

## MEHR BIO IN DER KITA-KÜCHE

In der ökologischen Landwirtschaft werden Ressourcen wie Boden oder Land geschützt, weil keine synthetischen Pflanzenschutzmittel oder chemische Dünger zum Einsatz kommen. Diese Bewirtschaftung trägt dazu bei, dass Bio-Obst und -Gemüse deutlich weniger Rückstände aufweisen als konventionell erzeugtes Obst und Gemüse. Durch den Verzicht auf Düngemittel und Pestizide sind jedoch die Ernteerträge häufig geringer, auch erfordert der Anbau meist einen höheren Personal- oder Maschineneinsatz.

### **Artgerechtere Tierhaltung sorgt für höhere Preise**

In der Öko-Landwirtschaft ist zudem die Tierhaltung artgerechter als in der konventionellen Landwirtschaft. So haben die Tiere etwa mehr Platz im Stall und dürfen länger leben. Das sind auch Gründe, warum Bio-Lebensmittel oft etwas teurer sind als konventionell hergestellte Lebensmittel.

Trotzdem lassen sich Bio-Lebensmittel kostenneutral oder mit geringfügigen Preisaufschlägen im Speiseplan einbinden. Anfangs kann eine Umstellung mit etwas Aufwand verbunden sein, denn es muss genau kalkuliert werden und es wird Zeit benötigt, um neue Lieferanten und Preise für Bio-Alternativen zu finden.

## WIE PASSEN BIO-LEBENSMITTEL INS BUDGET?

**Eine gute Kostenkalkulation ist notwendig.**



Wenn Sie Bio-Produkte anbieten wollen, beginnen Sie am besten mit kleinen Schritten. Starten Sie mit dem Austausch einer Produktgruppe oder einzelner Produkte, die keine oder kaum Preisunterschiede zu konventionellen Alternativen aufweisen.

Dafür brauchen Sie zunächst einen Überblick über die Höhe Ihres Wareneinkaufs und die Kosten für die einzelnen Lebensmittel. Sie müssen also Ihr Budget kalkulieren und eine Kostenkontrolle vornehmen – das sollten Sie immer machen, egal ob Sie Bio-Produkte einsetzen oder nicht. Nur so können Sie sicher sein, dass Sie kostendeckend und qualitätsorientiert arbeiten.

## ARBEITSHILFE: BIO-ANTEIL DER VERPFLEGUNG BERECHNEN

Für Ihre Kalkulation stellen wir Ihnen eine Excel-Tabelle zur Verfügung, mit der Sie auf Basis Ihrer Lieferscheine und Rechnungen den aktuellen Bio-Anteil sowie den Anteil regionaler, saisonaler und fairer Lebensmittel berechnen können. Im Ergebnis können Sie die Kostensteigerung für einen höheren Bio-Anteil ermitteln. Eine genaue Erläuterung finden Sie auf dem ersten Tabellenblatt der Arbeitshilfe.

**[Hier geht's direkt zur Kalkulationstabelle Kitaverpflegung!](#)**

## BIO-ANTEIL NACH GEWICHT ODER GELDWERT BERECHNEN?

Wir empfehlen bei der Berechnung des Bio-Anteils den Geldwert als Basis zu nehmen. Der geldwerte Anteil beschreibt, wie hoch der prozentuale Bio-Anteil am Gesamtbudget ist. Der Vorteil dieser Berechnung ist, dass Sie anhand Ihrer Lieferscheine oder Rechnungen sowohl das Gesamtbudget als auch den Bio-Anteil einfach erfassen bzw. ermitteln können. Möglich wäre auch die Berechnung des Bio-Anteils anhand des Gewichtes oder des Volumens. Am Beispiel Fleisch wird der Unterschied deutlich: Bio-Fleisch hat aufgrund der hohen Preise einen hohen geldwerten Anteil am Warenwert, aber nur einen relativ kleinen Gewichtsanteil auf dem Teller.

### ENTSCHEIDEND FÜR DEN ERFOLG: DIE SPEISEPLANUNG!



Wenn Sie Bio-Lebensmittel anbieten wollen, ist eine schrittweise und pflanzenbetonte Umstellung des Speiseplanes ein zentraler Erfolgsfaktor. Orientieren Sie sich dabei an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. Auch ein vegetarischer Speiseplan ist möglich und spart hohe Kosten für Fleisch und Fisch ein, die wiederum in Bio-Produkte investiert werden können.

## KEINE BIO-ZERTIFIZIERUNG, WENN SIE ALS KITA VOR ORT KOCHEN

Wenn Sie als Kita Ihr Verpflegungsangebot vor Ort zubereiten, unterliegen Sie „als nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtung“ im Sinne der EU-Öko-VO nicht der Kontrolle. Das heißt, Sie dürfen Ihr Bio-Angebot auf dem Speiseplan bewerben, müssen sich dafür aber nicht zertifizieren lassen. Speisenanbieter, die Kitas mit Mahlzeiten beliefern, müssen sich dagegen nach EU-Öko-VO zertifizieren lassen, wenn sie mit ihrem Bio-Angebot werben wollen. Weitere Informationen finden Sie in der [Informationsbroschüre des BÖLN](#).

## TIPPS FÜR DEN EINKAUF

- ✓ Orientieren Sie sich beim Einkauf von Gemüse und Obst am Saisonkalender. Saisonale Lebensmittel sind meist günstiger.
- ✓ Recherchieren Sie Möglichkeiten der Direktbelieferung durch regionale (Bio-)Bauernbetriebe oder Direktvermarkter. Oft können Sie längerfristige Abnahmemengen etwa für Kartoffeln, Eier oder Getreide verabreden, was sich günstig auf den Preis auswirken kann.
- ✓ Nutzen Sie Sonderangebote und kaufen Sie auf Vorrat, sofern es sich um haltbare Lebensmittel handelt. Bei Sonderangeboten für frische Lebensmittel (z. B. Gemüse) können Sie kurzfristig Ihren Speiseplan ändern.

## TIPPS FÜR DIE ARBEIT IN DER KÜCHE

- ✓ Überdenken Sie den Einsatz von Convenience-Produkten wie z. B. vorgeschälte Kartoffeln, vorgeputzte Salate, fertige Saucen, Suppen und Desserts. Oft lässt sich Geld sparen, wenn Sie den Salat selbst waschen und zupfen oder sich eine leistungsfähige Küchenmaschine anschaffen, die das Gemüse für den Rohkostsalat raspelt. Trotz höherem Personalaufwand, kann langfristig Budget eingespart werden.
- ✓ Messen Sie Ihre Lebensmittelabfälle. Nicht genutzte, abgelaufene Lebensmittel oder nicht gegessene Speisen, die Sie wegwerfen müssen, sind bares Geld, das in den Mülleimer wandert. Mit diesem Geld könnten Sie Preissteigerungen ausgleichen.



**Weitere Informationen zu Bio-Lebensmitteln  
in der Außer-Haus-Verpflegung finden Sie unter:**

[WWW.OEKOLANDBAU.DE/BIO-BITTE](http://WWW.OEKOLANDBAU.DE/BIO-BITTE)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages