

Bio-Lebensmittel erfolgreich einsetzen

Tipps und Informationen für
Verantwortliche in der Außer-Haus-Verpflegung





PROLOG

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG WIRD IMMER WICHTIGER

Bio steht für höchste Qualitätsansprüche

Unsere Lebensgewohnheiten haben sich geändert. Bereits 40 Prozent unserer Lebensmittel nehmen wir außer Haus zu uns, im Betriebsrestaurant, in der Schulmensa oder unsere Kleinsten und Jugendlichen in der Kindertagesstätte.

Dabei stellt sich auch die Frage nach der Qualität. Wie gut sind die Gerichte, die wir außer Haus essen? Wie sind sie zubereitet? Und nicht zuletzt: Was ist uns diese Art der Verpflegung wert?

Essen bedeutet mehr, als nur satt zu werden. Was wir essen, hat einen direkten Einfluss auf unser Wohlbefinden und auf unsere Leistungsfähigkeit. Die tägliche Nahrung ist Grundlage unserer Gesundheit.

Bio steht für nachhaltige Qualität, steht für Transparenz und Sicherheit und gibt uns die Gewissheit, dass die natürlichen Ressourcen geschont werden. Durch sein ganzheitliches Konzept bietet der ökologische Landbau Lösungen für viele Probleme, die der Klimawandel mit sich bringen wird.

Das erfolgreiche Volksbegehren „Rettet die Bienen“ hat erreicht, dass die Bayerische Staatsregierung sich die Verdreifachung des ökologischen Landbaus auf 30 Prozent bis zum Jahr 2030 zum Ziel gesetzt hat. Die Erhöhung des Anteils an Biolebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung ist ein sehr wichtiger Baustein auf dem Weg, dieses Ziel zu erreichen.

Wagen Sie den Einstieg – damit auch Ihr Bio-Einstieg zum Erfolg wird!

Auf den folgenden Seiten finden Sie wichtige Informationen rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln.

Der BUND Naturschutz bietet im Raum München seit vielen Jahren Hilfestellungen bei der Einführung von Bio-Verpflegung, vom Beratungsgespräch für ihr Team, über Tipps bei der Speiseplangestaltung bis hin zu Lieferantenkontakten.

Möglich wurde die Beratungsarbeit auch durch die Unterstützung der Landeshauptstadt München, die sich als Bio-Stadt zum Ziel gesetzt hat, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in Münchner Einrichtungen weiter zu steigern.

INHALT

Prolog	2
Ökolandbau kurz erklärt	4
Bio-Lebensmittel – wertvoll für Mensch und Natur	6
Wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin	8
Bio-Lebensmittel sind ihren Preis wert	10
Bio-Lieferanten – Ihre Partner	13
Bio-Integration.....	14
Bio-Preise – Hilfen zur Kalkulation	16
Bio kommunizieren	17
Kindereinrichtungen – Bio-Genuss von Anfang an	18
Bio-Erfolgsbeispiele, die zeigen, wie es gehen kann	20
Transparenz und Sicherheit durch Bio-Zertifizierung	24
Der Weg zum Biozertifikat	25
Tipps zum Weiterlesen	27
Kontakte	28
Lieferanten	28
Saisonkalender	30





ÖKOLANDBAU KURZ ERKLÄRT

Wesentliches Kennzeichen des ökologischen Landbaus ist ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf. Bodennutzung und Tierhaltung sind aufeinander abgestimmt. Ziel ist, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und zu erhöhen und die Tiere besonders artgerecht halten. Der Standard des ökologischen Landbaus ist durch ein europäisches Gesetz definiert und geschützt.

WESENTLICHE KENNZEICHEN DES ÖKOLOGISCHEN LANDBAUS

Bedarfsgerechte Düngung

Hofeigene organische Dünger wie Mist und Gülle werden gezielt zur Düngung eingesetzt. Der Düngerzukauf bei viehlosen Betrieben und bei Gemüsebaubetrieben ist begrenzt. Außerdem werden stickstoffsammelnde Pflanzen, wie Klee, Bohnen oder Erbsen angebaut.

! **Mineralische Stickstoffdünger sind verboten.**

Vorbeugender Pflanzenschutz

Durch eine geeignete Sortenwahl, die Förderung der Bodengesundheit, oder eine vielfältige Fruchtfolge wird Pflanzenkrankheiten vorgebeugt. Beikräuter werden bei Bedarf mechanisch reguliert. Zusätzlich dürfen biologisch abbaubare Pflanzenschutzmittel gemäß einer Positivliste eingesetzt werden. Im Wein- und Kartoffelanbau kommt auch in begrenzter Konzentration Kupfer gegen Mehltaukrankheiten zum Einsatz.

! **Die Richtlinien verbieten chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel.**

Fütterung der Tiere mit betriebseigenem Futter

Die Anzahl der Tiere ist pro Flächeneinheit begrenzt, so dass die Ausscheidungen 170 Kilogramm Stickstoff pro Hektar nicht übersteigen. Mindestens die Hälfte des Futters muss selbst erzeugt sein oder durch eine Betriebskooperation gesichert werden.

- ! **Zukauf-Futtermittel müssen aus ökologischer Erzeugung stammen.**

Artgerechte Tierhaltung

Den Tieren wird genügend Bewegungsraum im Stall, sowie Auslauf und Tageslicht gewährt. Dies dient neben der artgemäßen Fütterung der Gesunderhaltung der Tiere. Bei im Krankheitsfall angewendeten Tierarzneimitteln muss die doppelte gesetzliche Wartezeit eingehalten werden.

- ! **Bei Mehrfachanwendungen von Antibiotika oder chemisch-synthetischen Tierarzneimitteln innerhalb eines Jahres ist eine Vermarktung als Bioprodukt nicht mehr zulässig.**

Richtlinien auch für die Lebensmittelverarbeitung

Es wird auf eine besonders nährstoffschonende Weiterverarbeitung der Lebensmittel geachtet. Auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche Aromen wird verzichtet. Zur Unterscheidung am Markt sind Bioliebmittel leider oft nur verpackt im Handel, sie müssen in der Großküche getrennt gelagert werden.

- ! **Gentechnik ist auf allen Stufen der Herstellung und Verarbeitung verboten.**



BIO-LEBENSMITTEL – WERTVOLL FÜR MENSCH UND NATUR

Immer wieder wird behauptet, es gäbe zwischen konventionellen Lebensmitteln und Bio-Lebensmitteln keine Unterschiede. Doch eine zeitgemäße, ganzheitliche Beurteilung zeigt: Die Qualität von Bio-Lebensmitteln geht weit über Vitamingehalt und Rückstandsfreiheit hinaus.

BIO-LEBENSMITTEL SCHMECKEN UND DIENEN EINER GESUNDEN ERNÄHRUNG

Lebensmittel aus ökologischem Landbau enthalten weniger wertmindernde Inhaltsstoffe wie Pestizidrückstände oder Nitrat. Ein höherer Trockenmasse- oder Vitamingehalt sowie mehr sekundäre Pflanzenstoffe sind durch zahlreiche Studien belegt. Auch das Risiko für Rückstände antibiotikaresistenter Keime bei Öko(geflügel) fleisch ist sehr gering. Und statt 320 Zusatzstoffen in der Lebensmittelverarbeitung sind nur 54 zugelassen, die auch eigens gekennzeichnet sind.

