

Wir schauen aufs Ganze.  
Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern



Mehr Bio für unsere  
Gemeinde

17. April 2023

# Broschüre mehr Bio für unsere Gemeinde

Wie kann die Gemeinde Bio forcieren?

Zielgruppe: BürgermeisterInnen,  
MitarbeiterInnen bzw. Umweltbeauftragte  
der Gemeinde, Gemeindevertretungen,  
Interessierte aus den Reihen der Gemeinde  
(-Verwaltung), Küchenchefs etc.

Zum Download hier erhältlich

<https://www.bio-austria.at/d/bauern/broschuere-mehr-bio-fuer-unsere-gemeinde/>



Wir schauen aufs Ganze.  
Die BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern



*Bio-Einsatz  
in der Küche*



## Warum den Bio-Einsatz in der Küche fördern?

- Beitrag zur ausgewogenen Ernährung
- Vorbildwirkung für Kinder beim Essen zuhause
- Vielfalt und Stabilität der regionalen Bio-Landwirtschaft
- Klima- und Umweltschutz und allgemeine Lebensqualität
- ...

## Wie kann Bio in der AHV erhöht werden?

- Bewusstsein für Bio & Regional – was kann Bio, was ist Bio?
  - Bekenntnis und Budget von öffentlichen Institutionen – alle Ebenen müssen mittragen
- z.B. Gemeinden haben Gemeinschaftsverpflegung meist selbst in der Hand
- Längerfristige Kooperationen mit Landwirt:innen und Großküchen, z.B. Vertragslandwirtschaft
  - Anpassung vom Menüplan an Saisonalität
- ...

## Wo können Bio-Lebensmittel gekauft werden?

- Direkt bei Landwirt:innen
- Verarbeitungsbetrieben (V-Milch)
- Großhändlern (Biogast etc.)
- Genossenschaften z.B. BIO Vorarlberg, Biobauern Sulzberg

**Tipp: Großküchentaugliche und saisonale Bio-Rezepte bei uns erhältlich**

# Wie kann die Küche Bio einsetzen?

## EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR BIO-LEBENSMITTEL

➡ **BIO-KOMPONENTEN**  
einzelne Zutaten ausschließlich  
in Bio-Qualität

BEISPIEL  
„ausschließlich Kartoffeln aus  
biologischer Landwirtschaft“

- + Keine Verwechslungsgefahr mit konventionellen Zutaten, da keine getrennte Lagerhaltung notwendig ist
- + Einkauf größerer Mengen führt zu günstigeren Preisen
- Gäste können nicht zu rein biologischer Speise greifen (Heavy user)

▶▶▶ **HINWEIS**  
Sehr empfehlenswert, vor allem auch für Bio-Einsteiger

TIPP: falls ein konkreter Bio-Anteil eingesetzt werden soll, kann vorab kalkuliert werden, welche Produktgruppen ausgetauscht werden müssen.

➡ **BIO-MENÜS**  
alle Zutaten einer Speise  
in Bio-Qualität

BEISPIEL  
„Bio-Lasagne oder  
Wiener Bio-Schnitzel“

- + kann gut kommuniziert werden
- + spricht Heavy user an
- alle Zutaten des Menüs müssen Bio sein (Gewürze, Öle etc.)
- Bio und konventionell müssen getrennt aufbewahrt werden

▶▶▶ **HINWEIS**  
Sehr empfehlenswert, allerdings weniger für „Bio-Einsteiger“.

➡ **100% BIO-EINSATZ**  
alle Zutaten der Küche  
in Bio-Qualität

BEISPIEL  
„Wir sind eine Bio-Kantine“

- + keine Verwechslungsgefahr zwischen Bio und konventionell
- + klare Kommunikation mit Gästen möglich
- Warenkosten höher, wobei diese teils durch Speiseplanumgestaltung kompensiert werden können.

▶▶▶ **HINWEIS**  
In der Praxis schwieriger umzusetzen

# Ist Bio teurer?

- Preisentwicklung 2022 der RollAMA-Warengruppen

konventionellen Produkte bei 11,5% vs. Bio-Produkte bei 7,5%

## TIPP 1: REGELMÄSSIG BIO-PRODUKTE KAUFEN



Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume, einzelne Produkte komplett in Bio einkaufen bedeutet auch, dass größere Abnahmemengen den Preis verringern.

## TIPP 2: EINZELNE KOMPONENTEN AUSTAUSCHEN



Kaufen Sie einzelne Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität ein. Größere Mengen führen auch wieder zu günstigen Preisen.

## TIPP 3: ZUTATEN MIT GERINGEM PREISABSTAND



Tauschen Sie zuerst Zutaten aus, die sich durch einen geringen Preisabstand zu konventionellen Produkten auszeichnen (z. B. Getreideprodukte, Nudeln, Milchprodukte, Rindfleisch oder saisonales Obst und Gemüse).

## TIPP 4: FLEISCHANTEIL REDUZIEREN



Weniger häufig Fleisch und kleinere Fleischportionen anbieten. Das wird ernährungsphysiologisch empfohlen und reduziert die Kosten.

## TIPP 5: MIT FRISCHE PUNKTEN



Vermeiden Sie teure Convenience Produkte. Fertigprodukte sind zwar zeit- und personalsparend, aber auch deutlich teurer als frisch zubereitete Speisen inklusive Personalkosten.

## TIPP 6: SAISONAL KOCHEN

Saisonale Gerichte bieten ungeahnte Geschmackserlebnisse, Abwechslung und Vielfalt in Ihrem Speiseplan. Die Diversität an regionalen Obst- und Gemüsesorten ist besonders groß.

## TIPP 7: SPEISERESTE REDUZIEREN



Speisemengen und Speiseangebot optimieren. Freie Wahl der Komponenten reduziert den Rücklauf. Portionsgrößen anpassen: lieber den Gast mehrmals schöpfen lassen.



## Was kann ich als Konsument:in tun?

- Bewusstsein für Bio bei sich und anderen schaffen
- Generell biologische Lebensmittel einkaufen
- Immer wieder nach Bio fragen:  
in der Schule, im Kindergarten, in der Kantine, in der  
Gemeinde/Stadt, im Restaurant..., Initiativen unterstützen  
etc.