



LEUCHTTÜRME AUS DEM PROJEKT
„BIO IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG IN BIO-MUSTERREGIONEN“

Bio gemeinsam genießen



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Impressum

HERAUSGEBER

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10 | 70182 Stuttgart

Telefon 0711 126-2106 | pressestelle@mlr.bwl.de

www.biomusterregionen-bw.de/BioGV

www.mlr.baden-wuerttemberg.de

REDAKTION/TEXT

Vanessa Egger, Paula Leibe, Mirjam Mathes, Berit Merten, ÖkoMedia GmbH

KONZEPTION UND GESTALTUNG

ÖkoMedia GmbH, Stuttgart | www.oekomedia.com

DRUCK

Klimaneutral gedruckt auf 100 Prozent Recyclingpapier, das mit dem „Blauen Engel“ zertifiziert ist.

Drucknummer: 05-2023-38




© 04/2023 (1. Auflage)

Die Ratschläge in dieser Broschüre sind von Autorinnen und Herausgeber sorgfältig erwogen und geprüft worden; dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorinnen bzw. des Herausgebers und dessen Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

BILDNACHWEIS

Titelseite, Seiten 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15 (2), 17, 20, 22, 23, 25 (2), 28, 30, 34, 35, 45, 49, 50, 62, 73 (2), 75, 78, 80, 81, 83, 85, 87
Jan Potente | Seiten 4, 27 Jakob Geissele | Seite 32 Isabell Hiss, Kinderleicht genießen GmbH | Seite 33 Matthias Hiss | Seiten 36, 37 Peter Bergmann | Seite 38 Caritasverband Konstanz e. V. (2) | Seite 39 Caritasverband e. V. Pforzheim | Seiten 40 (2), 47 Oliver Vogel | Seite 41 (2) Dietrich Werner Goll GmbH | Seite 42 Bouaouaja Habbib/Krause Bastienne | Seite 43 Paula Leibe | Seite 44 (2) Manuela Mann | Seite 46 (2) Weigl | Seite 48 Uli Oberhauser | Seiten 52, 53 Holger Radenz | Seite 54 Bernhard Nägele | Seite 55 CJD Biberach | Seite 56 FairFood am See GmbH | Seite 57 Marcel Heidenreich | Seite 58 Stiftung Liebenau | Seite 59 Interthal, privat | Seite 60 Matthias Schmiedel | Seite 61 Cora Schramm | Seiten 64, 65 Martin Maier | Seite 65 Spitalstiftung Konstanz | Seite 66 Alexander Gaschler | Seite 67 Psychosomatische Fachklinik Sonneneck GmbH | Seite 68 Michael Maier | Seite 69 (2) Thomas Winkler | Seite 70 Kreisseniorencentrum St. Maximilian Kolbe, Kenzingen | Seite 71 Alexander Lindinger

Inhaltsverzeichnis

INTERVIEW MIT MINISTER PETER HAUKE MDL	5
<hr/>	
1. DAS PROJEKT – GESUND UND NACHHALTIG ESSEN AUSSER HAUS	6
1.1 Ernährung gemeinsam neu denken	8
1.2 Die sieben Ziele – von Bio bis Frische	12
1.3 Vernetzung als Voraussetzung	16
1.4 Der Projektverlauf – von der Auswahl bis zur Urkunde	18
<hr/>	
2. LEUCHTTÜRME DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG	26
2.1 Drei Lebenswelten mit unterschiedlichen Bedürfnissen	28
 LEBENSWELT KITAS UND SCHULEN	30
 LEBENSWELT BETRIEBSEINRICHTUNGEN	50
 LEBENSWELT KLINIKEN UND SENIORENEINRICHTUNGEN	62
2.5 Weitere Einrichtungen und Betriebe	72
<hr/>	
3. SO GELINGT'S AUCH IN IHRER GROSSKÜCHE	74
3.1 Tipps für Küchen und Einrichtungen	76
3.2 Auf die Zusammenarbeit kommt es an	82
<hr/>	
4. MEHR ZUM THEMA	84



» **Mit dem Projekt wurde ein wichtiger Grundstein für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung gelegt. Aber das soll erst der Anfang sein!**

Peter Hauk MdL

🦁 Peter Hauk MdL ist Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg. Sein Ministerium hat das Projekt initiiert und begleitet. Im einführenden Interview erklärt er das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ und zieht ein Resümee.

Interview mit Minister Peter Hauk MdL

HERR MINISTER, WORUM GEHT ES IM PROJEKT „BIO IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE IN BIO-MUSTER-REGIONEN“?

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg unterstützt im Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ jeweils bis zu sieben motivierte Kantinen und Mensen aus sechs Bio-Musterregionen im Land auf ihrem Weg hin zu einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen und genussvollen Verpflegung außer Haus.

WARUM WURDE DAS PROJEKT INITIIERT?

Die baden-württembergische Landesregierung hat das Ziel, dass bis zum Jahr 2030 entlang der Nachfrage insgesamt 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche ökologisch bewirtschaftet werden. Immer mehr Menschen kaufen regionale Produkte aus ökologischem Anbau – das ist sehr erfreulich. Um unser Ziel zu erreichen, muss sich jedoch in großem Stil etwas ändern. Wir haben das Projekt initiiert, um herauszufinden, wie Kantinen den Anteil an Bio-Lebensmitteln auf mindestens 30 Prozent erhöhen können.

Hierfür sind die Bio-Musterregionen die ideale Umgebung. Und der Effekt bei Gemeinschaftseinrichtungen ist aus doppelter Sicht groß:

In Kantinen und Mensen essen viele Menschen. Somit können tagtäglich viele Menschen gesund und nachhaltig ernährt werden. Zudem werden hier viele Lebensmittel benötigt und verarbeitet. Daraus ergibt sich ein großes Potenzial für eine höhere Nachfrage nach Bio- und regionalen Lebensmitteln.

WIE BEWERTEN SIE DEN VERLAUF DES PROJEKTS?

Es gab zahlreiche Betriebe, die mit unglaublichem Engagement, großer Freude – und Erfolg – daran gearbeitet haben, ihr Verpflegungsangebot nachhaltiger und ausgewogener zu gestalten. Gemeinsam mit dem Regionalmanagement und durch Unterstützung des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz konnten sich die Einrichtungen und Betriebe vernetzen und austauschen. Mit dem Projekt wurde ein wichtiger Grundstein für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung gelegt. Aber das soll erst der Anfang sein!

DAS HEISST?

Wir haben viele Erkenntnisse gesammelt und nun beim Thema Wertschöpfungsketten und Verkaufsplattform einige Hausaufgaben zu erledigen. Ich wünsche mir, dass sich viele weitere Einrichtungen inspirieren lassen. Dass sie mit den Kolleginnen und Kollegen aus dem Projekt sprechen oder diese Broschüre lesen und sagen: „Das will ich auch machen!“ Es haben Einrichtungen und Betriebe aus den unterschiedlichsten Bereichen teilgenommen. Dadurch kann zukünftig jede interessierte Einrichtung die Erfahrungen aus dem Projekt nutzen.

UND WAS HAT DAS PROJEKT BEREITS VERÄNDERT?

Durch die vielen Coachings zu unterschiedlichen Themen wurde enormes Wissen weitergegeben. Die Kantinen bieten ausgewogenes, nachhaltiges und zugleich leckeres Essen an. Und sie können mit dem DGE-Siegel damit werben. Durch die Bio-Zertifizierung können die eingesetzten Bio-Lebensmittel im Speiseplan ausgelobt werden. Diese Errungen-schaften gilt es zu erhalten und weiter auszubauen.

1. Das Projekt – gesund und nachhaltig essen außer Haus

🐾 Ein Projekt, sieben Ziele: Durch „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ soll die Zielsetzung des Landes, den ökologischen Landbau bis 2030 auf 30 bis 40 Prozent auszuweiten, deutlich an Fahrt aufnehmen. Aber nicht nur das: Auch Gesundheit, Regionalität, die Attraktivität von Kantinen und Mensen, Lebensmittelverschwendung, Fairtrade und Frische standen im Projekt auf dem Speiseplan.



1.1 Ernährung gemeinsam neu denken



Das Land Baden-Württemberg hat sich mit seiner Ernährungsstrategie (siehe Infobox) ambitionierte Ziele gesetzt: Ernährungsinformation und -bildung sollen gestärkt und eine qualitativ hochwertige Außer-Haus-Verpflegung in allen Lebenswelten etabliert werden. Im Koalitionsvertrag hat sich die Landesregierung vorgenommen, sich verstärkt für die Ernährungsbildung von Kindern einzusetzen, eine gute Außer-Haus-Verpflegung zu sichern und gleichzeitig die regionale Wertschöpfung zu fördern.

Zudem hat sich die Landesregierung zum Ziel gesetzt, den ökologischen Landbau bis 2030 auf 30 bis 40 Prozent auszuweiten. Dies erfordert ein großes Engagement aller Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette – von der landwirtschaftlichen Produktion, über die Verarbeitung, Vermarktung und Großverbraucherinnen und -verbraucher wie Kantinen und Mensen bis hin zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Ein nachhaltiges und ausgewogenes Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung kann einen enormen Beitrag für eine klimafreundliche und gesundheitsfördernde Ernährung leisten: Viele Menschen essen mittlerweile regelmäßig außer Haus. Sind die zahlreichen Gerichte, die dabei über die Theken der Kantinen und Mensen im Land gehen, gesund und nachhaltig, hat das einen positiven Einfluss auf die Nachfrage und somit auf die Land- und Lebensmittelwirtschaft sowie auf die Umwelt.

Das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ stellte dafür einen Anschlag dar. Ziel war es, die Essensqualität „außer Haus“ zu verbessern und gleichzeitig die Nachfrage nach regionalen Bio-Lebensmitteln zu steigern. Das Projekt hat Kantinen und Mensen dabei unterstützt, ihr Speisenangebot auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse ausgewogener und nachhaltiger zu gestalten und gleichzeitig mehr Bio- sowie regionale Lebensmittel einzusetzen. „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ wollte vorangehen und hat einen Bio-Anteil von mindestens 30 Prozent angestrebt.



Wichtige Meilensteine bildeten die Zertifizierung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und die Bio-Zertifizierung. Mithilfe dieser Zertifizierungen konnten die Einrichtungen und Betriebe die Qualität ihres Speisenangebots und den Einsatz von Bio-Produkten nach „außen“ hin sichtbar machen.

Coachings, Workshops, Vernetzungsveranstaltungen und Fachtagungen bereiteten die Einrichtungen und Betriebe auf die Zertifizierungen vor und begleiteten die Transformationsprozesse in den Küchen. Neben der Wissensvermittlung zu den Themen ausgewogene Verpflegung, Einsatz von bio-regionalen Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung konnten sich die Beteiligten austauschen und voneinander lernen. Die Veranstaltungen boten zudem die Möglichkeit, sich zu informieren und gegenseitig zu unterstützen.

ERNÄHRUNGSSTRATEGIE BADEN-WÜRTTEMBERG – ERNÄHRUNG GEMEINSAM NEU DENKEN

Mit einer ressortübergreifenden Ernährungsstrategie und der Einrichtung eines Landesentrums für Ernährung setzt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz seit 2017 starke Impulse für eine bewusste und ausgewogene Ernährung. Um die Menschen für ein bewussteres Ernährungsverhalten zu gewinnen und die Effekte einer unausgewogenen Ernährung für die Gesundheit, die Volkswirtschaft und die Umwelt stärker in den Mittelpunkt der gesellschaftlichen Diskussion zu rücken, sind die aktuellen Herausforderungen und notwendigen Handlungsfelder in neun Leitsätzen zusammengefasst. Es geht sowohl um Informations- und Bildungsangebote für alle Bevölkerungsschichten als auch um gute Essensangebote außer Haus. Ein wichtiges Leitmotiv aller Aktivitäten ist der nachhaltige Konsum.

Die öffentliche Verwaltung mit ihren Verpflegungsangeboten in Kantinen, Schulmensen und Kitas soll dabei mit gutem Beispiel vorangehen. Die Strategie wurde durch den Kabinettsbeschluss im Jahr 2022 weiterentwickelt und fortgeschrieben.

DER AKTIONSPLAN „BIO AUS BADEN-WÜRTTEMBERG“ – ERZEUGEN, VERARBEITEN, VERMARKTEN

Mit dem Aktionsplan „Bio aus Baden-Württemberg“ will das Land die Rahmenbedingungen für ökologisch wirtschaftende Betriebe verbessern und den Neueinstieg in den ökologischen Landbau und die ökologische Lebensmittelwirtschaft erleichtern. Der Aktionsplan umfasst die Bereiche Erzeugen, Verarbeiten, Vermarkten bis hin zur Nachfrage und zum Konsum von Bio-/Öko-Produkten. Das Maßnahmenbündel setzt auf die aktive Beteiligung von Wirtschaft, Verbänden und Wissenschaft. Der Aktionsplan soll die Wertschöpfung der Bio-Branche im Land weiter stärken.



TEILNEHMENDE BIO-MUSTERREGIONEN UND EINRICHTUNGEN

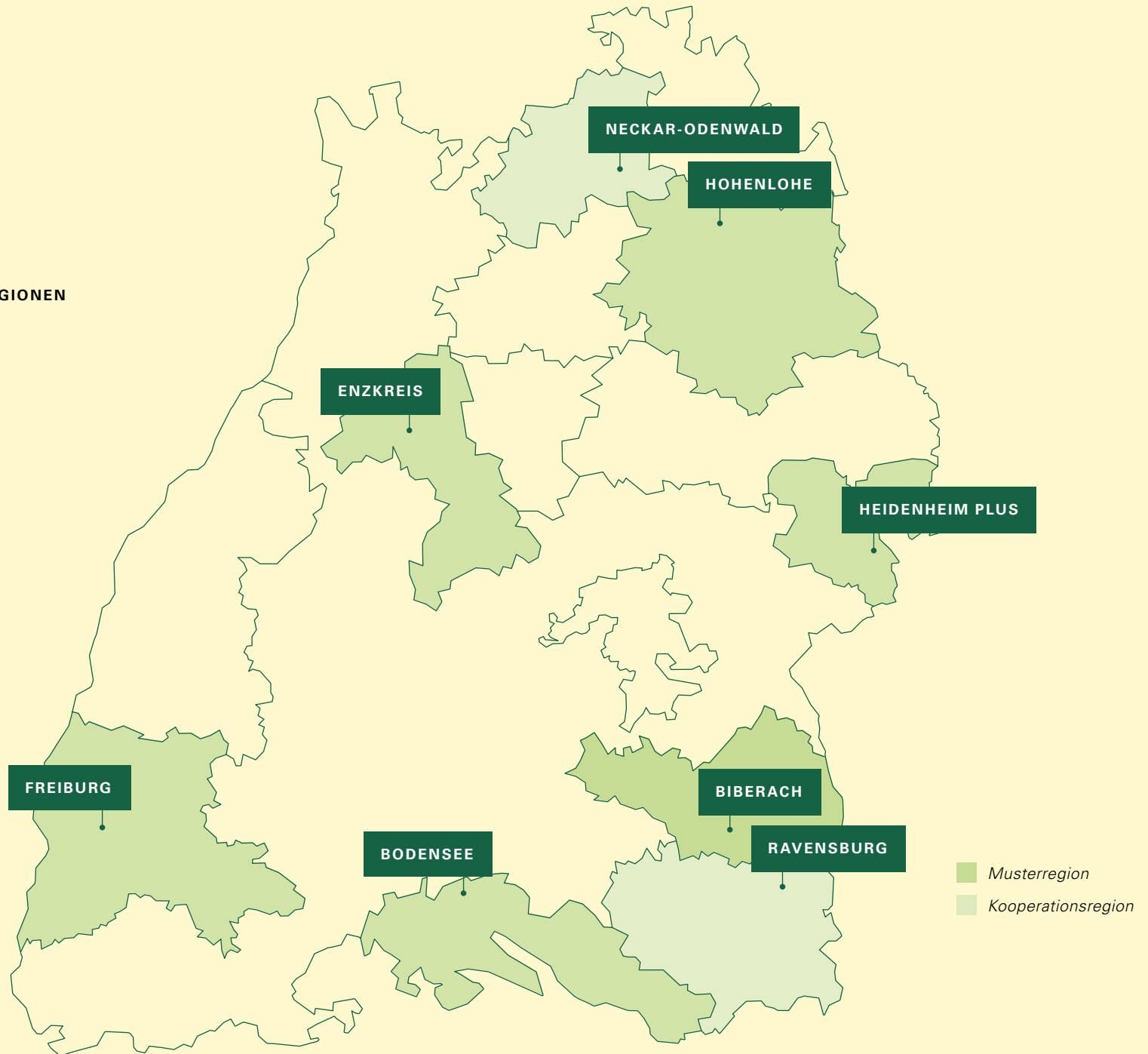
Die 14 Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg sind Teil des Aktionsplans „Bio aus Baden-Württemberg“ und stehen für mehr regionales Bio aus und für die Regionen im Land. Durch die Vernetzung untereinander und darüber hinaus liefern die Bio-Musterregionen Impulse für Baden-Württemberg insgesamt.

Den Kern jeder Bio-Musterregion bildet ein Regionalmanagement, das Landwirtschaft, Handwerk und Vertrieb zusammenbringt. So entstehen neue regionale Lösungen und Kooperationen. Die Wertschöpfung in Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung wird gestärkt und auch die Verbraucherinnen und Verbraucher werden miteinbezogen. Die Bio-Musterregionen werden von den Landkreisen, Städten und Gemeinden vor Ort unterstützt und setzen ihre eigenen Schwerpunkte durch Themen und Projekte. So entstehen passende Strategien und Lösungen, um die regionale Bio-Erzeugung nachhaltig zu stärken.

Für das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ wurden über einen Bewerbungsprozess sechs Bio-Musterregionen ausgewählt: Bodensee, Biberach, Enzkreis, Freiburg, Heidenheim plus und Hohenlohe. Die Region Biberach kooperiert mit der Region Ravensburg und die Region Hohenlohe mit der Region Neckar-Odenwald. Mehr zu den einzelnen Bio-Musterregionen finden Sie in der Broschüre [Bioländle](#).

Aus den jeweiligen Bio-Musterregionen nahmen fünf bis sieben Einrichtungen und Betriebe aus den Lebenswelten Kita, Schule, Betrieb, Klinik und Senioreneinrichtung teil – und damit rund 40 Einrichtungen und Betriebe mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Gegebenheiten. Dies ermöglichte es, vielfältige Erkenntnisse aus verschiedenen Bereichen zu sammeln.

TEILNEHMENDE BIO-MUSTERREGIONEN



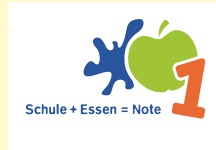
1.2 Die sieben Ziele – von Bio bis Frische

Für eine gesundheitsfördernde, nachhaltige und genussvolle Gemeinschaftsverpflegung wurden folgende Projektziele festgelegt:

QUALITÄT ZUM STANDARD MACHEN

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. hat DGE-Qualitätsstandards für alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung erarbeitet. Ein Ziel des Projekts war die DGE-Zertifizierung der Einrichtungen und Betriebe. Dies soll eine nachhaltige, gesundheitsfördernde und genussvolle Verpflegung zum Standard machen und gleichzeitig die Qualität der Verpflegung sichtbar machen.

LOGOS



BESCHREIBUNG

Mit dem DGE-Logo können Caterer für alle Lebenswelten ihr Angebot auszeichnen lassen.

Mit dem FIT KID-Logo werden DGE-zertifizierte Kitas ausgezeichnet.

Mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo werden DGE-zertifizierte Schulen ausgezeichnet.

Mit dem JOB&FIT-Logo werden DGE-zertifizierte Betriebe ausgezeichnet.

Mit dem Station Ernährung-Logo werden DGE-zertifizierte Kliniken ausgezeichnet.

Mit dem Fit im Alter-Logo werden DGE-zertifizierte Senioreneinrichtungen und „Essen auf Rädern-Angebote“ ausgezeichnet.

LINK

www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung/caterer

www.fitkid-aktion.de
PDF Verpflegung in Kitas

www.schuleplusessen.de
PDF Verpflegung in Schulen

www.jobundfit.de
PDF Verpflegung in Betrieben

www.station-ernaehrung.de
PDF Verpflegung in Kliniken

www.fitimalter-dge.de
PDF Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen



MINDESTENS 30 PROZENT BIO

Ein hoher Anteil an Bio-Lebensmitteln in den Küchen schont die Umwelt und fördert die Biodiversität. Um das große Potenzial für regionales Bio auszuschöpfen, sollen die teilnehmenden Betriebe und Einrichtungen den Anteil der Bio-Lebensmittel deutlich steigern und möglichst regional beziehen. Mit dem Erlangen der Bio-Zertifizierung können die Einrichtungen und Betriebe dies für alle sichtbar machen.

DIE REGION STÄRKEN

Die Verwendung von mehr regionalen Lebensmitteln stärkt die Nachfrage und unterstützt die regionale Wertschöpfung. Die Verfügbarkeit von Bio-Produkten aus Baden-Württemberg ist nach wie vor begrenzt. Große Abnehmerinnen und Abnehmer können die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln enorm steigern und so einen „strukturierenden“ Effekt auf die Branche und die Region ausüben. Das vorliegende Projekt ist ein Anstoß, diesen Hebel in Bewegung zu setzen.

SIEGEL



BESCHREIBUNG

Das EU-Bio-Logo muss auf allen vorverpackten Lebensmitteln verwendet werden, die in der Europäischen Union als Bio-Produkte erzeugt und verkauft werden.

Das Bio-Siegel kennzeichnet Produkte und Lebensmittel, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert und kontrolliert wurden.

Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg steht für Produkte, die in Baden-Württemberg ökologisch erzeugt werden und für Bio-Lebensmittel, deren Zutaten in Baden-Württemberg ökologisch hergestellt wurden.

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZ BW) ist ein vom Land Baden-Württemberg getragenes Siegel. Es steht für hohe Qualität, umweltbewussten und kontrollierten Anbau, kontrollierte Tierhaltung und den Verzicht auf Gentechnik.

LINK

agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming_de
direkt zum Siegel

www.bmel.de

www.bio-aus-bw.de
direkt zum Siegel

www.qsbw.de



PERSONAL UND GÄSTE GEWINNEN

Das Projekt hatte einerseits die Optimierung der Kommunikation mit den Tischgästen sowie innerhalb des Teams zum Ziel. Eine optimale Schulung des Ausgabepersonals, auch im Kontakt mit den Tischgästen, erhöht die Akzeptanz des Angebots. Und ist das Küchenpersonal in das Handeln einbezogen, sind Rückhalt und Engagement höher. Andererseits war auch die externe Kommunikation ein wichtiges Thema, um beispielsweise in der örtlichen Presse, unternehmensintern oder Eltern und Angehörige über die Veränderungen im Speisenangebot zu informieren.

LEBENSMITTELABFÄLLE MINIMIEREN

Rund 30 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel landen in der Tonne. Durch die Verschwendung gehen nicht nur die Lebensmittel selbst verloren, sondern auch die zur Herstellung verwendeten Ressourcen wie Wasser, Ackerfläche und Energie. Gleichzeitig leiden weltweit etwa 800 Millionen Menschen an Hunger. Die Landesregierung will diese unnötige Verschwendung eindämmen. Schwerpunkte der Landesregierung zur Reduzierung der

Lebensmittelverschwendung sind bereits 2018 in einem Maßnahmenplan verabschiedet worden, der aktuell weiterentwickelt wird. Auch in der Ernährungsstrategie ist die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung im Leitsatz 4 festgeschrieben und damit ein zentraler Baustein der Strategie.

Um für die Entstehung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung zu sensibilisieren, hat das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz im Jahr 2021 eine Messwoche zur Messung von Lebensmittelabfällen in Kliniken und Senioreneinrichtungen gestartet, die 2022 auch in Schulen durchgeführt wurde. So sollen ein Bewusstsein für die Thematik geschaffen sowie Maßnahmen zur Reduzierung der Abfälle abgeleitet und umgesetzt werden. Denn oft lassen sich die Lebensmittelabfälle mit leicht umsetzbaren Tipps und Tricks reduzieren. Das schont nicht nur die Umwelt, sondern zahlt sich auch finanziell aus: Die Einsparungen können für eine qualitativ hochwertige Verpflegung eingesetzt werden. Langfristig soll die Messwoche jährlich landesweit in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt und etabliert werden.

MASSNAHMEN ZUR REDUZIERUNG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

(LEITSATZ 4 DER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE)

- Bildungsschwerpunkt „Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“
- Messwoche Außer-Haus-Verpflegung
- Zentrale Anlaufstelle zur Erleichterung der Weitergabe von Lebensmitteln
- Landesweite Aktionswoche „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“
- Projekt „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – grenzenlos nachhaltig“
- Modellprojekte Gemeinschaftsverpflegung
- „Für-Daheim-Box“
- Bildungsangebote: „Gutes Essen ohne Reste“, „Lebensmittel sind so wertvoll“



FAIRE BEDINGUNGEN DURCHSETZEN

Klar, nicht alles kann aus der Region bezogen werden.

Kakao, Kaffee und Co. stammen aus fernen Ländern.

Anbau- und Erzeugungsbedingungen kennen wir dort nicht immer genau. Das Produktsiegel Fairtrade steht für fairen Handel.

Das Produktsiegel Naturland fair steht zudem für rundum ökologisch produzierte und fair gehandelte Waren.

In Coachings wurde gezeigt, wie trotz teilweise höherer Preise faire Lebensmittel eingesetzt werden.

FRISCHKÜCHE SCHULEN

In den Workshops gab es Tipps, wie eine saisonale Kost mit bio-regionalen Lebensmitteln umgesetzt werden und gleichzeitig der Frischegrad der Speisen erhöht werden kann. Das Ziel war hier, Energie und Ressourcen einzusparen sowie möglichst gering verarbeitete Lebensmittel einzusetzen. So kann die Umwelt geschont und die Essensqualität verbessert werden.

SIEGEL



BESCHREIBUNG

Das Fairtrade-Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte, bei dem alle Zutaten zu 100 Prozent unter Fairtrade-Bedingungen gehandelt und physisch rückverfolgbar sind.

LINK

www.fairtrade-deutschland.de



1.3 Vernetzung als Voraussetzung

Viele Einrichtungen und Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung möchten vermehrt regionale Bio-Lebensmittel einsetzen, doch die Verfügbarkeit von Bio-Produkten aus Baden-Württemberg in ausreichender Menge und der benötigten Verarbeitungsstufe ist oft begrenzt. Gute regionale Produktions-, Verarbeitungs- und Lieferstrukturen sind deshalb wichtige Voraussetzungen, um mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zum Einsatz zu bringen. Dabei ist eine höhere Transparenz in Angebot und Nachfrage ein wichtiges Kriterium.

Als zentrales Element wurde im vorliegenden Projekt dafür das Teilprojekt „Stärkung bestehender und Initiierung neuer Wertschöpfungsketten (WSK) vom landwirtschaftlichen Erzeuger bis in die Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

zur Förderung eines hohen Einsatzes von bio-regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung“, kurz „BioBW&GV“, installiert: Ein externer Dienstleister, der Wertschöpfungsketten-Manager, hatte die Aufgabe, bestehende Wertschöpfungsketten zu stärken sowie neue zu initiieren und aufzubauen. Dabei spielte auch die Vernetzung in und zwischen den beteiligten Bio-Musterregionen eine wichtige Rolle. Hauptaufgabe des Wertschöpfungsketten-Managers war die Unterstützung beim Auf- und Ausbau der nötigen Strukturen in den Wertschöpfungsketten. Außerdem trieb er die Vernetzung von Wertschöpfungsverbunden voran. Dies ist für das Gelingen von mehr Regionalität und Bio in der Gemeinschaftsverpflegung von entscheidender Bedeutung.

Die Ausgangssituation in den Bio-Musterregionen und für die einzelne Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung war zum Projektstart sehr unterschiedlich. Eine Status-quo-Erhebung ermöglichte es, in Abstimmung mit den Projektteilnehmerinnen und -teilnehmern, individuell die darauf aufbauenden Arbeitsschritte abzustimmen und zu entwickeln. Kern war die Unterstützung des Regionalmanagements der Bio-Musterregionen durch die Teilnahmen an und die Organisation von Veranstaltungen. Ebenso wurden Gespräche mit potenziellen landwirtschaftlichen Akteurinnen und Akteuren geführt. Sie sollten in ihren Bemühungen gestärkt werden, den Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung voranzutreiben.



1.4 Der Projektverlauf – von der Auswahl bis zur Urkunde

Im Jahr 2021 wurden im Rahmen eines Bewerbungsverfahrens des Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz sechs Bio-Musterregionen mit jeweils bis zu sieben Einrichtungen und Betrieben für das Projekt ausgewählt. Zwei Bio-Musterregionen haben jeweils eine weitere Bio-Musterregion für eine Kooperation gewinnen können.

Die Einrichtungen wurden durch Workshops und Coachings begleitet und geschult. Die thematischen Coachings wurden in Gruppen an unterschiedlichen Terminen angeboten. Zudem gab es Veranstaltungen zur Vernetzung und zum Austausch. Aufgrund des Pandemiegeschehens fand die Mehrheit der Veranstaltungen im digitalen Format statt.

AUFTAKTVERANSTALTUNG I 05|2021

Bei der ersten von zwei digitalen Auftaktveranstaltungen lernten sich bereits viele der insgesamt rund 40 Einrichtungen und Betriebe kennen und erhielten nähere Informationen zum Projektablauf sowie zu den konkreten Inhalten und Zielen des Projekts.

2021

2021

Januar

Februar

März

April

Mai

„ **Vertrauen – Glaubhaftigkeit – Authentizität sind die Schlüsselemente in der Ernährung: Es ist wichtig, den Tischgästen aufzuzeigen, was das Speisenangebot beinhaltet.**

Anja Erhart, Referentin

„ **Es lohnt sich! Ein Team, das geschlossen dahintersteht, und ein gut ausgearbeitetes Konzept sind wichtige Grundsteine für die Bio-Zertifizierung.**

Teilnehmer

COACHING KOMMUNIKATION 06|2021-09|2021

Im Coaching Kommunikation wurden unter anderem folgende Fragen besprochen: Wie kommuniziere ich die Änderungen im Speiseplan aufgrund der Anpassung an die DGE-Standards? Welche Vorteile haben die Tischgäste durch ein nachhaltigeres Essen, beispielsweise durch mehr Bio? Wie gelingt es, dass Küchenteam, Geschäftsleitung, Tischgäste und weitere Beteiligte an einem Strang ziehen?

COACHING NACHHALTIGKEIT I: BIO/REGIONAL/FAIR 07|2021-11|2021

Inhaltliche Schwerpunkte des Coachings lagen auf dem Einsatz von Bio-, regionalen und fairen Lebensmitteln in der Großküche, vom Einkauf, über die Warenannahme bis hin zur Lagerung und Dokumentation. Expertinnen und Experten stellten dar, wie die Öko-Zertifizierung erfolgreich abgeschlossen wird.

AUFTAKTVERANSTALTUNG II 07|2021

Bei der zweiten Auftaktveranstaltung wurden weitere Betriebe in das Projekt eingeführt.

Juni

Juli

August





DGE-SEMINARE 09|2021

Fokus dieser Coachings war die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in den Einrichtungen sowie der Weg zur DGE-Zertifizierung. Praxisnah zeigten Expertinnen und Experten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. anhand eines Wochenspeiseplans wie die Verpflegung optimiert werden kann, sodass sowohl die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit als auch eine große Vielfalt sowie die Vorlieben der Tischgäste berücksichtigt werden.

„Das Speed-Dating war eine tolle Möglichkeit, auch online ganz einfach ins Gespräch und in Kontakt mit den Kolleginnen und Kollegen im Projekt zu kommen.“

Teilnehmerin

VERNETZUNGSVERANSTALTUNG I 11|2021

Bei der Vernetzungsveranstaltung berichteten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von ihren ersten Erfahrungen aus abgeschlossenen Zertifizierungen und gaben den anderen Einrichtungen und Betrieben hilfreiche Tipps. Auch Herausforderungen und Hürden wurden besprochen.

2021

September

Oktober

November

Dezember

„ Bei der Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen zur Lebensmittelreduktion ist es wichtig, das Küchenteam mit einzubeziehen und aktiv Feedback bei den Tischgästen einzuholen.

Silke Friedrich/Fara Steinmeier (Pfadwechsel GbR)

„ Das erfreulich große Interesse am Fachtag hat gezeigt, dass wir mit dem Thema ins Schwarze treffen. Ein attraktives und ausgewogenes Angebot ist die beste Gewähr, dass die Kantinen und Mensen zufriedene Essensgäste haben.

Peter Hauk MdL

COACHING NACHHALTIGKEIT II: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG 01|2022 UND 02|2022

Unter dem Motto „Vermeidung von Lebensmittelabfällen – Kosten einsparen und für Qualitätsverbesserungen nutzen“ zeigten die Nachhaltigkeitsberaterinnen von „Pfadwechsel – Agentur für nachhaltigen Wandel“ auf, wie mit einer Messwoche Lebensmittelabfälle reduziert und Kosten eingespart werden können.

2022

2022 Januar

FACHTAG „NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG“ 02|2022

Der öffentliche Fachtag „Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“ wurde von Minister Peter Hauk MdL eröffnet und stieß auf großes Interesse. Rund 250 Gäste folgten den Vorträgen namhafter Expertinnen und Experten, wie Dr. Silke Lichtenstein (Dr. Rainer Wild-Stiftung) zum Thema „Planetary Health Diet“ oder dem Praxisbericht von Hubert Hohler (Senior Expert Gastronomy der Klinik Buchinger Wilhelmi Bodensee).

Februar



COACHING FRISCHKÜCHE 03|2022 UND 04|2022

„Vom Einfachen das Beste“ – unter diesem Slogan stellte der erfahrene Bio-Koch Karsten Bessai (Organic Kitchen) die Vorteile regionaler und saisonaler Bio-Lebensmittel dar. In der Ganztageschule Pforzheim, im AOK-Forum Freiburg und in der Zentralküche der Evangelischen Altenheimat veranschaulichte Bessai anhand praktischer Beispiele, wie Einrichtungen mit Tricks und Kniffen mehr Bio auf ihren Speiseplan bekommen. Gemeinsam wurde ein Gericht aus regionalen und saisonalen Zutaten kreiert.



„ Ein Speiseplan mit reichlich pflanzlichen Beilagen und saisonalen Lebensmitteln kommt nicht nur den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entgegen, sondern ist in der Regel auch finanziell gut umsetzbar.

Karsten Bessai, Organic Kitchen

2022

März

April

Mai

Juni

„ Ich habe schon immer viel in Bewegung gesetzt für ein gutes Verpflegungsangebot. Das Projekt und das Regionalmanagement der Bio-Musterregion Freiburg haben mir sehr geholfen, dies auch nach außen sichtbar zu machen.

Holger Radenz (Pächter und Küchenleiter AOK-Forum Freiburg)

VERNETZUNGSVERANSTALTUNG II 07|2022

Rainer Roehl (a'verdis) stellte dar, wie sich ein nachhaltiges Verpflegungsangebot erfolgreich kommunizieren lässt. Ergänzt wurde dies durch Praxisberichte der Projektteilnehmerinnen und Projektteilnehmer.

Die Marketinggesellschaft Baden-Württemberg mbH und das Landeszentrum für Ernährung zeigten ihre Unterstützungsangebote wie Materialien, Veranstaltungen und Beratungsmöglichkeiten.



2022

Juli

August

September

ABSCHLUSSVERANSTALTUNG 10|2022

Bei der feierlichen Abschlussveranstaltung des Projekts „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ am 26. Oktober 2022 in Stuttgart lobte Peter Hauk MdL, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, das Engagement der Beteiligten für eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung. Er hob die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung für die Erreichung des Ziels der Landesregierung hervor, den ökologischen Landbau bis 2030 auf 30 bis 40 Prozent auszuweiten. Zusammen mit Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., überreichte er die Teilnahmeurkunden an die Projektbeteiligten. Des Weiteren gab Minister Peter Hauk MdL bekannt, dass die Einrichtungen und Betriebe in der Umsetzungsphase weiterhin bis Ende 2023 vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz betreut werden.

„Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Hebel, um ein gutes Umfeld für eine ausgewogene, hochwertige und nachhaltige Ernährung zu schaffen.“

Peter Hauk MdL





2. Leuchttürme der Gemeinschaftsverpflegung

🦋 Sie geben den Anstoß für ein gesünderes und nachhaltigeres Kantinen- und Mensaessen in Baden-Württemberg: Mehr als 30 Einrichtungen und Betriebe haben das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ erfolgreich beendet oder waren noch auf dem Weg dahin. Die folgenden Geschichten und Steckbriefe zeigen, wie die Umstellung auf mehr Bio und eine gesundheitsfördernde Verpflegung gelingen kann.

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg



2.1 Drei Lebenswelten mit unterschiedlichen Bedürfnissen



Je nach Einrichtung oder Betrieb sind die Herausforderungen an eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Verpflegung sehr unterschiedlich. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. hat dies in ihren verschiedenen Qualitätsstandards berücksichtigt. Diese beinhalten eine ausgewogene Speiseplanung, die ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und gesundheitliche Aspekte in den Mittelpunkt stellt aber auch Tierwohl sowie Umwelt- und Klimaschutz als wichtige Aspekte berücksichtigt.

Eine gute Gemeinschaftsverpflegung bietet von der Planung über den Einkauf, den Verzehr und die Entsorgung bis hin zur Reinigung vielfältige Möglichkeiten für mehr Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit. Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung fördert und erhält zudem die körperlichen und geistigen Fähigkeiten. Speziell bei Heranwachsenden kann sie das Ernährungsverhalten fürs Leben prägen.



Kitas und Schulen

GUTES ESSEN IN KITA UND SCHULE

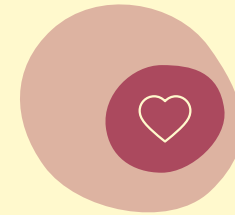
In Baden-Württemberg wurden im Jahr 2021 rund 475.000 Kinder bis 14 Jahren in 9.500 Kindertageseinrichtungen (96 Prozent der Kinder) oder in öffentlich geförderter Kindertagespflege betreut (Quelle: Statistisches Landesamt 2021). Für das Schuljahr 2020/2021 verzeichneten die allgemeinbildenden Schulen insgesamt knapp 1,1 Millionen Schülerinnen und Schüler (Quelle: Statistisches Landesamt 2022). Längere Betreuungszeiten in Kitas und Schulen gehen damit einher, dass Kinder dort häufiger zu Mittag essen. Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen bietet die Chance, nachhaltiges Essen und Trinken bei Kindern zu verankern und die Qualität des Essens zu verbessern.

Betriebseinrichtungen

Kliniken und Senioreneinrichtungen

GUTES ESSEN IN BETRIEBSEINRICHTUNGEN

Auch im Berufs- und Studienalltag ist Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit gefordert. Ein nachhaltiges, ausgewogenes und wohlschmeckendes Speisenangebot kann einen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten und das Wohlbefinden fördern. Studien und Befragungen zeigen zudem, dass immer mehr Tischgäste beim Essen außer Haus großen Wert auf eine abwechslungsreiche sowie ökologisch und regional ausgerichtete Küche legen.



