

Öffentliche Bio-Beschaffung

Überschaubare Mehrkosten

Mit dem Projekt „Mehr Bio in Bremer Kitas“ wollte der Verein Sozial-Ökologie untersuchen, wie sich die Umstellung auf Bio in der Praxis auf die Kosten auswirkt und welcher Bioanteil in der Kitaverpflegung möglich ist. Drei Kitas in Stadtteilen mit ganz unterschiedlichen sozialen Hintergründen nahmen am Pilotprojekt teil. Von Januar bis Oktober 2017 brachten drei Bremer Kitas in Neustadt, Horn-Lehe und Vegesack für ihre 370 Kinder nur Biolebensmittel auf den Tisch. „Zu Beginn hatten alle Kitas die Sorge, dass die Kosten für das Bioessen zu hoch wären“, sagt die Leiterin des Projekts „Mehr Bio in Bremer Kitas“ vom Verein Sozial-Ökologie. „Doch am Ende waren alle überrascht, dass die Mehrkosten in einem überschaubaren Rahmen blieben.“

VON ANDREAS GREINER

Insgesamt stiegen die Mehrkosten beim Wareneinsatz nur um 10 bis 15 Prozent. Darauf hätten selbst Projektverantwortliche vorher nicht gewettet. Der Verein hatte deshalb vor Beginn des Projekts nach Sponsoren gesucht, welche die angefallenen Mehrkosten für den Bioeinkauf übernehmen. Die ursprüngliche Kalkulation ging davon aus, dass dafür 50 Ct pro Kind und Tag eingesammelt werden müssen. „Am Ende blieben die Mehrkosten pro Kind und Tag (inklusive Nachmittagssnack) aber in der Spanne zwischen elf und 23 Cent“, so Lea Unterholzner. „Die Differenz zum Sponsorenzuschuss können die Kitas aber trotzdem behalten und jetzt in beispielsweise in die Ernährungsbildung investieren.“

Die ermutigenden Ergebnisse decken sich mit anderen Erfahrungen, wie sie beispielsweise im Projekt „Bio für Kinder“ in München gemacht wurden. Doch die Zahlen dürfen nicht falsch interpretiert und einfach pauschalisiert werden. Die Umstellung auf Bio hat keine eingebaute Erfolgsgarantie. Damit die Einführung von Bio in den Kitaküchen gelingt, muss man den Prozess der Umstellung gut vorbereiten und begleiten. „Die Kitas brauchen Beratung und Unterstützung auf dem Weg in Richtung Bio“, versichert Lea Unterholzner. Das hängt natürlich stark von den jeweiligen Küchenteams und ihrer Ausgangslage ab. Sie müssen bei der Einführung den Gesamtprozess im Auge behalten, nicht nur die Lieferanten austauschen. Wie lassen sich die Mengen



©BLE, Bonn/Foto: Dominic Menzler

In drei Bremer Kindergärten gab es testweise zehn Monate lang nur Biokost. Ergebnis: Zwei der Kitas wollen nun dabei bleiben.

besser planen, um Speiseabfälle zu vermeiden? Welche Lieferanten bieten einen guten Preis? Bewährt hat sich, den Speiseplan erst dann zu schreiben, wenn die Angebote vorliegen, und die tatsächlichen Kosten im Blick zu behalten. Der Prozess der Einführung von Bio bedeutet deshalb auch eine Umstellung fürs ganze Küchenteam. Am Anfang brauchen die Küchenkräfte dafür mehr Zeit. Wenn sich die Abläufe jedoch einmal eingespielt haben, führt die Bioküche nicht grundsätzlich zu Mehraufwand. Die Pilotküchen haben diese Phase gut gemeistert und sind in ihrer Motivation gestärkt: Zwei der drei Kitas werden weiterhin

bei 100 Prozent Bio bleiben und können das im Rahmen ihrer Budgets finanzieren. Eine Kita will diese Marke soweit wie möglich halten, aber zum Teil Kompromisse machen und einzelne Produkte wieder in konventioneller Qualität einkaufen.

Während der Projektlaufzeit gab es zudem viele Rückmeldungen von weiteren Kitas, die gerne mitgemacht hätten. Der Verein für Sozial-Ökologie hat sich vorgenommen, mit diesen und anderen, die noch Vorbehalte haben, ins Gespräch zu kommen.

► www.verein-sozialoekologie.de/index.php?id=144

► <https://www.biostadt.bremen.de/>

Empfehlungen

für Politik und Träger:

- Generelle Wertschätzung gegenüber Essen erhöhen;
- bei Planung die regionalen Erzeuger mit einbinden und Produktionsbedingungen vor Ort im Blick behalten;
- Forderungen nach erhöhtem Bioanteil mit Sensibilität für die Umsetzenden stellen und Unterstützung anbieten;
- Etat für Verpflegung aufstocken;
- Bildungsangebote für Kitas schaffen, die noch Berührungspunkte mit Bio haben;
- Zeitbudget für die Küchenleitungen einräumen für optimale Planung und Kostenkontrolle.

für Kitas und Küchen:

- Das gesamte Team in die Entscheidungsprozesse und Zielfindung mit einbeziehen;
- Ernährung als pädagogisches Feld begreifen und Kinder teilhaben lassen;
- Essensangebot überdenken mit Offenheit gegenüber Neuerungen;
- Potenziale zur Kostenreduktion nutzen: Preisvergleiche, Fokus auf vegetarische Gerichte, Abfallvermeidung, Kontrolle von Mengen und Kosten unter anderem;
- Mut haben, zusammen mit den Kindern neue Wege beim Essen zu gehen.