

# BioBitte.

Mehr Bio in öffentlichen Küchen

## Ziel der Initiative:

Gemeinsam mit den Akteurinnen und Akteuren vor Ort will die Initiative BioBitte dazu beitragen, dass der Bio-Anteil in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung auf mindestens 30 Prozent steigt.

## Zielgruppen:

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

## Angebote:

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

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

## HERAUSGEBER

Bundesanstalt für Landwirtschaft  
und Ernährung (BLE)  
Geschäftsstelle BÖL  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Tel. +49 (0)228 6845-3280  
boel@ble.de

## STAND

März 2023

## GESTALTUNG

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

## TEXT

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

## BILDNACHWEIS

Cover und Innenseite:  
Bio Catering Safran

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



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



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft



# Kita- und Schulcatering in Gießen und Mittelhessen

Beispiel guter Praxis

# BioBitte.

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

*Bio aus Überzeugung heißt die Devise beim Bio-Catering-Unternehmen Safran in Gießen. Aus diesem Grund verwendet die Küche ausschließlich Bio-Zutaten und beliefert damit auch viele Kitas und Grundschulen in den umliegenden Gemeinden.*

### **Große Bio-Nachfrage**

Nach der Bio-Zertifizierung 2002 belieferte Safran zunächst einen Gießener Bioladen mit einem Mittagstisch, wenig später kamen auch Kitas und Schulen hinzu – mit steigender Nachfrage. Dabei wurden von Anfang an keine halben Sachen gemacht: Die Küche setzt ausschließlich Bio-Zutaten ein. In der zentralen Küche wird frisch gekocht und von dort warm ausgeliefert. Knapp 40 Mitarbeitende sind dafür täglich im Einsatz. Zwei Drittel der Mahlzeiten geht inzwischen an Kitas und Schulen, ein Großteil davon befindet sich in öffentlicher Hand.

### **Bio aus Überzeugung**

Hinter dem Einsatz von Bio-Produkten steht bei Safran der Nachhaltigkeitsgedanke. Nicht nur Inhaber Harald Rühl, sondern das gesamte Personal stehen hinter dieser Überzeugung, der zentraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie ist.

Dass eine reine Bio-Verpflegung wirtschaftlich möglich ist, zeigt der mittelständische Caterer seit vielen Jahren. So gibt es Fleisch an lediglich zwei Tagen pro Woche, dafür immer in höchster Bio-Qualität. Auch die passgenaue Mengenberechnung und ein daraus resultierender geringer Überschuss tragen zur Wirt-



schaftlichkeit bei. Bei allen Maßnahmen steht letztlich immer auch der Geschmack im Mittelpunkt – das überzeugt auch die Kundinnen und Kunden.

### **Abnahmemengen erleichtern Beschaffung**

Bei hundertprozentigem Bio-Einsatz ist die Bestellmenge entsprechend hoch. Das erleichtert die Beschaffung: So kauft der Bio-Caterer zum Beispiel regelmäßig große Mengen Hülsenfrüchte und Getreide direkt beim Bio-Verarbeiter. Ein benachbarter Bio-Gemüsebetrieb beliefert die Küche täglich mit Frischprodukten. 20 bis 30% der Bio-Produkte kommen direkt vom Erzeuger. Auch andere Bio-Produkte bezieht der Caterer, wenn möglich, regional, aber gebündelt über den Großhändler. Dieser abgestimmte Mix sorgt für zuverlässige Lieferpartnerschaften und gute Preise.

### **Ansprechpartner:**

Harald Rühl  
(Geschäftsführer und Inhaber Bio-Catering Safran)  
Telefon: 06403-7751122,  
harald.ruehl@safran-catering.de  
<https://safran-catering.de>



# 3.000

Mittagessen  
pro Tag

# 100%

des Wareneinsatzes  
sind Bio-Zutaten

# BIO

Erfolgsfaktor:

Ökologische  
Produkte sind  
zentraler Teil der  
Unternehmens-  
philosophie