



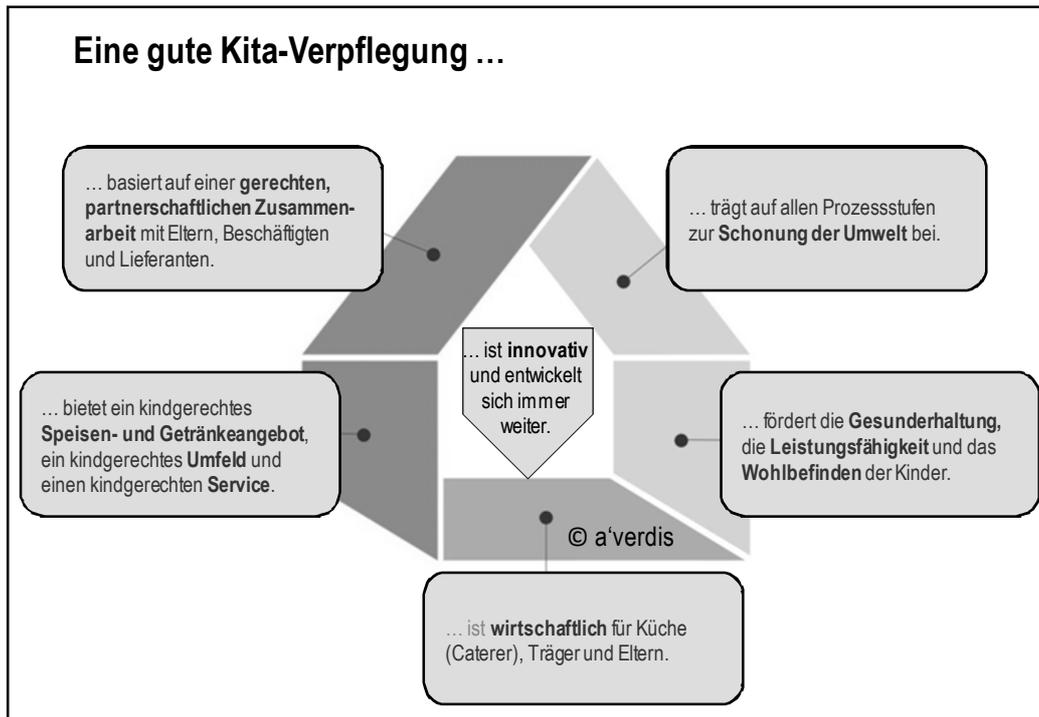
Bio? Regional? Artgerecht?

Zu teuer? Zu schwierig? Keine Akzeptanz?

Rainer Roehl, a'verdis

Das ist unsere Leitfrage

**Was zeichnet eine *gute*
Kita-Verpflegung aus?**



- ### Einflussbereiche von Küche und Einkauf
- a'verdis
sustainable foodservice solutions
1. Rezept- und Speisenplanung
 2. Lebensmitteleinkauf
 3. Technik und Ausstattung
 4. Strukturen und Prozesse
 5. Aus- und Weiterbildung

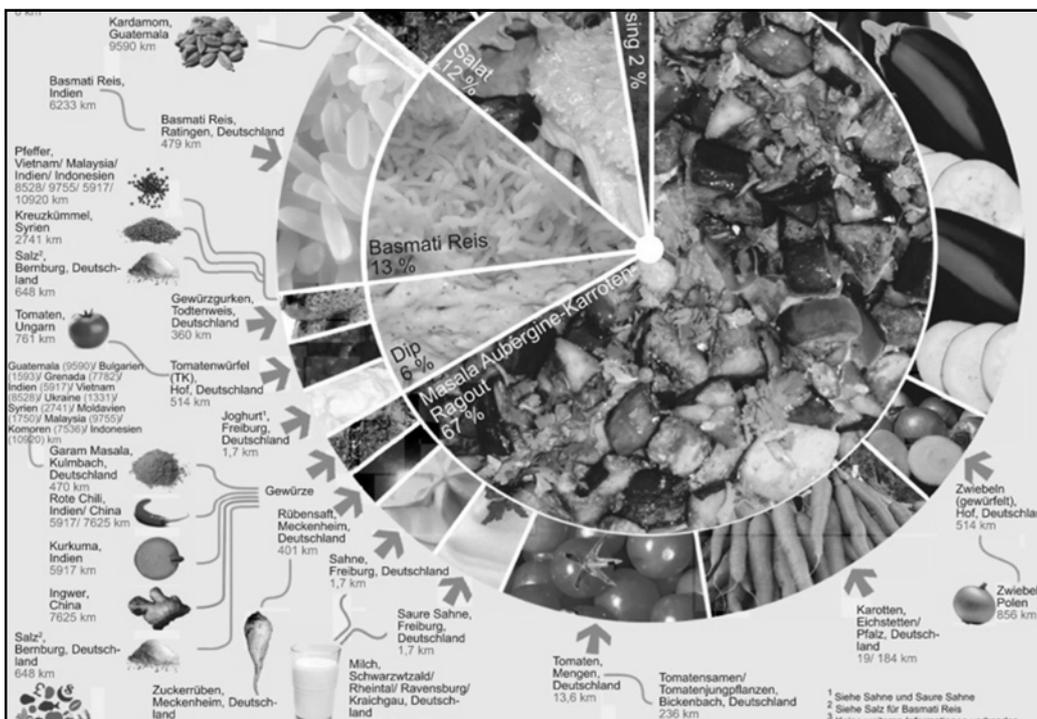
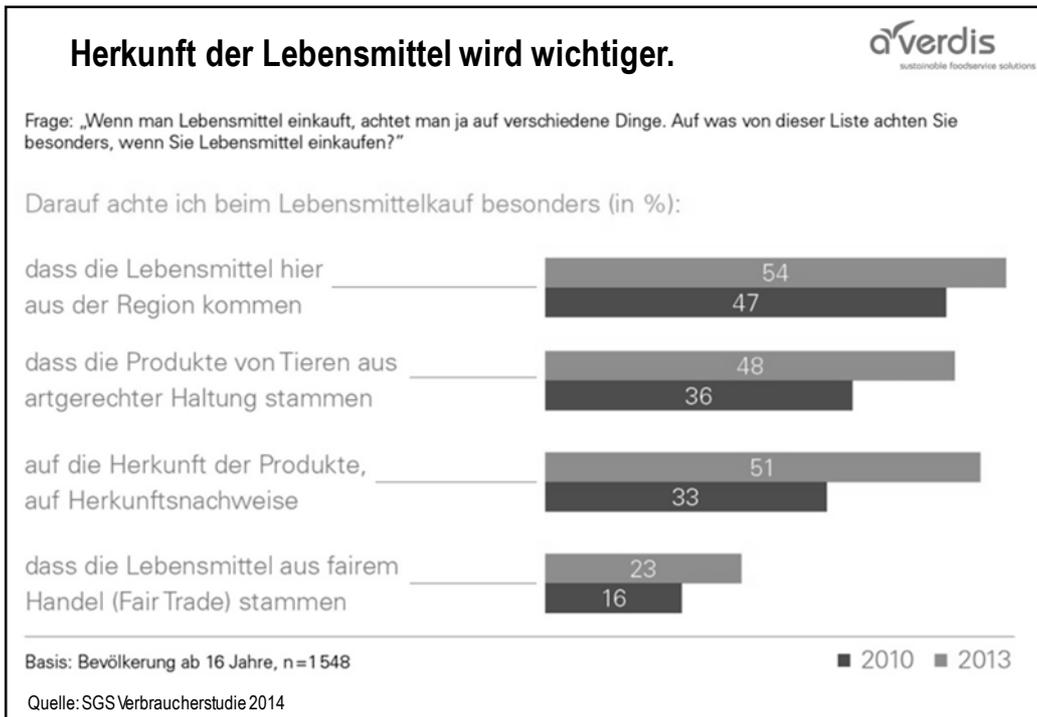
Einflussbereiche von Küche und Einkauf



1. Rezept- und Speisenplanung
- 2. Lebensmitteleinkauf**
3. Technik und Ausstattung
4. Strukturen und Prozesse
5. Aus- und Weiterbildung