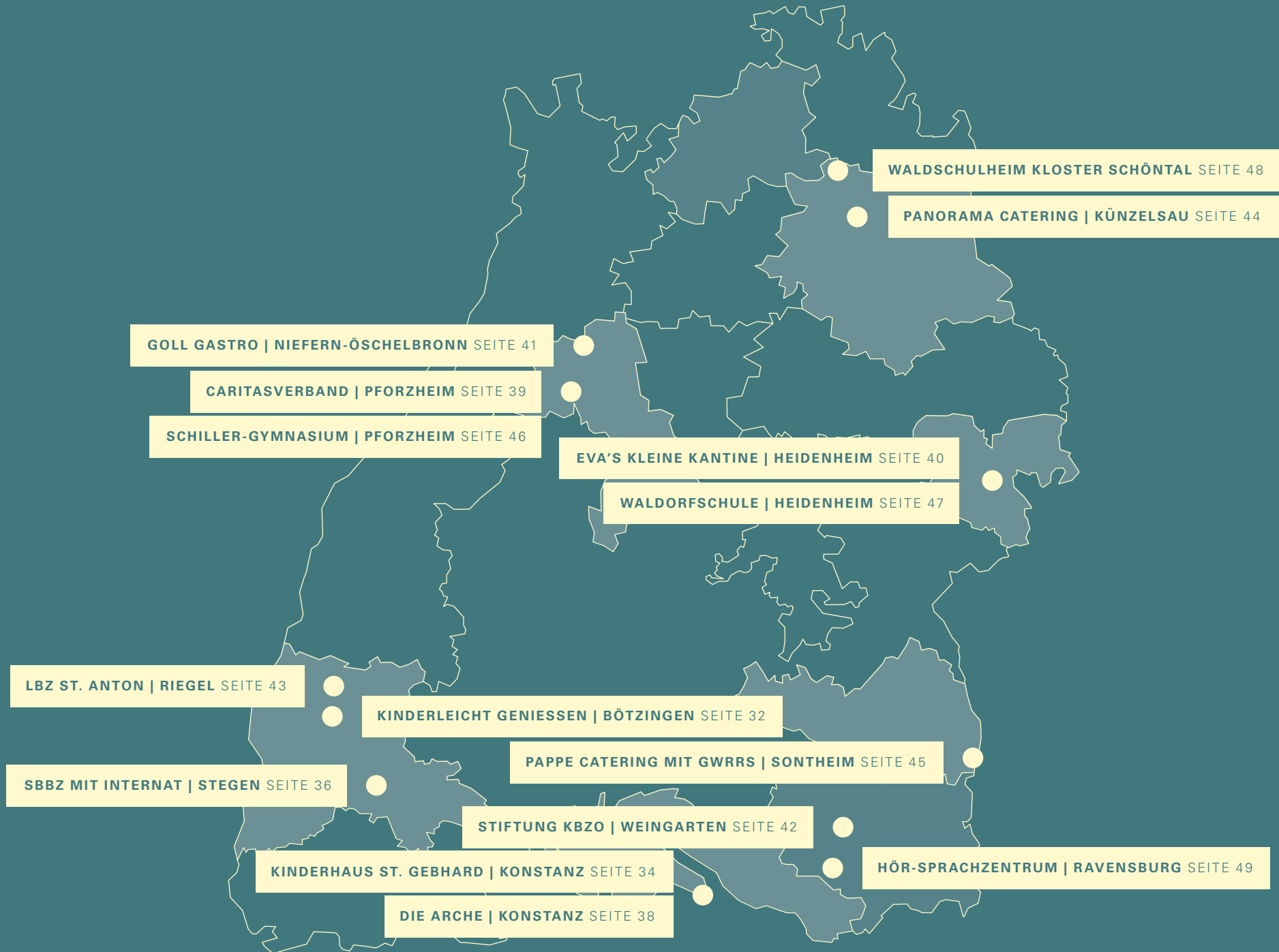
GUTES ESSEN IN KLINIKEN UND SENIORENEINRICHTUNGEN

Genussvolle, hochwertige und bedarfsgerechte Verpflegung in Kliniken und Senioreneinrichtungen ist eine anspruchsvolle Aufgabe, deren Umsetzung sich lohnt. Zahlreiche Studien belegen, dass Essen und Trinken einen positiven Einfluss auf die Genesung haben und zum Erhalt der Lebensqualität beitragen können. Gleichzeitig ist eine hohe Zufriedenheit mit der Verpflegungsqualität ein Aushängeschild für jede Pflegeeinrichtung. Essen strukturiert den Tag der Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner.



2.2 Gutes Essen in Kitas und Schulen

🐾 Zentrales Element in Kitas und Schulen ist die kinder- und jugendgerechte Gestaltung der Verpflegung, am besten im Einklang mit dem pädagogischen Konzept. Durch Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe sowie Entsorgung und Reinigung kann das Personal dies sicherstellen. Und es kann die Akzeptanz der Mahlzeiten sowie Genuss und Freude bei Tisch beeinflussen.



Kinderleicht genießen



EINE UNGESCHÄLTE ERFOLGSGESCHICHTE

Nichts Neues war das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung für den Caterer Kinderleicht genießen aus Freiburg. Die GmbH mit Produktionsküche in Bötzingen setzt schon lange auf Bio-Produkte. Auch die jetzt erhaltene DGE-Zertifizierung war mehr oder weniger nur noch Formsache für das Unternehmen, das knapp 150 Einrichtungen, vornehmlich Kitas und Schulen, in der Region mit Mittagessen beliefert. Doch warum dann eigentlich noch an „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ teilnehmen? „Wir wollten Kontakte finden, um unseren Einkauf noch regionaler auszurichten. Vor allem war unser Bestreben, Partnerinnen und Partner aus dem direkten Umfeld zu finden, sprich: aus Freiburg, dem Breisgau und dem Hochschwarzwald“, betont Betriebsleiter Thomas Veser.

Das hat geklappt. Dafür steht exemplarisch eine ungepellte Sättigungsbeilage: „Anstatt einer konventionellen Kartoffel aus einem regionalen Schälbetrieb, die über einen Umweg von 120 Kilometern zu uns kommt, bieten wir jetzt eine ungeschälte Demeter-Kartoffel aus sechs Kilometern Entfernung an“, ist Marina Veser stolz auf die neue Kooperation mit dem Bio-Hof Hiss, der mittlerweile eine große Menge an unverarbeitetem Gemüse liefert.

Durch die Nutzung der Schale werden auch noch Lebensmittelabfälle reduziert. Die Idee schlug ein: Nur 15 Prozent der Kundinnen und Kunden bestellen noch die geschälte Variante. „Wir kochen mittlerweile mehr als 600 Kilogramm Demeter-Kartoffeln im Monat“, freut sich die Geschäftsführerin, „die Kinder haben die ungeschälte Kartoffel sehr gut angenommen.“ Dafür sorgte auch ein Testlauf mit einem großen Kunden inklusive Informationskampagne.

Das nächste nachhaltige Projekt der Produktionsküche ist „eine beträchtliche Reduzierung von Verpackungsabfällen“. Das geht aus Sicht von Natascha Meurs, die das Projekt betreut, nur in Zusammenarbeit mit weiteren Projektbeteiligten. Für Lieferungen im Großgebäude könnten bei entsprechender Nachfrage etwa Fleischerwannen oder Euro-pool-Kisten verwendet werden: „Je mehr Abnehmerinnen und Abnehmer sich für derartige Lösungen finden, desto wahrscheinlicher werden sich Lieferfirmen darauf einlassen.“





Wir bieten jetzt eine ungeschälte Demeter-Kartoffel aus sechs Kilometern Entfernung an.

DIE AUSGANGSLAGE

Mit zwei vegetarischen Bio-Menüs, die circa 40 Prozent unserer Menüs ausmachen, sind wir seit mehr als zehn Jahren Bio-zertifiziert. Die DGE-Richtlinien waren schon vor der Zertifizierung im November 2021 eine wichtige Orientierung. Wir arbeiten mit einem lokalen Metzger zusammen und beziehen unser Fleisch aus Baden-Württemberg, nur das Geflügel kommt aus dem Elsass.

DIE ZIELE

Wir wollten den Einkauf noch lokaler gestalten. Zusätzlich war es uns wichtig, für die Fachklinik Sonneneck (siehe auch Lebenswelt Kliniken und Senioreneinrichtungen) passende Produkte für die Anforderungen der Patientinnen und Patienten zu finden.

DIE UMSETZUNG

Bei der neuen Kooperation mit dem Bio-Hof Hiss aus dem nahe gelegenen Eichstetten war klar, dass wir Obst und Gemüse nur unverarbeitet erhalten. Deshalb haben wir mit dem Bezug von Kartoffeln begonnen, die wir ohne großen Mehraufwand verarbeiten konnten. Schritt für Schritt haben wir die Abläufe für weiteres unverarbeitetes Gemüse geschaffen.

DAS ERGEBNIS

Wir haben ein Netzwerk mit „gleichgesinnten“ Unternehmen aufgebaut. Der Anteil an lokalen Lebensmitteln in Bio-Qualität ist erheblich gestiegen. Dank eines Saisonkalenders, den wir mit den Erzeugerinnen und Erzeugern erstellt haben, können wir große Mengen an regionalem Gemüse abnehmen.

DIE ZUKUNFT

Wir wünschen uns eine beträchtliche Reduzierung von Verpackungsabfällen. Bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sehen wir viel Potenzial, um die Tischgäste mehr zu sensibilisieren.

EINRICHTUNG

Kinderleicht genießen GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Produktionsküche/Caterer

KONTAKT

Frohmatenstraße 15 · 79268 Bötzingen

www.kinderleicht-geniessen.de

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Chill:

90% Kalt-, 10% Warmanlieferung

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vier Menülinien für 95 Kitas, 40 Schulen, zwei Firmen und eine Klinik

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Auf die Fülle und Vielfalt an regionalem Gemüse, das fast täglich in unseren Menüs zu finden sind.

Kinderhaus St. Gebhard



EXPERIMENTIERFREUDIGE TOPFGUCKER

„Wir wollen den Kindern von klein auf zeigen, wie wichtig es ist, auf unsere Natur und Umwelt zu achten – nicht nur im Bereich der Ernährung.“ So begründet das Leitungstandem Lena Gebauer und Helma Hipp das Bestreben, im Kinderhaus St. Gebhard in Konstanz möglichst nachhaltiges und gesundes Essen auf den Tisch zu bringen. Seit jeher ist die Ernährungsbildung dort ein wichtiger Baustein. „Bio-Lebensmittel auf dem täglichen Speiseplan sind für uns ein Fundament, den Kindern ein gutes Vorbild zu sein, wie wir unserer Umwelt begegnen sollten.“

Eine entscheidende Rolle nehmen die pädagogischen Fachkräfte und der tägliche Kontakt der Kinder mit verarbeiteten und unverarbeiteten Lebensmitteln ein. „Die Erzieherinnen und Erzieher sind ein wichtiges Vorbild bei der Umsetzung der Mahlzeiten“, betont Lena Gebauer. Ein großes Plus sei, dass direkt im Haus frisch gekocht wird. Köchin Larisa Zihvort ist immer präsent. „Die Kinder können Topfgucker spielen und geben ihre Wünsche und das Feedback direkt an sie weiter. Neue Gerichte werden immer kritisch betrachtet, aber mit Eifer probiert“, sagt

Helma Hipp begeistert. Das Schönste sei, wenn ein neues nachhaltiges Gericht mit einem vereinten „Nochmal“-Ruf der Kinder kommentiert wird.

Ein eigenes Kochbuch für Kinder und Eltern zeigt die Lieblingsgerichte der Kinder. So können diese zu Hause nachgekocht werden, was einen zusätzlichen An Schub für nachhaltige Ernährung bringt. In dem Buch finden sich neben Klassikern wie Nudeln mit Soße auch Gerichte wie Möhrenlasagne oder Kreationen mit dem Lieblingsgemüse der Kinder – Brokkoli – sowie Hirsebratlinge. „Wir wurden oft überrascht, was die Kinder alles essen“, berichtet Helma Hipp. Selbst wenn sich die pädagogischen Kräfte sicher waren, „das mögen die bestimmt nicht!“, waren die Teller am Ende meist leer.

Diese Erfahrungen bestärken das Team, den Weg immer weiter zu gehen. „Wir wollen auf Dauer 100 Prozent Bio-Lebensmittel verwenden“, nennt Lena Gebauer ein großes Ziel. Denn: „Die Nahrung, die wir aufnehmen, treibt unseren Motor an. Diesen Motor benötigen wir für unsere körperliche und geistige Entwicklung.“

DIE AUSGANGSLAGE

Unsere Frischküche war zertifiziert nach der Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi). Regionale Produkte, vor allem Obst und Gemüse, hatten wir schon im Speiseplan. Die Gerichte, die wir kochen, kommen bei unseren Kindern gut an. Weil wir eine relativ kleine Kita sind, hatten viele Bio-Märkte im Umkreis kein Interesse, uns mit den gewünschten, eher geringen Mengen zu beliefern.

DIE ZIELE

Wichtige Ziele waren und sind ein bewusster und achtsamer Umgang mit den Lebensmitteln vor Ort sowie einen wichtigen Beitrag zu Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit zu leisten.



„ Wir wollen den Kindern von klein auf zeigen, wie wichtig es ist, auf unsere Natur und Umwelt zu achten [...]

DIE UMSETZUNG

Ein wichtiger Meilenstein war, dass wir eine Firma gefunden haben, die uns mit Bio-Produkten beliefert. Außerdem führte die Einführung von Wiegeprotokollen zu einem Umdenken. Auf Basis der Ergebnisse haben wir neue Rezepte gesucht und Lebensmittelgruppen neu eingeführt. Mittlerweile haben wir unter anderem Milchprodukte, Eier, Nudeln, Mehl, Getreide und Hülsenfrüchte, Knäckebrot sowie Reis- und Maiswaffeln in Bio-Qualität. Backwaren beziehen wir von einem regionalen Anbieter.

DAS ERGEBNIS

Den Erfolg zeigten uns die leeren Teller und Schüsseln, die Freude der Tischgäste an den Speisen sowie die gemeinsamen Mahlzeiten und Tischgespräche. Neue Erfolge erzielen wir mit jeglichen Bratlingen – ob aus Bohnen, Hirse oder Kichererbsen. Die Kinder lieben sie.

DIE ZUKUNFT

Wir wollen auf Dauer 100 Prozent Bio-Lebensmittel verwenden. Dafür müssen wir am Ball bleiben und weitere Lieferfirmen gewinnen.

EINRICHTUNG

Kinderhaus St. Gebhard

ART DER EINRICHTUNG

Ganztagsbetreuung Kinder, eins bis sechs Jahre

KONTAKT

Goebelbeckerstraße 6 · 78467 Konstanz
www.kinderhaus.st-gebhard.de

TRÄGER

Römisch-katholische Pfarrgemeinde
 Konstanz-Petershausen
 St. Gebhard Platz 12 · 78467 Konstanz

BIO-MUSTERREGION

Bodensee

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Frischküche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Mittagessen für 45 Kinder und zehn Angestellte, Mittagssnack

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Wir haben ein eigenes Kochbuch für unsere Kinder und Eltern mit den Lieblingsgerichten der Kinder herausgebracht.

SBBZ mit Internat, Stegen

EIN NEUES BEWUSSTSEIN FÜRS ESSEN

Das stolze Lächeln können und wollen Peter Bergmann, Küchenleiter des Staatlichen Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentrum (SBBZ) mit Internat, Förderschwerpunkt Hören, sowie Martin Häker, stellvertretender Küchenleiter, sich nicht verkneifen. Sie und ihr Team haben einen Weg gefunden, mehr Bio und noch mehr regionale Produkte einzusetzen und dennoch wirtschaftlich zu bleiben. „Das war keine einfache Aufgabe und hat mir die eine oder andere schlaflose Nacht beschert“, berichtet der Küchenleiter, „aber mit Blick auf das Ergebnis hat sich der Aufwand gelohnt!“

So weist das SBBZ mittlerweile einen Anteil von 44 Prozent Bio-Produkten bezogen auf das Gesamtjahresbudget auf. Aus der Region stammen 41 Prozent der Lebensmittel. „Das ist ein beachtlicher Erfolg, wenn man bedenkt, dass wir die Preise relativ stabil halten konnten“, sagt Peter Bergmann, „und den Schülerinnen und Schülern schmeckt das gesunde und frische Essen auch noch besser.“

Der Bio-Anteil wurde schnell gesteigert. Zunächst wurden Kartoffeln und Reis ausgetauscht. Neben den gewohnten Lieferfirmen hat Küchenleiter Bergmann auch neue Erzeugerbetriebe und Firmen in der Umgebung gefunden, die das bio-regionale Angebot ergänzen.

Den finanziellen Mehraufwand durch die Qualitätssteigerung kann das SBBZ gut abfangen. Mit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards steht beispielsweise nur noch einmal Fleisch pro Woche auf dem Speiseplan. Das Küchenteam ist kreativ: Als Ersatz für Hackfleisch in der Spaghetti Bolognese finden problemlos Linsen Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern. Das spart Kosten. Zudem bezieht die Küche jetzt beispielsweise Bio-Rind und Bio-Hähnchen im Ganzen. „Das zerlegen wir dann selbst und verarbeiten es weiter“, erklärt Bergmann. „Der Einkaufspreis ist dadurch niedriger. Gleichzeitig tun wir etwas gegen Lebensmittelverschwendung. Denn wir verwerten fast das ganze Tier.“ Außerdem habe sich durch solche Maßnahmen das Bewusstsein des Küchenpersonals gegenüber Lebensmitteln verbessert.

So fiel es nicht schwer, zahlreiche Convenience-Produkte wie Brühen und Soßen von der Zutatenliste zu streichen. Auch das spart Geld. Die zusätzlich benötigte Zeit, die für die frische Küche benötigt wird, hat das Team durch Zeitoptimierung wieder reingeholt. „Wir produzieren nun mehr vor, frieren ein und tauen bei Bedarf auf“, erklärt Peter Bergmann.

DIE AUSGANGSLAGE

Die Tendenz ging bereits in Richtung regional mit Lieferfirmen aus der Region für Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst und Milchprodukte. Der Bio-Anteil lag bei sieben bis acht Prozent, fast ausschließlich über Milchprodukte. Hürden in der bisherigen Umsetzung waren der Preis und die saisonale Verfügbarkeit.

DIE ZIELE

Wir wollten 30 Prozent Bio und 40 Prozent regionale Produkte, ebenso mehr faire Lebensmittel und mehr Fisch mit dem MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei erreichen.

DIE UMSETZUNG

Wir haben auf noch mehr frisches Gemüse sowie eigene Bratlinge, Soßen und Brühen umgestellt. Die Einführung möglichst regionaler Bio-Waren bei Nudeln, Reis, und Kartoffeln war relativ einfach und nicht sehr kostenintensiv. Weiter ging es mit Bio bei Rind- und Hähnchenfleisch. Vor allem bei Hülsenfrüchten und Desserts haben wir neue Rezepte ausgetüfelt und verankert. Ein Baustein war die frühe Kommunikation mit den Tischgästen. Die Umstellung zu weniger Fleisch und dafür mehr Gemüse, Vollkorn und Hülsenfrüchten war für manche Tischgäste herausfordernd.

DAS ERGEBNIS

30 Prozent Bio- und über 40 Prozent regionale Lebensmittel wurden erreicht. Auf die Bio-Zertifizierung im Februar folgte die DGE-Zertifizierung im Sommer 2022. Die Akzeptanz für Bio ist sehr groß.

DIE ZUKUNFT

Beim Anteil an Bio-Gemüse und -Obst hatten wir uns schnellere Fortschritte erhofft. Dieses Ziel wollen wir weiter verfolgen. Die Wertschöpfungsketten dafür entwickeln sich.

„ Den Schülerinnen und Schülern
schmeckt das gesunde und
frische Essen auch noch besser.“

**EINRICHTUNG**

Staatliches Sonderpädagogisches Bildungs- und Beratungszentrum mit Internat, Förderschwerpunkt Hören (SBBZ) in Stegen

ART DER EINRICHTUNG

Schule mit Internat, alle Schularten sowie Schulkindergarten

KONTAKT

Erwin-Kern-Straße 1-3 · 79252 Stegen

www.bbzstegen.de

TRÄGER

Land Baden-Württemberg, Stuttgart

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Hold aus der schuleigenen Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Internatsverpflegung mit Frühstück, Mittagessen, Abendessen und Zwischenverpflegung für rund 100 Personen. Plus 100 bis 120 Mittagessen in der Mensa mit zwei Menülinien.

**EINRICHTUNG**

Die Arche

ART DER EINRICHTUNG

Integrative Kindertagesstätte

KONTAKT

Schwedenschanze 8 · 78462 Konstanz

www.caritas-konstanz.de

TRÄGER

Caritasverband Konstanz e. V.

