

Nützliche Links für die Bio-Verpflegung in Kitas/Schulen

Inhaltsverzeichnis

1. Bio in der AHV – wie starten?	2
2. Systematische Planung	2
3. Kostenkalkulation	3
4. Finanzielle Förderung für Beratungsleistungen	4
5. Beratung und Unterstützung.....	5
5.1. Biospeiseplan.de.....	5
5.2. BioRegio-Coaching.....	5
5.3. Biolandcoaching	6
5.4. BioMentoren	6
5.5. Initiative „Bio kann jeder“	7
6. Schulprogramm	7
7. Zertifikat und Kontrollstellen	8
8. Auswahl an Bio-Lieferanten in Bayern	8
9. Best Practice Beispiele mit Frischeküchen in Schulen	9
10. Vernetzungsstelle: Kita- und Schulverpflegung	9
11. Literaturverzeichnis.....	11

Anmerkung:

Diese Zusammenfassung wurde sorgfältig erstellt, um Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Aspekte der Bioverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen zu bieten. Bitte beachten Sie jedoch, dass das Dokument keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

1. Bio in der AHV – wie starten?

Jede Einrichtung sollte sich zunächst fragen, warum und wofür sie Bioprodukte einführen möchte. Sind die Ziele gesunde und nachhaltige Verpflegung, Umwelt- und Ressourcenschutz oder faire Handelsbedingungen? Die Begeisterung und das Engagement des gesamten Küchenteams sind entscheidend für den Erfolg.[1]

Die ökologische Landwirtschaft trägt erheblich zum Wasserschutz, zur Bodenfruchtbarkeit, zur Biodiversität, zur Klimaanpassung, zur Ressourceneffizienz und zum Tierwohl bei. Sie ist gentechnikfrei, weist weniger Pflanzenschutzmittelrückstände auf und die Lebensmittel werden so naturbelassen wie möglich verarbeitet. Diese nachhaltige Form der Landwirtschaft bietet gesunde und umweltfreundliche Lebensmittel, die ideal für die Verpflegung in Kitas und Schulen sind. [2]

Links:

- <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/>
 - o *Wie starten - Erfolgreicher Einstieg in die Bioküche*
 - o *Video mit einem Einstieg, wie man Bio-Produkte in der Schulmensa integrieren kann*

2. Systematische Planung

Die Einführung von Bioprodukten sollte schrittweise und systematisch erfolgen. Zunächst können einzelne Komponenten wie Teigwaren, Gemüse oder Obst auf Bio umgestellt werden, um größere Einkaufsvolumina und bessere Preise zu erzielen. Gleichzeitig sollten Speisepläne und Küchenprozesse optimiert werden, um mehr saisonale Produkte und vegetarische Gerichte anzubieten, sowie Müll zu vermeiden. Die Wahl der passenden Biolieferanten ist entscheidend. Während große Einrichtungen über den Biogroßhandel beziehen können, arbeiten kleinere Einrichtungen möglicherweise besser mit regionalen Lieferdiensten zusammen (siehe auch 8. Bio-Lieferanten in Bayern). [1]

Viele Einrichtungen beginnen mit einem Bio-Anteil von 20 bis 30 Prozent, während es auch möglich ist, bis zu 100 Prozent Bio-Anteil zu erreichen. Hier sind einige bewährte Methoden zur Einführung von Bio-Produkten:

- Ein gemeinsames Treffen aller relevanten Beteiligten (Träger, Leitung, pädagogisches Personal, Elternvertreter und Küchenleitung) ist der erste Schritt.
- Regelmäßige Essensgremien helfen, sich auszutauschen und Beschlüsse mitzuteilen.

- Ein Verpflegungsbeauftragter koordiniert die Umsetzung und motiviert das Team.

