

# Interview

## Bundesweites Informationsangebot: Bio kann jeder

Andreas Greiner ist im Rahmen von „Bio kann jeder“ seit 2004 für die Planung und Durchführung von Informationsveranstaltungen und Workshops in Baden-Württemberg zuständig. Er gehört zum Team von ÖKONSULT, einer 1994 gegründeten Agentur für Umweltkommunikation in Stuttgart ([www.oekonsult-stuttgart.de](http://www.oekonsult-stuttgart.de)).



Andreas Greiner

**Schulverpflegung:** Herr Greiner, Sie veranstalten im Rahmen der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder“ Workshops für Verantwortliche der Schul- und Kitaverpflegung. An wen richten sich die Veranstaltungen?

**Andreas Greiner:** Sie wenden sich in erster Linie an Verwaltungen, an Küchenpersonal und an Mitarbeiter/-innen in den jeweiligen Einrichtungen sowie an Caterer, die Schulen oder Kitas beliefern. Eltern und Lehrer sind dann angesprochen, wenn sie sich für die Verpflegungssituation in den Schulen oder Kitas interessieren und engagieren möchten.

**Schulverpflegung:** Um was geht es in den Workshops?

**Andreas Greiner:** Ziel ist es, über eine gesunde, kindgerechte Ernährung und praxisnah über die Einsatzmöglichkeiten von Bio-Produkten in der Schulverpflegung zu informieren.

**Schulverpflegung:** Welche Informationen werden besonders nachgefragt? Was sind Ihre Schwerpunkte?

**Andreas Greiner:** Die meisten Teilnehmenden interessieren sich dafür, wie Bio-Produkte erfolgreich in das Verpflegungsangebot eingeführt werden können, welche Erfahrungen es dazu bereits in der Praxis gibt, wie die Einrichtungen mit den Kosten umgehen, wo sie die Produkte am besten einkaufen können und wie sich die Akzeptanz bei Schüler/-innen verbessern lässt. Generell besteht ein großes Interesse am gegenseitigen Austausch und an Diskussionen mit den Referenten/-innen. Auch Exkursionen zu Bio-Betrieben – Landwirte, Verarbeiter oder Bio-Großhändler – kommen immer gut an.

**Schulverpflegung:** Wie flexibel können Sie auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden eingehen?

**Andreas Greiner:** Es gibt von Workshop zu Workshop große Unterschiede. Je nach den Voraussetzungen und der Situation vor Ort gehen wir auf unterschiedliche Schwerpunkte ein. Manchmal stehen vor allem konkrete Fragen im Mittelpunkt, während bei anderer Gelegenheit im Eingangsteil auch ausführlicher über den Ökolandbau und die Qualität von Bio-Produkten gesprochen wird.

### Bio-Verpflegung in der Schule – Tipps für die Praxis

**Schulverpflegung:** Was empfehlen Sie Schulen, in denen selbst gekocht wird und die Bio-Produkte integrieren wollen?

**Andreas Greiner:** Meist möchten die Verantwortlichen in diesen Schulen in erster Linie Produkte aus der Region einkaufen und dann so viel in Bio-Qualität verwenden, wie es das Budget erlaubt. Das ist ein sinnvoller Ansatz, den die Schulen pragmatisch umsetzen sollten. Das heißt: Häufig ist es ratsam, nicht gleich von einem Schuljahr zum nächsten auf 100 Prozent Bio umstellen zu wollen, sondern schrittweise mehr regionale und mehr Bio-Produkte in den Speisenplan zu integrieren. Dabei spricht vieles dafür, sich zunächst auch an den regionalen und saisonalen Angeboten zu orientieren

### Die Kampagne „Bio kann jeder“

„Bio kann jeder“ heißt die Maßnahme im Bundesprogramm Ökologischer Landbau, die Schulen und Vorschuleinrichtungen über den erfolgreichen Einsatz von Bio-Produkten in der Verpflegung informieren möchte. Federführend für das Projekt ist Anke Brückmann in der Geschäftsstelle des Bundesprogramms Ökologischer Landbau (BÖL) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Seit Beginn der Kampagne wurden über 600 Workshops durchgeführt, mit denen rund 15.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer erreicht werden konnten.

Auch im Jahr 2010 sind bundesweit wieder zahlreiche Workshops geplant. Für die Durchführung ist ein bundesweites Netz mit Experten bzw. Auftragnehmern zuständig. Die Termine, Ansprechpartner, Adressen von Lieferanten und viele Hintergrundinformationen stehen im Internet unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

und mit Produkten anzufangen, bei denen die Preisunterschiede zwischen „biologischen“ und „konventionellen“ Produkten nicht so groß sind, wie zum Beispiel Kartoffeln oder Möhren.

**Schulverpflegung:** Der Fleischanteil wird oft als Kostenfaktor diskutiert ...

**Andreas Greiner:** Die Frage „Wie viel und häufig steht Fleisch auf dem Speiseplan?“ ist ein Thema, an dem keine Küche vorbeikommt, die mehr Bio einführen möchte. Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht können und sollten viele Küchen ihren Anteil an Fleisch- und Wurstwaren reduzieren. Wer sich auf diesen Weg begibt, schafft sich in der Kalkulation Freiräume, um mehr Geld für hochwertige pflanzliche Nahrungsmittel auszugeben. Der Haken liegt jedoch bei der Akzeptanz und den Gewohnheiten der Schüler. Es gibt dafür leider kein Patentrezept – aber viele Schulen und Caterer, die erfolgreich und mit großer Akzeptanz den Fleischanteil reduziert haben. Wir empfehlen, sich diese Beispiele genau anzuschauen und zu prüfen, was sich im eigenen Haus davon umsetzen lässt.

**Schulverpflegung:** Was sollten Schulküchen über die Lieferstrukturen im Bio-Bereich wissen?

**Andreas Greiner:** Heute gibt es nahezu alle Produkte in Bio-Qualität, zum Beispiel auch Tiefkühl-Waren oder andere Convenience-Produkte. Bevor sich eine Schulküche auf die Suche nach einem konkreten Bio-Lieferanten begibt, sollte sie vorher genau klären, was sie möchte: Sind es „nur“ Kartoffeln oder saisonale Salate – dann bietet sich an, bei den Bio-Landwirten oder Bio-Lieferservice-Betrieben in der Region nachzufragen. Möchte die Küche möglichst schon fertig gewaschene und geschnittene Salate oder Gemüse geliefert bekommen, weil die personellen Kapazitäten knapp sind? Auch dafür gibt es im Bio-Bereich inzwischen Spezialisten. Oder sucht die Schule nach einem auf den AHV-Bereich spezialisierten Bio-Großhändler, der von den Nudeln über die Nachtische bis zur Frischware alles im Programm hat? Das ist allerdings nur eine realistische Option, wenn bestimmte Mindestbestellmengen erreicht werden.

**Schulverpflegung:** Was sind für Sie die drei wichtigsten Argumente und Erfolgsfaktoren für Bio in der Schulverpflegung?

**Andreas Greiner:** So unterschiedlich wie die Schulen und ihre Situation sind, so unterschiedlich können auch die Lösungen für eine gelungene Schulverpflegung aussehen. Jede Schule braucht „ihr“ Verpflegungskonzept – auch für den Bio-Bereich. Leider gibt es dafür kein Rezept, das von Kiel bis Konstanz gleichermaßen gilt. Unter diesem Vorbehalt nenne ich drei wichtige Erfolgsfaktoren:

1. Die Einführung von Bio braucht ein Gesamtkonzept, das alle Beteiligten mit einbezieht. Schülerbeteiligung ist dabei ein Schlüsselfaktor für Akzeptanz.
2. Viele Schulen machen gute Erfahrungen damit, Bio-Produkte schrittweise einzuführen.
3. Alle Beteiligten sollten dafür etwas Ausdauer und Zeit einplanen und sich nicht so leicht entmutigen lassen. Es lohnt sich!

Andrea Fenner

winterhalter

# Geldmaschine



Winterhalter GS 502 Energy+

Mit den Winterhalter Energy-Modellen der GS 500- und GS 600-Serie können Sie nur gewinnen. Sie sparen Ihnen bei jedem Spülgang Energie und damit bares Geld. Wie das funktioniert? Erfahren Sie mehr über die Winterhalter Geldmaschinen bei Ihrem Fachhändler und unter [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)!

**Gewerbliche Spülmaschinen plus -organisation, Reinigungsprodukte und Wasseraufbereitung – das ist Full-Service made by Winterhalter!**



Ressourcen schonen – Kosten senken

Besuchen Sie uns auf der Intergastra in Stuttgart vom 06. – 10. 02. 2010, Halle 3, Stand 3D51.

Winterhalter Gastronom GmbH  
Gewerbliche Spülssysteme  
Tettlinger Straße 72 · 88074 Meckenbeuren  
Telefon +49 (0) 75 42/4 02-0  
[info@winterhalter.de](mailto:info@winterhalter.de) · [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)