Uhlandstr. 15 · 78464 Konstanz

CATERER

Inklusionsbetrieb, Großküche im Konradihaus

BIO-MUSTERREGION

Bodensee

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Hold

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstück und Vesper am Mittag wird von Erziehungspersonal zubereitet. Dazu rund 150 Mittagessen aus der Großküche mit zwei Menülinien.

Die Arche

DIE AUSGANGSLAGE

Petra Melchers, die Leiterin der belieferten Konradihaus-Küche, hatte zwar bereits ein hohes Bestreben ökologische Lebensmittel zu verwenden, doch bisher standen der hohe Kostendruck und der zusätzliche Aufwand dem entgegen. In der Kindertagesstätte „Die Arche“ hatten Leitung und Team bereits für das Vesper am Nachmittag oder die Zubereitung von Obst mit den Kindern Bio-Produkte zugekauft.

DIE ZIELE

Die Zusammenarbeit zwischen der Konradihaus-Küche und der Arche sollte verbessert und der Speiseplan gemäß der Bio- und DGE-Zertifizierung angepasst werden. Auch die Reduzierung des Abfalls und die Anpassung der Portionsgrößen standen an.

**DIE UMSETZUNG**

Eine Herausforderung war die mangelnde Akzeptanz der Kinder, das geliebte Schnitzel gegen gesünderes Essen zu ersetzen. Vor allem die Arche-Kinder mussten schrittweise an das neue Essen herangeführt werden. Dazu wurden die Gerichte in separaten Bestandteilen geliefert, sodass das Personal die Komponenten selbst mischen konnte. Für die Eltern gab es Elternabende und einen bebilderten Speiseplan.

DAS ERGEBNIS

Die Bio- und DGE-Zertifizierung wurden erreicht. Zwischen den beiden Einrichtungen gibt es nun einen täglichen Austausch. Der Speiseplan weist einen Bio-Anteil von 50 Prozent auf – und das zunächst ohne außerplanmäßige Kostenerhöhung.

DIE ZUKUNFT

Die Konradihaus-Küche soll langfristig einen eigenen Internetauftritt erhalten. Eine weitere Reduzierung des Lebensmittelabfalls steht auf dem Plan.

Caritasverband Pforzheim

DIE AUSGANGSLAGE

Zwei Küchen der Caritas Pforzheim nahmen am Projekt teil: die Großküche der Caritas Integrationsbetriebe sowie die Reha-Werkstatt für psychisch behinderte Menschen. Die Speisepläne waren bereits nach den DGE-Richtlinien für Kindergärten ausgelegt. Back-, Fleisch- und Wurstwaren sowie Eier wurden lokal bezogen. Schwierig war zu ermitteln, welche Lieferfirmen von Bio-Waren, vor allem aus der Region, die benötigten Mengen bereitstellen können.

DIE ZIELE

Es sollten mehr regionale Zulieferfirmen angesprochen und darauf geachtet werden, dass der Speiseplan mehr saisonales Gemüse aufweist.

DIE UMSETZUNG

Das Projektteam von Küchenleitungen sowie Köchinnen und Köchen hat die Speisepläne überprüft. Bei verschiedenen Zulieferfirmen wurden dann Produkte getestet. Anfangs wurden vor allem Bio-Teigwaren gekauft. Nach und nach sollten weitere Produkte (Kräuter, Gemüse) folgen.

DAS ERGEBNIS

Jeweils rund zehn Prozent der Lebensmittel sind Bio. Der Austausch unter den Küchenleitungen wurde intensiviert. Mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. wurden für beide Küchen die Verträge für die Zertifizierung geschlossen, die Bio-Zertifizierungen sind in die Wege geleitet. Für das Thema Lebensmittelabfälle fehlte bisher die Zeit.

DIE ZUKUNFT

Wir wollen mehr Lebensmittel selbst verarbeiten, zum Beispiel Salate und Gemüse nicht fertig geputzt und geschnitten kaufen – bei der hohen Anzahl an Essen eine Herausforderung. Unsere Tischgäste sollen noch besser über unsere Arbeit und unsere Produkte informiert werden. Dafür wollen wir die Kommunikation intensivieren.



EINRICHTUNG

Caritasverband e.V. Pforzheim

ART DER EINRICHTUNG

Karitative Einrichtung

KONTAKT

Blumenhof 6 · 75175 Pforzheim

www.caritas-pforzheim.de

CATERER

1. Caritas Integrationsbetriebe gGmbH
Wolfsbergallee 71 · 75177 Pforzheim;
2. Reha-Werkstatt für psychisch behinderte Menschen (WfbM)
Gustav-Rau-Straße 6 · 75173 Pforzheim

BIO-MUSTERREGION

Enzkreis

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Jeweils Zentralküche mit Cook & Serve und Cook & Hold in zwei Menülinien

VERPFLEGUNGSANGEBOT

1. Täglich 600 Mittagessen für Kitas, Horte und Betriebe, 60-mal Vollverpflegung für Pflegeeinrichtung;
2. Täglich 450 Essen für Kitas und Horte



EINRICHTUNG

Eva's kleine Kantine

ART DER EINRICHTUNG

Jugend- und Jugendberufshilfe

KONTAKT

Albuchstraße 1 · 89518 Heidenheim

www.eva-heidenheim.de

TRÄGER

Eva Heidenheim gGmbH

BIO-MUSTERREGION

Heidenheim plus

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Mischküche Cook & Hold in der eigenen Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Rund 250 Mittagessen pro Tag für 14 Einrichtungen

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Dass wir das Projekt zügig umgesetzt und alle an einem Strang gezogen haben.

Eva's kleine Kantine

DIE AUSGANGSLAGE

Es lagen zu Projektbeginn keine Zertifizierungen vor. Bereits vorhanden war ein regionales Unternehmen für die Gemüselieferung.

DIE ZIELE

Der Anteil an Bio- sowie an gesunden und regionalen Lebensmitteln sollte gesteigert werden. Dabei war es auch ein wichtiges Anliegen, die regionalen Betriebe zu unterstützen und mitzunehmen.

DIE UMSETZUNG

Die Organisation und die Lieferketten der Firmen für Bio-Lebensmittel waren zu Projektbeginn sehr unterschiedlich. Teilweise waren Produkte nicht lieferbar. Daher haben wir überlegt, welche Lebensmittel zu Beginn überhaupt austauschbar sind. Vor allem bei Gemüse wurden relativ schnell große Teile der Tiefkühlkost durch frische Ware ersetzt.



DAS ERGEBNIS

Wir haben unsere Ziele erreicht: Die Bio-Zertifizierung war bereits im Sommer abgeschlossen. Die DGE-Zertifizierung wurde in die Wege geleitet.

DIE ZUKUNFT

Das Team ist sich einig: Wir bleiben dran! Kolleginnen und Kollegen, die sich ebenfalls auf den Weg zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung machen wollen, empfehlen wir: Befassen Sie sich frühzeitig mit dem Austausch von Bio-Lebensmitteln. Wichtig ist es dabei, die Lieferfirmen mit einzubinden oder gegebenenfalls neue Strukturen zu schaffen.

Goll Gastro

DIE AUSGANGSLAGE

Wir hatten uns die Bio- und DGE-Zertifizierung schon vor Projektbeginn erarbeitet. Der Fokus lag schon immer stark auf Produkten aus der näheren Umgebung.

DIE ZIELE

Das Ziel war, den Bio-Anteil auf 40 Prozent zu erhöhen, die Produkte und auch die Produzenten aus der näheren Umgebung zu unterstützen und die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. weiterzugeben: an die Entscheidungspersonen bei Ausschreibungen, Eltern, Erzieherinnen und Erzieher sowie Lehrkräfte.



DIE UMSETZUNG

Über ein Coaching wurden Schwachpunkte aufgedeckt und gelöst. Aus Erfahrung wussten wir bereits, dass die größten Probleme in der Verfügbarkeit und Reaktionsfähigkeit der Lieferfirmen liegen. Durch die Steigerung des Einkaufsvolumens regionaler und Bio-Produkte sowie der Vorräte an Bio-Lebensmitteln wurden diese Schwierigkeiten verringert.

DAS ERGEBNIS

Wir haben den Bio-Anteil bei Gewürzen um 90 Prozent und allgemein um weitere 10 Prozent gesteigert. Dank des Projekts wurde die Vernetzung von Caterern aus den verschiedenen Bereichen und Regionen intensiviert. Hier sollte die Zusammenarbeit, die im Projekt erfolgt, weiter intensiviert werden.

DIE ZUKUNFT

Die Speisepläne sollen weiterhin angepasst werden, gemeinsam mit Erziehungspersonal, Lehrkräften und Eltern. Dazu gehört auch, die DGE-Richtlinien an die Eltern zu vermitteln. Den Bio-Anteil wollen wir weiter steigern. Auch die ausschreibenden Stellen sollen hinsichtlich Bio und DGE geschult werden.

EINRICHTUNG

Dietrich Werner Goll GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Kita- und Schulverpflegung

KONTAKT

Hebelstraße 6 · 75223 Niefern-Öschelbronn
www.goll-gastro.de

BIO-MUSTERREGION

Enzkreis

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Hold

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Tägliches Mittagessen mit einer DGE-Menülinie, einem Fleisch-, einem vegetarischen und einem Pasta-Gericht – für rund 20 Schulen und Kitas.

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Linsen und Spätzle gehen immer.



EINRICHTUNG

Stiftung KBZO

ART DER EINRICHTUNG

Einrichtungen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit und ohne Handicap

KONTAKT

Sauterleutestraße 15 · 88250 Weingarten

www.kbzo.de

BIO-MUSTERREGION

Biberach mit Ravensburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

1.300 Mittagessen an Wochentagen

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Auf unsere bestandenen Zertifizierungen:
Auch der längste Weg beginnt mit dem ersten Schritt!

Stiftung KBZO

DIE AUSGANGSLAGE

Unser Fokus lag auf Regionalität und Saisonalität. Wir hatten einen Bio-Anteil von circa fünf Prozent, rund 20 Prozent der Lebensmittel kamen aus der Region. Wir hatten eine vegetarische Menülinie und einen vegetarischen Tag. Die größte Hürde war es bisher, Lieferfirmen zu finden, die unsere Mengen zuverlässig und zu bezahlbaren Preisen liefern.

DIE ZIELE

Durch den vermehrten Einsatz von Bio-Produkten wollten wir unsere Treibhausgasbilanz nachhaltig verbessern, artgerechtere Tierhaltung unterstützen sowie Pestizide, Chemie und Dünger in unseren Lebensmitteln minimieren.

DIE UMSETZUNG

Umstellungen im Tagesablauf waren Lagermöglichkeiten für Bio-Produkte einzurichten, neue Rezepturen zu erstellen und bei Großhändlern eine zweite Kundennummer für Bio-Produkte anzufordern.

DAS ERGEBNIS

Wir setzen bestimmte Lebensmittel nur noch in Bio-Qualität ein: Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte, Rapsöl, Essig, Kaffee und Butterschmalz. Die Bio- und die DGE-Zertifizierung waren erfolgreich. Durch die DGE-Zertifizierung mussten wir viele Gerichte neu definieren und kindgerechter gestalten.

DIE ZUKUNFT

Wir sind auf einem guten Weg und wollen diesen weitergehen. Geblieben ist ein kleines Netzwerk an Lieferfirmen sowie Kolleginnen und Kollegen. Angestrebt wird noch die Zusatzzertifizierung „Nachhaltige Ernährung“ der DGE. Um vor allem Kitas und Schulen gesunde Ernährung und Bio näher zu bringen, planen wir Aktionstage sowie Informationsmaterial für den Unterricht.



LBZ St. Anton

DIE AUSGANGSLAGE

Wir hatten noch keine Zertifizierung und haben uns ein halbes Jahr vor dem Projekt bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. angemeldet. Das Küchenpersonal verarbeitete bereits viele frische, saisonale und regionale Produkte. Außerdem achten wir seit geraumer Zeit auf biologische (mindestens 30 Prozent) und fair gehandelte Lebensmittel.

DIE ZIELE

Im Vordergrund standen für uns die Zertifizierungen, um unser nachhaltiges Handeln nach außen sichtbar zu machen und um zu überprüfen, wo wir noch nachbessern können.

DIE UMSETZUNG

Es wurden die Checklisten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. durchgearbeitet, die sehr hilfreich waren. Schwierig war es, dies alles neben dem Tagesgeschäft zu erledigen. In den regelmäßigen Teambesprechungen war die Bio-Zertifizierung immer ein Thema. Bereichernd waren die intensiven Coachings und die sehr gute Begleitung beim Zertifizierungsprozess.

DAS ERGEBNIS

Wir haben die Bio- und DGE-Zertifizierung für das Mittagessen erhalten. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. bietet sehr viele abwechslungsreiche Rezepte an, die es in unseren Speiseplan geschafft haben. Schlemmerfischfilet und Linsenbratlinge sind hier der absolute Renner. Unsere Kita- und Hort-Eltern sind glücklich über das Angebot und stehen stets hinter uns, falls ein neues Gericht mal nicht so gut bei den Kindern ankommt.

DIE ZUKUNFT

Das Ziel ist es, den Bio-Anteil auf 80 Prozent zu steigern, möglichst viel mit regionalen Produkten. Wir können noch sicherer in der Speiseplanung für Kita und Schule werden.



EINRICHTUNG

Lösungsorientiertes Bildungs-, Beratungs- und Betreuungszentrum (LBZ) St. Anton

ART DER EINRICHTUNG

Jugendhilfeeinrichtung

KONTAKT

Hauptstraße 63 · 79359 Riegel

www.lbz-stanton.de

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Hold für drei Kitas und zwei Schulhorte

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Rund 60-mal Frühstück, 110 Mittagessen und 30 Abendessen im Haus; zwischen 350 und 390 Mittagessen außer Haus; eine Menülinie, auf Wunsch vegetarisch

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Die Zertifizierungen geben uns als Team nochmals eine tolle Bestätigung, wie wichtig eine gesunde Ernährung für die Kinder und Jugendlichen ist.



EINRICHTUNG

Freie Schule Anne-Sophie

ART DER EINRICHTUNG

Privatschule, von Kindergarten bis Abitur

KONTAKT

Lipfersberger Weg 1 · 74653 Künzelsau

www.freie-schule-anne-sophie.de

TRÄGER

Gemeinnützige Stiftung Würth

Reinhold-Würth-Straße 11 · 74653 Künzelsau

CATERER

Panorama Hotel und Service GmbH

PANORAMA CATERING

Kur 29 · 74653 Künzelsau

BIO-MUSTERREGION

Hohenlohe

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Mischküche, Zubereitung in Schulmensa-Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Zwei Menüs (Fleisch/Fisch und vegetarisch),

Salatbuffet, Gemüseauswahl und Dessert;

Versorgung Kindergarten

Panorama Catering

DIE AUSGANGSLAGE

Die beiden Zertifizierungen Bio und DGE werden bereits seit einigen Jahren umgesetzt. Täglich wurde ein vegetarisches Gericht angeboten, der Bio-Anteil betrug rund zehn Prozent. Zudem gab es regionale Backwaren und das Fleisch kam zu rund 70 Prozent aus Baden-Württemberg. Aufgrund der Pandemie mussten die Lieferfirmen gebündelt werden, weshalb nur noch eine Hauptlieferfirma und damit weniger Bio-Produkte zur Verfügung standen.

DIE ZIELE

Wir wollten neben der Erhöhung des Bio-Anteils auf mindestens 25 Prozent eine höhere Akzeptanz der vegetarischen Gerichte erreichen.

DIE UMSETZUNG

Beim Hauptlieferanten war die Auswahl an frischem Bio-Obst sehr begrenzt. Deshalb wurde ein weiteres Unternehmen mit großem Bio-Sortiment gewonnen. Außerdem haben wir Großhändlerinnen und Großhändler animiert, ihre Bio-Auswahl weiter zu erhöhen.



DAS ERGEBNIS

Im Herbst lag der Bio-Anteil bereits bei rund 20 Prozent. Beim Thema vegetarische und vegane Gerichte sind neue Kreationen entstanden wie Erbsenbratlinge, Rote-Beete-Risotto oder Süßkartoffelpüree.

DIE ZUKUNFT

Wir wollen das Portfolio regionaler Bio-Lieferfirmen ausweiten, zum Beispiel für Bio-Kartoffeln. Dafür würden wir uns eine Datenbank der Bio-Musterregionen wünschen. Auch festgelegte Abnahmemengen könnten zu einer besseren Verfügbarkeit von Bio-Produkten führen. Zukünftig wollen wir für unsere Gäste mehr Transparenz über den Bezug der verwendeten Produkte schaffen.

Die positiven Rückmeldungen unserer Gäste motivieren und bestärken uns in unserem Bestreben, möglichst viele regionale Bio-Lebensmittel im Speiseplan anzubieten.

Pappe Catering mit GWRRS Sontheim

DIE AUSGANGSLAGE

Wir hatten einen regionalen Lebensmittelanteil von 80 Prozent. Der Bio-Anteil lag bei 20 Prozent. Täglich gab es ein vegetarisches und ein Fleischmenü. Die Belieferung funktioniert nur über regionale Zwischenhändlerinnen und Zwischenhändler, um sämtliche Auflagen zu erfüllen.

DIE ZIELE

Die Zielsetzung war die ständige Steigerung der Qualität durch eine Erhöhung des Bio-Anteils.



DIE UMSETZUNG

Wir haben die kompletten Teigwaren auf Bio Qualität umgestellt. Verfahrenstechnisch mussten wir nicht viel verändern, da wir davor bereits täglich frisch und mit regionalen Lebensmitteln gekocht haben. Der Zusammenschluss einiger Bio-Betriebe war für uns ein zusätzlicher Ansporn, an der Steigerung der Bio-Produkte zu arbeiten.

DAS ERGEBNIS

Wir haben den Bio-Anteil um 23 Prozent gesteigert und werden weiter daran arbeiten. Durch den Gruppenkontakt wurde viel Erfahrung ausgetauscht. Dadurch sind bei uns beispielsweise neue Gerichte mit Hülsenfrüchten entstanden.

DIE ZUKUNFT

Zwei große Ziele sind noch die Bio- und die DGE-Zertifizierung. Das Projekt ist ein Ansporn für alle, denen gesundes Essen am Herzen liegt. Die Verpflegung von Einrichtungen jeder Art sollte nicht nur ein Geschäft sein. Man sollte sich bewusst sein, dass man für die Gesundheit der Menschen Verantwortung trägt und deshalb auch alles tut, um dieser Anforderung gerecht zu werden. Wir werden auch weiterhin mit den Projektteilnehmerinnen und -teilnehmern sowie dem Landratsamt Kontakt halten.

EINRICHTUNG

Pappe Feinkost und Catering mit Grund-, Werkreal- und Realschule Sontheim (GWRRS)

ART DER EINRICHTUNG

Metzgerei mit Schul- und Kindergartenverpflegung

KONTAKT

Taläcker 2 · 89428 Syrgenstein

BIO-MUSTERREGION

Heidenheim plus

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Hold

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstück und Mittagessen mit 1.400 Essen pro Tag für 35 Schulen und Kindergärten



EINRICHTUNG

Ganztagesschule Pforzheim GmbH
Schiller-Gymnasium

ART DER EINRICHTUNG

Gymnasium, G 8

KONTAKT

Siedlungstraße 38 · 75180 Pforzheim
www.schiller-gymnasium.com

BIO-MUSTERREGION

Enzkreis

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Verpflegung in eigener Mischküche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

490 Mittagessen pro Tag, zwei bis drei
Menülinien

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Wir sind seit über fünf Jahren Projektpartner des Landes Baden-Württemberg. Mit unseren Angeboten erzielen wir eine hohe Zufriedenheit bei Schülerinnen und Schülern sowie Eltern.

Schiller-Gymnasium Pforzheim

DIE AUSGANGSLAGE

Das DGE-Zertifikat sowie regelmäßige Bio-Zertifizierungen gab es bereits, ebenso täglich ein vegetarisches Gericht. Der Anteil an Bio-Produkten lag bei knapp zehn Prozent. Die Schwierigkeit, regionale Lieferketten im geeigneten Preis-Leistungsbereich zu erschließen, stand bisher einem höheren Bio-Anteil im Weg.