Herkunft & Qualität der Lebensmittel





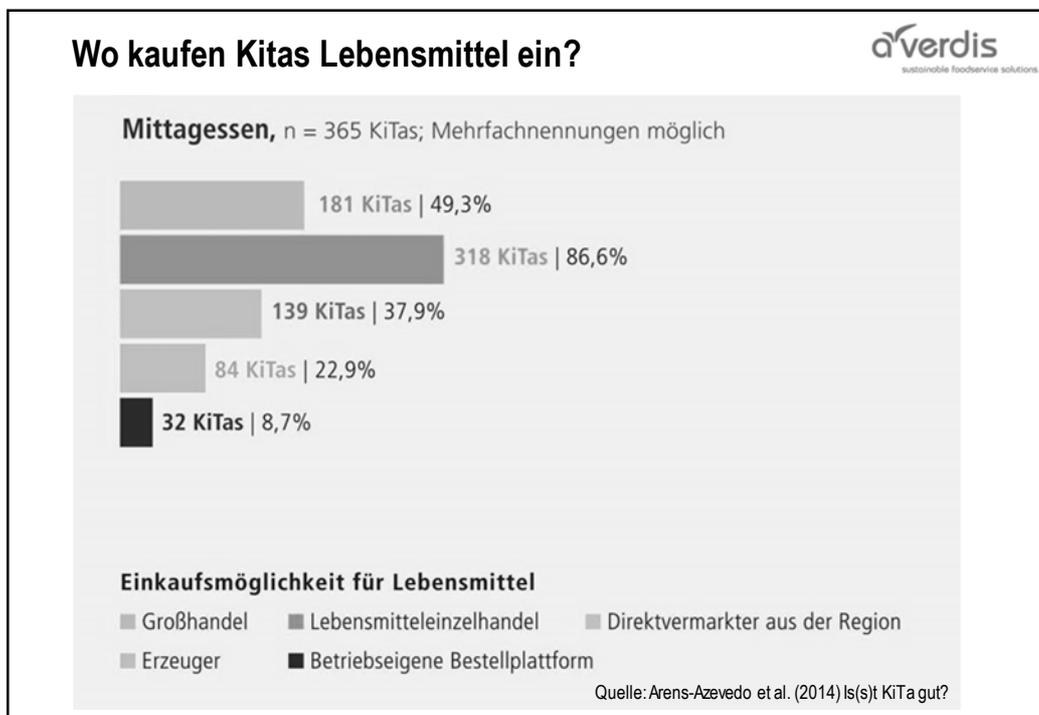
αverdis
sustainable foodservice solutions

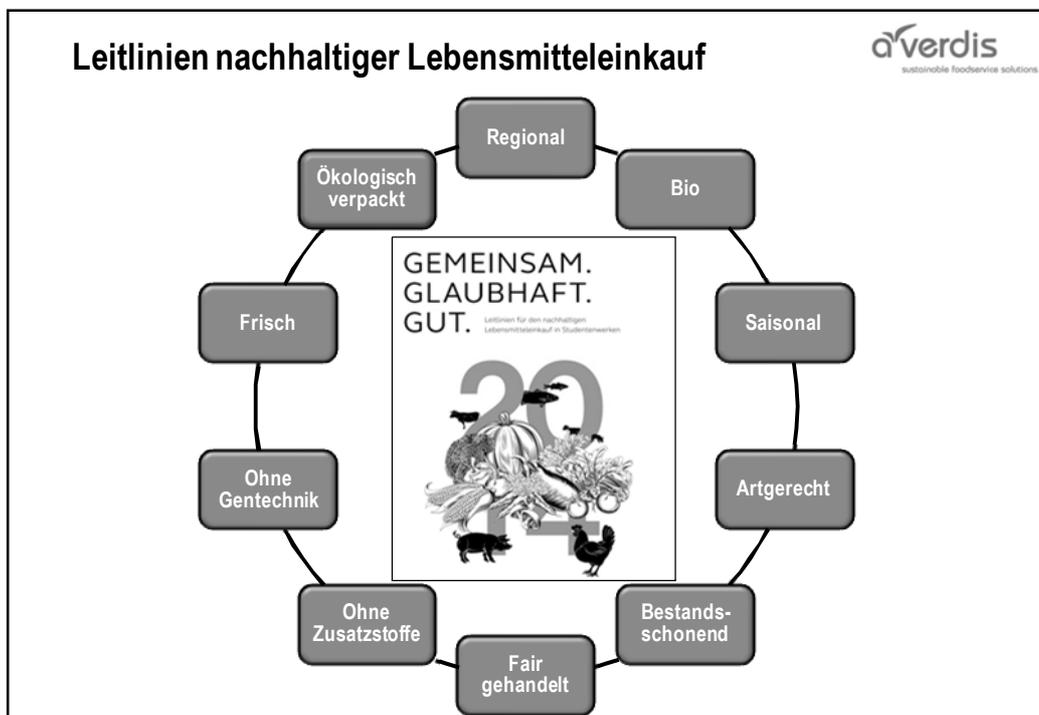
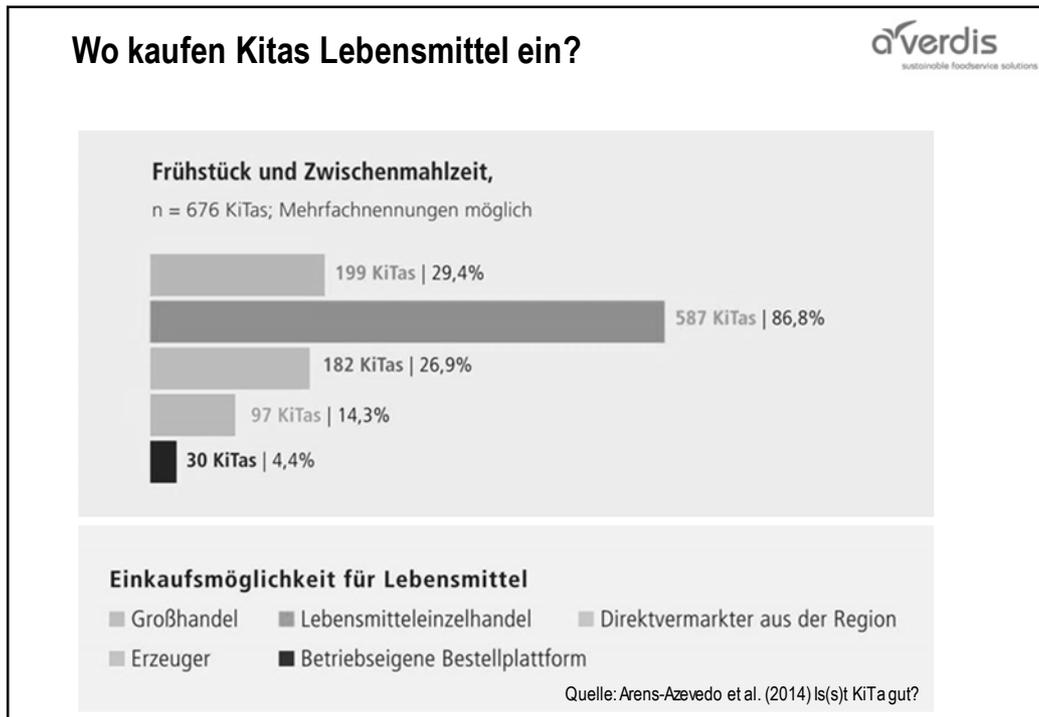
Vertrauen durch Verantwortung

Lebensmittel, denen du vertrauen kannst

Wir wollen qualitativ hochwertige Lebensmittel zu niedrigen Preisen anbieten. Gleichzeitig sollst du wissen, dass unsere Lebensmittel verantwortungsvoll hergestellt werden. Wir sind an allen Schritten in der Lebensmittelkette beteiligt, vom Bauernhof bis zum IKEA Einrichtungshaus, damit wir Lebensmittel anbieten können, denen du vertrauen kannst.







 **verdis**
sustainable foodservice solutions

Für alles gibt es Siegel und Zertifikate.

