

Broschüre „Bio für unsere Kleinen: Kindertagesstätten“



Bio für unsere Kleinen: Kindertagesstätten

Tagtäglich besuchen 1 Million unserer Jüngsten einen Kindergarten mit einem Ganztagsangebot. Und neben den pädagogischen Inhalten stellt vor allem die Zubereitung kindgerechter Speisen eine verantwortungsvolle Aufgabe dar. Ob nun selbst gekocht oder durch Küchenbetriebe, Caterer & Co Menüs angeliefert werden.

Aber was ist angemessene Kinderverpflegung? Angesichts gesellschaftlicher Diskussionen in punkto übergewichtiger Kinder, stehen ernährungsphysiologische Ausgewogenheit und der gesunde, abwechslungsreiche Speiseplan im Zentrum konzeptioneller Ideen. Oftmals gehen Eltern und Lehrkräften diese Gedanken nicht weit genug, sie fördern verstärkt den Einsatz von Bio-Lebensmitteln - und genau hier setzt **10 % Bio – Das kann jeder!** an.

10 % Bio - Das kann jeder. Ein Motto, das deutlich macht, dass weniger mehr sein kann, wenn es dafür Konsequenz aufweist. Wer die Messlatte zu hoch legt und an eine vollständige Umstellung denkt, den weist dann leider oft der Kostenfrust in die Schranken und das Thema wird ad acta gelegt. Schade. Doch es gibt finanziell gangbare Wege, Bio-Produkte nahezu kostenneutral, dennoch überaus wirksam in das Angebot zu integrieren. Deshalb: Probieren Sie es aus. 10 % Bio – Das kann jeder.

Mehr Informationen unter www.biokannjeder.de



Rechenbeispiele

Die nachfolgenden Rechenbeispiele zeigen auf, wie wenig sich ein geldwerter Warenanteil von 10 % Bio auf den Gesamt-Wareneinsatz auswirkt und mit welchen Maßnahmen Wareneinsatzkosten eingespart werden können. Die aufgeführten Preise bzw. Zahlen können in einzelnen Einrichtungen und anderen Regionen durchaus unterschiedlich sein. Sie hängen nicht zuletzt von den Einkaufsmengen und den Einkaufsquellen ab. Die gezeigte Vorgehensweise der Anpassung kann prinzipiell auf jede Speise und genauso auf einen Wochen-, Monats- oder Jahresplan angewendet werden.



Beispiel:

Spaghetti mit Gemüsesoße

Das Rezept wurde dem Ordner „Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder“ (Kapitel VIII Seite 13) (Hrsg. aid infodienst und DGE, 2003) entnommen.

Rechenbeispiel 1: Alle Lebensmittel in Bio-Qualität

Werden in dem bestehenden Rezept alle Lebensmittel statt in konventioneller Qualität in Bio-Qualität eingekauft, sonst aber keine Änderungen vorgenommen, erhöht sich der Wareneinsatz (WE) um 56 % bzw. 0,16 Euro pro Portion.

Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 10 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/kg	Preis/ 10 Portionen	Preis/kg	Preis/ 10 Portionen
Spaghetti	35	350	g	1,18	0,41	2,18	0,76
Zucchini	50	500	g	1,99	1,00	1,99	1,00
Porree	30	300	g	1,70	0,51	3,44	1,03
Möhren	40	400	g	0,79	0,32	1,48	0,59
Zwiebeln	6	60	g	0,92	0,06	1,61	0,10
Rapsöl	4	40	g	3,32	0,13	6,19	0,25
Tomatenmark	2	20	g	2,79	0,06	6,45	0,13
Gewürze					0,30		0,50
				WE gesamt:	2,79	WE gesamt:	4,36
				WE Portion:	0,28	WE Portion:	0,44

Rechenbeispiel 2a: Nur Spaghetti in Bio-Qualität

Werden ausschließlich die Spaghetti in Bio-Qualität eingesetzt, entspricht dies einem WE-Anteil von 24 %. Die WE-Kosten gegenüber dem Rezept mit rein konventionellen Zutaten erhöhen sich um 13 % bzw. 0,03 Euro pro Portion.

Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 10 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/kg	Preis/ 10 Portionen	Preis/kg	Preis/ 10 Portionen
Spaghetti	35	350	g	1,18	0,41	2,18	0,76
Zucchini	50	500	g	1,99	1,00	1,99	1,00
Porree	30	300	g	1,70	0,51	1,70	0,51
Möhren	40	400	g	0,79	0,32	0,79	0,32
Zwiebeln	6	60	g	0,92	0,06	0,92	0,06
Rapsöl	4	40	g	3,32	0,13	3,32	0,13
Tomatenmark	2	20	g	2,79	0,06	2,79	0,06
Gewürze					0,30		0,30
				WE gesamt:	2,79	WE gesamt:	3,14
				WE Portion:	0,28	WE Portion:	0,31

Beispiel:

Spaghetti mit Gemüsesoße

Rechenbeispiel 2b: Bio-Spaghetti in Großgebinde kaufen

Im Rechenbeispiel 2a wurden ausschließlich die Spaghetti in Bio-Qualität eingesetzt. Zugrundegelegt wurde der Preis für eine 500 g - Spaghetti-Packung á 1,09 Euro (d.h. 2,18 Euro / kg). Werden die Bio-Spaghetti aber im Großgebinde eingekauft, z.B. eine 5 kg Packung á 9,99 Euro (d.h. 1,99 Euro / kg) ist eine weitere Einsparung möglich.

Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 10 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/kg	Preis/ 10 Portionen	Preis/kg	Preis/ 10 Portionen
Spaghetti	35	350	g	1,18	0,41	1,99	0,70
Zucchini	50	500	g	1,99	1,00	1,99	1,00
Porree	30	300	g	1,70	0,51	1,70	0,51
Möhren	40	400	g	0,79	0,32	0,79	0,32
Zwiebeln	6	60	g	0,92	0,06	0,92	0,06
Rapsöl	4	40	g	3,32	0,13	3,32	0,13
Tomatenmark	2	20	g	2,79	0,06	2,79	0,06
Gewürze					0,30		0,30
				WE gesamt:	2,79	WE gesamt:	3,08
				WE Portion:	0,28	WE Portion:	0,31

Rechenbeispiel 3: Nur Zucchini in Bio-Qualität

Werden ausschließlich die Zucchini in Bio-Qualität eingesetzt, entspricht dies einem WE-Anteil von einem Drittel (33 %). Die WE-Kosten gegenüber dem Rezept mit rein konventionellen Zutaten bleiben in diesem Fall gleich, da saisonbedingt (hier für Juni) Zucchini im Lebensmitteleinzelhandel sowie im Bio-Lieferdienst den gleichen Kilo-Preis ausweist.

Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 10 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/kg	Preis/ 10 Portionen	Preis/kg	Preis/ 10 Portionen
Spaghetti	35	350	g	1,18	0,41	1,18	0,41
Zucchini	50	500	g	1,99	1,00	1,99	1,00
Porree	30	300	g	1,70	0,51	1,70	0,51
Möhren	40	400	g	0,79	0,32	0,79	0,32
Zwiebeln	6	60	g	0,92	0,06	0,92	0,06
Rapsöl	4	40	g	3,32	0,13	3,32	0,13
Tomatenmark	2	20	g	2,79	0,06	2,79	0,06
Gewürze					0,30		0,30
				WE gesamt:	2,79	WE gesamt:	2,79
				WE Portion:	0,28	WE Portion:	0,28

7 Möglichkeiten trotz 10 % Bio den Wareneinsatz stabil zu halten

1. Speisemengen und Speisenangebot optimieren

Häufig sind die Portionsmengen zu groß, es wird viel weggeworfen. Eine Untersuchung in Schweizer Kliniken hat ergeben, dass alleine durch die Optimierung von Speisemengen über 10 % des Wareneinsatzes eingespart werden können.

2. Regelmäßig Bio-Produkte einkaufen

Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume. Für Lieferanten von Bio-Produkten ist die kontinuierliche Bestellung eine wichtige Grundlage für Kalkulation und Logistik. Für kurzfristige und kurzzeitige Aktionen müssen andere Preise kalkuliert werden, als bei einer langfristig kontinuierlichen Belieferung möglich sind.

3. Einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen

Größere Abnahmemengen verringern den Preis. Werden einzelne Produkte komplett in Bio-Qualität eingekauft, z.B. Kartoffeln oder alle Nudeln und Teigwaren, kann mit dem Lieferanten auf der Basis von Jahresmengen verhandelt werden. Wenn außerdem die Bestellfrequenz verringert wird, kommen größere Mengen zusammen, was wiederum den Preis reduziert.

4. Saisonal einkaufen

In der Saison ist Bio-Gemüse manchmal ähnlich günstig wie konventionelle Ware. Bei Bio-Salaten stellen Küchen außerdem eine höhere Standfestigkeit fest, so dass der „echte“ Preis teilweise sogar unter dem von konventioneller Ware liegt.

5. Bio-Lebensmittel mit geringem Preisabstand zu konventioneller Ware kaufen

Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände z.B. Nahrungsmittel, Kartoffeln. Bei anderen Produkten, z.B. Fleisch und Geflügel, ist der Preisabstand deutlich höher.

6. Sonderangebote nutzen

Lieferanten bieten regelmäßig Sonderangebote an. In der Saison kommt es beispielsweise häufig vor, dass bestimmte Produkte, z.B. Salate, geerntet und zeitnah verkauft werden müssen.

7. Weniger häufig Fleisch und kleinere Fleischportionen anbieten

Fleisch ist in der Regel der höchste Kostenfaktor. Mit einer durchschnittlichen Reduktion des Fleischanteils um 10 % wird nicht nur das Speisenangebot gesünder. Damit lässt sich auch fast die Hälfte des gesamten Mehraufwandes für den Einkauf von 10 % Bio-Produkten kompensieren. Mit einer geringen Erhöhung des Anteils vegetarischer Gerichte (z.B. 3 statt 2 vegetarische Gerichte pro Woche) kann die andere Hälfte kompensiert werden. Diese Vorgehensweise setzt allerdings voraus, dass das vegetarische Angebot attraktiv ist und nicht bei Gemüsebratlingen bleibt.

Impressum

Herausgeberin: Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der BLE, Bonn
Email: geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de
Finanziert von dem Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Bonn
Realisierung: ÖGS - Ökologischer Großküchen Service, Frankfurt am Main
Fotonachweis: Copyright BLE, Bonn/Fotos: Dominic Menzler
Gestaltung: Konzept fünf, Offenbach

Achten Sie auf das Bio-Siegel.
Informationen erhalten Sie unter www.oekolandbau.de