DIE ZIELE

Der Bio-Anteil sollte auf 30 Prozent erhöht werden. Zudem sollten mehr frische Lebensmittel zum Einsatz kommen und weniger Essen weggeworfen werden.

DIE UMSETZUNG

Wir haben die Kontakte zu Anbieterinnen und Anbietern von Bio-Lebensmitteln erweitert und weitere Netzwerke erschlossen. Größere Umstellungen waren zunächst nicht notwendig.



DAS ERGEBNIS

Die Erhöhung der Bio-Komponenten musste zwischenzeitlich etwas zurückgefahren werden. Es haben sich weitere Lieferketten mit dem Bio-Bauer Michael Mauer aus Wiernsheim sowie Staiger Obst und Gemüse ergeben. Das Angebot bereits bestehender Lieferfirmen hat sich verbessert. Viele Anfragen neuer Lieferantinnen und Lieferanten mussten wir wegen der gestiegenen Preise zurückstellen.

DIE ZUKUNFT

Das Team will den Anteil von Bio-Lebensmitteln steigern und Lebensmittelreste reduzieren. Der Schlüssel zum Erfolg liegt laut Andrea Boyer, Geschäftsführerin der Ganztagschule, darin, dass die Küchenleitung voll hinter dem Projekt steht. Der Geschmack sowie eine klare Kommunikationsstrategie gegenüber Eltern und Kindern seien weitere Erfolgsfaktoren. Hierzu tragen auch die beliebte Koch-AG sowie Projekttag zum Thema Kochen und Backen bei.



Waldorfschule Heidenheim

DIE AUSGANGSLAGE

Bisher hatte die Schulküche keine Zertifizierung. Der Fokus lag aber schon immer auf Bio- und regionalen Lebensmitteln. Schwierigkeiten ergaben sich durch viele unterschiedliche Lieferfirmen, instabile Preise und die teils geringe Auswahl an saisonalen Bio-Lebensmitteln.

DIE ZIELE

Bei der regionalen Vernetzung und beim Austausch wollen wir eine aktive Rolle übernehmen. Damit hängt auch eine Erhöhung regional bezogener Lebensmittel zusammen. Unsere Schulküche soll zum Absatztreiber für regionale Produkte werden und damit lokale Anbieterinnen und Anbieter stärken.

DIE UMSETZUNG

Fokussiert wurden beispielsweise der Bezug von Kartoffeln aus Sontheim/Stubental, Milchprodukten von Biotal aus Eselsburg sowie Eiern und Fleisch aus dem Landkreis Heidenheim. Der Erfahrungsaustausch mit anderen Einrichtungen war extrem wertvoll. Bei der Essenausgabe und über das Vorbestellsystem haben wir wertvolle Rückmeldung erhalten.

DAS ERGEBNIS

Die Bio-Zertifizierung ist abgeschlossen, der Bio-Anteil liegt aktuell bei 80 Prozent. Bei der DGE-Zertifizierung sind wir auf der Zielgeraden. Wir haben weitere regionale Bezugsquellen gewonnen. Neue vegetarische Rezepte wie Karotten-Ingwer-Nudeln oder Hirse-Spinat-Auflauf kommen sehr gut an.

DIE ZUKUNFT

Wichtige Ziele sind die Intensivierung und der Ausbau der regionalen Partnerschaften. Unser Tipp: Immer wieder mal, im Abstand von ein paar Wochen, neue Gerichte anbieten, dann kann man gut feststellen, ob sie angenommen werden.

EINRICHTUNG

Verein Freie Waldorfschule Heidenheim e. V.

ART DER EINRICHTUNG

Gesamtschule

KONTAKT

Ziegelstraße 50 · 89518 Heidenheim

www.waldorfschule-heidenheim.de

BIO-MUSTERREGION

Heidenheim

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve in der Schulküche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstück, Snacks und Mittagessen in zwei Menülinien (Fleisch und vegetarisch) für 200 bis 250 Personen auch für Schülerhort, Kindergarten und benachbartes Gymnasium

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Dass wir die Verarbeitung von nachhaltigen und regionalen Produkten über so viele Jahre verfolgen und weiterentwickeln.



EINRICHTUNG

Waldschulheim Kloster Schöntal

ART DER EINRICHTUNG

Waldschulheim

KONTAKT

Klosterhof 14 · 74214 Schöntal

www.waldschulheim-klosterschoental.de

forstbw.de

TRÄGER

ForstBW, Bezirk Tauberfranken

Steinstr. 15 · 74638 Waldenburg

BIO-MUSTERREGION

Hohenlohe

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Eigene Frisch- und Mischküche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

60 Frühstück, Mittagessen und Abendessen pro Tag

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Die Jugendlichen mögen das Essen. Vor allem die Regionalität wird wertgeschätzt.

Waldschulheim Kloster Schöntal



DIE UMSETZUNG

Lebensmittel, die leicht zu ersetzen sind, hatten Priorität bei der Umstellung. Dazu gehörten Eier, Nudeln oder Tomatensoße. Die Umsetzung beinhaltete auch die Besprechung mit allen Angestellten, eine Zielvorstellung sowie eine ständige Überprüfung des eingeschlagenen Wegs.

DAS ERGEBNIS

Die Umstellung des Speiseplans war gewinnbringend. Für ausführliche Erfolgskontrollen war die Arbeitsbelastung bisher noch zu hoch. Die Bio-Zertifizierung und die DGE-Zertifizierung sind erfolgt. Von den vielen Versuchsgerichten haben sich einige bei den Kindern bewährt, zum Beispiel der Gnocchi-Auflauf oder die Feta-Spinat-Spaghetti-Pfanne. Auch ein höherer Gemüseanteil wird akzeptiert.

DIE ZUKUNFT

Wir hoffen, dass die positive Entwicklung bei der Belieferung weitergeht, sodass wir den Bio-Anteil noch erhöhen können. Die DGE-Vorgaben müssen wir teilweise noch mit den örtlichen Gegebenheiten vereinbaren. Wünschenswert wäre es zudem, dass sich Schülerinnen und Schüler, aber auch das Lehrpersonal, mehr für die Umstellung interessieren.

DIE AUSGANGSLAGE

Es gab keine Zertifizierung. Der Fokus lag auf Regionalität, weniger auf Bio und vegetarisch. Durch die Abgelegenheit der Einrichtung sind kein eigener Einkauf und nur eine begrenzte Belieferung durch örtliche Versorgerinnen und Versorger möglich. Der Wunsch nach mehr Bio war bei den Hauptlieferfirmen vor Projektstart größtenteils verpufft.

DIE ZIELE

Produkte sollen möglichst zwei der Kriterien Bio, regional oder fair erfüllen, zum Beispiel aus einer lokalen, kleinen Molkerei (fair und regional).

Hör-Sprachzentrum Ravensburg (Zieglersche)

DIE AUSGANGSLAGE

Zertifizierungen lagen vor dem Projekt keine vor. Die regionalen Lieferketten mit Fokus auf Bio-Qualität waren noch deutlich ausbaufähig – auch weil es schwierig war, regionale Lebensmittel in Bio-Qualität in ausreichender Menge und zuverlässiger Verfügbarkeit zu bekommen.

DIE ZIELE

Gemeinsam mit unserem Projektpartner, dem Hör-Sprachzentrum Ravensburg, lag ein besonderes Augenmerk darauf, die Regionalisierung voranzutreiben.

DIE UMSETZUNG

Gewinnbringend war, dass die Lieferungen von Lebensmitteln auf mehrere Firmen verteilt und dadurch Lieferengpässe vermieden werden konnten. Die Projektziele wurden zwar nicht verworfen, mussten aber teilweise zeitlich nach hinten verschoben werden. Konkret haben wir aber beispielsweise bereits den Einkauf von 20 Tonnen Kartoffeln regionalisiert. Diese sollen mittelfristig noch auf Bio-Qualität umgestellt werden.

DAS ERGEBNIS

Wir haben neue Lieferketten etabliert. Die Zertifizierungen werden noch im Rahmen des Projekts abgeschlossen. Es wurden zahlreiche neue vegetarische Gerichte etabliert, die bei den Tischgästen auch gut ankommen. Der Erfolg ist an den nun deutlich hochwertigeren Produkten und vielen leckeren Gerichten erkennbar.

DIE ZUKUNFT

Der Prozess zum Etablieren neuer Lieferketten wird uns weiterhin beschäftigen. Vom Projekt bleibt, dass vieles möglich ist, wenn man es nur probiert.



EINRICHTUNG

Neulandküche der Zieglerschen mit Hör-Sprachzentrum Ravensburg

ART DER EINRICHTUNG

Caterer mit Kita

KONTAKT

Weieräcker 4 · 88271 Wilhelmstorf

TRÄGER

Die Zieglerschen

Pfrunger Straße 2 · 88271 Wilhelmstorf

www.zieglersche.de

BIO-MUSTERREGION

Biberach mit Ravensburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Chill

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vollverpflegung, 3.300 Essen

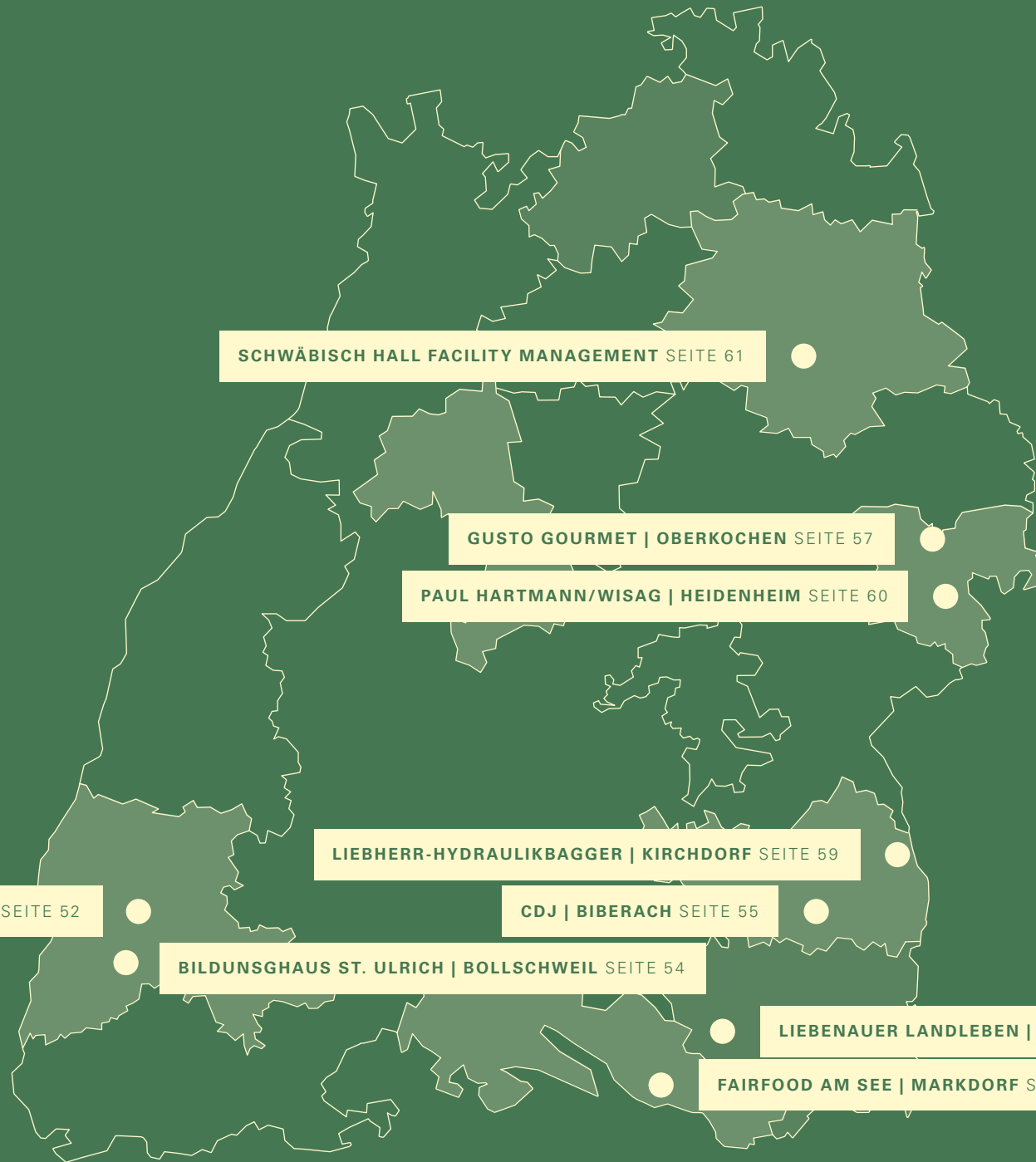
DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Wenn man es probiert, funktioniert es auch.



2.3 Gutes Essen in Betriebseinrichtungen

☛ Eine gute Betriebsgastronomie ist längst ein Faktor bei der Personalgewinnung. Eine angenehme Atmosphäre, sowie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung sind entscheidende Faktoren. Hier kann vorgelebt werden, wie ein verantwortungsvoller Umgang mit Gesundheit und den Ressourcen der Erde geht.



SCHWÄBISCH HALL FACILITY MANAGEMENT SEITE 61

GUSTO GOURMET | OBERKOCHEN SEITE 57

PAUL HARTMANN/WISAG | HEIDENHEIM SEITE 60

LIEBHERR-HYDRAULIKBAGGER | KIRCHDORF SEITE 59

AOK-FORUM | FREIBURG SEITE 52

CDJ | BIBERACH SEITE 55

BILDUNGSHAUS ST. ULRICH | BOLLSCHEWEIL SEITE 54

LIEBENAUER LANDLEBEN | MECKENBEUREN SEITE 58

FAIRFOOD AM SEE | MARKDORF SEITE 56

AOK-Forum



EIN TRAUM WIRD WAHR

Holger Radenz, Pächter und Küchenleiter des AOK-Forums in Freiburg, hat für ein gutes Angebot in der Betriebsverpflegung schon immer viel in Bewegung gesetzt. Doch in seinen Bemühungen war er immer wieder an Grenzen gestoßen: „Es ist schwierig, viele einzelne Produzentinnen und Produzenten und Lieferantinnen und Lieferanten neu aufzunehmen. Ohne Logistik- und Handelspartnerschaften ist die Umsetzung mühsam.“

Das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ kam ihm daher genau recht. Die Coachings und das Regionalmanagement der Bio-Musterregion Freiburg haben ihm sehr geholfen, seine Maßnahmen für die Umsetzung einer guten Verpflegung auch nach außen sichtbar zu machen.

Mittlerweile informiert er aktiv in Presseberichten und zudem offensiver auf dem Speiseplan oder auf Flyern über das Essensangebot. Aktionswochen kommen ebenfalls sehr gut bei seinen Tischgästen an, berichtet Radenz. Ein Beispiel sei das Wertschöpfungskettenprojekt „Bio-Kitze und -Lämmer wertschätzend in Süddeutschland vermarkten“.

In dessen Rahmen hatte das AOK-Forum seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Juni 2022 kreative Gerichte von der Ziege angeboten – und dafür sehr viel Lob von den Tischgästen erhalten.

Doch eigentlich soll Fleisch auf den Tellern im AOK-Forum immer weniger im Mittelpunkt stehen. Und das tut es auch – was für Radenz eine besondere Freude ist. „Ich bin sehr stolz darauf, dass ein lange gehegter Traum nun wahr geworden ist“, sagt er. Nämlich, dass mittlerweile mehr vegetarische als Fleischgerichte verkauft werden. „Ohne das Projekt der Bio-Musterregionen hätte ich dieses Ziel sicherlich nicht so schnell erreicht“, ist er überzeugt.

Was den leidenschaftlichen Küchenchef besonders freut: Die Anerkennung durch die Gäste ist mit den Neuerungen noch gestiegen. Ein langjähriger Gast habe ihm gesagt: „Besonders beeindruckt mich das gleichbleibend hohe Niveau bei der Zubereitung der Speisen. Das Essen ist jetzt noch abwechslungsreicher und gesünder geworden. So macht Mittagessen Spaß.“ Holger Radenz beflügeln solche Aussagen: „Das motiviert uns dranzubleiben und den eingeschlagenen Weg weiterzuverfolgen“, betont er.

DIE AUSGANGSLAGE

Es lag keine Zertifizierung vor, der Bioanteil lag bei fünf, der Anteil regionaler Produkte bei über 40 Prozent. „Gut ein Drittel der Gerichte waren bereits vegetarisch“, berichtet Holger Radenz, Pächter und Küchenleiter des AOK-Forums in Freiburg.

DIE ZIELE

Trotz Homeoffice-Pflicht und nur 30 Prozent Auslastung wollten wir die allgemeinen Projektziele erreichen. Das bedeutete auch: die Angestellten vom Projekt überzeugen, den Mehraufwand begründen und für Akzeptanz im Team werben.

DIE UMSETZUNG

Wir haben im bestehenden Lieferantensortiment die Bio-Produkte herausgefiltert und fehlende Produkte bei neuen Erzeugerinnen und Erzeugern sowie Händlerinnen und Händlern gesucht. Wir haben gelernt, die Verfügbarkeit der regionalen Bio-Produkte im Vorfeld zu klären und anhand dieser den Speiseplan zu entwerfen. Die vegetarischen Gerichte haben wir bei der Anordnung des Speiseplans nach oben gesetzt.

DAS ERGEBNIS

Das AOK-Forum hat die Bio-Zertifizierung bestanden. Die DGE-Zertifizierung wurde in die Wege geleitet. Außerdem

sind tolle neue Gerichte entstanden, wie ein vegetarischer Burger mit Dattel-Ziegenfrischkäse oder ein Ziegen-Korma: Hier wird das asiatische Gericht mit regionalem Zicklein-fleisch kombiniert.

DIE ZUKUNFT

Die regionalen Netzwerke können und wollen wir ausweiten und dabei noch mehr Kontakte knüpfen. Mithilfe der Regionalmanagerinnen der Bio-Musterregionen sollen zudem weitere Partnerinnen und Partner gefunden werden. Außerdem wollen wir noch mehr regionales Bio-Fleisch einsetzen.



„Die vegetarischen Gerichte haben wir bei der Anordnung des Speiseplans nach oben gesetzt.“

EINRICHTUNG

AOK-Forum Freiburg

ART DER EINRICHTUNG

Betriebsrestaurant

KONTAKT

Fahrenbergplatz 6 · 79098 Freiburg

www.aok-restaurant-freiburg.de

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Mittagessen: ein vegetarisches Menü sowie ein Fleisch- oder Fischmenü, jeweils mit Suppe und Salat

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Es macht Spaß, die Gäste täglich neu zu begeistern und das Interesse an vegetarischen Gerichten zu stärken, zum Beispiel mit unseren Bowls mit Hülsenfrüchten und Gemüse aus der Region.

**EINRICHTUNG**

Bildungshaus Kloster St. Ulrich

ART DER EINRICHTUNG

Erwachsenenbildung

KONTAKT

St. Ulrich 10 · 79283 Bollschweil/St. Ulrich
www.bksu.de

TRÄGER

Bildungshaus Kloster St. Ulrich, Landvolk-
hochschule e. V.

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Eigene Mischküche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Eine Menülinie mit jeweils circa 40 bis 60
Frühstücken, Mittagessen und Abendessen
sowie Kaffee und Kuchen

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Die Umsetzung des Projektes war eine
Gemeinschaftsleistung.

Bildungshaus St. Ulrich

DIE AUSGANGSLAGE

Auch ohne Zertifizierung lag der Fokus auf regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Dazu gab es erste Versuche mit Bio-Lieferfirmen. Bio-Lebensmittel wurden vor allem für Kurse, in denen dies explizit gewünscht und bezahlt wurde, gekauft.

DIE ZIELE

Wir wollten Team und Gäste für einen schonenden Umgang mit Ressourcen sensibilisieren. Auch die Stärkung bäuerlicher Familienbetriebe in der Region und regionaler Wertschöpfungsketten war ein wichtiges Ziel.

DIE UMSETZUNG

Es wurde mehr Zeit und Personal in der Vorbereitungsküche eingeplant, da die Verarbeitung von frischem Bio-Gemüse mehr Zeit beansprucht. Zudem haben wir mehr vegetarische Tage eingeführt. Die Ziele mussten mehrfach abgeändert werden, zum Beispiel weil der regionale Metzger keine Bio-Produkte liefert, einem Lieferanten die Zufahrt zu eng ist und ein anderer gar nicht liefert.

**DAS ERGEBNIS**

Gewürze sind zwischenzeitlich komplett Bio, Tee und Kaffee entweder Bio oder Fairtrade. Eine Firma liefert das ganze Jahr Frischgemüse, sodass 100 Prozent Bio-Qualität geboten wird. Bei Getreideprodukten und Fleisch wurde der Bio-Anteil gesteigert. Bei Kartoffeln, Eiern und Obst wird auf regionale Erzeugerinnen und Erzeuger gesetzt. Die Bio- und DGE-Zertifizierung sind in die Wege geleitet.

DIE ZUKUNFT

Vegane Produkte und das vegane Speisenangebot werden wir optimieren und weiter ausbauen, ebenso den engen Kontakt mit Gästen, Lieferfirmen und Erzeugerbetrieben. Unser Tipp: Eine Umstellung sollte nur mit Hilfe einer Fachberatung und Begleitung erfolgen.

CJD Biberach

DIE AUSGANGSLAGE

Wir haben zwar auf saisonale und regionale Produkte Wert gelegt, jedoch hat uns der richtige Wegweiser gefehlt, um noch mehr Lebensmittel regional zu beziehen. Der Bio-Anteil lag bei zwei Prozent.

DIE ZIELE

Wir wollten neue Inspirationen und Erfahrungen sammeln, Kontakte knüpfen und uns neu erfinden. Der Fokus bei Bio-Lebensmitteln lag und liegt auf Milchprodukten und Trockenwaren.



DIE UMSETZUNG

Mithilfe eines Schaubilds haben wir uns Ziele und Hürden klargemacht. Von Beginn an gab es eine enge Zusammenarbeit zwischen Küche und Verwaltung. Wir probieren immer wieder neue Gerichte und Lebensmittel aus und kreieren fast wöchentlich neue Menüs. Jene, die gut ankommen, integrieren wir in den Speiseplan.

DAS ERGEBNIS

Das Projekt hat uns neue Wege aufgezeigt und wir haben wertvolle Kontakte mit Erzeuger- und Direktvermarktungsbetrieben geknüpft. Durch die DGE-Zertifizierung haben wir eine gesundheitsfördernde Basis erarbeitet. Der Bio-Anteil liegt bei 15 bis 20 Prozent. An einer Info-Tafel können sich Tischgäste über die DGE- und Bio-Zertifizierung informieren. Ein Smiley-System zeigt gesunde Lebensmittel auf. Zudem gibt es Tages- und Wochenempfehlungen für ein gesundheitsförderndes Angebot.

DIE ZUKUNFT

Unsere Küche möchte noch mehr regionale Produkte implizieren, um Erzeugerinnen und Erzeuger sowie Vermarkterinnen und Vermarkter zu unterstützen. Ein weiteres Ziel ist es, das Bio-Sortiment zu steigern und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Zudem wird eine Fleischreduzierung angestrebt.

EINRICHTUNG

CJD Biberach

ART DER EINRICHTUNG

Betrieb, Verpflegung für Auszubildende zur Zimmereifachkraft

KONTAKT

Leipzigstraße 15 · 88400 Biberach

www.cjd-biberach.de

TRÄGER

Christliches Jugenddorfwerk Deutschland
Teckstraße 23 · 73061 Ebersbach an der Fils

BIO-MUSTERREGION

Biberach

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vollverpflegung für rund 180 Personen, zwei Menülinien am Mittag.

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Wir haben uns als Küchenteam getraut, am Projekt teilzunehmen und an den Aufgaben zu wachsen.



EINRICHTUNG

FairFood am See GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Betriebsrestaurant

KONTAKT

Riedheimer Str. 7 · 88677 Markdorf

TRÄGER

Sparkasse Bodensee

Charlottenstr. 2 · 88045 Friedrichshafen

BIO-MUSTERREGION

Bodensee

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve in hauseigener Küche der Sparkasse Bodensee

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Zuletzt wegen der Pandemie 50 bis 60 Mittagessen täglich; zwei Menülinien

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Unser Küchenchef bringt mehr als 30 Jahre Bio-Erfahrung mit. Als Vollwertkoch garantiert er ausgewogene, energiereiche Speisen.

FairFood am See

DIE AUSGANGSLAGE

Es gab bereits eine Bio-Zertifizierung. Zudem waren 80 bis 90 Prozent der Rohstoffe regional und die Hälfte des Mittagangebots vegetarisch. Täglich gibt es frisches, überwiegend regionales und saisonales Gemüse sowie einen Salatteller. Die Akzeptanz bei den Tischgästen ist hoch, da die Sparkassenleitung schon seit geraumer Zeit sehr umfangreich zu gesundheitsfördernden Mahlzeiten informiert.

DIE ZIELE

Neben der weiteren Verbesserung des eigenen Angebots war es uns ein Anliegen, die anderen teilnehmenden Küchen und Betriebe in der Anfangsphase der Umstellung zu unterstützen.

DIE UMSETZUNG

Im Großen und Ganzen lief der Betrieb wie gewohnt weiter. Dank des Inputs bei den Veranstaltungen sowie der Möglichkeiten zur Vernetzung wird es aber in Zukunft noch einfacher, gesundes und nachhaltiges Essen anzubieten.

DAS ERGEBNIS

Die DGE-Zertifizierung ist in die Wege geleitet. Im Praktischen setzen wir aber bereits alle Maßnahmen um. Erfreulich ist, dass die vegetarischen Menüs mittlerweile rund 60 Prozent ausmachen.

DIE ZUKUNFT

Wir werden unsere hohen Standards beibehalten und stetig schauen, wo es weitere Ideen zur Optimierung gibt. Wer ebenfalls diesen Weg gehen will, sollte zunächst kleine Schritte machen, sich zum Beispiel nur einen bis zwei Lebensmittelbereiche vornehmen. Wichtig ist auch, die Gäste und das Personal einzubeziehen und die Zahlen im Blick zu behalten.



Gusto Gourmet



DIE AUSGANGSLAGE

Als Mitglied im Deutschen Institut für Gemeinschaftsgastronomie arbeiten wir schon lange nach den Standards der DGE. Regionalität ist uns sehr wichtig. Zudem haben wir bereits täglich vegetarische und vegane Gerichte im Angebot.

DIE ZIELE

Wir wollten noch mehr als die geforderten 30 Prozent Bio-Anteil schaffen.

DIE UMSETZUNG

Unter Küchenleiter Marcel Heidenreich, der mit seinem Team die Rezepturen ausgearbeitet hat, und Standortleiter Oliver Wagner als Zuständigem für den Einkauf haben wir schnell Erfolge erzielt. Es sind 50 neue Gerichte entstanden, andere wurden angepasst, sodass wir aus rund 80 Gerichten einen abwechslungsreichen Speiseplan anbieten. Im Bewirtungsbereich gibt es fast ausschließlich

Bio-Getränke. Trotz höherer Kosten setzen wir auf die Ganztierverswertung mit dem Bio-Hof Dauner und Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein.

DAS ERGEBNIS

Die Bio-Zertifizierung wurde im Rahmen des Projekts abgeschlossen und die DGE-Zertifizierung in die Wege geleitet. Dank Bio-Getränken sind wir bei rund 30 Prozent Bio-Anteil. Mit Salat- und Gemüselieferant Pentz wurde ein Partner gefunden, der sich Bio-zertifizieren ließ. Weitere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern in der Umgebung wären hilfreich.

DIE ZUKUNFT

Der Ausbau im Salat- und Gemüsebereich wird weiter vorangetrieben sowie im Geflügelsortiment nach Alternativen gesucht. Wir sind von unserem Handeln überzeugt und können Kolleginnen und Kollegen nur zurufen: Es lohnt sich!

EINRICHTUNG

Gusto Gourmet GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Betriebsverpflegung

KONTAKT

Carl-Zeiss-Straße 22 · 73447 Oberkochen

BIO-MUSTERREGION

Heidenheim Plus

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve in eigener Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Täglich rund 4.000 Mittagessen mit fünf bis sechs verschiedenen Gerichten plus Salat- und Gemüsebar, 300 Frühstücke und 250 Abendessen

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Wir haben jetzt in der Betriebsverpflegung fast ein Alleinstellungsmerkmal in der Region. Das größte Lob ist die Akzeptanz der Tischgäste, die für die gute Qualität auch etwas höhere Preise akzeptieren.



EINRICHTUNG

Liebenauer Landleben GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Betriebskantine

KONTAKT

Siggenweilerstraße 10 · 88074 Meckenbeuren
www.stiftung-liebenau.de

TRÄGER

Stiftung Liebenau · Siggenweilerstraße 11
88074 Meckenbeuren

BIO-MUSTERREGION

Bodensee

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Hold aus der eigenen Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

90 bis 100 Mittagessen täglich in ein bis zwei
Menülinien

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Auf unser gutes, gesundes und nachhaltiges
Essen.

Liebenauer Landleben

DIE AUSGANGSLAGE

Weder Bio- noch DGE-Zertifizierung waren zu Projektbeginn vorhanden.

DIE ZIELE

Gesundes, nachhaltiges und hochwertiges Essen wollten wir vor allem durch einen hohen Anteil an saisonalem Bio-Gemüse sowie weniger Fleischprodukte erreichen.

DIE UMSETZUNG

Vornehmlich mussten wir unter der Federführung von Küchenleiterin Elisabeth Dischl die Rezepte und den Bestellprozess anpassen. Der Bezug der Bio-Ware funktionierte am einfachsten über den Großhandel. Dadurch konnte aber der Fokus nicht so sehr auf Regionalität gelegt werden. Insgesamt fiel es uns schwer, exakt die Bio-Waren zu bekommen die in unser System passen.

DAS ERGEBNIS

Wir haben es geschafft, den Bio-Anteil in den Speisen zu erhöhen. Zudem sind rund 25 neue Gerichte entstanden. So ist es uns gelungen, die Bio-Zertifizierung abzuschließen und die Weichen für die DGE-Zertifizierung zu stellen. Die Rückmeldungen der Gäste waren meist positiv.

DIE ZUKUNFT

Wir möchten das Erreichte weiterführen und weiter ausbauen und, wenn möglich, den Bio-Anteil noch steigern. Gerne wollen wir auch weiter im Austausch mit den Projektteilnehmerinnen und Projektteilnehmern bleiben.



Liebherr-Hydraulikbagger



DIE AUSGANGSLAGE

Auch ohne vorliegende Zertifizierung haben wir bereits viel Wert auf frische Speisen gelegt. Es gab täglich ein vegetarisches Gericht. Die Kartoffeln wurden regional bezogen, Fleisch und Wurstwaren überwiegend von regionalen Metzgern. Bio-Produkte gab es nicht, vor allem wegen Bedenken bei Kosten und Beschaffung.

DIE ZIELE

Wir wollten neue Gästegruppen erschließen – durch moderne und gesunde Gerichte, weg von fleischlastigen Menüs. Das Essen sollte zudem ein Spiegelbild der Region sein.

DIE UMSETZUNG

Dazu haben wir den Speiseplan erneuert und regionale Produkte gekennzeichnet. Erfolgsfaktor Nummer eins war die Bildung eines Kernteams. Zunächst wurde der Fokus auf Bio-Lebensmittel gelegt. Dann folgte die DGE-konforme Umsetzung. Der Erfolg wurde mittels Checklisten kontrolliert.

DAS ERGEBNIS

Die Zertifizierungen wurden bereits im Sommer 2022 erreicht. Obst und Gemüse kommt nun zu rund 40 Prozent, Nudeln zu 90 Prozent in Bio-Qualität aus der Region. Beim Bio-Rindfleisch setzen wir auf Ganztierverwertung aus der Region.

Gewürze werden nur noch in Bio angeschafft. Und pro Monat gibt es ein neues Rezept. Das Projekt hat für einen enormen Motivationsschub gesorgt. Gleichzeitig ist die Wertschätzung für natürliche Produkte gestiegen.

DIE ZUKUNFT

Wir wollen das Bewusstsein für Lebensmittel aus der Region weiter steigern und Essen mit noch weniger Zusatzstoffen anbieten. Im Bio-Bereich sollen Molkereiprodukte ebenfalls aus der Region kommen.

EINRICHTUNG

Betriebsgastronomie der
Liebherr-Hydraulikbagger GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Betriebsverpflegung

KONTAKT

Liebherrstraße 12 · 88457 Kirchdorf

www.liebherr.com

BIO-MUSTERREGION

Biberach

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Frischküche mit Cook-&Chill-Elementen in betriebseigener Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Täglich 800 warme und 400 kalte Brotzeiten, 600 Mittag- und 70 Abendessen, vier Menülinien

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Unsere Gäste loben besonders unsere Bowls und modernen Gerichte.

**EINRICHTUNG**

WISAG Business Catering GmbH & Co. KG
im Hause der PAUL HARTMANN AG

ART DER EINRICHTUNG

Betriebsrestaurant

KONTAKT

Paul-Hartmann-Straße 12 · 89522 Heidenheim
www.hartmann.info

CATERER

WISAG Business Catering GmbH & Co. KG
Herriotstraße 3 · 60528 Frankfurt am Main
www.wisag.de

BIO-MUSTERREGION

Heidenheim plus

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Misch-/Frischküche plus Belieferung von
zwei Außenstellen

VERPFLEGUNGSANGEBOT

200 Frühstücke, rund 400 Mittagessen in
vier Menülinien, Snacks, Konferenz- und
Veranstaltungsverpflegung

Paul Hartmann/WISAG

DIE AUSGANGSLAGE

Wir waren bereits Bio-zertifiziert, einige Betriebe der WISAG Business Catering GmbH hatten auch schon eine DGE-Zertifizierung. Daher können wir auf einen guten Rezepturpool zurückgreifen. Die Warenbeschaffung war eine anfängliche Hürde.

DIE ZIELE

Unser Ziel war es von Beginn an, nicht einzelne Bio-Komponenten zu verwenden, sondern ganze Bio-Menüs zu kochen. Unser Ziel mit rund 30 Prozent Bio-Anteil verfolgen wir weiterhin konsequent.

DIE UMSETZUNG

Für die Bio-Menüs mussten Hunderte von Artikeln in die Warenwirtschaft importiert und neue Rezepturen ausgearbeitet werden. Anfänglich mussten wir uns eine Übersicht über die Warenverfügbarkeit und Lieferketten verschaffen, dann erfolgte die Schulung von Küchenteam und Angestellten. Die Gespräche und der Austausch mit Gleichgesinnten aus der Region haben gute Impulse und Informationen gebracht.

**DAS ERGEBNIS**

Zusätzlich zur vorhandenen Bio-Zertifizierung haben wir die Job&Fit-Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. angestoßen. Wir sind besonders stolz, mit Hartmann einen Auftraggeber zu haben, der Wert auf eine erstklassige Verpflegung seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter legt.

DIE ZUKUNFT

Wir möchten uns mit Unterstützung des Supply-Chain-Teams weiter auf die Erzeugerinnen und Erzeuger in der Region zubewegen, um Produkte aus nächster Nähe ohne Zwischenhändler verarbeiten zu können.

Schwäbisch Hall Facility Management

DIE AUSGANGSLAGE

Vereinzelt hatten wir Bio-Produkte. Zudem haben wir auf regionale Metzgereien und Lieferfirmen gesetzt: 30 bis 50 Prozent der Lebensmittel kamen aus dem Umland. Kaffee war zum Großteil Bio und Fairtrade. Das Projekt „Restlos genießen“ hatte die Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Blick: Essen, die sich bereits in der Auslage befinden, werden nach der Mittagspause vergünstigt an die Mitarbeitenden verkauft.

DIE ZIELE

Der Anteil von Fleisch und anderen tierischen Produkten sollte verringert und gleichzeitig der Einsatz von Bio-Lebensmitteln gesteigert werden. Einzelne Warengruppen sollten auf Bio umgestellt werden.

DIE UMSETZUNG

Auf dem Weg zu einem regelmäßigen veganen Angebot sowie einer attraktiveren Gemüseauswahl bereitete uns die geringe Verfügbarkeit von beispielsweise geschältem und geschnittenem Gemüse Probleme. Bio-Produkte waren nicht immer in ausreichender Menge und Qualität vorhanden. Das Ziel von 30 Prozent Bio-Produkten musste daher zwischenzeitlich verschoben werden.



DAS ERGEBNIS

Dank guter Beratung und Betreuung wurde die Bio-Zertifizierung erreicht. Bio-Produkte werden vorerst aktionsweise angeboten. Kaffee gibt es nur noch in Bio und Fairtrade. Die Gemüsetheke ist frischer und abwechslungsreicher. Die DGE-Zertifizierung musste zunächst hinten angestellt werden, der Prozess wurde inzwischen jedoch angestoßen.

DIE ZUKUNFT

Das Bio-Angebot soll sukzessive gesteigert werden, auch für die Außer-Haus-Belieferung. Unsere dualen Studentinnen sollen sich im Rahmen eines Projekts der Untersuchung von Lebensmittelabfällen annehmen.

EINRICHTUNG

Schwäbisch Hall Facility Management GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Dienstleistungsunternehmen im Bereich Facilitymanagement und Dokumentenservice

KONTAKT

Crailsheimer Straße 52
74523 Schwäbisch Hall · www.shfm.de

BIO-MUSTERREGION

Hohenlohe

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve, Cook & Hold

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Täglich bis zu 1.000 Mittagessen mit vier Menülinien, (eine vegetarische, eine vegane) plus Cafeteria; zudem 1.500 Liefergerichte

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

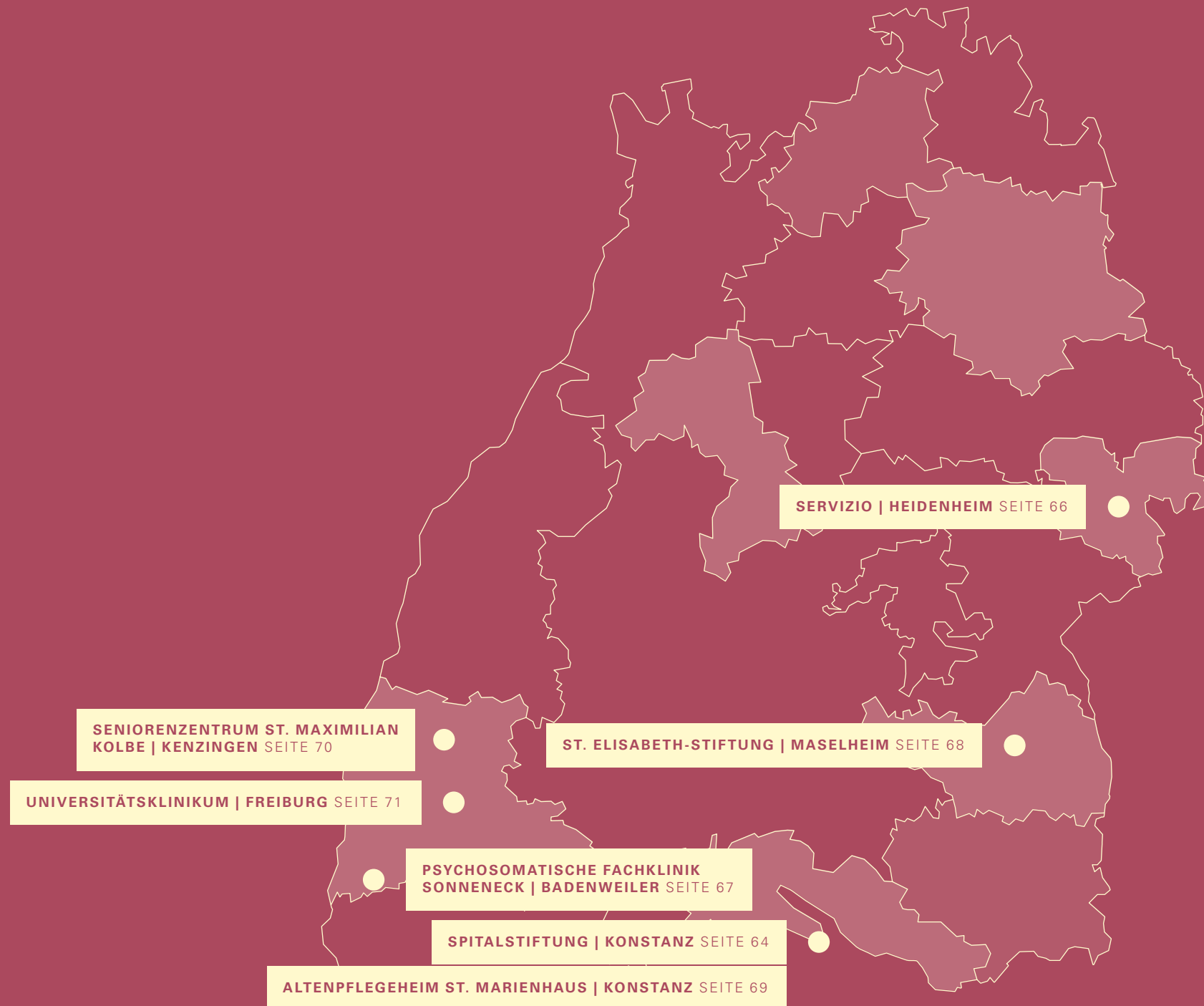
Dass wir täglich rund 2.500 Menschen mit einem qualitativ hochwertigen Mittagessen versorgen.



