Bund Naturschutz in Bayern e.V.

Bio-Lebensmittel erfolgreich einsetzen

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

Sie sind Gastronom, Küchenleiter oder Einkäufer und möchten biologische Lebensmittel einführen, beziehungsweise das bestehende Bio-Angebot ausweiten.

Nutzen Sie den Service des Bund Naturschutzes,
damit Ihr Bio-Engagement zum Erfolg führt!

- **Bio-Konzept:** In einem ausführlichen Beratungsgespräch erarbeiten wir Ihr individuelles Bio-Konzept
- **Bio-Schulung:** Wir machen Ihr Team fit für den Bio-Einstieg
- **Bio-Beschaffung:** Wir vermitteln Kontakte zu Bio-Lieferanten
- **Bio-Einführung:** Wir beraten Sie bei der Speiseplangestaltung
- **Bio-Exkursionen** für Ihr Team oder für Personalräte und andere Zielgruppen

Bund Naturschutz
Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen
Tel. 089 - 51 56 76 50
elisabeth.peters@bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

Inhaltsverzeichnis

3 Vorwort
4 Der ökologische Landbau – eine runde Sache
5 Qualität – Bio-Lebensmittel haben es in sich
6 Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin
8 Bio-Lebensmittel sind ihren Preis wert
9 Bio-Lieferanten – Ihre Partner
10 Bio-Integration
12 Bio-Preise, Hilfen zur Kalkulation
13 Bio kommunizieren
14 Kindereinrichtungen – Bio-Genuss von Anfang an
15 Das Klima isst mit
16 Erfolgsbeispiele: so kann es gehen!
17 Bio-Zertifizierung, Transparenz und Sicherheit
20 Literatur und wichtige Links

Anhang
22 Lieferantenliste
23 Saisonkalender

Vorwort

Ob am Arbeitsplatz, in der Ganztagsschule oder in der Kindertagesstätte, das Thema Ernährung gewinnt an Bedeutung. Mit der Änderung der Lebensgewohnheiten nimmt die Außer-Haus-Verpflegung weiter zu.

Bereits vierzig Prozent der Lebensmittel, die wir in Deutschland verzehren, nehmen wir außer Haus zu uns. Dabei stellt sich natürlich die Frage nach der Qualität der Verpflegungsangebote. Wie gut sind die Gerichte, die wir außer Haus essen? Wie sind sie zubereitet? Und nicht zuletzt: Was ist uns unser Essen wert?

Essen bedeutet mehr, als nur satt zu werden. Was wir essen, hat einen direkten Einfluss auf unser Wohlbefinden und auf unsere Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz oder in der Schule. Die tägliche Nahrung ist Grundlage unserer Gesundheit. Und seit einigen Jahren wissen wir: Auch das Klima wird durch unsere Nahrungsweise beeinflusst.

Vor diesem Hintergrund kommt dem Einsatz von biologischen Lebensmitteln eine wichtige Rolle zu. Bio steht für nachhaltige Qualität, steht für Transparenz und Sicherheit und Bio gibt uns die Gewissheit, dass die natürlichen Ressourcen geschont werden. Nicht zuletzt die Diskussion um Klimaschutz und Ernährung hat in den vergangenen Jahren gezeigt, dass der ökologische Landbau durch sein ganzheitliches Konzept Lösungen für viele der drängenden Probleme des Klimawandels bietet.

Diese Broschüre richtet sich an Verantwortliche in der Außer-Haus-Verpflegung und soll Ihnen den Start in die Bio-Küche erleichtern. Hier finden Sie wichtige Information rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Der Bund Naturschutz berät seit vielen Jahren interessierte Großküchen bei der Einführung von Bio-Verpflegung. Damit auch Ihr Bio-Einstieg zum Erfolg wird!

Viele erfolgreiche Beispiele zeigen, wie sich Bio einführen lässt – und dass es sich lohnt. Die Landeshauptstadt München hat sich mit dem Projekt Bio-Stadt München zum Ziel gesetzt, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in Münchner Einrichtungen weiter zu steigern. Machen Sie mit! Machen Sie einen Anfang und setzen Sie ein Zeichen mit Ihrem Einstieg in die Bio-Küche.

Elisabeth Peters

Der ökologische Landbau – eine runde Sache

Der ökologische Landbau hat zum Ziel qualitativ hochwertige und gesunde Lebensmittel im Einklang mit Natur und Umwelt zu erzeugen. Der Standard des ökologischen Landbaus ist durch Richtlinien definiert.

Der landwirtschaftliche Betrieb möchte einen möglichst geschlossenen betrieblichen Nährstoffkreislauf erreichen, die Bodenfruchtbarkeit erhalten und verbessern und die Tiere besonders artgemäß halten. Wesentliche Kennzeichen des ökologischen Landbaus sind:

Bedarfsgerechte Düngung
Hofeigene organische Dünger wie Mist und Gülle werden gezielt zur Düngung eingesetzt. Außerdem kommen Stickstoff sammelnde Pflanzen, wie z. B. Klee, die in der Fruchtfolge eingefügt werden, zum Einsatz. *Mineralische Stickstoffdünger sind verboten.*

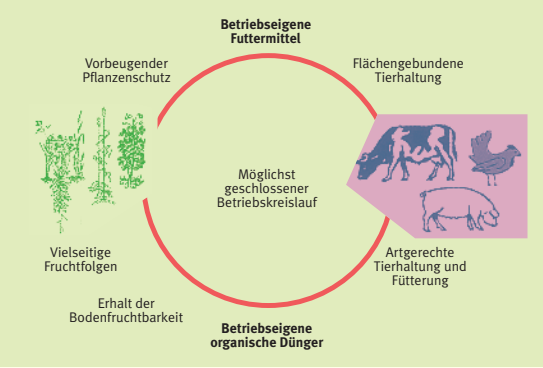
Vorbeugender Pflanzenschutz
Durch eine geeignete Sortenwahl, die Förderung der Bodengesundheit, eine vielfältige Fruchtfolge und andere Präventivmaßnahmen entstehen gesunde Pflanzen. *Richtlinien verbieten chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel.*

Fütterung der Tiere mit betriebseigenem Futter
Der geschlossene Betriebskreislauf erfordert eine flächengebundene Tierhaltung. Es dürfen nur soviel Tiere im Betrieb gehalten werden, wie Futterfläche zur Verfügung steht. Der Zukauf von Futtermitteln ist nur in begrenztem Umfang erlaubt. *Die Fütterung von Tierkörpermehlen, Hormonen oder Antibiotika ist verboten.*

Artgerechte Tierhaltung
Den Tieren wird genügend Bewegungsraum im Laufstall und Auslauf gewährt. Um unnötiges Leid für die Tiere beim Transport zum Schlachthof zu vermeiden, wird die Transportzeit beschränkt und der Platzbedarf für das Tier im Transportfahrzeug in Anlehnung an Empfehlungen des Deutschen Tierschutzbundes festgelegt. *Die Käfighaltung von Hühnern ist im ökologischen Landbau verboten.*

Richtlinien auch für die Lebensmittelverarbeitung
Werterhaltende Verarbeitung der Erzeugnisse
Es wird auf eine nährstoffschonende Weiterverarbeitung der Lebensmittel geachtet. Dementsprechend wird auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche Aromen verzichtet. Nur ein Zehntel der sonst in der Lebensmittelwirtschaft zulässigen Zusatz- und Hilfsstoffe ist erlaubt. Dadurch entstehen qualitativ hochwertige Lebensmittel. Risikotechnologien wie Bestrahlung mit ionisierten Strahlen sind nicht zugelassen. *Gentechnik ist auf allen Stufen der Herstellung und Verarbeitung verboten.*

Kreislaufwirtschaft: Das Prinzip des ökologischen Landbaus



Quelle: aid, 1996

Qualität – Bio-Lebensmittel haben es in sich

Immer noch besteht die Behauptung, dass es zwischen konventionellen Lebensmitteln und Bio-Lebensmitteln keine Unterschiede gibt. Doch Lebensmittelqualität ist mehr als Vitamine und Kohlenhydrate und muss deshalb einer zeitgemäßen ganzheitlichen Beurteilung unterzogen werden.

Bio-Lebensmittel schmecken besser

Bei sensorischen Tests hat Bio meist die Nase vorne. Die sensorisch hochwertige Qualität entsteht durch den Verzicht auf eine übermäßige mineralische Stickstoffdüngung und das erheblich langsamere Wachstum der Pflanzen. Die daraus folgenden niedrigen Wassergehalte und das Mehr an sekundären Pflanzenstoffen sowie die schonende Weiterverarbeitung liefern einen spürbaren Qualitätsvorsprung. Da kein »Kraftfutter« (Hochleistungszusatzfutter) in der Tiermast eingesetzt wird, schrumpft das Schnitzel in der Pfanne erheblich weniger und ist geschmacksintensiver.

Bio-Lebensmittel sind gesund

Ein großer gesundheitlicher Vorteil von Bio-Lebensmitteln liegt darin, dass sie nahezu keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten. Außerdem liegen aufgrund der schonenden Düngung die Nitratwerte in Bio-Gemüse viel niedriger als bei konventioneller Ware.

Hinzu kommt, dass der hohe Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen beispielsweise an Vitamin C, Mineralstoffen und Ballaststoffen zur Gesunderhaltung der Verbraucher beiträgt. Das Mehr an sekundären Pflanzenstoffen hemmt die Bildung schädlicher, freier Radikale (antioxidativ), senkt das Krebsrisiko (antikanzerogen) und stärkt das Immunsystem. Außerdem sagt der Öko-Landbau ein klares Nein zum Einsatz von Gentechnik, um damit unabwägbare Risiken für Mensch und Natur zu vermeiden.

Bio-Lebensmittel schonen unsere Umwelt

Ökologisch wirtschaftende Bauern erzeugen gesunde Lebensmittel und leisten einen großen Beitrag zum Umweltschutz. Durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und eine schonende Bodenbearbeitung fördern sie das Bodenleben und die Artenvielfalt. Sie tragen wesentlich zum Klimaschutz bei, da sie Rohstoffe und Energie nur bedarfsgerecht verwenden. Außerdem halten sie durch den Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und eine mineralische Düngung das Trinkwasser sauber.

Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin

Damit Sie sich voll und ganz auf die einwandfreie Qualität von Bio-Lebensmitteln verlassen können, gilt seit dem 1. Januar 1993 die EG-Bio-Verordnung. Sie regelt die Kennzeichnung von Bio-Produkten.

Die EG-Bio-Verordnung

Die EG-Bio-Verordnung definiert unter anderem Produktionsstandards. Sie legt fest, welche Stoffe in der landwirtschaftlichen Produktion bei der Düngung, der Fütterung und weiteren Verarbeitung zugelassen sind und welche nicht.

Die EG-Bio-Verordnung regelt außerdem die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln. 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-Bio-Verordnung genügen. Zum Beispiel *»Bio*-Apfelsaft« oder »Kartoffel aus *kontrolliert ökologischer* Landwirtschaft«.

In jedem Fall muss auf Bio-Produkten eine Kontrollstellennummer angegeben sein.

DE-002-Öko-Kontrollstelle

Deutschland (Erzeugungsland)

Nummer der Kontrollstelle

Staatliche und 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.

Kennzeichnung von Bio-Produkten

Seit September 2001 existiert das bundesweite Bio-Siegel, das die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung zur Grundlage hat.

Zusätzlich gibt es Verbandssiegel von Bio-Verbänden. Diese Anbauverbände verpflichten sich nach festgelegten Rahmenrichtlinien zu produzieren, die in vielen Punkten strenger sind, als die EG-Bio-Verordnung es vorschreibt. In Deutschland gibt es sieben anerkannte Anbauverbände: Biokreis, Bioland, Biopark, Ecovin, Demeter, Gäa, Naturland. Diese Verbandszeichen geben Sicherheit:

Öko-Lebensmittel aus dem Ausland

Für Öko-Produkte aus anderen EU-Staaten gelten auch die Regelungen der EG-Bio-Verordnung wie oben beschrieben. Öko-Lebensmittel aus Nicht-EU-Mitgliedstaaten, sog. Drittländern, unterliegen ebenfalls strengen Kontrollen, die denen nach der EG-Öko-Verordnung gleichwertig sind. Jedes zu exportierende Bio-Produkte durchläuft in Deutschland einem Zulassungsverfahren.

Inzwischen haben auch viele Supermarktketten und Großmärkte eigene Bio-Handelsmarken im Sortiment.

Edeka, Marktkauf

Spar

Kaiser's, Tengelmann AG

Plus

Rewe (HL, miniMal, toom, Globus, idea)

Metro (Real, Extra)

Neuform

dm Drogeriemarkt

Bio-Lebensmittel sind ihren Preis wert

Die Preise für Bio-Produkte sind in der Regel höher als die Preise für konventionelle Ware. Folgende Gründe sollen zeigen, dass sie ihren Preis wert *sind:*

Geringere Erträge und höheres Anbaurisiko

Im ökologischen Landbau liegen die Erträge im Bereich der pflanzlichen Erzeugung, etwa 20 Prozent unter denen der konventionellen Landwirtschaft. Bei ungünstigen Witterungsbedingungen oder hohem Schädlingsbefall dürfen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel zur Schadensbegrenzung eingesetzt werden. Es kann also zu sehr hohen Ernteausfällen kommen.

Dafür verbrauchen ökologisch wirtschaftende Bauern bei der Erzeugung ihrer Güter nur gut halb so viel Energie und »produzieren« nur rund die Hälfte der schädlichen Treibhausgase.

Ebenso sind in der Tierhaltung die Erträge aufgrund der längeren Aufzuchtzeit und der Begrenzung des Futterzukaufs erheblich geringer.

Höherer Arbeitsaufwand

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

Konventionelle Preise sind keine »echten« Preise

Die Preise für konventionell erzeugte Lebensmittel entsprechen nicht ihren realen Kosten, da die sozialen und ökologischen Folgekosten nicht berücksichtigt werden. Lebensmittel-Skandale der letzten Jahre, wie z. B. BSE, haben aufgezeigt, wie viel »Reparaturkosten« der Verbraucher zu zahlen hat. Die bei der konventionellen Produktion entstandenen Umweltverschmutzungen und deren Nachfolgekosten (z. B. Trinkwasserreinigung, Kosten für Lagerung und Beseitigung der landwirtschaftlichen Überschüsse) sind in den Einkaufspreisen nicht enthalten und müssen langfristig von der Gesellschaft getragen werden.

Würden diese so genannten externen Kosten nach dem Verursacherprinzip auf konventionelle Produkte aufgeschlagen, wären sie teurer als vergleichbare Bio-Ware.

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 (z. B. für Milch) deutlich höher, weil die Zahl der Bio-Betriebe und damit ihre Dichte geringer ist.

Bio-Lieferanten – Ihre Partner

Aufgrund der starken Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln hat sich die Lieferstruktur in den letzten Jahren stark verbessert. Viele Anbieter haben sich auf die Bedürfnisse und Anforderungen von Großküchen spezialisiert.

In der Praxis hat sich gezeigt, dass die Bedürfnisse der Großküchen sehr unterschiedlich sind. So hat ein Kindergarten mit 30 Essen andere Anforderungen als ein großes Betriebsrestaurant. Aufgrund dieser unterschiedlichen Voraussetzungen, ist es wichtig, sich umfassend über die verschiedenen Anbieter zu informieren und Angebote zu vergleichen. Folgende Lieferantentypen stehen zur Auswahl:

1. Direktbezug bei regionalen Erzeugern
Die Vorteile sind neben frischer Ware, kurzen Lieferwegen auch eine direkte Kommunikation. Durch das Wegfallen von Zwischenhändlern können günstigere Preise erzielt werden. So beliefern einige Erzeuger Münchner Großküchen erfolgreich mit Gemüse oder Fleisch. Vorteil: Gegenüber den Tischgästen kann die Herkunft beworben werden.

2. Bezug über Frischedienste /Abo-Kisten
Regionale Lieferdienste und Lieferanten von Abokisten sind weitere Bezugsquellen für Bio-Lebensmittel, 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.

3. Bezug über Naturkostlieferanten
Ein Vollsortiment an Bio-Produkten ist bei Bio-Großhändlern, die Naturkostläden beliefern, zu beziehen. Der Naturkostgroßhandel besticht durch jahrzehntelange Erfahrung und die hohe Kompetenz in der Produktberatung.

4. GV-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.

5. Direktbezug über Betriebe des Ernährungshandwerks
Bei Produkten wie Brot und Backwaren sowie Fleisch- und Wurstwaren bietet sich der direkte Bezug von den herstellenden regionalen Handwerksbetrieben an. Bei dieser Form fällt der Zwischenhandel weg und es können günstigere Preise erzielt werden.

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

➜ Die Auflistung verschiedener *regionaler Bio-Lieferanten* finden Sie im Anhang.
➜ Bei speziellen Fragen zum Thema *Belieferung von Großküchen* und Sortiment steht Ihnen der Bund Naturschutz gerne zur Verfügung.
➜ Bei den einzelnen Anbauverbänden erhalten Sie *Adressen von Direktvermarktern.*

Bio-Integration

Damit die Bio-Einführung in Ihrem Betrieb ein Erfolg wird, ist es wichtig, das Vorgehen zu planen und zu kalkulieren. Für die Integration gibt es unterschiedliche Verfahren, bzw. Strategien. Von der Umstellung einzelner Komponenten bis hin zu einem täglichen oder wöchentlichen Angebot eines Bio-Menüs bzw. 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.

➜ *Rezepte* zum Downloaden finden Sie unter www.oekolandbau.de

1. Austausch einzelner Produkte bzw. einzelner Menükomponenten

Viele Großküchen beginnen die Integration von Bio-Produkten zunächst mit dem Austausch eines einzigen Produktes. So können z. B. die Kartoffeln komplett in Bio-Qualität eingesetzt werden. Geeignet sind außerdem: Karotten, Mehl und Nudeln, aber auch Milchprodukte und Äpfel. Dabei handelt es sich um sog. »sichere« Produkte, d. h. diese Produkte sind das ganze Jahr über und zu relativ gleich bleibenden 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. Besonders wenn auf die Saisonalität dieser Komponenten geachtet wird, bleiben die Mehrkosten gering.

2. Angebot eines kompletten Bio-Gerichts

Diese Variante sieht neben dem üblichen Angebot ein eigenes Gericht in Bio-Qualität vor, bei dem alle Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft (einschließlich Öle und Gewürze) sein müssen.

Vorteil: Der Bio-Anteil kann besonders gut beworben werden. Für den Gast ist der Einsatz ökologischer Ware durch die Auslobung deutlich erkennbar. Er kann sich bewusst für Bio entscheiden.

Nachteil: Wareneinkauf, Lagerung und Zubereitung gestalten sich aufwendiger. Mehrere verschiedene Bio-Produkte müssen in kleinen Mengen eingekauft werden.

3. 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. Er kann wie der 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.

4. 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, z. B. Bio-Säfte zu unterstützen.

5. Zwischenverpflegung

Die Zwischenverpflegung ist besonders für kleinere Einrichtungen wie Kindergärten, die die Mittagsverpflegung von Catering-Unternehmen beziehen oder für Kliniken 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 Bio-Fruchtaufstrichen, 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.

6. Bio-Produkte im Partyservice und Eventcatering

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 und -Bieren und Spirituosen.

