den Backeigenschaften von Bio-Mehl gemacht.
- Gemüse und Obst aus der Region, in der Saison und direkt vom Erzeuger ist häufig mit nur geringen Preisunterschieden in Bio-Qualität zu bekommen. Wenn Sie den Erzeugern Überhänge abnehmen, erhalten Sie besonders gute Konditionen.
- Besonders gute Erfahrungen haben Küchen mit Bio-Gewürzen gemacht. Da ihre Würzkraft intensiver ist, werden geringere Mengen gebraucht.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Planung

2. Einzelne Zutaten austauschen

- Kaufen Sie einzelne Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität ein!
- Dieser Komplettaustausch verhindert die Verwechslungsgefahr und erleichtert die Lagerhaltung.
- Größere Einkaufsmengen führen zu günstigeren Preisen.
- Überlegen Sie im Team und unter Berücksichtigung der Beschaffungsmöglichkeiten mit welchen Lebensmitteln Sie starten.



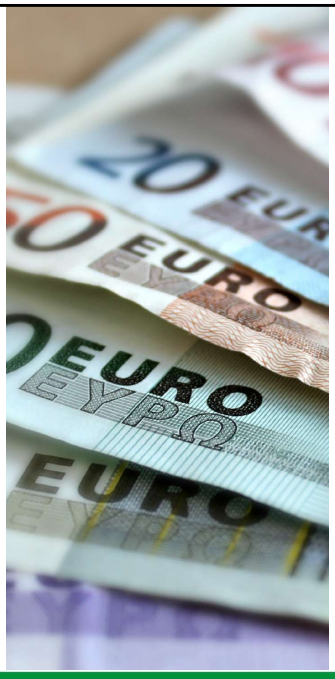
- In der Küchenpraxis hat sich bewährt einzelne Produktgruppen komplett auszutauschen.
- Tipp: Es empfiehlt sich in den Überlegungen die zuvor beschriebene Reihenfolge zu berücksichtigen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Planung

3. Realistisch kalkulieren

- Um Preisspitzen zu vermeiden, lassen sich die Mehrkosten ggf. im Rahmen einer Mischkalkulation auffangen.
- Überlegen Sie im Küchenteam, welche Gerichte besonders hohe Wareneinsatzkosten haben und ob sich die Rezepturen für diese Gerichte ändern lassen.
- Hohe Deckungsbeiträge lassen sich ggf. auch mit einfachen, attraktiven vegetarischen Gerichten erzielen.
- Eine der größten Stellschrauben ist die konsequente Reduktion des Speisenrücklaufs bzw. die Anpassung der jeweiligen Einwaagen an das Verzehrverhalten Ihrer Gäste.



- Entscheidend für die meisten Gäste sind das Aussehen und der Geschmack der Speisen sowie deren Bekömmlichkeit. Die Kunst besteht also darin, einfache Speisen mit einfachen Zutaten so attraktiv zu gestalten, dass mit ihnen ein hoher Deckungsbeitrag erzielt werden kann.
- Welche kostengünstigen Gerichte, die bei den Gästen gut ankommen, haben sich bewährt und könnten mit abgeänderten Rezepturen häufiger eingesetzt werden?
- Der Teller ist nicht leer geworden? Fragen Sie Ihre Gäste noch bei der Tablettrückgabe, woran es gelegen haben könnte.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Planung

4. Fleischanteil reduzieren

- Bieten Sie verstärkt vegetarische Gerichte an.
- Überlegen Sie im Team, wie Sie Fleischanteile reduzieren können.
- Grundsätzlich können Sie zwei Stellschrauben nutzen: Reduzieren Sie die Tage mit einem Fleischangebot sowie den Fleischanteil pro Portion.
- Bieten Sie bevorzugt einfache und beliebte Gerichte an (z.B. Eintöpfe und Pasta), die wenig Fleisch enthalten.
- Welche vegetarischen Gerichte sind besonders beliebt? Vielleicht können Sie diese häufiger einplanen oder neue Variationen dieser schaffen.

– 21 –

www.bio-bitte.info

- Da die Wareneinsatzkosten für Fleisch besonders hoch sind, lohnt es sich den Fleischanteil zu reduzieren. Das Geld, welches dadurch eingespart wird, kann dann für Bio-Lebensmittel eingesetzt werden. Zur Reduktion des Fleischanteils eignen sich v.a. einfache Gerichte wie Eintöpfe und Pasta. So können Sie z.B. bei einem Pastagericht sehr gut die Gemüseeinwaage erhöhen und die Fleischeinwaage reduzieren. Auch Eintöpfe in verschiedenen Varianten sind beliebt, hierzu können auch thailändische Currys zählen. Schauen Sie, ob Ihre Gäste lieber klassische und bekannte Eintöpfe oder „exotischere“ Varianten bevorzugen.
- Nutzen Sie den Trend in der Nachfrage nach einer möglichst pflanzenbasierter Ernährung! Die Anzahl der Vegetarier und Veganer bzw. der Flexitarier, die vermehrt auf Fleisch verzichten, nimmt stetig zu.
- Führen Sie Gästebefragungen zu den beliebtesten vegetarischen Gerichten durch.
- Bewährt hat sich eine schrittweise Überarbeitung der Rezepturen.
- Umfangreiches Wissen sowie viele praktische Umsetzungshinweise finden Sie im Wegweiser „Pflanzlich.Nachhaltig.Gesund“ unter diesem Link: www.averdishome.files.wordpress.com/2020/03/2020_wegweiser_pflanzenbasierte_ernaehrung_kh_ge_web_final.pdf

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Einkauf

5. Regional einkaufen

- Durch einen regionalen Einkauf minimieren Sie die Transportwege und Transportkosten.
- Bauen Sie verlässliche Beziehungen zu Bio-Erzeugern aus der Umgebung auf, wenn möglich.
- Feste Abnahmevereinbarungen geben beiden Seiten Planungssicherheit und führen häufig zu guten Konditionen.
- Machen Sie ggf. eine Anbauplanung direkt mit Ihrem Erzeuger.
- Fragen Sie bei Ihrem Großhändler gezielt nach regionaler Ware!

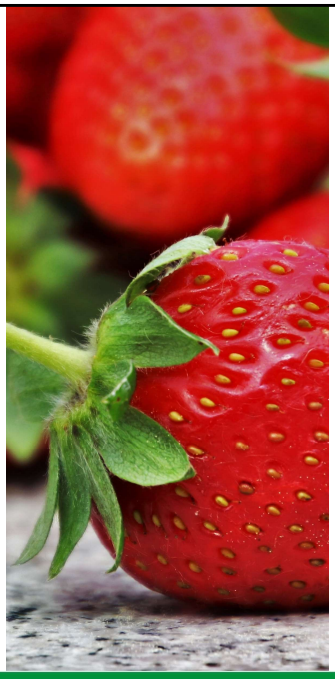
- Definieren Sie Ihre eigene Region, z.B. ein Umkreis von 75 km, 100 km, 150 km?
- Durch eine Ganztierwertung lässt sich Bio-Fleisch günstiger beschaffen: Fragen Sie Ihren Erzeuger nach Möglichkeiten zur Abnahme über die Edelteile hinaus.
- Durch Mitbestimmung in der Anbauplanung erhalten Sie die Qualität und Flexibilität (z.B. in Größe oder Sorte), die Sie brauchen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Einkauf

6. Saisonal einkaufen

- Die Mehrkosten für Bio-Obst und -Gemüse fallen in ihrer jeweiligen Saison wesentlich geringer aus.
- Unterstützen Sie wenn möglich Erzeuger in der Umgebung, indem Sie saisonal anfallende große Mengen an Obst oder Gemüse abnehmen.
- Fragen Sie bei Ihrem Großhändler gezielt nach saisonaler Ware!
- Kombinieren Sie den saisonalen und regionalen Einkauf!
- Gäste freuen sich über saisonale Gerichte: Nutzen Sie diese gezielt für Aktionstage oder -wochen!



BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Zubereitung

7. Frisch kochen

- Convenience-Produkte sind häufig sehr kostenintensiv: Versuchen Sie deren Einsatz möglichst gering zu halten.
- Eine frische Küche zeichnet sich durch die Verwendung möglichst wenig verarbeiteter Lebensmittel aus.
- Höhere Personalkosten durch die Verarbeitung von frischen Lebensmitteln können durch geringere Kosten im Einkauf und durch eine gezielte Anpassung der Rezepturen kompensiert werden.
- Durch den Verzicht auf Convenience-Produkte reduzieren Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe auf Speisenplänen.
- Setzen Sie zugunsten des Budgets und des Geschmacks verstärkt frische Zutaten ein.

