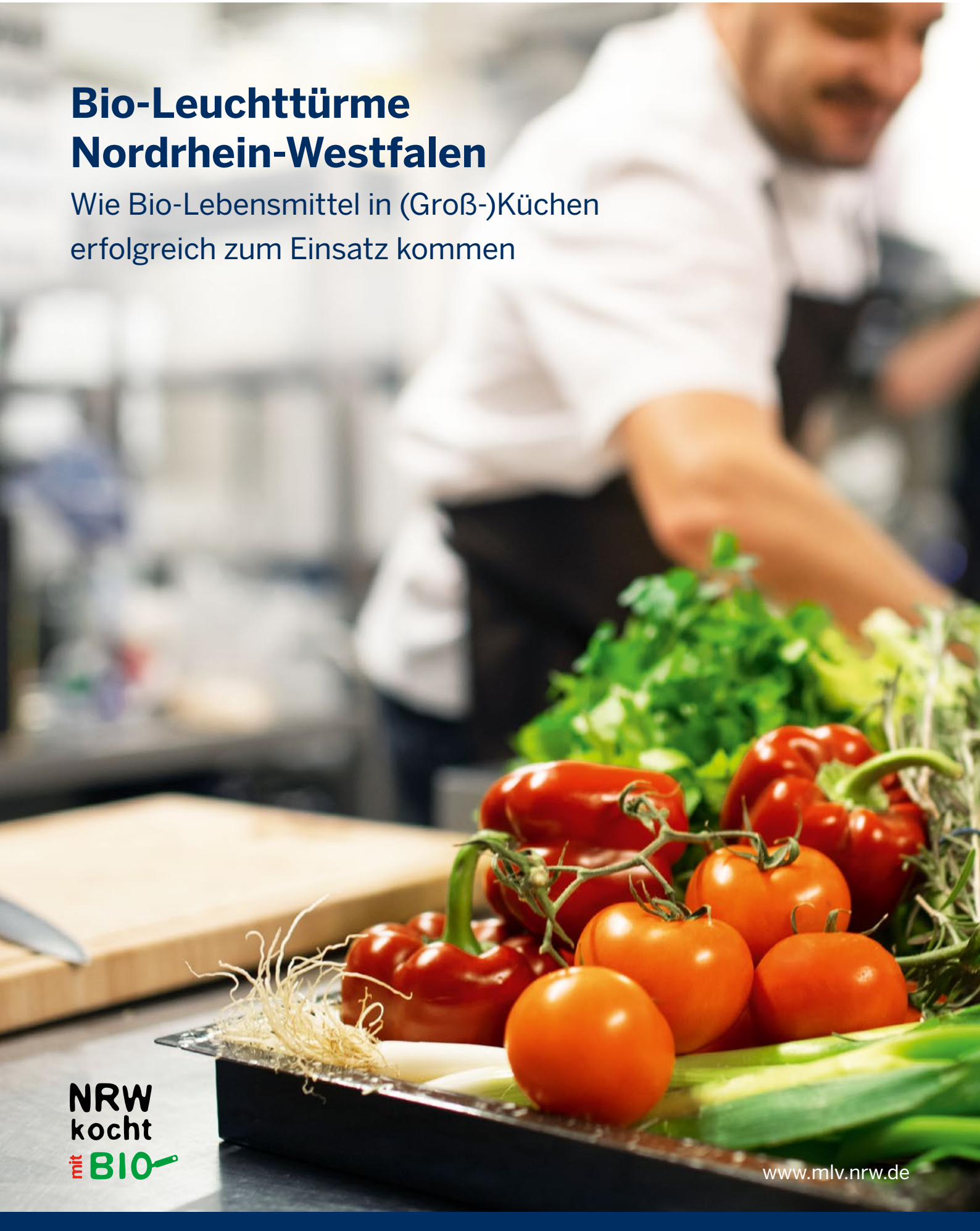
Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

# Bio-Leuchttürme Nordrhein-Westfalen

## Wie Bio-Lebensmittel in (Groß-)Küchen erfolgreich zum Einsatz kommen



NRW kocht mit BIO

www.mlv.nrw.de

# Bio-Leuchttürme Nordrhein-Westfalen

Wie Bio-Lebensmittel in (Groß-)Küchen erfolgreich zum Einsatz kommen

# Inhalt

**06** **Vorwort**

**07** **Einleitung**

Initiative „NRW kocht mit Bio“

Öko-Modellregionen NRW

Bio-Leuchttürme NRW


## Unsere Bio-Leuchttürme in Nordrhein-Westfalen


**10**

DeinWerk gGmbH in Heinsberg

**12**

EHKG-Mensa-Verein e.V. in Duisburg

**14**

Galerie-Hotel Paderborn

**16**

GLS Bank in Bochum

**18**

HDI AG Konzerncatering

**20**

Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst

**22**

Landesschulen NRW in Wuppertal

**24**

Landhotel Vöshovel in Schermbeck

**26**

Lebensgarten in Soest

28 LWL-Kliniken Münster und Lengerich

30 Mensaverein der Gesamtschule Ronsdorf e.V.

32 Mensaverein der Mathilde Anneke Gesamtschule e.V. Münster

34 Rebional GmbH

36 Schulmensa Kevelaer des SOS-Kinderdorf Niederrhein

38 Schloss Hamborn in Borchen

40 Studierendenwerk Siegen

42 Vitaminreich Bio-Catering in Velbert

44 **Tipps für den Einstieg**

Warum regionale Bio-Lebensmittel in Ihrer (Groß-)Küche?

Damit der Start gelingt: 7 Tipps für den Einstieg

Was sind die gesetzlichen Vorgaben für Küchen (Stichwort: Bio-AHVV)?

Wie läuft der Prozess der Bio-Zertifizierung für Küchenbetriebe ab?

47 **Anhang und Impressum**

Interessante Links, Vereine und Verbände in Nordrhein-Westfalen

Foto: MLV NRW/Markus van Offern

# Sehr geehrte Damen und Herren,

wir alle essen zunehmend außer Haus – ob in der Kita, in der Schule oder in der Kantine. Dieser Trend wird sich auch in den nächsten Jahren fortsetzen. Doch in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) spielt der Einsatz von Bio-Lebensmitteln bislang noch eine geringe Rolle. Experten schätzen den Anteil hier auf unter zwei Prozent. Ganz anders sieht es beim privaten Einkauf aus: Im Lebensmitteleinzelhandel steigt die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Produkten stetig.

Genau hier möchten wir ansetzen. Unser Ziel ist es, dass mehr heimische Bio-Lebensmittel den Weg auch in die Außer-Haus-Verpflegung finden. Das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, die Rahmenbedingungen für mehr Bio in der AHV zu stärken. Mit der Initiative „NRW kocht mit Bio“ informieren wir alle Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Erzeugerbetrieb bis zu Küchenleitungen und Caterern. Wir vernetzen, fördern den Austausch und zeigen erfolgreiche Beispiele aus der Praxis.

Diese sogenannten „Bio-Leuchttürme“ sind Betriebe in ganz Nordrhein-Westfalen, die es bereits geschafft haben, ökologisch erzeugte Lebensmittel, oft aus der Region, fest in ihre Speisepläne zu integrieren. Mit ihren innovativen Konzepten strahlen sie in die gesamte Branche aus und unterstützen Kolleginnen und Kollegen als gute Praxisbeispiele.

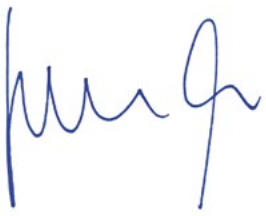
Nordrhein-Westfalen bietet dafür beste Voraussetzungen: Unsere ökologische Landwirtschaft sowie die nachgelagerten Bereiche, vom ökozertifizierten Verarbeitungsunternehmen bis zum Handelsunternehmen, liefern frische und hochwertige Produkte direkt aus der Region.

Die Landesregierung setzt sich auf vielen Ebenen für eine Stärkung des Ökolandbaus in Nordrhein-Westfalen ein. Gemeinsam mit starken und engagierten Partnerinnen und Partnern vor Ort, mit unseren Öko-Modellregionen, gezielten Förderprogrammen und einem schlagkräftigen Beratungsnetzwerk wollen wir den Ökolandbau weiter ausbauen. Damit stärken wir zugleich regionale Wertschöpfungsketten, von der Erzeugung der Lebensmittel bis zur Ausgabe an die Tischgäste in der Außer-Haus-Verpflegung.

Diese Broschüre stellt Ihnen unsere siebzehn Bio-Leuchttürme in Nordrhein-Westfalen vor. Sie zeigt anschaulich, was mit Herzblut, Kreativität und Engagement in unseren Küchen alles möglich ist.

Ich wünsche Ihnen eine anregende und informative Lektüre. Lassen Sie sich von den Menschen und den Geschichten hinter den Bio-Leuchttürmen inspirieren!

Ihre



**Silke Gorißen**
Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

# Einleitung

## Initiative „NRW kocht mit Bio“
Förderung des Einsatzes von bioregionalen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung

Mit der Initiative „NRW kocht mit Bio“ fördert das Ministerium seit vielen Jahren den verstärkten Absatz von regionalen Bio-Produkten aus Nordrhein-Westfalen in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Dazu wurden in den vergangenen Jahren verschiedene Maßnahmen im Rahmen der Initiative umgesetzt. Gut besucht waren die Vernetzungstreffen in den fünf Öko-Modellregionen (ÖMR) mit allen Marktpartnern des Bio-AHV-Marktes, von Erzeugern über Verarbeiter, dem Handel bis zu Küchen. Hier wurden aktuelle Marktfragen und regionale Liefermöglichkeiten diskutiert und herausgearbeitet. Es konnte gezeigt werden, was es konkret in der Außer-Haus-Verpflegung braucht: Effiziente logistische Lösungen, passende Gebindegrößen, eine auf die individuellen Bedarfe der Küchen zugeschnittene Vorverarbeitung sowie Tipps für eine attraktive Speiseplangestaltung mit Bio-Produkten.

Ebenfalls wurden im Rahmen der Initiative in den vergangenen Jahren verschiedene Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung als „Bio-Leuchttürme NRW“ portraitiert und ausgezeichnet. Was sie besonders macht: Erfolgreiche Kooperationen zwischen Küchen und Lieferanten von Bio-Lebensmitteln in Nordrhein-Westfalen.

Mit diesen Maßnahmen soll der Bio-AHV-Markt in Nordrhein-Westfalen weiter ausgebaut werden. Denn Ziel der Initiative ist es, neue Betriebe und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung für den dauerhaften „Bio-Einsatz“ zu gewinnen und den Anteil ökologisch erzeugter Produkte in der AHV zu steigern.

Auch im Jahr 2025 geht „NRW kocht mit Bio“ weiter voran – mit Expertenworkshops, Fachveranstaltungen und der Auszeichnung weiterer Bio-Leuchttürme.

NRW kocht mit BIO

# Bio-Leuchttürme NRW

## Gute Praxisbeispiele von Küchen und deren Lieferanten

Wie kann der Einsatz von Bio-Lebensmitteln aus der Region in den Küchen gut funktionieren? Was ist möglich und nötig zum Aufbau von stabilen Lieferpartnerschaften? Diese und viele andere Fragen beantworten die „Bio-Leuchttürme NRW“. Das sind mittlerweile 17 Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung in Nordrhein-Westfalen, die jeden Tag in ihren Küchen beweisen, wie es gelingen kann, Bio-Lebensmittel langfristig in den Küchenalltag zu integrieren.

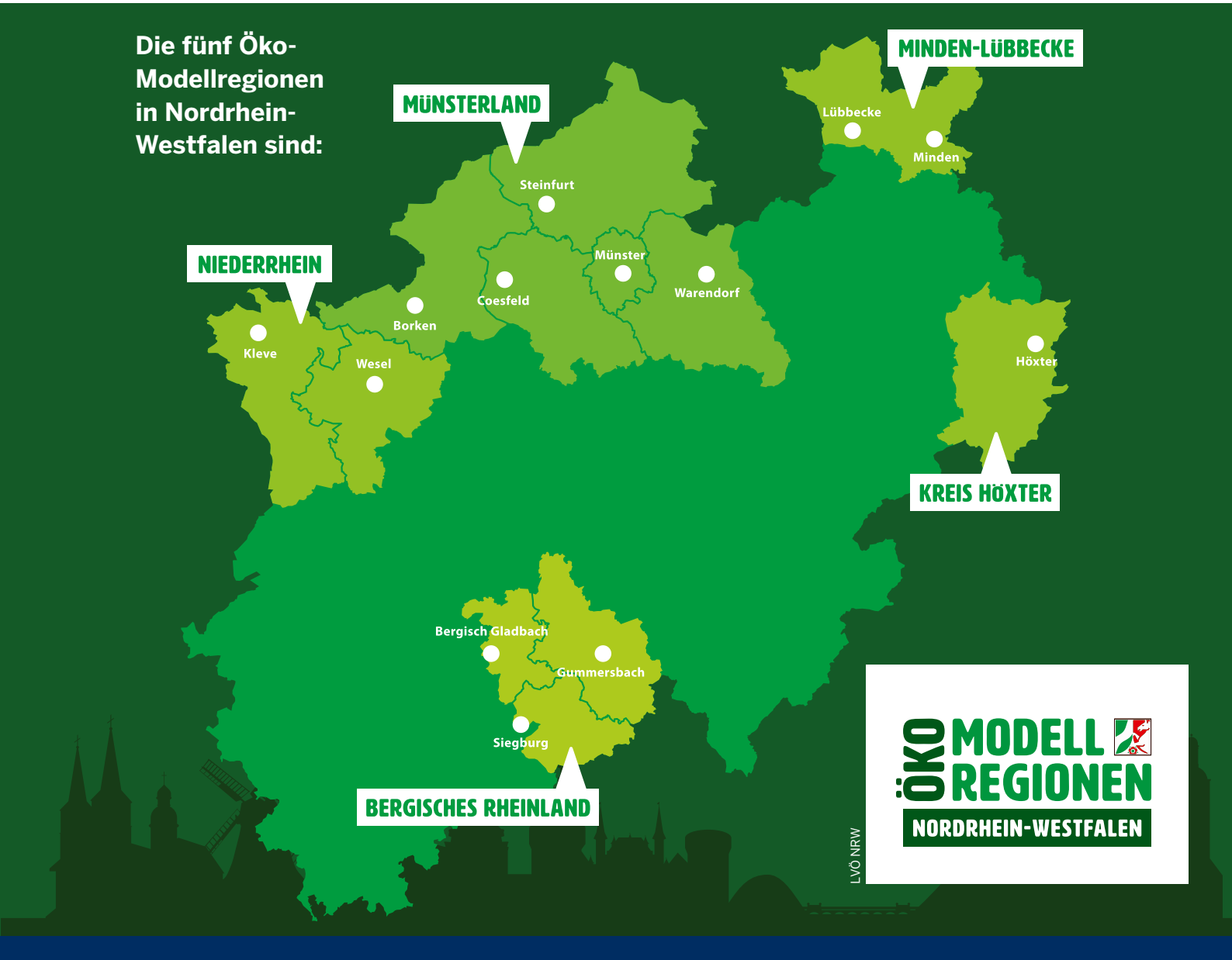
Die Bio-Leuchttürme wurden im Rahmen der Initiative „NRW kocht mit Bio“ des Ministeriums in den letzten Jahren ausgewählt und vom Land Nordrhein-Westfalen ausgezeichnet. Sie stehen jeweils für ein ganz betriebsindividuelles Bio-Konzept, strahlen damit in die gesamte Branche der Außer-Haus-Verpflegung, setzen Maßstäbe und bieten praktische Orientierungen für Kolleginnen und Kollegen.

Von der Schulmensa über Bildungseinrichtungen, Kliniken, Betriebskantinen, Bistros und Hotels bis zum großen Caterer, von rund 100 bis zu über 30.000 Essen täglich, von 20 Prozent Bio-Lebensmitteln in den Küchen bis zu 100 Prozent: So unterschiedlich wie die „AHV-Landschaft“ im Land ist, sind es auch die Bio-Leuchttürme in Nordrhein-Westfalen. Diese haben jedoch eins gemeinsam: Sie zeigen, unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Partnern es gelingen kann, mehr regionale Bio-Lebensmittel in der täglichen Verpflegung ihrer Gäste einzusetzen. Und sie zeigen praxisnah, wie vielfältig erfolgreiche Kooperationen zwischen Küchen und Lieferanten im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung aussehen können.