Bio-Preise, Hilfen zur Kalkulation

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

Hier einige Tipps, wie Sie die Mehrkosten relativ gering halten können.

1. Verringern Sie den Fleischanteil

Das größte Potenzial zur Reduzierung von Mehrkosten ergibt sich beim geringeren Einsatz von Fleisch. Reduzieren Sie den Fleischanteil in der Rezeptur, z. B. bei Pfannengerichten und fangen Sie so einen Teil der Mehrkosten auf.

Es bietet sich außerdem an, den Anteil der Fleischgerichte auf dem Speiseplan zu verringern, z. B. 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.

→ Entdecken Sie die Vielfalt der Region!

2. Setzen Sie nicht nur Edelteile ein

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

3. Kaufen Sie regionales ökologisches Obst und Gemüse à la Saison

Für biologisches Obst und Gemüse fallen in der Hauptsaison (Sommer-Herbst) wesentlich geringere Mehrkosten an, als im Winter-Frühjahr. Bei Lagergemüse (Karotten, Kartoffel etc.) 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 zur Wirsing-Polenta sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

4. Tauschen Sie einzelne Produkte dauerhaft aus

Produkte wie Bio-Kartoffeln, sind das ganze Jahr über in guter Qualität und zu stabilen Preisen erhältlich. Ähnlich verhält es sich bei Karotten, Kohl und Lauch. Werden beispielsweise alle Kartoffeln nur noch in Bio-Qualität angeboten, ergibt sich ein durchschnittlicher Mehrpreis von 5 ct pro Essen. Durch geschickte Speiseplanung oder anhand einer Mischkalkulation lässt sich dieser Betrag problemlos kompensieren.

5. Bieten Sie Komponenten statt Menüs an

Bei dem Einsatz von Komponenten kann verstärkt auf saisonale Angebote zurückgegriffen werden. Wird in einer Woche z. B. 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 Interessensgruppen zu informieren und einzubeziehen. Die Geschäftsleitung, die Küchenleitung, das Küchenteam und die Tischgäste müssen über das neue Angebot aufgeklärt und informiert werden.

1. 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 sind wichtige Entscheidungsträger, die von Anfang an in den Prozess einbezogen werden sollten und für eine Unterstützung des Vorhabens nachvollziehbare Argumente benötigen, die für eine Einführung von Bio-Produkten sprechen. Die Vorteile für den Betrieb müssen deutlich 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 und theoretische Zusammenhänge.

2. 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 (z. B. im Rahmen eines Betriebsausflugs) eines Bio-Hofs an. ***Der Bund Naturschutz bietet auf Wunsch solche Fortbildungen und Hofexkursionen an.***

Eine Hofexkursion trägt zum besseren Verständnis des ökologischen Landbaus bei.

3. Kommunikation mit den Tischgästen

Ein neues Bio-Angebot wirft bei vielen Gästen Fragen auf. Folgende Fragen sollten durch eine Gästeinformation beantwortet werden:

- Was ist ökologischer Landbau?
- Welche Vorteile haben regionale ökologische Produkte?
- Warum sind ökologisch erzeugte Produkte teurer?
- Wie erkennt man ökologisch erzeugte Produkte?
- Wer oder was garantiert die Einhaltung der Richtlinien?

Zur Information der Tischgäste eignen sich z. B. die Hauszeitschrift, firmeninternes Intranet oder das schwarze Brett.

Sehr beliebt sind Informationen mit Zusatznutzen z. B. Bio-Einkaufsführer von München mit Adressen von Naturkostläden, Direktvermarktern und Wochenmärkten. ***Entsprechende Materialien erhalten Sie beim Bund Naturschutz.***

4. 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. ***Der Bund Naturschutz ist bei der Organisation behilflich.***

Kindereinrichtungen – Bio-Genuss von Anfang an

In kaum einem anderen Bereich wächst das Interesse und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln so stark wie in Kindereinrichtungen und Schulen.

Der Einsatz gesunder, möglichst frischer und ökologischer Lebensmittel in Kindereinrichtungen ist ein Beitrag zur Gesundheitsförderung zukünftiger Generationen. Für jede Einrichtung, ob Kinderkrippe oder Ganztagschule, ist die Speiseplangestaltung eine Herausforderung, gilt es doch gleichzeitig den Ansprüchen der modernen Ernährungswissenschaft, der Eltern und den Vorlieben der Kinder gerecht zu werden.

➜ In der Broschüre »Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen« finden Sie erfolgreiche Beispiele aus der Praxis. Gratis zu beziehen unter: publikationen@bundesregierung.de oder als kostenloser Download unter www.oekolandbau.de (Rubrik Großverbraucher).

Mittagsverpflegung

Die Möglichkeiten bei der Warmverpflegung, ökologische Lebensmittel einzusetzen, werden in erster Linie durch die betrieblichen Gegebenheiten bestimmt. Wird im Betrieb selbst gekocht, gelten die gleichen Angaben wie für Großküchen allgemein (siehe S. 10). Das heißt, man kann mit einzelnen Komponenten in Bio-Qualität beginnen, wie z. B. Kartoffeln, Gemüse, Brot und diese Variante schrittweise ausdehnen. Eine kreative kindergerechte Speiseplangestaltung nach den aktuellen Ernährungsempfehlungen mit wenig Fleisch und einfachen Gerichten hilft Kosten zu reduzieren.

Viele Einrichtungen werden aufgrund personeller Gegebenheiten von Catering-Unternehmen beliefert, bzw. 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: Bei jedem dieser Verfahren, ob Warmverpflegung oder Belieferung mit Tiefkühlkost, kann der Bio-Anteil erheblich erhöht werden, indem Beilagen, wie Nudeln und Salat oder Milchprodukte in Bio-Qualität separat gekauft werden. Bio-Großhändler bieten bei einer gebündelten Bestellung günstige Konditionen.

Zwischenverpflegung

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

- Obst/Gemüse aus ökologischem Anbau, wird in vielen Regionen als Abokiste (Adressen erhältlich beim Bund Naturschutz) frei Haus geliefert und die Mindestbestellmengen sind gering.
- Kleinere Einrichtungen, die den Einkauf selbst vornehmen, können mit dem Naturkosthändler in ihrer Nähe Sonderkonditionen aushandeln.
- Semmeln, Brezen, Brot, Milch und Joghurt in Bio-Qualität
- Getränke aus ökologischem Landbau: Regionale Fruchtsäfte (z. B. Perger Säfte vom Ammersee), Kräuter- und Früchtetees

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.