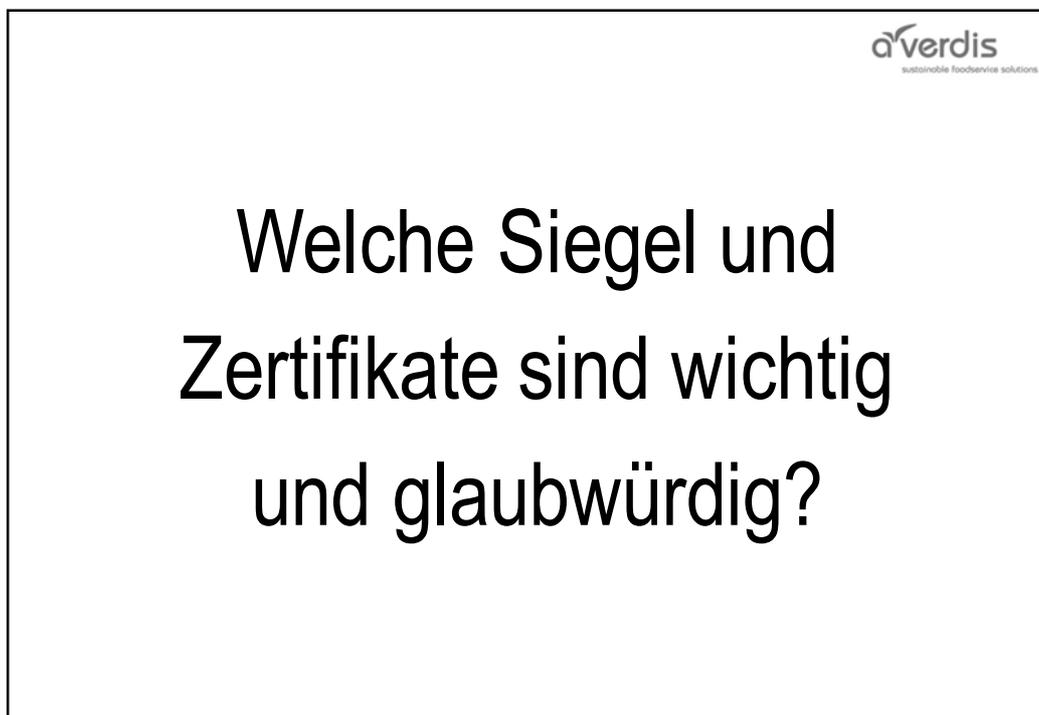
 **verdis**
sustainable foodservice solutions

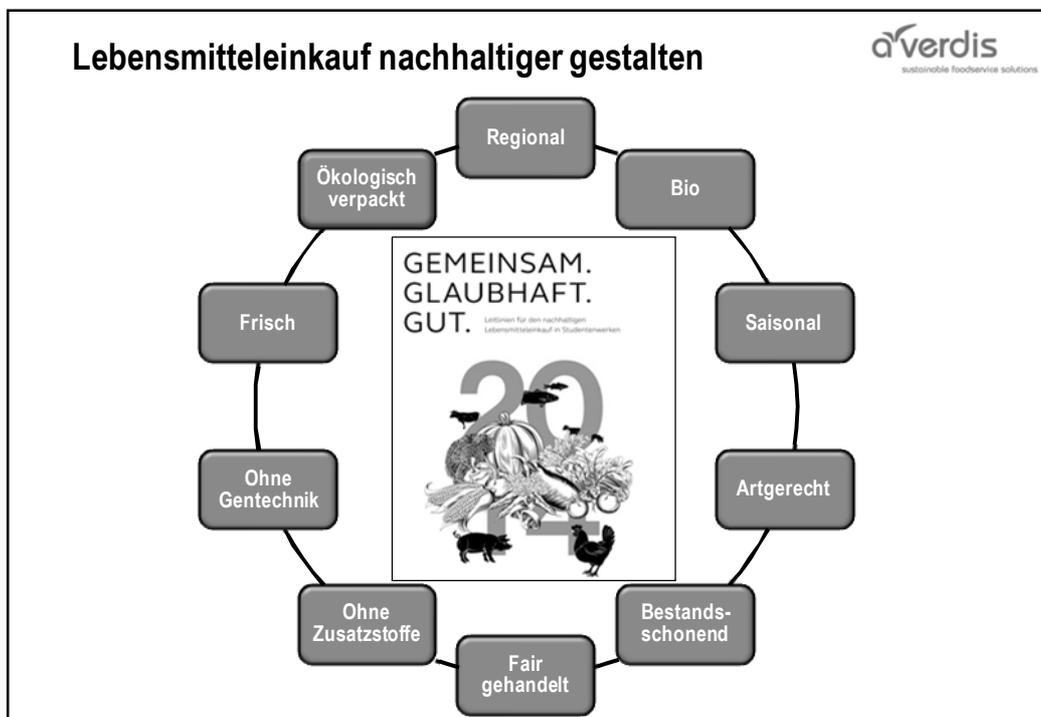
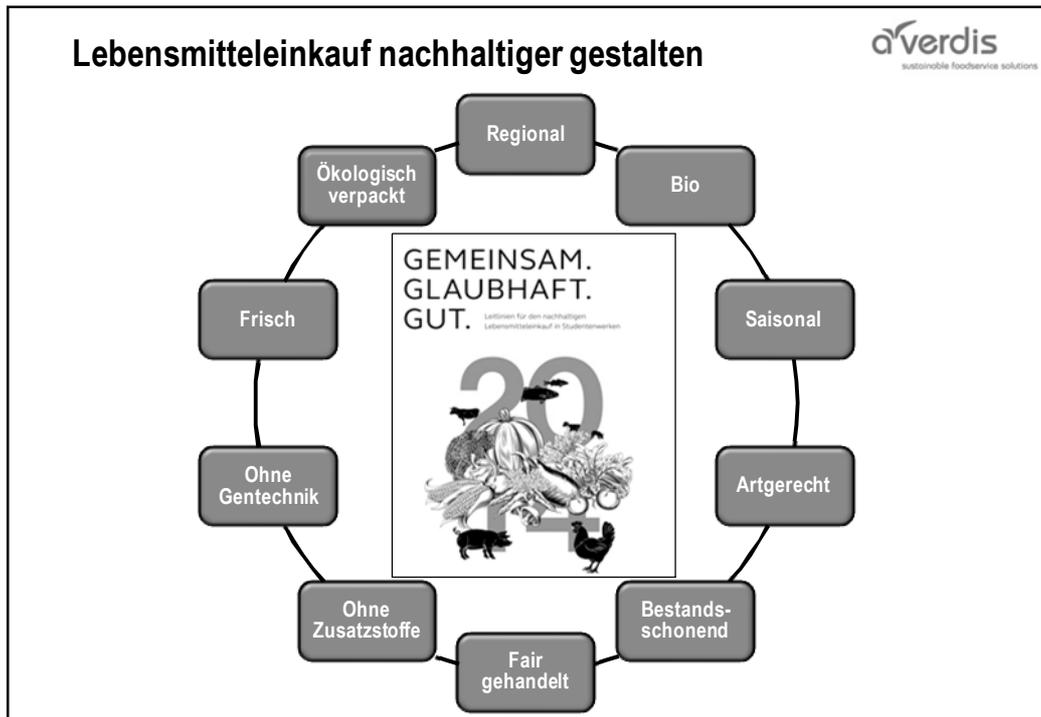
Ein kleiner Ausschnitt...

