



**Leitfaden BioRegio in der Kita**

# Kita isst BioRegio – so geht´s!

Einführung einer Verpflegung mit  
bio-regionalen Lebensmitteln

Fachzentrum Ernährung/  
Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

---

## Impressum

Herausgeber:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg  
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost  
Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg

[www.aelf-eb.bayern.de](http://www.aelf-eb.bayern.de) – [www.ernaehrung.bayern.de](http://www.ernaehrung.bayern.de)  
[poststelle@aelf-eb.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-eb.bayern.de)

Stand Dezember 2015, 1. Auflage

Text und Redaktion:

Irmgard Reischl (Projektleitung)  
Leiterin Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

Sieglinde Bittl (Projektdurchführung)  
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

Bilder:

Titelbild © nuzza11/fotolia.com

---

## Hinweis:

Dieser Leitfaden ist aus dem Modellprojekt „BioRegio in der Kita“ entstanden. Die Finanzierung übernahm das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Wir danken dem StMELF für die Finanzierung.

Die in diesem Leitfaden veröffentlichten Ratschläge sind mit größter Sorgfalt von den Autorinnen erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für Vollständigkeit und Richtigkeit kann jedoch nicht gewährleistet werden. Ebenso ist eine Haftung für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ausgeschlossen.

# Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis .....	iv
Abkürzungsverzeichnis .....	v
Vorwort .....	1
1. Hintergrundinformationen.....	2
1.1 Hintergrundinformationen zum Modellprojekt.....	2
.....	4
1.2 Basiswissen zu Bio-Lebensmitteln und Regionalität.....	5
1.2.1 Leitgedanke Ökologie .....	5
1.2.2 Leitgedanke Regionalität.....	7
1.3 Verantwortungsvolles Einkaufen.....	8
1.3.1 Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel.....	9
1.3.2 Erkennungszeichen Öko-Qualität .....	11
1.3.3 Einkauf regionaler Lebensmittel.....	14
1.3.4 Bio-regional Einkaufen .....	19
2. Praktische Umsetzung .....	20
2.1 Gemeinsam starten.....	20
2.2 Informationen einholen .....	21
2.3 IST-Analyse .....	21
2.4 Ziele festlegen.....	22
2.5 Optimierung des Speiseplans .....	22
2.6 Kosten.....	27
2.7 Akzeptanz .....	30
2.8 Kommunikationswege und begleitende pädagogische Maßnahmen in der Kita bei einer BioRegio-Umstellung .....	34
3. Herausforderungen und Anregungen.....	43
4. Fazit .....	47
5. Quellen- und Literaturhinweise .....	vi
6. Linkliste .....	vii
7. Fußnotenverzeichnis.....	viii
8. Anhänge.....	ix

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Kinder einer Kindertageseinrichtung in Oberbayern Ost (10) .....	2
Abbildung 2: Teilnehmer des Modellprojekts bei der Abschlussveranstaltung mit Sieglinde Bittl (links außen) und Irmgard Reischl (erste Reihe, dritte von links) (10) .....	4
Abbildung 3: Bezugsquellen ökologisch erzeugter Lebensmittel [4] .....	10
Abbildung 4: Geprüfte Bio-Qualität-Bayern (1) .....	11
Abbildung 5: Das staatliche EU-Bio-Logo (2) .....	12
Abbildung 6: Das nationale deutsche Bio-Siegel (1) .....	13
Abbildung 7: Bioland-Logo (3) .....	13
Abbildung 8: Demeter-Logo (4) .....	13
Abbildung 9: Biokreis-Logo (5) .....	13
Abbildung 10: Naturland (6) .....	13
Abbildung 11: Beispiel Regionalfenster (7) .....	15
Abbildung 12: Qualitäts- und Herkunftssiegel: "Geprüfte Qualität - Bayern" (8) .....	16
Abbildung 13: Geprüfte Qualität Franken (links) und Ammergauer Alpen (rechts) (8) .....	16
Abbildung 14: Schrittweise Einführung von BioRegio [4] .....	23
Abbildung 15: Hauptpunkte einer Optimierung von Speiseplan und Küchenabläufen bei einer BioRegio-Umstellung (10) .....	24
Abbildung 16: Hauptpunkte der Kostenoptimierung bei einer BioRegio-Umstellung (10) .....	28
Abbildung 17: Beispiele, wie die Akzeptanz bei einer BioRegio-Umstellung erhöht werden kann (10) .....	31
Abbildung 18: Beispiele für die Umsetzung einer gelungenen Kommunikation in der Kita (10) .....	35
Abbildung 19: Auswahl an begleitenden pädagogischen Maßnahmen zu BioRegio in der Kita (10) .....	39
Abbildung 20: Kinder helfen beim Backen mit, Bilderarchiv des Ökolandbaus (9) .....	42
Abbildung 21: Tipps und Anregungen für eine BioRegio-Umstellung in der Kita (10) .....	43

## Abkürzungsverzeichnis

AELF	Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
BIPS	Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung
GQ	Geprüfte Qualität
GV	Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
Kita	Kindertageseinrichtung
LfL	Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
LVÖ	Landesvereinigung ökologischer Landbau
StMELF	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

## Vorwort

Essen bedeutet mehr als nur satt zu werden. Immer mehr Kindertageseinrichtungen achten bei der Verpflegung ihrer Kinder darauf, regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel von hoher Qualität, einzusetzen. Wie kann jedoch eine Umstellung auf eine bio-regionale Verpflegung gelingen? Wie erkennt man ökologisch produzierte Lebensmittel? Was muss bei der Gestaltung des Speiseplans berücksichtigt werden? Wie gelingt eine Optimierung des Einkaufs? Diese und noch viele weitere Fragen stellen sich bei der Umstellung auf eine BioRegio-Verpflegung. Mit diesem Leitfaden werden Sie auf Ihrem Weg eine bio-regionale Verpflegung in Ihrer Kita umzusetzen begleitet und unterstützt. Neben den wichtigsten Hintergrundinformationen zu den Themen „Ökologie“ und „Regionalität“ liefert Ihnen diese Orientierungshilfe viele praktische Tipps und Anregungen sowie Informationen zum benötigten Handwerkszeug.

Ziel ist es, Ihre Einrichtung gut vorbereitet in eine BioRegio-Umstellung starten zu lassen mit klaren und erreichbaren Zielen. Alle Beteiligten sollen von der Idee begeistert sein, so lassen sich gemeinsam kreative Wege in allen Bereichen finden.

Dieser Leitfaden basiert auf den Erfahrungen des Modellprojekts „BioRegio in der Kita“ des Fachzentrums Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung in Ebersberg, welches im Kindergartenjahr 2014/15 durchgeführt wurde. Vier Einrichtungen aus dem Dienstgebiet Oberbayern Ost wurden im Rahmen des Projekts bei der Umstellung auf BioRegio-Lebensmittel begleitet. Nachfolgend sind die wesentlichen Aspekte und Erfahrungen aus diesem Projekt zusammengestellt.

Ebersberg, Dezember 2015



Irmgard Reischl

Leiterin

FZ Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung



Sieglinde Bittl

Projektdurchführung

FZ Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung

## 1. Hintergrundinformationen

Damit Sie gut informiert mit der Umstellung auf eine regionale Bio-Verpflegung starten können, sollten sich alle Beteiligten mit den Themen Ökolandbau, Bio und Regionalität auseinander setzen. In diesem Kapitel finden Sie dazu wichtige Grundinformationen. Des Weiteren wird erläutert, wie und warum das Modellprojekt „BioRegio in der Kita“ entstanden ist und welche Ziele dabei verfolgt wurden.



Abbildung 1: Kinder einer Kindertageseinrichtung in Oberbayern Ost (10)

### 1.1 Hintergrundinformationen zum Modellprojekt

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) formuliert in ihren Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen, dass Kitas ganz besondere Orte für die Ernährungsbildung von Kindern darstellen. Hier werden außerhalb der Familie Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln gesammelt und Freude an einem gemeinsamen Essen erlebt. Eine wichtige Voraussetzung dafür, dass Kinder gesund aufwachsen, ist ein gutes und qualitativ hochwertiges Essen.

Im Kindergartenalter wird das Essverhalten der Kinder maßgeblich durch Imitationslernen geprägt. Die natürliche Lernbereitschaft äußert sich durch Freude am Ausprobieren, Experimentieren und Selbermachen. Tageseinrichtungen, in denen Kinder heute häufig länger als 4 Stunden betreut werden, stellen einen idealen Ort dar, um Kinder aller Gesellschaftsgruppen an ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten heranzuführen. Was Kinder essen, hat einen direkten Einfluss auf ihr Wohlbefinden und ihre Leistungsfähigkeit. *„Der konzeptionelle Ansatz, Essen für die Pädagogik und Pädagogik für das Essen zu nutzen, schafft Synergien zwischen dem Bildungs- und Lebensort ‚Kindertagesstätte‘. Und eröffnet damit nicht nur eine Perspektive, die Essenssituation in Kindertagesstätten gesünder und nachhaltiger zu gestalten, sondern vermittelt darüber hinaus Kindern Handlungsoptionen zu einem gesunden und nachhaltigen Essverhalten.“* [1]

In Oberbayern Ost erhalten ca. 73 Prozent Kinder, die eine Kindertageseinrichtung besuchen, eine warme Mittagsverpflegung. Im Landkreis München nehmen 91 Prozent der Kinder an der Mittagsverpflegung teil und im Landkreis Ebersberg sind es, genauso wie im Landkreis Erding, 80 Prozent [2].

Im Gespräch mit den Fachaufsichten Kita an den Landratsämtern und mit den Verantwortlichen in der Verpflegung von Kitas hat sich gezeigt, dass der Einsatz von BioRegio-Lebensmitteln in der Verpflegung durchaus gewünscht ist. Allerdings besteht vor der konkreten Umsetzung eine gewisse Scheu und es sind kaum Kapazitäten für die auftretenden zusätzlichen Aufgaben.

Im Sinne des Landesprogramms „BioRegio Bayern 2020“ wurde das Modellprojekt „BioRegio in der Kita“ für den Zeitraum des Kindergartenjahres 2014/15 ins Leben gerufen. Im Rahmen des Modellprojekts wurden vier Kindertageseinrichtungen aus Oberbayern, genauer aus den Landkreisen Ebersberg und München sowie der Stadt München, die eine BioRegio-Verpflegung einführen wollen, ein Kita-Jahr lang bei der Umstellung unterstützend begleitet. Die Erfahrungen dieses Projekts werden in diesem Leitfaden allen Kitas in Bayern zur Verfügung gestellt.



Ziel des Landesprogramms ist es, die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion zu decken und eine Verdoppelung von Ökoprodukten aus Bayern bis zum Jahr 2020 zu erreichen [3].

„BioRegio Bayern 2020“:  
Nachfrage nach ökologischen  
Lebensmitteln stärker aus  
heimischer, regionaler Pro-  
duktion decken

In Abbildung 2 sind die Teilnehmer der vier Modellprojekt-Kitas auf der Abschlussveranstaltung nach der Urkundenverleihung vor dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Ebersberg zu sehen.



**Abbildung 2: Teilnehmer des Modellprojekts bei der Abschlussveranstaltung mit Sieglinde Bittl (links außen) und Irmgard Reischl (erste Reihe, dritte von links) (10)**

## 1.2 Basiswissen zu Bio-Lebensmitteln und Regionalität

Die Themen biologische Erzeugung und Regionalität sind zentral, wenn es um Genuss, Gesundheit und Qualität geht. Gerade dort, wo die jüngste Bevölkerungsgruppe versorgt wird, nimmt gutes, gesundes Essen einen hohen Stellenwert ein. Insbesondere Kindertageseinrichtungen können Kinder frühzeitig für die Themen Regionalität und Ökologie sensibilisieren und eine stärkere Wertschöpfung von Lebensmitteln fördern. Wenn Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen, ist dies von Vorteil für alle Seiten: Kinder, Eltern, Erzieher und Erzieherinnen sowie das Küchenpersonal.

Um eine bio-regionale Verpflegung in Kindertageseinrichtungen zu erreichen und den alltäglichen Spagat zwischen ausgewogenen Speiseplänen und Budget zu erleichtern, sind nachfolgend die Leitgedanken zu Regionalität und Ökologie sowie Erkennungszeichen und Einkaufshilfen formuliert. Die folgenden Hintergrundinformationen sind weitgehend dem Leitfaden „Nährwert mit Mehrwert“ der bayerischen Leitlinien zur Betriebsgastronomie entnommen [4].

### 1.2.1 Leitgedanke Ökologie

Bio-Produkte sind mehr als nur ein Trend - schon heute haben sie einen festen Platz in der Gesellschaft und in vielen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (GV). Hier steckt noch viel Potenzial. Kindertageseinrichtungen können an dieser Stelle eine Vorreiterrolle einnehmen und ökologischen Produkten den notwendigen Stellenwert bei der Alltagsverpflegung von Kindern geben.

Der ökologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende, umwelt- und tiergerechte Form der Landwirtschaft, von der alle profitieren: Klima, Böden, Gewässer, Pflanzen, Tiere und Menschen. In Betrieben, die nach ökologischen Grundsätzen wirtschaften, wird unter anderem auf mineralische Düngemittel und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet sowie die Tierhaltung je nach Betriebsgröße begrenzt. Grundsatz der Bewirtschaftungsart sind möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe, eine vielfältige Fruchtfolge sowie weitestgehend tiergerechte Haltungsverfahren [5]. Im Leitgedanken Ökologie können sich dann auch die Aspekte Regionalität, Gesundheit und Wertschätzung zu einem stimmigen Ganzen finden.

## Wissen, wie`s produziert wurde – unser Verständnis

### ZUR ORIENTIERUNG:

- ✓ Individuelle Festlegung eines Mindestanteils an Bio-Ware in den Kitas.
- ✓ Berücksichtigung von Bio-Zertifizierungen und Öko-Siegeln beim Einkauf.
- ✓ Einkauf ökologischer Lebensmittel möglichst aus der Region – Nachfrage erzeugt Angebot.
- ✓ Fairtrade-Produkte und solche aus bestandserhaltender Fischerei sind Teil einer nachhaltigen Verpflegung.
- ✓ Jeder kann einsteigen: Vor dem Start zu mehr Ökologie im Betrieb liegt die Analyse.

Bio-Zertifizierungen und Bio-Siegel stehen für nachweislich ökologische Pflanzen- und Tierproduktion. Nur sie garantieren, dass mindestens der europäische Mindeststandard für ökologische Produktion erfüllt ist, beziehungsweise je nach Bio-Siegel auch deutlich mehr. Auch Haltungsbedingungen und Tierwohl sind in diesen Kriterien mitberücksichtigt.