# Öko-Modellregionen NRW
## Mehr Bio-Lebensmittel aus der Region

In einem Förderwettbewerb des Ministeriums im Jahr 2021 konnten sich in zwei Wettbewerbsrunden insgesamt fünf Regionen (Kreise oder Kreiszusammenschlüsse mit weiteren kommunalen Partnern) mit ihren besonders innovativen Konzepten zur Förderung des Ökolandbaus in der Region durchsetzen. Diese Konzepte, die auf die jeweiligen Akteure und Bedürfnisse vor Ort zugeschnitten sind, wurden von einer unabhängigen Auswahljury bewertet. Anschließend konnten die ausgewählten Regionen einen Antrag auf Förderung des Öko-Regionalmanagements stellen.
Das Land Nordrhein-Westfalen beteiligt sich an den Kosten eines Öko-Regionalmanagements in den fünf Öko-Modellregionen NRW mit bis zu 80 Prozent, dabei mit maximal 80.000 Euro pro Region und Jahr für eine Laufzeit von (zunächst) drei Jahren. In allen fünf Regionen konnten dazu Managerinnen und Manager in den Öko-Modellregionen eingestellt werden.

Ziel der Öko-Modellregionen ist die Initiierung und Stärkung von bioregionalen Wertschöpfungsketten, auch durch die Vernetzung von Bio-Betrieben, Verarbeitung und Handel bis hin zur Verbraucherschaft in den Regionen. Durch die Etablierung von Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen sollen regionale Absatzpotentiale erschlossen werden, um das Umstellungsinteresse und damit langfristig den Anteil an ökologisch bewirtschafteter Fläche zu steigern. Die Außer-Haus-Verpflegung – als wachsender Absatzmarkt für bioregionale Produkte aus den Öko-Modellregionen – steht ebenfalls im Fokus der Arbeit der Managerinnen und Manager. Auch hier konnte das Land Unterstützung anbieten, durch die Verzahnung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ mit den Öko-Modellregionen NRW und der Durchführung von regionalen Vernetzungsveranstaltungen zum Thema „Mehr regionales Bio in der AHV“.



# DeinWerk gGmbH in Heinsberg

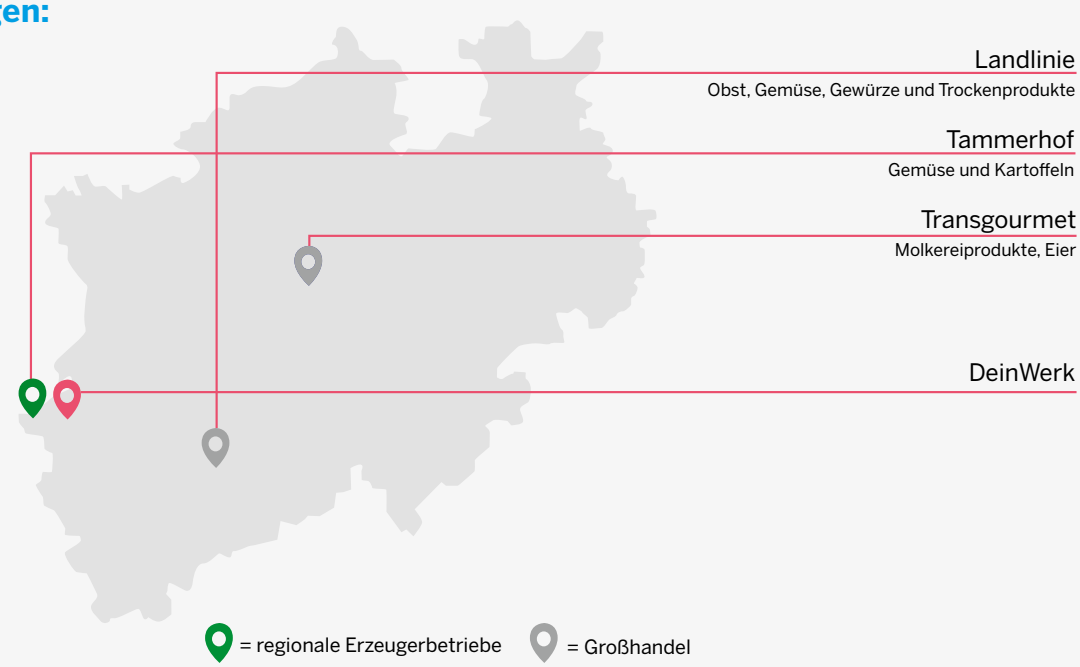
Foto: DeinWerk gGmbH

Die gemeinnützige DeinWerk GmbH ist eine Werkstatt für Menschen mit psychischen Behinderungen. Die Vielfalt und Einzigartigkeit menschlichen Lebens sowie das Recht auf Teilhabe am gesellschaftlichen Miteinander stehen hier im Mittelpunkt.

Einer der Arbeitsbereiche der Werkstätten umfasst die Gastronomie, durch die beispielsweise die Kantine der Kreisverwaltung Heinsberg sowie die Kantine der Firma HMH in Erkelenz betrieben wird. In den insgesamt zwei Kantinen arbeiten ca. 25 Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen. Zum Selbstverständnis von DeinWerk gehört eine gesellschaftliche Verantwortung, die auch eine nachhaltige Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln mit einschließt.

Für die nachhaltige Ausrichtung der Kantinen ist Klimaschutz der Leitgedanke. Hier sollen messbare Ergebnisse erzielt werden, um Fortschritte sichtbar zu machen und zum Wandel beizutragen. Dazu gehört auch die Reduzierung des $CO_2$-Fußabdrucks, die besonders durch eine Verringerung des Fleischanteils erreicht werden soll. Dahinter steckt viel Aufklärungsarbeit, um den Gästen die Vorteile einer nachhaltigen, überwiegend vegetarischen Kost nahezulegen. Die Arbeit trägt wortwörtlich Früchte: Die vegetarischen Tage neh-

## Lieferbeziehungen:



men kontinuierlich zu und werden immer besser angenommen – und das liegt nicht nur am niedrigeren Preis der vegetarischen Gerichte. Seit dem Frühjahr 2023 wird dreimal pro Woche vegetarisch gekocht und ein Fleischgericht zweimal pro Woche angeboten.

Bio-zertifiziert ist DeinWerk seit Anfang 2022. Der stetig wachsende Bio-Anteil, der innerhalb weniger Jahre auf knapp 30 Prozent gesteigert werden konnte, ist Teil der nachhaltigen Gesamtstrategie. Damit die Wirtschaftlichkeit weiterhin gegeben ist, wird versucht, effizienter zu arbeiten und beispielsweise Salate und Desserts abzuwiegen. Ein neues, innovatives Projekt betrifft das Pasta-Angebot: Es stellte sich als schwierig heraus, Lasagne-Platten in Bio-Qualität zu beschaffen – warum also nicht selber machen? Verschiedene Bio-Teigwaren wie Spaghetti, Penne und eben Lasagne-Platten werden nun in einer der Küchen zentral in eigener Produktion hergestellt und verteilt. Ansonsten wird für die Beschaffung auf einen Mix aus Großhandel und auf Kooperationen mit Bio-Anbietern vor Ort gesetzt. So stammen beispielsweise Kartoffeln, Knollengemüse und Salate vom wenige Kilometer entfernten Biohof Tammer.

Foto: DeinWerk gGmbH

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** ca. 250 an zwei Standorten

**Gästestruktur:** Mitarbeitende verschiedener Ämter und Unternehmen, gemischte Altersstruktur von jungen Familien bis Rentnerinnen und Rentner

**Küchenteam:** 1 Meister, 4 Köchinnen und Köche, 25 Menschen mit psychischen Behinderungen

**Bio-zertifiziert seit:** 2022

**Bio-Angebot:** ca. 30 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Thorsten Manguay (Technischer Leiter), t.manguay@deinwerk-heinsberg.de, Telefon: 02452 9509-100

„Die Menschen, die so verrückt sind zu glauben, dass sie die Welt verändern können, sind diejenigen, die es tun.“

**Thorsten Manguay**
technischer Leiter in Anlehnung an Steve Jobs

# EHKG-Mensa-Verein e.V. in Duisburg

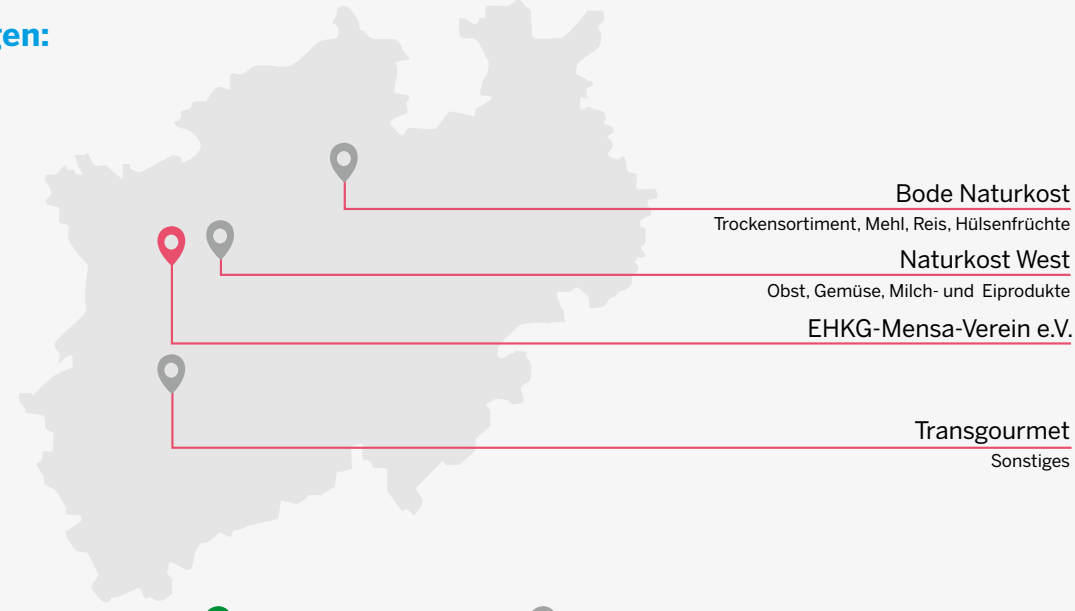
Foto: EHKG / Nijma Saado

Der Mensaverein, getragen von ehrenamtlich tätigen Eltern und Lehrkräften, betreibt am EHKG die Mensa und die Cafeteria. Wurden zu Beginn noch die Lehrküchen vor Ort genutzt, konnte 2012 eine eigene Küche gebaut werden. Aufgrund der großen Menge an verkauften Backwaren wurde zudem eine hauseigene Backstube eingerichtet.

Das Elly-Heuss-Knapp-Gymnasium (EHKG) in Duisburg-Marxloh sollte eine Ganztagsschule werden – diese Entscheidung fiel 2010. Mit diesem Schritt trat auch das Thema Verpflegung auf den Plan. Doch der damalige Rektor Manfred Feldmann wollte die Ernährung der Schülerinnen und Schüler nicht einfach an einen Caterer abgeben, sondern die Schule sollte selbst entscheiden können: gesund sollte es sein und die Lebensmittel höchste Qualität haben. Das bedeutete für ihn ganz klar Bio-Qualität. Die Abstimmung der Schulversammlung war knapp, entschied sich aber für diesen Weg.

Das System funktioniert – und kommt den aktuell 900 Schülerinnen und Schülern bis heute zugute. Aus dem hohen Qualitätsanspruch der Küche und den vorherrschenden Preisstrukturen – ein komplettes Mittagessen kostet 3,50 Euro – ergab sich ganz selbstverständlich ein rein vegetarisches Angebot, das bis heute umgesetzt wird.

## Lieferbeziehungen:



Die Lebensmittel wurden dabei, neben dem ein oder anderen Erzeugnis aus dem Schulgarten, schon immer größtenteils vom Bio-Großhandel bezogen – auch ohne eigenes Bio-Zertifikat.

Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit soll auch den jungen Gästen vermittelt werden: Die Klassenstufen 5 und 6 essen gemeinsam mit den Lehrkräften im Klassenverband in der Mensa. Die Mensa versteht sich dabei gern als Schulrestaurant und wartet an der Essensausgabe mit einer Salatbar, Suppe und einer Dessert-Station auf. Die Hauptkomponente können dabei Kartoffeln in allen Variationen, Reis, Couscous, Bulgur oder Bratlinge aus verschiedenen Hülsenfrüchten und Gemüse sein. Die Portionen sind bewusst kleiner, sodass kaum Lebensmittelabfälle anfallen – ein Nachschlag ist dabei immer möglich. Zur Umsetzung der Bio-Zertifizierung hat sich der Mensaverein für Bioland als Partner entschieden und erreichte dort spielend die Gold-Auszeichnung.

Foto: EHKG / Nijma Saado

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** bis zu 300 Mittagessen

**Gästestruktur:** Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte

**Küchenteam:** 1 Koch, 1 Aushilfskoch, 1 Bäcker, 4 Küchenhilfen, 2 Spülhilfen, 2,5 Servicekräfte

**Bio-zertifiziert seit:** 2020

**Bio-Angebot:** etwa 90 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Andreas Fischer (gastronomischer Leiter) & Daniel Lee (Küchenchef), mensa-verein@ehkg-du-iserv.de

„Man hat einfach gemacht. Mit der Bio-Zertifizierung sollte sich wieder ins Gedächtnis gerufen werden: Wir machen etwas richtig Gutes."

**Andreas Fischer**
gastronomischer Leiter

# Galerie-Hotel Paderborn

Foto: Galerie-Hotel Paderborn

Das historische Galerie-Hotel Paderborn befindet sich im ältesten Steinhaus Paderborns und steht für gehobene Qualität in der Hotellerie, die sich auch in der gastronomischen Qualität des Speisen- und Getränkeangebotes widerspiegelt. Die Hotelküche setzt dabei konsequent auf Regionalität, Kreativität und Nachhaltigkeit.

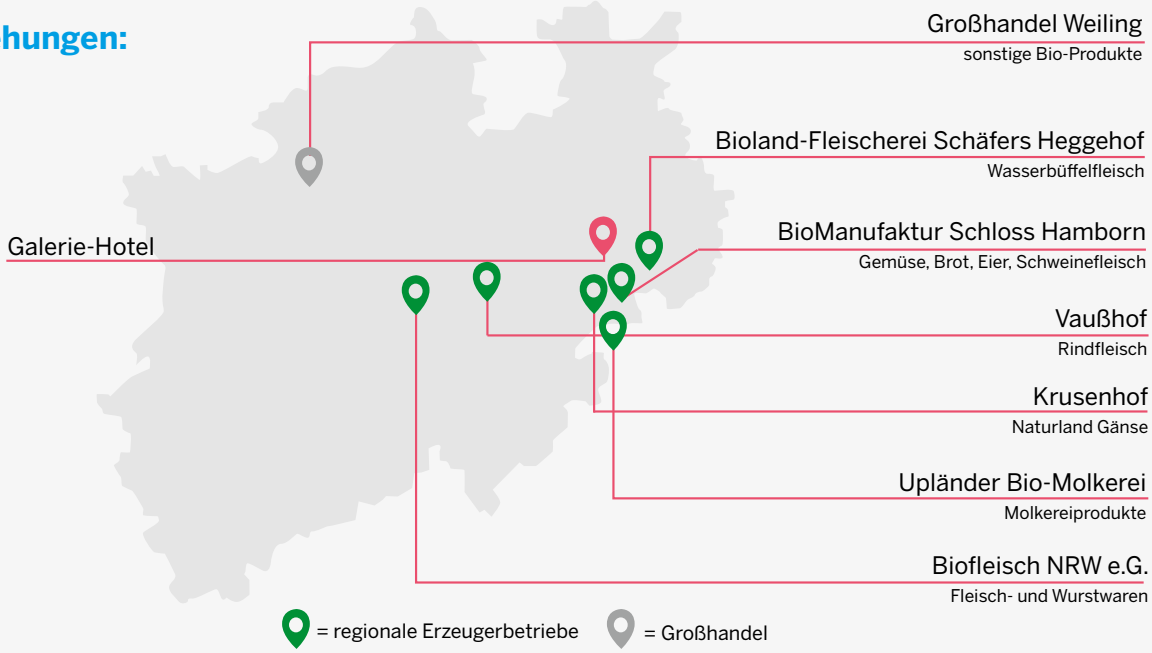
Bio-Lebensmittel spielen im hoteleigenen Restaurant bereits seit 2016 eine große Rolle. Als erstes Hotel mit Bio-Zertifikat im Kreis Paderborn konnte der Familienbetrieb 2021 seinen Bio-Anteil in kurzer Zeit auf über 60 Prozent ausbauen.