Sekundäre Pflanzenstoffe können die Bildung schädlicher, freier Radikale hemmen (antioxidativ), teilweise auch antikanzerogen wirken und das Immunsystem stärken. Ein klares Nein zum Einsatz von Gentechnik hilft, unabwägbare Risiken für Mensch und Natur zu vermeiden.

Bio-Tiere haben ein besseres Leben, da sie ohne Hochleistungsfutter langsamer gemästet werden. So schrumpft das Schnitzel in der Pfanne erheblich weniger und ist geschmacksintensiver.

BIO-LEBENSMITTEL SCHONEN UNSERE UMWELT

Eine umfangreiche aktuelle Studie des Thüneninstituts aus 2019 hat die positiven Leistungen des Ökolandbaus für Umwelt und Gesellschaft bestätigt. Beim Wasserschutz, der Bodenfruchtbarkeit, der Biodiversität und der Ressourceneffizienz schnitt der Bioanbau in der Vergleichsstudie besser ab.

„Eine ökologische Bewirtschaftung kann mehrere Umweltbelastungen gleichzeitig reduzieren und so einen wichtigen Beitrag zur Lösung der umwelt- und ressourcenpolitischen Herausforderungen dieser Zeit leisten und damit zu Recht als eine Schlüsseltechnologie für eine nachhaltige Landnutzung gelten“, so die Autoren der Studie.







WO „BIO“ DRAUF STEHT, IST AUCH „BIO“ DRIN

Ein europäisches Gesetz, die EG-Ökoverordnung, die seit 1991 laufend aktualisiert wird, regelt sehr detailliert die Kennzeichnung und Kontrolle von Bio-Produkten.

Wenn in der Produktbezeichnung eines Lebensmittels die gesetzlich geschützten Begriffe **„biologisch“**, **„ökologisch“**, **„kontrolliert ökologisch“** oder **„kontrolliert biologisch“** erscheinen, muss das Produkt den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung genügen. Zum Beispiel „Bio-Apfelsaft“ oder „Kartoffeln aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft“.

Staatlich zugelassene private Kontrollstellen sorgen für die regelmäßige und lückenlose Überwachung der gesamten Produktionskette vom Saatgut bis zum fertig verarbeiteten Lebensmittel. Mindestens einmal jährlich werden Bio-Betriebe vor Ort kontrolliert. Daneben gibt es unangekündigte Stichprobenkontrollen.

Hier können Sie sich informieren, welche Kontrollstelle verantwortlich ist:

→ www.oekolandbau.de/service/adressen/oeko-kontrollstellen/



DAS STEHT AUF DEM ETIKETT:

Auf verpackten Bio-Lebensmitteln muss der Code der Kontrollstelle angegeben sein, die auch auf das Land hinweist, in dem die Kontrollstelle ihren Sitz hat.

DE-002-Öko-Kontrollstelle

— Nummer der Kontrollstelle
Deutschland
(Erzeugungsland)





EUROPÄISCHES BIO-SIEGEL

Auf jedem verpackten Lebensmittel mit einem Bio-Anteil von mehr als 95 %, das in einem EU Land hergestellt oder verarbeitet wurde, **muss das EU-Bio-Logo aufgedruckt sein.**

Alle Bio-Lebensmittel, die aus Drittländern in die EU eingeführt werden, können das EU-Bio-Logo **freiwillig** tragen.

Die Herkunftsangabe unter dem Logo beinhaltet entweder „EU Landwirtschaft“, „Nicht EU-Landwirtschaft“ oder beides: „EU-/Nicht EU-Landwirtschaft“.

Stammen **98 % der Zutaten** eines Produktes aus einem Mitgliedsland (zum Beispiel aus Deutschland), so kann auch das Land genannt werden, beispielsweise „deutsche Landwirtschaft“.

Öko-Lebensmittel aus Nicht-EU-Mitgliedstaaten, sogenannte Drittländer, unterliegen ebenfalls strengen Kontrollen, die denen nach der EG-Öko-Verordnung gleichwertig sind.



BIO NACH EG-ÖKO-VERORDNUNG

Zusätzlich zum verpflichtenden EU-Bio-Logo können Hersteller ihre Bio-Waren weiterhin freiwillig mit dem sechseckigen Bio-Siegel kennzeichnen.

BIOPARK®
Ökologischer Landbau



WEITERE SIEGEL DEUTSCHER BIOVERBÄNDE

Die deutschen Bioverbände haben zum Teil eigene Kriterien entwickelt, Ihre Vorgaben gehen zum Teil über die Standards des EU-Bio-Siegels hinaus.

Diese Verbandszeichen geben Sicherheit.



ÖKOQUALITÄT AUS BAYERN

Dieses Logo darf für Bio-Lebensmittel vergeben werden, die in Bayern erzeugt und verarbeitet werden. Die Anbau- und Tierhaltungsvorgaben liegen ebenfalls höher als die Vorgaben der EU Ökoverordnung.

BIO-LEBENSMITTEL SIND IHREN PREIS WERT

Die Preise für Bio-Produkte sind in der Regel höher als die Preise für konventionelle Ware. Das hat Gründe.

KONVENTIONELLE PREISE SIND KEINE „ECHTEN“ PREISE

Die Preise für konventionell erzeugte Lebensmittel entsprechen nicht ihren realen Kosten. Zum einen decken sie auch im konventionellen Bereich nicht die realen Arbeitskosten. Zum anderen werden die ökologischen Folgen nicht berücksichtigt. Wenn eine Gemeinde wegen zu hoher Nitratbelastung oder Pestizidrückständen neue Brunnen bauen muss, tragen die Kosten die Wassernutzer. Folgekosten für einen Rückgang der Bestäuberinsekten werden gar nicht erst erfasst und spiegeln sich nicht in den Lebensmittelpreisen, sondern werden langfristig von der Gesellschaft getragen.

Unsere Lebensmittel müssen insgesamt teurer werden, um den notwendigen Umbau hin zu einem umweltgerechten Wirtschaften zu ermöglichen. Würden die so genannten „externen Kosten“ nach dem Verursacherprinzip in den Lebensmittelpreis eingerechnet, dann wären Biolebensmittel in einem gerechten System günstiger als Lebensmittel aus konventioneller Intensivproduktion.

GERINGERE ERTRÄGE UND ABKEHR VOM HOCHLEISTUNGSDOGMA

Im ökologischen Landbau liegen die Erträge im Bereich der pflanzlichen Erzeugung um etwa ein Viertel niedriger. Für die artgerechten Ställe entstehen höhere Kosten pro Tierplatz.

Die Tiere werden langsamer und länger gemästet. Die Milchwirtschaft auf der Basis von Wiesen- und Ackerfutter erbringt niedrigere Milchleistungen. Außerdem muss Fläche für den Leguminosenanbau zur Stickstoffbindung bereitgestellt werden, so dass im Biobetrieb weniger Verkaufsfrüchte erzeugt werden können.

HÖHERER ARBEITSAUFWAND

Wenn auf chemische Hilfsmittel verzichtet wird, müssen mechanische Verfahren der Beikrautregulierung und Schädlingsbekämpfung angewendet werden. Diese erfordern einen hohen Einsatz an Arbeitskraft, der sich auf die Preisgestaltung niederschlägt.

LOGISTIK UND DISTRIBUTION SIND NOCH AUSBAUFÄHIG

Dadurch, dass der ökologische Landbau noch nicht so weit verbreitet ist, sind Logistik und Verteilung noch nicht optimal ausgebaut. So sind die Transport- und Erfassungskosten (zum Beispiel für Milch) deutlich höher, weil die Zahl der Bio-Betriebe und damit ihre Dichte geringer ist.





Delicious
\$3.00

BN INFORMIERT



BIO-LIEFERANTEN – IHRE PARTNER

Viele Anbieter haben sich auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Großküchen spezialisiert, so dass die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln für die Außer-Haus-Verpflegung sehr gut ist.

Die Anforderungen von Großküchen sind vielfältig. So hat ein Kindergarten mit täglich 80 Essen andere Voraussetzungen als ein großes Betriebsrestaurant. Aufgrund dieser unterschiedlichen Nachfrage, ist es wichtig, sich umfassend über die verschiedenen Sortimente der Anbieter zu informieren und zu vergleichen.

FOLGENDE LIEFERANTENTYPEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

Gastro-spezialisierte Naturkostlieferanten

Einige Bio-Händler haben sich auf den Außer-Haus-Bereich spezialisiert. Durch diese Spezialisierung ist das gesamte Sortiment und die Logistik auf Großküchen zugeschnitten. Zusätzlich bieten sie eine hohe Kompetenz in der Beratung.

Direktbezug bei regionalen Erzeugern

Die Vorteile sind neben frischer Ware, kurzen Lieferwegen auch eine direkte Kommunikation und günstigere Preise. So beliefern einige Erzeuger Münchner Großküchen erfolgreich mit Gemüse oder Fleisch. Gegenüber den Tischgästen kann die Herkunft beworben werden.

Direktbezug über Betriebe des Ernährungshandwerks

Bei Brot und Backwaren oder Fleisch- und Wurstwaren bietet sich der direkte Bezug von den herstellenden regionalen Bio-Bäckern oder Bio-Metzgern an. Der Zwischenhandel entfällt, so dass günstigere Preise erzielt werden.

Bezug über Frischdienste / Abo-Kisten

Regionale Lieferdienste und Lieferanten von Abokisten sind gute Bezugsquellen vor allem für kleinere Einrichtungen, die nur geringe Mengen beziehen. Beispielsweise Kindereinrichtungen, die Obst und Backwaren in Bio-Qualität einführen möchten, finden hier ein gutes Angebot, ohne dass sie hohe Mindestbestellmengen erfüllen müssen.

Bezug über Naturkostlieferanten

Ein Vollsortiment an Bio-Produkten ist bei Bio-Großhändlern, die Naturkostläden beliefern, zu beziehen. Mittlerweile verfügen viele Bio-Großhändler über ein Gastro-Sortiment. Der Naturkostgroßhandel besticht durch jahrzehntelange Erfahrung und die hohe Kompetenz in der Produktberatung.

Einkauf über konventionelle Gastro-Lieferanten

Immer mehr konventionelle Großhändler bieten aufgrund der großen Nachfrage ein Teil-Bio-Sortiment an. Vorteile bietet hier die bereits bestehende Zusammenarbeit zwischen Küchen und Händlern und die aufgebaute Logistik.



Eine Auflistung verschiedener regionaler Bio-Lieferanten finden Sie im Anhang auf Seite 28.



BIO-INTEGRATION

Damit die Bio-Einführung in Ihrem Betrieb ein Erfolg wird, ist es wichtig, das Vorgehen zu planen und zu kalkulieren. Von der Umstellung einzelner Komponenten bis hin zu einem täglichen oder wöchentlichen Angebot eines Bio-Menüs oder einer vollständigen Umstellung sind viele Möglichkeiten denkbar.

Aus ökonomischen, arbeitstechnischen und logistischen Gesichtspunkten ist es sinnvoll, **schrittweise Bio-Produkte zu integrieren und diesen Anteil kontinuierlich auszubauen.**

Je nach betrieblichen Gegebenheiten (Zahl der Arbeitskräfte, Räumlichkeiten, bisheriger Speiseplan) ist zu entscheiden, welche Einstiegsform für Sie die richtige ist.

Mit einzelnen Produkten oder einzelner Menükomponenten beginnen

Beim Austausch einzelner Produkte kann z. B. mit Biokartoffeln begonnen werden. Geeignet sind außerdem: Mehl, Reis und Nudeln, oder auch Milchprodukte. Dabei handelt es sich um sogenannte „sichere“ Produkte, d.h. diese

Produkte sind das ganze Jahr über und zu relativ gleichbleibenden Preisen erhältlich.

+ **Vorteile:** Der Speiseplan bleibt bestehen. Es kann eine kontinuierliche Belieferung aufgebaut werden. Die einzelnen Chargen (bio und konventionell) können bei Lagerung und Verarbeitung nicht verwechselt werden.

Die Ausdehnung dieser Variante ist das Angebot zusätzlicher Bio-Komponenten, was besonders bei Free-Flow-Systemen geeignet ist. Es werden täglich eine oder mehrere Gemüse- oder Stärkebeilagen in biologischer Qualität angeboten. Wenn auf die Saisonalität dieser Komponenten geachtet wird, bleiben die Mehrkosten gering.

Angebot eines kompletten Bio-Gerichts

Bei einem kompletten Gericht in Bio-Qualität müssen alle Zutaten, also auch Öle und Gewürze aus ökologischer Landwirtschaft sein.

- **Vorteile:** Der Bio-Anteil kann durch die Auslobung besonders gut beworben werden, so dass die Essensgäste sich sehr bewusst für Bio entscheiden können.
- **Nachteil:** Wareneinkauf, Lagerung und Zubereitung gestalten sich aufwändiger. Mehrere verschiedene Bio-Produkte müssen in kleinen Mengen eingekauft werden.

Ein kompletter Bio-Tag

Bei dieser Variante werden alle Gerichte eines Tages mit Bio-Lebensmitteln zubereitet. Diese Strategie lässt sich gegenüber dem Tischgast sehr gut bewerben und schafft einen zusätzlichen Anreiz. Der Bio-Tag könnte wie ein Fischtag am Freitag fest in den Wochenplan integriert werden.

- **Vorteile:** Der Einkauf gestaltet sich einfacher, weil ein höherer Warenwert erzielt werden kann. Verwechslungen können ausgeschlossen werden.
- **Nachteil:** Überschüssige Bio-Ware (Sahne, Milch) muss gesondert gelagert werden und kann nicht am Folgetag zu Bio-Preisen verkauft werden.

Einstieg mit einer Bio-Aktion

Als Auftakt für Ihren Bio-Einstieg kann es sich lohnen, mit einer Bio-Aktionswoche einzusteigen, bei der täglich ein Bio-Essen angeboten wird. Diese Aktion ermöglicht der Küchenleitung einen ersten Erfahrungswert bezüglich der Akzeptanz der Tischgäste zu gewinnen sowie die vorhandene Lieferstruktur auszuprobieren.

Manche Lieferanten sind bereit, Aktionswochen mit Kostproben wie zum Beispiel Bio-Säften zu unterstützen.

Zwischenverpflegung

Die Zwischenverpflegung ist besonders für kleinere Einrichtungen wie Kindergärten, die die Mittagsverpflegung von Catering-Unternehmen beziehen, sinnvoll. Sie können Getränke, Obst, Backwaren oder Joghurt in Öko-Qualität relativ einfach zukaufen und ins bestehende Angebot integrieren.

Für Hotels und Restaurants bietet es sich an, Bio-Lebensmittel in das Bio-Frühstücksbuffet zu integrieren. Neben Brot und Milchprodukten, Bio-Wurst- und Käsesorten tragen frisches, ökologisch erzeugtes Obst sowie Müsli zu einem leckeren Büfettangebot bei. Als Getränke bieten sich (fair gehandelter) Bio-Kaffee, Fruchtsaft sowie Grün-, Schwarz- oder Früchtetee in Bio-Qualität an.