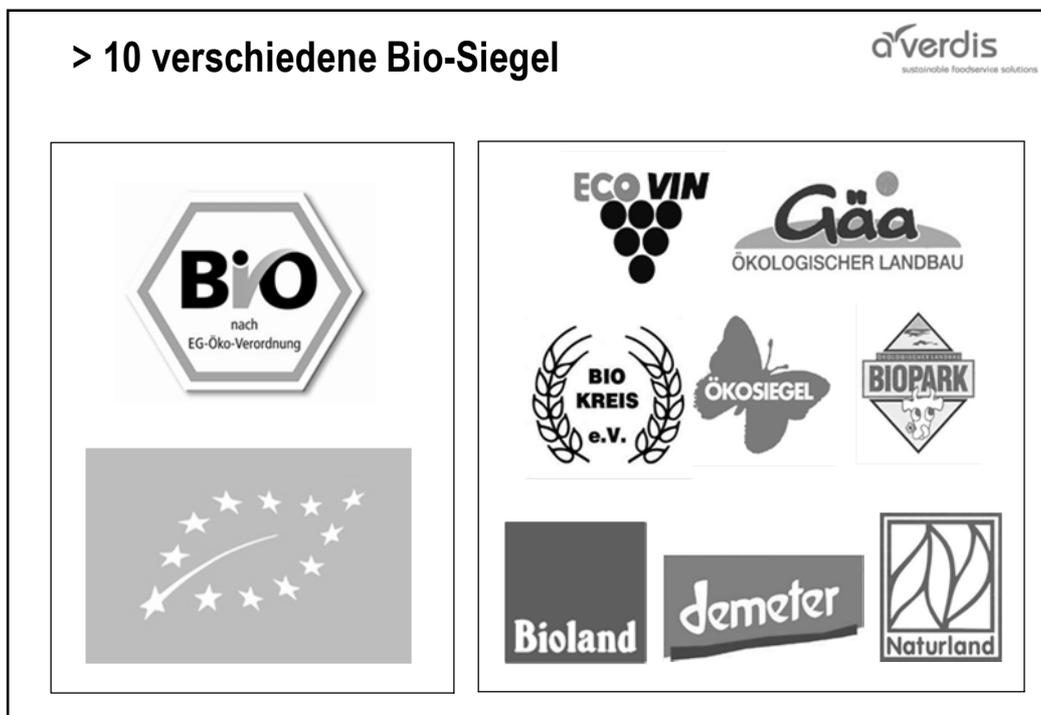
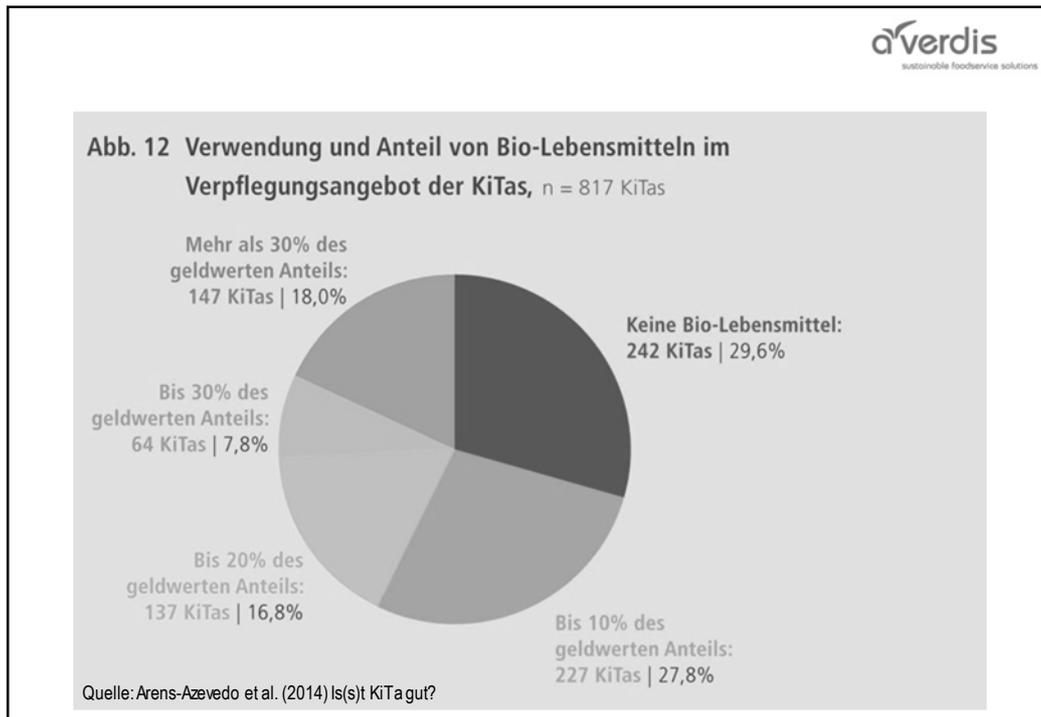


The grid contains the following logos (row by row, left to right):

- 1. JOB&FIT (apple logo)
- 2. BIO (hexagon logo)
- 3. Bioland (square logo)
- 4. demeter (rectangle logo)
- 5. ANKERE-STEWARDSHIP COUNCIL (circle logo)
- 6. TÜV SÜD (hexagon logo)
- 7. Geprüfte QUALITÄT (circle logo)
- 8. VON HERR (rectangle logo)
- 9. RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED (circle logo)
- 10. BIRD FRIENDLY (circle logo)
- 11. FAIRTRADE (circle logo)
- 12. QUALITÄTSSIEGEL 2010 (circle logo)
- 13. STOP CLIMATE CHANGE (circle logo)
- 14. CO₂ footprint (handprint logo)
- 15. DER BLAUE EDEL (circle logo)
- 16. European Union flag (rectangle logo)
- 17. KONTROLLIERTER HALTUNGSFORM (circle logo)
- 18. RAL GÜTEZEICHEN (rectangle logo)
- 19. Runderum ausgezeichnet (circle logo)
- 20. Slow Food® (circle logo)
- 21. NEULAND (rectangle logo)
- 22. AUSZEICHNUNG IN GOLD (circle logo)
- 23. Green leaf logo (rectangle logo)









Unterschiedliche Bio-Konzepte

Speisenplan		Juni 2016		„Eisenhart-Grundschule Potsdam“	
					
01.06. – 03.06.2016		06.06.10.06.2016	13.06. – 17.06.2016	10.06. – 24.06.2016	27.06. – 30.06.2016
Montag	Essen 1	BIO- Milchreis ^{M,B} mit Zimtucker und Kirschkompott, Gemüse	Friskäse ^{M,B} „Philadelphia“ ^{M,G,L} mit BIO- Nudeln ^G , BIO- Apfel, Knabbergemüse	Kräuterquark ^M , BIO- Kartoffeln, Butter, Banane, Knabbergemüse	BIO- Spaghetti „Bolognese“ ^{G,L} , (BIO- Rind), Reibekäse ^M , Obst, Knabbergemüse
	Essen 2	Vollkornbratling ^{G,L} mit Paprika- soße ^G und BIO- Kartoffeln, Kirschkompott, Gemüse	Brokkoli- Nußbecker ^{N,L,G} mit Gemüsesoße ^G , BIO- Kartoffeln, BIO- Apfel, Knabbergemüse	Leipziger Allerlei in Holländischer Soße ^M und BIO- Kartoffeln, Banane, Knabbergemüse	BIO- Karottenrösti mit Bärlauchsoße, BIO- Kartoffeln, Obst, Knabbergemüse
Dienstag	Essen 1	Seehechtfilet ^G mit Kräutersoße ^G und BIO- Kartoffeln, Bunter Gemüsesalat, Obst	Eierkuchen ^{G,M} mit Zucker und Apfelmus, Knabbergemüse	Seelachsfilet ^G mit Honig- Senfsoße ^{G,M} und BIO- Kartoffeln, Gurkensalat, Obst	Hähnchenschnitzel ^G mit Bohnen und BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst
	Essen 2	Mediterranes Ratatouillegemüse ^M mit BIO- Reis, Bunter Gemüsesalat, Obst	Wunschen		Vegetarisches Kichererbsencurry mit BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst
Mittwoch	Essen 1	Grüner Bohneneintopf, BIO- Brot ^G , Eisdessert ^M , Knabbergemüse	Brühe ^M mit Hühnerfleisch ^M , BIO- Brot ^G , Schokopudding ^M , Gemüse	Möhreneintopf ^M mit Liebstöckel, BIO- Brot ^G , Himbeeryoghurt ^M , Gemüse	Kohlrabieintopf ^M mit frischen Kräutern, BIO- Brot ^G , Erdbeerquark ^M , Gemüse
	Essen 2	Champignon- Kräutersoße ^G mit bunten BIO- Nudeln ^G , Eisdessert ^M , Knabbergemüse	Kartoffeltaschen mit Friskäsefüllung ^M , Dip ^M , Schokopudding ^M , Gemüse	Tomaten- Basilikumsoße ^G mit BIO- Nudeln ^G , Reibekäse ^M , Himbeeryoghurt ^M , Gemüse	Hackbällchen (Rind/Schwein) in Letschosoße ^{G,M} , BIO- Reis, Erdbeerquark ^M , Gemüse
Donnerstag	Essen 1	Hühnerfriskäse ^G mit jungem Gemüse und BIO- Reis, Obst, Knabbergemüse	Schweinebraten mit Rotkohl und BIO- Kartoffeln, Obst, Knabbergemüse	Kloße ^{G,L} (Schwein) in pikanter Soße ^G mit BIO- Kartoffeln, Obst, Knabbergemüse	Schweineschnitzel ^G mit Erbsen und BIO- Kartoffeln, Obst, Knabbergemüse
	Essen 2	Vegetarischer Wirsingintopf, BIO- Brot ^G , Obst, Knabbergemüse	Rote Linsensuppe mit Möhren, BIO- Brot ^G , Obst, Knabbergemüse	Bunter Gemüseintopf, BIO- Brot ^G , Obst, Knabbergemüse	Vanillemilchnudeln ^{G,M} , Obst, Knabbergemüse
Freitag	Essen 1	Fischstäbchen ^G mit Dillssoße ^{G,M} und BIO- Kartoffeln, Karotten- Krautsalat, Obst	Putengeschnetzeltes ^G mit Champignons, BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst	Fischrikadelle ^{G,M} mit Petersilien- soße ^G und BIO- Kartoffeln, Möhrensalat, Obst	Hähnchenbrust in Currysoße ^G mit Gemüsestreifen, BIO- Reis, Gemüsestücke, Obst
	Essen 2	Vegetarisches Linsencurry ^{L,T} mit BIO- Reis, Karotten- Krautsalat, Obst	Eierfriskäse ^{G,L} mit jungem Gemüse, BIO- Kartoffelpüree ^{M,B} , Gemüsestücke, Obst	Nudel- Gemüseauflauf ^{G,M,T} , Möhrensalat, Obst	Gemüserösti ^{G,L} mit Kräuterdip ^M und BIO- Kartoffeln, Gemüsestücke, Obst



Wir verwenden Kartoffeln, Nudeln, Reis, Mehl, Apfel und Brot nur in BIO- Qualität. Zucker wird nur als Roh- Rohrzucker in BIO- Qualität verarbeitet.
Andere Produkte in BIO- Qualität sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Guten Appetit wünscht Euch das Küchenteam.
BlauArt Catering e.K., Neuendorfer Straße 39b, 14480 Potsdam,
Tel. 03 31/ 2 75 17 45, Fax 03 31/ 2 75 17 27, kueche@blauart.de

Entsprechend der LIMV weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen grundsätzlich Spuren von folgenden Allergenen enthalten können:

Deklarationen
M – Milchprodukte
B – Butter

E – Ei
N – Nüsse
T – Tomaten
L – Sellerie
H – Senf
G – Gluten
S – Soja
I – Sesam

DE-Öko-034

verdis
sustainable foodservice solutions

Alles in BIO

 WACKELPUTZ vom 13.06. – 17.06.2016	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Essen 1	-----	 Fischfrikadelle mit Püree und Buttermöhren	 Hähnchenflügel mit Tomatensauce und Vollkornnudeln	 Bratwurst vom Limousin (100% Limousin), Erbsen und Möhren und Kartoffeln	 Hühnerfrikassee mit Reis
Neu!!! Extraportion	-----	Fischfrikadelle	Hähnchenflügel	Bratwurst	Hühnerfrikassee
 Essen 2	 Kartoffel-Möhren- Gratin mit Sonnenblumenkernen, Kohlrabisticks	 Bauercremesuppe mit Vollkornbaguette	 Spanisches Omelette mit Paprika-Gurken-Salat	 Nudeln mit Pizzaiolasauce und Käse extra	 Pfannkuchen mit Apfelkompott
 Essen 3	 Nudeln mit Spinatrahmsauce	 Polentaschnitte mit Zucchini-Tomaten- Gemüse	 Blumenkohl-Kartoffel- Stampf mit Möhrenstiften	 Wurzelgulasch mit Kartoffeln	 Kartoffel-Kohlrabi- Suppe mit Sonnenblumenbaguette
Dessert	Honigwaffel	Joghurt mit Erdbeeren von Gunnar Söth	Schokopudding mit Vanillesauce	Mangojoghurt	Stracciatellaquark
Salatschüssel	Blattsalat mit Dressing	Rote Bete Rohkost	Paprika-Gurken-Salat	Fitnesssalat mit Dressing	Bunter Krautsalat
Brot des Tages	Sesambaguette	Vollkornbaguette	Fladenbrot	Helles Baguette	Sonnenblumenbaguette

verdis
sustainable foodservice solutions

Unterschiedliche Bio- Einkaufsquellen

αverdis
sustainable foodservice solutions

> 250 Bio-Lieferpartner in NRW




1 konv. Großhändler einziger Bio-Lieferant

αverdis
sustainable foodservice solutions

Speisenplan 08. Oktober - 12. Oktober 2012

CHEFS*^{*}CULINAR**
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI-JOMO-RINGEL

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I 3,50 €	Vegetarische Maultaschen an Schnittlauchsoße	Nudein auf Kürbisragout	Scharfe Pesto Gemüse Penne mit geriebenem Hartkäse	Vegetarische Frühlingsrolle mit SÜß-Saurer Soße*	Gnocchi Tomatengratin mit Käsekruste
Menü II 4,30 €	Fleischkäse mit Bio-Spiegelei *	Ravioli mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße	Chessburger mit Wedges und Salatgarnitur	Döppekuchen geriebene Kartoffeln mit Mettwurstscheiben und Speckwürfel, dazu Apfelmus	Putenschnitzel mit grüner Pfeffersoße*
Menü III 4,90 €	Spaghetti Frutti de Mare mit Meeresfrüchten und Seelachsfiletwürfel	Gebrautes Pangasiusfilet auf Rahmwirsing*	Gyros Lasagne mit Fetakäsewürfel	Hühnerfriskssee mit frischen Champignons und Reis	Hausgemachte Paella

Menü mit einer Beilage Ihrer Wahl* QS Ihr Prüfsystem für Lebensmittel Reis und Teigwaren in Bio - Qualität für Bio-Produkte gilt: DE-Öko-39 GFRS

24 verschiedene Bio-Lieferanten









1 Bio-Erzeuger und Bio-Händler



BIO VOM LEYENHOF

natürlich ökologisch



1 Bio-Erzeuger und Bio-Händler



sustainable foodservice solutions

SCHULZE
SCHLEPPINGHOFF

BIO-HOF

Kontakt | Anfahrt | Impressum



Gesünder genießen mit BIO-Produkten! Besuchen Sie unseren Hofladen!

- Allgemeines
- Hofladen/Café
- Impressionen
- > Sortiment
- Café
- Demeter-Aktiv
- Marktstand
- Landwirtschaft
- Naturschutz
- Medien
- Kontakt

Unser Sortiment - vom leckeren Bio-Croissant bis zum Gemüsesaft in Demeterqualität

Unbehandeltes, natürliches Obst und Gemüse
Wir bieten Ihnen immer eine große Auswahl an Obst und Gemüse: Salate, Möhren, Tomaten, Kartoffeln, verschiedene Kohlsorten, Äpfel, Bananen und natürlich alle weiteren Gemüse- und Obstsorten, die Sie in einem gut sortierten Bioladen erwarten.

Das Saison Gemüse stammt aus eigenem Anbau. Das weitere Gemüse und das Obst stammt vom Bio-Großhandel. Selbstverständlich achten wir hierbei auch auf Regionalität. Nach Möglichkeit stammt das Obst und Gemüse in unserem Bio-Hofladen aus Demeter-, Bioland- oder Naturland-Richtlinien.

Zur Erdbeerzeit können Sie bei uns selbstverständlich Erdbeeren selber pflücken.

Aktuelles

Saatgut von Bingenheimer Saatgut
Passend zum Frühling und zur Ansaatzzeit sind neue Sämereien eingetroffen.

Rezepte für den Frühling
Sauerampfer-Gemüsequiche, Sauerampfer-Nudeln und Herzhafte Frühstücksaffeln

Arbeiten mit dem Spinnrad
Jeden ersten Freitag im Monat findet auf dem Biohof ein Gourmet-Essen statt.

Gourmet-Essen
Jeden ersten Freitag im Monat findet auf dem Biohof ein Gourmet-Essen statt.

29 Rezeptideen für den

[Weiterlesen ...](#)

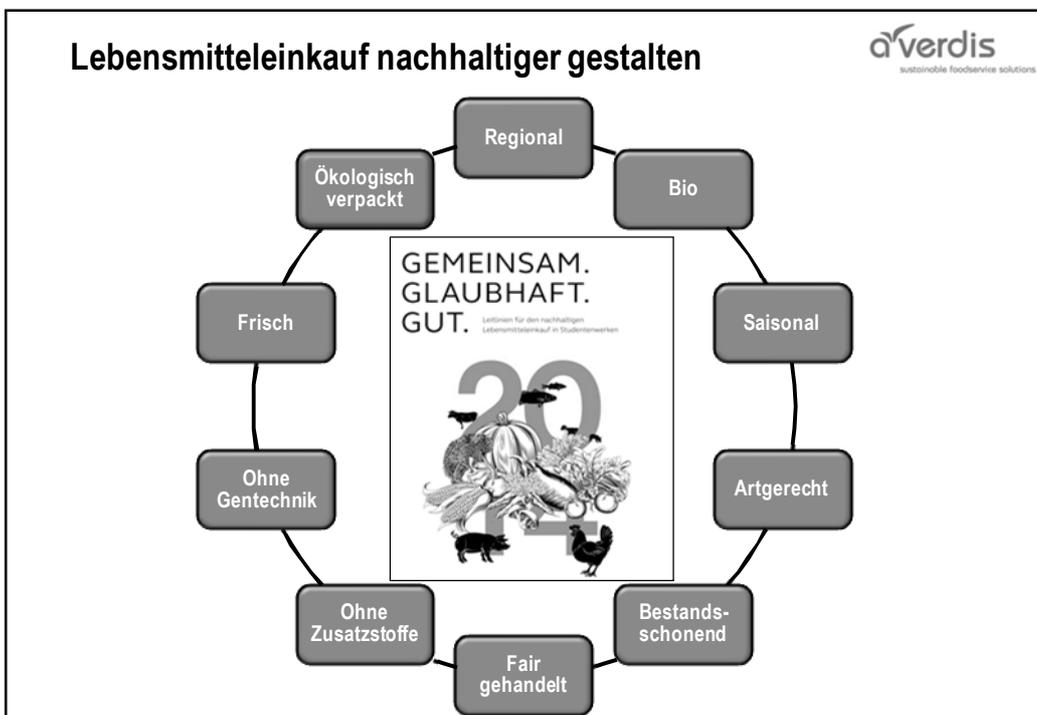
[Weiterlesen ...](#)

[Weiterlesen ...](#)

[Weiterlesen ...](#)



Freckenhorst, 13. Mai 2013



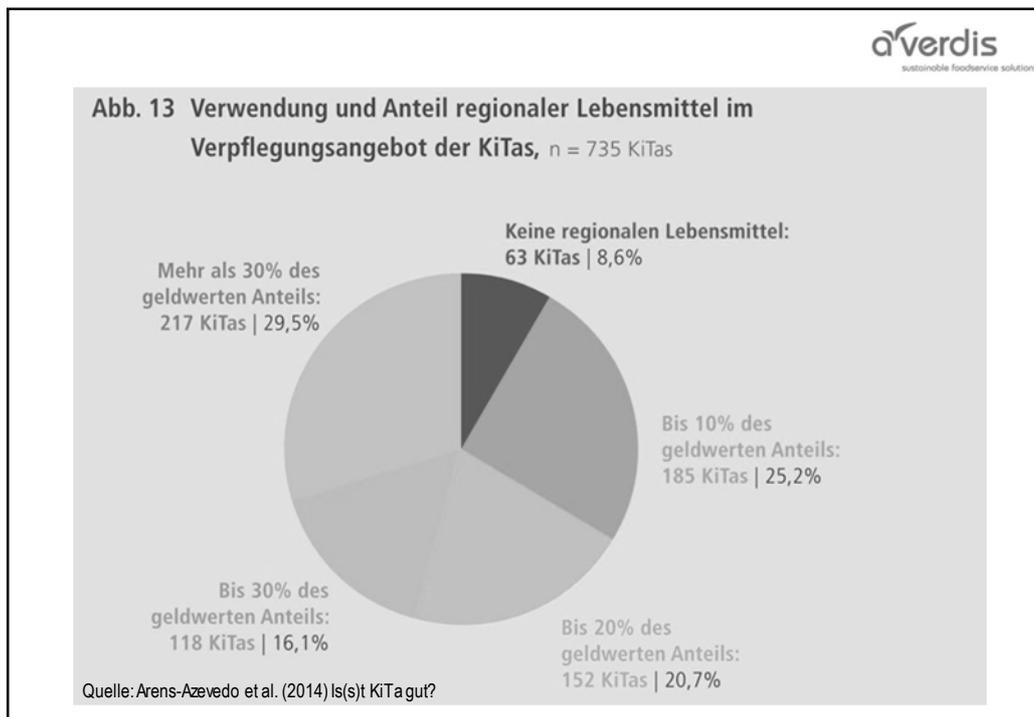
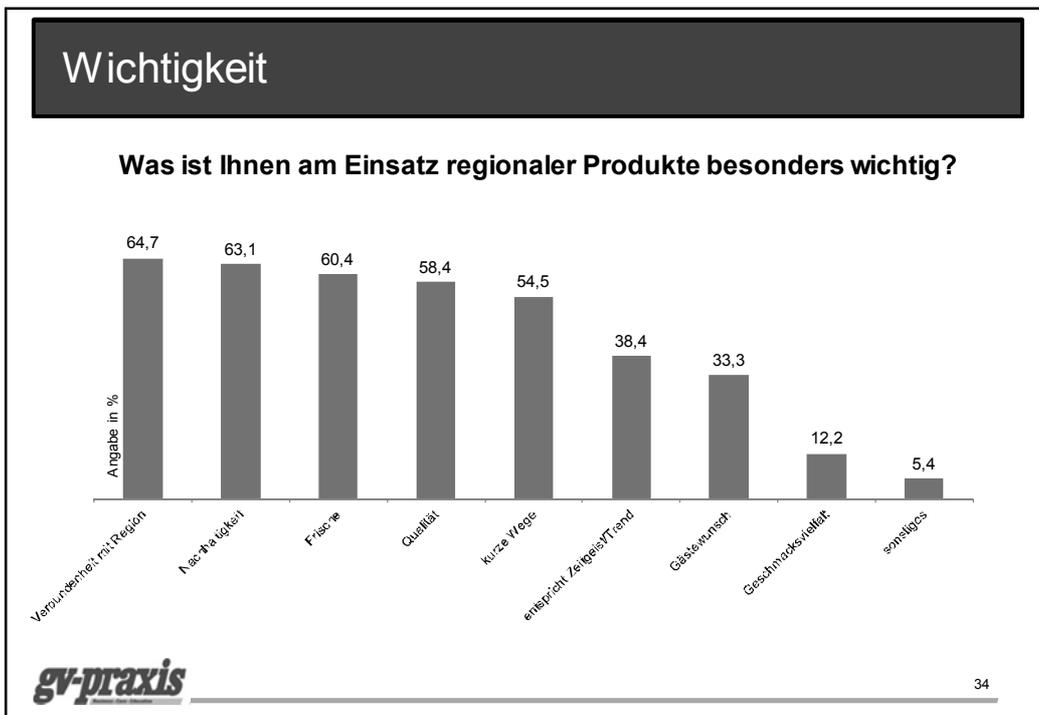




Foto: Meta Welling

Regional – das neue Bio?

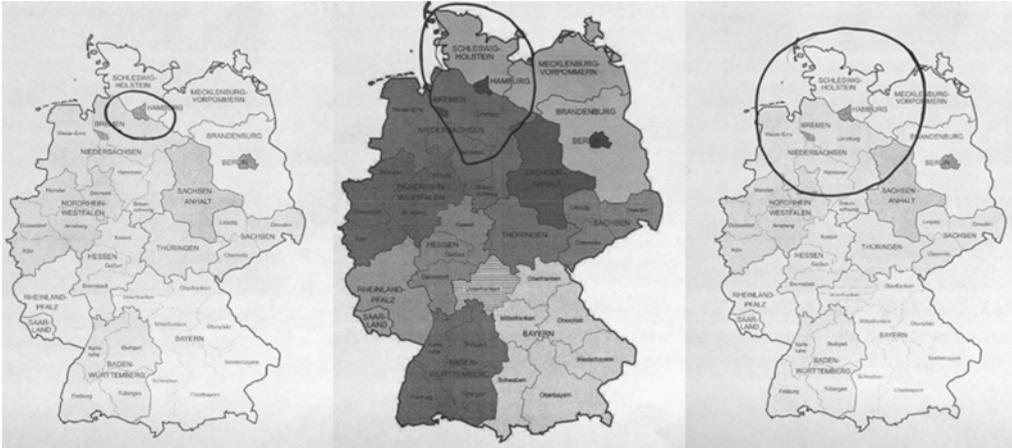
Verbraucher legen zunehmend Wert auf regionale und heimatnah erzeugte Produkte. Da wundert es nicht, dass dieses Thema zusehends in den Fokus der Händler und Erzeuger von Lebensmitteln gelangt. Aber regionale Produkte sind nicht immer die bessere Wahl. Bio behält seine Berechtigung.



Was ist regional?



sustainable foodservice solutions



Quelle: Arens-Azevedo 2012

Heißt „Regional“ Einkaufen direkt beim Bauern?



sustainable foodservice solutions

Erfrischend nachhaltig!
Milchprodukte vom Hof

START 18.7.



Eiskaffee

0,5l Fl.



Vanille-Milch

0,99€
für Studierende



MolkiFIT Tropic

1,20€
für Sonstige



MolkiFIT-ACE



Kakao-Milch



www.milch-vom-hof.de
Große Kintrop



αverdis
sustainable foodservice solutions

„Aus der Region“ anders interpretiert ...



Deutsche Käsestraße

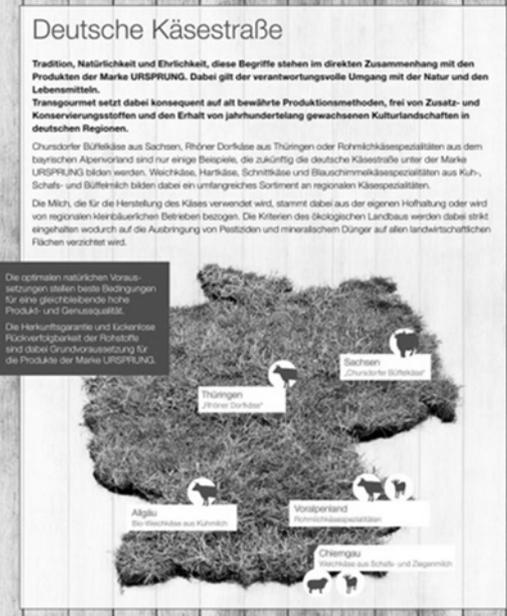
Tradition, Natürlichkeit und Ehrlichkeit, diese Begriffe stehen im direkten Zusammenhang mit den Produkten der Marke URSPRUNG. Dabei gilt der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur und den Lebensmitteln. Transgourmet setzt dabei konsequent auf alt bewährte Produktionsmethoden, frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen und den Erhalt von jahrhundertlang gewachsenen Kulturlandschaften in deutschen Regionen.

Chruschke/Büffelkäse aus Sachsen, Phöner Dorkäse aus Thüringen oder Rohmischkäsespezialitäten aus dem bayerischen Alpenvorland sind nur einige Beispiele, die zukünftig die deutsche Käsestraße unter der Marke URSPRUNG bilden werden. Weichkäse, Hartkäse, Schnittkäse und Blauschimmelkäsespezialitäten aus Kuh-, Schafs- und Büffelmilch bilden dabei ein umfangreiches Sortiment an regionalen Käsespezialitäten.

Die Milch, die für die Herstellung des Käses verwendet wird, stammt dabei aus der eigenen Hofhaltung oder wird von regionalen Milchbäuerlichen Betrieben bezogen. Die Kriterien des ökologischen Landbaus werden dabei strikt eingehalten wodurch auf die Ausbringung von Pestiziden und mineralischem Dünger auf allen landwirtschaftlichen Flächen verzichtet wird.

Die optimalen natürlichen Voraussetzungen stellen bereits Bedingungen für eine gleichbleibende hohe Produkt- und Genussqualität.

Die Herkunftsgarantie und köstliche Rohwarengüte der Rohstoffe sind dabei Grundvoraussetzung für die Produkte der Marke URSPRUNG.



αverdis
sustainable foodservice solutions

Wer definiert, was „regional“ ist?

















Regional

- ✓ Schweine / Weizen zu 100 % aus Baden-Württemberg
- ✓ verarbeitet in 71254 Ditzingen

Neutral geprüft
www.regionalfenster.de

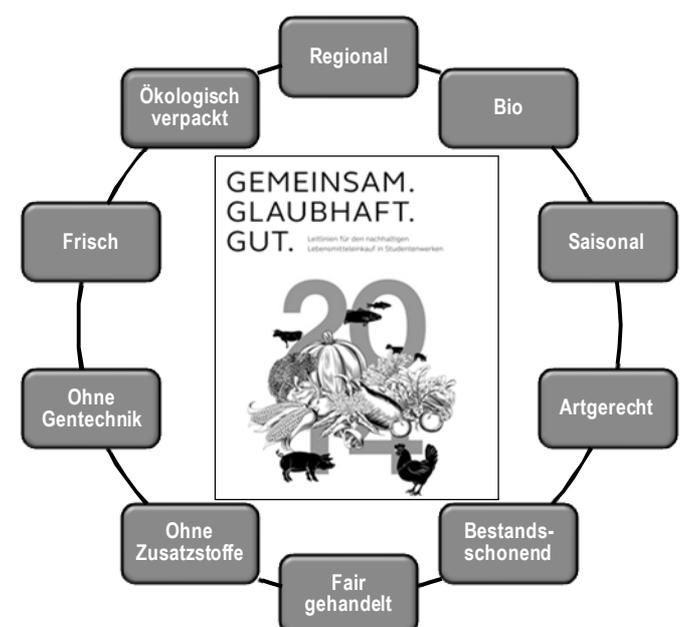
100-Kantinen-Programm NRW



Regional = NRW

verdis
sustainable foodservice solutions

Lebensmitteleinkauf nachhaltiger gestalten



GEMEINSAM. GLAUBHAFT. GUT.
Leitlinien für den nachhaltigen Lebensmitteleinkauf in Schulen und Kantinen

20

- Regional
- Bio
- Saisonal
- Artgerecht
- Bestandschonend
- Fair gehandelt
- Ohne Zusatzstoffe
- Ohne Gentechnik
- Frisch
- Ökologisch verpackt

verdis
sustainable foodservice solutions

Weniger (aber besseres) Fleisch ist
gesünder, ökologischer, gerechter,
attraktiver und wirtschaftlicher

Was ist artgerechte Tierhaltung?





Wer definiert, was „artgerecht“ ist?



αverdis
sustainable foodservice solutions

The image displays four logos related to food production and animal welfare. On the left, there is the 'Bio' logo (a hexagon with 'Bio' and 'nach EG-Öko-Verordnung') and the European Union flag. On the right, there are two 'Neuland' labels. The top one is for 'Einstiegsstufe' (entry level) and the bottom one is for 'Premiumstufe' (premium level). Both Neuland labels feature silhouettes of a cow, pig, and chicken, and include the text 'FÜR MEHR TIERSCHUTZ' and 'ZERTIFIZIERT NACH RICHTLINIEN DES DEUTSCHEN TIERSCHUTZBUNDES'. A circular logo for 'DEUTSCHER ÖKOLOGISCHER TIERSCHUTZBUND' is also present.

αverdis
sustainable foodservice solutions

Nachhaltig statt Artgerecht?



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Nachhaltige Nutztierhaltung NRW
(Arbeitspapier / Stand: 15.06.2015)

αverdis
sustainable foodservice solutions

Adressen regionaler Bio-Anbieter

Einkaufsführer je nach Region:

- www.oekolandbau-nrw.de/bio.html
- www.hofdirekt.de
- www.landservice.de (Landfrische Produkte/Hofläden)

Einkaufsführer der Verbände:

- <http://www.bioland.de/kunden/einkauf.html>
- <http://demeter.de> - Verbraucher
- <http://www.naturland.de/einkauf.html>
- <http://www.biokreis.de/downloads.html>

αverdis
sustainable foodservice solutions

Bio-Lebensmittel kosten häufig mehr...

- **Wo ist der Unterschied am größten?**
- **Wo gibt es fast keinen Unterschied?**




Wie kompensiere ich die höheren Preise?

αverdis
sustainable foodservice solutions

Warum sind Bio-Produkte teurer?

Geringere Erträge

- Im Pflanzenbau/in der Tierhaltung
- Mehr Futterfläche pro Tier
- Anbau von Leguminosen



Höherer Arbeitsaufwand

- Vielseitige Betriebe

Höhere Transportkosten

- Aufwändigere Strukturen
- ...



Welche Auswirkungen hat Bio auf die Kosten?



Tab. 32 Wareneinstandskosten pro Mittag Mahlzeit nach dem Anteil konventioneller bzw. Bio-Lebensmittel und nach Bezugsquelle,
Verpflegungssystem Frisch- und Mischküche

	Altersgruppen der Kinder					
	1–3 Jahre		4–6 Jahre		7–10 Jahre	
	Wareneinstandskosten pro Mittag Mahlzeit in Euro					
Einzelhandel	0,74	0,68	0,98	0,90	1,20	1,11
Großhandel	0,72	0,61	0,95	0,79	1,09	0,88
	20% Bio-Anteil	Konventionell	20% Bio-Anteil	Konventionell	20% Bio-Anteil	Konventionell
	Verwendete Lebensmittel					

Quelle: Arens-Azevedo et al. (2014) Is(s)t KiTa gut?

Welche Auswirkungen hat Bio auf die Kosten?



Tab. 34 Gesamtkosten pro Mittag Mahlzeit im ersten Jahr nach Anzahl der Mahlzeiten, Verpflegungssystem Frisch- und Mischküche; Einkauf im Einzelhandel

Nur konventionelle Lebensmittel	Anzahl der Mahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	Gesamtkosten pro Mittag Mahlzeit in Euro						
1–3 Jahre	5,36	3,97	3,11	2,77	2,57	2,32	2,31
4–6 Jahre	5,58	4,19	3,33	2,99	2,79	2,54	2,53
7–10 Jahre	5,79	4,40	3,54	3,20	3,00	2,75	2,74

20% Bio-Anteil	Anzahl der Mahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	Gesamtkosten pro Mittag Mahlzeit in Euro						
1–3 Jahre	5,42	4,03	3,17	2,83	2,63	2,38	2,37
4–6 Jahre	5,66	4,27	3,41	3,07	2,87	2,62	2,61
7–10 Jahre	5,88	4,49	3,63	3,29	3,09	2,84	2,83

Quelle: Arens-Azevedo et al. (2014) Is(s)t KiTa gut?

Welche Auswirkungen hat Bio auf die Kosten?

Auswirkungen auf die Wareneinsatzkosten für einen 4- Wochen-Speisenplan

MSC-Fisch	+ 0,26 EUR/Person für 20 Tage bzw. + 0,01 EUR pro Tag/Essen
Neuland-Fleisch	+ 2,46 EUR/Person für 20 Tage bzw. + 0,12 EUR pro Tag/Essen
Bio-Eier	+ 0,44 EUR/Person für 20 Tage bzw. + 0,02 EUR pro Tag/Essen
Summe	+ 3,16 EUR/Person für 20 Tage bzw. + 0,15 EUR pro Tag/Essen

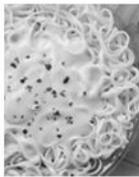
Mit den bisher vorhandenen Daten ergibt sich bei vollständiger Umstellung auf Bio-Eier, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und MSC-Fisch ein Mehrpreis bei den Wareneinsatzkosten in Höhe von 0,15 Euro pro Mittagessen. Bei angenommenen Wareneinsatzkosten mit ausschließlich konventionellen Produkten in Höhe von 1,25 Euro würde dies eine Erhöhung um gut 12 % bedeuten.

Bei 180 Essenstagen wären dies pro Jahr und Kind etwa 27,- Euro Mehrkosten für den Wareneinsatz.

Wie kann ich höhere Kosten kompensieren?

- Kleinere Fleischportionen
- Seltener Fleisch
- Einfache Gerichte
- Passende Mengen
- kein/wenig Abfall
- Angebote nutzen
- regional, saisonal einkaufen!
- Kauf direkt beim Erzeuger
- z.B. Abo Kisten
- ...





Angebot!



Freckenhorst, 13.Mai 2013 52


sustainable foodservice solutions

Rezepturen neu gestalten

Traditionell in Bio-Qualität	Kosten	Mit Grünkern/ Hackfleisch	Nur Grünkern	Mit Gemüse	Mit Grünkern und Gemüse
25 Zwiebeln 1,2 kg	3,95	3,95	3,95	3,95	3,95
12 Karotten 1kg	2,79	2,79	2,79	2,79	2,79
2500 g Hackfleisch Grünkern	37,50	18,75 2,63 (400g)	5,94	5,00 2,63 (400g)	10,00
12 Dosen Tomaten a 400g 4.800g	14,28	14,28	14,28	14,28	14,28
Tomatenmark 1kg	6,49	6,49	6,49	6,49	6,49
Brühe 3l	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Spaghetti 6kg	10,20	10,20	10,20	10,20	10,20
Gewürze, Öl
Gesamt	76,21	60,09	44,65	46,34	48,71

Quelle: Eigene Berechnungen. Alle Preis sind LEH Preis Stand 10.6.2016

- 
sustainable foodservice solutions
- ### Abschließende Empfehlungen
1. Legen Sie für Ihre Kita fest, wie viel „**Bio**“ und **welche Bio-Qualität** es sein soll und was Sie unter „**Regional**“ und „**Artgerecht**“ verstehen.
 2. **Kommunizieren** Sie intern und extern eindeutig, transparent und ehrlich (Klarheit und Wahrheit).
 3. **Integrieren** Sie die Themen „Bio“, „Regional“ und „Artgerecht“ in eine Gesamtstrategie für mehr Qualität im Lebensmitteleinkauf.

Weitere Informationen



Wir machen Bio



Neuigkeiten

BioMacher als Werkstatt N-Projekt ausgezeichnet

Initiative „Wir machen Bio“ erhält Preis des Rates für Nachhaltige Entwicklung



WERKSTATT N PROJEKT 2016

Erstes Netzwerktreffen zu „Wir machen Bio“ ein voller Erfolg



TERMINE

07.04.2016 in Bielefeld
 "Bio kann Jeder"
 Workshop in Bielefeld

Start BioMacher NRW Initiative **Neuigkeiten** Presse Kontakt

Weitere Informationen





100-Kantinen-Programm

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
 Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des
 Landes Nordrhein-Westfalen



DAS PROJEKT

AKTUELLES

AKTEURE

MARKTPLATZ

SERVICE

100 KANTINEN
 FÜR REGIONALE UND
 ARTGERECHTE PRODUKTE