Bei der Ausweitung des Bio-Angebotes gab es anfänglich Bedenken hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit eines hohen Bio-Anteils in der freien Gastronomie. Die Umstellung von einer üblichen konventionellen auf eine überwiegend biologische Küche stellte das Küchenteam vor Herausforderungen in Bezug auf Speisen- und Getränkeangebot, Lebensmittelverfügbarkeit und Lieferantenmanagement.

Doch Küchenchefin und Küchenteam haben schnell gelernt, diese Herausforderungen kreativ anzugehen und ein neues Einkaufsmanagement zu etablieren.

Durch viel positives Feedback der Gäste und dem Einsatz der Inhaberin und Küchenleitung konnte die Umstellung auf Bio kontinuierlich

## Lieferbeziehungen:



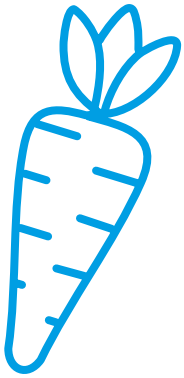


Foto: Galerie-Hotel Paderborn

ausgebaut werden. Inzwischen ist auch das anfänglich skeptische Team von der Vision überzeugt, dass eine nachhaltige Gastronomie organisatorisch möglich und wirtschaftlich tragbar ist. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Erzeugern und Produzenten und die offensive und ehrliche Kommunikation mit den Gästen haben das Bewusstsein und die Kreativität in der Küche erhöht und auch die Stammgäste für das Bio-Thema sensibilisiert.

Das Ziel des Galerie-Hotels Paderborn ist es, den Bio-Anteil weiter zu steigern. Dieses Engagement wollen sie auch den Gästen gegenüber transparent kommunizieren. Daher strebt die Hotelküche an, sich im Rahmen der neuen Bio-AHV-Verordnung bei der nächsten Jahresprüfung nicht nur erneut bio-zertifizieren zu lassen, sondern auch das Bio-Logo in Silber als Auszeichnung für den hohen Bio-Anteil zu beantragen.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** ca. 140

**Gästestruktur:** Gemischtes Publikum mit vielen jungen Gästen und auch Geschäftsreisenden

**Küchenteam:** 1 Küchenchefin,
6 Köche, 6 Küchenhilfen,
2 Mitarbeitende in eigener Backstube

**Bio-zertifiziert seit:** 2021

**Bio-Angebot:** ca. 65 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Frischküche

**Kontakt:** Cyrill Wirth (Küchenchef),
wirth@galerie-hotel.de,
Telefon: 05251 12240

„Durch die Bio-Zertifizierung konnten wir das Bio-Angebot noch offensiver an unsere Gäste kommunizieren und unseren Bio-Anteil weiter steigern.“

**Malte Ewers**
Juniorchef

# GLS Bank in Bochum

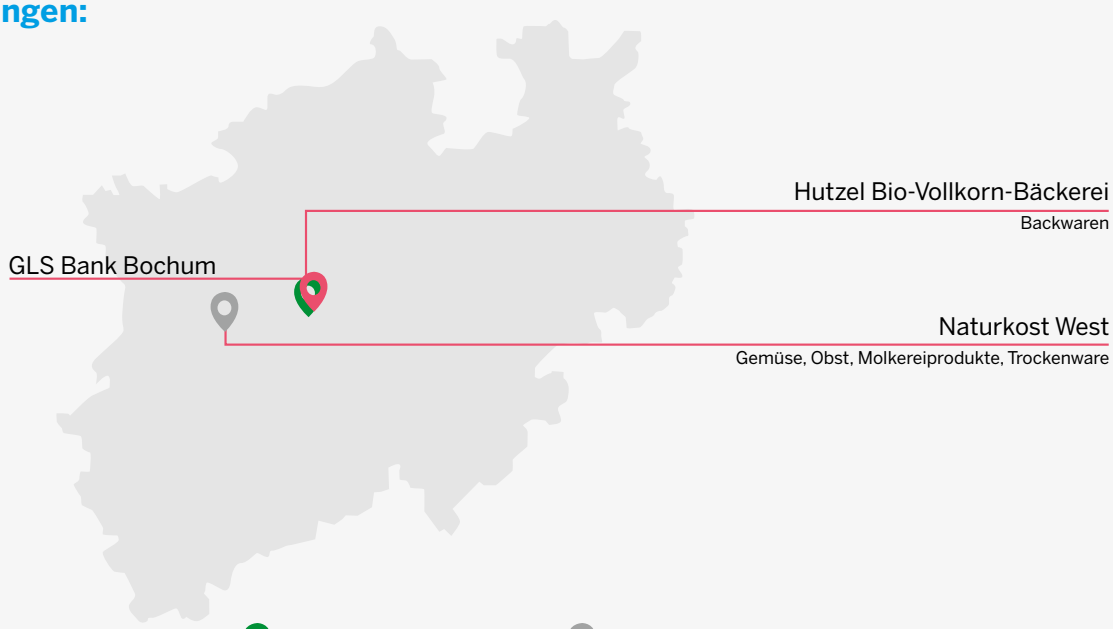
Foto: GLS Bank / Stephan Münnich

Rund 125 Mitarbeitende aus den verschiedenen Abteilungen kommen täglich zur Mittagszeit im Casino zusammen. So heißt die Kantine am Hauptsitz der sozial-ökologischen GLS Bank in Bochum.

Das Casino ist Treffpunkt und Ort gelebter Gemeinschaft – ein zentraler Bestandteil für die Menschen in der Bank. Die täglichen Begegnungen in der Mittagspause lassen die zentralen Werte der Unternehmenskultur lebendig werden: Gemeinschaft leben, miteinander ins Gespräch kommen und offen sowie respektvoll miteinander umgehen, unabhängig von der Funktion.

Seit der Eröffnung im Jahr 2013 wird in der hauseigenen Küche mit einem kleinen Team täglich frisch und 100 Prozent ökologisch gekocht. Das Herz der Küche ist die vielseitige und frische Salatauswahl – besonders beliebt bei den Mitarbeitenden. Dazu gibt es täglich abwechslungsreiche Hauptgerichte und eine Auswahl an Desserts. Ein besonderes Highlight ist der wöchentliche Pastatag am Donnerstag. Bei der Bezahlung gilt Vertrauen. Die Gäste geben ihre Menüauswahl an der Kasse selbst ein. Gleiches gilt auch bei der

## Lieferbeziehungen:




Weitere Lieferpartner:
Biond, Demeter Felderzeugnisse

Portionsgröße: abgerechnet wird nach Tellern. Wer möchte, darf sich kostenlos einen Nachschlag nehmen. Das schafft eine entspannte Atmosphäre.

Der Menüplan wird immer freitags für die nächste Woche geplant und ist somit sehr flexibel. Wenn beispielsweise frische Lebensmittel kurzfristig verarbeitet werden müssen, kann das Team schnell reagieren und den Plan überarbeiten. Freitags steht ein Überraschungsgericht auf dem Speiseplan. Das Zusammenspiel dieser Bausteine sorgt dafür, dass möglichst wenig Speiserückläufe entstehen. Erst durch diese Flexibiltät wird das Gesamtkonzept aus Sicht der Küche wirklich nachhaltig.

Foto: GLS Bank / Stephan Münnich

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** ca. 125

**Gästestruktur:** Mitarbeitende und Gäste der Bank

**Küchenteam:** 1 Teamleiterin und 5 Küchenkräfte

**Bio-zertifiziert seit:** 2022

**Bio-Angebot:** 100 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Mischküche, teilweise ergänzt durch Cook & Chill-Produkte

**Kontakt:** Stephanie Nolte (Teamleitung),
Stephanie.nolte@gls.de,
Telefon: 0234 57975613

„Entscheidend für uns im Casino ist, dass sich unsere Gäste auf das Essen freuen. Sie kommen gern, wenn neben dem Geschmack auch die Atmosphäre stimmt. Wir versuchen, möglichst viele Geschmäcker und Lebensmittelunverträglichkeiten mitzudenken. Bio-Lebensmittel sind dabei immer die Grundlage unserer Küche.“

**Stephanie Nolte**
Teamleiterin

# HDI AG Konzerncatering

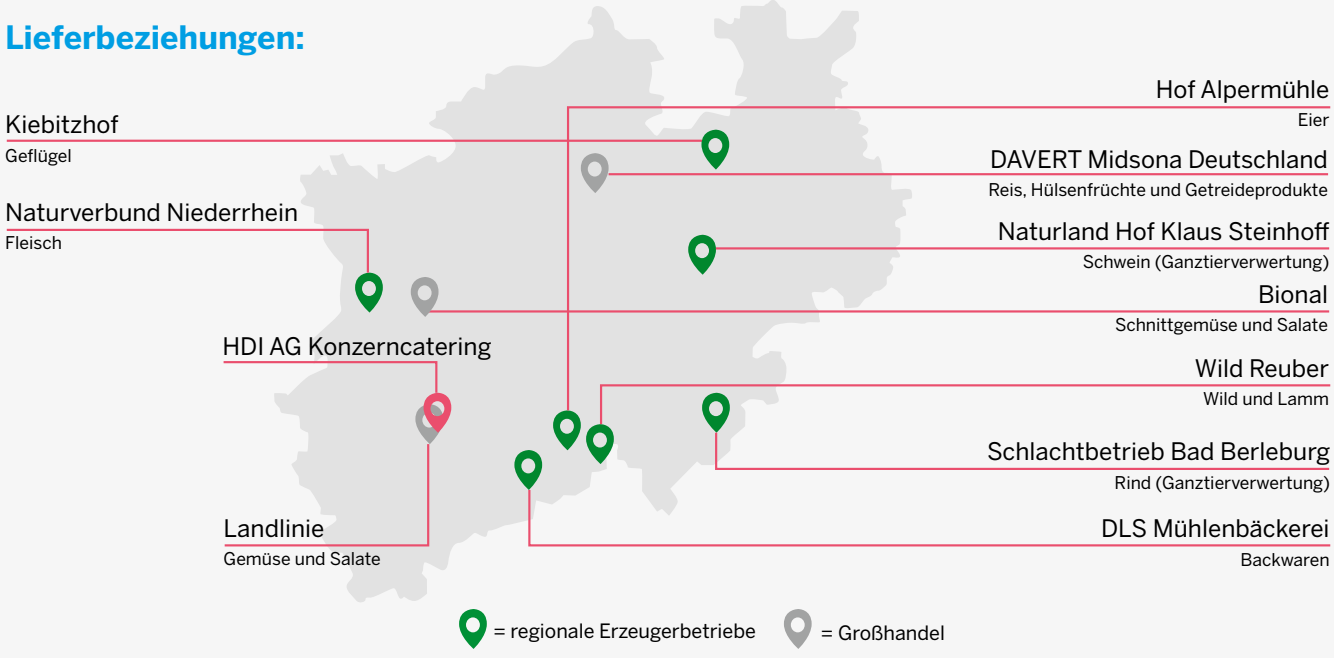
Foto: HDI AG Konzerncatering

Das Kölner Mitarbeitenden-Restaurant der HDI AG setzt auf gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit und soziales Engagement. Hier kommen bereits seit 1994 Bio-Produkte zum Einsatz. Seit 1998 verfügt die Kantine der Versicherungsgruppe zudem über das Bio-Zertifikat – seinerzeit eine der ersten Kantinen, die auf bio-zertifizierte Produkte umstellte.

Mit einem Bio-Anteil von bis zu 80 Prozent setzt das Kölner Betriebsrestaurant heute ein Zeichen für den langjährigen und erfolgreichen Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Ausgezeichnet wurde sie zudem für ihr regionales Küchenkonzept, denn rund ein Drittel aller Zutaten stammt aus der Region.

Stefanie Limbach ist seit 2001 als Diplom-Ökotrophologin bei der HDI AG beschäftigt. Aus Überzeugung setzt sich die BioMentorin gemeinsam mit dem Küchenleiter Pietro Santoro für die Verwendung und Akzeptanz von Bio-Lebensmitteln ein. Um einen Beitrag zum SDG Nachhaltigkeitsziel 12 der Vereinten Nationen zu leisten, spielen auch die regionale Lebensmittelbeschaffung, Saisonalität sowie umweltfreundliche Verpackungen und Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen eine Rolle. Darüber hinaus werden regelmäßig Lebensmittel an ausgewählte soziale Organisationen gespendet. Auch gehören täglich eine vegetarische und eine vegane Menülinie zum Angebot.

## Lieferbeziehungen:



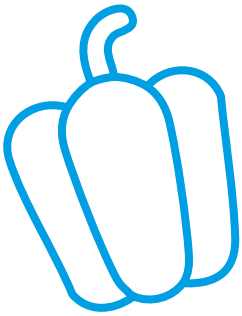


Foto: HDI AG Konzerncatering

Eine Besonderheit der Kantine ist die vollständige Verwertung des ganzen Tieres. Neben dem Fleisch werden auch Innereien verarbeitet und die Knochen als Grundlage für Suppen und Soßen verwendet. Darüber hinaus sind es die engen und partnerschaftlichen Lieferantenbeziehungen, die sich auf den Erfolg des Verpflegungsangebots auswirken. Hierdurch lässt sich eine hohe und gleichbleibende Rohwarenqualität garantieren.

Bei den Gästen kommen neben dem regionalen Biokonzept insbesondere die Serviceleistungen, welche die Kantine den Versicherungsmitarbeitenden bietet, sehr gut an. Das Küchenteam informiert durch persönliche Gespräche an der Ausgabe über den Speiseplan und das Intranet über die verwendeten Produkte. Dies schafft Vertrauen und Akzeptanz.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** 1.100 Mittagessen

**Gästestruktur:** Mitarbeitende HDI, Ampega, Talanx und ausgewählte Externe

**Küchenteam:** 2 Küchenmeister, 4 Köche, 1 Diplom-Oecotrophologin, 2 Auszubildende, diverse Fachkräfte

**Bio-zertifiziert seit:** 1998

**Bio-Angebot:** 80 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Stefanie Limbach (Nachhaltigkeitsbeauftragte & Qualitätsmanagerin), stefanie.limbach@hdi.de, Telefon: 0221 1443164

„Indem wir eine gesunde und nachhaltige Bio-Verpflegung anbieten, übernehmen wir Verantwortung für Gäste, Mitarbeiter und Klimaschutz.“

**Stefanie Limbach**
Nachhaltigkeitsbeauftragte & Qualitätsmanagerin

# Katholische Landvolkshoch-schule Freckenhorst

Foto: Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst

Die Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst kann als Lern- und Begegnungsort im Grünen bereits auf über 70 Jahre Erfahrung in der Erwachsenenbildung zurückblicken. Das Haus, das sich in der Trägerschaft des Bistums Münster befindet, heißt pro Jahr mehr als 20.000 Gäste willkommen.

Das Bildungsangebot umfasst dabei sieben verschiedene Fachbereiche, aber auch Gasttagungen und eigene Fortbildungen sind in der Weiterbildungseinrichtung möglich. Vom abendlichen Vortrag bis hin zu mehrwöchigen Tagungen werden verschiedene Veranstaltungsformate angeboten.