2.4 Gutes Essen in Kliniken und Senioreneinrichtungen

🐾 Kliniken und Senioreneinrichtungen bieten Vollverpflegung an. Diese muss besonders nährstoffreich und möglichst auf die Bedürfnisse aller ausgerichtet sein. Auch auf alters- oder krankheitsbedingte Beeinträchtigungen wie Kau- und Schluckstörungen oder Unverträglichkeiten muss Rücksicht genommen werden.





**SENIORENZENTRUM ST. MAXIMILIAN
KOLBE | KENZINGEN SEITE 70**

UNIVERSITÄTSKLINIKUM | FREIBURG SEITE 71

**PSYCHOSOMATISCHE FACHKLINIK
SONNENECK | BADENWEILER SEITE 67**

SPITALSTIFTUNG | KONSTANZ SEITE 64

ALTENPFLEGEHEIM ST. MARIENHAUS | KONSTANZ SEITE 69

SERVIZIO | HEIDENHEIM SEITE 66

ST. ELISABETH-STIFTUNG | MASELHEIM SEITE 68

Spitalstiftung Konstanz

QUALITÄT IST JETZT STANDARD

Ein Weg, ein Ziel, ein Ergebnis. Für Thomas Renz, Küchenleiter der Spitalstiftung Konstanz, ist klar: Wer sich bei der Umsetzung von mehr Bio und Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung an den Richtlinien orientiert, der hat große Chancen auf Erfolg. „Die DGE-Qualitätsstandards bieten eine gute Basis für die Umsetzung. Unser Speiseplan hat einen richtigen Sprung nach vorne gemacht“, freut sich der Küchenleiter der Senioreneinrichtung.

Wie in den Standards vorgesehen, wird auch in der Spitalstiftung großen Wert auf eine ausgewogene Verpflegung der Tischgäste gelegt. Das Konservenobst haben Renz und sein Team gegen frisches Obst ausgetauscht. „Wir liefern jetzt leckeres hausgemachtes Kompott mit Joghurt und Quarkspeisen“, sagt er. Nur noch sechs Prozent Zucker enthalten die neu kreierten Nachtische.

Das vegetarische Gericht, das es nun täglich gibt, nehmen die Tischgäste sehr gut an. Außerdem bietet sein Team nun täglich Salat an. Fisch kommt jetzt wöchentlich auf den Tisch. Dabei wird darauf geachtet, dass die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. empfohlenen Mengen eingehalten werden.

„Bei der notwendigen Gewinnung regionaler Lieferanten haben wir Wert auf faire Arbeitsbedingungen und Tierwohl gelegt“, versichert der Küchenchef. So wurde ein Bauernhof in Konstanz gefunden, der die Senioreneinrichtung mit Konfitüre beliefert, und ein regionaler Imker, von dem Honig bezogen wird. Auch mit regionalen Bäckern und einer Metzgerei, die Putenfleisch aus Freilandhaltung und Schweine aus Strohhaltung verarbeitet, sind Kooperationen zustande gekommen. So bezieht die Spitalstiftung Konstanz mittlerweile 80 Prozent ihres Speisenangebots aus der Region.

Bei der Kommunikation wurde erfolgreich auf Impulskarten gesetzt: Mit kurzen Informationen hat das Team der Spitalstiftung die Seniorinnen und Senioren über verschiedene Nachhaltigkeitsthemen informiert. „Das kam wirklich sehr gut an und hat das Verständnis für die Umstellungen deutlich verbessert“, ist Renz überzeugt.

Es ist schon viel passiert in der Spitalstiftung Konstanz. Aber das Team um Thomas Renz ist noch lange nicht fertig.

„ Ich bin stolz, dass unsere Spitalstiftung voll hinter dem Projekt steht.

DIE AUSGANGSSITUATION

Vor Projektbeginn hatten wir keine Zertifizierungen, Bio-Lebensmittel spielten keine Rolle. Durch die Mitgliedschaft bei der Gemeinwohl-Ökonomie war aber das Interesse geweckt.

DIE ZIELE

Neben mindestens 30 Prozent Bio und einem gesunden, abwechslungsreichen Speisenangebot wollten wir die Lebensmittelverschwendung reduzieren.

DIE UMSETZUNG

Es war zunächst nicht leicht, ausreichend Bio-Betriebe zu finden. Die Zubereitung von frischem Gemüse und Obst erfordert mehr Zeit. Die Anzahl der bestellten vegetarischen Menüs nimmt stetig zu. Bei der Kommunikation haben wir erfolgreich auf „Impulskarten“ gesetzt.



DAS ERGEBNIS

Wir sind Bio-zertifiziert und setzen mindestens 30 Prozent Bio-Produkte und zu 80 Prozent frisches, regionales Gemüse ein. Unser Fleisch beziehen wir nur noch regional und mit Tierwohl-Garantie. Es gibt täglich vegetarische Gerichte und wir verzichten auf Einweg-Plastikverpackungen. Lebensmittelabfälle wurden durch genauere Rezepturen und Portionsmengen um rund die Hälfte reduziert. Ein digital gesteuertes Bestellprogramm liefert die Wünsche der Tischgäste passgenau.

DIE ZUKUNFT

Das große Ziel des Teams um Küchenleiter Thomas Renz ist es, komplett auf eine regionale und Bio-zertifizierte Küche umzusteigen. Beim Einsatz von regionalem Bio-Gemüse läuft die Suche nach regionalen Bäuerinnen und Bauern, die küchenfertige Schnittwaren anbieten können. Zudem möchten wir eine restaurantähnliche Atmosphäre beim Essen schaffen.



EINRICHTUNG

Spitalstiftung Konstanz

ART DER EINRICHTUNG

Senioreneinrichtung, Pflegeeinrichtung

KONTAKT

Luisenstraße 9 · 78467 Konstanz

www.spitalstiftung-konstanz.de

BIO-MUSTERREGION

Bodensee

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Zubereitung in eigener Küche nach Cook & Serve sowie in einer Zentralküche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstück, Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Abendessen; 300 Mahlzeiten täglich; drei Menülinien

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

„Ich bin stolz, dass unsere Spitalstiftung voll hinter dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ steht“, sagt Küchenleiter Thomas Renz. Die Bewohnerinnen und Bewohner fühlen sich zudem mehr wertgeschätzt.



EINRICHTUNG

Servizio Heidenheim GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Servicegesellschaft des Klinikums Heidenheim

KONTAKT

Schloßhaustraße 100 · 89522 Heidenheim

TRÄGER

Landkreis Heidenheim

BIO-MUSTERREGION

Heidenheim plus

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve in der eigenen Küche

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Rund 1.800 Mahlzeiten mit drei verschiedenen Menülinien und Kostformen für das Klinikum Heidenheim und die Rehaklinik Giengen

DARAUF SIND WIR BESONDERS STOLZ

Dass wir ein solches Projekt mit zwei Zertifizierungen während einer Pandemie stemmen können, haben wir zwischenzeitlich selbst nicht geglaubt.

Servizio Heidenheim

DIE AUSGANGSSITUATION

Zum Start des Projekts waren wir nicht zertifiziert. Weder Bio noch regional standen im Fokus. Vegetarische Gerichte gab es schon immer täglich. Die hygienische Verpackung von Portionsprodukten sowie die passenden Mengen waren und sind die größten Herausforderungen.

DIE ZIELE

Anfangs wollten wir unsere Portionspackungen, die aus hygienischen Gründen vorgeschrieben sind, auf Bio umstellen. Hier haben wir aber sehr schnell gemerkt, dass es die benötigten Produkte nicht gibt – oder nur zu Preisen die nicht zu stemmen sind.

DIE UMSETZUNG

Nun haben wir nach und nach einzelne Lebensmittel wie Milch, Käse, Butter, Teigwaren oder Obst sowie Kaffee umgestellt, und hier 30 Prozent Bio-Anteil erreicht. Da wir von Anfang an keine doppelte Lagerhaltung haben wollten, haben wir die Artikel eins zu eins ersetzt und dokumentiert.



DAS ERGEBNIS

Zunächst erfolgten die Bio-Zertifizierung sowie das Erreichen von 30 Prozent des Umsatzes durch Bio-Produkte. Die DGE-Zertifizierung ist auf den Weg gebracht. Somit werden die beiden Hauptziele erreicht.

DIE ZUKUNFT

Wenn es finanziell möglich ist, wollen wir den Bio-Anteil noch erhöhen, aber in jedem Fall halten. Von den beiden Zertifizierungen versprechen wir uns außerdem eine bessere Marktposition.

Psychosomatische Fachklinik Sonneneck

DIE AUSGANGSLAGE

Durch das Fehlen einer Bio-Zertifizierung konnten wir die bei uns für Patientinnen und Patienten sowie unser Personal angebotenen Bio-Produkte, die bei Frühstück und Abendessen bis zu 70 Prozent ausmachen, nicht ausloben.

DIE ZIELE

Mithilfe des neuen DGE-zertifizierten Caterers Kinderleicht genießen (siehe auch Lebenswelt Kita und Schule) wollten wir im Mittagsangebot eine vegetarische Menülinie nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. anbieten. Außerdem wollten wir unsere Bio-Lebensmittel endlich als solche ausloben dürfen.

DIE UMSETZUNG

In regelmäßigen Meetings mit Service, Küche und Marketing haben wir das Projekt in allen Phasen transparent gestaltet und die Vorteile für alle Tischgäste herausgestellt, auch auf der Webseite. Der neue Caterer liefert uns seit Anfang 2022 ein DGE-zertifiziertes vegetarisches Mittagessen und Obst in Bio-Qualität.

DAS ERGEBNIS

Wir haben die interne Zusammenarbeit und Kommunikation gestärkt und spüren, dass der Teamgeist durch das Erreichen des gemeinsamen Ziels „Zertifizierung“ gestärkt wurde. Das Team hat Schilder für die Bio-Auslobung am Buffet erstellt und weitere Infos in einer Mappe zusammengetragen. Wir bereiten uns auf die DGE-Zertifizierung von Frühstück, Zwischenmahlzeiten und Abendessen vor. Auf unserer Webseite bieten wir Infos über das Gesamtprojekt und unsere weitere Zielsetzung.

DIE ZUKUNFT

Wir sind offen für eine Ausweitung des Bio-Angebotes durch unseren Caterer. Außerdem sollen mehr fair gehandelte Produkte den Weg auf die Teller finden.



EINRICHTUNG

Psychosomatische Fachklinik Sonneneck GmbH

ART DER EINRICHTUNG

Psychosomatische Fachklinik mit 65 Betten

KONTAKT

Wilhelmstraße 6 · 79410 Badenweiler

www.sonneneck-fachklinik.de

CATERER

„Kinderleicht genießen GmbH“

Frohmatenstraße 15 · 79268 Bötzingen

www.kinderleicht-geniessen.de

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Mittagessen vom Caterer wird in Serviceküche erwärmt.

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstück, Zwischenmahlzeiten und Abendessen als Buffet; Rund 40 Mittagessen täglich in zwei Menülinien



EINRICHTUNG

Zentralküche der St. Elisabeth-Stiftung

ART DER EINRICHTUNG

Zentralküche, die Kindergärten, Schulen, Wohnparks, Hospize, den Wohnverbund und Werkstätten von Menschen mit Behinderung beliefert.

KONTAKT

Heggbach 1 · 88437 Maselheim
www.st-elisabeth-stiftung.de

TRÄGER

St. Elisabeth-Stiftung

BIO-MUSTERREGION

Biberach

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Chill, Produktion mindestens einen Tag im Voraus

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Frühstück, Mittagessen und Abendessen; wochentags täglich 2.300 Mittagessen

St. Elisabeth-Stiftung

DIE AUSGANGSLAGE

Saisonale und regionale Lebensmittel spielen schon immer eine wichtige Rolle. Herausforderungen waren (und sind) es, die Auswahl der Bio-Komponenten festzulegen und geeignete Lieferfirmen für große Mengen an Bio-Produkten zu finden. Die Nachfrage der Kundinnen und Kunden ist groß, vor allem von Kindergärten und Schulen.

DIE ZIELE

Unser Ziel ist es, die Essensqualität in der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern. So soll für eine regionale, nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung durch ökologische Produkte sensibilisiert werden. Die Nachhaltigkeit und Wertschätzung von Lebensmitteln sowie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch kundenspezifisches Bestellen liegt uns sehr am Herzen.

DIE UMSETZUNG

Es war von Beginn an klar, dass wir zunächst nur einzelne Komponenten umstellen. Wir haben andere Stiftungen in Stuttgart und Konstanz besucht, welche auch die Bio-Zertifizierung anstreben. Die Informationen und der Austausch bei den Coachings stellten ebenfalls eine wichtige Säule dar.



DAS ERGEBNIS

Die Bio-Zertifizierung ist bestanden. Folgende Produkte haben wir bereits in Bio-Qualität auf dem Speiseplan: Nudeln, Reis, Bananen, Äpfel und Joghurt. Aufgrund der Preisentwicklung wird es zunächst kein komplettes Bio-Menü geben.

DIE ZUKUNFT

Wir wollen nach und nach immer mehr Bio- und bio-regionale Lebensmittel in der Küche integrieren. In dieser wirtschaftlich schwierigen Zeit sollte man nicht den kompletten Weg auf einmal gehen.

Altenpflegeheim St. Marienhaus

DIE AUSGANGSLAGE

Zu Beginn des Projekts hatten wir keine Zertifizierung und keine Lebensmittel aus Bio- und regionalem Anbau verarbeitet.

DIE ZIELE

Wir wollten, wenn möglich, nur noch Lebensmittel aus der Region mit dem „Gutes vom See“-Siegel beziehen.

DIE UMSETZUNG

Beilagen wie Kartoffeln, Nudeln und Reis wurden komplett auf Bio umgestellt. Die Suche geeigneter Lieferbetriebe, die Verarbeitung von frischem Gemüse und das größere Angebot aus eigener Herstellung brachten Mehrarbeit mit sich. „Doch das Aussehen und der Geschmack der Gerichte geben uns recht“, ist Küchenleiter Thomas Winkler überzeugt. Die vermehrte Verwendung von Vollkornprodukten kommt gut an, das Küchenpersonal erhält viel Lob. Nach einer einwöchigen Messung von Lebensmittelabfällen wurden die Portionsgrößen angepasst.



DAS ERGEBNIS

Wir sind Bio-zertifiziert. Durch die gestiegenen Kosten stockt der Anteil aber bei 20 Prozent. Konventionelle Lebensmittel sind nun DGE-konform. Die DGE-Zertifizierung wurde aber auf die Zeit nach dem Umzug 2023 verschoben. Es gibt wenig neue Gerichte, es wird aber insgesamt gesünder gekocht, zum Beispiel mit weniger tierischen Fetten. Beim Aufschnitt haben wir das Sortiment komplett auf Geflügel umgestellt.

DIE ZUKUNFT

Die Umstellungen werden beibehalten und das Thema Nachhaltigkeit wird weiterhin fester Bestandteil in der Küche sein. Zudem haben wir uns der Initiative „Fair-nah-logisch“ verschrieben. Für alle Interessierten gilt: nur Mut und am Ball bleiben.



EINRICHTUNG

Altenpflegeheim St. Marienhaus

ART DER EINRICHTUNG

Altenpflegeheim

KONTAKT

Wallgutstrasse 11 · 78462 Konstanz

www.caritas-altenhilfe-konstanz.de

TRÄGER

Caritas Altenhilfe Konstanz gGmbH

Uhlandstr. 15 · 78464 Konstanz

BIO-MUSTERREGION

Bodensee

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Zentralküche mit Cook & Chill und Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

100-mal Vollverpflegung, zwölfmal Essen für die Tagespflege, 60 Mittagessen fürs Demenz-Pflegeheim Haus Don Bosco, 25 Mittagessen für sozial Bedürftige



EINRICHTUNG

Kreisseniorenzentrum St. Maximilian Kolbe

ART DER EINRICHTUNG

Zentrum für Pflegebedürftige, das auch zwei ambulante Pflegedienste mit „Essen auf Rädern“ versorgt

KONTAKT

Offenburger Str. 10 · 79341 Kenzingen

www.kreisseniorenzentrum.de

TRÄGER

Landkreis Emmendingen

Bahnhofstr. 2-4 · 79312 Emmendingen

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

VERPFLEGUNGSSYSTEM

Mischküche mit Cook & Serve

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vollverpflegung mit 250 Mittagessen (inklusive 100 Essen auf Rädern) mit zwei Menülinien

Seniorenzentrum St. Maximilian Kolbe

DIE AUSGANGSLAGE

Es gab keine Zertifizierungen. Aber der Anteil an regionalen Lebensmitteln betrug bereits über 30 Prozent. Folgende Fragen waren zentral: Kann der zeitliche Rahmen eingehalten werden? Wie können die höheren Preise von Bio-Lebensmitteln aufgefangen werden? Wie können Lieferfirmen mit genügend Liefersicherheit gefunden werden?

DIE ZIELE

Über die allgemeinen Ziele des Gesamtprojekts hinaus gab es keine weiteren.

DIE UMSETZUNG

Den Fokus bei Bio-Lebensmitteln haben wir auf Marmeladen, Kaffee, Obst, Gemüse, Fleisch und Beilagen gelegt.



Erste Schritte waren Gespräche mit den bisherigen Lieferfirmen, ob diese den neuen Weg mitgehen. Zudem wurden weitere Lieferfirmen angesprochen. Der Tiefkühlagerbereich musste umgestellt werden. Dazu wurde ein größeres Kühlhaus installiert.

DAS ERGEBNIS

Zuerst haben wir die Bio-Zertifizierung erlangt, anschließend die DGE-Zertifizierung in die Wege geleitet. Auch bei Kreistag und Bürgermeister wurde das Bewusstsein für eine hochwertigere Verpflegung geweckt, ebenso bei den Beschäftigten im Haus.

DIE ZUKUNFT

Der Speiseplan soll weiter optimiert und der Bio-Anteil stetig erhöht werden. Auch die Umstellung in der Logistik und in den Wohnbereichen geht weiter. Als Tipp geben wir: Nehmen Sie sich genügend Zeit für die betrieblichen Umstellungen, nehmen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche und in der Pflege sowie die Essensgäste und deren Angehörigen mit. Eine gute Kommunikation ist die Grundlage für erfolgreiche Veränderung.

Universitätsklinikum Freiburg



DIE AUSGANGSLAGE

Die DGE- und die Bio-Zertifizierung lagen bereits vor. Regionalität und nachhaltige Verpflegung waren wichtig, ohne dass sich jedoch diese Themen in einem strukturierten Konzept wiedergefunden hatten.