Eine gute Verpflegung schließt ökologische Lebensmittel, möglichst aus der Region, selbstverständlich ein. Dies kann umgesetzt werden, indem zum Einstieg beispielsweise einzelne Produktgruppen, wie Kartoffeln, aus ökologischem Anbau stammen, eine Bio-Menülinie eingeführt wird oder im Gesamten die Bio-Zertifizierung der ganzen Küche als Ziel angestrebt wird: Jede Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung, an dieser Stelle vor allem die Kitas, sollen auch hier Möglichkeiten nach oben ausschöpfen.

Zum ökologischen Gedanken gehört zudem, beim Einkauf von Meeresfischen angesichts der überfischten Meere auf Nachhaltigkeit zu achten. Eine

nachhaltige Ernährung nach dem Motto *„Essen mit Genuss und Verantwortung – für alle Menschen auf der Erde und für die kommenden Generationen“* legt Wert auf die Schonung von Umwelt und Ressourcen sowie ökonomische und soziale Aspekte [6]. Des Weiteren sind unter fairen Bedingungen erzeugte Waren aus Entwicklungsländern auch Teil des Nachhaltigkeitsgedankens.

Damit der Leitgedanke „Ökologie“ realistisch und praktikabel im Alltag einer bio-regionalen Verpflegung in Kindertageseinrichtungen umgesetzt bzw. ausgebaut werden kann, sind unter Abschnitt „Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel“ (siehe Seite 9) konkrete Tipps zusammengefasst.

## **Bio-Zertifizierung**

In Deutschland gibt es 21 zugelassene Öko-Kontrollstellen<sup>1</sup>, die die Einhaltung der EU-Richtlinien für den Ökologischen Landbau kontrollieren. Öko-Kontrollstellen sind Zertifizierungsunternehmen, die im Wettbewerb stehen. Sie sind meist bundesweit tätig und führen das Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den Ökologischen Landbau durch.

Die EU-Vorschriften für den Ökologischen Landbau enthalten auch Regelungen für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. GV-Einrichtungen, die ihr Bio-Angebot bewerben oder ausloben möchten, müssen sich an die EU-Vorschriften halten. Dabei können einzelne Zutaten, Menükomponenten und Gerichte in biologischer Qualität angeboten werden oder es werden ausschließlich ökologisch erzeugte Lebensmittel verwendet. Oft wird von Kitas die Frage nach der Bio-Zertifizierung gestellt. Kindertageseinrichtungen, die selbst kochen, sind von der Pflicht der Biozertifizierung befreit, sofern sie nicht nach außen liefern. Bei Fragen rund um das Thema Zertifizierung sollten sich die Kitas direkt an eine der zugelassenen Kontrollstellen wenden.

### **1.2.2 Leitgedanke Regionalität**

Es gibt viele Gründe, zu regionalen – und damit häufig saisonalen – Lebensmitteln zu greifen. Sie reichen vom Genussfaktor erntefrischer und voll ausgereifter Lebensmittel über die Sicherheit der Herkunft bis zur Stärkung der heimischen Wirtschaft. Der Einblick in die gesamte Wertschöpfungskette schafft Vertrauen zwischen Verbraucher und Erzeuger. Hieraus kann wiederum eine höhere Wertschätzung für eine bewusste und gesunde Ernährung wachsen.

Durch die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten ergibt sich das regelmäßige Angebot regionaltypischer Gerichte fast wie von selbst. Ein weiterer positiver Nebeneffekt, der dadurch entsteht, ist die Bewahrung und Weiterentwicklung der bayerischen Esskultur.

---

<sup>1</sup> Ein Verzeichnis der Ökokontrollstellen gibt es in der Broschüre „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“, siehe Literatur-Liste im Anhang 3

## Wissen, wo`s herkommt – unser Verständnis

### ZUR ORIENTIERUNG:

- ✓ Einkauf regionaler Lebensmittel, wann immer möglich.
- ✓ Berücksichtigung der Saison.
- ✓ Erste Bezugsgröße für Regionalität ist Bayern.
- ✓ Orientierung beim Einkauf geben Regionalsiegel und Regionalfenster.
- ✓ Regionaltypische Rezepturen prägen neben dem regionalen Einkauf die Verpflegung in Kitas.

Es gibt keine allgemeine Definition von „Regionalität“, der Begriff bezieht sich jedoch auf die Herkunft der Lebensmittel und zielt auf regionalen Kreisläufe, möglichst kurze Wege und Glaubwürdigkeit ab. Im Fall dieser Leitlinien gilt Bayern als Bezugsgröße.

Stammen Lebensmittel aus einer nachvollziehbaren definierten Region, z.B. „aus der Rhön“, gelten sie dann als regional, wenn Bayern Teil dieses Herkunftsgebiets ist. Es muss in jedem Fall erkennbar sein, dass das Lebensmittel in der Region erzeugt bzw. verarbeitet wurde, wie z.B. bei Lebensmitteln aus der Direktvermarktung.

Um den Leitgedanken „Regionalität“ bei einer Umstellung auf bio-regionale Verpflegung in Kindertageseinrichtungen umsetzen zu können, sind unter „Einkauf regionaler Lebensmittel“ (siehe Seite 14) praktische Tipps zusammengefasst.

te 14) praktische Tipps zusammengefasst.

### 1.3 Verantwortungsvolles Einkaufen

Wer hinter den Leitgedanken Ökologie und Regionalität steht, wird sich für die Umsetzung einer bio-regionalen Verpflegung in Kindertageseinrichtungen entscheiden. Die folgenden Seiten bieten Orientierungshilfen, wie eine praktische Umsetzung im Alltag gelingen kann. Insbesondere ein verantwortungsvoller Einkauf steht dabei im Vordergrund. Der Einkauf entscheidet über die Lebensmittelqualität: über Frische, Regionalität und ökologische Erzeugung, aber auch über fairen Handel und Nachhaltigkeit. Es ist wichtig, genau hinzusehen – diverse Erkennungszeichen, wie Bio- und Regional-Siegel, erleichtern den Einkauf, denn sie helfen biologisch erzeugte und/oder regionale Lebensmittel auf einen Blick zu erkennen.

### 1.3.1 Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat im Frühjahr 2012 das Landesprogramm BioRegio 2020 angekündigt. Ziel dieses Programms ist es, das regionale Öko-Angebot bis 2020 zu verdoppeln. Die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion gedeckt werden. Das kommt Verbrauchern und Landwirten gleichermaßen zugute.

Idealerweise legen die Küchenverantwortlichen in den Kitas schon im Verpflegungskonzept einen (Mindest-)Anteil an ökologisch erzeugten Lebensmitteln oder Speisen fest.

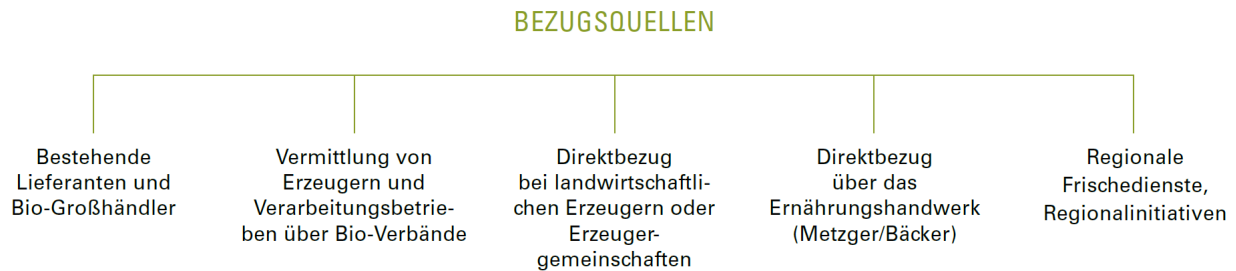
#### Anhaltspunkt für das Gesamteinkaufsvolumen

Wenn feststeht, welche Produkte aus ökologischer Erzeugung bei der Verpflegung der Kinder verwendet werden sollen, wird überlegt, was davon direkt von Landwirten und Erzeugern aus Bayern bezogen werden kann. Als Richtgröße bei der Einführung bayerischer Bio-Produkte gilt: Öko-Lebensmittel sollen mindestens

**Bio-Lebensmittel sollen  
mind. 25 Prozent am  
regionalen Einkaufsvolumen  
ausmachen**

25 Prozent Anteil am Einkaufsvolumen ausmachen. Einsteiger erreichen dies durch eine allmähliche, aber stete Anhebung des Anteils. Am besten wird dabei Schritt für Schritt und nach Produktgruppen vorgegangen. Beispielsweise ersetzt man zuerst Obst und Gemüse durch bio-regionale Produkte, anschließend Getreide- und Trockenprodukte wie Nudeln, gefolgt durch Milchprodukte und Eier und abschließend wird Fleisch und Fisch in bio-regionaler Qualität bezogen (vergleiche Abbildung 14, Seite 23). Die Verfügbarkeit in der Region bestimmt die Reihenfolge allerdings mit.

Bio-Produkte haben ihren Preis. Sie sind in der Regel, z.B. auf Grund höherer Produktionskosten, teurer als konventionelle Produkte - aber der Einsatz lohnt sich. Auch die Aspekte Nachhaltigkeit und Umweltschonung (siehe Kapitel 1.2.1) sprechen für den Nutzen ökologisch erzeugter Produkte und rechtfertigen den höheren Preis. Durch eine Reduktion des Fleischanteils in den Rezepturen sowie eine gute Speiseplangestaltung kann der Kostenmehraufwand trotzdem niedrig gehalten werden. Trotzdem sollten gerade Verpflegungsverantwortliche und Eltern in den Kitas für dieses Thema sensibilisiert werden, damit eine bio-regionale Umstellung der Verpflegung auch erfolgreich stattfinden kann.



**Abbildung 3: Bezugsquellen ökologisch erzeugter Lebensmittel [4]**

## GUT ZU WISSEN

- > Überprüfen Sie Bio-Lebensmittel auf eindeutige Etikettierung (Name mit Zusatz „Öko“ oder „Bio“, Nummer der Kontrollstelle, EU-Bio-Siegel) und klare Erkennung auf dem Lieferschein als Bio-Lebensmittel. Details zu den Siegeln sind auf den nachfolgenden Seiten aufgeführt.
- > Produkte aus ökologischem Anbau können weniger einheitlich in Gebindegrößen, Form, Gewicht und Verarbeitungsgrad als gewohnt sein. Dies erfordert gegebenenfalls mehr Flexibilität in der weiteren Verarbeitung.
- > Geringere Preisstabilität lässt sich durch langfristige Lieferanten-Partnerschaften ausgleichen.
- > Aufgrund der Pflicht zur getrennten Lagerhaltung von Artikeln aus ökologischer und konventioneller Erzeugung kann es zu Engpässen in der Lagerkapazität kommen. Dies kann durch Grundsatzentscheidungen vermieden werden, indem vorab festgelegt wird, welche Artikel in ökologischer und welche in konventioneller Qualität gekauft werden.
- > Produkte aus ökologischer Tierhaltung und Fütterung haben ihren Preis. Dem höheren Kostendruck kann durch einen geringeren Fleischanteil in den Rezepturen entgegengewirkt werden.
- > Auch die Verpackung zählt, deshalb sollten Mehrweg- und sortenreine Verpackungen bevorzugt werden.

### 1.3.2 Erkennungszeichen Öko-Qualität

Diverse Zeichen definieren, wann ein Lebensmittel wirklich biologisch erzeugt wurde und schaffen so Transparenz für den Verbraucher. Damit ein Produkt zertifiziert wird, müssen strenge Qualitätskriterien und Herkunftsnachweise erfüllt werden.

#### Das bayerische Bio-Siegel

Seit Ende August 2015 setzt Bayern mit einem neuen bayerischen Bio-Siegel auf eine verbesserte Kennzeichnung ökologisch erzeugter Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft aus Bayern. In den Programmbestimmungen für das bayerische Bio-Siegel werden die hohen Qualitätsstandards der Öko-Verbände Biokreis, Bioland, Demeter und Naturland mit der regionalen Herkunftsangabe verknüpft. Diese Qualitätsstandards sind deutlich strenger als die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung. Beispielsweise gelten für Landwirte niedrigere Tierbesatz-Obergrenzen sowie stärkere Einschränkungen beim Düngemittelsatz. Das bayerische Bio-Siegel schreibt für Landwirte eine Gesamtbetriebsumstellung vor. Die Landesregierung möchte mit diesem Siegel die wachsende Nachfrage nach Bio gezielt auf bayerische Produkte lenken. Verbraucher sollen auf Anhieb erkennen können, dass ein Bio-Produkt aus der heimischen Agrarwirtschaft stammt.

Die Herkunftsangabe „Bayern“ besagt, dass alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke in Bayern erfolgen.

Das Siegel garantiert ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem. Träger des bayerischen Bio-Siegels ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Über Lizenzvergaben und die Genehmigung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen entscheidet das Ministerium.



Abbildung 4: Geprüfte Bio-Qualität-Bayern (1)



## **EU-Bio-Logo**

Die Bezeichnungen „Bio“ oder „Öko“ dürfen Lebensmittel nur dann tragen, wenn sie nach den Regeln der EG-Öko-Verordnung produziert wurden. Bereits seit 1992 schützt diese EU-Verordnung durch klare Kennzeichnung vor Verbrauchertäuschung und regelt darüber hinaus die Erzeugung, Verarbeitung, Kennzeichnung und Kontrolle der Bio-Lebensmittel. Es ist über diese Verordnung klar definiert, welche Stoffe in der landwirtschaftlichen Produktion bei der Düngung, Fütterung und Verarbeitung zugelassen sind und welche nicht. Außerdem sind Begriffe wie „biologisch“, „ökologisch“, „kontrolliert ökologisch“ oder „kontrolliert biologisch“ darüber ebenfalls geschützt. Seit 1. Juli 2012 ist die Kennzeichnung verpackter Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo (siehe Abbildung 5), dem dazugehörigen Kontrollstellencode und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten laut den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt für alle Produkte aus dem ökologischen Landbau und auch für Bio-Lebensmittel, die einen Verarbeitungsschritt in der Europäischen Union erfahren.



**Abbildung 5: Das staatliche EU-Bio-Logo (2)**

## Nationales deutsches Bio-Siegel

Das nationale Bio-Siegel existiert seit 2001 und unterliegt ebenfalls den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung. Es wird als markengeschütztes Zeichen weiterhin unverändert zusammen mit dem EU-Bio-Logo für Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln verwendet.



