

Bio für Kinder

Kooperationsprojekt Tollwood & Referat für Gesundheit und Umwelt LHM



Tollwood Festival: 1,5 Mio Besucher pro Jahr, nahezu 100% Bio

Was bei uns funktioniert, muss doch auch anderswo funktionieren!

Mehr als 200.000 Kinder und Jugendliche leben in München.

Davon gehen 35.000 in städtische Kindertageseinrichtungen und
103.000 besuchen eine allgemeinbildende Schule.

Was essen die eigentlich den ganzen Tag?



Die Ziele des Pilotprojektes

- **Umstellung auf dem Teller:** 100 Prozent Bio-Kost mit einem möglichst hohen Frischkostanteil
- **Umstellung im Kopf:** Kinder und Jugendliche erlernen die Grundlagen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung im Einklang mit der Natur.
- **Umstellung auf dem Acker:** Förderung des ökologischen Landbaus als Beitrag zur Erhaltung der Lebensgrundlagen für die kommenden Generationen
- **Umstellung in der Politik:** „Bio für Kinder“ soll als Modellprojekt Schule machen und dazu beitragen, auch auf politischer Ebene Weichen zu stellen.



Die 3 Säulen des Pilotprojektes

**Individuelle
pädagogische
Begleitung**

Info-Service
Schulung
Beratung
Coaching

**Übernahme
Bio-
Mehrkosten**

für zwei Jahre

**Küchen-
fachmännische
Unterstützung &
Coaching
durch
Praxisexperten**



Ergebnisse des Pilotprojektes

Was **kostet** eine Umstellung auf 100% Bio-Kost und welche **Herausforderungen** müssen gemeistert werden?

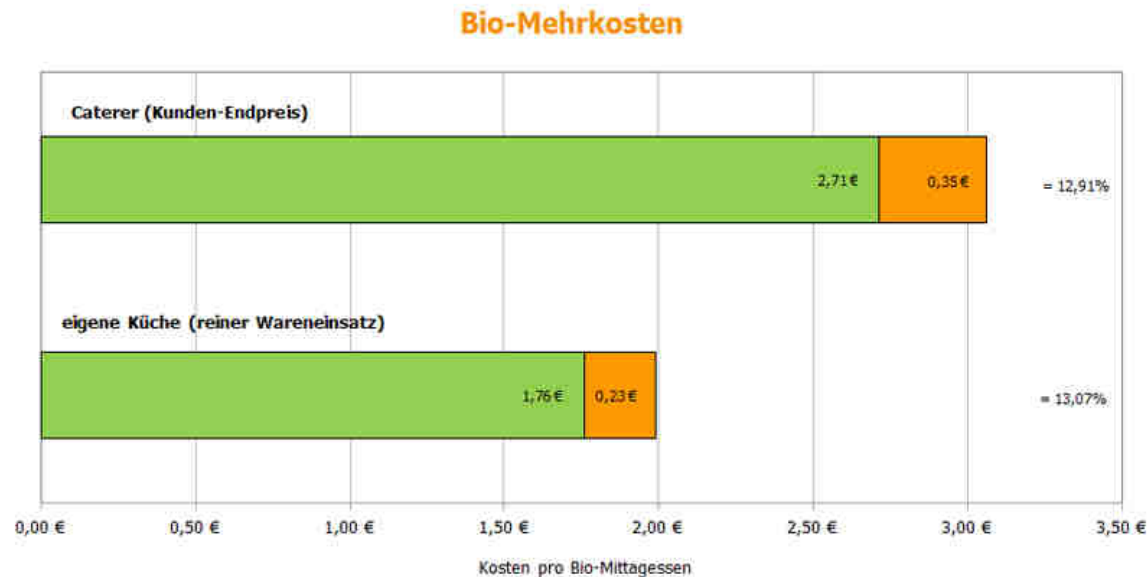
- 2006 bis 2012: 32 Einrichtungen, **660.000** ausgegebene Bio-Hauptmahlzeiten
- **Das Ergebnis:**
 - Allen Einrichtungen gelingt die Umstellung auf 100% Bio
 - Die Mehrkosten sind deutlich geringer als befürchtet
 - Die Einrichtungen bleiben auch nach Projektende bei Bio



Fazit: Bio ist gewollt, machbar und finanzierbar.



Die Gretchenfrage: Die Kosten



αverdis
nachhaltige Verpflegungslösungen

Expertise

Bewertung der Preisgestaltung von Lebensmitteln unterschiedlicher Qualitätsstandards im Rahmen der Cook&Chill-Verpflegung

Erstellt für:
Landeshauptstadt München
RGU München
Bayerstraße 28 a
80335 München

αverdis
sustainable foodservice solutions

Expertise

Einsatz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung: Auswirkungen auf die Abgabepreise für Speisen in Kantinen, bei Banketten, Empfängen und auf Großveranstaltungen.

Erstellt für:
Tollwood GmbH
Waisenhausstraße 20
80637 München

Die Gretchenfrage: Die Kosten

Gutachten a'verdis: konkret gerechnet...

- Seefisch mit MSC-Standard: 0,01 Euro bzw. etwa 1,5 % Mehrkosten pro Essen.
- Verwendung von Bio-Eiern: 0,02 Euro bzw. etwa 2 % Mehrkosten pro Essen.
- Verwendung von Bio-Fleisch: 0,12 Euro bzw. etwa 10 % Mehrkosten pro Essen.

Mehrkosten: 27 Euro pro Kind und Schuljahr

Bio für Kinder: 13 % Mehrkosten bei 100 % Bio



Die wichtigsten Erfolgsfaktoren

Optimierung des Küchenmanagements

- ✓ Umstellung des Speiseplans:
 - ✓ langfristige Planung, Mischkalkulation
 - ✓ weniger Fleisch
 - ✓ saisonal & regional
 - ✓ Reduzierung der Speiseabfälle...

- ✓ Optimierung des Einkaufs:
 - ✓ Überprüfung der Lieferbeziehungen, Vergleiche, Rabatte
 - ✓ Groß- und Sammelbestellungen



Die wichtigsten Erfolgsfaktoren

Ins Boot holen: Bewusstseinsbildung und Begleitung

- ✓ Bewusstseinsbildung in der „Einrichtungsfamilie“
- ✓ Knowhow und Professionalität in den Küchen
- ✓ individuelle Begleitung und Unterstützung
(Bio für Kinder-Mentoren)



Erfolgsfaktoren abseits der Küchen

Wegweisende Stadtratsbeschlüsse 2011 und 2013

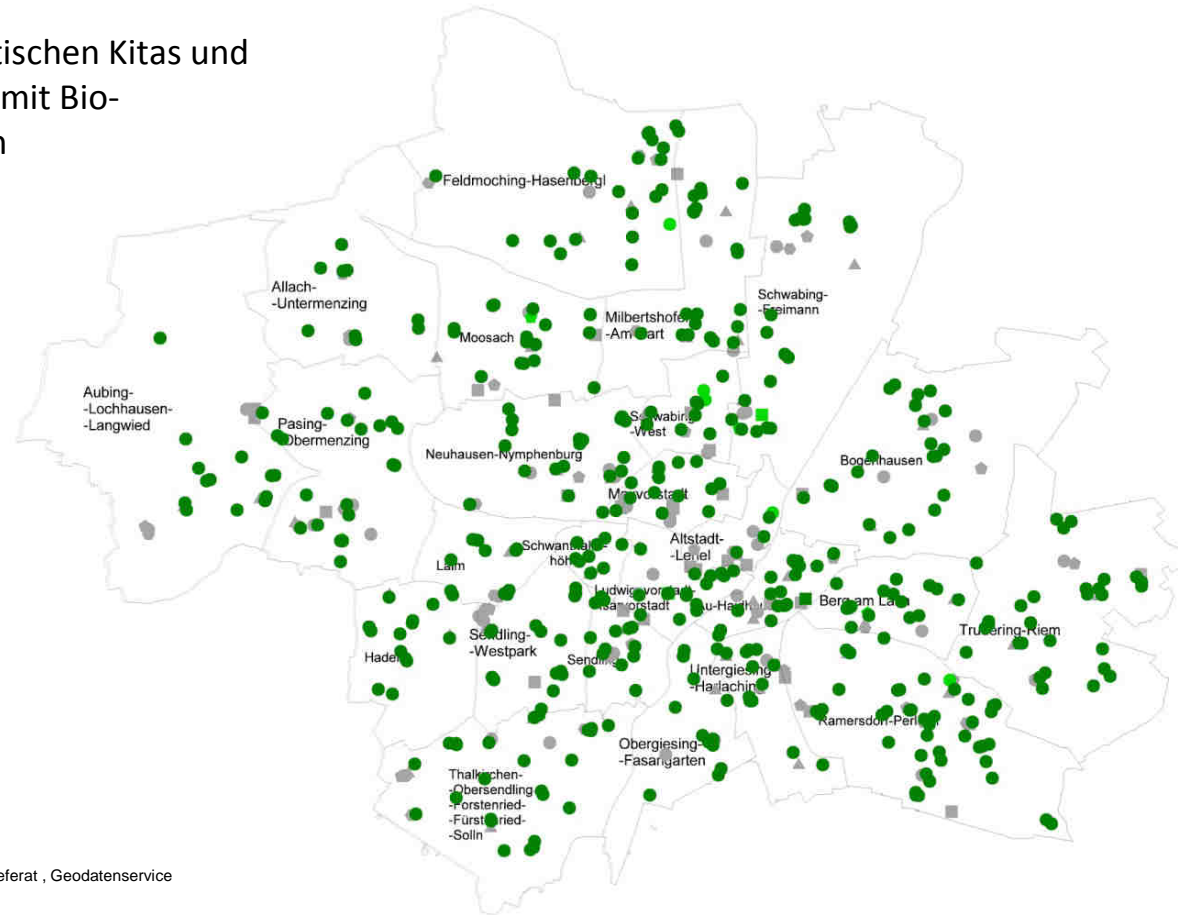
- 50% Bio-Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg in allen städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen
- Inzwischen:
 - Erhöhung des Bio-Fleischanteils auf 90% in KiTas
 - Pilotprojekte an Schulen, verstärkt „Bio aus Bayern“

Nicht lange reden – einfach anfangen!

Das Beste aus zwei Welten: Zusammenarbeit Verwaltung und privater Träger



Standorte der städtischen Kitas und
Münchner Schulen mit Bio-
Verpflegung in grün



Kartengrundlage:
Landeshauptstadt München, Kommunalreferat , Geodatservice

Datengrundlagen:
Landeshauptstadt München, Baureferat , Referat für Bildung und Sport

Kartographische Bearbeitung:
Landeshauptstadt München
Referat für Gesundheit und Umwelt
Nachhaltige Entwicklung, Gesundheits- und Umweltberichterstattung

© JiSign/Fotolia.com



Verzehnte Lebensmittelmengen pro Jahr

	Gemüse	Kartoffeln	Milchprodukte	Obst	Putenfleisch	Wurstwaren	Rindfleisch	Eier
Schule/Hort gesamt	757.274	330.225	429.289	196.896	63.000	374.400	62.910	668.304
Kita gesamt	549.304	248.000	312.304	155.208	176.000	352.000	54.560	541.520
Anteil davon in Bio- Qualität	274.652	124.000	156.152	77.604	88.000	176.000	27.280	270.760
Schule und Kita gesamt	1.306.578	578.225	741.593	352.104	239.000	726.400	117.470	1.209.824
Anteil davon in Bio- Qualität	274.652	124.000	156.152	77.604	88.000	176.000	27.280	270.760
Einheiten in Kilogramm								Einheiten in Stück

Zusammenfassung: Die wichtigsten Erfolgsfaktoren

- **Kosten in den Griff bekommen:** Optimierung von Speiseplänen und Küchenmanagement
- **Ins Boot holen:** Bewusstseinsbildung und Begleitung
- **Klare Zielsetzung:** Politische Weichenstellung bzw./und klare Zielstellung für die eigene Einrichtung
- **Hand in Hand:** Partner und Netzwerke




Wie schaffen wir den Sprung über die Stadtgrenze?

Biospeiseplan.de

[Start](#) [Musterspeiseplan](#) [Funktionen des Plans](#) [Registrieren](#)

[Zugang](#)
[Einloggen](#)
[Registrieren](#)



The screenshot shows the homepage of the Biospeiseplan.de website. On the left is a navigation menu with the following items: Funktionen des Plans, Häufige Fragen, Musterspeiseplan, Tipps für Küche und Einkauf (with sub-items: Küchenmanagement, Umstellung des Speiseplans, Optimierung des Einkaufs), Wissenswertes (with sub-items: Kalkulation, Bio in der Landwirtschaft, Ist Bio gleich Bio?, Nachhaltiger Fisch, Allergien, Pädagogische Tipps), and Service. The main content area features a welcome message, the title 'Der Bio-Speiseplanmanager', and a series of questions and answers regarding the service. The questions are: 'Eine gesunde, ökologische Außer-Haus-Verpflegung für alle Kinder und Jugendlichen ist unser Ziel!', 'Sie sind für die Mittagsverpflegung in einem Kindergarten, einer Schule oder einem Hort verantwortlich?', and 'Sie wollen auf Bio-Kost umstellen? Gleichzeitig wissen Sie nicht, wie anfangen und fürchten die Mehrkosten?'. The answer states: 'Dann sind Sie beim Bio-Speiseplanmanager von „Bio für Kinder“ genau richtig!' and 'Er bietet ernährungsphysiologisch ausgewogene und saisonal abgestimmte Sechs-Wochen-Speisepläne, die entsprechend des Alters und der Anzahl Ihrer Gäste berechnet sind, die hinterlegt sind mit praxiserprobten Rezepten, und die preislich kalkuliert sind mit 100 Prozent Bio-Zutaten und automatisch verknüpft mit Tages-/ Wochen- und Sechs-Wochen-Einkaufslisten.' It concludes with 'Das Alles: kostenlos!'.

Was kann der Bio-Speiseplanmanager?

- ✓ Ernährungsphysiologisch ausgewogene und saisonal abgestimmte **Sechs-Wochenspeisepläne**
- ✓ Auswahl der **Verpflegungsart**: Frischkochküche mit oder ohne Fleisch sowie Tiefkühl-Mischkost
- ✓ Passgenaue Berechnung des Lebensmittelbedarfs entsprechend des **Alters** und der **Anzahl der Essensgäste**
- ✓ praxiserprobte **Rezepte** mit Warnhinweisen **allergene Lebensmittel**
- ✓ preislich **kalkuliert** mit **100% Bio-Zutaten** und automatisch verknüpft mit Tages-/Wochen- und 6-Wochen-**Einkaufslisten**
- ✓ für alle staatlichen, städtischen, kirchlichen und gemeinnützigen Einrichtungen sowie freie Träger **kostenfrei!**
- ✓ wertvolle **Tipps** für Küche, Einkauf und Pädagogik sowie Wissenswertes zu »Bio« in der Verpflegung



Der Bio-Speiseplanmanager

Wochenauswahl
Hiermit können Sie die Kalenderwoche direkt öffnen. Die aktivierte Woche ist grün hervorgehoben.

Tag bearbeiten
Falls Sie an bestimmten Tagen weniger oder mehr Portionen servieren, können Sie das hier editieren.

Einkaufstasche Tag
Hier gelangen Sie zur Einkaufsliste mit allen Zutaten, Mengen und Preisen für diesen Tag.

Portionenanzeige
Die Portionen, die Sie servieren, werden hier als Schnellanzeige aufgelistet. (Krippenkinder - Kindergartenkinder - Grundschüler - Schüler und Erwachsene)

Woche 1 26.05. - 30.05.	Woche 2 02.06. - 06.06.	Woche 3 09.06. - 13.06.	Woche 4 16.06. - 20.06.	Woche 5 23.06. - 27.06.	Woche 6 30.06. - 04.07.
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Montag 16.06. - 105 Port. (0-0-0-100-5)	Dienstag 17.06. - 105 Port. (0-0-0-100-5)	Mittwoch 18.06. - 105 Port. (0-0-0-100-5)	Donnerstag 19.06. - 105 Port. (0-0-0-100-5)	Freitag 20.06. - 105 Port. (0-0-0-100-5)
<p>Hauptgericht Tomatencremesuppe¹⁹</p> <p>Warnungen Trotz¹⁶</p> <p>69,41 € (0,66 € Ø p.P.)</p>	<p>Hauptgericht Farfalle¹⁶ Bolognese¹⁹</p> <p>98,86 € (0,94 € Ø p.P.)</p>	<p>Hauptgericht Fischfilet¹⁷ Senfrahm¹⁹ / 11 / 20 / 16 Reis¹⁹</p> <p>184,20 € (1,75 € Ø p.P.)</p>	<p>Hauptgericht Käsespätzle¹⁶ / 13 / 11</p> <p>41,90 € (0,39 € Ø p.P.)</p>	<p>Hauptgericht Ofenkartoffeln Frühlingsquark¹¹</p> <p>95,25 € (0,90 € Ø p.P.)</p>
<p>Frischkost</p> <p>32,49 € (0,30 € Ø p.P.)</p>	<p>Frischkost Bunter Salatteller²⁰</p> <p>36,13 € (0,34 € Ø p.P.)</p>	<p>Frischkost Rohkostteller Frühling</p> <p>35,90 € (0,34 € Ø p.P.)</p>	<p>Frischkost Bunter Salatteller²⁰</p> <p>36,13 € (0,34 € Ø p.P.)</p>	<p>Frischkost Rote Linsen-Karottensalat</p> <p>38,29 € (0,36 € Ø p.P.)</p>
<p>Dessert Schokoladenkuchen¹³ / 16</p> <p>32,49 € (0,30 € Ø p.P.)</p>	<p>Dessert Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison¹¹</p> <p>43,34 € (0,41 € Ø p.P.)</p>	<p>Dessert Erdbeer-Rhabarbergrütze Vanillesoße¹¹</p> <p>27,15 € (0,25 € Ø p.P.)</p>	<p>Dessert Schokoladenpudding¹¹</p> <p>23,42 € (0,22 € Ø p.P.)</p>	<p>Dessert Pfannkuchen mit Marmelade¹⁶ / 13 / 11</p> <p>21,68 € (0,20 € Ø p.P.)</p>
<p>Tageskosten Die Gesamteinkaufskosten pro Tag sind immer am unteren Rand zu sehen.</p>				
Summe: 101,91 €	Summe: 178,33 €	Summe: 247,26 €	Summe: 101,47 €	Summe: 155,22 €