DIE ZIELE

In der Patientenversorgung war das Ziel, den Anteil der angebotenen Bio-Komponenten messbar zu erhöhen. In der Mitarbeitenden-Verpflegung war das Ziel, das nachhaltige Profil des Angebotes zu schärfen.

DIE UMSETZUNG

Auf Basis einer Umfrage in Zusammenarbeit mit der Universität Freiburg wurde die Akzeptanz für ein Bio-/regionales Angebot empirisch untersucht. In einem Workshop wurden Ziele und konkrete Maßnahmen definiert. Dabei wurden auch Themen der Gästekommunikation berücksichtigt.

DAS ERGEBNIS

In der Patientenversorgung wurde der Anteil der angebotenen Bio-Komponenten erhöht. Das Bio-Angebot wurde sowohl im Personalcasino als auch in den gastronomischen Outlets ausgeweitet.

Aktuell wird ein Projekt zur nachhaltigen Verringerung der Lebensmittelabfälle realisiert.

Auch in dem Automaten-Angebot wurden nachhaltige Aspekte (z. B. Bio & Fairtrade-Kaffee) umgesetzt.

DIE ZUKUNFT

Aktuell Teilnahme an dem Projekt „Gemeinsam für die Region Freiburg: Regionale Vermarktung und Beschaffung via Online-Plattform weiter aus- und noch bessere regionale Lieferstrukturen aufbauen“.

Ausbau der Vernetzung mit regionalen, nachhaltigen Lieferanten und Dienstleistern. Zudem ist eine messbare Reduzierung der Lebensmittelabfälle bis Ende 2023 geplant.

EINRICHTUNG

Gastronomie am Klinikum des Universitätsklinikums Freiburg

ART DER EINRICHTUNG

Universitätsklinikum

KONTAKT

Hartmannstraße 1 · 79106 Freiburg

www.uniklinik-freiburg.de

TRÄGER

Universitätsklinikum Freiburg als rechtsfähige Anstalt des öffentlichen Rechts der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg
Breisacher Straße 153 · 79110 Freiburg

BIO-MUSTERREGION

Freiburg

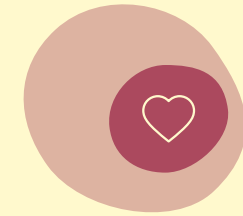
VERPFLEGUNGSSYSTEM

Cook & Serve im Eigenbetrieb

VERPFLEGUNGSANGEBOT

Vollverpflegung mit insgesamt ca. 6.000 Mahlzeiten pro Tag. Zudem gibt es ein Personalcasino und weitere gastronomische Outlets.

2.5 Weitere Einrichtungen und Betriebe



Mit 40 Einrichtungen und Betrieben ging das Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ an den Start. Aus verschiedenen Gründen konnten nicht alle davon einen Steckbrief liefern oder das Projekt bis zum Ende begleiten.

Weitere teilnehmende Einrichtungen waren:



Lebenswelt Kitas und Schulen

- Hort an der Weiherbergschule in Pforzheim
- Katholisches Kinderhaus St. Elisabeth Steißlingen mit Maier Partyservice & Catering Bastian Maier e. K.
- Kindergarten Bienenstock mit Schattmaier Gastronomie
- Kinderhaus Wirbelwind
- Kreisberufsschulzentrum Biberach mit Eder Catering Company GmbH
- Witzenmann Kinderwelt in Pforzheim

Lebenswelt Kliniken und Senioreneinrichtungen

- Erzbischöfliches Kinder- und Jugendheim St. Kilian
- Evangelische Jugendbildungsstätte Neckarzimmern
- Geriatriezentrum „St. Josef“ in Walldürn
- Schwester-Karoline-Haus der Evangelischen Altenheimat in Friolzheim
- Sozialpsychiatrie Schwäbisch Hall, Samariterstiftung

Lebenswelt Betriebseinrichtungen

- Albert Handtmann Holding GmbH und Co. KG mit Catering Lerch GmbH
- Stadtwerke Pforzheim und die Bruno Bader GmbH und Co. KG mit der miteinanderleben service gGmbH





3. So gelingt's auch in Ihrer Großküche

🐾 Die Leuchttürme aus dem Projekt „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ haben es gezeigt: Mehr Bio und eine gesundheitsfördernde Verpflegung im großen Stil sind möglich. Jetzt heißt es für alle anderen Kantinen und Mensen im Land: Bitte nachmachen! Wie das geht, worauf zu achten ist und wie Hürden überwunden werden können, ist in den folgenden Handlungsempfehlungen zusammengefasst.



3.1 Tipps für Küchen und Einrichtungen

ZIELE DEFINIEREN UND MASSNAHMEN FESTLEGEN

Exakte Ziele formulieren: Um Ihre Fortschritte regelmäßig kontrollieren und Maßnahmen festlegen zu können, sind genaue Ziele sehr wichtig. Achten Sie darauf, dass die Ziele konkret, messbar, realistisch und zeitlich festgelegt sind. Statt „wir möchten mehr Bio einsetzen“ besser „wir möchten bis in einem Jahr alle Teigwaren in Bio-Qualität haben“.

„WEN BINDEN WIR EIN?“

Legen Sie alle Personen fest, die für die Umsetzung der Ziele relevant sind. Das können sein: Küchenverantwortliche, Unternehmensleitung, Presseabteilung, Personen aus dem betrieblichen Gesundheitsmanagement, Trägervertretung, Eltern- oder Schülervertretung, Diätassistentinnen und Diätassistenten.

ALLE MIT INS BOOT HOLEN

Binden Sie das gesamte Team von Beginn an mit ein. Informieren Sie über die Projektziele, überlegen Sie gemeinsam, wie bei der Umsetzung vorgegangen werden kann. Auch die Tischgäste selbst liefern wertvollen Input: Was schmeckt, was nicht?

KOMMUNIKATION IM TEAM UND NACH AUSSEN STÄRKEN

Im Küchenteam regelmäßig kommunizieren: Eine gute Kommunikation innerhalb des Teams und innerhalb der Einrichtung und des Betriebs ist wichtig für eine funktionierende Zusammenarbeit und das Erreichen der Ziele. Folgende Fragen können Sie beispielsweise gemeinsam besprechen:

- Was läuft bereits gut in unserer Kommunikation?
- Was wünschen wir uns für die Zusammenarbeit in Zukunft?
- Welche neuen Ideen gibt es zur Verbesserung der Absprachen und des Informationsflusses im Team?

💡 „TUE GUTES UND REDE DARÜBER“

Nach außen gerichtete Informationen, zum Beispiel an Tischgäste, Eltern, Patientinnen und Patienten, Interessierte sowie Lieferantinnen und Lieferanten sind wichtig für die Akzeptanz von Veränderungen und können die positive Außenwahrnehmung stärken.

💡 VERANTWORTLICHKEITEN FESTLEGEN

Gibt es bereits eine Person in Ihrer Einrichtung oder Ihrem Betrieb, die sich mit externer Kommunikation/Öffentlichkeitsarbeit beschäftigt? Falls nicht, besprechen Sie, wer sich dieses Themas annehmen könnte.

💡 BOTSCHAFTEN KOMMUNIZIEREN

Überlegen Sie, welche Botschaften Sie bereits nach außen kommunizieren, beispielsweise über Ihr Verpflegungsangebot, die Herkunft Ihrer Lebensmittel oder Ihr Küchenteam. Gibt es weitere Botschaften, die Sie kommunizieren möchten?

💡 IDEEN ENTWICKELN UND MEDIEN NUTZEN

Welche weiteren Ideen hat ihr Team? Welche Medien eignen sich zur Kommunikation oder sollen künftig stärker genutzt werden? Sind es Flyer, Plakate oder können Sie auch im Internet oder auf Social Media aktiv werden?

💡 ZEIGEN SIE ALS (KÜCHEN-)TEAM GESICHT!

„Wer kocht denn da?“ Schaffen Sie Transparenz gegenüber Ihren Tischgästen. Ein Foto vom Küchenteam am Eingang zur Kantine oder Mensa oder im Intranet des Betriebes ist ein hervorragender Anfang.

💡 VERPFLEGUNG ANHAND DER DGE-QUALITÄTSSTANDARDS OPTIMIEREN

Die **DGE-Qualitätsstandards** bieten für jede Lebenswelt (Kita, Schule, Betrieb, Klinik und Senioreneinrichtung) Orientierung für ein zielgruppengerechtes Verpflegungsangebot im Hinblick auf Lebensmittelqualität und -häufigkeiten.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. stellt Checklisten mit Kriterien bereit, die auch im Rahmen der Zertifizierung geprüft werden. Diese finden Sie unter www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/checklisten. Welche Punkte sind bereits erfüllt oder umgesetzt? Wo bestehen noch Probleme? Lesen Sie sich vor allem die Kapitel in den DGE-Qualitätsstandards unter: www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/mensen durch, in denen noch Probleme bestehen. Möchten Sie Ihre Einrichtung zertifizieren lassen, dann nehmen Sie über das **Kontaktformular** entsprechend Ihrer Lebenswelt Kontakt zur Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. auf. Hier finden Sie weitere Informationen zur DGE-Zertifizierung: www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/zertifizierung



💡 Anteil Bio- und Bio-regionaler Lebensmittel steigern

Step by Step: Überlegen Sie gemeinsam, welche (weiteren) Produkte für eine Umstellung auf Bio zunächst in Frage kommen. Geeignet sind beispielsweise einzelne Komponenten, wie Sättigungsbeilagen mit geringem Preisunterschied zu konventionellen Lebensmitteln.

💡 **KONTAKTE NUTZEN**

Welche regionalen Lebensmittel in Bio-Qualität bieten Ihre Lieferfirmen bereits an?

Machen Sie die regionalen Herstellerinnen und Hersteller auf Ihren Bedarf aufmerksam. Ergänzen Sie das Sortiment gegebenenfalls durch das Angebot des Bio-Großhandels.

💡 **PASSENDES BIO-KONZEPT FESTLEGEN**

Bio-Gericht oder Bio-Speisenkomponente? Informieren Sie sich in der Broschüre „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“ und auf Oekolandbau.de unter „Außer-Haus-Verpflegung“ zu Möglichkeiten, wie Bio-Speisen angeboten werden können. Legen Sie ein für Sie passendes Konzept fest. Bedenken Sie, dass Sie für eine Auslobung auf dem Speiseplan eine Bio-Zertifizierung benötigen.

💡 **MEHR FAIRE LEBENSMITTEL EINSETZEN**

Bananen, Kaffee, Kakao, Säfte, Tees, Reis, Honig, Zucker und Gewürze sind typische Produkte, die in Fair-Trade-Qualität bezogen werden können. Der Begriff „fair“ ist rechtlich nicht geschützt. Durch die Internationale Charta des Fairen Handels werden jedoch grundlegende Werte des Fairen Handels festgelegt. Informationen zu verschiedenen Fair Trade Siegeln finden Sie zum Beispiel auf den Seiten der Verbraucherzentrale.

Auf der [Internetseite der Weltläden](#) besteht außerdem die Möglichkeit, nach Anbietern fair gehandelter Produkte zu suchen, die von den Weltläden als Lieferantinnen und Lieferanten anerkannt sind. Nutzen Sie bei der Suche nach fairen Lebensmitteln auch Ihre bestehenden Kontakte und Lieferdienste. Für faire Snacks können Sie sich einen Fair-o-mat zulegen: www.fair-o-mat.de

LEBENSMITTELABFÄLLE REDUZIEREN

Lebensmittelabfälle fallen beispielweise bei der Lagerung, Produktion, Ausgabe und über Tellerrückläufe an. Eine Messwoche zeigt die Problembereiche auf.

Vorbereitung: Legen Sie die Verantwortlichkeiten fest: Wer ist für die Organisation und Beantwortung von Fragen zuständig? Wer misst und dokumentiert die Lebensmittelabfälle? Legen Sie einen konkreten Messzeitraum sowie einen

oder mehrere Orte im Betrieb fest, an denen Tellerreste gesammelt und gemessen werden. Je länger der Messzeitraum, desto aussagekräftiger sind die Ergebnisse. Gemessen werden sollten mindestens sieben Tage fortlaufend, an denen normaler Betrieb herrscht. Ideal sind zwei bis vier Wochen, da dadurch auch eine Variation des Speiseplans gegeben ist. Informieren Sie Ihre Tischgäste über die geplante Messung. Nutzen Sie ein Wiegeprotokoll und gehen Sie wie folgt vor:

DURCHFÜHRUNG

Notieren Sie die Anzahl der Tischgäste sowie das Gewicht der leeren Behälter im Wiegeprotokoll. Wiegen Sie nach dem Einsammeln der Abfälle den vollen Behälter und notieren Sie das Vollgewicht im Wiegeprotokoll. Halten Sie auch Auffälligkeiten fest, zum Beispiel wenn besonders viele einzelne Speisekomponenten weggeworfen wurden. Achtung: Knochen, Servietten, Einzelverpackungen und Ähnliches werden nicht mitgewogen!

AUSWERTUNG

Erarbeiten Sie im Team Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Nach der Umsetzung können Sie mit Hilfe einer zweiten Messwoche ihren Erfolg überprüfen.

Alternativ können Sie kostenlose Tools, wie beispielsweise den „Küchenmonitor“ der Verbraucherzentrale NRW verwenden. www.kuechenmonitor.de



💡 FRISCHKÜCHE UND REGIONALE SPEISEN IN DEN FOKUS RÜCKEN

Ein hoher Anteil frischer Lebensmittel (unverarbeitete bzw. gering verarbeitete Lebensmittel), möglichst in Bio-Qualität und aus der Region, hat einen positiven Einfluss auf die Umwelt und stärkt das Image Ihrer Küche. Folgende Maßnahmen verhelfen Ihnen zur Frischküche:

💡 POTENZIALANALYSE


Klären Sie ab: Welche verarbeiteten Produkte (beispielsweise fertige Salatdressings, Puddingpulver, Obstkonserven) sind besonders kostenintensiv und/oder ungünstig in ihrer Zusammensetzung (viel Zucker, Salz und Fett) und können durch frische regionale Produkte ausgetauscht werden? Welche Lieferfirmen mit entsprechendem Angebot stehen zur Verfügung?

💡 INFORMIEREN UND SCHULEN DES KÜCHENTEAMS

Beim Küchenteam können durch Schulungen Kenntnisse und Küchenfertigkeiten ausgebaut werden. Auch das Ausgabepersonal sollte Tischgäste adäquat über das Angebot frischer, saisonaler Speisen aus der Region informieren können.

💡 „TUE GUTES UND REDE DARÜBER“

Informieren Sie Ihre Gäste, dass Speisen zukünftig vielleicht anders schmecken oder neue, attraktive Gerichte zu erwarten sind. Wenn Sie die Vorteile Ihrer Veränderungen sichtbar machen, kann das die Wertschätzung und Offenheit fördern. Stellen Sie die Landwirtinnen und Landwirte vor, von denen Sie die Lebensmittel beziehen. Zeigen Sie mithilfe von Aufstellern oder Symbolen, was jetzt selbst gemacht wird. Veranstalten Sie Küchenführungen, hängen Sie einen **Saisonkalender** in der Speisenausgabe aus oder weisen Sie auf die **App: Der Saisonkalender** vom Bundeszentrum für Ernährung hin.

 **FRISCHKÜCHE SCHMACKHAFT MACHEN**

Welche neuen Rezepte könnten Ihre Tischgäste ansprechen? Bieten Sie Probierportionen an. Informieren Sie mit Info-Flyern oder -Plakaten und im Intranet über das frische Speisenangebot. Veranstalten Sie Aktionstage mit neuen Gerichten unter einem bestimmten Motto.



3.2 Auf die Zusammenarbeit kommt es an

Um mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zum Einsatz zu bringen, sind gute regionale Produktions-, Verarbeitungs- und Lieferstrukturen eine wichtige Voraussetzung. Folgende Maßnahmen haben sich im Teilprojekt Wertschöpfungskette bei „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ als wichtig erwiesen:

ÜBERBLICK ÜBER DEN WERTSCHÖPFUNGSVERBUND

Zunächst ist eine sorgfältige Analyse der vorhandenen Strukturen und Angebote von Bio-Lebensmitteln in der Region wichtig. Dabei sollten möglichst alle Agierenden aus Handel, Verarbeitung und Erzeugung erfasst werden, um einen Gesamtüberblick über das Bio-Angebot in der Region zu bekommen.

REGIONALE GROSSHÄNDLERINNEN UND GROSSHÄNDLER KÖNNEN AUCH BIO

Um mehr regionales Bio in der Gemeinschaftsverpflegung realisieren zu können, sind die regionalen Großhändlerinnen und Großhändler von entscheidender Bedeutung.

Ihre Funktion als Knotenpunkt regionaler Warenströme kann auch für Bio-Erzeugnisse sehr gut genutzt werden. So kann – bei entsprechender Nachfrage – ein umfangreiches regionales Bio-Sortiment aufgebaut werden.

TOPFGERECHTE LIEFERUNG

Ein wichtiger Baustein für mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ist der Aufbau von Kapazitäten für die Vorverarbeitung und die Bereitstellung von geeigneten Gebindegrößen. Als besonders erfolgversprechend hat sich die (Teil-)Umstellung auf Bio bei Verarbeitungsbetrieben, die bereits auf die Belieferung der Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert sind, herausgestellt. Lieferbeziehungen können so zudem erhalten werden.

GEMEINSAM STATT EINSAM

Das Angebot an Bio-Lebensmitteln in Baden-Württemberg ist sehr vielfältig. Dort wo der Bedarf in der Gemeinschaftsverpflegung und das regionale Bio-Angebot zusammenpassen, ist eine direkte Belieferung durch Erzeugerbetriebe sinnvoll. Allerdings ist in diesem Fall ein höherer organisatorischer


Aufwand für die Einrichtungen zu beachten. Eventuell kann das Angebot auch erzeugerseitig koordiniert werden und ein abgestimmtes regionales Bio-Angebot mit einer verbindlichen gemeinsamen Vermarktung aufgebaut werden.

EINE FRAGE DER KOORDINATION

Für die Koordination hat sich im Projekt das Regionalmanagement der Bio-Musterregionen als wichtiger Erfolgsfaktor herausgestellt. Damit die Zusammenarbeit auf Dauer gelingt, empfiehlt sich ein offener Austausch unter allen Beteiligten. So profitieren alle von den Erkenntnissen des Einzelnen. Sehr gute Erfahrungen wurden auch mit Vernetzungsformaten gemacht, bei welchen sich die handelnden Personen aus Großhandel, Verarbeitung und Erzeugung untereinander und mit den Einrichtungen austauschten.



4. Mehr zum Thema

 Damit Sie sich auch in Zukunft auf dem Laufenden halten können, finden Sie in dem folgenden Kapitel eine Auswahl an interessanten Adressen und weiterführenden Informationen im Internet.



4.1 Adressen und Informationen

LOGOS



BESCHREIBUNG

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz (MLR)
Kernerplatz 10 · 70182 Stuttgart

Landeszentrum für Ernährung
Baden-Württemberg
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
(DGE)
Godesberger Allee 136 · 53175 Bonn

Bio-Musterregionen Baden-Württemberg

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstraße 45 · 70176 Stuttgart

LINK

www.mlr.baden-wuerttemberg.de

www.landeszentrum-bw.de

www.dge.de

www.biomusterregionen-bw.de/

- www.biomusterregionen-bw.de/BioGV

www.gemeinschaftsmarketing-bw.de



ÖKOLOGISCHER LANDBAU

www.bio-aus-bw.de

- www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/broschuere_biozertifikat_final_web-1.pdf

Ökolandbauportal für Großverbraucher

- www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/

REGIONALE PRODUKTE UND QUALITÄTSZEICHEN BADEN-WÜRTTEMBERG

www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/qualitaetszeichen-bw

Einkaufsführer Geprüfte Lieferanten

- www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/gepruefter_lieferant

VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

www.lebensmittelretter-bw.de

Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):

- www.zugutfuerdietonne.de/unsere-aktivitaeten/aktionswoche-deutschland-rettet-lebensmittel



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