Abbildung 6: Das nationale deutsche Bio-Siegel (1)

## Deutsche Bio-Verbände

In Deutschland gibt es vier Öko-Verbände: Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter (siehe Abbildung 7 - Abbildung 10). Jeder Verband hat eigene Richtlinien für die Erzeugung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln. Diese Richtlinien gehen weit über die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung, den gesetzlichen Standards, hinaus.

Um den Ökolandbau in Bayern gemeinsam voranzubringen, haben sich die vier Verbände in einer Dachorganisation, der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ), zusammengeschlossen.



Abbildung 7: Bioland-Logo (3)



Abbildung 8: Demeter-Logo (4)



Abbildung 9: Biokreis-Logo (5)



Abbildung 10: Naturland (6)

Staatlich zugelassene Öko-Kontrollstellen überprüfen, ob der Hersteller die gesetzlichen Auflagen für die ökologische Landwirtschaft und Verarbeitung eingehalten hat. Mindestens einmal im Jahr werden der gesamte Betriebsablauf, Felder, Ställe, Lager, Verkaufsstätten und Buchhaltung deshalb kontrolliert. Auf jedem Bio-Produkt ist deshalb eine entsprechende Kontrollstellenummer zu finden, z.B.: **DE-002-Öko-Kontrollstelle**: Diese setzt sich aus dem Erzeugerland - hier Deutschland – und anschließend der Kontrollstellenummer zusammen. Sie liefert wichtige Informationen über Herkunft und rechtlich gesicherte, biologische Erzeugung des angebotenen Lebensmittels.

### 1.3.3 Einkauf regionaler Lebensmittel

Der Einkauf regionaler Lebensmittel verringert Transportwege, stärkt die heimische Landwirtschaft und fördert die Wirtschaftlichkeit vor Ort. Eng verknüpft mit der Regionalität ist oft auch die Saisonalität – insbesondere bei frischem Obst, Gemüse und Salat.

Ein weiteres Plus in Sachen Genuss und Gesundheit: Heimisches Obst und Gemüse wird meist geerntet, wenn es reif ist. Erst im vollreifen Zustand entfaltet es dann seinen optimalen Geschmack und besitzt den vollen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen.

#### Anhaltspunkte für das Einkaufsvolumen

Ein geldwerter Anteil an regionalen Lebensmitteln von bis zu 40 Prozent des Gesamteinkaufsvolumens gilt unter Fachleuten als gut realisierbar. Auch hier heißt es wieder, schrittweise umzustellen. Der Leitgedanke „Regionalität“ sollte im Verpflegungskonzept der Kindertageseinrichtungen einen hohen Stellenwert einnehmen, sozusagen Teil des Leitbilds der Kita sein. Dafür ist es wichtig vor allem das Küchenpersonal in die Entscheidung mit einzubeziehen: Mehr Regionales bedeutet in der Regel auch mehr professionelles Handwerk in der Küche.

Ein regionaler Lebensmittel-Anteil von 40 Prozent am Gesamteinkaufsvolumen gilt als gut umsetzbar.

## Erkennungszeichen Herkunft

Gerade in Bayern genießen regionale Produkte eine hohe Wertschätzung und werden verstärkt nachgefragt. Zahlreiche Labels und Siegel leisten eine Orientierungshilfe, um die Herkunft der Produkte – oftmals in Verbindung mit Qualitätsstandards – zu erkennen.

Das bundesweite Regionalfenster ist ein Deklarationsfeld anhand dessen der Verbraucher erkennen kann, aus welcher Region die eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten stammen. Außerdem beinhaltet es Aussagen über den Ort der Verarbeitung, den Anteil regionaler Bestandteile am Gesamtprodukt sowie die jeweilige Prüfinstitution. Das Regionalfenster wurde 2014 bundesweit eingeführt.

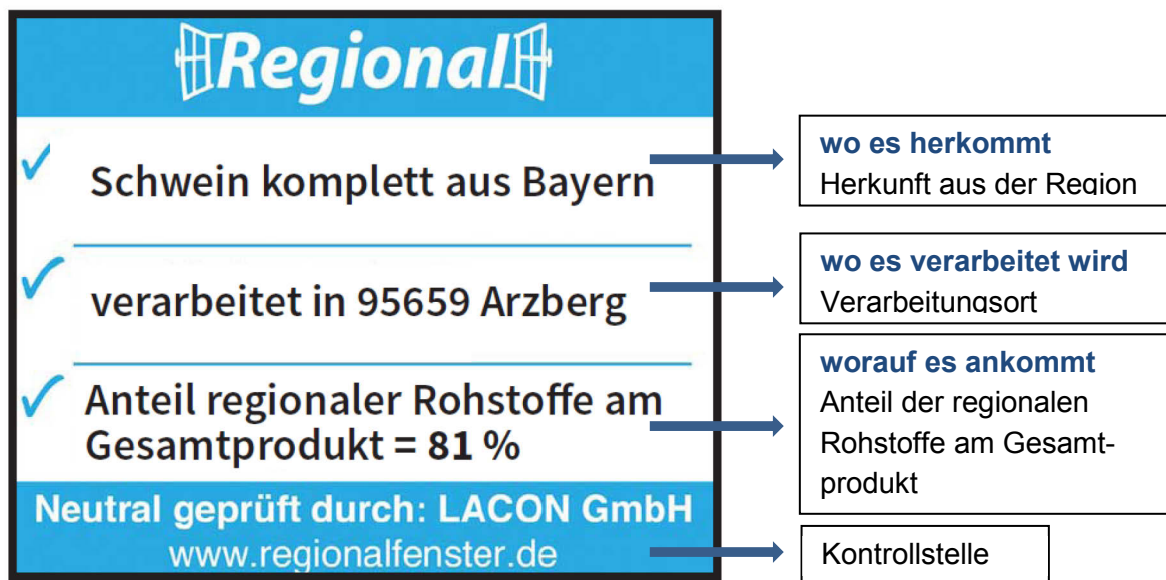


Abbildung 11: Beispiel Regionalfenster (7)

Wer beim Einkauf Wert auf regionale Herkunft und zugleich Qualität legt, sollte sich allerdings an Zeichen, wie beispielsweise dem bayerischen Siegel "Geprüfte Qualität Bayern" oder an den Siegeln der Regionalinitiativen, orientieren.

## Geprüfte Qualität –Bayern (GQ)

Das staatliche Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ bietet stufenübergreifende Kontrollen zur Einhaltung spezifischer Qualitätskriterien und der bayerischen Herkunft in der gesamten Lebensmittelkette. Das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ schreibt zusätzlich Anforderungen an die Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Mehr dazu: [www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)



Abbildung 12: Qualitäts- und Herkunftssiegel: "Geprüfte Qualität - Bayern" (8)

## Bayerisches Regionalsiegel

Das Bayerische Regionalsiegel basiert auf dem Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“. Es kombiniert die hohen Standards des GQ-Programms mit der Herkunft aus einem klar definierten Gebiet innerhalb Bayerns. Beides wird unter staatlicher Aufsicht kontrolliert und garantiert. Sämtliche Produkte und Inhaltsstoffe müssen zu 100 Prozent aus der jeweiligen Region kommen. Das bekannte weiß-blaue GQ-Siegel wird durch einen regionsspezifischen Zusatz mit leicht erkennbarem Logo ergänzt. Derzeit gibt es die Regionalsiegel „Franken“ und „Ammergauer Alpen“.



Abbildung 13: Geprüfte Qualität Franken (links) und Ammergauer Alpen (rechts) (8)

Unter folgendem Link der Internetseite der Landesvereinigung für Ökologischen Landbau in Bayern ist eine Datenbank aller Nutzer dieses Zeichens aufgeführt: <http://www.oekoland-bayern.de/verarbeitung-handel/bayerisches-oekozeichen/zeichennutzer-datenbank/>

Neben den aufgeführten bayerischen Regionalzeichen, kennzeichnet auch das im vorherigen Kapitel beschriebene neue bayerische Bio-Siegel regionale Lebensmittel, speziell aus Bayern.

### **Herkunftsschutz von Regionalinitiativen**

In Bayern existieren mehr als 60 Regionalinitiativen. Diese unterscheiden sich in der Definition der Region, in der Produktionstiefe bei verarbeiteten Produkten, im Kontroll- und Zertifizierungssystem sowie in den Zusatzkriterien.

Das im Mai 2014 gestartete Regionalportal Bayern erleichtert Verbrauchern die Suche nach regionalen Spezialitäten und Dienstleistungen in Bayern. Es bündelt Anbieter und Einkaufsmöglichkeiten für Lebensmittel, die in der Nähe produziert werden. Derzeit gibt es in Bayern mehr als 70 Eintragungen [8]. Die Aufnahme in die Regionaldatenbank erfolgt auf freiwilliger Basis und steht allen landwirtschaftlichen Erzeugern, Direktvermarktern, Vermarktungszusammenschlüssen oder Regionalinitiativen, Hofläden und Bauernmärkten im Bereich Ernährung, Landwirtschaft und Forsten offen. Eine Aufnahme erfolgt unabhängig von der Qualität und ohne Prüfung des einzelnen Eintrags und der Produkte.

### **Europäische Siegel**

Die EU bietet seit 1992 mit ihrem Herkunftssystem Unternehmen aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft die Möglichkeit, geografische Bezeichnungen von Produkten wie z.B. „Bayerisches Bier“ oder „Allgäuer Bergkäse“ schützen zu lassen. Es werden drei Schutzanforderungen unterschieden:

## GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG



Bei der „Geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) müssen sowohl die Rohstoffherzeugung, als auch Verarbeitungs- und Herstellungsprozesse in dem besagten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen. Beispiele sind „Allgäuer Emmentaler“ oder „Gerolsteiner Mineralwasser“.

## GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE



Bei der „Geschützten geographischen Angabe“ (g.g.A.) muss nur einer der Prozesse Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in dem betreffenden Herkunftsgebiet stattfinden. Beispiele sind: „Nürnberger Bratwurst“ oder „Bayerischer Kren“.

## GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT



Bei der „Garantiert traditionellen Spezialität“ (g.t.S.) muss keine geographische Herkunft, sondern nur eine traditionelle Rezeptur oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produktes gewährleistet werden. Beispiele sind: „Mozzarella“ oder „Serrano Schinken“. Deutsche Produkte gibt es in dieser Kategorie bisher nicht.

In Bayern führt das Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), eine regelmäßig aktualisierte Liste über die Produzenten, die ein geschütztes Produkt herstellen dürfen.

Nähere Informationen und Beispiele Bayerischer Spezialitäten finden sich unter <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/schutz/eu-herkunftszeichen/> mit gezielten Regionen und Lebensmittelkategorien zum Auswählen. Des Weiteren beinhaltet diese Seite „Rezepte“ zu den entsprechenden Spezialitäten oder Informationen über Museen zum Thema Ernährungshandwerk in Bayern.

### 1.3.4 Bio-regional Einkaufen

Abschließend ist das Ziel einer BioRegio-Verpflegung in Kindertageseinrichtungen die Verknüpfung der Aspekte „Ökologie“ und „Regionalität“. Damit können sowohl die heimische Landwirtschaft gefördert als auch Transportwege kurz gehalten und die Umwelt geschont werden. Durch Partnerverträge mit regionalen Anbietern lassen sich zudem biologische Produkte günstiger einkaufen.

Erkennungszeichen wie das neue „Bayerische Bio-Siegel“ (siehe Kapitel 1.3.2) erleichtern beim Einkauf das Erkennen von gleichzeitig biologisch erzeugten und aus der Region stammenden Lebensmitteln.



## 2. Praktische Umsetzung

In diesem Abschnitt wird eine mögliche Herangehensweise an die BioRegio-Umstellung in einer Kita aufgezeigt. Es soll Verpflegungsverantwortlichen der Kindertageseinrichtungen dabei helfen, erfolgreich in das Vorhaben zu starten.

### 2.1 Gemeinsam starten

Der erste Schritt sollte ein gemeinsames Treffen aller Ansprechpartner einer Kita sein. Dazu gehören zum Beispiel Träger, Kita-Leitung, Erzieher, Elternvertreter und Küchenleitung. Für ein erfolgreiches Gelingen des Vorhabens BioRegio-Verpflegung ist es wichtig, dass alle Beteiligten „an einem Strang“ zu ziehen. Aus diesem Grund wird regelmäßig ein „Runder Tisch“ einberufen, um sich auszutauschen und gemachte Beschlüsse allen Beteiligten mitzuteilen.

**Alle Verantwortlichen der Kita müssen in einem „Boot“ sitzen**

Die Wahl eines BioRegio-Beauftragten, bei dem alle „Fäden“ zusammenlaufen, ist empfehlenswert. Diese hauptverantwortliche Person behält den Überblick, kontrolliert die Einhaltung des Zeitplans und kann bei „Durststrecken“ motivierend eingreifen. Regelmäßige freundliche Erinnerungen können sehr hilfreich und notwendig sein. Eine BioRegio-Umstellung ist kein Selbstläufer.

Um die Verantwortlichen, aber auch die Kinder auf den Weg einer nachhaltigen Ernährung zu bringen, ist es wichtig Wissen zu vermitteln und „Appetit“ auf das Thema BioRegio zu machen. Eine Betriebsbesichtigung kann hilfreich sein, die Begeisterung für biologisch erzeugte Lebensmittel bei den Kindern und ihren Eltern zu steigern. Wenn selber gesehen wurde, wie Lebensmittel im Ökologischen Landbau produziert werden, lernt man diese Art der Lebensmittel-Erzeugung zu schätzen.

**„Wenn Du ein Schiff bauen willst, dann rufe nicht die Menschen zusammen, um Holz zu sammeln, Aufgaben zu verteilen und die Arbeit einzuteilen, sondern lehre sie die Sehnsucht nach dem großen, weiten Meer [10].“**

## 2.2 Informationen einholen

Damit Sie und alle Beteiligten mit einem guten Grundwissen starten können, ist es wichtig, sich zu Beginn umfangreich zum Thema zu informieren. Aber auch während des Projekts sollten erhaltene Informationen gesammelt und weitergegeben werden. Zur Aufbewahrung aller Fakten hat sich ein, für alle zugänglicher, Ordner oder ein Fach in der Kita bewährt, der durch den BioRegio-Beauftragten auf dem aktuellen Stand gehalten wird. Geeignete Informationsquellen für eine bio-regionale Verpflegung sind zum Beispiel dieser Leitfaden, Broschüren oder Bücher zu diesem Thema sowie diverse fachspezifische Literatur (siehe Literatur-Liste in Anhang 2) und Links (siehe Link-Liste in Anhang 3).

