

## "Bio & Fair" in der Gemeinschaftsverpflegung

Umweltschutz in der Gesellschaft nimmt im Zuge globaler Umweltprobleme einen zunehmenden Stellenwert ein. Dabei können Großverbraucher und Küchen der Gemeinschaftsverpflegung Weichensteller bei der Entwicklung einer umweltfreundlichen Verpflegung, durch bewußte Auswahl der eingesetzten Lebensmittel, umweltfreundliche Verarbeitungssysteme, Energieeinsparung und Abfalltrennung sein.

Auch der Verbraucher in Deutschland möchte zunehmend bewußter einkaufen: Erzeugung und Verarbeitung, Herkunft und soziale Bedingungen, Zusatzstoffe und Rückstandbelastung sind für viele Verbraucher Kriterien für ihren Einkauf. Wo der Lebensmitteleinzelhandel bereits seit mehreren Jahren Regale für Bioprodukte und faire Produkte einführt, muß der Kunde entsprechende Produkte auf dem Speiseplan in seinem Betriebsrestaurant oder in der Mensa hier Region noch suchen.

Der Ökolöwe-Umweltbund Leipzig e.V. bietet seit mehreren Jahren unter dem Motto "Essen mit Stil" Beratung, Schulungen und Aktionstage in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen an. Über 100 Küchen haben dieses Angebot bereits in Anspruch genommen und konnten ein umweltfreundliches Konzept für ihre Küche entwickeln.



**Bio-Produkte** sind die nachhaltigsten erzeugten Produkte, durch den Verzicht von synthetischen Mineraldüngern und Pflanzenschutzmitteln sowie Gentechnisch veränderte Organismen und bedenkliche Zusatzstoffe. Dafür wird im Einklang und Kreislauf mit der Natur gearbeitet, der Tierbesatz ist abgestimmt auf die landwirtschaftliche Nutzfläche, die Erhaltung der

Bodenfruchtbarkeit durch vielfältige Fruchtfolgen steht im Vordergrund. Die Qualität und die Gemeinwohleinstellungen begründen auch die stetige Nachfrage nach Bioprodukten in allen Bereichen. Ob auf dem Frühstücksbüfett, auf dem Speiseplan in der Kinder- und Schulverpflegung oder auf der Abendkarte- der Einsatz von Bioprodukten in der Küche kann sehr vielfältig sein. Auch das Angebot von Bioprodukten aus der Region ist zunehmend gestiegen, so dass man Bioprodukte mit gutem Gewissen anbieten.



**Faire Produkte:** Fair gehandelter Kaffee ist wohl das bekannteste Produkt von Transfair. Damit die Bedingungen in den Erzeugerländern stimmen und die Produzenten davon profitieren, müssen ihnen faire Preise gezahlt werden und möglichst viele dieser Produkte in Deutschland vertrieben und verkauft werden.

Immer mehr Einrichtungen sehen auch den sozialen Aspekt bei der Erzeugung und beim Handel. Wir unterstützen Sie bei der Einführung von fairen Produkten in ihrer Einrichtung.

## "Bio & Fair"- Kontakt

Ökolöwe-Umweltbund Leipzig e.V.  
Projekt Ökovermarktung  
Bernhard-Göring-Str. 152, 04277 Leipzig  
Ansprechpartnerin: Urte Grauwinkel  
Tel: 0341- 30 65 381, Fax: 0341- 30 65 179  
[www.essen-mit-stil.de](http://www.essen-mit-stil.de)

## **"Bio & Fair"- der Einstieg leicht gemacht**

Der Ökolöwe-Umweltbund Leipzig e.V. bietet den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung ein Servicepaket, dass individuell auf die Bedürfnisse der Küchen zugeschnitten ist und folgende Bausteine beinhaltet:

- Vor-Ort-Beratungen der Betriebs- und Küchenleiter
- Mitarbeiterschulungen zu Hintergründen von "Bio & Fair"
- Koch-Workshops zu bestimmten Themen
- Exkursionen auf Biobetriebe in der Region oder globalisierungskritischer Stadtrundgang
- Informationsstände und Promotion für Ihre Tischgäste während Aktionstagen
- Aktionsmaterialien der Kampagne "Essen mit Stil-Ökoprodukte in sächsischen Küchen", Informationsmaterialien von Transfair

## **"Bio & Fair"- Konkret:**

### **Beratung zur Einführung von "Bio & Fair"-Produkten**

Die Beratung richtet sich an Küchenleiter und Verpflegungsverantwortliche, die Informationen bzw. Hilfestellung bei der Entwicklung Ihres Bio-Konzeptes und zur Einführung von fairen Produkten suchen.