Bio-Produkte im Veranstaltungscatering, Partyservice etc.

Firmen- oder Familienfeste sollen für den Gast immer etwas Besonderes sein. Mit einem Angebot an hochwertigen Bio-Produkten kann sich ein Partyservice positiv von seinen Mitbewerbern abheben. Auch im Bereich Eventcatering legen Veranstalter verstärkt Wert auf ein modernes gesundes Essen. Zum ökologischen Speisenangebot kommt das umfangreiche Sortiment an Bio-Weinen, -Bieren und Spirituosen.

Auch in Behörden steigt auf Grund des im Bayerischen Volksbegehren „Rettet die Bienen“ festgelegten Ziels 30 Prozent Ökolandbauanteil bis 2030 zu erreichen, die Nachfrage nach Biocatering für Veranstaltungsbewirtung.



BIO-PREISE – HILFEN ZUR KALKULATION

Eine kostenneutrale Einführung von Bio-Produkten in den Speiseplan einer Großküche ist aufgrund der höheren Lebensmittelpreise nur bedingt möglich. Es gilt daher die anfallenden Mehrkosten möglichst gering zu halten. Die Kunst besteht darin, einfache Gerichte attraktiv zuzubereiten und zusammenzustellen.



Tipps

HIER EINIGE TIPPS, WIE SIE DIE MEHRKOSTEN GERING HALTEN KÖNNEN:

Verringern Sie den Fleischanteil

Aufgrund der Bio-Fütterung und der artgerechten Haltung ist der Preisabstand bei Fleischprodukten besonders hoch. Das größte Potenzial zur Reduzierung von Mehrkosten ergibt sich beim geringeren Einsatz von Fleisch:

Reduzieren Sie den Fleischanteil in der Rezeptur, zum Beispiel bei Pfannengerichten.

Verringern Sie den Anteil der Fleischgerichte auf dem Speiseplan, zum Beispiel von vier auf drei Fleischgerichte pro Woche. Die vegetarische Küche ist sehr vielseitig und beliebt. Bieten Sie Ihren Gästen neue Kreationen aus der mediterranen Küche.

Setzen Sie nicht nur Edelteile ein

Bio-Filet und Bio-Schnitzel sind relativ hochpreisig. Hackfleischgerichte gibt es in zahlreichen beliebten Variationen. Würstel mit Sauerkraut stellen oft eine abwechslungsreiche und günstige Alternative dar.

Kaufen Sie Obst & Gemüse à la Saison

Für biologisches Obst und Gemüse fallen in der Hauptsaison (Sommer und Herbst) wesentlich geringere Mehrkosten an, als im Winter und Frühjahr. Bei Lagergemüse (wie Sellerie, Rote Bete, Karotten und anderen) sind die Preise langfristig stabiler, deshalb ist dieses Gemüse auch gut im Winter einsetzbar. (Einen Saisonkalender finden Sie im Anhang).

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Von der klassischen Quiche Lorraine über indisches Krautgemüse bis hin zur Wirsing-Polenta sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Tauschen Sie einzelne Produkte dauerhaft aus

Produkte wie Nudeln, Mehl und Kartoffeln sind das ganze Jahr über in guter Qualität und zu stabilen Preisen erhältlich. Durch geschickte Speiseplanung oder anhand einer Mischkalkulation lassen sich die Mehrkosten abfangen.

Bieten Sie Komponenten statt Menüs an

Bei dem Einsatz von Komponenten kann verstärkt auf saisonale Angebote zurückgegriffen werden. Wird in einer Woche zum Beispiel Brokkoli besonders günstig angeboten, kann er als Bio-Beilage günstig in das Speiseangebot aufgenommen werden.



BIO KOMMUNIZIEREN

Bei der Einführung von Bio-Produkten ist es wichtig, alle Entscheider und Interessensgruppen zu informieren und einzubeziehen. Die Geschäftsleitung, die Küchenleitung, das Küchenteam und die Tischgäste sollten über das neue Angebot aufgeklärt und informiert werden.

KOMMUNIKATION MIT ENTSCHEIDUNGSTRÄGERN

Nachhaltigkeit in der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung ist das Thema der Zukunft. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist hierbei ein wichtiger Baustein. Die Geschäftsführung, die Elternschaft oder der Betriebsrat sollten von Anfang an in den Prozess einbezogen werden. Um Unterstützung zu bekommen, benötigen Sie überzeugende Argumente. Die Vorteile für den Betrieb sollten herausgehoben werden. Wichtige Stichworte sind dabei Qualität, Image und gesellschaftliche Verantwortung.

Eine Bio-Schulung kombiniert mit einer Hofbesichtigung für eine dieser Gruppen vermittelt sowohl praktische Kenntnisse als auch theoretische Zusammenhänge.

KOMMUNIKATION MIT DEM KÜCHENTEAM

Machen Sie Ihr Team fit für den Bio-Einsatz! Bio-Produkte sind erklärungsbedürftig. Bevor der Einsatz von ökologischen Lebensmitteln in Ihrer Einrichtung beginnt, ist es sinnvoll, die Mitarbeiter/innen zu informieren und in die Vorbereitungen mit einzubeziehen. Das Wissen über die Besonderheiten des ökologischen Landbaus und die Qualität von Bio-Lebensmitteln schafft Akzeptanz und Sicherheit bei der Beantwortung der Tischgastfragen. Neben Schulungen und Vorträgen bietet sich die Besichtigung (zum Beispiel im Rahmen eines Betriebsausflugs) eines Bio-Hofs an.

KOMMUNIKATION MIT DEN TISCHGÄSTEN

Ein neues Bio-Angebot wirft bei vielen Gästen Fragen auf. Informieren Sie Ihre Tischgäste, beispielsweise auch in den firmeninternen Medien, wie im Intranet oder der Hauszeitschrift, um die Tischgäste über die neue Qualität zu informieren.

Sehr beliebt sind Informationen mit Zusatznutzen wie Bio-Einkaufsführer mit Adressen von Naturkostläden, Direktvermarktern und Wochenmärkten. Materialien erhalten Sie auch beim BUND Naturschutz, siehe Tipps auf den letzten Seiten.

Die BUND Naturschutz Kreisgruppe München bietet im Großraum München die Betreuung von Informationsständen mit passenden Informationsmaterial und ökologischen Kostproben für Ihre Küche an.

KOMMUNIKATION MIT DEN ELTERN

In Kindereinrichtungen und Schulen richtet sich die Information in erster Linie an die Eltern. Diese können über das schwarze Brett oder beim Elternabend informiert werden. Sehr gut bewährt haben sich Öko-Erlebnistage für Kinder. Gemeinsam mit UmweltpädagogInnen besuchen die Kinder einen Bio-Hof und lernen dort die ökologische Landwirtschaft spielerisch kennen.



KINDEREINRICHTUNGEN – BIO-GENUSS VON ANFANG AN

Viele Beispiele haben in den letzten Jahren gezeigt, dass der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kindereinrichtungen sehr erfolgreich sein kann.

Der Einsatz gesunder, möglichst frischer und ökologischer Lebensmittel in Kindereinrichtungen ist ein Beitrag zur Gesundheitsförderung der zukünftigen Generationen. Für jede Einrichtung, ob Kinderkrippe oder Ganztagschule, ist die Speiseplangestaltung eine Herausforderung. Denn es sollten sowohl die Vorlieben der Kinder erfüllt werden, als auch die notwendigen Vorgaben der Ernährungswissenschaft.

MITTAGSVERPFLEGUNG

Wird im Betrieb selbst gekocht, kann mit einzelnen Komponenten in Bio-Qualität begonnen werden, wie zum Beispiel Kartoffeln, Gemüse, Milchprodukten und diese Variante schrittweise ausdehnt werden. Eine kreative kindergerechte Speiseplangestaltung nach den aktuellen Er-

nährungsempfehlungen mit wenig Fleisch und einfachen Gerichten ist auch mit Bio-Zutaten möglich.

Viele Einrichtungen werden aufgrund personeller Gegebenheiten von Catering-Unternehmen beliefert oder erhalten Tiefkühlkost für die Mittagsverpflegung. Auch bei diesem Verfahren besteht ein großer Spielraum für die Bio-Einführung. Viele der Catering-Unternehmen bzw. Tiefkühlanbieter verfügen über einen beachtlichen Anteil an Bio-Gerichten im Sortiment.

! **Wichtig:** Beilagen, wie Nudeln und Salat oder Milchprodukte in Bio-Qualität können eventuell separat gekauft werden. Bio-Großhändler bieten bei einer gebündelten Bestellung günstige Konditionen.

ZWISCHENVERPFLEGUNG

Sie bietet die meisten Ansatzmöglichkeiten, um auch in kleineren Einrichtungen einen einfachen Einstieg mit ökologischen Lebensmitteln vorzunehmen:

- Obst/Gemüse, manchmal auch Backwaren und Milchprodukte aus ökologischem Anbau werden in vielen Regionen über Abokisten frei Haus geliefert. Die Mindestbestellmengen sind gering.
- Kleinere Einrichtungen, die den Einkauf selbst vornehmen, können vielleicht mit dem Naturkosthändler in ihrer Nähe Sonderkonditionen aushandeln.

BIO FÜR KINDER

In dem Kooperationsprojekt zwischen der Biostadt München und der Tollwood GmbH hat sich bei zahlreichen Einrichtungen gezeigt, dass die Mehrkosten für Bio-Lebensmittel deutlich geringer sind als erwartet.

→ www.biofuerkinder.de



Hilfen zur Speisenplan Gestaltung und ausführliche Infos unter

→ www.biospeiseplan.de



BIO-ERFOLGSBEISPIELE, DIE ZEIGEN, WIE ES GEHEN KANN

Mit dem Einsatz von Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung gibt es in München bereits viele gute Erfahrungen. Für alle, die es genauer wissen wollen...

„LEBENSWERTE KOST FÜR DIE MITARBEITER“

Hubert Bittl,
Versicherungskammer Bayern

Als Küchenleiter des Betriebsrestaurants der Versicherungskammer in München-Giesing verpflegt Hubert Bittl mit seinem Team täglich bis zu 1600 Tischgäste. Das gastronomische Angebot zielt in erster Linie auf die Gesundheit der Mitarbeiter. Dabei ist bei der Beschaffung der Ware Qualität oberstes Gebot. „Zugleich ist nachhaltiges Engagement in der Mitarbeiterverpflegung für uns selbstverständlich“, sagt Hubert Bittl. Deshalb arbeitet das Team bevorzugt mit ökologischen und regionalen Händlern zusammen, setzt darüber hinaus beim

Fleischeinkauf vor allem auf „Nose to Tail“. Bittl: „Je wertschätzender die Anbaumethoden und Zuchtbedingungen, je saisonaler und regionaler der Einkauf, je kürzer die Transportwege und je geringer der Verarbeitungsgrad, desto ökologischer, ausgewogener und schmackhafter sind unsere Lebensmittel.“

Bereits seit 2005 sind die Betriebsrestaurants der Versicherungskammer bio-zertifiziert und nicht ohne Grund ein Vorreiter auf diesem Gebiet. Mittlerweile hat sich die Zusammenarbeit mit den Partnern eingespielt und auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind vom gesunden Angebot überzeugt worden.

→ www.biomentorenwebsite.wordpress.com



SUPPENLÖFFEL VITALFOOD GMBH IN NÜRNBERG

Aus der Überzeugung heraus, dass eine gesunde, ausgewogene Ernährung die Grundlage für ein vitales und zufriedenes Leben ist, gründete Sabine Trinklein 2003 zusammen mit ihrem Mann Jürgen Reibrich den Suppenlöffel, eine Cateringfirma für gesundes, frischgekochtes Mittagessen für Kinder in Kindergärten, Kinderhorten und Schulen in der Metropol-Region Nürnberg.

Die Idee für eine ganzheitliche Mittagsversorgung entstand im Rahmen ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit als offizielle Beraterin für das Projekt „Essen was uns schmeckt“. Hier konnte Sabine Trinklein viel Einblick bei der Kinder- und Jugendlichenversorgung bekommen und sehen, dass Kinder sich leider oft nicht gesund ernähren.

Heute versorgt der Suppenlöffel Kindereinrichtungen mit rund 2000 Essen täglich. „Beim Einkauf unserer Rohstoffe und Zutaten achten wir auf frische, biologische Erzeugnisse. Wir kochen täglich frisch. Gemüse, Obst und sonstige Rohstoffe werden aus der Region Nürnberg „Original Regional“ oder von Herstellern mit Biosiegel bezogen. Gerne beziehen wir auch unsere Tiere direkt von Bio-Landwirten (Weidewirtschaft) und vom regionalen Metzger,“ so Sabine Trinklein, die nebenbei auch Bio-Bäuerin ist und mit der Familie rund 1,6 Hektar bewirtschaftet. Sie setzte also einen Kindheitstraum in die Tat um, einen Bauernhof mit Tieren zu haben und eine Firma zu führen, die Sinnvolles tut.

→ www.suppen-loeffel.de





DAS BETRIEBSRESTAURANT AGORA DER LINDE GROUP MIT BIO-BAUERN HAND IN HAND

Schon seit 27 Jahren ist Kurt Stümpfig für die Linde AG tätig und Leiter der 2008 neu gebauten Betriebsgastronomie Agora in München. Der Betrieb pflegt langfristige Partnerschaften mit lokalen Lieferanten, darunter die 16-jährige Zusammenarbeit mit dem Daschingerhof bei Freising. Neue Partner wie der Bio-Chiemgauhof Locking und die Tagwerk Metzgerei kommen hinzu, um sukzessive noch nachhaltiger zu agieren.

Die Betriebsgastronomie der Linde AG ist seit 2005 bio-zertifiziert, heute werden 60 Prozent der Lebensmittel in Bio-Qualität eingesetzt. Die 2400 Gäste können täglich zwischen 12 frisch zubereiteten, kreativen Gerichten auswählen.

Kurt Stümpfig beweist, dass Bio-Lebensmittel und ein hoher gastronomischer Anspruch kein Widerspruch zur Gemeinschaftsverpflegung vieler Menschen darstellen müssen, sondern sehr gut miteinander vereinbar sind.

→ www.biomentorenwebsite.wordpress.com

WEIDEFLEISCH – GUT FÜR DIE NATUR UND FÜR DEN GAST

Barbara und Lorenz Kratzer haben sich 1996 entschieden, ihren Hof in Lageltshausen bei Freising auf ökologischen Landbau umzustellen, um aus den Zwängen des Wachsens oder Weichens der konventionellen Landwirtschaft auszusteigen. Sie haben damals ihren Betrieb neu ausgerichtet und auf Mutterkuhhaltung und die Produktion von Fleisch aus extensiver Weidehaltung umgestellt. Die Tiere können das ganze Jahr auf den hofnahen Wiesen grasen und haben Auslauf und Bewegung. Auf dem Speiseplan der Tiere, einer Kreuzung aus französischen Limousin-Rind mit bayerischem Fleckvieh, steht ungedüngtes und ungespritztes Gras und Kleesilage.

Zu diesem Konzept passte es gut, dass der BUND Naturschutz in Freising einen landwirtschaftlichen Betrieb suchte, der Flächen im Freisinger Moos extensiv bewirtschaftet, um dort die Grünlandflächen freizuhalten und die Natur zu schützen.

So entstand in den 90er Jahren eine Zusammenarbeit von Bauern und Naturschützern, bei der hervorragendes Fleisch erzeugt wird und gleichzeitig artenreiche Feuchtwiesen im Freisinger Moos erhalten werden. Naturschutz durch Naturnutzung im besten Sinn.

Mit dem neuen Betriebsschwerpunkt baute Lorenz Kratzer eine neue Vermarktung auf und begann mit der Direktvermarktung an Betriebsrestaurants in München. Seither konnte zu einer ganzen Reihe von Küchenleitern eine stabile und partnerschaftliche Lieferbeziehung aufgebaut werden.

→ freising.bund-naturschutz.de/natur-vor-der-tuer/freisinger-moos/moosweiderind.html

TAGWERK BIO METZGEREI: MEHRWERT AUCH FÜR BELIEFERUNG AN GROSSVERBRAUCHER

In Niederhummel, zwischen Moosburg und Freising, hat die TAGWERK Genossenschaft zusammen mit Biobäuerinnen und Biobauern aus der Region, Verbraucherinnen und Verbrauchern und einem starken Metzgereiteam eine Bio Metzgerei aufgebaut. Die TAGWERK Bio Metzgerei ist ein vollständig integrierter Betrieb mit eigener Schlachtung. Nur so gelingt es, die ihr anvertrauten Tiere möglichst stressarm zu schlachten und nach höchsten handwerklichen Standards schlachtwarm zu verarbeiten. Das bedeutet: mehr Geschmack, weniger Zusatzstoffe und Verzicht auf Nitritpökelsalz. Das Fleisch aller Tiere wird so vollständig wie möglich verarbeitet.

→ www.tagwerkbiometzgerei.de





TRANSPARENZ UND SICHERHEIT DURCH BIO-ZERTIFIZIERUNG

Außer-Haus-Verpflegungsbetriebe, die Bio-Produkte einsetzen und an der Speisenausgabe, auf der Speisekarte oder mittels Aushang im Speisesaal auf Bio hinweisen, unterliegen einer Kontrollpflicht gemäß der EG Öko-Verordnung. Ausgenommen sind geschlossene Systeme wie zum Beispiel Kindereinrichtungen oder Pflegeheime.

WIESO KONTROLLE & ZERTIFIZIERUNG?

- **Transparenz.** Der ökologische Landbau wird der wachsenden Forderung nach stärkerer Transparenz bei Erzeugung und Verarbeitung in der Lebensmittelherstellung gerecht. Der Bio-Anbau verleiht seinem Markt somit ein deutliches Profil und ein hohes Maß an Glaubwürdigkeit. Dieses Vertrauen gilt es durch regelmäßige Kontrollen zu schützen.
- **Verbraucherschutz.** Damit der Konsument sicher sein kann, dass „bio drin ist, wo bio drauf steht“, ist eine transparente Kontrolle unumgänglich.
- **Lauterer Wettbewerb.** Ein weiteres Argument für die Kontrolle ist, den lautereren Wettbewerb zwischen den Anbietern zu gewährleisten. Wird ein Produkt als Bio verkauft, das aber nicht gemäß der EG-Öko-VO erzeugt wurde, werden nicht nur die Verbraucher getäuscht. Auch der Handel leidet darunter, denn der Wettbewerb zwischen den Verkäufern der Produkte ist unfair.

DER WEG ZUM BIO-ZERTIFIKAT

01

KONTROLLSTELLE AUSWÄHLEN

Es ist ratsam, sich bis zu drei schriftliche Angebote von Kontrollstellen einzuholen, um einen Vergleich der Leistungen vornehmen zu können. Ist die Auswahl der Kontrollstelle erfolgt, wird mit ihr ein Kontrollvertrag abgeschlossen. Die Kontrollkosten belaufen sich je nach Aufwand auf rund 300 bis 800 Euro pro Jahr.

02

VORBEREITUNG FÜR DIE ERSTINSPEKTION

Vor der ersten Inspektion ist von Ihrem Unternehmen eine Betriebsbeschreibung zu erstellen. Diese muss enthalten:

- Lageplan (Skizze) des Betriebes mit Angabe der für die Lagerung, Zubereitung und Abgabe der Speisen genutzten Einrichtungen.
- Ein Organigramm oder eine Liste des verantwortlichen Personals mit Angaben der jeweiligen Funktion und Verantwortung.
- Muster der Werbematerialien bzw. Kommunikationsmittel, mit dem der Bio-Einsatz ausgelobt wird, zum Beispiel Speiseplan, Speisekarte, Flyer.
- Liste der Betriebsstandorte mit Anschriften und Ansprechpartnern (bei Unternehmen mit mehreren Standorten).

03

AUSLOBUNG DER BIO-PRODUKTE

Die Bio-Auslobung muss auf ihre Richtigkeit überprüfbar sein. Ähnlich wie in der Bio-Einführung gibt es für die Bio-Auslobung drei unterschiedliche Verfahren

- **Komplettes Gericht:** Eine Bio-Speise, zum Beispiel Bio-Lasagne, Bio-Möhrensuppe, Bio-Rinderbraten, darf nur dann als Öko- bzw. Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn mindestens 95 Prozent der Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen, dazu zählen alle Gewürze und Öle. Die restlichen 5 Prozent dürfen nur dann aus konventioneller Erzeugung kommen, wenn sie in der EG-VO Nr. 889 / 2008 im Anhang IX aufgeführt sind. Dies sind solche Zutaten, die in ökologischer Qualität nachweislich weder in der EU erzeugt noch importiert werden können.
- **Bio-Komponente,** zum Beispiel Bio-Reis, Bio-Feldsalat, Bio-Steak: Wird nur eine Komponente mit Bio gekennzeichnet, so ist zu beachten, dass auch alle Bestandteile aus Bio-Landbau stammen, also auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln.
- **Bio-Zutaten (Bio-Rohstoffe),** zum Beispiel: „Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus ökologischen Landbau“. Vorteil: Wird eine konventionelle Zutat komplett durch eine Bio-Zutat ersetzt, ergeben sich Vorteile bei der Beschaffung und Lagerung. Es kann nicht zu Verwechslungen kommen und die Überprüfung des Warenflusses ist vereinfacht möglich.



04

TRENNUNG DER LAGERHALTUNG

Damit es nicht zu Verwechslungen und Vermischungen zwischen konventionellen und Bio-Lebensmitteln kommen kann, ist eine Trennung bei der Lagerung notwendig. Diese Trennung bezieht sich sowohl auf alle Lager (trocken, tiefkühl), als auch auf die Küchenräume selbst. Es ist aber keinesfalls notwendig, gesonderte Lager Räume einzurichten, sondern es reicht eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Regalbereichs im Lager aus. Eine gute Lösung ist auch der Einsatz von farblich und mit „Bio“ gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehälter oder Ähnlichem.

05

WARENEINGANG UND WARENFLUSS

Die Durchführung einer Wareneingangsprüfung ist bei Gastronomie und Großküchen gute fachliche Praxis. Als zusätzliche Anforderungen sind zu berücksichtigen:

- Der Lieferant muss ein aktuell gültiges Zertifikat einer Öko-Kontrollstelle vorlegen
- Der Lieferant muss die Bio-Ware klar auf dem Lieferschein und der Rechnung kennzeichnen
- Das angelieferte Erzeugnis muss Name und Anschrift des Lieferanten, Bio-Hinweis (zum Beispiel) und die Code-Nummer der für den Lieferanten zuständigen Kontrollstelle (zum Beispiel DE-XXX-Öko-Kontrollstelle) ausweisen.

Der überprüfte Lieferschein wird dann in einem Ordner abgelegt und bei der Inspektion berücksichtigt.

Für die verkauften Mengen der Bio-Produkte sollen prüffähige Aufzeichnungen gesammelt werden. Geeignet dazu sind zum Beispiel elektronische Warenwirtschaftssysteme oder entsprechende Kassensysteme. Verfügt ein Betrieb nicht über so eine Ausstattung, gilt es mit der Kontrollstelle passende Lösungen zu finden.

06

DIE KONTROLLE VOR ORT

Bei der Erstkontrolle, das heißt nach Vertragsabschluss wird die Betriebsbeschreibung vervollständigt, sowie eine Inspektion durch einen Mitarbeiter der Kontrollstelle durchgeführt. Die jährlichen Folgeinspektionen erfolgen in weiterer Folge unangekündigt. Dabei wird auf folgende kritische Punkte geachtet:

- Stimmen die Daten der Betriebsbeschreibung noch?
- Werden die Bio-Produkte auf den Lieferscheinen korrekt gekennzeichnet?
- Wird die Bio-Ware getrennt von der konventionellen Ware gelagert?
- Wird das Bio-Angebot korrekt ausgelobt?
- Warenfluss: Stimmen die Verkaufszahlen mit den eingekauften Mengen überein?

Nach durchgeführter Kontrolle wird ein Inspektionsprotokoll erstellt, welches vom Kontrolleur und vom Großküchenverantwortlichen unterzeichnet wird. Die Kontrollstelle erstellt einen Kontrollbericht, der gegebenenfalls Hinweise und Auflagen enthält. Der Kontrollbericht wird dann der Großküche zugestellt. Ist das Kontrollverfahren erfolgreich, erhält der Betrieb ein Bio-Zertifikat, mit dem er gegenüber seinen Gästen werben kann.

Bei Unternehmen der Systemgastronomie, Hotelketten oder Catering-Unternehmen mit bis zu mehreren hundert Betriebsstätten wird die Kontrolle nicht in jeder Betriebsstätte durchgeführt. Voraussetzung dafür ist, dass alle Betriebsstätten einer juristischen Person angehören.



Leitfaden als PDF
herunterladen unter
[www.oekolandbau.de/
ausser-haus-verpflegung/
bio-zertifizierung/schritte-
zum-biozertifikat/](http://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/schritte-zum-biozertifikat/)



Service

TIPPS ZUM WEITERLESEN

Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen, Erfolgsbeispiele zeigen den Weg

Herausgeber: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn, 2008

› www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/051406_bio_in_schulen.pdf

Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung

Koerber v. K, Männle T, Leitzmann C, Haug Verlag, Stuttgart, 2012

Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat – Ein Leitfaden für Großküchen und Gastronomie

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, a'verdis – Roehl & Dr. Straßner GbR, Münster, 2017

› www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_mit_einfachen_schritten_web.pdf

Bio für Kinder. Bio? Das können Sie auch!

Ein praktischer Leitfaden für alle Küchenfachkräfte, die Bio erfolgreich in Kitas und Schulen umsetzen wollen

› www.tollwood.de/wp-content/uploads/2019/05/bio_fucc88r_kinder_leitfaden-fuer-kuechenfachkraefte_a4_ansicht.pdf

und **Bio für Kinder: Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen**

› www.tollwood.de/wp-content/uploads/2016/08/bio_fuer_kinder_handbuch.pdf

› www.bio-fuer-kinder.de

› www.biospeiseplan.de

Aktionswochen des BUND Naturschutz, Kreisgruppe München

› bn-muenchen.de/bio-aktionswoche-2018/

Biostaedte – Netzwerk und Leitfaden

› www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen.html

Informationsportal Ökolandbau

› www.oekolandbau.de

Dort auch: Workshops für Verpflegungsverantwortliche in Schulen und Kindertagesstätten zu Konzepten mit Bio-Produkten

› www.biokannjeder.de

Informationen des BUND Naturschutz rund um Landwirtschaft und Naturschutz

› www.bund-naturschutz.de/landwirtschaft



KONTAKTE

BN Projektstelle Ökologisch essen in München
› www.oekologisch-essen.de

Dachverband der Kontrollstellen für den Ökologischen
Landbau
› www.oeko-kontrollstellen.de

VERBÄNDE

Landesvereinigung für den ökologischen
Landbau in Bayern e.V.
› www.lvoe.de

Biokreis e.V.
› www.biokreis.de

Bioland e.V.
› www.bioland.de

Naturland e.V.
› www.naturland.de

Demeter e.V.
› www.demeter.de

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft
› www.boelw.de

BERATUNG FÜR GROSSVERBRAUCHER

A'verdis, Beratung für nachhaltige Verpflegungs-
lösungen, Roehl und Dr. Straßner
› www.averdishome.wordpress.com

Das „BioMentoren-Netzwerk“ ist ein Zusammenschluss
aus Führungskräften aus Betrieben der Gemeinschafts-
verpflegung und Gastronomie, die Gastro-PraktikerIn-
nen als Berater zur Verfügung stehen.
Weitere interessante Informationen
› www.biomentorenwebsite.wordpress.com

LIEFERANTEN

BIO-LIEFERANTEN FÜR DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG IN BAYERN

Laufende Aktualisierungen finden Sie unter
› www.oekolandbau.de

Weitere Adressen zum Beispiel von regionalen
Bio-Bäckereien oder Erzeugerbetrieben unter
› www.oekomodellregionen.bayern

VOLLSORTIMENT

Epos Bio-Partner Süd GmbH
85652 Pliening/Landsham
Tel. 089 - 90 90 19-117, Fax 089 - 90 90 19-369
› www.bio-partner.de

Ökoring Handels GmbH
82291 Mammendorf
Tel. 0 81 45 - 93 08-30, Fax 0 81 45 - 93 08 39
› www.oekoring.com

FLEISCH, WURST

Chiemgauer Naturfleisch
83308 Trostberg
Tel. 0 86 21 - 64 92 20, Fax 0 86 21 - 64 92 21
› www.chiemgauer-naturfleisch.de

Landfrau Ökologische Metzgerei
82275 Emmering
Tel. 0 81 41 - 35 55 33 - 0, Fax 0 81 41 - 35 55 33 - 99
› www.landfrau.de

Pichler Biofleisch Vertriebs GmbH & Co. KG
82538 Geretsried
Tel. 08171 - 911 75 00, Fax 08171 - 911 75 01
› www.biometzgerei-pichler.de

