

Tipps zur Umstellung auf Bio-Produkte in der Großküche

Wenn das Ziel, in der Großküche verstärkt auf Bio-Produkte zu setzen, anvisiert wird, bestehen oft viele Unklarheiten und die Frage, wie dieses Vorhaben umgesetzt werden soll. Um Ihnen hier Hilfestellung zu bieten, haben wir in sehr kompakter Form, einige wichtige Tipps und Informationen zusammengestellt.

Es handelt sich dabei um Ableitungen aus langjähriger Erfahrung. Es ist zu betonen, dass diese Tipps nicht für jede Situation und jede Organisation gleichermaßen gut umsetzbar sind. Im Allgemeinen leiten sich die Vorschläge jedoch aus Beispielen ab, die seit vielen Jahren erfolgreich in öffentlichen Großküchen umgesetzt werden.

Wie erkenne ich Bio-Produkte?

Bei vorverpackten Produkten ist innerhalb der Europäischen Union die Kennzeichnung mittels „EU-Bio-Logo“ am Etikett verpflichtend vorgesehen.



Sowohl bei vorverpackten Produkten als auch bei unverpackten Produkten sind Bio-Produkte auf den Warenbegleitpapieren zu kennzeichnen. Sollte Ihr Lieferant dies nicht tun, fordern Sie ihn zur klaren Kennzeichnung der Bio-Produkte auf. Ihr Lieferant muss außerdem in Besitz eines Bio-Zertifikates sein.

-> **Tip:** Begriffe wie „Biologisch“ oder „Ökologisch“ und ihre abgekürzten Formen sind geschützt und dürfen ausschließlich verwendet werden, wenn Produkte entsprechend der relevanten EU-Verordnung hergestellt wurden. Begriffe wie „natürlich“ oder „naturnahe“ hingegen unterliegen keinerlei Kontrolle und gesetzlichen Vorgabe und dürfen auch nicht zu den „Bio-Produkten“ gezählt werden.

In der folgenden Auflistung finden Sie Produkte, welche erfahrungsgemäß häufig in (öffentlichen) Großküchen in Bio-Qualität eingesetzt werden. Viele dieser Produkte sind auch aus regionaler Produktion verfügbar.

Welche Produkte werden typischerweise in Großküchen in Bio-Qualität verwendet?

Milchprodukte

- ➔ Milch (in allen Formen und Varianten, die verfügbar sind – meist exkl. laktosefreier Milch)
- ➔ Jogurt natur
- ➔ Sauerrahm
- ➔ Topfen in allen Varianten (auch häufig exkl. laktosefreier Varianten)
- ➔ Portionsbutter (oder die gesamte Butter)

Fleisch

- ➔ Rindfleisch in allen Formen (z.B. Gulaschfleisch, Schnitzel, Faschiertes)

Trockensortiment

- ➔ Nudeln in sämtlichen Varianten (außer gefüllte Nudeln und Spezialprodukte, z.B. glutenfrei)
- ➔ Weizenmehl
- ➔ Tafelessig, Apfelessig
- ➔ Klare Gemüsesuppe (Pulver)
- ➔ Frühstückscerealien in einigen Sorten (Früchtemüsli, div. Flocken)
- ➔ Kaffee
- ➔ Einige Teesorten

Tiefkühlsortiment

- ➔ TK-Gemüse in einigen gängigen Sorten (Blattspinat, Erbsen, Karottenscheiben, Zuckermais, Brokkoli, Karfiol, Brechbohnen/Fisolen, Selleriewürfel)

Obst, Gemüse

- ➔ Kartoffeln (frisch, vorgegart, geschnitten, etc.)
- ➔ Karotten, gelbe Rüben, Pastinaken, Sellerie
- ➔ Frisches Obst und Gemüse in der Saison

Brot- und Backwaren

- ➔ je nach Angebot der regionalen Bäckerei z.B. 1 Sorte Brot
- ➔ bei TK-Gebäck z.B. 1 bestimmte Sorte wie Vollkornweckerl

Wie kann ich bei der Umstellung auf Bio-Produkte vorgehen?

Aufgrund der unterschiedlichen Gegebenheiten in Großküchen, kann es nicht ein einziges und für alle Varianten an Küchen passendes Konzept zur Umstellung von Produkten oder Produktgruppen geben, das für jede Küche optimal umsetzbar ist. Einige Ansätze und Vorgehensweisen haben sich jedoch in vielen Fällen bewährt und sollen hier dargestellt werden.

-> **Tipp:** üblicherweise werden Bio-Anteile am Gesamtwareneinkauf nach den Kosten für die eingekauften Lebensmittel berechnet.

- ➔ Die fixe Umstellung einzelner Produkte (z.B. die gesamte Vollmilch, alle Formen von Kartoffeln) oder ganzer Produktgruppen (z.B. die gesamte „weiße Palette“ oder alle Frühstückscerealien) auf Bio-Qualität stellt sich meist einfacher dar als ein wechselhaftes Einkaufen von unterschiedlichen Bio-Produkten. Die Produkte können mit den Lieferanten abgestimmt werden und sind dadurch im Normalfall auch immer verfügbar, außerdem können sie im Warenwirtschaftssystem gleichbleibend als Bio-Produkte erfasst werden, was den Dokumentationsaufwand für die Auswertung reduziert.
- ➔ Ermitteln Sie Ihren Bedarf an Rohstoffen (z.B. anhand einer Küchensoftware oder anhand ihrer zurückliegenden Bestellungen für einen sinnvollen Zeitraum). Wenn Sie z.B. einen wiederholenden Speiseplan im 6-Wochen-Rhythmus haben, können Sie üblicherweise den Bedarf für diese 6 Wochen gut bestimmen.
- ➔ Bestimmen Sie wesentliche Rohstoffe aus Ihrem Bedarf (also Produkte, die auch in größerem Umfang bezogen werden). Wenden Sie sich mit diesen Produkten und den geschätzten Bedarfsmengen an Ihre jeweiligen Lieferanten und lassen Sie sich von diesen die bisher von Ihnen gekauften Artikel und entsprechende Bioartikel hinsichtlich der Preise gegenüberstellen. So können Sie die Mehrkosten gut abschätzen.
- ➔ Versuchen Sie, den Einkauf von Bio-Produkten und konventionellen Produkten regelmäßig (z.B. monatlich oder quartalsweise) zu überprüfen, damit Sie stets einen Überblick über Ihren Bio-Anteil haben und diesen gut steuern können. Es bietet sich an, die Erfassung der Bio-Einkäufe in geeigneter Form im Warenwirtschaftssystem oder anderweitig in der Buchhaltung von Beginn an umzusetzen.

-> **Tipp:** Viele Lieferanten bieten ihren Kunden die Serviceleistung an, die eingekauften Summen für Bio-Produkte auf den Rechnungen extra auszuweisen, oder auch monatliche oder jährliche Auswertungen dazu zu schicken. Außerdem unterstützen Lieferanten ihre Kunden meist auch durch Beratung bei der konkreten Umstellung auf Bio-Produkte.