Zum Fachbereich „Umwelt, Gesundheit und Soziales“ gehört eine Vielzahl an Gesundheitskursen – in diesem Rahmen wurde 2005 auch der Impuls zur Bio-Zertifizierung ins Leben gerufen. Küchenleiterin Angela Schröder und ihr Team legen viel Wert darauf, hochwertige Bio-Lebensmittel möglichst von Anbietern aus der Region zu beziehen.

So stammen viele Milchprodukte vom 20 km entfernten Biohof Fockenbrock in Telgte, Brot, Käse und Äpfel vom Biohof Schulze Schleppinghoff in Freckenhorst. Weitere Bio-Lieferanten kommen beispielsweise aus Münster und Unna.

## Lieferbeziehungen:

Vor allem beim Frühstück werden viele Komponenten in Bio-Qualität angeboten, um den Teilnehmenden der Fortbildungen einen guten Start in den Seminartag zu bereiten: Hier kommen beispielsweise Bio-Eier und Bio-Konfitüren von den Freckenhorster Werkstätten sowie Bio-Milchprodukte von Hof Fockenbrock auf den Tisch. Auch in der weiteren Verpflegung über den Tag hinweg werden nach Möglichkeit Bio-Lebensmittel verwendet, vor allem bei Gemüse und Beilagen.

Die Gäste reagieren positiv auf das Angebot und wissen die hochwertige Verpflegung zu schätzen. Vor allem von den Teilnehmenden der Seminare mit dem Schwerpunkt Gesundheit wird Wert auf die Vielfalt an Bio-Produkten gelegt. Gerade der Verzicht auf Pestizide und andere Pflanzenschutzmittel liegt der Küche der LVHS Freckenhorst am Herzen. Doch nicht nur das leibliche Wohl der Gäste ist Antrieb für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln, sondern auch der Beitrag zu Nachhaltigkeit sowie ein geringerer Energieverbrauch. Durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Bio-Höfen aus dem Umland werden gleichzeitig die Transportwege kurzgehalten und der Bio-Anbau in der Region gefördert.

Foto: Katholische Landvolkshochschule Freckenhorst

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** 130–200

**Gästestruktur:** Familien mit kleinen Kindern, Schülerinnen und Schüler, Jugendliche, Erwachsene, Seniorinnen und Senioren

**Küchenteam:** 10 Mitarbeitende (darunter 3 Köche, 1 Hauswirtschafterin, 6 Servicekräfte)

**Bio-zertifiziert seit:** 2005

**Bio-Angebot:** ca. 25 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Frischküche mit Buffetausgabe

**Kontakt:** Angela Schröder (Küchenleitung), schroeder-an@bistum-muenster.de, Telefon: 02581 9458-104

„Die Gesundheit und Zufriedenheit unserer Seminarteilnehmenden ist unser höchstes Ziel. Das beinhaltet selbstverständlich auch das Angebot von Bio-Produkten."

**Angela Schröder**
Küchenleiterin

# Landesschulen NRW in Wuppertal

Foto: Landesschulen NRW

Seit dem Zusammenschluss der Justizvollzugsschule und der Landesfinanzschule zu den Landesschulen NRW im Jahr 2015 sind Bio-Lebensmittel ein fester Bestandteil im Speiseplan der dortigen Mensa.

Ein wichtiges Merkmal der Küche ist die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit lokalen Bio-Produzenten und Bio-Großhändlern, denn inzwischen machen Bio-Lebensmittel etwa 55 Prozent des Wareneinsatzes aus.

Verantwortlicher Küchenleiter ist der gelernte Koch, Konditor und Küchenmeister Rafael Platzbecker. Mit seinem Team verpflegt er täglich etwa 700 angehende Finanzbeamtinnen und Finanzbeamte und Justizvollzugsbeamtinnen und Justizvollzugsbeamte sowie die Lehrkräfte und Bediensteten. Die Anwärterinnen und Anwärter wohnen immer drei Monate am Stück von Montag bis Freitag in der Schule. Seit 2018 gibt es noch eine Außenstelle in Bad Godesberg, die ebenfalls unter die Verantwortung Platzbeckers fällt. Dort werden weitere 150 Anwärterinnen und Anwärter und Bedienstete versorgt.

## Lieferbeziehungen:

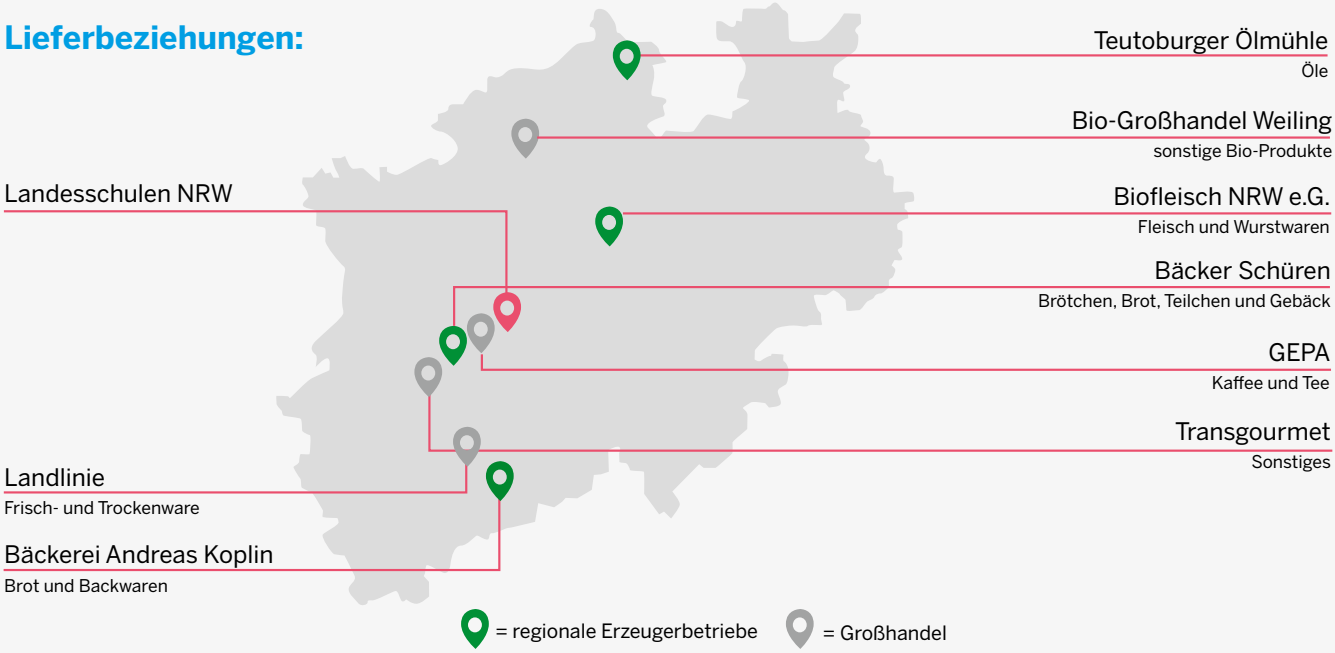


Foto: Landesschulen NRW

Auf der Suche nach einem passenden Konzept für die Vollverpflegung hospitierte Platzbecker im Jahr 2014 in der Kantine der Talanx-Versicherung in Köln. Die dortige Betriebskantine setzt zu etwa 85 Prozent Bio-Produkte ein. Danach stand für ihn fest, dass er seinen Gästen in Zukunft ebenfalls eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung bieten wollte. Mit dem Einsatz von Bio-Produkten – so die Idee – kann er dem hohen Qualitätsanspruch, den er an seine Verpflegung stellt, noch besser gerecht werden.

Durch die Rückendeckung von allen beteiligten Akteuren, etwa der Schulleitung und der Verwaltung, konnte innerhalb weniger Wochen die notwendige Bio-Zertifizierung umgesetzt werden.

Wichtig: Es gibt keine gesonderten Bio-Speisen, vielmehr werden einzelne Lebensmittel(-gruppen) ausschließlich in Bio-Qualität eingekauft. Welche das sind, kann man auf einem Plakat im Eingangsbereich nachlesen.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** etwa 800 Frühstück, 900 Mittagessen, 670 Abendessen (an zwei Standorten)

**Gästestruktur:** Anwärterinnen und Anwärter der Landesfinanzschule NRW und der Landesjustizschule NRW

**Küchenteam:** 1 Küchenleiter, 1 stellv. Küchenleiter, 4 Köchinnen und Köche, 17 Küchenhilfen und 3 Azubis (an zwei Standorten)

**Bio-zertifiziert seit:** 2015

**Bio-Angebot:** etwa 55 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Rafael Platzbecker, rafael.platzbecker@fv.nrw.de, Telefon: 0202 698275-2434

„Ich verpflege meine Gäste morgens, mittags und abends. Da ist es umso wichtiger, was täglich auf dem Teller landet."

**Rafael Platzbecker**
Küchenleiter

# Landhotel Voshövel in Schermbeck

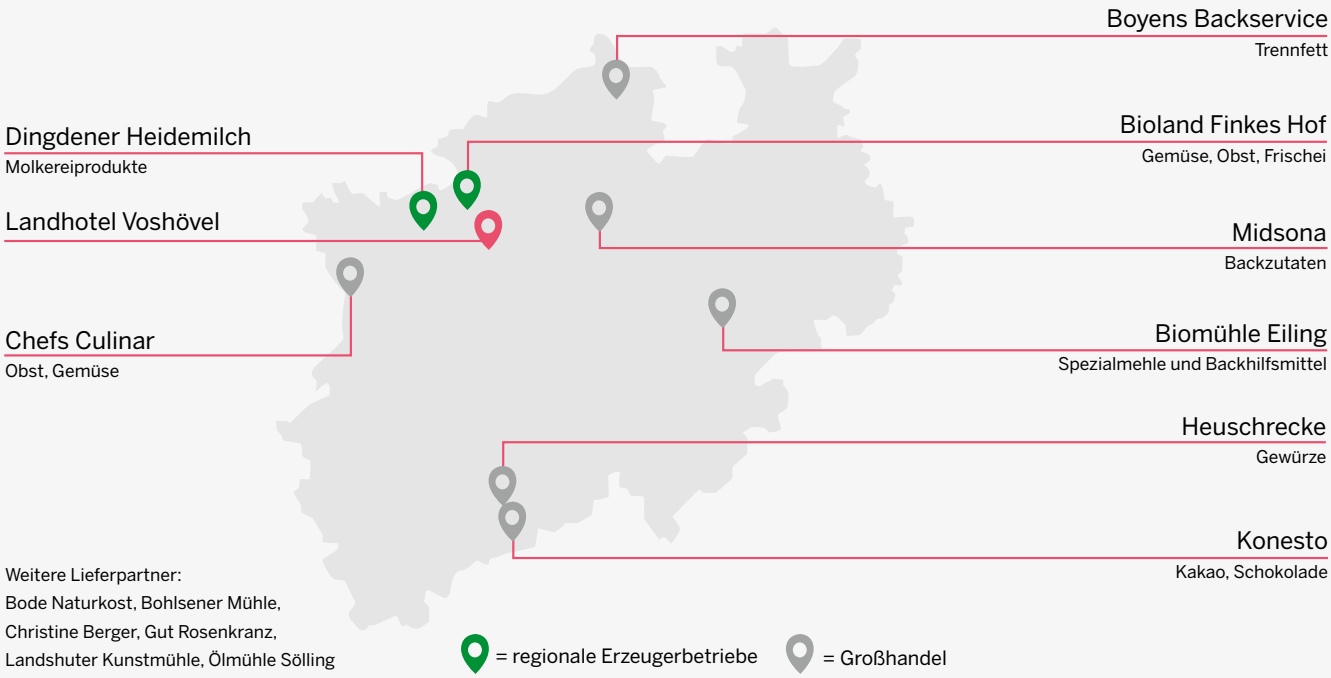
Foto: Landhotel Voshövel

Ein seltenes Alleinstellungsmerkmal hat das Landhotel Voshövel aus Schermbeck am Niederrhein: Seit Juli 2022 verfügt es über eine eigene Bio-Bäckerei, in der die Backwaren für das Frühstücksbuffet und den Restaurantbetrieb des Wellnesshotels täglich frisch gebacken werden.

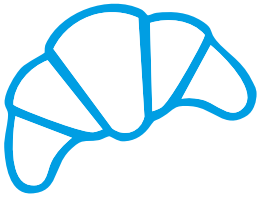
In der hauseigenen, gläsernen Bio-Bäckerei produziert Bäckermeister Stefan Lewe mit seinem Team ein großes Sortiment an Brot, Brötchen sowie süßem und herzhaftem Kleingebäck. Das Besondere hierbei: Die Bäckerei befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Frühstücksbereich, sodass bereits am Morgen der Duft von frisch Gebackenem ins Buffet zieht und die Gäste einen direkten Blick in die Herstellung werfen können, wenn sie mögen.

Beim Einkauf versucht das Landhotel so viele Produkte wie möglich von umliegenden Produzenten zu beziehen. Die Aspekte Tierhaltung und Anbauweise der Lebensmittel sind dem Landhotel Voshövel dabei sehr wichtig. Die regionalen und engen Lieferpartnerschaften machen es möglich, sich davon selbst vor Ort zu überzeugen. So beliefert beispielsweise ein nur fünf Kilometer entfernter Biohof das Hotel mit Milch, Käse und Quark. Gemüse, Obst

## Lieferbeziehungen:




Weitere Lieferpartner:
Bode Naturkost, Bohlsener Mühle, Christine Berger, Gut Rosenkranz, Landshuter Kunstmühle, Ölmühle Sölling



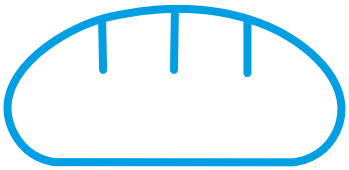


Foto: Landhotel Voshövel

und frische Eier kommen mitunter von einem Bio-Erzeugerbetrieb aus Borken.

Mittlerweile stammen rund 80 Prozent der Lebensmittel beim Frühstück aus ökologischem Anbau. Den Gästen des Hotels, dies sind vor allem Wellness- und Tagungsgäste, ist die Qualität der Frühstücksauswahl sehr wichtig. Die Gäste schätzen die handwerkliche Tiefe der Bio-Backwaren und das Bäckerei-Team die besonderen Eigenschaften der Bio-Zutaten im Geschmack und bei der Verarbeitung.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** bis zu 160

**Gästestruktur:** 85 Prozent Individualreisende (Wellnessgäste) sowie Tagungsgäste

**Küchenteam:** 1 Bäckermeister, 1 Mitarbeiter an der Bratstation, 7 Servicekräfte, 2 Aushilfen, 1 Auszubildender in der Backstube

**Bio-zertifiziert seit:** 2023

**Bio-Angebot:** 80 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Frischküche / Zero Waste Frühstück

**Kontakt:** Stefan Lewe (Bäckermeister), stefan.lewe@landhotel.de

„Unsere Gäste genießen Brote, die ausschließlich mit selbst hergestelltem Sauerteig gebacken werden und ganz ohne Hefe auskommen. Wir verarbeiten alte Getreidesorten wie Emmer, Khorasan und Einkorn und backen rustikale Brote mit ausgewählten Gewürzen. Dabei sollen die Bio-Zutaten regional sein und keine langen Wege hinter sich haben.“

**Stefan Lewe**
Bäckermeister

# Lebensgarten in Soest

Foto: Lebensgarten Soest / Carsten Neubauer

Vor über 20 Jahren als kleiner Bioladen gestartet, liegt der Lebensgarten heute mitten in Soest und beherbergt auf seinen mittlerweile 500 Quadratmetern auch ein Mittagstisch-Bistro. Nach anfänglicher externer Belieferung wurde schnell klar: Eine eigene Küche muss her!