Fleischwerke E. Zimmermann GmbH
Teigwaren, Eintöpfe, Wurstwaren
86470 Thannhausen,
Tel. 0 82 81 - 908 - 0, Fax 0 82 81 - 908 - 404
› www.fleischwerke-zimmermann.de

ebl-naturkost GmbH & Co. KG
90766 Fürth
Tel. 0911 - 951 74-0, Fax. 0911 - 951 74-111
› www.ebl-naturkost.de

GETRÄNKE

Zum Beispiel:

Neumarkter Lammsbräu

92318 Neumarkt

Tel. 0 91 81 - 4 04 27, Fax 0 91 81 - 4 04 49

› www.lammsbraeu.de

Riedenburger Brauhaus

93339 Riedenburg

Tel. 0 94 42 - 6 44, Fax 0 94 42 - 31 26

› www.riedenburger.de

KAFFEE, TEE

fair Kauf Handels Kontor

81541 München

Tel. 0 89 - 3 09 04 49 - 0, Fax 0 89 - 3 09 04 49 - 20

› www.fairkauf-muenchen.de

Gepa Großverbraucher Service, Herr Schmitt

85778 Haimhausen

Tel. 0 81 33 - 27 74, Fax 0 81 33 - 67 44

› www.gepa-gv.de

TEILSORTIMENT, FEINKOST, GEMÜSE, DIVERSES

Herrmannsdorfer Landwerkstätten

85625 Glonn

Tel. 0 80 93 - 90 94 13, Fax 0 80 93 - 90 94 32

› www.herrmannsdorfer.de

Soto, organic veggie food GmbH

83093 Bad Endorf

Tel. 08053 - 79520-0, Fax: 08053 - 79520-66

› www.soto.de

La Selva – Toskana Feinkost

82166 Gräfelfing

Tel. 089 - 8 54 30 48, Fax 0 89 - 8 54 56 52

› www.laselva.de

Gerald Bartke GmbH, Käse, Bio-Feinkost

91189 Regelsbach

Tel. 09122-87223-0, Fax 09122-87223-9

› www.geraldbartke.de

Herbaria Kräuterparadies GmbH

Tees, Kräuter, Gewürze und Kaffee,

83730 Fischbachau

08028-9057-0

› www.herbaria.com

Maintal Konfitüren GmbH

97437 Haßfurt

Tel. 09521 - 9495-0, Fax. 09521 - 9495-30

› www.maintal-konfitueren.de

Regenbogen Arbeit

Gemüsevorverarbeitung

Tel. 089 - 688 42 14, Fax 089 - 688 47 14

85652 Pliening

› www.regenbogen-arbeit.de

Hierl Naturkost GmbH & Co. KG

Bio-Frischnudeln

Tel. 09964 – 1014, Fax. 09964 - 998

94375 Stallwang

› www.hierl-naturkost.de

Demeter-Felderzeugnisse GmbH

Bio-Tiefkühlprodukte

D-64665 Alsbach

Tel.06257-9340-0, Fax. 06257-9340-19/-49

› www.felderzeugnisse.de



Saisonkalender



	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Blumenkohl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Grüne Bohnen	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Brokkoli	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Chicorée	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Erbsen	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Feldsalat	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gurken	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kohlrabi	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kürbis	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lauch	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mangold	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Möhren	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Paprika	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Radieschen	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rettiche	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rosenkohl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rote Beete	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rotkohl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Sellerie	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Spargel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Spinat	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tomaten	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Weißkohl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Wirsing	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Zucchini	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Überwiegend aus einheimischen Freilandanbau

■ Monate starker Angebote und geringere Preise



Ja, ich will mich für den Natur- und Umweltschutz einsetzen...

...und erkläre hiermit meinen Beitritt zum BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Nachname	Vorname
Straße, Nr.	
PLZ	Ort
Telefon	E-Mail
Schule, Verein, Firma	Geburtsdatum

Jahresbeitrag

- Einzelmitgliedschaft ab € 60,00
- Familie/Ehepaar ab € 72,00
(mit Jugendlichen bis einschl. 21 Jahren)
- Person/(Ehe-)Paar ermäßigt ab € 24,00
(Selbsteinschätzung, auf Antrag)
- Jugendliche, Studenten, Schüler, Lehrlinge, Teilnehmer am Bundesfreiwilligendienst und Vergleichbare (ermäßigt) ab € 24,00
- Schule, Verein, Firma ab € 70,00
- Ich unterstütze den BN freiwillig zusätzlich mit einem Betrag von jährlich
- 12,- 36,- 60,- ,,- Euro

Bei Familienmitgliedschaft bitte ausfüllen: (mit Jugendlichen bis einschl. 21 Jahren)

Name des Ehepartners	Geburtsdatum
Name des 1. Kindes	Geburtsdatum
Name des 2. Kindes	Geburtsdatum
Name des 3. Kindes	Geburtsdatum
Name des 4. Kindes	Geburtsdatum

Hiermit ermächtige ich Sie widerruflich Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom BUND Naturschutz in Bayern e.V. auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Zahlungsdienstleister vereinbarten Bedingungen.

DE _____

IBAN _____

Datum _____

Unterschrift _____

Geworben? Ja, von:

Name	Vorname
Straße, Haus-Nr.	
PLZ/Wohnort	
E-Mail	
Mitgliedsnummer	

Ich möchte eine Werbeprämie. Infos unter www.bund-naturschutz.de/praemien und bei jeder BN-Kreisgruppe.

Ich möchte keine Prämie, verwenden Sie den Betrag für den Naturschutz.

BN INFORMIERT



IMPRESSUM

Herausgeber:

Bund Naturschutz in Bayern e.V.
Landesfachgeschäftsstelle
Bauernfeindstr. 23
90471 Nürnberg
info@bund-naturschutz.de
www.bund-naturschutz.de

Text:

Elisabeth Peters

Bearbeitung der Neuauflage:

Marion Ruppenner, Luise Frank

Satz und Gestaltung:

JANDA+ROSCHER,
Die WerbeBotschafter

Neuauflage 2020

Bilder:

Getty Images (Wavebreakmedia, LiliGraphie, wakila, pixdeluxe, gorodenkoff, tiber13, Rabbitti, cyano66, Bader Elbert, etienne voss, supersizer, wilpund, zoranm, Neyya, KarepaStock, Avalon_Studio, K_Thalhofer, webphotographeer), iStock (pepifoto, robynmac, Elena_Danileiko, Magone) Fotolia (JulianWeber, Antonio Gravante, GuenterMenzl, BarbaraPheby, AlexanderNovikov), www.oekolandbau.de/©BLE, Bonn (Thomas Stephan, Dominic Menzler), AdobeStock (OksanaKuzmina, farbkombinat), Suppenlöffel (Sabine Trinklein)

Bitte abtrennen, ausfüllen und im Kuvert verschicken.

Ja, ich will Mitglied werden
im BUND Naturschutz. “

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Zentrale Mitgliederverwaltung
Dr.-Johann-Maier-Straße 4
93049 Regensburg

HELFEN SIE HELFEN!

Je mehr Menschen Mitglied im BN sind, desto wirkungsvoller können wir uns für Natur und Umwelt einsetzen. Gemeinsam stellen wir uns schützend vor die Kleinode und Schätze unserer Tier- und Pflanzenwelt, vor bedrohte Lebensräume und Landschaften – bayernweit und direkt bei Ihnen vor Ort. Wir finanzieren unseren Einsatz nur mit Hilfe von Mitgliedern und Förderern.

Auch Sie können helfen:

Werden Sie Mitglied!