Der Bio-Speiseplanmanager

Woche W1 26.09. - 30.09.	Woche W2 03.10. - 07.10.	Woche W3 10.10. - 14.10.	Woche W4 17.10. - 21.10.	Woche W5 24.10. - 28.10.	Woche W6 31.10. - 04.11.
Montag 10.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0)	Dienstag 11.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0)	Mittwoch 12.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0)	Donnerstag 13.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0)	Freitag 14.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0)	
Hauptgericht herbstliche Nudelsuppe 19 16 Brot 16 34,79 € (0,49 € Ø p.P.)	Hauptgericht Nudeln 16 Bolognese 19 46,39 € (0,66 € Ø p.P.)	Hauptgericht herbstliche Grünkernbratlinge 16 19 13 11 Karottengemüse 19 42,35 € (0,60 € Ø p.P.)	Hauptgericht Wiener Würstchen Hausgemachter Kartoffelsalat 19 2 20 55,75 € (0,79 € Ø p.P.)	Hauptgericht Kartoffel-Blumenkohlaufauf 11 19 46,83 € (0,66 € Ø p.P.)	
Frischkost	Frischkost Rohkost der Saison Herbst 22,80 € (0,32 € Ø p.P.)	Frischkost Eisbergsalat 2 20 13,30 € (0,19 € Ø p.P.)	Frischkost	Frischkost Rohkost der Saison Herbst 22,80 € (0,32 € Ø p.P.)	
Dessert Apfelkuchen 19 16 23,72 € (0,33 € Ø p.P.)	Dessert Joghurt mit frischen Früchten der Saison Herbst 11 47,32 € (0,67 € Ø p.P.)	Dessert Obst der Saison Herbst 21,00 € (0,30 € Ø p.P.)	Dessert Obst der Saison Herbst 21,00 € (0,30 € Ø p.P.)	Dessert Pfannkuchen mit Marmelade 16 13 11 14,20 € (0,20 € Ø p.P.)	
Summe: 58,52 €	Summe: 116,51 €	Summe: 76,65 €	Summe: 76,75 €	Summe: 83,84 €	

Der Bio-Speiseplanmanager

Woche W1 26.09. - 30.09.	Woche W2 03.10. - 07.10.	Woche W3 10.10. - 14.10.	Woche W4 17.10. - 21.10.	Woche W5 24.10. - 28.10.	Woche W6 31.10. - 04.11.
Montag 10.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0) Hauptgericht herbstliche Nudelsuppe (19, 16) Brot (16) 34,79 € (0,49 € Ø p.P.) Frischkost Dessert Apfelmuchen (19, 16) 23,72 € (0,33 € Ø p.P.) Summe: 58,52 €	Dienstag 11.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0) Hauptgericht Nudeln (16) Bolognese (19) 46,39 € (0,66 € Ø p.P.) Frischkost Rohkost der Saison Herbst 22,80 € (0,32 € Ø p.P.) Dessert Joghurt mit frischen Früchten der Saison Herbst (11) 47,32 € (0,67 € Ø p.P.) Summe: 116,51 €	Mittwoch 12.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0) TAG BEARBEITEN Portionen <i>Kleinkinder (0-3 J.)</i> <input type="text" value="0"/> <i>Kindergartenkinder (4-6 J.)</i> <input type="text" value="50"/> <i>Grundschulkind (7-10 J.)</i> <input type="text" value="20"/> <i>Schulkinder (11-14 J.)</i> <input type="text" value="0"/> <i>Erwachsene (ab 15 J.)</i> <input type="text" value="0"/> Text <input type="text"/> <input type="button" value="OK"/> Summe: 76,65 €	Donnerstag 13.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0) Hauptgericht Wiener Würstchen Hausgemachter Kartoffelsalat (19, 2) 20 55,75 € (0,79 € Ø p.P.) Frischkost Dessert Obst der Saison Herbst 21,00 € (0,30 € Ø p.P.) Summe: 76,75 €	Freitag 14.10. - 70 Port. (0-50-20-0-0) Hauptgericht Kartoffel-Blumenkohlaufauf (11) 19 46,83 € (0,66 € Ø p.P.) Frischkost Rohkost der Saison Herbst 22,80 € (0,32 € Ø p.P.) Dessert Pfannkuchen mit Marmelade (16, 13, 11) 14,20 € (0,20 € Ø p.P.) Summe: 83,84 €	

Der Bio-Speiseplanmanager

Rezept

herbstliches Putengeschnetzeltes

für 70 Portionen

Zutaten

1,05 kg	Zwiebeln	unbehandelt	(= 15 g pro Portion)
3,15 kg	Warenkorb Gemüse der Saison Herbst ¹⁹	unbehandelt	(= 45 g pro Portion)
Wählen Sie aus folgenden Zutaten: Aubergine, Blaukraut, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Chinakohl, Fenchel, Karotte, Gurke, Grünkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Mangold, Paprika, Pastinake, Lauch, Rote Beete, Sellerie, Schwarzwurzeln, Spinat, Spitzkraut, Steckrübe, Tomate, Weißkraut, Wir			
7 kg	Putenfleisch	in Streifen geschnitten	(= 100 g pro Portion)
1,4 l	Sahne ¹¹	Fertigprodukt	(= 20 ml pro Portion)
2100 ml	Gemüsebrühe ¹⁹	Grundrezept	(= 30 ml pro Portion)
	Salz	gemahlen	
Warenkorb Gewürze Wählen Sie aus folgenden Zutaten: Salz, Kümmel gemahlen, Basilikum, Liebstöckel			