– 24 –

www.bio-bitte.info

- Frisch zu kochen verursacht teilweise höhere Personalkosten (z.B. Kartoffeln schälen, Brot backen). Frische Lebensmittel sind dafür jedoch in der Regel günstiger im Einkauf und durch die Anpassung von Rezepturen können Kosten eingespart werden.
- Eine Küche mit möglichst wenig Zusatzstoffen kommt auch Menschen mit Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten sehr entgegen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Strategien zur Reduktion von Mehrkosten: Entsorgung

8. Speiseabfälle reduzieren

- Eine bedarfsgerechte Kalkulation der Mengen spart Kosten ein.
- Besprechen Sie im Team, welche Maßnahmen Speisenabfälle reduzieren können.
- Wiegen Sie die Speisenabfälle! So können Sie nachvollziehen, wie hoch die Rückläufe sind und wie gut Ihre Maßnahmen funktionieren.
- Die Tellerrückläufe und ein regelmäßiger Austausch zwischen Küche und Gästen dient als wichtige Informationsquelle.

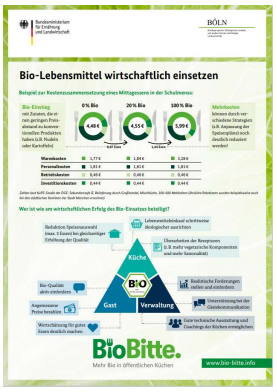
Tipp: Vielleicht lassen sich Ihre Bemühungen auch für die Öffentlichkeitsarbeit nutzen.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Infoblätter gibt es auch zu weiteren interessanten Themen!

Tipps und Hinweise

Hier finden Sie Informationen kurz und prägnant im Überblick!



→ www.bio-bitte.info: Hier finden Sie alle Infoblätter.

– 26 –

www.bio-bitte.info

Infoblätter

- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite (www.bio-bitte.info im Bereich Info-Materialien).

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Profitieren Sie von Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen!

Quelle: www.biospitzenkoeche-blog.de/biospitzenkoeche-stellen-sich-vor/

Die BIOSpitzenköche und BIOSpitzenköchinnen

- sind ein bundesweites Netzwerk aus Gastronomen sowie Betriebs- und Küchenleitungen mit langjähriger Bio-Erfahrung
- teilen in ihrem Blog Rezepturen sowie langjähriges Wissen zum Einkauf und zur Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln
- sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN)

BIOSpitzenköche und BIOSpitzenköchinnen

- deutschlandweit verteilt und in verschiedenen Segmenten beruflich tätig
- Blog mit sehr großer Rezeptauswahl
- biospitzenkoeche-blog.de/

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Profitieren Sie von Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen!

Quelle: www.biomentorenwebsite.wordpress.com/about/profil/

Die BioMentoren und BioMentorinnen

- sind ein bundesweites Netzwerk aus Betriebs- und Küchenleitungen sowie Gastronomen mit langjähriger Bio-Erfahrung
- geben Einblicke in ihre Bio-Konzepte, Umstellungsprozesse sowie Beschaffungsstrategien von Bio-Lebensmitteln

www.bio-bitte.info

BioMentoren

- deutschlandweit verteilt und in verschiedenen Segmenten beruflich tätig
- Tätigkeit als BioMentorin und BioMentor ist ehrenamtlich
- www.biomentorenwebsite.wordpress.com

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Tipps und Hinweise

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten

Das erwartet Sie:

- Bildungs- und Beratungsangebote (u.a. über die bundesweite Informationskampagne „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“)
- Ausbildungs- und Weiterbildungsangebote
- Adressen von Beratungsunter-nehmen für die Außer-Haus-Verpflegung

→ www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/

Bildung und Beratung:

- Auf den Seiten von „oekolandbau.de“ finden Sie zahlreiche und hilfreiche Informationen zu verschiedenen Oberthemen zusammengefasst.
- Unterstützungsmöglichkeiten finden Sie unter Bildung und Beratung. Schauen Sie aber unbedingt auch in den anderen Themenbereichen vorbei.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

www.bio-bitte.info

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen

Nutzen Sie die Erfahrungen der Kolleginnen und Kollegen und die vielfältigen Angebote der Initiative!