Das Klima isst mit

Der Klimawandel wird auf internationalen Konferenzen behandelt, aber wir können schon jetzt handeln! Denn Ernährung und Klima hängen eng zusammen.

Der menschengemachte Klimawandel droht die Lebensbedingungen auf der Erde so auf den Kopf zu stellen, wie es bis jetzt nur massive Naturkatastrophen, Vulkanausbrüche oder Asteroideneinschläge getan haben – lange bevor es uns Menschen überhaupt gab.

Mit dem Verheizen von Rohstoffen für Stromerzeugung, Verkehr, Wärme und industrielle Produktionsprozesse gelangt immer mehr Kohlendioxid (CO_2) in die Atmosphäre. Diese Teilchen bringen die Erde kräftig ins Schwitzen. Die Wärme staut sich verstärkt in der Atmosphäre – mit krassen Folgen: die Pole schmelzen ab und lassen den Meeresspiegel ansteigen. Wetterextreme werden wahrscheinlicher, Flutkatastrophen und Dürre nehmen zu.

➜ Im BUND Klima Kochbuch finden sich viele Infos und Rezepte rund um das Thema Ernährung und Klimaschutz.

Jeder Mensch in Deutschland verursacht im Jahr einen Ausstoß von Treibhausgasen, der der Wirkung von zehn bis zwölf Tonnen CO_2 entspricht (CO_2-Äquivalente).

Doch nicht nur Stromverbrauch, Wärmenutzung und Verkehr heizen dem Planeten ein. Auch die Ernährung schlägt in der Gesamtrechnung mit fast zwei Tonnen, das heißt 20 Prozent, zu Buche. In Ackerbau und Viehwirtschaft entstehen neben CO_2 große Mengen der Klimagifte Methan und Lachgas. Daher ist die Klimabilanz unserer Ernährung vor allem durch den hohen Anteil tierischer Produkte auf unseren Tellern bestimmt.

Persönliche Ernährungswende

Klimafreundlicher Genuss eröffnet neue, vielfältige Geschmackserlebnisse. Globalisierte Einfalt war gestern. Die Zukunft gehört regionaler, saisonaler Vielfalt. Die bestmögliche Lösung für Klima und Welternährung liegt in einer teilweisen, aber deutlichen Verminderung des Anteils tierischer Lebensmittel in den reichen Industrieländern. Dies empfiehlt auch die Ernährungswissenschaft aus gesundheitlichen Gründen. Ferner kann eine ökologisch angepasste Tierhaltung und Fütterung zur Lösung beitragen: also lieber Bio-Lebensmittel nach dem Motto »Weniger ist mehr« kaufen. Auch beim Klimaschutz in der Küche geht Qualität vor Quantität.

Natürlich gehören zur Klimadiät auch frische Lebensmittel aus der Region. Die industrielle Lebensmittelverarbeitung, z. B. für Tiefkühlkost ist sehr energieaufwendig. Entdecken Sie die Vielfalt der Region für sich. Der ganzjährige Verzehr von Tomaten, Gurken und Paprika war gestern, nehmen Sie die Herausforderung an und entdecken Sie vergessene Genüsse mit alten Gemüsesorten!

Aus: »Das Klima Kochbuch, klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen«, BUND Jugend, Kosmos, Verlag 2009

Erfolgsbeispiele: so kann es gehen!

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

Hubert Bittl ist als Küchenleiter bei der Versicherungskammer Bayern tätig, die Versicherungskammer betreibt zwei Küchen an Münchner Standorten. Es werden täglich vier Gerichte zur Auswahl zwischen 1,80 Euro und 3,80 Euro angeboten. Die Zahl der ausgegebenen Mittagessen beträgt täglich 2.200 zzgl. Zwischenverpflegung.

Das Verpflegungskonzept von Hubert Bittl legt einen wesentlichen Schwerpunkt auf die Gesundheitsvorsorge der Mitarbeiter. Vor einigen Jahren wurde deshalb eine »Lebenswert«-Schiene eingeführt. Diese Gerichte stellen gesundheitlich und ökologisch einen Mehrwert dar. Bei dieser Linie werden zweimal pro Woche Bio-Menüs angeboten.

Seit dem April 2005 sind die Küchen der Versicherungskammer zertifiziert.

Als Tipp kann Hubert Bittl folgendes an seine Kollegen weitergeben: »Kommen Bio-Produkte zum Einsatz, ist es wichtig, dass die Küchenleitung und das Küchenteam von Bio überzeugt sind. Außerdem hat sich ein Einstieg mit Bio-Komponenten (z. B. Kartoffel) bewährt. Schritt für Schritt wurde dann ein Bio-Menü angeboten. So konnte ich langsam die Lieferanten kennen lernen und umgekehrt«.

➜ Ein Verzeichnis aller Restaurants in München, die Bio-Lebensmittel einsetzen, finden Sie auf unserer Homepage www.oekologisch-essen.de bei unserem Einkaufsführer »Bio? Wo? Her damit!«

Das Kranz – »Erlesenes im Glockenbachviertel«, Petra Kranz

Das Kranz verwendet ausschließlich Zutaten aus ökologischem Anbau. Nicht nur aus ideologischen Gründen, »sondern weil die Qualität schlichtweg besser ist«, so Petra Kranz, Besitzerin und Namensgeberin des Restaurants und Cafés in der Hans-Sachs-Straße im Glockenbachviertel. Angeboten werden Frühstück, Mittagskarte, Kuchen, Abendkarte und Cocktails. Alles wird von Hand frisch zubereitet. Petra Kranz geht es um das Einzigartige des Geschmacks der verschiedenen Produkte. Die Speisekarte bietet mit ihrem Angebot an einfachen Speisen und erlesenen Spezialitäten eine vorzügliche Auswahl an biologischen Köstlichkeiten. Die Gäste wissen das hohe Qualitätsniveau sehr zu schätzen.

»Gesund und Köstlich« – Kantine im Münchner Rathaus, Alfons Schneider

Aus frischen und gesunden Zutaten zaubert Küchenchef Alfons Schneider köstliche und überraschende Kreationen, mit denen er die Gaumen der Gäste verwöhnt. Dazu verwendet er nur beste Zutaten. Alfons Schneider setzt seit Jahren ein erfolgreiches Konzept aus regionaler und biologischer Ware um. »Die Gäste wissen die Angaben über die Herkunft unserer Zutaten zu schätzen«, so Alfons Schneider. »Rind, Kalb und Pute kommen von zertifizierten Bio-Höfen und sind artgerecht gehaltene Tiere aus der Region – das ist Qualität die man schmeckt! Außerdem unterstützen wir damit die regionale Landwirtschaft und leisten einen aktiven Beitrag zum Tier- und Umweltschutz.«

Auch bei den Getränken bieten wir Ihnen gesunden und köstlichen Genuss – ob Biosäfte vom Landgut Perger, biologische Kaffeespezialitäten aus fairem Handel oder feine Biere vom ökologischen Brauhaus Riedenburger: reiner Genuss – zu Ihrem Wohl!

