

Pressehinweis

Bonn, 29. Januar 2021

Hausanschrift
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
(BLE)
Geschäftsstelle BÖLN
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

TEL +49 (0)228 6845 – 3280

boeln@ble.de

www.bundesprogramm.de

Mehr Bio in öffentlichen Küchen – BioBitte zeigt Beispiele guter Praxis

Die Initiative BioBitte porträtiert ab sofort öffentliche Küchen, die erfolgreich mehr Bio-Lebensmittel einsetzen. Neue Infoblätter liefern Kommunen Argumente für mehr Bio in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und Küchen Strategien zur Reduzierung von Mehrkosten.

Ab sofort portraitiert die Initiative BioBitte unter www.bio-bitte.info/gute-praxis regelmäßig Einrichtungen, Kommunen sowie Akteurinnen und Akteure, die erfolgreich den Anteil der eingesetzten Bio-Lebensmittel in den öffentlichen Küchen erhöht haben. Kitas, Kliniken, Studierendenwerke und weitere Institutionen zeigen, wie sie vorgegangen sind, geben Tipps aus der praktischen Umsetzung und benennen Erfolgsfaktoren. Praxisnahe Handlungshilfen bieten auch die neuen BioBitte-Infoblätter: Kommunale Entscheidungsbefugte erhalten Argumente, die für einen Einsatz von mehr Bio-Produkten sprechen. Küchenleitungen erfahren, wie mehr Bio ohne Mehrkosten möglich ist.

Unter www.bio-bitte.info/gute-praxis finden Interessierte jetzt die ersten rund zehn Beispiele guter Praxis aus Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Hessen, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz. Weitere Beispiele, Regionen und Bundesländer folgen in den kommenden Monaten. Durch die anschaulichen Praxisbeispiele erhalten Akteurinnen und Akteure der AHV Inspiration von und Kontaktmöglichkeiten zu den portraitierten Einrichtungen, um von Expertinnen und Experten Antworten auf die eigenen Fragestellungen zur Umstellung auf mehr Bio zu erhalten. Diese stehen auch zum Download bereit.

So zeigt das Beispiel der Landesschule für Blinde und Sehbehinderte aus Neuwied, Rheinland-Pfalz, wie sie mit ausgewogener Ernährung die Entwicklung der Kinder bestmöglich begleitet. Hierbei ist der Landesschule der Einsatz von ausgewählten Bio-Lebensmitteln besonders wichtig. Derzeit sind dabei 50 Prozent des Wareneinsatzes Bio-Zutaten. Auch in der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Darmstadt ist der Einsatz von Bio-Zutaten eine Selbstverständlichkeit. Hier beträgt der Anteil von Bio-Produkten in den Mensen und Bistros 20 Prozent.

Ergänzend dazu stehen auf der Website unter www.bio-bitte.info/info-materialien zwei neue Infoblätter zum Download bereit. Auch diese bieten Hilfestellung für die Umstellung auf mehr Bio-Lebensmittel und werden regelmäßig ergänzt. Bereits erschienen sind Infoblätter zu den Themen „Bio als Teil einer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie“, „Argumente für Bio-Lebensmittel“, „Einsatzmöglichkeiten für Bio-Lebensmittel“, „Einkauf von Bio-Lebensmitteln“ sowie „Reduzierung von Mehrkosten“. Diese lassen sich gut in den Arbeitsalltag integrieren und können einen Beitrag in Verwaltung und Politik leisten, wenn es darum geht den Bio-Anteil zu erweitern.

Hintergrund

Mit BioBitte werden Entscheidungsbefugten aus Politik, Verwaltung, Vergabewesen und Verzeereinrichtungen Möglichkeiten aufgezeigt, wie der Einsatz von mehr Bio in der AHV öffentlicher Küchen angestoßen und vorangetrieben werden kann. Die Förderung des Einsatzes von Bio-Produkten in der AHV ist Teil der Zukunftsstrategie ökologischer Landbau (ZöL) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). BioBitte wird im Auftrag des BMEL im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt. Die Initiative BioBitte bietet Hintergrundinformationen und Handlungshilfen, um die Umstellung auf mehr Bio-Lebensmittel zu erleichtern und ermöglicht Akteuren, bei lokalen und überregionalen Veranstaltungsformaten in Austausch zu treten. Die Angebote von BioBitte adressieren sowohl die Verantwortlichen in Politik und Verwaltung, Mitarbeitende in Fach- und Vergabereferaten als auch die Küchenleitungen. Unter www.bio-bitte.info finden Interessierte regelmäßig aktuelle Informationen, Wissenswertes und praktische Tipps.