Erste Schritte und Aktionen:

- Durchführung von Aktionstagen oder -wochen mit Bio-Lebensmitteln.
- Schrittweise Umstellung einzelner Produkte oder Produktgruppen auf Bio-Qualität, wie z.B. Bio-Eier, Bio-Kartoffeln oder Bio-Milchprodukte.
- Beginn mit Grundprodukten wie Gemüse, Obst oder Getreideprodukten.
- Einsatz von Bio-Komponenten in der Zwischenverpflegung oder als Beilagen, Suppen oder Nachspeisen beim Mittagessen.
- Reduktion des Fleischanteils und Erhöhung des Gemüseanteils zur Kostenreduktion.
- Einführung von Bio-Frühstück oder Teilen davon.
- Anbieten eines Bio-Gerichts pro Woche oder einer Menülinie in Bio-Qualität. [2]

Links:

- <https://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/nachhaltigkeit/014563/index.php>
 - o *Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Schulverpflegung*
 - o *Tipps und Anmerkungen für die 1. Schritte*
- <https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/246311/index.php>
 - o Broschüre: Bio-Lebensmittel aus Bayern
 - o Fakten, Wissenswertes und Hintergründe
- <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/mensa-profit-check/index.php>

3. Kostenkalkulation

Die betriebswirtschaftliche Planung ist essenziell. Eine schrittweise Einführung von Biokomponenten kann helfen, die Mehrkosten im Griff zu behalten. Viele Einrichtungen stellen fest, dass ein Bioanteil von etwa 20 Prozent die Mehrkosten überschaubar hält. [1]

Obwohl Bio-Lebensmittel in der Regel teurer sind als konventionelle, gibt es bewährte Maßnahmen, um die Mehrkosten abzufangen:

- Klares Konzept
- Schrittweise Umstellung der Produkte.
- Reduktion des Fleischanteils und Erhöhung des Anteils an günstigeren Bio-Gemüsesorten.
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

- Saisonalität und Regionalität berücksichtigen, um günstiger einzukaufen.

Durch diese systematische und gut geplante Vorgehensweise kann der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung erfolgreich und kosteneffizient gestaltet werden. [2]

Zwei Tools für die Kalkulation sind:

- Biospeiseplan.de (siehe Abschnitt 5.1.)
- Der Mensa-Profit-Check

Unterstützt Einrichtungen bei der Kostenkalkulation der Schulverpflegung, indem er eine einfache Einführung in die Gewinn- und Verlustrechnung sowie das Controlling bietet. Entwickelt speziell für die Schulverpflegung, ist er einfach zu nutzen, auch ohne betriebswirtschaftliches Hintergrundwissen. Der Mensa-Profit-Check hilft, alle Kosten und Erträge zu erfassen und zuzuordnen, was eine Grundlage für wirtschaftliches Arbeiten darstellt. Er bietet Verhandlungsgrundlagen und kann zur Essenspreiskalkulation genutzt werden. Der Check dient auch der Erfolgskontrolle und ermöglicht durch Optimierungsvorschläge die Messung des wirtschaftlichen Erfolgs. Nach Durchführung können Einrichtungen am Benchmarking teilnehmen und sich mit anderen Schulen vergleichen. [3]

Links:

- <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/mensa-profit-check/index.php>)
- <https://biospeiseplan.de>

4. Finanzielle Förderung für Beratungsleistungen

Zur Unterstützung des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln in Kitas und Schulen bietet das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) verschiedene Fördermöglichkeiten:

- Bis zu 80% der Beratungskosten werden übernommen; für Kitas und Schulen mit Eigenverpflegung sogar bis zu 90%.
- Der Höchstbetrag für die Beratung eines Unternehmens beträgt 35.000 Euro netto.
- Steigerung des Bio-Anteils auf mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes.
- Antragsfrist: Projektanträge können bis zum 31.12.2027 eingereicht werden, spätestens zwei Monate vor der ersten Beratung. [4]

Links:

- <https://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv>

5. Beratung und Unterstützung

Um Ihre Küche bestmöglich bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel zu begleiten, gibt es eine Reihe von Schulungen und Beratungen. Diese sind meist kostenfrei und helfen, die notwendigen Schritte für eine erfolgreiche Integration von Bio-Produkten in den Speiseplan zu meistern.

5.1. Biospeiseplan.de

Auf der Webseite gibt es zahlreiche kostenlose Schulungen und Beratungstermine. Ein wesentliches Tool zur Unterstützung Ihrer Umstellung auf Bio-Kost ist der Biospeiseplaner. Dieses kostenfreie Tool hilft, ernährungsphysiologisch ausgewogene, gut kalkulierte und saisonal abgestimmte Speisepläne zu erstellen.