Inhalt:

- Ihr "Bio & Fair"-Konzept
- Einkauf
- Preisgestaltung, Speisenplanung
- Entwicklung eines Kommunikationskonzeptes für Gäste und das Küchenteam
- Bio-Zertifizierung

Die Anmeldung zu einem Informations- und Beratungsgespräch ist verbindlich.

Ort: vor Ort in Ihrer Einrichtung

Dauer: 2-3 Stunden nach Absprache

Unkosten: 100,- Euro zzgl. Fahrtkosten pro Termin

### **Schulung zu "Bio & Fair"**

Die Schulung richtet sich wahlweise an ein Küchenteam, an eine Gruppe von F&B-Managern oder kann Bestandteil einer Bereichsleitertagung werden. Je nach Gruppen-Zusammensetzung können die Schwerpunkte und die Methodik variiert werden.

Inhalte:

- Grundlagen des ökologischen Landbaues und des fairen Handels
- Möglichkeiten zur Einführung von Bioprodukten und transfairen Produkten in die Gemeinschaftsverpflegung
- Sortimentangebote aus der Region
- Bio-Zertifizierung von Küchen, Was ist zu beachten?
- Präsentation des Bioangebotes in der Einrichtung
- Kommunikationsstrategien für Tischgäste und die häufigsten Fragen
- Diskussionsmöglichkeit



Teilnehmerzahl: 8-12 Personen

Ort: Vor-Ort in Ihrer Einrichtung

Dauer: 2-3 Stunden

Organisationspauschale: 250 Euro incl. Material, Fahrtkosten, Verkostungsmaterial, Handreichungen und Informationsmaterial

Die Anmeldung zu einem Schulungstermin ist verbindlich.

### **Schulung für Küchenleiter und Mitarbeiter mit Praxisteil**

Für die Küchenleiter und ihre Stellvertreter bieten wir Ihnen eine Schulung zum Thema Kochen mit Bioprodukten an. In Gruppen kochen die Teilnehmer gemeinsam mit einem erfahrenen Bio-Koch (fakultativ mit einem Bio-Spitzenkoch) verschiedene Gerichte mit saisonalem Bezug. Der Kurs startet nach einer kurzen Einführung zum Thema „Kochen mit Bioprodukten“ mit der Zubereitung verschiedener Speisen. Die Speisen werden im Anschluss von jedem Teilnehmer hinsichtlich der Übertragbarkeit der Rezepte auf die GV-Verpflegung und des Schwierigkeitsgrads beurteilt.



Teilnehmerzahl: 8-12 Personen

Ort: möglichst betriebsinterne Küche in Ihrer Einrichtung

Dauer: 4-6 Stunden

Organisationspauschale: 350 Euro incl. Material

### **Exkursionen zu Bio-Betrieben**



Für das gesamte Küchen-Team bietet sich eine Exkursion zu ausgewählten Bio-Betrieben an. Die Exkursion kann an einem Tag bspw. den Besuch eines Bio-Erzeugers mit einem Bio-Verarbeiter verbinden (z.B. Thema Fleisch: Betrieb mit ökologischer Tierhaltung & Fleischerei oder Thema Getreide: Betrieb mit Getreideanbau & Bäckerei).

Teilnehmerzahl: 20 Personen

Dauer: 5-6 Stunden

Organisationspauschale: 15 EUR/ Person bzw. 250 Euro pauschal bei Nutzung von Bustransfer und Führung

Bei individueller Anreise verringert sich der Betrag entsprechend.

### **Informationsstände und Promotion zu "Bio & Fair" für die Tischgäste**

Das Angebot richtet sich an Betriebe aller Art, die eine Bio- und/oder Transfair-Aktion durchführen und eine interaktive Unterstützung suchen. Je nach Betriebsgröße führen wir Informationsstände mit aktiver Ansprache für Ihre Gäste in den Kernzeiten der Mittagspause durch.

Ort: im Foyer Ihrer Einrichtung

Dauer: im Zeitraum des Mittagsangebotes

Organisationspauschale: nach Absprache

Inhalt: - Angebot von Themen-Aktionstagen zu ökologischen und/oder fairen Produkten (z. B. Bio aus der Region, Bio-Milch, Bio-Obst & Gemüse), bei Bedarf Kostümierung

- aktive Ansprache der Tischgäste durch Mitmachaktionen, Verkostungshäppchen o.ä.
- umfangreiches Informationsangebot zu Bioprodukten und/oder fairem Handel