

# BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

## Ziel der Initiative:

Die Initiative BioBitte hat ein klares Ziel: Sie will den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) auf 20 Prozent und mehr steigern.

## Zielgruppen:

Um das zu erreichen, richtet sich BioBitte an politische Entscheiderinnen und Entscheider, Vergabestellen, Fachreferate sowie Leiterinnen und Leiter von Verzehreinrichtungen. Ihnen soll die Initiative den Weg zu mehr Bio in öffentlichen Küchen ebnen.

## Angebote:

Mit Hintergrundinformationen, Handlungshilfen und Beispielen guter Praxis bringt BioBitte Akteurinnen und Akteure aus Politik, Verwaltung und Praxis die Vorteile von mehr Bio in der AHV näher.

Auf lokalen und überregionalen Veranstaltungen lädt BioBitte Interessierte zum Austausch ein und zeigt auf, wie die Umstellung zu mehr Bio in der AHV vor Ort gelingen kann.

## HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Geschäftsstelle BÖLN  
Deichmanns Aue 2, 53179 Bonn  
Tel. +49 (0)228 6845-3280  
boeln@ble.de

## STAND

März 2021

## GESTALTUNG

a´verdis  
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR  
Münster

## TEXT

a´verdis  
Rainer Roehl & Dr. Carola Strassner GbR  
Münster

## BILDNACHWEIS

Cover:  
nata\_vkusidey / Adobe Stock  
Innenseite:  
oben: Studentenwerk Osnabrück  
unten: Lightfield Studios / Adobe Stock

**BioBitte – Die Initiative für mehr Bio in öffentlichen Küchen – wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.**



Weitere Informationen unter  
[www.oekolandbau.de/ahv](http://www.oekolandbau.de/ahv)  
[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)  
[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau  
und andere Formen nachhaltiger  
Landwirtschaft

# Studenten- werk Osnabrück

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

[www.bio-bitte.info](http://www.bio-bitte.info)

Die nachhaltigen Beschaffungsrichtlinien des Studentenwerks Osnabrück sehen für die sechs Mensen und Cafeterien auch Produkte aus ökologischer Erzeugung vor. Bestimmte Zutaten wurden komplett auf Bio umgestellt. Teil der Strategie ist es, den Bio-Anteil kontinuierlich zu erhöhen.



### Bio als Selbstverständlichkeit

Etwa 8.000 Mahlzeiten werden in der Vorlesungszeit täglich an Studierende, Hochschulmitarbeitende und Gäste ausgegeben. Gekocht wird frisch, denn neben Ökologie und Nachhaltigkeit stehen Genuss und Ausgewogenheit für Theo Thöle, Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie, im Fokus. Bio-Produkte gehören für ihn selbstverständlich dazu. Drei Menülinien bietet die Mensa: *CLASSIC* legt den Fokus auf herzhaft, traditionelle Gerichte, *ACTIVE* setzt auf Vitalität und Ausgewogenheit. Die Menülinie *GLOBAL* steht für Klimafreundlichkeit, pflanzenbasiert-vegan und wird mittlerweile am häufigsten nachgefragt – nicht zuletzt wegen der innovativen Kreationen wie dem Pulled Austernpilz-Burger, die das Küchenteam in speziellen Workshops entwickelt.

### Kartoffeln machten den Anfang

Bereits vor der Bio-Zertifizierung 2005 wurden im Studentenwerk Osnabrück Bio-Kartoffeln eingesetzt. Seitdem wird jedes Jahr eine weitere Steigerung angestrebt: Nach der Komplettumstellung bei Kaffee und Tee folgten wachsende Bio-Anteile bei Gemüse, Milchprodukten und Gewürzen. Produkte mit einem

ähnlichen Preis wie herkömmliche Ware werden direkt umgestellt. Kartoffeln haben bis heute Bio-Qualität: Der *wertkreis Gütersloh*, der Menschen mit Handicap in den Arbeitsmarkt integriert, liefert die Kartoffeln bereits geschält in den Mensaküchen an.

### Nachhaltigkeit ganzheitlich gedacht

Großgebäude in Bio-Qualität zu bekommen ist nicht immer einfach. Kleinere Gebäude hingegen erzeugen mehr Verpackungsmüll. Hier sind laut Thöle auch die Grossisten gefragt, die sich auf die wachsende Bio-Nachfrage einstellen müssen. In Sachen Nachhaltigkeit hat sich in der Hochschulgastronomie zusätzlich zum wachsenden Bio-Anteil viel getan: Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, regionale Zutaten, mehr vegane Gerichte und das beliebte Mehrwegsystem *MEHRbeWEGen* für Mensagerichte to go – das gefällt den Studierenden und macht das Küchenteam stolz!

### **Ansprechpartner:**

Theo Thöle, (Leiter Hochschulgastronomie),  
Telefon: 0541-3310741, theo.thoele@sw-os.de  
[www.studentenwerk-osnabrueck.de/de/essen.html](http://www.studentenwerk-osnabrueck.de/de/essen.html)

8.000

Mahlzeiten  
pro Tag

13%

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

BIO

Erfolgsfaktor:

Schrittweise  
Umstellung  
einzelner Zutaten

