



Tipps und Tricks aus dem  
Kita-Alltag:  
Hamburger Kitas  
berichten von ihren  
Erfahrungen bei der  
Umstellung auf „Bio“.

## Best Practice:

Biologische Lebensmittel in  
der Kita-Verpflegung



## Volker Jahr berichtet über die Verwendung von 100% Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung beim Kinderwelt Hamburg e.V.:

**Wie viele Kinder in welchen Gruppen sind in der Kita und für wie viel kochen Sie?**

„In unseren Kitas beherbergen wir zwischen 40 und 120 Kindern, für die wir alle selbst kochen. Die Kinder sind entweder in der Krippe oder Elementar. Seit 2003 haben wir eine eigene Großküche, weswegen wir seitdem auch andere Schulen beliefern.“

**Wie wird bei Ihnen die Verpflegung organisiert?**

„Das Frühstück bringen sich die Kinder entweder selbst mit oder unsere Bio-Großküche stellt es her. Das Mittagessen wird ausschließlich in unserer Bio-Großküche gekocht.“

**Haben Sie ein besonderes Ernährungskonzept?**

„Ja, unser Speisenangebot besteht zu 100% aus Bioprodukten. Der Speiseplan orientiert sich an den DGE-Empfehlungen.“

*(Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) entwickelt auf Grundlage von Forschungsergebnissen Qualitätstandards für eine ausgewogene Verpflegung für Kinder, Jugendliche, Berufstätige, Senioren und Patienten.)*

**Sie bieten Bio-Produkte an, warum ist Ihnen das wichtig?**

„Es gibt mehrere Punkte, die uns dazu bewegen, ausschließlich Bio-Produkte zu verwenden. Zum einen wollen wir weniger Schadstoffe in den Lebensmitteln haben. Das ist durch die vorgegebenen Richtlinien bei Bio-Produkten der Fall. Durch das Verzichten von Zusatzstoffen in den Lebensmitteln wird der Boden weniger angegriffen und die natürlichen Ressourcen können mehr ausgeschöpft werden. Der Umweltschutz und der Nachhaltigkeitsaspekt liegen uns also auch am Herzen. Zum anderen ist es die ethische Sichtweise, die uns dazu bewegt hat.“

**Wie sind Sie bei der Umstellung auf Bio vorgegangen?**

„Wir haben von Anfang an ausschließlich Bio-Produkte verwendet, weswegen eine Umstellung nicht stattgefunden hat. Seit 2003 besitzen wir eine eigene Großküche, wodurch wir das Kochen mit Bio-Produkten noch weiter ausbauen konnten.“

## Kinderwelt Hamburg e.V.

Kinderwelt wurde 1992 als gemeinnütziger Träger der freien Kinder- und Jugendhilfe gegründet. Heute ist der Verein in 19 Kitas, einem Eltern-Kind-Zentrum und in vier Kooperationen mit Ganztagschulen tätig. Insgesamt bietet der Verein rund 2.000 Betreuungsplätze an.

Die Verpflegung besteht aus Mittagessen und Tee-pause. Das Frühstück bringen die Kinder selbst mit.

Seit 2003 werden die vollwertigen warmen Mittagessen zu 100% aus Bio-Lebensmitteln zubereitet. Gekocht wird in tragereigenen Küchen.

Volker Jahr ist seit 2003 bei Kinderwelt beschäftigt, wobei er nur noch selten am Herd steht. Mittlerweile liegt sein Arbeitsschwerpunkt in der Administration. Er entwickelt die Speisepläne und koordiniert Wareneinkauf, Lagerung und Einhaltung von Hygiene-Vorschriften.

### ***Gab es Hindernisse bei der Umstellung auf Bio-Lebensmittel?***

„Nein.“

### ***Wer sind Ihre Bezugsquellen/Lieferanten?***

„Regional heißt für uns, dass wir von Betrieben in der Metropolregion Hamburg beliefert werden. Unsere regionalen Lieferanten sind Naturkost Nord, Nabuko Naturwarenhandel, Demeter Felderzeugnisse, Wittmaack, Springer, Fricke, Schröder, Gourmetmanufaktur Gut Klepelshagen und Hagenah.“

### ***Wie werden die benötigten Mengen kalkuliert?***

„Wir fragen vorher ab, wie viele Kinder über die Mittagszeit betreut werden und in der Kita essen. Daher wissen wir, wie viele Portionen wir in etwa brauchen. Zusätzlich haben wir einen Komponenten-Speiseplan, der uns genau sagt, was wir anbieten. Mit beiden Informationen können wir die genau benötigten Mengen an verschiedensten Lebensmitteln für die Zubereitung ermitteln.“

### ***Wer organisiert den Einkauf?***

„Der Küchenleiter bzw. der Essensbeauftragte der Kita ist für den Einkauf der Bio-Lebensmittel zuständig.“

### ***Entstehen für Sie Mehrkosten durch den Einsatz von Bio-Lebensmittel und wie kommen Sie mit Ihrem Budget hin?***

„Diese Frage kann ich leider nicht beantworten, da die Kita-Leitung sich mit dem Thema Kosten auseinandersetzt.“

### ***Was würden Sie anderen empfehlen, die ihre Kitaverpflegung auf Bio umstellen möchten?***

„Ganz wichtig ist transparent zu sein. Man sollte alle Vorgänge und Entscheidungen für alle Betroffenen zugänglich machen, um zu zeigen, dass man dahintersteht und nichts verbergen möchte. Damit in Zusammenhang steht, seine Beweggründe zu erläutern, weswegen man auf Bio-Produkte umsteigen möchte. Die Argumente sollten für jeden nachvollziehbar sein. Die Eltern der Kita-Kinder sollten als Betroffene mit einbezogen werden, um ihnen von Anfang an die Verbesserung des Essens durch Bio-Produkte näherzubringen. Fleisch und Fisch sollte meiner Meinung nach nur je 1 Mal pro Woche auf dem Speiseplan stehen, um den Nachhaltigkeitsaspekt zu berücksichtigen.“



### **Tipp von Volker Jahr:**

„Bei der 100% igen Umstellung auf Bio-Lebensmittel hat man keine Probleme mit der Warentrennung zwischen Bio und Konventionell. So ist die Bio-Zertifizierung viel einfacher“

***Sie als Profi in Bio, wo geht Ihre Reise noch hin?***

„Ich möchte zusammen mit den Großhändlern die lokalen Wirtschaftskreisläufe stärken und die möglichst artgerechte Tierhaltung unterstützen. Dazu gehört z.B. muttergebundene Kälberaufzucht oder die Bruderhahn Initiative Deutschland (B.I.D.) zu verbreiten.“

***Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben!***