Bio-Zertifizierung, Transparenz und Sicherheit

Seit April 2003 unterliegen Außer-Haus-Verpflegungsbetriebe, die Bio-Produkte einsetzen und ausloben, einer Kontrollpflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 2092/91. Seit Januar 2009 gilt die überarbeitete Fassung der VO (EG) Nr. 834/2007.

Erkennbarer getrennter Bereich im Lager

Wieso Kontrolle und Zertifizierung?

● Verbraucherschutz

Damit der Konsument sicher sein kann, dass »bio drin ist, wo bio drauf steht«, ist eine transparente Kontrolle unumgänglich. Denn das wachsende Interesse an Bio-Lebensmitteln und die damit verbundenen Umsatzzuwächse haben dazu geführt, dass Produkte auf dem Markt angeboten werden, deren Angaben bewusst Unsicherheiten beim Käufer erzeugen, ob es sich um echte Bio-Produkte handelt.

● Lauterer Wettbewerb

Ein weiteres Argument für die Kontrolle ist, den lauteren Wettbewerb zwischen den Anbietern zu gewährleisten. Wird ein Produkt als Bio verkauft, das aber nicht gemäß der EG-Öko-VO erzeugt wurde, wird nicht nur der Verbraucher getäuscht. Auch der Handel leidet darunter, denn der Wettbewerb zwischen den Verkäufern der Produkte ist unfair.

● 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 Vertrauen. Dieses Vertrauen gilt es durch regelmäßige Kontrollen zu schützen.

Der Weg zum Bio-Zertifikat

Schritt 1: Kontrollstelle auswählen

Wie bei anderen Dienstleistungen auch, ist es ratsam bis zu drei schriftliche Angebote von Kontrollstellen einzuholen, die einen Vergleich der Leistungen untereinander ermöglichen. Die Kontrollgebühren sollten nicht alleiniges Auswahlkritierium sein, denn eine nicht angepasste und sehr aufwendige Umsetzung der EG-Öko-VO im Unternehmen kann hohe Folgekosten für die betriebsinterne Qualitätssicherung mit sich bringen. Ist die Auswahl der Kontrollstelle erfolgt, wird mit ihr ein Kontrollvertrag abgeschlossen. Die Kontrollkosten belaufen sich auf 300 bis 800 Euro/Jahr.

Schritt 2: Vorbereitung für die Erstinspektion

Vor der ersten Inspektion ist von Ihrem Unternehmen eine so genannte Betriebsbeschreibung zu erstellen. Diese besteht aus einem Erhebungsbogen sowie folgenden Unterlagen:

● Lageplan (Skizze) des Betriebes mit Angabe der für die Lagerung, Zubereitung und Abgabe der Speisen genutzten Einrichtungen. Eine Skizze, auf der die relevanten Einrichtungen deutlich zu erkennen sind, ist in der Regel akzeptabel.

● Ein Organigramm oder eine Liste des verantwortlichen Personals mit Angaben der jeweiligen Funktion und Verantwortung.

● Muster der Werbematerialien bzw. Kommunikationsmittel, wo der Bio-Einsatz ausgelobt wird, z. B. Speiseplan, Speisekarte, Flyer.

● Liste der Standorte mit Anschriften und Ansprechpartnern für Betriebe mit mehreren Standorten (bei Unternehmen mit mehreren Standorten).

Schritt 3: 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 vier unterschiedliche Verfahren

● Bio-Speise z. B. Bio-Lasagne, Bio-Möhrensuppe, Bio-Rinderbraten.
Ein komplettes Gericht darf nur dann als Öko- bzw. Bio-Gericht bezeichnet werden, wenn mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft stammen, dazu zählen alle Gewürze und Öle. Die restlichen 5 % 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.

Vorteil: Bei entsprechendem Warenwirtschafts- bzw. Kassensystem ist die Aufzeichnung über die verkaufte Menge der Speisen einfach zu sammeln und erleichtert den Kontrollaufwand erheblich.

➜ Auf der Homepage des Bundesministeriums für Landwirtschaft *www.bmelv.de* finden Sie einen ausführlichen Leitfaden zu diesem Thema mit dem Titel: »Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat, der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie«.

● Bio-Komponente
z. B. Bio-Reis, Bio-Feldsalat, Bio-Steak.
Wird eine Komponente mit Bio gekennzeichnet, müssen nur bei dieser Komponente alle Zutaten aus Bio-Landbau stammen, also auch die Petersilie auf den Salzkartoffeln oder die Butter auf den Nudeln.

● Bio-Zutaten (Bio-Rohstoffe)
z. B. »Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln aus ökologischen Landbau«.
Viele Betriebe entschließen sich für den kompletten Austausch einer konventionellen Zutat durch eine Bio-Zutat. Durch den Einkauf größerer Mengen wirkt sich das auch positiv auf den Preis aus.

Vorteil: Der Vorteil dieser Variante liegt in der Beschaffung und Lagerung. Da ein oder mehrere Zutaten nur noch in Bio-Qualität eingekauft werden, kann es nicht zu Verwechslungen kommen und die

Überprüfung des Warenflusses ist vereinfacht möglich.

● Einzelne Zutat in einer ansonsten herkömmlichen Speise, Beispiel: »Kartoffeleintopf mit Bio-Pfeffer«. Hier müsste dann ausschließlich Bio-Pfeffer eingekauft werden. Mit anderen Worten: Eine einzelne Zutat kann am Gericht nur ausgelobt werden, wenn sie als »Zutat einer Art« komplett ausgetauscht wird.

Schritt 4: Trennung der Lagerhaltung

Um es zu keinen Verwechslungen und Vermischungen zwischen konventionellen und Bio-Lebensmitteln kommen zu lassen, ist eine Trennung bei der Lagerung notwendig. Diese Trennung bezieht sich sowohl auf alle Lager (trocken, tiefkühl, kühl) als auch auf die Küchenräume selbst. Es ist aber keinesfalls notwendig, gesonderte Lagerräume einzurichten oder gar neue Lagerräume zu bauen, sondern es kann beispielsweise durch eine eindeutige Kennzeichnung eines Regals oder eines Regalbereichs im Lager erfolgen. Eine gute Lösung ist auch der Einsatz von farblich und mit »Bio« gekennzeichneten Stapelbehältern, Großbehälter o. ä. im Lager. Es ist keinesfalls notwendig, gesonderte Lagerräume bereit zu halten oder gar neue Lagerräume zu bauen.