Das achtköpfige Küchenteam besteht (wie auch der Rest des Unternehmens) aus Überzeugungstäterinnen. Nachhaltig produzierte Lebensmittel mit hoher Qualität und gutem Geschmack soll es geben. Auch ein faires Miteinander ohne Ausbeutung von Mensch und Tier ist den Betreiberinnen wichtig. Schnell fand sich ein Stammpublikum, das das innovative Konzept eines frisch zubereiteten, vegetarischen Bio-Mittagstischs zu schätzen wusste. Convenience-Produkte sucht man hier vergeblich, selbst Tiefkühlgemüse gibt es kaum. Stattdessen lässt sich das Küchenteam, das größtenteils aus Quereinsteigerinnen besteht, einiges einfallen, zum Beispiel in der hauseigenen Kuchenwerkstatt. Neues Personal wird immer vor Ort ausgebildet und mit dem eigenen Konzept vertraut gemacht. Dazu gehört auch das attraktive Anrichten der Speisen, denn das Bistro soll mehr als nur Ersatz für die Mittagskantine sein.

## Lieferbeziehungen:

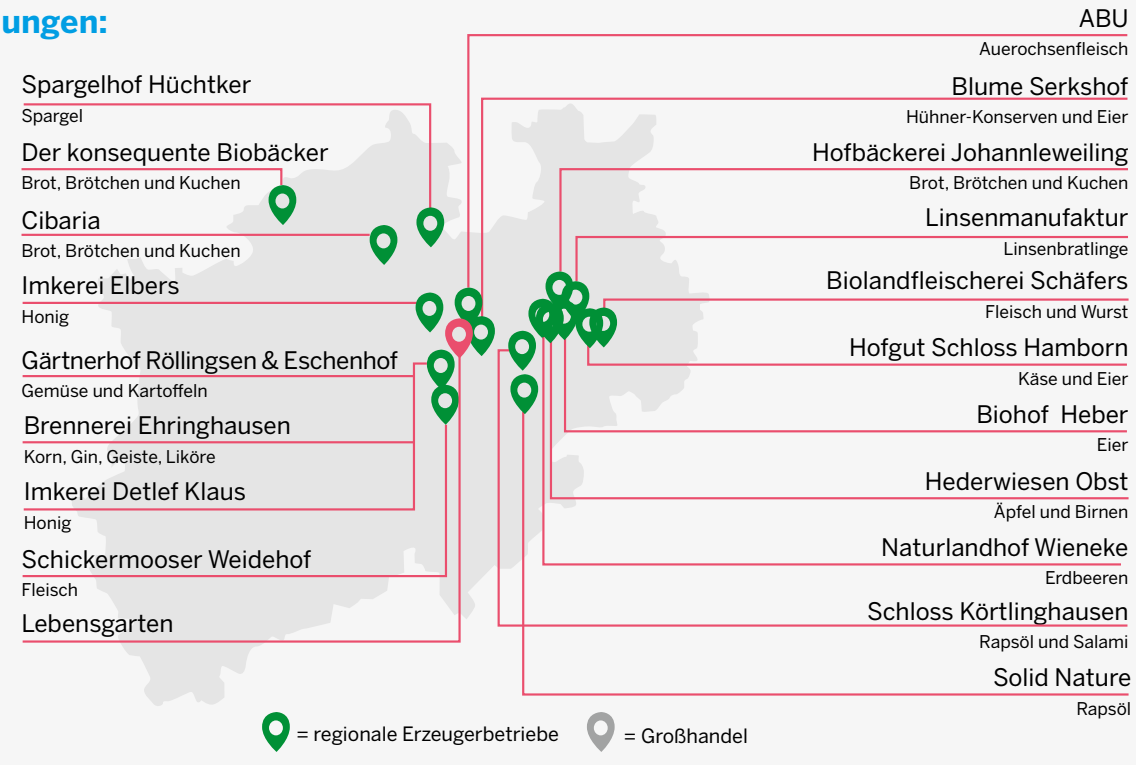


Foto: Lebensgarten Soest / Carsten Neubauer

Doch auch, wenn es mal schnell gehen soll, ist das im Lebensgarten möglich: Alle Gerichte gibt es zum Mitnehmen in umweltfreundlichen Mehrwegverpackungen.

Um ein Mittagstisch-Angebot auch mit Bio-Lebensmitteln zu ermöglichen, wird im Lebensgarten ganzheitlich gedacht und es werden Synergien genutzt. Im Laden wurde zu viel bestellt? Kein Problem, die überzähligen Pilze können im Bistro verarbeitet werden. Lieferpartnerschaften vor Ort ermöglichen zudem regionale, saisonale Gerichte und steigern gleichzeitig die Bio-Nachfrage in der Region. Nicht immer einfach, denn für Februar bis April bedeutet das häufig Rote Bete und Kohl. Mit viel Kreativität wird aber auch diese Herausforderung gemeistert und mit einem trotzdem abwechslungsreichen Angebot auf die saisonalen Gegebenheiten reagiert. Klimafreundliches Kochen steht seit einigen Jahren noch mehr im Vordergrund: Fleisch gibt es ein Mal pro Woche, in vielen Gerichten werden anstelle von Sahne oder Butter vegane Alternativen eingesetzt.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** etwa 160

**Gästestruktur:** typischer Mittagstisch: mittleres Alter, allein oder zu zweit mit Kolleginnen und Kollegen

**Küchenteam:** 7 Köchinnen

**Bio-zertifiziert seit:** 2014

**Bio-Angebot:** 100 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Frischküche

**Kontakt:** Milena Pendzich (geschäftsführende Gesellschafterin), bistro@lebensgarten-soest.de, Telefon: 02921 33654

„Der Nachhaltigkeitsgedanke steht bei uns als Bioladen im Mittelpunkt. 100 Prozent Bio ist dabei selbstverständlich – etwas anderes machen wir nicht!“

**Milena Pendzich**
geschäftsführende Gesellschafterin

# LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Foto: LWL-Klinik Münster

Seit vielen Jahren werden biologisch erzeugte Lebensmittel im Speiseangebot der Kliniken des Landschaftsverbands Westfalen Lippe (LWL) in Münster und Lengerich eingesetzt. Bio-zertifiziert ist die Küche der LWL-Klinik Münster seit nunmehr fast 20 Jahren.

Das Thema Nachhaltigkeit wird nicht nur in beiden Häusern, sondern auch in allen Bereichen großgeschrieben.

Birgitta Lohmann, Qualitätsmanagement-Beauftragte der LWL-Kliniken Münster und Lengerich, ist eine attraktive, ausgewogene und gesunde Ernährung der Patientinnen und Patienten und der Beschäftigten sehr wichtig. Ein wesentlicher Aspekt des Nachhaltigkeitskonzeptes ist daher auch der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der täglichen Verpflegung der Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Regionalität und Saisonalität in Kombination mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln haben sich die LWL-Kliniken für das Verpflegungsangebot auf die Fahne geschrieben. Zu einer gesunden und umweltgerechten Ernährungsweise gehört für die Kliniken auch ein höherer Anteil pflanzlicher Produkte.

## Lieferbeziehungen:

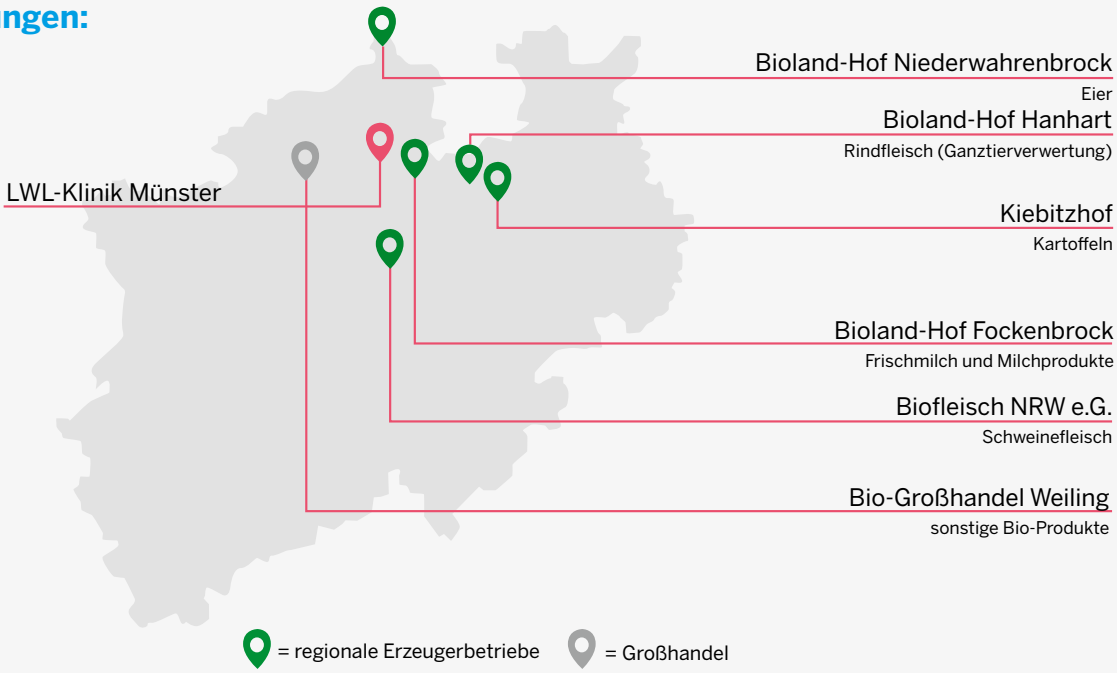


Foto: LWL-Klinik Münster

Um dem Aspekt Tierwohl besonders Rechnung zu tragen, arbeiten die beiden Kliniken bei Frühstückseiern, Schweinefleisch, Rindfleisch und Frischmilch direkt mit Bio-Landwirten und Erzeugergemeinschaften zusammen. Neben dem Tierwohl kommt dieses Engagement durch die kurzen Lieferwege auch dem Klima zugute. Im Sommerhalbjahr werden zudem im Gewächshaus der arbeitstherapeutisch ausgerichteten Gärtnerei Tomaten und frische Kräuter für die Küche angebaut.

Es sind vor allem Lebensmittel, die regelmäßig verwendet werden, die die Klinik-Küche von zertifizierten Bio-Betrieben erhält. Hierzu zählen neben den bereits erwähnten tierischen Produkten wie Fleisch und Frischmilch auch Kartoffeln, Nudeln, Reis, saisonales Gemüse, Joghurt und Gewürze. Entscheidende Kriterien bei der Produkt- und Lieferantenauswahl sind eine artgerechte Haltung der Nutztiere und eine tragfähige Nutzung der Landwirtschaft und Meere.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** 1.700 Mittagessen

**Gästestruktur:** Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner, Beschäftigte, Mittagsverpflegung für Sonderschulen

**Küchenteam:** in Münster und Lengerich jeweils ca. 30 Personen (inklusive Teilzeitstellen und Auszubildenden)

**Bio-zertifiziert seit:** 2005

**Bio-Angebot:** etwa 33 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Birgitta Lohmann,
birgitta.lohmann@lwl.org,
Telefon: 0251 915551362

„Eine gesunde und umweltgerechte Ernährung ist mir in der Gemeinschaftsverpflegung besonders wichtig, weil wir hier täglich sehr viele Menschen erreichen.“

**Birgitta Lohmann**
Qualitätsmanagement-Beauftragte

# Mensaverein der Gesamtschule Ronsdorf e.V.

Foto: Mensaverein Gesamschule Ronsdorf e.V.

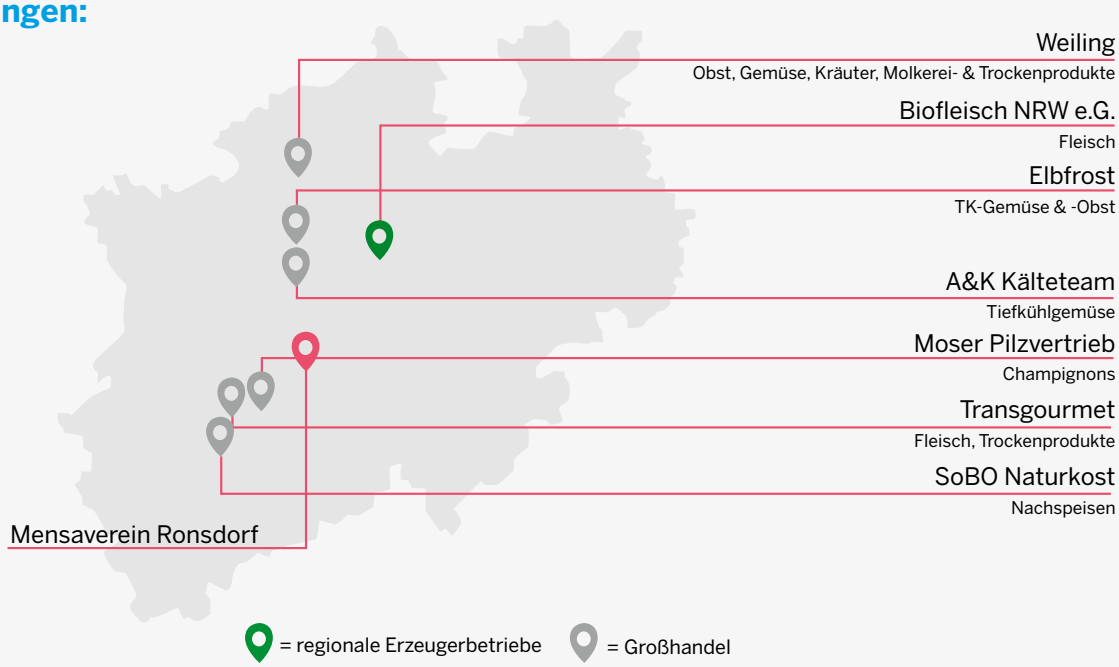
Als Andreas Alischewski Küchenleitung des Mensavereins der Gesamtschule Ronsdorf e.V. wurde, war viel Pionierarbeit gefragt. Bio-Lebensmittel in ausreichender Menge und Qualität zu beschaffen, war 1988 gar nicht so einfach.

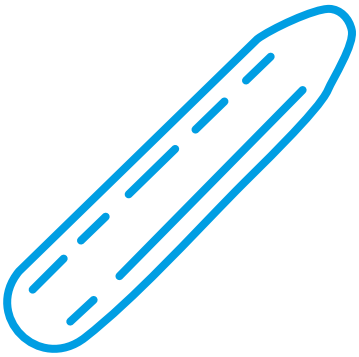
Damals wie heute lassen sich junge Menschen nicht durch Lippenbekenntnisse und Aufforderungen, sondern vielmehr durch Geschmack und Qualität für gesundes Essen – das gilt auch für Bio – begeistern.

Mit täglich bis zu 3.000 Essen versorgt der Mensaverein heute Schulen und Kindergärten in der Stadt Wuppertal. Etwa 80 Prozent der eingesetzten Lebensmittel haben Bio-Qualität. Dabei kostet das Essen nicht mehr als an anderen Schulen. Aus bis zu sechs Menüs können die Kinder und Jugendlichen jeden Tag wählen. Noch während der Ausgabezeiten wird kontinuierlich frisch nachgekocht.

Ein „gesunder Mix“ ist der Geschäftsführung wichtig. Die Verwendung von regionalen Bio-Lebensmitteln stand dabei außer Frage. Rund 21 verschiedene Lieferanten, darunter ein Bio-Großhändler, zu Beginn aber auch kleinere Erzeuger aus der Region, beliefern die Mensa.

## Lieferbeziehungen:





Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch stammen ausschließlich aus ökologischer Landwirtschaft. Langfristige Lieferantenbeziehungen gehören genauso zum Verpflegungskonzept wie die Veredelung der Waren in den eigenen Räumen. So werden beispielsweise Brötchen und Pizza nicht fertig gekauft, sondern vom Küchenteam selbst hergestellt.

Ohne die Motivation und die Rückendeckung des gesamten Teams ist die Arbeit nicht zu schaffen. Über eine Anerkennung des kontinuierlichen Engagements konnte sich der Mensaverein im Jahr 2010 freuen. Als erste Einrichtung für Schulverpflegung in Deutschland wurde er mit dem begehrten Frankfurter Preis der Wirtschaftsfachzeitschrift gv-paxis ausgezeichnet.

Foto: Mensaverein Gesamschule Ronsdorf e.V.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** ca. 3.000 Mittagessen

**Gästestruktur:** Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene

**Küchenteam:** 1 Küchenchef, 1 stellv. Küchenchef, 3 Küchenleitungen für zwei Außenstellen, dazu 3 Köche und 7 Küchenhilfen in Teil- und Vollzeit

**Bio-zertifiziert seit:** 2013

**Bio-Angebot:** etwa 80 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Dagmar de Groot, geschaeftsfuehrung@mensaverein-ronsdorf.de, Telefon: 0202 49667812

„Bio funktioniert auch in der Schulverpflegung. Besonders wichtig ist uns der direkte Kontakt zu den Kindern und Jugendlichen“,

**so der Mensaverein.**

# Mensaverein der Mathilde Anneke Gesamtschule e.V. Münster

Foto: Münsterland e.V. / Philipp Fölting

Für die Schülerinnen und Schüler und das Personal der Mathilde Anneke Gesamtschule in Münster gibt es seit Anfang 2025 ein bio-zertifiziertes Mittagsangebot.

Der Wunsch nach einer gesunden und nachhaltigen Schulverpflegung besteht schon länger und in diesem Zusammenhang sollten auch Bio-Lebensmittel eine wichtige Rolle spielen. Die Teilnahme an einer Vernetzungsveranstaltung der Initiative „NRW kocht mit Bio“ hat dann wie eine Initialzündung gewirkt.

Schnell war der Mensaverein Teil von bio-regionalen Netzwerken und Verteilerkreisen und durch die fachliche Begleitung bei der Umsetzung der Bio-Zertifizierung war der Weg zum Zertifikat bereitet und wurde beschleunigt.
Die Mensa „Schmackofatz“ ist seit vielen Jahren fest im Schulleben verankert, was letztendlich ausschlaggebend für den Erfolg war: Die Neuausrichtung wird vom gesamten Küchenteam und auch vom Vorstand des Mensavereins mitgetragen. Dieser war von Anfang an offen für die neuen Ideen, hatte jederzeit Vertrauen in die Expertise der Küche und gab viel Raum zum Ausprobieren.

## Lieferbeziehungen:

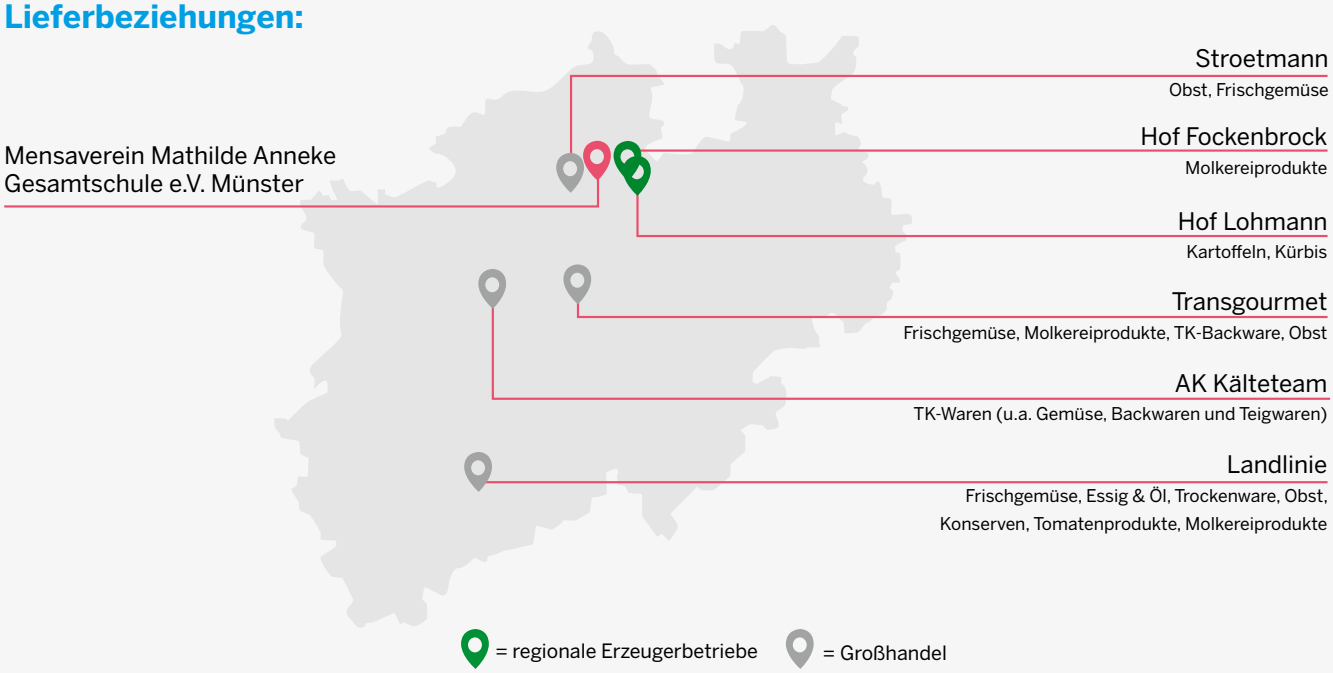


Foto: Münsterland e.V. / Philipp Fölting

Die kollegiale Zusammenarbeit aller Beteiligten an der Mathilde Anneke Gesamtschule zeigt, wie nachhaltige Veränderungen im Schulalltag erfolgreich angepackt und umgesetzt werden können.

Das Team des Mensavereins unter Leitung von Meike Schlautmann kocht täglich zwei Gerichte frisch. Zudem gibt es ein Salatangebot an zwei Selbstbedienungstheken. Der derzeitige Bio-Anteil liegt bei 40 Prozent. Im Rahmen der Neuausrichtung der Verpflegung wurden zudem neue Partnerschaften zu regionalen und überregionalen Lieferanten aufgebaut, die viele Vorteile mit sich bringen. So kommen unter anderem von nun an regionale Bio-Kartoffeln auf die Teller der Münsteraner Schule.

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** ca. 820

**Gästestruktur:** Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte sowie weiteres Personal (Pädagogik und Verwaltung)

**Küchenteam:** 3 Köchinnen und Köche, 3 Küchenhilfen, 1 Auszubildende, 2 Spülkräfte und 1 Aushilfe

**Bio-zertifiziert seit:** 2025

**Bio-Angebot:** ca. 40 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Frischküche

**Kontakt:** Meike Schlautmann (Küchenleitung), mensa.schlautmann@mag.ms.de

„Unsere Mensa ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, dass gute Schulverpflegung und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. Besonders freut uns, dass dieses Konzept auch bei den Schülerinnen und Schülern so gut ankommt."

**Meike Schlautmann**
Küchenleiterin

# Rebional GmbH

Foto: Rebional GmbH

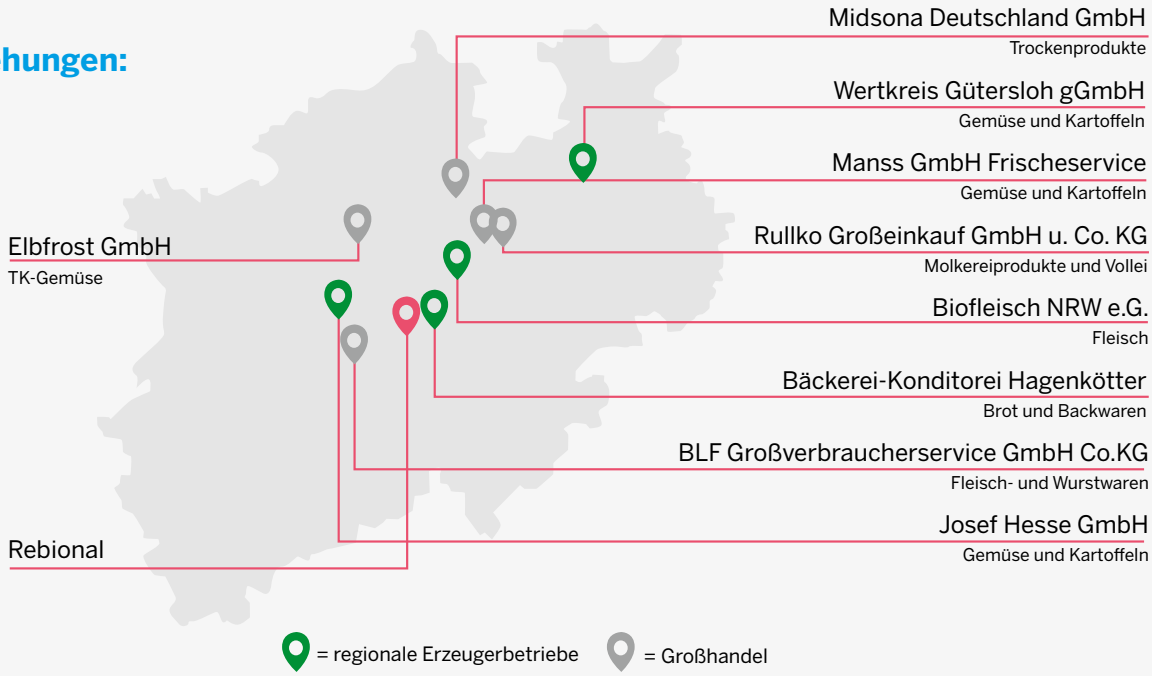
Die Philosophie des Unternehmens ist simpel – ehrliches Kochen mit vielen pflanzlichen Zutaten und Behandlung aller Ressourcen mit dem gebührenden Respekt. Seit mehr als einem Jahrzehnt steht Rebional für eine Gemeinschaftsverpflegung, die Mensch und Planet gleichermaßen schmeckt.

Mit seinem Hauptsitz in Herdecke, Nordrhein-Westfalen, gehört Rebional zu den traditionsreichsten Unternehmen in Deutschland, das seit seiner Gründung Nachhaltigkeit, Umweltschutz und soziale Verantwortung lebt. Unter der Führung von Geschäftsführer Oliver Kohl setzt Rebional ein deutliches Zeichen für nachhaltiges Catering mit Bio-Qualität und zeigt, wie es gelingt, mit Respekt vor sämtlichen Ressourcen zu kochen.

Als Tochtergesellschaft des Gemeinschaftskrankenhauses Herdecke hat sich Rebional zu einem der führenden Caterer insbesondere in den Bereichen Bio und Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Mit rund 300 Mitarbeitenden sieht sich Rebional als Spezialist für komplexe Anforderungen von Ernährungskonzepten für Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioren- oder Pflegeheime, weiterführende Schulen, Kindergärten und Betriebe.

In zwei eigenen Zentralküchen am Standort in Herdecke mit einem Bio-Anteil von 70 Prozent und in Hamburg mit vier Großküchen und zahlreichen kleinen Küchen kocht

## Lieferbeziehungen:



Rebional täglich etwa 37.000 Mahlzeiten. Was Rebional besonders auszeichnet, ist das Engagement für Kochkunst und Qualität: Vom Backen von Kuchen und Brot bis hin zur Herstellung von Konzentraten für Gemüsebrühe – wird nach Möglichkeit alles selbst produziert, um sicherzustellen, dass die Speisen den höchsten Standards entsprechen. Alle Küchen besitzen eine Bio-Zertifizierung oder befinden sich derzeit im Zertifizierungsprozess.

Rebional möchte die heimische Wirtschaft fördern und verarbeitet pflanzliche und tierische Produkte deshalb bevorzugt aus der Region. Die Erhaltung regionaler Rezepte und Gerichte ist dabei sehr wichtig. Folgende Lebensmittel werden grundsätzlich aus biologischem Anbau verarbeitet: Gewürze, Reis, Mehl, Stärke, Kartoffeln, Schmelzflocken, Zwieback, Müsli, Nudeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Vollei, Milchprodukte wie Quark und Joghurt, Obst, Gemüse und Rindfleisch. In allen Betrieben wird grundsätzlich frisch gekocht. Convenience-Produkte werden nur bis zum Convenience-Grad 2 (garfertige Lebensmittel) verwendet. Vieles wird selbst hergestellt: u.a. Soßen, Frikadellen, Bratlinge, Suppen, Fruchtjoghurt und Kuchen. Rebional agiert mit langfristigen Lieferpartnerschaften und guten Geschäftsbeziehungen, die Verlässlichkeit und Qualität garantieren.

Foto: Rebional GmbH

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** 37.000

**Gästestruktur:** Krankenhäuser, Rehakliniken, Senioren- oder Pflegeheime, weiterführende Schulen, Kindergärten und Betriebe

**Küchenteam:** rund 300 Mitarbeitende (insgesamt)

**Bio-Angebot in Herdecke:** etwa 70 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem in Herdecke:** Cook & Chill

**Kontakt:** info@rebional.de,
Telefon: 02330 989810

Die Philosophie unseres Unternehmens ist simpel – ehrliches Kochen mit vielen pflanzlichen Zutaten und Behandlung aller Ressourcen mit dem gebührenden Respekt.

**Oliver Kohl**
Geschäftsführer

# Schulmensa Kevelaer des SOS-Kinderdorf Niederrhein

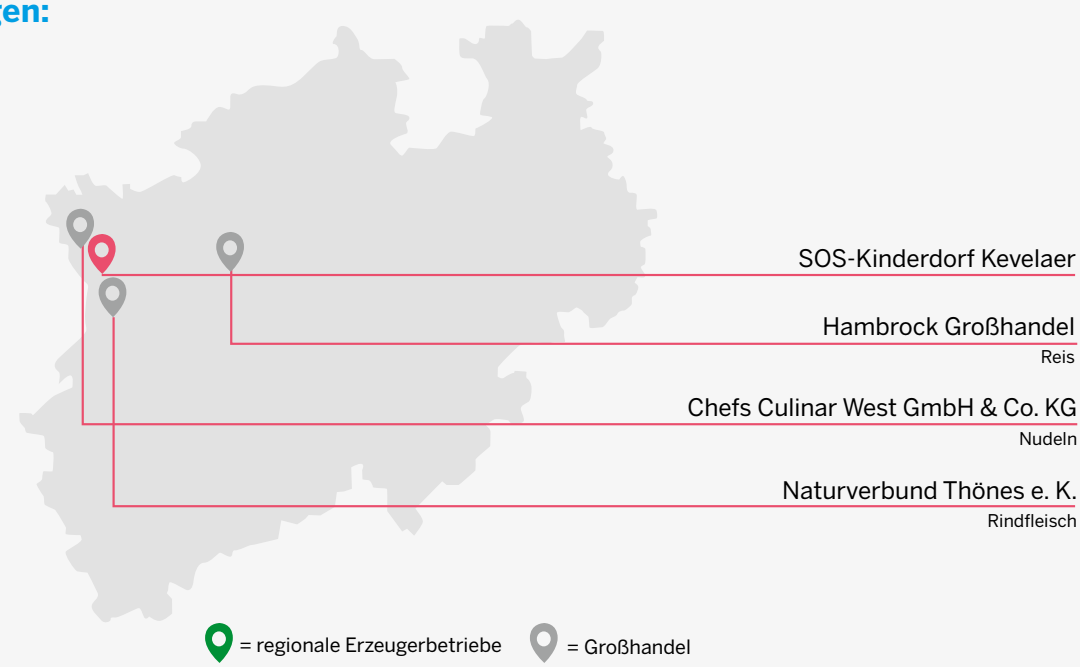
Foto: SOS-Kinderdorf e.V. / Mika Volkmann

Das SOS-Kinderdorf Niederrhein betreibt in der Wallfahrtsstadt Kevelaer die Schulmensa. Hier werden im geschützten Rahmen rund 17 junge Menschen mit Handicap in der Lehr- und Produktionsküche ausgebildet, umgeschult oder auf das Berufsleben vorbereitet.

Das Team kocht täglich bis zu 400 Essen mit regionalen Lebensmitteln und gibt diese an die Schülerinnen und Schüler der Gesamtschule und des Gymnasiums sowie einer offenen Ganztagsschule aus. Die Agentur für Arbeit Wesel unterstützt und finanziert die beruflichen Bildungsangebote. Als erste Lehr- und Produktionsküche der Öko-Modellregion Niederrhein hat die Schulmensa des SOS-Kinderdorf Niederrhein in der Wallfahrtsstadt Kevelaer die Bio-Zertifizierung 2023 erhalten. Zunächst wurden drei Produktkategorien – Rindfleisch, Nudeln und Reis – auf Bio-Ware umgestellt. Damit gibt es jetzt in der Wallfahrtsstadt Schulverpflegung mit Bio-Siegel.

Im SOS-Kinderdorf Niederrhein hat das Thema Nachhaltigkeit seit jeher einen großen Stellenwert. Denn Aspekte wie Gesundheit, Umweltbewusstsein und Ernährung sind Bestandteile der Bildungsmaßnahmen, die der Sozialträger in der Region anbietet. Insgesamt kümmern sich rund 330 Beschäftigte und 50 ehrenamtlich Engagierte um mehr als

## Lieferbeziehungen:



3.000 Betreute, Teilnehmende und Gäste in den vielfältigen Angeboten des SOS-Kinderdorf Niederrhein. Durch die Einführung von Bio-Lebensmitteln gibt es ein stärkeres Bewusstsein und eine größere Sensibilisierung aller Beteiligten – ob Mitarbeitende, Auszubildende oder Mensabesuchende. Das SOS-Kinderdorf Niederrhein hat eine Multiplikatoren-Funktion, die Nachfrage und Wertschätzung von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Region dauerhaft zu steigern.

Mit der Einführung der Bio-Lebensmittel in der Schulmensa wurde die Menü-Planung neu strukturiert. Dadurch konnten trotz höherer Kosten im Einkauf die Menü-Preise für die Schülerinnen und Schüler stabil gehalten werden. Gelingen konnte dies auch durch die Teilnahme am Bio-Coaching im Rahmen der Initiative „NRW kocht mit Bio“. Die Anleitenden und Auszubildenden in der Küche freuen sich, dass sie mit den hochwertigen Bio-Waren kochen dürfen – und den Schülerinnen und Schülern schmeckt’s.

Foto: SOS-Kinderdorf e.V. / Mika Volkmann

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** ca. 400

**Gästestruktur:** Schülerinnen und Schüler

**Küchenteam:** 4 Anleitende, 1 Psychologin, 2 pädagogische Fachkräfte, rund 17 Menschen mit Handicap in Ausbildung, Umschulung oder Berufsvorbereitung

**Bio-zertifiziert seit:** 2023

**Bio-Angebot:** ca. 20 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Peter Schönrock (Einrichtungsleiter), peter.schoenrock@sos-kinderdorf.de, Telefon: 02821 7507-49

„In der Schulmensa bilden wir seit über zehn Jahren junge Menschen mit Handicap aus. Dass wir jetzt wieder Maßstäbe setzen und zu den ersten Großküchen zählen, die mit bio-zertifizierten Produkten kochen, freut uns sehr.“

**Peter Schönrock**
Einrichtungsleiter des SOS-Kinderdorf Niederrhein

# Schloss Hamborn in Borchen

Foto: Schloss Hamborn

Als ältester Demeter-Betrieb in NRW hat sich das Hofgut Schloss Hamborn seit 1931 der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verschrieben. Seitdem versteht es sich als anthroposophisches Zentrum in Ostwestfalen, in dem ca. 800 Menschen wohnen und/oder arbeiten.

Die Arbeitsfelder reichen vom pädagogischen Bereich für Kita und Schule über die Jugendhilfe bis hin zu Altenpflege und Reha-Klinik. Im Fokus stehen dabei soziale Kompetenz sowie nachhaltige Entwicklung. Bio-Lebensmittel und bio-zertifizierte Großküchen mit etwa 850 Essen in der täglichen Verpflegung sowie im Außer-Haus-Service sind dabei in der Region ein besonderes Alleinstellungsmerkmal.

Zusätzlich zur eigenen Landwirtschaft erfolgt auch die Veredelung der Produkte in der Bäckerei, Fleischerei und Käserei in der hofeigenen BioManufaktur. Es werden fast nur eigene Produkte verarbeitet und direkt vermarktet – oder eben in den eigenen Küchen verwendet. Vor etwa sieben Jahren wurde die Gemeinschaftsverpflegung in Schloss Hamborn neu ausgerichtet. Im Zuge dieser Neuausrichtung wurde die Küche des Altenwerks bio-zertifiziert und Kitas sowie Schulen als neue Geschäftsfelder erschlossen. Werbung war dafür nicht nötig: Die hohe Qualität der Gerichte und der

## Lieferbeziehungen:

konsequente und authentische Einsatz von Bio aus der Region sprachen für sich. In verschiedenen Etappen wird in den professionell organisierten Großküchen für die verschiedenen Bereiche gekocht.

Das motivierte Team mit vielen langjährigen Mitarbeitenden steht voll hinter Bio. Ob zum Erhalt und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit oder für eine artgerechte Tierhaltung – Bio gilt in Hamborn als absolut zukunftsweisend. So selbstverständlich Bio für das Team vor Ort auch ist: Für eine wahlweise 30–100-prozentige Bio-Verpflegung wie in Schloss Hamborn musste sich der Betrieb zunächst eigene Strukturen und Partnerschaften aufbauen.

Die Gestaltung der Speisepläne und die korrekte Dokumentation wurden trainiert, Kooperationspartnerschaften mit anderen Betrieben vor Ort geschlossen und alles wird sorgfältig überwacht. Der Eigenanbau wird jährlich in einer Anbaubesprechung geplant, zusätzlich werden auch Partnerbetriebe besucht. Die Nähe zu den Partnerinnen und Partnern ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Schloss Hamborn, hinzu kommt die stetig wachsende Nachfrage. Beides motiviert das Team, auch in Zukunft konsequent auf Bio zu setzen.

Foto: Schloss Hamborn

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** etwa 850

**Gästestruktur:** von Kita-Kindern bis Seniorinnen und Senioren

**Küchenteam:** 14 Mitarbeitende (darunter 2 Köche, 4 Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter, 1 Beikoch)

**Bio-zertifiziert seit:** 2017

**Bio-Angebot:** wahlweise 30–100 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** kueche-altenwerk@schlosshamborn.de, Telefon: 05251 891407

„Bio liegt in der DNA unseres Unternehmens."

**Gerd Bögeholz**
Geschäftsführer der gemeinnützigen GmbH

# Studierendenwerk Siegen

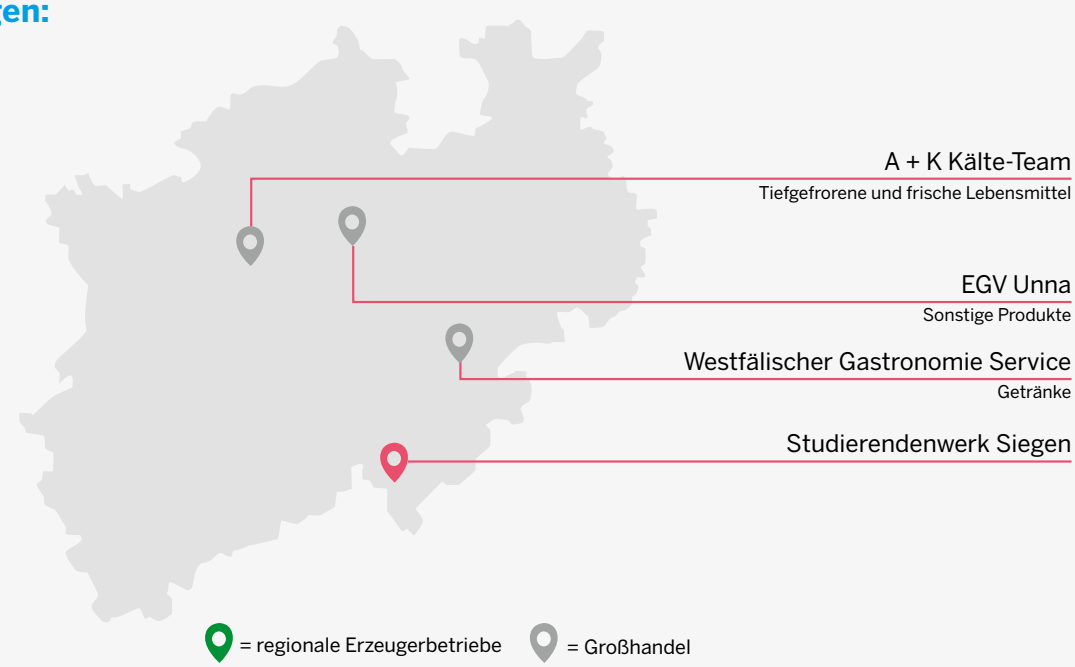
Foto: Studierendenwerk Siegen / M. Althäuser

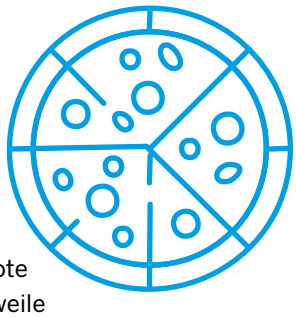
Das Studierendenwerk Siegen bietet für aktuell 12.000 Studierende der Universität Siegen die Leistungen Gastronomie, Wohnen, BAföG und Kindertagesstätte. Die Hochschulgastronomie beinhaltet insgesamt drei Mensen, ein Bistro und einen Food Court und drei LEOs (Lernorte mit gastronomischem Angebot), die über die Stadt verteilt sind.

Auch die über 2.000 Bediensteten der Universität Siegen gehören zum Gästepotenzial. Insgesamt 52 Mitarbeitende produzieren an den verschiedenen Standorten durchschnittlich 2.000 Mahlzeiten pro Tag. Ziel in den gastronomischen Betrieben des Studierendenwerks Siegen ist es, Wirtschaftlichkeit und Ökologie in Einklang zu bringen und dabei nachhaltige und genussvolle Speisen zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Bio-Lebensmittel sind dabei ein fester Bestandteil: Bereits seit zwanzig Jahren ist das Studierendenwerk Siegen bio-zertifiziert. Die Motivation, das Bio-Angebot auszubauen, war und ist hoch: Vor Corona lag der Bio-Anteil bereits bei etwa 20 Prozent. Das wird nun wieder angestrebt. Bei der Menge der Mahlzeiten kommt einiges zusammen: Gut 24 Tonnen Bio-Lebensmittel werden in den Gastrobetrieben jährlich verarbeitet.

So ist selbstverständlich nicht nur Bio ein Thema, sondern es wird ein insgesamt zukunftsfähiger Ernährungsstil angestrebt. Bereits 2005

## Lieferbeziehungen:





gab es erste alternative Angebote in einer der Cafeterien. Mittlerweile sind über die Hälfte der abverkauften Mittagessen in den Mensen vegetarisch oder vegan. Gleichzeitig ist den Gästen die Auswahl wichtig: Drei verschiedene Menüs, ein abwechslungsreiches Aktionsangebot und eine Salattheke mit bis zu 16 verschiedenen Salaten sind in den Mensen Standard. Auch im neuen Food Court auf dem Campus Unteres Schloss gibt es neben dem vegetarisch-veganen Stand zusätzlich an fast allen anderen Themen-Ständen – von Pizza & Pasta hin zum Dönerspieß – regelmäßig alternative Angebote.

Regionalität und Saisonalität sind ebenso Thema: David Kortmann, Küchenleiter der Zentralmensa, ist diesbezüglich sehr engagiert und lotet immer neue Wege aus, um aus saisonal verfügbaren Produkten abwechslungsreiche Angebote zu kreieren. Im Rahmen der Masthuhn-Initiative wird zusätzlich auf Tierwohl geachtet. Und wenn es mal schnell gehen muss, können die Speisen in pfandfreien Mehrwegbehältern mitgenommen werden – ein digitales System via App macht es möglich. So fügt sich das Bio-Angebot im Studierendenwerk Siegen in ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsdenken ein.

Foto: Studierendenwerk Siegen / E. Königer

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** 2.000, bis zu 6.800 möglich

**Gästestruktur:** Studierende, Bedienstete der Universität, über 50 Prozent Frauen, Altersspanne 18–60 Jahre im Food Court auch Mittagsgäste aus den Betrieben/Büros aus der Altstadt

**Küchenteam:** 8 Köchinnen und Köche, 44 Küchenhilfen/Spülkräfte

**Bio-zertifiziert seit:** 2006

**Bio-Angebot:** 10 Prozent des Wareneinsatzes (vor Corona 20 Prozent)

**Produktionssystem:** Cook & Serve, teilweise Cook & Chill

**Kontakt:** Elmar Köninger (Abteilungsleiter), koeninger@studierendenwerk.uni-siegen.de, Telefon: 0271 740-3128

„Aufgrund der sehr jungen Gäste haben wir als Studierendenwerk immer schon sehr früh Trends aufgegriffen und dabei auch eine hohe Akzeptanz erfahren."

**Elmar Köninger**
Abteilungsleiter

# Vitaminreich Bio-Catering in Velbert

Foto: Vitaminreich / René Krings

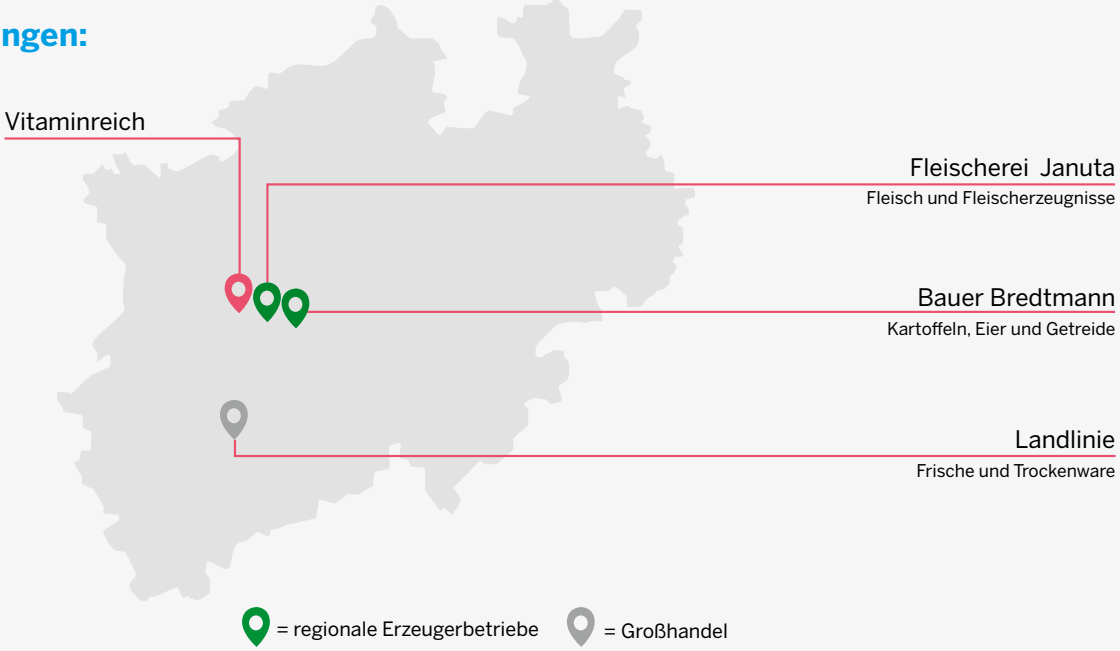
Als im Jahr 2005 die Geschichte von Vitaminreich begann, hatte Sandra Görtz selbst noch Kinder im Kindergartenalter. Das Essen ihrer Kleinen nahm sie als Inhaberin eines Bio-Ladens genau unter die Lupe – und dann gleich selbst in die Hand. Das Unternehmen Vitaminreich startete sie mit zunächst 20 Essen pro Tag.

Zusätzlich zu einer gesundheitsfördernden Verpflegung für Kinder spielt für die Unternehmerin auch der Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz sowie eine gerechtere Bezahlung für Landwirtinnen und Landwirte eine Rolle.

Seitdem hat sich einiges getan: Das achtzehnköpfige Küchenteam versorgt aus der zentralen Küche heraus verschiedene Kitas und Schulen mit mittlerweile täglich 3.500 Essen. Die Kartoffeln werden selbst geschält, das Essen frisch zubereitet und durch die sieben Fahrer noch heiß im Kreis Mettmann und in daran angrenzenden Städten ausgeliefert. Dabei war klar: Es sollte von Anfang an 100 Prozent Bio sein. Das hat auch ganz praktische Gründe, denn zusätzlicher Organisationsaufwand wie getrennte Lagerung entfallen durch die vollständige Konzentration auf Bio-Lebensmittel.

Das Konzept funktioniert vor allem dadurch, dass das Team bei der Beschaffung auf eine Vielzahl von Lieferanten setzt und neben dem Bio-Großhandel in vielen Fällen direkt bezieht. Auf teure Zwischenhändler wird verzichtet. So hat ein

## Lieferbeziehungen:



Kooperationslandwirt eigens für Vitaminreich Felder angelegt und versorgt den Betrieb mit Kartoffeln und Eiern. Die Ausbildung eines Netzwerks durch viel Kommunikation und das Knüpfen von Kontakten besonders vor Ort ermöglicht eine preislich angemessene und verlässliche Warenbereitstellung für die Kita- und Schulverpflegung. Seit 2024 hat die Kitaverpflegung von Vitaminreich zudem auch eine DGE-Zertifizierung.

Deutlich häufiger als im konventionellen Bereich müssen Dinge erklärt werden, die im Bio-Bereich anders sind. Zum Erfolgskonzept von Vitaminreich gehört daher auch die transparente und offene Kommunikation zu und mit den Gästen. Schul- und Kitagruppen können sich auch die Küche vor Ort ansehen und so ein besseres Verständnis für die Geschehnisse hinter den Kulissen gewinnen. Auch der Anbau beim kooperierenden Landwirt kann besichtigt werden. Um auch mit der reinen Bio-Verpflegung wirtschaftlich zu bleiben, wird der Speiseplan entsprechend ausgerichtet. Überwiegend gibt es vegetarische Gerichte. Dabei werden die Angebote der verschiedenen Lieferanten sorgfältig verglichen.

Foto: Vitaminreich

## Steckbrief

**Mahlzeiten/Tag:** etwa 3.500

**Gästestruktur:** Kita- und Schulkinder

**Küchenteam:** 18 Mitarbeitende (darunter 2 Köche, Küchenhelferinnen und Küchenhelfer sowie Schülerinnen und Schüler)

**Bio-zertifiziert seit:** 2005

**Bio-Angebot:** 100 Prozent des Wareneinsatzes

**Produktionssystem:** Cook & Serve

**Kontakt:** Sandra Görtz (Geschäftsführerin), info@vitaminreich-biocatering.de, Telefon: 02051 8004756

„Man muss viel Aufklärungsarbeit betreiben.“

**Sandra Görtz**
Geschäftsführerin

# Tipps für den Bio-Einstieg

## Warum regionale Bio-Lebensmittel in Ihrer (Groß-)Küche?

Die Beweggründe, regionale Bio-Lebensmittel einzusetzen bzw. das Angebot dieser im Verpflegungsangebot zu erhöhen, können ganz unterschiedlich sein.

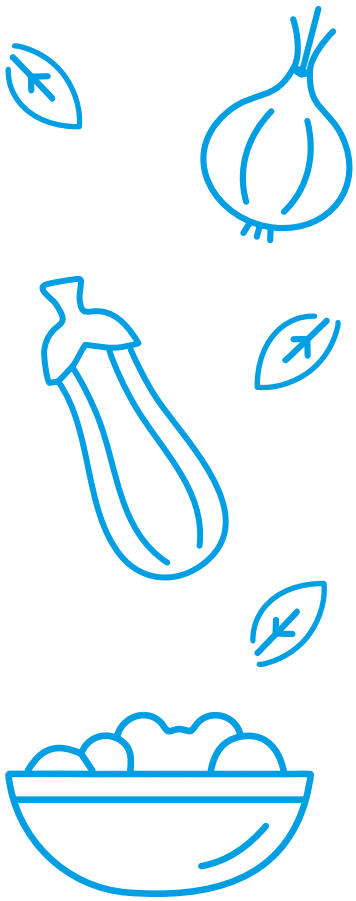
Übergreifend lässt sich sagen, dass der Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln für viele Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung mittlerweile zu einem wichtigen Kriterium eines nachhaltigen Verpflegungskonzepts zählt. Dies zeigen auch die unterschiedlichen Bio-Leuchttürme in Nordrhein-Westfalen sehr anschaulich. Je nach Betrieb gibt es unterschiedliche Motivationen und Argumente für die Einführung oder den Ausbau des regionalen Bio-Angebots. Und auch das zählt: Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln aus regionalem Anbau in den Küchen unterstützt regionale Wertschöpfungsketten und stärkt die Region.

Oftmals sind es konkrete Anlässe oder äußere „Anstupser“, die dazu führen, in den Küchen verstärkt Bio-Lebensmittel aus der Region einzusetzen und sich auf den Weg zu machen, neue Partnerschaften mit regionalen Lieferanten aufzubauen. Mitunter führen auch die nachfolgenden Gründe dazu, dass vermehrt regionale Bio-Lebensmittel von Küchen verwendet werden:

**Wettbewerbsvorteil und Erschließung neuer Kundengruppen:**
Bio-Lebensmittel fügen sich bei vielen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie als Teil eines nachhaltigen Verpflegungsangebotes ein, das auch gegenüber den Gästen beworben werden kann. Für einige Gästegruppen hat eine Küche mit regionalen Bio-Lebensmitteln einen gastronomischen Mehrwert.

**Geforderte Rahmenbedingungen:**
Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln und das Erreichen festgelegter Bio-Quoten stellt in vielen Ausschreibungen für die Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiges Kriterium dar.

**Einbettung in übergeordnete Unternehmensleitbilder, Nachhaltigkeitsstrategien und Veränderungsprozesse:**
Ein nachhaltiges Verpflegungsangebot mit regionalen Bio-Lebensmitteln lässt sich gut in übergeordnete Konzepte, Strategien und Philosophien einbetten und hiermit verknüpfen, z. B. in Kitas und Schulen in Verbindung mit Bewegungskonzepten, in Unternehmen als Teil der Nachhaltigkeitsberichterstattung, in Hotels als Nachweis eines ökologischen und sozial verantwortlichen Wirtschaftens.



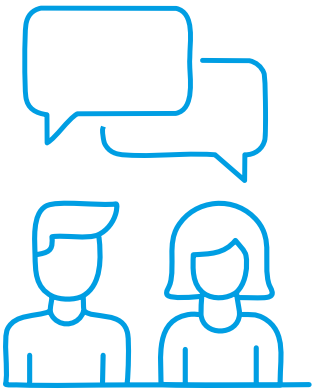
# Damit der Start gelingt: 7 Tipps für den Einstieg

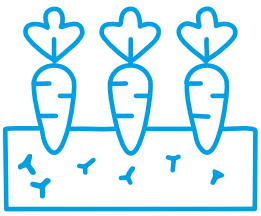
## Informieren

1. **Kontakt zu Bio-Kennern aufnehmen:**
   Dies können Ansprechpersonen in den **Öko-Modellregionen in NRW**, der Bio-Anbauverbände NRW sowie Berufskolleginnen und -kollegen aus dem eigenen Netzwerk oder auch die Bio-Leuchttürme NRW sein.

2. **Info- und Vernetzungsveranstaltungen besuchen:**
   Diese helfen bei der Klärung von Fragen, fördern das Netzwerken und geben einen praktischen Einstieg in das Bio-Thema.

3. **Informationsmaterialien nutzen:**
   Initiativen und Plattformen bieten viele verschiedene Materialien, z. B. Leitfäden, Infoblätter, Erklärvideos und Küchenporträts.





## Konkretisieren:

4. **Absprachen im Team treffen:**
   Wichtig ist ein frühzeitiges „Mitnehmen“ des Teams und das Festlegen von Verantwortlichkeiten und Aufgaben.

5. **Bio-Einsatz planen: Hilfreiche Überlegungen zu Beginn sind:**
   Welche Zutaten sollen in Bio eingesetzt werden? Wird „nur“ die Bio-Kennzeichnung oder auch die Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Logo in Gold, Silber oder Bronze angestrebt? Wie soll der Einsatz von Bio gegenüber den Gästen kommuniziert werden? Planen Sie schrittweise - es hat sich bewährt erst einmal einzelne Zutaten auf Bio umzustellen.

6. **Regionale Bio-Lebensmittel beschaffen:**
   Je nach Bio-Sortimentsbreite und -tiefe die passenden Lieferpartner auswählen. Besonders hier helfen die Praxiserfahrungen anderer Küchen und die Ansprechpersonen in den Öko-Modellregionen.

7. **Unterstützungs- und Beratungsangebote wahrnehmen:**
   Vor der Planung und Umsetzung lohnt sich ein Blick auf die Linkliste (im Anhang) mit wichtigen Adressen zu Akteuren und Portalen.

# Was sind die gesetzlichen Vorgaben für Küchen (Stichwort: Bio-AHVV)?

Wenn Küchen die Verwendung von Bio-Lebensmitteln gegenüber ihren Gästen kommunizieren möchten (z. B. auf dem Speiseplan, der Speisekarte oder auf der Website), müssen sie sich vorab durch eine staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle bio-zertifizieren lassen.

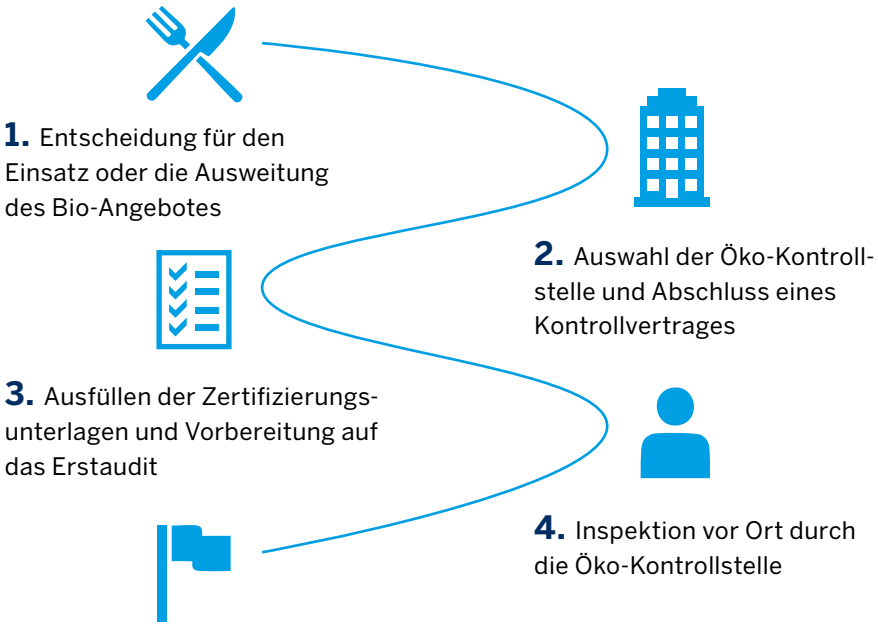
Die Bedingungen, die hierbei zu berücksichtigen sind, werden in Deutschland durch eine nationale Verordnung, die **Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung** (kurz: **Bio-AHVV**) festgelegt. Diese ist seit dem 5.10.2023 gültig. Küchen mit Bio-Angebot können sich individuell entscheiden, ob sie nur die verpflichtende Bio-Kennzeichnung umsetzen oder darüber hinaus auch zusätzlich eine Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber oder Gold anstreben, um ihren Bioanteil sichtbar zu machen.

Besonders zu berücksichtigen sind **Kitas und Schulen**. Für Kitas und Schulen, in denen das Essen selbst, vor Ort, in eigenen Küchen und für den eigenen Bedarf zubereitet wird, gilt eine Ausnahmeregelung. Für die Kennzeichnung von Bio-Zutaten müssen diese Einrichtungen, sofern die Speisen durch eigenes Personal direkt in der Einrichtung und ausschließlich für die dort befindlichen Personen zubereitet werden, nicht kontrolliert und zertifiziert werden. Sie können den Einsatz von Bio-Lebensmitteln auch ohne eine Bio-Zertifizierung ausloben. Wichtig ist: Möchten Kitas und Schulen über die einfache Kennzeichnung hinaus das Bio-AHV-Logo in Gold, Silber oder Bronze nutzen, müssen sie hierfür genauso zertifiziert sein wie alle anderen AHV-Unternehmen auch.

**Kurzum:** Die Bio-Zertifizierung schafft Transparenz, fördert das Vertrauen der Gäste und garantiert einen fairen Wettbewerb. Sie ist weniger aufwendig als häufig vermutet. Zudem wurde durch die Bio-AHVV vieles vereinfacht. Ein Großteil der vorzubereitenden Unterlagen liegt in den Küchenbetrieben ohnehin vor. Wird eine Auszeichnung mit dem Bio-AHV-Logo in Gold, Silber oder Bronze angestrebt, ist die kontinuierliche Berechnung des geldwerten Bio-Anteils erforderlich. Die Berechnung des Bio-Anteils durch die Küche wird von der Öko-Kontrollstelle geprüft.

**Gut zu wissen:** Die Küche muss nicht zwangsläufig zu 100 Prozent auf Bio umgestellt werden, auch die Verwendung einzelner Bio-Produkte ist möglich. Die Auszeichnung nach dem Bio-AHV-Logo in Bronze gibt es ab einem Bio-Anteil von 20 Prozent. Ausführliche Informationen zu den Hintergründen, Einzelheiten und Umsetzung der Bio-AHVV sowie musterhafte Praxisbeispiele sind in diesem Leitfaden zu finden: **„Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV!“**

# Wie läuft der Prozess der Bio-Zertifizierung für Küchenbetriebe ab?



**1.** Entscheidung für den Einsatz oder die Ausweitung des Bio-Angebotes

**2.** Auswahl der Öko-Kontrollstelle und Abschluss eines Kontrollvertrages

**3.** Ausfüllen der Zertifizierungsunterlagen und Vorbereitung auf das Erstaudit

**4.** Inspektion vor Ort durch die Öko-Kontrollstelle

**5.** Erhalt des Kontrollberichts und des Bio-Zertifikates mit oder ohne Bio-AHV-Logo

# Anhang

## Linksammlung (Auswahl)

**Fachportal Ökolandbau Nordrhein-Westfalen**
www.oekolandbau.nrw.de

**Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen**
www.landwirtschaftskammer.de

**Öko-Modellregionen Nordrhein-Westfalen**
www.ömr.de

**Landesvereinigung Ökologischer Landbau Nordrhein-Westfalen e.V. (LVÖ)**
https://www.biowochen-nrw.de/ueber-die-lvoe

**Ansprechpartnerinnen und -partner der Anbauverbände des ökologischen Landbaus in Nordrhein-Westfalen**
https://www.oekolandbau.nrw.de/beratung

## Weitere interessante Links

**BioWochen NRW**
www.biowochen-nrw.de

**Landservice Nordrhein-Westfalen**
www.landservice.de

**Landesamt für Verbraucherschutz und Ernährung Nordrhein-Westfalen**
www.lave.nrw.de

**Info-Portal der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung**
www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung

# Impressum

**Herausgeber**
Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Stadttor 1
40219 Düsseldorf
Fon: +49 (0)211 3843-0
oeffentlichkeitsarbeit@mlv.nrw.de

**Fachredaktion**
Referat II A.4, Ökologischer Landbau und Agrarumweltförderung

**Layout**
Dipl. Des. Nicole Rademacher, Münster

**Druck**
Joh. Burlage GmbH & Co. KG, Münster

**Fotonachweise**
Titel: istockphoto © Halfpoint
Seite 8: Adobe Stock © Катерина Євтехова
Weitere Seiten: Nachweise direkt an den Bildern.

**Hinweis**
Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Nordrhein-Westfalen herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerberinnen und -bewerbern oder Wahlhelferinnen und -helfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt auch für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie für die Wahl der Mitglieder des Europäischen Parlaments. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Eine Verwendung dieser Druckschrift durch Parteien oder sie unterstützende Organisationen ausschließlich zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder bleibt hiervon unberührt. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift der Empfängerin oder dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

**Stand**
November 2025

**Facebook**
Facebook.com/MLV.NRW

**Instagram**
instagram.com/mlvnrw/

**LinkedIn**
https://url.nrw/mlv.nrw

**Website**
www.mlv.nrw.de