- **Infoblätter:** kurz und prägnant zu unterschiedlichen Themen
- **Beispiele guter Praxis:** Steckbriefe aus Kitas, Schulen, Kantinen und öffentlich geführten Krankenhäusern
- **Präsentationen:** zur inhaltlichen Vertiefung relevanter Themen
- **Erklärfilme:** kurzweilig und informativ mit unterschiedlichen Schwerpunkten
- **Videos:** ausführliche Küchenstories mit spannenden Einblicken in die Praxis
- **Dossier:** Handlungshilfen, Praxisbeispiele, Fachbeiträge, Interviews und Reportagen
- **Themenservice:** Informationen zu aktuellen Aktivitäten als Newsletter
- **Bio-Kampagne:** Baukasten mit sieben Modulen für Verwaltung sowie für Multiplikatoren und Multiplikatorinnen
- **Veranstaltungen:** Initialveranstaltungen, Vernetzungsworkshops, Dialogforen und weitere Formate
- **Webseite:** alle wichtigen Informationen zur Initiative → **www.bio-bitte.info**

– 31 – www.bio-bitte.info

Infoblätter
- Es gibt insgesamt 12 Infoblätter – zielgruppengerecht aufbereitet – zu zentralen Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in der Außer-Haus-Verpflegung.
- Zielgruppen: Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Vergabestellen/Fachreferate, Küchenleitungen/Pächter/Caterer
- Sie adressieren übersichtlich und komprimiert zentrale Themen für den verstärkten Bio-Einsatz in öffentlichen Einrichtungen.
- Weiterführende Informationen und Links finden sich auf der Webseite (www.bio-bitte.info im Bereich Info-Materialien).

Beispiele guter Praxis
- Es werden laufend konkrete Beispiele guter Praxis in Form von kurzen Steckbriefen im Flyer-Format vorgestellt.
- Als wichtige Information werden zwei zentrale Kennzahlen (Essen pro Tag und Bio-Anteil in %) sowie der persönliche Erfolgsfaktor dargestellt und außerdem die Kontaktdaten der Küchen für individuelle Nachfragen.
- Die Beispiele werden auf der Internetseite www.bio-bitte.info im Bereich Beispiele guter Praxis auf einer Deutschlandkarte dargestellt, die Karte wird laufend aktualisiert.

Präsentationen
- Es gibt eine Reihe an Präsentationen, die Themen einzelner BioBitte-Infoblätter inhaltlich vertiefen sowie eine Einleitungspräsentation zur Vorstellung der Initiative BioBitte
- Neben dem Einsatz in BioBitte-Veranstaltungen können die Präsentationen auch unabhängig davon von interessierten Zielgruppenvertreter/innen verwaltungsintern genutzt werden (z.B. in

Schulungen, Workshops, runden Tischen etc.)
- Die Präsentationen bauen dramaturgisch nicht aufeinander auf. Sie können alle einzeln und unabhängig voneinander genutzt werden, aber durchaus auch insgesamt im Rahmen einer längeren Schulung eingesetzt werden.

Erklärfilme
- Ein kurzer einminütiger Erklärfilm zeigt, warum der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Verpflegung richtig und wichtig ist.
- Den Film gibt es als quadratische Kurzversion für Instagram und Twitter und als etwas längere 16:9-Version für Konferenzen und YouTube.

Videos
- Auf der Website befindet sich aktuell eine Küchenstory von den LWL-Kliniken Münster und Lengerich als Video-Kurzportrait und ein Video-Interview mit 10 Fragen und Antworten
- Interessierte erhalten hier einen praktischen Einblick und wertvolle Tipps für den Bio-Einstieg
- Weitere Küchenstories sind in Planung und auch erfolgreiche Kommunen sollen portraitiert werden.

Dossier
- Das BioBitte-Dossier liefert eine Bandbreite an verschiedenen Hintergrundinformationen.
- Mit konkreten Handlungshilfen, Praxisbeispielen, Fachbeiträgen, Interviews und Reportagen wird das Thema Bio in öffentlichen Küchen erlebbar gemacht und einzelne Aspekte vertieft.

Themenservice
- Für regelmäßige Informationen eignet sich der Themenservice, der über die Website als Newsletter abonniert werden kann.
- Der Themenservice berichtet regelmäßig ca. alle zwei Monate über neue Infomaterialien, Fachinformationen aus den Veranstaltungen, Interviews usw..

Bio-Kampagne
- Modularer Aufbau: Die Bio-Kampagne bietet sieben Module, die von Verwaltungen in Bund, Ländern und Kommunen selbst durchgeführt werden können. Die Bausteine können einzeln oder kombiniert umgesetzt und selbstverständlich an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden.

    1. Runder Tisch: Konzept zur Organisation einer Veranstaltung, bei der Küchenleitungen, beteiligte Referate, innerer Dienst, Personalrat, betriebliches Gesundheitsmanagement, städtische Einrichtungen und weitere Anspruchsgruppen über grundlegende Fragestellungen (z. B. Bio-Quote, Bio-Konzept) diskutieren können
    2. Gästebefragung: Anleitung zur Erstellung einer Online-Umfrage inklusive geeigneter Beispielfragen, um die Kantinengäste in den Umstellungsprozess mit einzubeziehen
    3. Exkursion zu einem Bio-Hof oder Bio-Verarbeiter: Programmentwurf und Einladung zu einem Betriebsausflug, um die Besonderheiten des Öko-Landbaus mit allen Sinnen kennenzulernen und um verwaltungsinterne Netzwerke zu festigen oder neu zu bilden.
    4. Küchen-Workshop zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln: Konzept und Ablaufplan zur Organisation einer Schulungsveranstaltung für Küchenleitungen und Kantinenpächterinnen und -pächtern
    5. Bio-Aktionstag in der Kantine: Verschiedene thematische Konzepte für Aktionstage in der Kantine, die auf das Bio-Angebot aufmerksam machen
    6. Interne Kommunikation: Textbausteine und passendes Bildmaterial für einen Presseartikel, in dem über die Integration von Bio-Lebensmitteln in das Verpflegungsangebot informiert wird und Hintergründe zum ökologischen Landbau erläutert werden
    7. Erklärfilm „Warum Bio?“: Animationsfilm, der in 60 Sekunden Argumente für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung liefert und Hintergründe

zum ökologischen Landbau erläutert

Veranstaltungen

- Das jeweilige Programm wird inhaltlich auf die regionale Situation und den Bedarf vor Ort zugeschnitten.
- Neben den drei Veranstaltungsformaten sind weitere Formate (z.B. Workshops und Exkursionen) möglich. Informationen zu den Veranstaltungsformaten: www-bio-bitte.info/initiative.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BioBitte: Weiterführende Informationen und Kontaktmöglichkeiten

- Bei Fragen zur Initiative
  - www.bio-bitte.info/kontakt
- Webseite mit allen wichtigen Informationen
  - www.bio-bitte.info

Umsetzung der einzelnen Aufträge:
- Pressebüro und Pressarbeit: neues handeln AG, Köln
- Informationsmaterialien: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR, Münster
- Veranstaltungsmanagement und Veranstaltungsanfragen: a´verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR in Zusammenarbeit (regionale Aufteilung) mit FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und ÖKONSULT GbR

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

BÖL
BUNDESPROGRAMM ÖKOLOGISCHER LANDBAU

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

Bildnachweise

Folie 1: Astrid Meine / Adobe Stock
Folie 2: Tyler Olson / Adobe Stock
Folie 3: bertholdbrodersen / pixabay
Folie 5: loufre /pixabay
Folie 11: New Africa / Adobe Stock
Folie 17: davit85 / Adobe Stock
Folie 18: Ulrike Leone / pixabay
Folie 19: AngelaL_17 / pixabay
Folie 20: martaposemuckel / pixabay
Folie 21: a'verdis
Folie 22: Ulrike Leone / pixabay
Folie 23: pasja1000 / pixabay
Folie 24: Kzenon / Adobe Stock
Folie 25: a'verdis
Folie 32: Alex Raths / Adobe Stock
Folie 33: Alex Raths / iStock