Schritt 5: Wareneingang und Warenfluss

Die Durchführung einer Wareneingangsprüfung ist bei Gastronomie und Großküchen gute fachliche Praxis. Folgende 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 Namen und Anschrift des Lieferanten, Bio-Hinweis (z. B. Bio-Butter) und die Code-Nummer der für den Lieferanten zuständigen Kontrollstelle (z. B. DE-XXX-Öko-Kontrollstelle) ausweisen.

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

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

Schritt 6: Die Kontrolle vor Ort

Bei der Erstkontrolle d. h. 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?

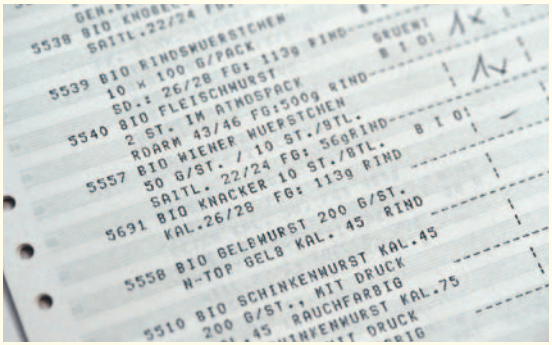


Bild rechts: Wareneingangskontrolle

● 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 mit ggf. Hinweisen und Auflagen, der dann der Großküche zugeschickt wird. Bei erfolgreichen Kontrollverfahren erhält der Betrieb ein Bio-Zertifikat, mit dem er gegenüber seinen Gäste werben kann.

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

➜ Quelle: »Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat, der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie«, BLE, Roehl und Straßner GbR, 2009 Bestelladresse: publikationen@bundesregierung.de oder als kostenloser Download unter www.oekolandbau.de (Rubrik Großverbraucher).

Literatur und wichtige Links

Literatur

Bio in Schulen und Vorschuleinrichtungen, Erfolgsbeispiele zeigen den Weg
Herausgeber: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn, 2008

Das Klima Kochbuch, Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen
BUND Jugend, Hrsg., Franckh-Kosmos-Verlag, 2009

Genuss und Qualität mit Bio-Lebensmitteln; Bio in der Außer-Haus-Verpflegung
Herausgeber: Bund Naturschutz in Bayern e.V, München im Auftrag des Agenda 21-Büros der Landeshauptstadt München, 2004

Klasse für die Masse – Mehr Bio in der Großküche. Ein Leitfaden für den Außer-Haus-Markt
Herausgeber Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn, 2003

Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat – Ein Leitfaden für Großküchen und Gastronomie
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, a'verdis – Roehl & Dr. Straßner GbR, Münster, 2009

Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung
Koerber v. K, Männle T, Leitzmann C, Haug Verlag, Stuttgart, 2004

Adressen

www.bmelv.de
Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

www.oekolandbau.de
Informationsportal Ökolandbau

www.oeko-kontrollstellen.de
Internetseite des Dachverbandes der Kontrollstellen für den Ökologischen Landbau

www.biokannjeder.de
Workshops für Verpflegungsverantwortliche in Schulen und Kindertagesstätten zu Konzepten mit Bio-Produkten

Anbauverbände

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

Verschiedenes

Bund Naturschutz Landesfachgeschäftsstelle
www.bund-naturschutz.de

Bund Naturschutz, Kreisgruppe München
www.bn-muenchen.de

Biostadt München
www.muenchen.de/biostadt

Aid Infodienst
www.aid.de

Bio-Siegel für ökologisch erzeugte Lebensmittel
www.bio-siegel.de

A'verdis, Beratung für nachhaltige Verpflegungslösungen, Roehl und Dr. Straßner
www.a-verdis.com

Biohotels
www.biohotels.info

Anhang: Lieferantenliste

Vollsortiment

• **Epos Bio-Lebensmittel GmbH,** Frau Oswald
85652 Pliening/Landsham
Tel. 089 - 90 90 19 - 116, Fax 089 - 90 90 19 - 369
www.bio-partner.de

• **Ökoring Handels GmbH,** Herr Dax, Frau Romeder
82291 Mammendorf
Tel. 0 81 45 - 93 08 - 57, Fax 0 81 45 - 93 08 39
www.oekoring.com

Fleisch, Wurst

• **Chiemgauer Naturfleisch,** Herr Stacheter
83308 Trostberg
Tel. 0 86 21 - 64 92 20, Fax 0 86 21 - 64 92 21
www.chiemgauer-naturfleisch.de

• **Daschingerhof,** Herr Kratzer
85354 Freising
Tel. 0 81 65 - 87 47, Fax 0 81 65 - 87 47

• **Landfrau Fleisch & Wurst,** Herr Schober
82275 Emmering
Tel. 0 81 41 - 35 55 33 - 0, Fax 0 81 41 - 35 55 33 - 9

• **Pichler Biometzgerei,** Herr Pichler
82166 Gräfelfing
Tel. 089 - 89 80 91 99
www.biometzgerei-pichler.de

• **Zimmermann Fleischwerke,** Herr Sailer
88470 Thannhausen
Tel. 0 82 81 - 908 - 122, Fax 0 82 81 - 908 - 402
www.fleischwerke-zimmermann.de

Backwaren, Trockensortiment

• **Bio-Bäckerei Mauerer,** Herr Friemel
80999 München
Tel. 0 89 - 8 18 88 12 - 0, Fax 0 89 - 8 13 14 56
www.mauerer.de

• **Ludwig Stocker Hofpfisterei,** Frau Ruppert
80335 München
Tel. 0 89 - 5 20 20, Fax 089 - 5 20 22 07
www.hofpfisterei.de

Getränke

• **Neumarkter Lammsbräu,** Herr Hedrich
92318 Neumarkt
Tel. 0 91 81 - 4 04 27, Fax 0 91 81 - 4 04 49
www.lammsbraeu.de

• **Perger Säfte GmbH,** Herr von Perger
82211 Breitbrunn
Tel. 0 81 52 - 39 90 - 94, Fax 0 81 52 - 57 38
www.perger-saefte.de

• **Riedenburger Brauhaus,** Herr Krieger
93339 Riedenburg
Tel. 0 94 42 - 6 44, Fax 0 94 42 - 31 26
www.riedenburger.de