Funktionen des Biospeiseplaners:

- Ernährungsphysiologisch ausgewogene Grundpläne
- Saisonale Sechs-Wochen-Speisepläne
- Berechnung des Lebensmittelbedarfs, angepasst an das Alter und die Anzahl der Essensgäste
- Praxiserprobte Rezepte
- Detaillierte Nährwertberechnung
- Preisliche Kalkulation: Mit 100% Bio-Zutaten und automatisch erstellten Einkaufslisten
- Zusätzliche Tipps [6]

Links

- <http://www.biospeiseplan.de/>
- https://stadt.muenchen.de/dam/jcr:97e8307e-5feb-4458-b466-bddb8c04aa84/bio_leitfaden_fuer_kuechenfachkraefte.pdf
 - *Handbuch für Küchenfachkräfte "Bio? Das können Sie auch!"*
 - *Kapitel: Optimale Küchenausstattung*

5.2. BioRegio-Coaching

Das BioRegio-Coaching bietet Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in den Öko-Modellregionen Bayerns Unterstützung, um mehr regionale Biolebensmittel in ihre

Speisepläne zu integrieren. Das Coaching richtet sich an alle Arten von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Bayern, die sich in einer Öko-Modellregion befinden. Teilnehmende Einrichtungen sollten bereit sein, sich aktiv in den Prozess einzubringen und Veränderungen umzusetzen.

Interessierte Einrichtungen nehmen zunächst an einem Kochworkshop teil, bei dem ein Menü aus regionalen Biolebensmitteln gemeinsam mit einem erfahrenen Koch zubereitet wird. Dies dient als Einführung in das anschließende vier- bis fünfmonatige Coaching. Das Coaching wird durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finanziert und ist für die teilnehmenden Einrichtungen kostenlos. [7]

5.3. Biolandcoaching

Die Initiative „Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule“ unterstützt aktiv Schulen, Kindertagesstätten und Cateringunternehmen dabei, ein nachhaltiges und ausgewogenes Verpflegungsangebot zu entwickeln. Durch die von Bioland in Bayern organisierten Workshops erhalten Einrichtungen Einblicke in die Umsetzung von Bio-Speiseplänen. Diese Schulungen sind praxisnah gestaltet. Darüber hinaus bieten die kostenlosen Workshops eine Plattform zur Netzwerkbildung, auf der Fachleute ihre Erfahrungen austauschen und voneinander lernen können. Dies ist wichtig für Küchenpersonal, das direkt mit der Zubereitung der Mahlzeiten betraut ist und den Bio-Anteil schrittweise erhöhen möchte.[8]

5.4. BioMentoren

Die BioMentoren sind eine Gruppe engagierter Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, die sich für die Verbreitung und Förderung nachhaltiger Praktiken einsetzen. Als Küchenchefs, Betriebsleiter und Einkäufer teilen sie ihr umfangreiches Wissen über die Verwendung ökologischer Lebensmittel und den Schutz der Umwelt. Sie repräsentieren eine Vielzahl von Funktionen, Betriebstypen und Regionen und bilden ein robustes Netzwerk. Diese Initiative, die unter der Bio-Kampagne „Natur auf dem Teller“ entstand, zielt darauf ab, Kollegen in der Gastronomie praxisnahe Unterstützung bei der Einführung von Bio-Produkten zu bieten.

Das Engagement der BioMentoren geht über den täglichen Betrieb hinaus. Sie teilen ihr Fachwissen mit Kollegen, bieten Hospitationen an und beteiligen sich aktiv in lokalen Verbänden und Fachmedien, um das Bewusstsein für nachhaltige Praktiken zu schärfen.

Als Ehrenamtliche stehen die BioMentoren nicht im Dienste einzelner Unternehmen oder Organisationen als Werbeträger, sondern engagieren sich aus einem Interesse an der Förderung von Nachhaltigkeit und ökologischer Verantwortung. [9]

5.5. Initiative „Bio kann jeder“

Die Initiative "Bio kann jeder" zielt darauf ab, das Verpflegungsangebot in Kindertagesstätten und Schulen nachhaltig zu gestalten. Dies geschieht durch die Förderung von Lebensmitteln aus ökologischer Produktion, sowie regionalen, saisonalen, tiergerecht produzierten und fair gehandelten Produkten. Die Teilnehmenden der Workshops lernen, wie sie diese Art von Lebensmitteln in ihren Einrichtungen einführen oder deren Anteil steigern können.