Zur Wissensvermittlung, zum Beispiel an einem Elternabend oder bei einer Teambesprechung, kann ein Vortrag zum Thema „Ökologischer Landbau“ hilfreich sein. Der Besuch eines Bio-Betriebes bietet ebenfalls vielseitige Informationsmöglichkeiten. Machen Sie das Thema „Informationsbeschaffung“ zu einem Tagespunkt bei einem der gemeinsamen Treffen.

## 2.3 IST-Analyse

Zu Anfang wird die aktuelle Situation in der Kita erfasst und die Ergebnisse schriftlich festgehalten. Folgende Fragen können/sollten diskutiert werden:

- Welche Ausgaben für Lebensmittel haben wir?
- Welche Lieferanten und Händler beliefern die Kita?
- Welche Kapazitäten im Bereich der Verpflegung liegen vor?
- Wie ist die Ausstattung der Küche?
- Gibt es schon Kontakte oder Netzwerke die man nutzen könnte (zum Beispiel für die Lieferantensuche oder Betriebsbesichtigungen)
- Welchen Anteil an Bio-Lebensmittel gibt es bereits?
- Welchen Anteil an regionalen Lebensmitteln gibt es bereits?
- Essen die Erzieher und Erzieherinnen mit den Kindern?
- Ist der Speiseplan optimiert nach den Vorschriften einer Fachgesellschaft, zum Beispiel der Deutschen Gesellschaft für Ernährung? <sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Unterstützung bei der Optimierung des Speiseplans bieten die Fachzentren für Ernährung/Gemeinschafts-verpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: [www.stmelf.bayern.de/aemter](http://www.stmelf.bayern.de/aemter)

## 2.4 Ziele festlegen

Erst wenn Sie sich über die aktuelle Situation in Ihrer Einrichtung im Klaren sind, können Sie mit der Festlegung Ihrer Ziele beginnen. Dabei ist es wichtig, realistische Ziele zu setzen. Das Modellprojekt hat deutlich gezeigt, dass die Kitas, die mit einer Schritt für Schritt Umstellung begonnen haben, ihre Ziele besser und dauerhafter erreichen konnten, als es bei einer sofortigen Gesamtumstellung der Fall war.

**Das klare Formulieren der individuellen Ziele und die Verteilung der Verantwortlichkeiten auf alle Beteiligten in der Einrichtung sind das A und O einer BioRegio-Umstellung.**

Am besten legen Sie erstmal kleinere Teilziele fest, die Sie regelmäßig überprüfen und gegebenenfalls korrigieren können. Die Aufgaben zur Erreichung der einzelnen Ziele werden am besten auf alle Beteiligten verteilt. So ist jeder in der Verantwortung und nicht alles lastet auf den Schultern einiger weniger. Weiterhin sollte festgelegt werden bis zu welchem Zeitpunkt die Ziele erreicht werden sollten. In Anhang 4 ist eine Tabelle für die Dokumentation im Bereich Lebensmitteleinkauf als Unterstützung bei der Zielvereinbarung beigefügt.

## 2.5 Optimierung des Speiseplans

Vor Beginn der Umstellung auf eine BioRegio-Verpflegung in der Kita ist es wichtig, dass der Speiseplan nach den Vorgaben einer Fachgesellschaft, vorzugsweise nach den Richtlinien der DGE oder auch FKE oder BIPS<sup>3</sup>, bereits optimiert wurde. Dazu kann ein Workshop der Fachzentren für Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern besucht werden. Dieser Workshop nennt sich: „Leichter als gedacht?! - Gesundheitsförderliches Essen in der Kita“.

<sup>3</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung

FKE: Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

BIPS: Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS GmbH

Wenn der Speiseplan nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten optimiert ist, wird er an die Anforderungen einer BioRegio-Kinderküche angepasst. Mit dem Optimieren von Küchenabläufen, einer Anpassung des Speiseplans sowie einer guten Mischkalkulation sind Kosteneinsparungen möglich. Aus ökonomischen, arbeits-technischen und logistischen Gesichtspunkten ist zu Beginn eine schrittweise Einführung von Bio-Produkte sinnvoll. Zuerst werden Produktgruppen, wie beispielsweise Obst, Gemüse, Getreideprodukte oder Kräuter und Gewürzen, die gut und kostengünstig in Bio-Qualität gekauft werden können, bezogen. Gefolgt von aus biologischer Sicht weniger leicht zu bekommenden und teureren Lebensmitteln, wie Milchprodukte, Fleisch und Fisch. Die Verfügbarkeit in der Region bestimmt die Reihenfolge mit.

## BioRegio-Umstellung



Abbildung 14: Schrittweise Einführung von BioRegio [4]

Die Umstellung auf Bio ist ein Prozess, für den man sich Zeit nehmen sollte. Wer schon etwas Erfahrung hat, kann saisonale Angebote nutzen und an Tagen mit weniger Kochaufwand günstig erworbenes Saisongemüse oder Obst einfrieren, vorkochen oder anderweitig haltbar machen. Auch kann selbst angebautes Obst und Gemüse in den saisonalen Speiseplan mit einbezogen werden. Das spart wieder Kosten und die Kinder haben Spaß beim Ernten und Mithelfen.

Die wesentlichen Punkte bei einer Speiseplanoptimierung für eine bio-regionale Kinderküche sind in der Abbildung 15 in Form einer Flipchart-Darstellung übersichtlich aufgezeigt. Auf diese Weise könnten die wesentlichen Schritte der Optimierung während einem BioRegio-Treffen in der Kita, erarbeitet werden.



Abbildung 15: Hauptpunkte einer Optimierung von Speiseplan und Küchenabläufen bei einer BioRegio-Umstellung (10)

## Optimierung des Speiseplans und der Küchenabläufe

### ✓ **Qualitätsstandard einer der Fachgesellschaften**

Der erste Schritt ist eine Anpassung des Speiseplans an die Qualitätsstandards einer der Fachgesellschaften DGE, FKE oder BIPS. Erst wenn der Speiseplan die Vorschriften eines gesundheitsförderlichen Essens in der Kita erfüllt, kann in einem weiteren Schritt eine bio-regionale Kinderküche umgesetzt werden.

### ✓ **Alle Arbeitsschritte optimieren**

Arbeitsabläufe werden laufend beobachtet und überprüft, um festzustellen, bei welchen Arbeitsschritten zum Beispiel Zeit eingespart werden kann. Entscheidungen zur Arbeitsschrittoptimierung sollten von allen Küchenmitarbeitern gemeinsam getroffen werden.

### ✓ **4-Wochen-Speisepläne erstellen**

Erstellen Sie einen Speiseplan für die nächsten 4 Wochen. Nur dann können sinnvoll Angebote genutzt werden. Zudem kann durch einen kontrollierten Wechsel zwischen Gerichten mit höherem und niedrigerem Wareneinsatz eine gute Mischkalkulation erreicht werden. Benötigte Lebensmittelmengen sind ebenfalls längerfristig planbar.

### ✓ **Weniger Fleischgerichte anbieten bzw. Fleischportionen reduzieren**

Die kostensparende Reduzierung des Fleischanteils bedeutet eine Änderung der Speiseplangestaltung, ein Anstieg des Gemüseanteils in den Gerichten sowie die notwendige Einführung neuer Gerichte.

### ✓ **Lebensmittel und Gerichte der Region wählen**

Jede Region hat ihre Spezialitäten oder regionalen Lebensmittel. Warum nicht das Bewusstsein für die Region bei den Kindern fördern, indem solche Spezialitäten mit auf den Speiseplan kommen? Viele dieser Spezialitäten sind auch vegetarisch und somit bioregio günstiger zu produzieren.

### ✓ **Saisonales Obst und Gemüse verwenden**

Bei einem guten Bewusstsein dafür was gerade wächst, ist kein großes Umdenken nötig, um saisonale Angebote in den Speiseplan zu integrieren.

✓ **Convenience-Produkte reduzieren**

Vorgefertigte Produkte erleichtern vielleicht den Aufwand bei der Speisenzubereitung. Aber sind wirklich alle diese Produkte nötig? Wenn aus Kostengründen auf Convenience-Produkte verzichtet wird, hat das zur Folge, dass Küchenabläufe angepasst werden müssen. Das stößt beim Personal nicht immer auf Begeisterung. Allerdings ergeben sich bei geschickter Planung oft zeitliche Spielräume, die dann wieder sinnvoll genutzt werden können.

✓ **Frisch kochen**

Mit einer Frischküche vor Ort wird die Umsetzung aller aufgeführten Maßnahmen meist gut funktionieren.

✓ **Abwechslung bieten**

Es sollten neue Gerichte ausprobiert werden. Dabei kann die Rezeptdatenbank auf der Seite des Ökolandbaus oder dem Bio-Speiseplanmanager (siehe Linkliste in Anhang 3) Anregungen bieten.

✓ **Flexible Speiseplangestaltung**

Wenn die Zusammensetzung der Gerichte flexibel gestaltet wird, z.B. in Form von „Mischgemüse“, kann spontan saisonales Gemüse gewählt und damit auch Sonderangebote genutzt werden.

✓ **Rückläufe kontrollieren**

In vielen Kitas werden solche Kontrollen durchgeführt. Mit regelmäßigen Rücklaufkontrollen lässt sich dokumentieren, bei welchen Gerichten welche Komponenten übrig bleiben und wo deshalb Einsparungspotential besteht.

✓ **Einfache Gerichte anbieten**

Einfache Gerichte können bei den Kindern sehr beliebt sein. Sie erleichtern auf jeden Fall Arbeitsabläufe und sparen Kosten. Kinder brauchen keine 5-Sterne-Küche.

Eine weitere Hilfestellung bei der Speiseplanoptimierung bietet der, seit Mai 2014 verfügbare Bio-Speiseplanmanager. Dieser wurde zusammen von der Gemeinschaftsinitiative "Bio für Kinder", die von Tollwood und dem Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München ins Leben gerufen wurde, und Frau Petrone, einer Bio-Köchin, entwickelt. Der Speiseplanmanager ist ein online frei zugängliches Programm, das Speiseplanung, Küchenmanagement und Rezeptdatenbank miteinander verknüpft und die Umstellung auf Bio erleichtert. Er bietet eine vorausschauende Planung mit preislich kalkulierten, ernährungsphysiologisch ausgewogenen 6-Wochen-Speiseplänen, die mit praxiserprobten Rezepturen hinterlegt sind. Der Link zur Seite des Bio-Speiseplaners ist in der Link-Liste im Anhang 4 enthalten.

## 2.6 Kosten

Ein Ausgleich der Bio-Mehrkosten kann zu großen Teilen durch eine Optimierung des Küchenmanagements beziehungsweise des bisherigen Verpflegungssystems erfolgen.

Bei der schrittweisen Integration von Bio-Lebensmitteln und einer optimalen Gestaltung des Speiseplans (noch ohne Bio-Fleisch) sowie einer guten Mischkalkulation wird sich der Anstieg der Mehrkosten in Grenzen halten.

**Lieber mit kleinen Umstellungs-Schritten starten, diese aber dauerhaft beibehalten und stetig ausbauen.**

Es ist allerdings zu beachten, dass jede Kita mit einer anderen Ausgangssituation, einer anderen personellen und finanziellen Ausstattung sowie anderen Zielvorgaben startet. Ist die Kita personell gut ausgestattet, kann zum Beispiel eher auf Convenience-Produkte verzichtet werden als in einer Einrichtung, in der es wenig Küchenpersonal gibt.

In Abbildung 16 sind die Hauptpunkte für eine Kostenoptimierung dargestellt.



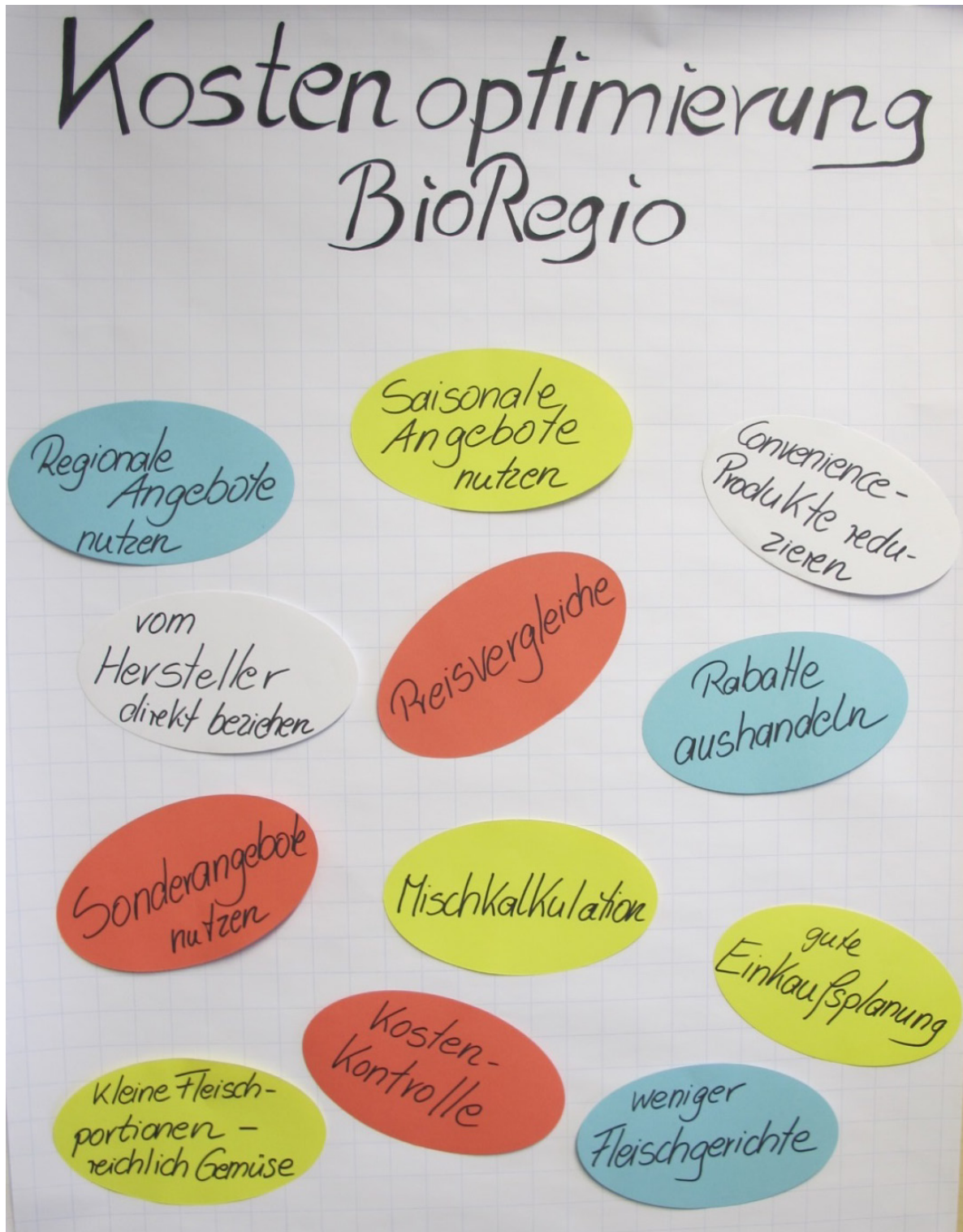


Abbildung 16: Hauptpunkte der Kostenoptimierung bei einer BioRegio-Umstellung (10)

## Kostenoptimierung

### ✓ **Laufende Kostenkontrolle**

Die ständige und genaue Überprüfung der Lebensmittelkosten ist unumgänglich. Nur so behält man den Überblick und kann zeitnah mit geeigneten Maßnahmen entgegenwirken.

### ✓ **Mischkalkulation**

Die Mehrkosten für kostenintensivere Gerichte (z.B. Fleischgerichte) lassen sich durch eine geschickte Kombination mit günstigeren Gerichten ausgleichen. Diese preiswerteren Gerichte (z.B. Kartoffelgericht mit Kräuterquark und Gemüse-Sticks) sind ernährungsphysiologisch ebenfalls wertvoll und durchaus auch beliebt bei den Kindern.

### ✓ **Weniger Fleischgerichte anbieten**

Eine Reduktion des Angebots an Fleischgerichten auf ein- bis zweimal die Woche spart Kosten.

### ✓ **Kleine Fleischportionen und reichlich Gemüse anbieten**

Auf Fleisch muss nicht verzichtet werden, aber muss der Fleischanteil wirklich die Hauptkomponente des Gerichts sein? Machen Sie das Gemüse zur Hauptkomponente, das „schont den Geldbeutel“.

### ✓ **Convenience-Produkte reduzieren**

Diese vorgefertigten Produkte sind in der Regel teurer. Es sollte genau überprüft werden, ob darauf nicht verzichtet oder deren Verwendung zumindest auf ein Minimum reduziert werden kann.

### ✓ **Regionale und saisonale Angebote nutzen**

Es lohnt sich, das Angebot der regionalen Anbieter zu nutzen. Auch saisonale Ware ist häufig günstiger, als wenn Gemüse und Obst außerhalb ihrer Saison gekauft werden. Hilfe bei der Suche nach regionalen Anbietern bietet die Link-Liste im Anhang 3.

### ✓ **Gute Einkaufsplanung**

Wocheneinkäufe können gebündelt und haltbare Lebensmittel auf Vorrat gekauft werden.

✓ **Preise vergleichen und Sonderangebote nutzen**

Es lohnt sich immer, regelmäßig die Preise des aktuellen Lieferanten mit anderen Angeboten zu vergleichen. Gegebenenfalls wird die eine oder andere Produktgruppe dann von einem anderen Händler bezogen. Zudem können die verschiedenen Händlerspezifischen Wochen- oder Monatsangebote genutzt werden

✓ **Rabatte mit Lieferanten aushandeln**

Wer mit seinem Lieferanten im Dialog bleibt, kann davon profitieren. Es gibt meist einen Verhandlungsspielraum, der auch genutzt werden sollte.

✓ **Waren direkt vom Hersteller beziehen**

Wer geschickt die aktuellen Angebote aus der Region nutzt oder direkt beim Bauern aus der Nähe - zum Beispiel die Kartoffeln - bezieht, kann kostengünstiger einkaufen, da Kosten für Zwischenhändler oder Transporte wegfallen.

## 2.7 Akzeptanz

Bei der Einführung einer bio-regionalen Verpflegung geht es nicht nur um die Umstellung auf dem Teller, sondern auch um die Änderung der eigenen Einstellung. Das gilt ebenso für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Einrichtungen, wie auch für die Kinder und deren Eltern.

Abbildung 17 zeigt Beispiele, wie Sie die Akzeptanz einer Speiseplanänderung erhöhen und den BioRegio-Gedanken unterstützen können.



Abbildung 17: Beispiele, wie die Akzeptanz bei einer BioRegio-Umstellung erhöht werden kann (10)

## Erhöhung der Akzeptanz

### ✓ **Kinder beim Kochen mitmachen lassen**

Kinder sind begeisterungsfähig. Werden Sie aktiv eingebunden, werden sich Änderungen, auch beim Speiseplan, besser umsetzen lassen.

### ✓ **Kinder bauen selbst Bio-Gemüse, -Obst und -Kräuter an**

Sie können Kinder für Ihr BioRegio-Vorhaben gewinnen, wenn diese selbst ihr regionales Bio-Gemüse anbauen, pflegen und ernten dürfen. Bei einem guten Austausch mit der Küche kann so das benötigte Obst, Gemüse oder die Kräuter - von den Kindern geerntet – und von der Küche verarbeitet werden.

### ✓ **Weniger beliebte Gericht mit „Highlights“ kombinieren**

Werden neue Gerichte ausprobiert oder kommen nicht so beliebte Gerichte auf den Speiseplan, kann über eine geschickten Kombination mit beliebten Komponenten die Akzeptanz erhöht werden.

### ✓ **Raum und Ambiente ansprechend gestalten**

Die Umgebung beim Essen trägt wesentlich zu einer guten Essensatmosphäre bei. Ein gedeckter Tisch, ein Dankesspruch und das von allen, Erzieher und Kinder, gemeinsame Essen, fördert die Wertschätzung der Kinder für Lebensmittel.

### ✓ **„Neue“ Gerichte mehrmals anbieten**

Nicht alle Kinder lieben Veränderungen. Wenn neue Gerichte auf den Speiseplan im Zuge einer BioRegio-Umstellung kommen, werden diese nicht immer auf Anhieb akzeptiert. Allerdings sollten diese Gerichte mehrmals angeboten und ausprobiert werden. Nur so kann das „Unbekannte“ zum „Bekanntem“ werden. Dabei ist die Unterstützung des pädagogischen Personals hilfreich.

### ✓ **Erzieher und Erzieherinnen in die BioRegio-Umstellung aktiv einbinden**

Das pädagogische Personal bringt meist einen großen Erfahrungsschatz mit wie neue Themen mit den Kindern gut erarbeitet werden können. Diese Erfahrungen können genutzt werden, wenn die Erzieher und Erzieherinnen von Anfang an in die BioRegio-Umstellung mit eingebunden sind.

✓ **Erzieher und Erzieherinnen essen mit**

Erzieher und Erzieherinnen haben eine große Vorbildfunktion bei den Kindern. Es ist von großer Bedeutung, dass sie deshalb mit den Kindern zusammen Essen. Zumindest sollte auf den „Pädagogischen Happen“ nicht verzichtet werden.

✓ **Aktionswochen planen**

Um Kinder und Eltern für das Thema BioRegio zu sensibilisieren, könnten Aktions- oder Themenwochen geplant werden. So bietet es sich an, zum Beispiel im Herbst mit saisonalem Gemüse wie Kartoffeln, Kürbis oder Rüben die Themen Saisonalität und Regionalität zu fördern.

✓ **Essens-Befragungen durchführen**

Alle Essensteilnehmer werden regelmäßig über ihre Zufriedenheit mit dem Essen befragt. Nur so kann ermittelt werden, was am Essen nicht gefällt, und dann kann man auch entsprechend darauf reagieren.

✓ **Eltern einbinden**

Die Eltern werden von Beginn an informiert und motiviert, sich aktiv an der Bio-Regio-Umstellung zu beteiligen.

✓ **Probe-Essen anbieten**

Um die Akzeptanz der Eltern für eine bio-regionale Verpflegung der Kinder zu fördern, bietet es sich beispielsweise im Rahmen eines Elternabends an, die Eltern mit einem schmackhaften Bio-Menü zu überzeugen.

✓ **Schritt - für – Schritt - Umstellung**

Bei der Umstellung auf BioRegio sollte aus ökonomischen und logistischen Gesichtspunkten Schritt für Schritt vorgegangen werden. Siehe dazu die Abbildung 14 auf Seite 23. Zusammen mit einer guten Planung im Vorfeld, erleichtert das die Akzeptanz der Änderungen.

## 2.8 Kommunikationswege und begleitende pädagogische Maßnahmen in der Kita bei einer BioRegio-Umstellung

Wenn nicht alle Entscheidungsträger, sowie alle Beteiligten in der Kindertageseinrichtung, wie Kinder, Eltern, das pädagogische Personal, die Küchenverantwortlichen, der Träger und der Hausmeister mit einbezogen werden, wird das Vorhaben „Umstellung auf BioRegio“ wenig Erfolg haben. Alle Beteiligten müssen im „selben Boot sitzen“. Dazu ist eine gut funktionierende Kommunikation von Nöten. Darüber hinaus sollten auch die Kinder zielgruppengerecht an das Thema herangeführt werden. Im folgenden Abschnitt bekommen Sie Anregungen, wie Sie die Kommunikationswege in Ihrer Einrichtung verbessern können und welche begleitenden pädagogischen Maßnahmen bei einer BioRegio-Umstellung sinnvoll sind.

Sprechen Sie diese Themen bei einer Ihrer BioRegio -Treffen in der Kita an und stellen Sie sich Fragen wie:

- Welche Möglichkeiten der Kommunikation gibt es bei uns in der Kita?
- Wie können wir die Kommunikation verbessern – auch mit den Eltern?
- Welche Möglichkeiten gibt es, die Eltern aktiv zu beteiligen?
- Wie kommunizieren wir die Umstellung auf eine BioRegio-Verpflegung?
- Welche Möglichkeiten haben wir, um das Projekt für alle Beteiligten transparent zu machen?
- Wer ist zuständig für die Umsetzung?
- Mit welchen begleitenden pädagogischen Maßnahmen können wir den Kindern den BioRegio-Gedanken vermitteln und Änderungen im Speiseplan näher bringen?

Abbildung 18 zeigt stichpunktartig, welche Möglichkeiten es gibt, die Kommunikation für das Vorhaben „BioRegio-Umstellung“ zu verbessern. Warum nicht in ähnlicher Weise bei einer der nächsten Arbeitsbesprechungen zu BioRegio in der Kita, Vorschläge der Beteiligten sammeln und aufschreiben? Protokollieren und fotografieren Sie die Ergebnisse.



Abbildung 18: Beispiele für die Umsetzung einer gelungenen Kommunikation in der Kita (10)



## Beispiele, wie die Kommunikation und der Informationsfluss in der Kita bei einer BioRegio-Umstellung optimiert werden kann

### ✓ **Essensgremium bilden und regelmäßige Treffen**

Es gibt verschiedene Akteure in der Kita. Hierzu zählen: der Träger der Einrichtung, die Kita-Leitung, das Kita- und Küchenpersonal, der Hausmeister, die Eltern und die Kinder. Diese Vielzahl an Akteuren führt dazu, dass verschiedene Sichtweisen aufeinander treffen. Um eine hochwertige und von allen geschätzte bio-regional ausgerichtete Kita-Verpflegung zu gewährleisten, ist das Zusammenwirken aller Akteure entscheidend.

### ✓ **Regelmäßiger Austausch in den Teambesprechungen**

Durch einen regelmäßigen Austausch wird das Verständnis für BioRegio gefördert und die Erzieher und Erzieherinnen können in ihren Gruppen mit BioRegio-Aktionen die Kinder für das Thema sensibilisieren.

### ✓ **BioRegio-Beauftragten ernennen**

Die Umstellung auf BioRegio-Verpflegung ist kein Selbstläufer. Am besten gelingt die Umstellung, wenn sich eine Person hauptverantwortlich um das Vorhaben kümmert, den Überblick behält (zum Beispiel die Einhaltung von Terminen und Erledigung von Aufgaben) und dafür sorgt, dass alle wichtigen Informationen weitergegeben werden.

### ✓ **Aushänge am schwarzen Brett**

Sämtliche BioRegio-Aktionen werden, für alle sichtbar, angekündigt und dokumentiert. Dabei sind Fotos oder Zeichnungen für alle, vor allem für die Kinder, einprägsam.

### ✓ **Elterninformationsabend zu den Themen „Umstellung auf BioRegio“, „Ökologischer Landbau“ und „Nutzen von BioRegio-Lebensmitteln“**

Die Eltern werden aktiv eingebunden und informiert. Transparenz und Information fördern die Akzeptanz dieses Projekts und greifen aufkommenden Ängsten vor. Die Unterstützung durch die Eltern und Elternvertreter ist sehr wichtig bei diesem Projekt.

✓ **Aufnahme des bio-regionalen Konzepts in das Verpflegungsleitbild der Kita**

Werden die Eltern gleich bei der Anmeldung ihrer Kinder in der Kindertageseinrichtung über die BioRegio-Verpflegung informiert, gibt es später weniger Fragen und Diskussionen oder gar Ablehnung.

✓ **Laufende Fortbildungen für die Erzieher und Erzieherinnen zum Thema „Gesunde Ernährung“**

Personal, das einer hochwertigen und gesundheitsförderlichen Kinderverpflegung gegenüber aufgeschlossen ist, wird eine BioRegio-Umstellung unterstützen.

✓ **Auslobung von Bio**

Sofern das Essen in der Kita selbst zubereitet und nur hausintern verzehrt wird, kann hier eine Auslobung von Bio-Anteilen oder Gerichten ohne besondere Zertifizierungsvorschriften erfolgen. Die Einrichtungen sollten dies aber im Einzelfall von einer der zuständigen Kontrollstellen überprüfen lassen. Damit können auch die Eltern sehen, dass hier mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln gekocht wird.

✓ **Zentrale Ablage aller Informationen und Vereinbarungen**

Es ist wünschenswert, dass zentral alles Infomaterial, Vereinbarungen, Zielsetzungen und weitere wichtige Punkte gesammelt und aufbewahrt werden. Ein, für alle zugänglicher, BioRegio-Ordner hat sich dafür bewährt.

✓ **Dokumentation und Aufgabenverteilung**

Die unterschiedlichen Aufgaben werden auf mehrere Ansprechpartner verteilt. Diese Aufgabenzuteilung und die Einhaltung der gesetzten Aufgaben sollten schriftlich festgehalten werden.

✓ **Protokolle führen**

Bei allen Treffen und Besprechungen werden Protokolle geführt und diese an alle Beteiligten verteilt. So kann gewährleistet werden, dass über den Zeitraum der Umstellung keine Informationen oder Vereinbarungen in Vergessenheit geraten.

Den Kindern sollte mit einem ganzheitlichen Ansatz das Thema „BioRegio“ näher gebracht werden. Folgende Fragen können dabei behandelt werden:

- Woher kommt eigentlich unser Essen?
- Woraus bestehen unsere Nahrungsmittel?
- Was braucht unser Körper, um zu wachsen?
- Wie leben die Tiere auf einem Bauernhof?
- Was ist auf einem Biohof anders?
- Was heißt artgerechte Tierhaltung?
- Was wächst bei uns in der Region?
- Welches Gemüse wächst bei uns im Frühjahr?
- Wie und wann werden Erdbeeren angepflanzt und geerntet?
- Wie wächst eine Kartoffel?

Zu diesen Fragestellungen sind eine Reihe von pädagogischen begleitenden Maßnahmen möglich. Vorhandene saisonale Aktionen und Ausflüge können Sie rund um die Themen „Bio“ und „Regionalität“ erweitern.

Abbildung 19 zeigt eine Auswahl dieser Maßnahmen, wobei es sich nur um Vorschläge handelt, die selbstverständlich jederzeit ergänzt werden können. Dem Einfallsreichtum sind hier natürlich keine Grenzen gesetzt. An dieser Stelle ist es wiederum zu empfehlen mit allen Beteiligten, insbesondere den Erziehern und Erziehrinnen, der Küchenleitung und der Kita-Leitung, Ideen für pädagogische Maßnahmen in gemeinsamen Treffen zu erarbeiten.

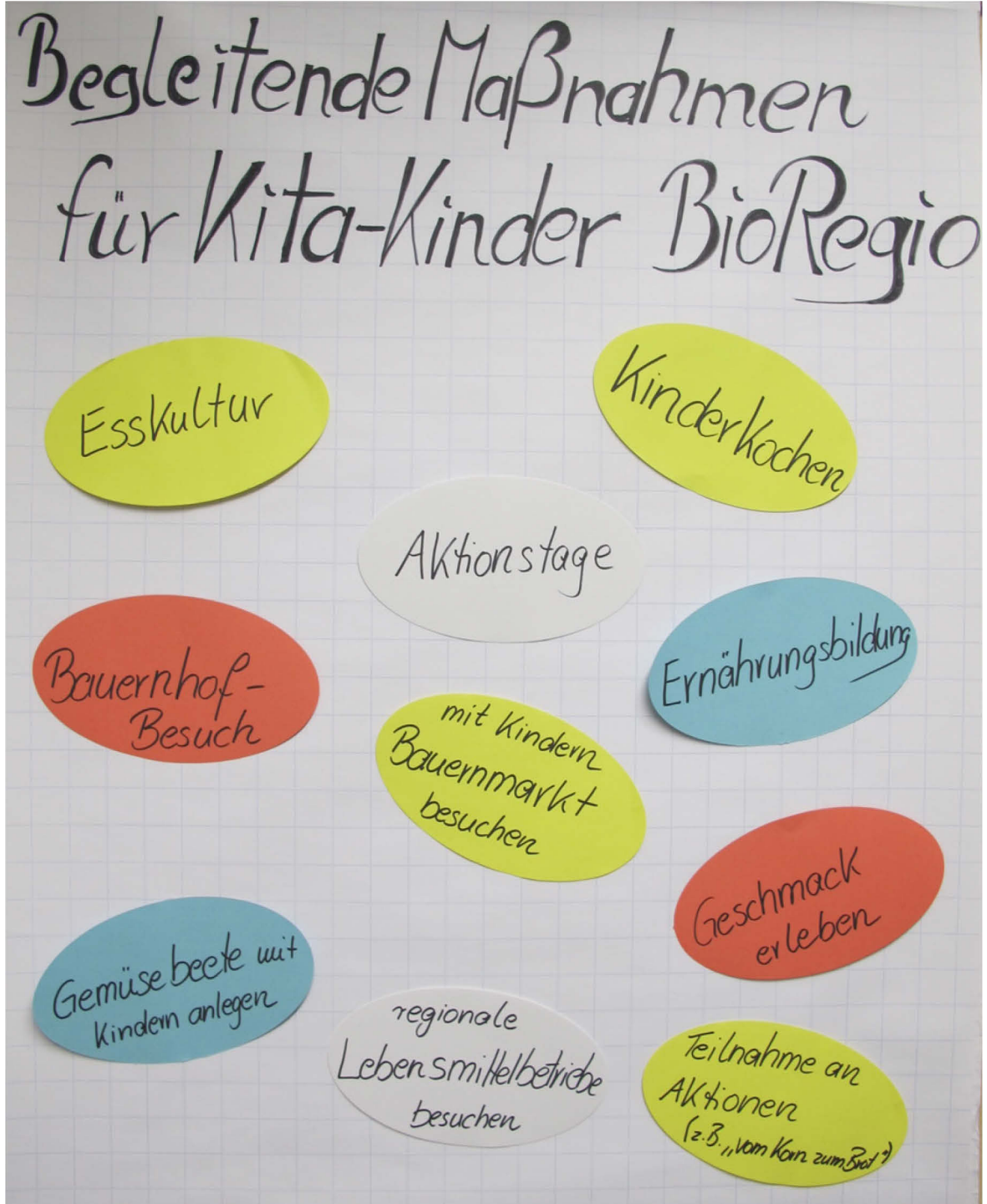


Abbildung 19: Auswahl an begleitenden pädagogischen Maßnahmen zu BioRegio in der Kita (10)

## Mögliche begleitende pädagogische Maßnahmen in der Kita zu dem Thema „BioRegio“

### ✓ **Kinderkochen**

Zusammen mit den Kindern einfache Gerichte, wie Gemüsesticks, zubereiten. Zudem kann gezeigt werden, wie beispielsweise aus Beeren Marmelade hergestellt werden kann. Sprechen Sie mit der Küchenleitung (Kommunikation!).

### ✓ **Ausflüge zum Bauernhof oder Biohof:**

Das darf auf keinen Fall fehlen. Viele wichtige Aspekte rund um das BioRegio-Thema können damit abgedeckt werden. In der Region gibt es oftmals Initiativen oder Projekte, die solche Ausflüge unterstützen und anbieten. Sie können sich auf der Internetseite des Ökolandbaus über Demonstrationsbetriebe informieren (siehe Link, Anhang 3).

### ✓ **Regionale Lebensmittelbetriebe besuchen**

Ausflüge zu einem regionalen Bäcker oder Metzger schaffen einen besseren Bezug zum regionalen Lebensmittelhandwerk.

Beispiel: Beim Bäcker sehen die Kinder, wie eine Brezel gemacht wird.

### ✓ **Teilnahme an Aktionen wie „Vom Korn zum Brot“ oder „Von der Kuh zur Milch“**

Durch das Betrachten der gesamten Wertschöpfungskette eines Produktes vom „Acker bis zum Teller“, wird der Wert eines Lebensmittels erlebbar. Beispiel: Wie kommt die Milch von der Kuh ins Supermarktregal?

### ✓ **Gemeinsames Anlegen und Pflegen von Kräuter- und Gemüsebeeten**

Sehen, wo's herkommt. Viele Kinder wissen nicht wie Gemüse wächst und oder als Pflanze mal ausgesehen hat. Aus diesem Grund kann es helfen mit den Kindern gemeinsam Kräuter- oder Gemüsebeete anzulegen, zu pflegen und so die Akzeptanz für diese Lebensmittel zu steigern. Das selbstangebaute Gemüse kann dann geerntet und von der Küche weiterverarbeitet werden.

### ✓ **Gemeinsamer Besuch auf dem Markt oder Hofladen**

Die Kinder sehen, dass man nicht nur beim Supermarkt einkaufen kann, sondern auch beim regionalen Anbieter um die Ecke. Hier werden vor allem die heimischen, regionalen und saisonalen Sorten entdeckt.

✓ **Jeder darf Gemüse und Obst mitbringen.**

Die Kinder bringen Obst und Gemüse von zu Hause mit. Dann wird gemeinsam sortiert nach Farben, Formen, wo es wächst und beheimatet ist oder wie die Pflanze aussieht.

✓ **Auf Geschmacks-Entdeckungsreise gehen**

Schulen Sie die Sinne der Kinder. Hierzu sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

✓ **Esskultur und die Wertschätzung für unsere Lebensmittel vermitteln**

Es ist wichtig die Mahlzeiten gemeinsam einzunehmen: Zum einen erfahren die Kinder was zur Tischsitte gehört, wie z.B. warten bis alle fertig sind. Zum anderen lernen die Kinder viel durch Nachahmung, weshalb das pädagogische Personal unbedingt an den Mahlzeiten teilnehmen (zumindest den pädagogischen Happen essen) sollte.

✓ **Kulturelle Aktionstage**

Kulturelle Aktionstage bieten sich an, um unterschiedliche Kulturen und Bräuche rund ums Essen kennenzulernen und die gegenseitige Akzeptanz dafür zu steigern. Auch das Thema Region kann hier aufgegriffen werden: Was wächst bei uns und was wird in anderen Ländern angebaut?

✓ **Ernährungsbildung**

Ernährungsbildung wird in den Kitas praktiziert und gehört zum Bildungs- und Erziehungsplan dieser Einrichtungen. Die Themen „Regionalität“ oder „ökologische Produktion“ lassen sich dabei gut integrieren.

✓ **EU-Schulobst- und gemüseprogramm**

Ein bayerisches Programm zur Förderung der Wertschätzung von Obst und Gemüse sowie zur Unterstützung der Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens von Kindern. Es kann, staatlich finanziert, einmal wöchentlich regionales Obst und Gemüse für die Kinder in Kindergärten und -häusern, sowie für Grund- und Förderschüler der Jahrgangsstufen 1 bis 4. bezogen werden [11].



Abbildung 20: Kinder helfen beim Backen mit, Bilderarchiv des Ökolandbaus (9)

### 3. Herausforderungen und Anregungen

Kitas, die mit einer BioRegio-Verpflegung starten, werden im Verlauf der Umstellung vielen Herausforderungen begegnen. Es ist daher ratsam, sich zu Beginn mit einigen Hürden und Herausforderungen zu befassen, damit auch bei Problemen oder „Durststrecken“ nicht so schnell aufgegeben wird. Nachfolgende Tipps und Anregungen sollen Sie dabei unterstützen mit auftretenden Hürden umzugehen.



Abbildung 21: Tipps und Anregungen für eine BioRegio-Umstellung in der Kita (10)



## Tipps und Anregungen für eine erfolgreiche BioRegio-Umstellung in der Kita - eine Zusammenfassung der Kernpunkte

### ✓ **Runder Tisch**

Alle beteiligten Akteure (Träger, Kita-Leitung, Erzieher/innen, Küchenpersonal, Elternvertreter) setzen sich an einen Tisch und legen ihre Ziele fest.

### ✓ **Gute Planung**

Vor dem offiziellen Beginn der Verpflegungsumstellung wird das Vorhaben gut geplant und alle Akteure werden gut vorbereitet. Ein Grobkonzept liegt vor.

### ✓ **IST-Analyse**

Es wird eine IST-Analyse in allen Bereichen durchgeführt und das Potential ermittelt. Informieren Sie sich zum Beispiel über die Abläufe in der Küche, den aktuellen Speiseplan, die Lieferantenstruktur, Beurteilung der Essensrückläufe und die Zufriedenheit mit dem Essen.

### ✓ **Teilschritte**

Es werden erste Teilschritte festgelegt und diese regelmäßig überprüft.

### ✓ **Realistische Ziele setzen**

Lieber Schritt für Schritt langfristig planen als bei zu hoch gesteckten Zielen bei Rückschlägen ganz aufgeben.

### ✓ **Keinen Druck aufbauen**

Für die Umstellung sollte man sich Zeit lassen aber die Ziele trotzdem konsequent verfolgen.

### ✓ **Regelmäßige Treffen**

Es wird ein Essensgremium gebildet, sowie ein Hauptansprechpartner für BioRegio gewählt. Dieser behält den Überblick und motiviert bei „Durststrecken“. Es werden regelmäßige Treffen festgesetzt.

✓ **Beschlüsse bekannt geben und protokollieren**

Sämtliche Beschlüsse und Vereinbarungen werden schriftlich festgehalten und allen Verpflegungsverantwortlichen sowie den Elternvertretern bekannt gegeben. Somit sind alle Beteiligten immer aktuell informiert.

✓ **Transparenz und Informationsfluss**

Informationsmaterial und Literatur zu dem Thema BioRegio werden an einem, für alle zugänglichen Ort, gesammelt. Hilfreiche Links finden Sie auf der Link-Liste in Anhang 3 und Literaturvorschläge in der Literatur-Liste in Anhang 2. Es werden alle Beteiligten regelmäßig über Aushänge am schwarzen Brett oder Elternbriefe und Rundschreiben über den aktuellen Stand und die geplanten Aktionen, informiert. Das Projekt BioRegio wird so transparent gemacht.

✓ **Aufgaben verteilen**

Anfallende Aufgaben und Arbeiten werden verteilt und die Einhaltung überprüft.

✓ **Personalwechsel**

Bei einem Personalwechsel werden die Aufgaben auf andere Akteure verteilt und die Informationen an die „Neueinsteiger“ weitergegeben. So gehen keine wichtigen Erfahrungen und Informationen verloren.

✓ **„Startschuss“**

Für die BioRegio-Umstellung wird ein offizieller Start oder Auftakt geplant. Alle wissen Bescheid: „Jetzt geht's los!“

✓ **Gleicher Wissensstand**

Zu Beginn werden alle Akteure über die Themen „Gesundheitsförderliches Essen in der Kita“, „Bio“, „Ökologischer Landbau“ und „Regionalität“ informiert und sensibilisiert.

✓ **Teilschritte „feiern“**

Erreichte Ziele, auch Teilschritte gebührend anerkennen, loben und feiern.

✓ **„Durststrecken überstehen“**

Bei Arbeitsüberforderung oder „Durststrecken“ nicht entmutigen lassen. Die Ziele überprüfen und gegebenenfalls anpassen. Auf jeden Fall nicht ganz aufgeben!

✓ **Jahresplanung**

Sämtliche Aktionen oder begleitende Maßnahmen für Kinder werden schon zu Beginn des Kita-Jahres eingeplant. Alle Möglichkeiten sollten genutzt werden, um die Kinder aktiv in den Prozess mit einzubinden.

✓ **Eltern einbinden**

Die Eltern werden aktiv mit eingebunden. Ein gemeinsames Testessen könnte geplant werden. Sponsoren, zum Beispiel für Anschaffungen, werden gemeinsam gesucht. Eltern begleiten die Kita-Ausflüge der Kinder.

✓ **Aushänge am schwarzen Brett**

BioRegio-Aktionen über das Schwarze Brett, Elternbriefe, Mails oder örtliche Presse bekannt machen.

✓ **Netzwerke nutzen**

Netzwerke aufbauen und bestehende Kontakte nutzen.

✓ **Speiseplan laufend prüfen**

Der Speiseplan wird laufend kontrolliert und bei Bedarf angepasst. Nur so kann über die Zeit eine Optimierung gelingen.

✓ **Sponsoring-Aktionen**

Falls es noch keine Gemüsebeete in der Einrichtung gibt oder andere Anschaffungen für BioRegio nötig sind, kann versucht werden, dafür Sponsoren zu finden. Ortsansässige Betriebe oder die Eltern könnten dabei unterstützend tätig werden.

✓ **Vorbildfunktion**

Vor allem die Erzieher und Erzieherinnen haben eine wichtige Vorbildfunktion. Diese sollten gut in das Konzept mit eingebunden werden und sich aktiv mit einbringen. Aber auch die Eltern sollten mit gutem Beispiel voran gehen.

## 4. Fazit

In dieser Ausarbeitung zu dem Thema „Einführung einer BioRegio-Verpflegung in der Kita“ sollte ein Leitfaden entstehen, der sowohl fachliche Grundinformationen als auch eine mögliche Herangehensweise beim Start in eine bio-regionale Verpflegung in Kindertageseinrichtungen bietet.

Durch die Erfahrungen, die bei der Begleitung der Kindertageseinrichtungen im Laufe des Projektes gemacht wurden, ist ein sehr praxisnahes Konzept entstanden. Es wurde festgestellt, dass eine solche Umstellung ein sich entwickelnder Prozess ist, dem man Zeit geben sollte und der kein Selbstläufer ist. Das Projekt kann auch nicht nur von einer einzigen engagierten Person in der Kita realisiert werden, sondern möglichst alle Beteiligten sollten gemeinsam „an einem Strang ziehen“. Das Thema Kommunikation spielt ebenfalls eine wichtige Rolle, um eine erfolgreiche und langfristige Umstellung zu erzielen. Die Teilnehmer haben im Laufe des Projektjahres vieles ausprobiert, umgestellt und verbessert. Dabei wurde immer wieder betont, dass sie die gemeinsamen Treffen und den regelmäßigen Austausch als sehr bereichernd empfunden haben.

Die teilnehmenden Kitas starteten mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Kapazitäten. Zudem konnten sie ihre Ziele individuell, ohne Vorgaben von Seiten der Projektleitung, bestimmen. Dies ermöglicht eine, an die jeweiligen Möglichkeiten der Kita ausgerichtete Planung und Zielsetzung.

Zu Beginn lag der Bio-Anteil in der Verpflegung bei den Kitas bei null bis fünf Prozent und steigerte sich am Ende des Projektes auf 20 bis zu 50 Prozent. Es ist sehr beachtlich, dass dies ohne Anhebung der Verpflegungskosten geschafft wurde. Es konnte festgestellt werden, dass im Laufe des Jahres das Engagement und die Begeisterung für die Integration von Bio-Lebensmitteln in den Speiseplan bei den jeweiligen Küchenteams enorm zugenommen haben.

An dieser Stelle gilt es, allen beteiligten Kindertageseinrichtungen für die gute Zusammenarbeit zu danken. Sicherlich wurde in jeder Kita, die am Modellprojekt teilgenommen hat, ein „Stein ins Rollen gebracht“. Wir wünschen Ihnen bei Ihrem Vorhaben, eine bio-regionale Verpflegung einzuführen, ebenfalls ein gutes Gelingen, und dass Sie sich bei kleinen „Durststrecken“ nicht entmutigen lassen.

## 5. Quellen- und Literaturhinweise

- [1]. Schockemöhle J., Stein M., (Hrsg), Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen, Seite 101, Verlag Julius Linkhardt, Bad Heilbronn (2015)
- [2]. Bayerisches Landesamt für Statistik und Datenverarbeitung 2012. Sonderauswertungen „Kinder in Tageseinrichtungen mit Mittagsverpflegung“
- [3]. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, [www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/](http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/)
- [4]. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2015), Bayerische Leitlinien Betriebsgastronomie – „Nährwert mit Mehrwert“
- [5]. Statistisches Bundesamt (2014). Nachhaltige Entwicklung in Deutschland. Indikatorenbericht
- [6]. von Koerber K., Nachhaltig genießen, 1. Aufl., TRIAS, Stuttgart (2012) Ernährungsumschau 8/2015, Seite 43, „Öko-Lebensmittel überwiegend rückstandsfrei“
- [7]. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, [www.stmelf.bayern.de/bio-siegel](http://www.stmelf.bayern.de/bio-siegel)
- [8]. Regionalportal Bayern, [www.regionales-bayern.de](http://www.regionales-bayern.de)
- [9]. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, [www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1\\_EU-Marktregelungen/\\_Texte/GeschuetzteBezeichnungen.html](http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Agrarpolitik/1_EU-Marktregelungen/_Texte/GeschuetzteBezeichnungen.html)
- [10]. [www.zitate.de/autor/Saint-Exupery,+Antoine+de](http://www.zitate.de/autor/Saint-Exupery,+Antoine+de)
- [11]. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2010). Schulfruchtprogramm; [www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung](http://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung)

## 6. Linkliste

- (1) [www.stmelf.bayern.de/bio-siegel](http://www.stmelf.bayern.de/bio-siegel), Stand: 09/2015
- (2) [www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/\\_Texte/Bio-Siegel.html](http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/Bio-Siegel.html), Stand 12/2015
- (3) [www.bioland.de](http://www.bioland.de), Stand: 09/15
- (4) [www.demeter.de](http://www.demeter.de), Stand 09/15
- (5) [www.biokreis.de](http://www.biokreis.de), Stand: 09/15
- (6) [www.naturland.de](http://www.naturland.de), Stand: 09/15
- (7) KErn/Regionalfenster e.V.
- (8) [www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de), Stand:10/15
- (9) [https://bilder.oekolandbau.de/#1443348593993\\_23](https://bilder.oekolandbau.de/#1443348593993_23)
- (10) Eigene Darstellung

## 7. Fußnotenverzeichnis

- 1) Ein Verzeichnis der Ökokontrollstellen gibt es in der Broschüre „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“, siehe Literatur-Liste in Anhang 3
- 2) Unterstützung bei der Optimierung des Speiseplans bieten die Fachzentren für Ernährung/Gemeinschafts-verpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: [www.stmelf.bayern.de/aemter](http://www.stmelf.bayern.de/aemter)
- 3) Erklärung der Abkürzungen DGE, FKE und BIPS

## 8. Anhänge

- 1 Saisonkalender, Verbraucherzentrale
- 2 Literaturliste zu BioRegio des AELF Ebersberg
- 3 Link-Liste zu BioRegio des AELF Ebersberg
- 4 Tabelle, Dokumentation Lebensmittel-Einkauf, KErn



# Heimisches Obst und Gemüse: Wann gibt es was?

Die meisten Obst- und Gemüsearten werden heute das ganze Jahr über angeboten. Der Anbau auf der Südhälfte der Erde lässt uns vergessen, was wann bei uns wächst. Viele Supermärkte bieten selbst in der heimischen Saison importiertes Obst und Gemüse an. Peruanischer Spargel zu Weihnachten, Erdbeeren aus Marokko an Ostern, und Pfingsten südafrikanische Weintrauben – so sieht mancher Einkauf aus. Weite Lebensmitteltransporte verbrauchen viel Energie und belasten das Klima durch die freigesetzten Treibhausgase, dies gilt in verstärktem Maße bei Flugzeugtransporten. Aber auch die heimische Produktion kann sehr umweltbelastend sein, wenn sie außerhalb der Saison in beheizten Treibhäusern stattfindet, z.B. Tomatenanbau im Frühjahr. Bei der Preisgestaltung spielen Produktions-, Lager- und Transportkosten meist eine geringe Rolle, vielfach werden sie auch auf andere Lebensmittel umgelegt.

Der Preis bietet also für viele Verbraucher keinen Anreiz heimische Ware der Saison zu bevorzugen - Gesundheits- und Umweltaspekte dagegen umso mehr:

- Heimisches Obst und Gemüse enthält weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln als importierte Ware. Noch besser schneiden Öko-Produkte ab, in denen überwiegend keine Pestizidrückstände nachweisbar sind.
- Der Einkauf auf dem Wochenmarkt oder beim Erzeuger unterstützt heimische Arbeitsplätze und spart Verpackungsmaterial. Achten Sie auf die Herkunftangaben, da Ware zugekauft wird!
- Durch kurze Vertriebswege werden Energie und Treibhausgase eingespart und so das Klima geschont. Die Verringerung des Verkehrsaufkommens bedeutet außerdem weniger Lärm und weniger Straßenschäden. Das gilt auch für die eigenen Einkäufe, am besten also zu Fuß oder per Fahrrad oder zumindest viel auf einem Weg erledigen!
- Mit dem Kauf von Biogemüse und -obst punkten Sie zusätzlich beim Klimaschutz.

Leider wird in der Regel nicht gekennzeichnet, ob das Gemüse aus dem Freiland oder aus Gewächshäusern stammt und ob das Obst per Flugzeug transportiert wurde. Da das Herkunftsland aber bei fast allen Obst- und Gemüsearten angegeben werden muss, lässt sich weit gereifte Ware vermeiden.

**Tipp:** Einen Saisonkalender für die Küche finden Sie im Internet bei Ihrer Verbraucherzentrale.



	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Daz.
<b>Heimisches Obst</b>												
Äpfel	🍏	🍏	🍏	🍏	🍏			☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Aprikosen							☀️	☀️				
Birnen	🍏							☀️	☀️	☀️	☀️	☀️
Brombeeren								☀️	☀️	☀️		
Erdbeeren					🍓			☀️	☀️	☀️		
Heidelbeeren								☀️	☀️	☀️		
Himbeeren						🍓		☀️	☀️	☀️		
Johannisbeeren								☀️	☀️	☀️		
Kirschen, sauer								☀️	☀️	☀️		
Kirschen, süß						🍓		☀️	☀️	☀️		
Mirabellen								☀️	☀️	☀️		
Pflirsiche								☀️	☀️	☀️		
Pflaumen								☀️	☀️	☀️		
Quitten									☀️	☀️		
Stachelbeeren								☀️	☀️	☀️		
Tafeltrauben								☀️	☀️	☀️		

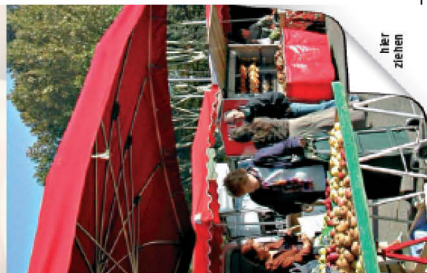
**Sehr geringe Klimabelastung:**  
☀️ Freilandprodukte

**Geringe bis mittlere Klimabelastung:**  
🍏 „Geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt)

📦 Lagerware

Unsere Einkaufshilfe zeigt Ihnen, wann heimische Ware\* Saison hat oder eher aus dem Gewächshaus kommt. Zur schnelleren Unterscheidung haben wir die Symbole in den Ampelfarben gestaltet: Rot kennzeichnet hohen, Gelb mittleren und Grün sehr geringen Energieverbrauch und entsprechende Klimabelastung. Rot bedeutet nicht, dass wir von diesen Produkten abraten. Wir möchten Sie aber darauf aufmerksam machen, dass es zur selben Zeit viele Alternativen gibt, die mit niedrigerem Energieverbrauch erzeugt wurden und damit das Klima weniger belasten. Wenn Sie heimisches Obst und Gemüse in der Hauptsaison kaufen, verwöhnen Sie Ihren Gaumen und schützen gleichzeitig das Klima.

\* Obst- und Gemüsearten mit geringem Marktanteil sind nicht erfasst, daher finden Sie z.B. keine Freilandtomaten.



Anhang 1: Saisonkalender (www.verbraucherzentrale.de), Seite 2 (Nov. 2015)

Heimisches Gemüse - Wann gibt es was?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

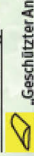
Impressum:  
Verbraucherzentralen Nordrhein-  
Westfalen (Hrsg.), Hessen,  
Niedersachsen, Saarland, Schleswig-  
Holstein.  
Fachliche Beratung: Leibniz-Institut für  
Gemüse- und Zierpflanzenbau,  
Großbeeren/Erfurt, Dr. C. Feller,  
Universität Bonn, INRES-Gartenbau-  
wissenschaften, Dr. M. Blanke

Sehr geringe  
Klimabelastung:

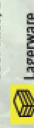


Freilandprodukte

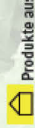
Geringe bis mittlere  
Klimabelastung:



„Geschützter Anbau“  
(Abdeckung mit Folie  
oder Vlies, ungeheizt)

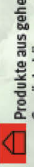


Lagerware



Produkte aus  
ungeheizten oder  
schwach geheizten  
Gewächshäusern

Hohe Klimabelastung:



Produkte aus geheizten  
Gewächshäusern

verbraucherzentrale

www.verbraucherzentrale.de

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Sellerie: Knollensellerie												
Sellerie: Stängelsellerie												
Spargel												
Spinat												
Spitzkohl												
Steckrüben (Kohlrüben)												
Tomaten: ge- schützter Anbau												
Tomaten: Gewächshaus												
Weißkohl												
Wirsingkohl												
Zucchini												
Zuckermais												
Zwiebeln												
Zwiebeln: Bund-, Lauch-, Frühlings-												
Salate												
Eissalat												
Endiviasalat												
Feldsalat												
Kopfsalat, Bunte Salate												
Radiccio												
Romanasalate												
Rucola (Rauke)												

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Grünkohl												
Gurken: Salat-, Minigurken												
Gurken: Einlege-, Schalgurken												
Erbsen												
Kartoffeln												
Knollenfenchel												
Kohlrabi												
Kürbis												
Möhren												
Pastinaken												
Porree												
Radisheschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzwurzel												

Anhang 2: Literaturliste zu BioRegio, eigene Zusammenstellung AELF Ebersberg,  
 Fachzentrum Ernährung/GV, Seite 1 (Stand 18.11.2015)

Broschüren und Literatur „BioRegio“

Autor/Herausgeber	Titel	Jahr	Erscheinungsform
aid	<b>Bio-Lebensmittel – Fragen und Antworten</b>	2012	Broschüre
Bioland	<b>Sie werden kochen vor Begeisterung</b>		Broschüre
BLE/BLÖ	<b>Bioprodukte im Naturkostfachhandel</b> Tipps für erfolgreiches Verkaufen	11/2008	Broschüre/Heft
BLE/BÖLN	<b>Nachhaltig Lebensmittel produzieren</b> Für Köchinnen und Köche der Außer- Haus-Verpflegung	2015	Broschüre
BMEL/BLE	<b>Dem Ökolandbau auf der Spur</b> Aktionsheft für Kinder	2015	Broschüre/Heft
BMELF	<b>Auf einen Blick: Informationen zum Bio- Siegel</b>	11/2011	Flyer
BMELF	<b>Ist das auch wirklich Bio?</b> Information zur Bio-Kontrolle	05/2014	Flyer
BMELF	<b>Ökolandbau in Bayern – Ökologische Lebensmittel sicher erkennen</b>	02/2014	Flyer
BMELF	<b>Nachhaltige Ernährung Essen für die Zukunft</b> Erläuterungen zur Plakatausstellung	12/2011	Broschüre
BMELF	<b>Nachhaltige Ernährung Essen für die Zukunft</b>	08/2014	Flyer
BMELF	<b>Spezialitätenland Bayern</b>	10/2009	Broschüre
BMELF	<b>Umweltbildung und – erziehung in Kindertageseinrichtungen</b> Ausgewählte Themen und Projekte zur Bildung für nachhaltige Entwicklung	09/2014	Heft
BMELF/BLE	<b>Bio live erleben</b> Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau		Plakat
BMELF/BÖLN	<b>Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung</b> Der neue Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie	2011	Broschüre
BUND Naturschutz in Bayern e.V.	<b>Bio Genussstour</b>	12/2012	Flyer
BUND Naturschutz in Bayern e.V.	<b>Bio? Wo? Her Damit?</b> Ökologisch einkaufen und essen in und um München	12/2013	Broschüre
BUND Naturschutz in Bayern e.V.	<b>Bio-Lebensmittel erfolgreich einsetzen</b>	12/2009	Broschüre
Forschungsreport Ernährung/Landwirtschaft/ Verbraucherschutz	<b>Fische hoch im Kurs</b>	1/2015	Broschüre
In Form	<b>DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für</b>	2014	Heft

Anhang 2: Literaturliste zu BioRegio, eigene Zusammenstellung AELF Ebersberg,  
 Fachzentrum Ernährung/GV, Seite 2 (Stand 18.11.2015)

	Kinder		
In Form (BLE)	<b>Der Ernährungskalender</b> für Eltern mit Kindern von 2 bis 6 Jahren	2013	Kalender
Landeshauptstadt München Referat für Gesundheit und Umwelt	<b>Münchener „Bio für Kinder“-Mentoren</b> Gesundes Essen in Münchens Kindergärten und Schulen		Flyer
LfL	<b>Regionales Bayern –</b> Regionalreport für Direktvermarkter und Vermarktungsinitiativen	02/2014	Flyer
Schockermöhle J., Stein M.	<b>Nachhaltige Ernährung lernen in verschiedenen Ernährungssituationen</b>	2015	Buch
Dr. von Koerber K., Hohler H.	<b>Nachhaltig genießen</b> Rezeptbuch für unsere Zukunft	2014	(Rezept-)Buch

Diese Liste ist exemplarisch zu sehen; es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an:

Dipl.oec.troph. Irmgard Reischl und Dipl.oec.troph. Sieglinde Bittl

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung am AELF Ebersberg

Telefon: 08092/2699-131 und -157

Email: Irmgard.Reischl@aelf-eb.bayern.de

Sieglinde.Bittl@aelf-eb.bayern.de

aktueller Stand 18.11.2015

Anhang 3: Linkliste zu BioRegio des AELF Ebersberg, Fachzentrum Ernährung/GV  
(Stand: 18.11.2015), Seite 1

**Hier finden Sie Informationen aus den Bereichen  
Bio – Regional – Gemeinschaftsverpflegung**

Thema - Anbieter	Link
<b>1. Informationen bundesweit</b>	
Ökolandbau, zentrales Internetportal	<a href="http://www.oekolandbau.de">www.oekolandbau.de</a>
<b>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft</b> (siehe Rubrik starke Landwirtschaft, Nachhaltigkeit, Ökolandbau)	<a href="http://www.bmel.de">www.bmel.de</a>
<b>Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung</b>	<a href="http://www.ble.de">www.ble.de</a>
<b>Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.</b>	<a href="http://www.boelw.de">www.boelw.de</a>
Info-Portal für <b>Regionalinitiativen in ganz Deutschland</b> (zuständig ist der Bundesverband der Regionalbewegung e.V.)	<a href="http://www.regioportal.regionalbewegung.de">www.regioportal.regionalbewegung.de</a>
<b>Label-Suche</b> , Bundesverband Die Verbraucher Initiative e.V.	<a href="http://www.label-online.de">www.label-online.de</a>
<b>2. Informationen bayernweit</b>	
<b>Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)</b>	<a href="http://www.stmelf.bayern.de">www.stmelf.bayern.de</a>
Angebote im Bereich <b>Gemeinschaftsverpflegung</b> : Ansprechpartner: Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	<a href="http://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung">www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/gem_verpflegung</a>
Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der <b>Schulverpflegung</b>	<a href="http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/">www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/</a>
<b>Ökolandbau</b>	<a href="http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/">www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/</a>
Programm <b>BioRegio 2020</b>	<a href="http://www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/index.php">www.stmelf.bayern.de/landwirtschaft/oekolandbau/027495/index.php</a>
<b>Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)</b> , Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte	<a href="http://www.lfl.bayern.de/iem/">www.lfl.bayern.de/iem/</a>
Herstellerverzeichnis von Produkten mit <b>geschützter Herkunftsbezeichnung</b>	<a href="http://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen">www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen</a>
<b>Regionalportal Bayern</b>	<a href="http://www.regionales-bayern.de">www.regionales-bayern.de</a>
Online-Plattform für <b>Regionalprodukte in der bayerischen Gastronomie</b>	<a href="http://www.wirt-sucht-bauer.de">www.wirt-sucht-bauer.de</a>
<b>Schulmilchlieferanten</b>	<a href="http://www.lfl.bayern.de/foerderprogramme/">www.lfl.bayern.de/foerderprogramme/</a>

Anhang 3: Linkliste zu BioRegio des AELF Ebersberg, Fachzentrum Ernährung/GV  
(Stand: 18.11.2015), Seite 2

<b>Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ)</b>	<a href="http://www.oekoland.bayern.de">www.oekoland.bayern.de</a>
<b>LVÖ, Außer-Haus-Verzehr</b>	<a href="http://www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/">www.oekoland-bayern.de/ausser-haus-verzehr/</a>
<b>Geprüfte Qualität Bayern</b>	<a href="http://www.gq-bayern.de">www.gq-bayern.de</a>
Hersteller- und Vermarkterverzeichnis	<a href="http://www.gq-bayern.de/produkte-hersteller/hersteller-anbieter/">www.gq-bayern.de/produkte-hersteller/hersteller-anbieter/</a>
<b>Einkaufen</b>	<a href="http://www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de/">www.bio-einkaufsfuehrer-bayern.de/</a>
Die <b>Ökoverbände</b> in Bayern	<a href="http://www.oekoland-bayern.de/oekoland-bayern/die-oeko-verbaende-in-bayern/">www.oekoland-bayern.de/oekoland-bayern/die-oeko-verbaende-in-bayern/</a>
<b>3. Anbauverbände</b>	
Anbauverband <b>Bioland</b>	<a href="http://www.bioland.de">www.bioland.de</a>
Bioland, Außer-Haus-Verpflegung	<a href="http://www.bioland.de/verarbeiter/gastronomie-konzept">www.bioland.de/verarbeiter/gastronomie-konzept</a>
Anbauverband <b>Naturland</b>	<a href="http://www.naturland.de">www.naturland.de</a>
Anbauverband <b>Demeter</b>	<a href="http://www.demeter.de">www.demeter.de</a>
Anbauverband <b>Biokreis</b>	<a href="http://www.biokreis.de">www.biokreis.de</a>
Anbauverband <b>ECOVIN</b>	<a href="http://www.ecovin.org">www.ecovin.org</a>
Anbauverband <b>Gäa e.V.</b>	<a href="http://www.gaea.de">www.gaea.de</a>
Anbauverband <b>Verbund Ökohöfe</b>	<a href="http://www.verbund-oekohoefe.de">www.verbund-oekohoefe.de</a>
Anbauverband <b>Biopark</b>	<a href="http://www.biopark.de">www.biopark.de</a>
Anbauverband <b>ECOLAND</b>	<a href="http://www.ecoland.de">www.ecoland.de</a>
Bundesverband <b>Naturkostwaren</b>	<a href="http://www.n-bnn.de">www.n-bnn.de</a>
<b>4. Bio-Siegel und Kontrollstellen</b>	<a href="http://www.stmelf.bayern.de/bio-siegel">www.stmelf.bayern.de/bio-siegel</a>
Informationen rund um das <b>Bio-Siegel</b>	<a href="http://www.bio-siegel.de">www.bio-siegel.de</a>
<b>Bayerisches Bio-Siegel</b>	<a href="http://www.stmelf.bayern.de/bio-siegel">www.stmelf.bayern.de/bio-siegel</a>
Internetseite des <b>Dachverbandes der Kontrollstellen</b> für den Ökologischen Landbau e.V.	<a href="http://www.oeko-kontrollstellen.de">www.oeko-kontrollstellen.de</a>
<b>5. Biomentoren und Köche</b>	
<b>Bundesweites Netzwerk</b> von Bio-erfahrenen Gastonomen, Verpflegungsleitern und Köchen	<a href="http://www.biomentoren.de">www.biomentoren.de</a>
Deutschlands einzige <b>Biokoch-Vereinigung</b>	<a href="http://www.bio-spitzenkoeche.de">www.bio-spitzenkoeche.de</a>
<b>6. Sonstige</b>	
<b>Bio-Saisonkalender</b>	Bio in der <b>Gemeinschaftsverpflegung</b> <a href="http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher">www.oekolandbau.de/grossverbraucher</a>
<b>Initiative „Bio kann jeder“</b> ein Projekt der Stadt München und Tollwood	<a href="http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/">www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/</a>
<b>„Bio für Kinder“</b> , ein Projekt der Stadt	<a href="http://www.bio-fuer-kinder.de">www.bio-fuer-kinder.de</a>

Anhang 3: Linkliste zu BioRegio des AELF Ebersberg, Fachzentrum Ernährung/GV  
(Stand: 18.11.2015),

München und Tollwood	
<b>Bund Naturschutz</b> in Bayern e.V. , Projekt- stelle Ökologisch Essen	<a href="http://www.oekologisch-essen.de">www.oekologisch-essen.de</a>
Verzeichnis kontrollierter Unternehmen des Ökologischen Landbaus	<a href="http://www.bioc.info">www.bioc.info</a>
<b>Bio-Speiseplanmanager</b>	<a href="http://www.biospeiseplan.de">www.biospeiseplan.de</a>
<b>Aid Infodienst</b> Verbraucherschutz, Ernäh- rung, Landwirtschaft e.V.	<a href="http://www.aid.de">www.aid.de</a>
Internetseite zu allen <b>Fragen des Bio- Marktes</b>	<a href="http://www.bio-markt.info">www.bio-markt.info</a>
<b>7. Bildungsangebote im Ökobereich</b>	
Fachschule für Ökolandbau Landshut- Schönbrunn	<a href="http://www.oekoschule-landshut.bayern.de/">www.oekoschule-landshut.bayern.de/</a>
Fachschule für Ökolandbau Weilheim	<a href="http://www.oekoschule-weilheim.bayern.de/">www.oekoschule-weilheim.bayern.de/</a>
Öko-Akademie Kringell:	<a href="http://www.lfl.bayern.de/lvfz/kringell/035010/index.php">www.lfl.bayern.de/lvfz/kringell/035010/index.php</a>
Öko-Akademie Bamberg	<a href="http://www.aelf-ba.bayern.de/bildung/landwirtschaft/060498/index.php">www.aelf-ba.bayern.de/bildung/landwirtschaft/060498/index.php</a>

Diese Liste ist exemplarisch zu sehen; es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an:

Dipl.oec.troph. Irmgard Reischl und Dipl.oec.troph. Sieglinde Bittl

Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung am AELF Ebersberg

Telefon: 08092/2699-131 und -157

Email: [Irmgard.Reischl@aelf-eb.bayern.de](mailto:Irmgard.Reischl@aelf-eb.bayern.de)

[Sieglinde.Bittl@aelf-eb.bayern.de](mailto:Sieglinde.Bittl@aelf-eb.bayern.de)

Stand 18.11.2015

Anhang 4: Tabelle Dokumentation Lebensmittel-Einkauf, KErn (Stand 18.11.2015)



Liste Ziele und Maßnahmen

Bereich: Einkauf

Ist-Zustand	Zielvereinbarung	Maßnahmen zur Optimierung	Wer	Bis Wann	Erledigt



# Ansprechpartner

## Fachzentren Ernährung/Gemeinschafts- verpflegung in Bayern

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern West**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Fürstenfeldbruck  
Kaiser-Ludwig-Straße 8a, 82256 Fürstenfeldbruck  
Telefon: 08141 3223-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-ff.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-ff.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ebersberg  
Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg  
Telefon: 08092 2699-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-eb.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-eb.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Niederbayern**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Landshut  
Klötzlmüllerstraße 3, 84034 Landshut  
Telefon: 0871 603-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-la.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-la.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Oberpfalz**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Regensburg  
Lechstraße 50, 93057 Regensburg  
Telefon: 0941 2083-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-re.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-re.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Oberfranken**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Bayreuth  
Adolf-Wächter-Straße 10-12, 95447 Bayreuth

Telefon: 0921 591-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-by.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-by.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Fürth  
Jahnstraße 7, 90763 Fürth  
Telefon: 0911 99715-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-fu.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-fu.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernäh- rung/Gemeinschaftsverpflegung Unterfranken**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Würzburg  
Von-Luxburg-Straße 4, 97074 Würzburg  
Telefon: 0931 7904-6  
E-Mail: [poststelle@aelf-wu.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-wu.bayern.de)

### **Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Schwaben**

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Augsburg  
Bismarckstraße 62, 86391 Stadtbergen  
Telefon: 0821 43002-0  
E-Mail: [poststelle@aelf-au.bayern.de](mailto:poststelle@aelf-au.bayern.de)