Kaffee, Tee

• **fair Kauf Handels Kontor,** Herr Drechsler
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

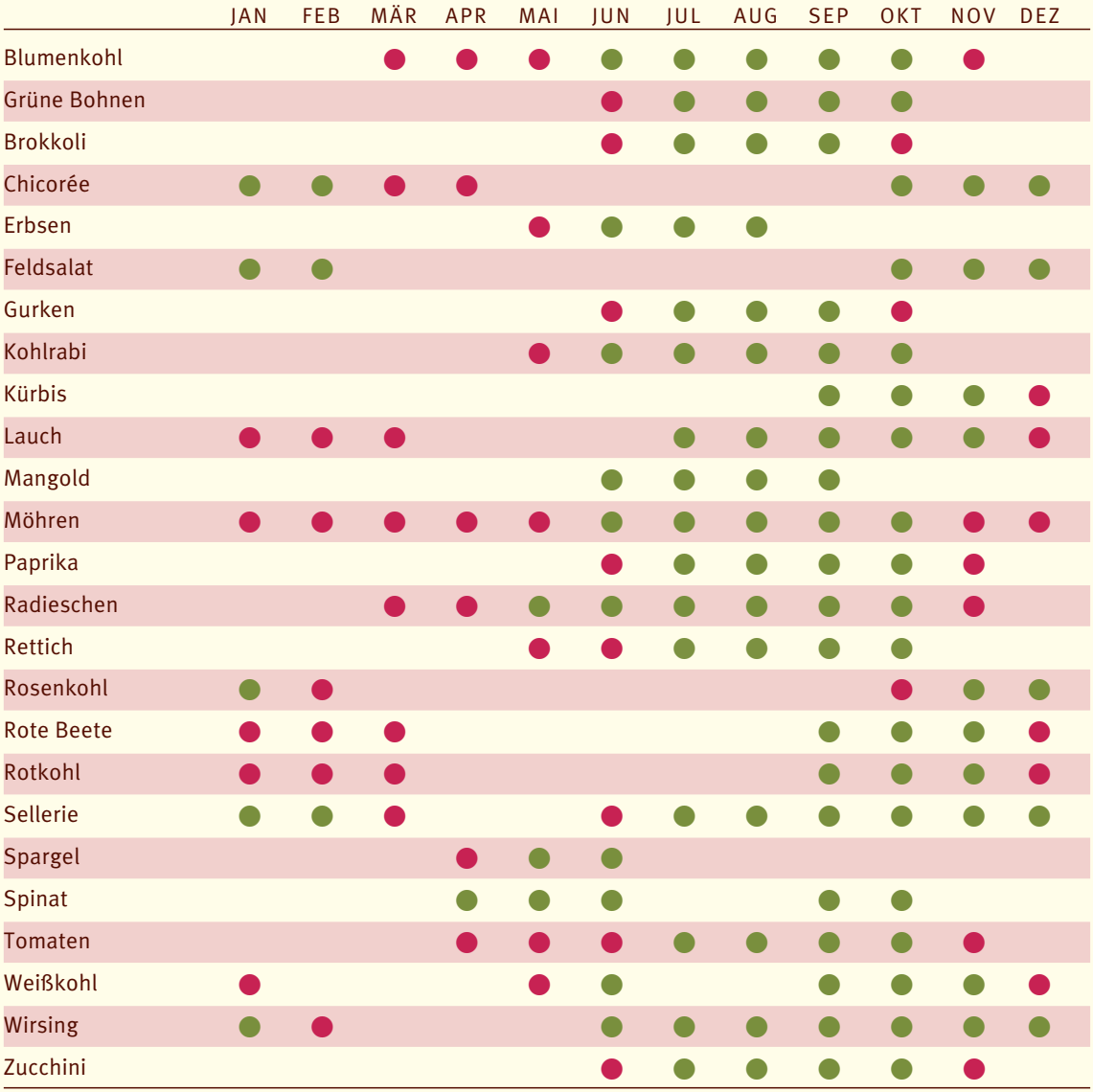
• **Chiemgauer Naturkostgroßhandel,** Herr Huber
83567 Unterreit
Tel. 0 86 38 - 98 77 - 0, Fax 0 86 38 - 98 77 - 69
www.die-chiemgauer.de

• **Handel & Wandel,** Herr Friesinger
83539 Forsting
Tel. 0 80 94 - 90 50 14, Fax 0 80 94 - 90 50 18
www.handelwandel.de

• **Herrmannsdorfer Landwerkstätten**
Frau Schmolke
85625 Glonn
Tel. 0 80 93 - 90 94 13, Fax 0 80 93 - 90 94 32
www.herrmannsdorfer.de

• **La Selva – Toskana Feinkost,** Herr Hüller
82166 Gräfelfing
Tel. 089 - 8 54 30 48, Fax 0 89 - 8 54 56 52
www.laselva.de

Saisonkalender Gemüse



● Überwiegend aus einheimischen Freilandanbau
● Monate starker Angebote und geringere Preise

Impressum

Bund Naturschutz in Bayern e.V.

Bund Naturschutz in Bayern e.V
Kreisgruppe München
1. Vorsitzender Christian Hierneis
Pettenkofer Straße 10a
80336 München
Tel. 089-515676-0
info@bn-muenchen.de
www.bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

Spendenkonto
Bund Naturschutz, Kreisgruppe München
Konto 18 55 08 00,
Postbank München, BLZ 700 100 80

Redaktion
Elisabeth Peters

Gestaltung
www.hofbauer-typo.de

Druckerei
www.ulenspiegeldruck.de
Gedruckt auf 100 % Altpapier

Komplett überarbeitete aktualisierte Neuauflage
auf der Grundlage der BN-Broschüre »Genuss und Qualität mit Bio-Lebensmitteln«, 2004
Dezember 2009

Fotonachweis
Seite 1, 3, 5 unten, 9, 11 links, 12, 17, 20:
www.oekolandbau.de / ©BLE, Bonn /
Foto: Thomas Stephan
Seite 4, 5 oben, 6, 8, 10, 11 rechts, 14, 18, 19 links, 19 rechts:
www.oekolandbau.de / ©BLE, Bonn /
Foto: Dominic Menzler
Seite 13:
Elisabeth Peters

Mit freundlicher Unterstützung von:

Landeshauptstadt
München
Referat für Gesundheit und Umwelt

Bund
Naturschutz
in Bayern e.V.

Bund Naturschutz in Bayern e. V.
Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen
Pettenkoferstraße 10 a
80336 München
Tel. 089-515676-0
www.bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de