Die Initiative bietet praxisnahe, kostenfreie Workshops und Informationsveranstaltungen an, die deutschlandweit in verschiedenen Formaten sowohl online als auch vor Ort durchgeführt werden. Diese Veranstaltungen sind offen für alle Personen, die in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen tätig sind. [10]

Links:

- <https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595/index.php>
- <https://www.bioland.de/gastronomie/bio-kann-jeder>
- <https://biomentorenwebsite.wordpress.com/>
- <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/was-will-bio-kann-jeder-erreichen/>

6. Schulprogramm

Das EU-Schulprogramm, finanziert durch Landes- und EU-Mittel, zielt darauf ab, Kindern in Kindergärten und Grundschulen die Wertschätzung für Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte nahezubringen und gesundheitsfördernde Ernährungsgewohnheiten zu fördern. Kinder erhalten kostenlos bevorzugt regionales und saisonales Obst und Gemüse, sowie Milch und ausgewählte Milchprodukte. Die Umsetzung dieses Programms in den Schulen und Kindergärten schließt eine Verpflichtung ein, pädagogisch begleitende Maßnahmen durchzuführen, die die Bedeutung einer gesunden Ernährung vermitteln. [5]

Links:

- <https://www.stmelf.bayern.de/foerderung/schulprogramm/index.html>

7. Zertifikat und Kontrollstellen

Alle Küchen, die Bioprodukte verwenden und bewerben, benötigen eine Bio-Zertifizierung. Die neue Bio-AHV-Verordnung erlaubt die Auslobung der Bio-Anteile in den Stufen Bronze, Silber und Gold. Kitas und Schulen sind von der Kontrollpflicht ausgenommen, können sich aber freiwillig zertifizieren lassen. [1]

Schulen sind u.U. vom Zertifizierungs- und Kontrollprozess befreit, wenn folgende Voraussetzungen gelten: [1]

- Es wird in der eigenen Küche und nur für den Eigenbedarf gekocht
- Nur die Kita- und Schulfamilie vor Ort wird mit Essen versorgt
- Es gibt keine zahlenden Esser*innen von Extern
- Die Verwendung von Bio-Zutaten wird nicht nach außen sichtbar beworben (Website, Flyer)

Die Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV) vereinfacht die Voraussetzungen und legt erstmals nationale Standards fest. Betriebe können ihre Bio-Zutaten kennzeichnen und den Bio-Anteil mit Bronze, Silber oder Gold auszeichnen. Um zertifiziert zu werden, wählen Küchen eine zugelassene Öko-Kontrollstelle, bereiten Zertifizierungsunterlagen vor und unterziehen sich einer Vor-Ort-Kontrolle. Die Bio-Zertifizierung signalisiert Gästen das Engagement für Bio-Lebensmittel und bietet verlässliche Kennzeichnungsmöglichkeiten.

Links:

- <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/>
- https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iem/dateien/kontrollstellen_in_by_stand_okt_2023.pdf

8. Auswahl an Bio-Lieferanten in Bayern

- <https://www.bio-partner.de/bio-schulverpflegung.html> → EPOS Bio Partner Süd GmbH
- <https://www.oekoring.com/home/> → Ökoring Handels GmbH
- <https://www.bodan.de/> → Bodan Großhandel für Naturkost GmbH
- <https://www.tagwerkcenter.net/grosshandel> → Tagwerk- Großhandel für Naturkost GmbH
- <https://www.chiemgauer.bio/index.html> → Chiemgauer Naturkosthandel GmbH

9. Best Practice Beispiele mit Frischeküchen in Schulen

Die Frischeküche Holzkirchen bietet gesunde, qualitativ hochwertige und regionale Speisen für Schulen und Kindertagesstätten, gemäß den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Sie verwendet frische, biologische Produkte ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Das Unternehmen ist ein gemeinschaftliches Projekt des Landkreises Miesbach und der Gemeinde Holzkirchen, um eine eigenständige Verpflegung sicherzustellen. Die Speisen werden in Thermophoren transportiert, um Nährstoffe zu schonen. [11]

Die Nymphenburger Ganztageschule setzt auf frische, biologische Lebensmittel, bevorzugen saisonale Produkte aus Bayern und verzichten weitestgehend auf Geschmacksverstärker. Viele Speisen werden direkt in der schuleigenen Mensa zubereitet. Der Schulkiosk verkauft seit Herbst 2006 ausschließlich Bio-Produkte und ist seit 2007 zertifiziert (Zertifizierungsnummer von ABCERT DE-ÖKO-006).