Die angegebenen Mengen im jeweiligen Rezept basieren auf den angegebenen Essenszahlen des Tages sowie der altersgerechten Portionsgröße.

Der Bio-Speiseplanmanager

Die Kosten für alle benötigten Waren in der entsprechenden Menge werden passgenau pro Tag, pro Woche und für einen kompletten Sechs-Wochen-Turnus angezeigt.

Entsprechend der gesetzlichen Vorschriften sind die 22 Hauptallergene mit Warnhinweisen versehen (sowohl auf dem Speiseplan als auch im Rezept)

Tag	Datum	Port.	Hauptgericht	Frischkost	Dessert	Summe
Montag	10.10.	-70	Nudeln 16 Bolognese 19	Rohkost der Saison Herbst 22,80 € (0,32 € Ø p.P.)	Joghurt mit frischen Früchten der Saison Herbst 11 47,32 € (0,67 € Ø p.P.)	58,52 €
Dienstag	11.10.	-70	herbstliche Grünkernbratlinge 16 19 13 11 Karottengemüse 19	Eisbergsalat 2 20 13,30 € (0,19 € Ø p.P.)	Obst der Saison Herbst 21,00 € (0,30 € Ø p.P.)	76,65 €
Mittwoch	12.10.	-70	herbstliche Grünkernbratlinge 16 19 13 11 Karottengemüse 19	Eisbergsalat 2 20 13,30 € (0,19 € Ø p.P.)	Obst der Saison Herbst 21,00 € (0,30 € Ø p.P.)	76,65 €
Donnerstag	13.10.	-70	Wiener Würstchen Hausgemachter Kartoffelsalat 19 2 20		Obst der Saison Herbst 21,00 € (0,30 € Ø p.P.)	76,75 €
Freitag	14.10.	-70		Rohkost der Saison Herbst	Pfannkuchen mit Marmelade 16 13 11 14,20 € (0,20 € Ø p.P.)	83,84 €

VORHERIGE WOCH DRUCKEN GESAMTEINKAUF WOCHEEINKAUF NÄCHSTE WOCH

Der Bio-Speiseplanmanager

Woche W1
10.10. - 14.10.

Woche W2
17.10. - 21.10.

Woche W3
24.10. - 28.10.

Woche W4
31.10. - 04.11.

Woche W5
07.11. - 11.11.

Woche W6
14.11. - 18.11.

Dienstag
11.10. - 70 Port. (0:50:20:0:0)

Mittwoch
12.10. - 70 Port. (0:50:20:0:0)

Donnerstag
13.10. - 70 Port. (0:50:20:0:0)

Freitag
14.10. - 70 Port. (0:50:20:0:0)

Hauptgericht

Nudeln Bolognese
WÄHLEN

Nudeln herbstliche Gemüsebolognese
WÄHLEN

46,29 € (0,66 € p.P.)

Frühkost

Eisbergsalat 2 20
13,30 € (0,19 € p.P.)

Dessert

Obst der Saison Herbst
21,00 € (0,30 € p.P.)

Summe: 116,51 €

Einzelne Gerichte können getauscht werden, etwa Fleischgerichte gegen vegetarische Alternativen oder Tiefkühl-Komponenten gegen frisch zubereitete Bestandteile.

Einfach anfangen!



Kontakt: Tollwood Festival, Bio für Kinder, Stephanie Weigel, stephanie.weigel@tollwood.de

© JiSign/Fotolia.com