Eltern, Schüler, Lehrkräfte, Sozialpädagogen und Mitarbeiter der Mensa treffen sich im Arbeitskreis Essen und Trinken, um Wünsche und Anregungen zur Mensa und Speisenplanung zu besprechen. Eine Initiative dieses Gremiums führte zur Einführung einer Nachwüurz-Station im Speisesaal. Eltern sind eingeladen, das Essen in der Mensa selbst zu probieren, um sich ein Bild vom Angebot zu machen. Das Konzept zeigt, dass eine sorgfältige Planung und die Einbindung aller Beteiligten zu einer gesunden und attraktiven Schulverpflegung führen können. [12]

Links:

- Gymnasium Holzkirchen (<https://www.gymnasium-holzkirchen.de/index.php/service/schulmensa/die-frischekueche-holzkirchen>)
- Nymphenburger Schulen: <https://www.nymphenburger-schulen.de/konzept/gesunde-schule/bio-kiosk-und-mensa.html>

10. Vernetzungsstelle: Kita- und Schulverpflegung

Die acht regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Bayern bieten Arbeitskreise, Workshops und Fachtagungen für Verpflegungsverantwortliche in Kitas und Schulen. Sie sind Teil der Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF).

- <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de>
- Leitlinien: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de>
 - Praktische Orientierungshilfen
 - Ansprechpartner in Bayern
 - Erfolgsgeschichten aus der Praxis
 - U.v.m.
- Praxistipps: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/arbeitshilfen/250934/index.php>
 - Verpflegungsleitbild & -konzept
 - Tipps zur Speiseplanung
 - Rahmenbedingungen (Personal, Räume, Bestellsysteme, Zeit, Recht,...)
 - U.v.m.
- Praxisheft: Mahlzeit! Die Gestaltung der Mittagsverpflegung im Ganztage
 - <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/arbeitshilfen/203148/index.php>
 - Ablauf der Mittagsverpflegung
 - Hygienemaßnahmen
 - Checklisten
 - U.v.m.

11. Literaturverzeichnis

- [1] „Einstieg in die Bio-Küche“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/wie-starten/>
- [2] „Einsatz von Bio-Lebensmitteln“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/nachhaltigkeit/014563/index.php>
- [3] „Mensa-Profit-Check“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/mensa-profit-check/index.php>
- [4] „Förderung der Beratung von AHV-Unternehmen“, Bundesprogramm. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.bundesprogramm.de/beratungsfoerderung-ahv>
- [5] „Schulprogramm“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.stmelf.bayern.de/foerderung/schulprogramm/index.html>
- [6] „Willkommen | Biospeiseplan“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://biospeiseplan.de/>
- [7] „BioRegio-Coaching in den Öko-Modellregionen“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595/index.php>
- [8] „Bio kann jeder - Bioloand-Initiative“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.bioland.de/gastronomie/bio-kann-jeder>
- [9] „BioMentoren“, BioMentoren. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://biomentorenwebsite.wordpress.com/>
- [10] „Was will Bio kann jeder erreichen?“ Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/was-will-bio-kann-jeder-erreichen/>
- [11] „Staatliches Gymnasium Holzkirchen - Die Frischeküche Holzkirchen“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.gymnasium-holzkirchen.de/index.php/service/schulmensa/die-frischekueche-holzkirchen>
- [12] „Bio-Kiosk und schuleigene Mensa | Nymphenburger Schulen“. Zugegriffen: 29. Mai 2024. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.nymphenburger-schulen.de/konzept/gesunde-schule/bio-kiosk-und-mensa.html>

Ansprechpartnerinnen Öko-Modellregion Paartal:

Benedikt Frommer

Tel.: 08251/ 86505 12

E-Mail: benedikt.frommer@wittelsbacherland-verein.de

Regina Roland

Tel.: 08251/ 86505 15

E-Mail: regina.roland@wittelsbacherland-verein.de

Weitere Informationen:

www.oekomodellregionen.bayern/paartal

www.oekomodellregionen.bayern



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus