

Wege zu mehr BIO aus MV auf den Tellern in Kita & Schule



Gute Rahmenbedingungen, gutes Essen

Verpflegung mit regionalen Bioprodukten konnte sich überall dort entwickeln, wo Träger gemeinsam mit Küchenfachkräften ganzheitliche Verpflegungskonzepte ausgearbeitet haben. So wurden in Kitas und Schulen Ernährungsumgebungen geschaffen, durch die eine hohe Essensbeteiligung erreicht werden konnte. Für Caterer sind damit attraktive Bedingungen entstanden, die es ihnen ermöglicht, frisch vor Ort zu kochen, Bioprodukte aus der Region zu verarbeiten und kurze Transportwege einzuhalten.

Im Rahmen einer Ernährungsstrategie sollte nun unter Beteiligung aller relevanten Akteure geprüft werden, welche Elemente dieser Verpflegungskonzepte skalierbar sind und welche politischen Rahmenbedingungen für die Umsetzung erforderlich sind.



1

Ernährungsstrategie entwickeln

Bildung einer interministerielle Arbeitsgruppe (LM, BM, JM, SM, WM)

2

gesetzliche Grundlage schaffen

in KifoeG & SchulG MV

3

Umsetzung der Maßnahmen begleiten

Beratung für Träger und Caterer bei Konzeption und Umsetzung

Ganzheitlicher Ernährungsbildungs- und Verpflegungskonzepte

Gartenbau, attraktive Mensa für groß & klein

Wasserspender, Free-Flow-Buffetsysteme, mind. 45 Minuten Pause

Einführung zunächst 20%, später 50% Bioquoten und Kostendeckel

Cluster bilden, kleine und große Standorte gemeinsam bewirtschaften

Prüfung der Rekommunalisierung und Ausbau von Mischkostküchen (cook&serve)

Caterer mit hohem Bioregionalanteil

Welche Rahmenbedingungen machen es möglich?



Die Mittagsmatrosen GmbH Rostock



„Unser Ziel ist es, mehr als nur gutes Essen zu liefern: Wir sorgen für ein positives Gesamterlebnis – von der Bestellung bis zum Servieren. Unsere Mahlzeiten entstehen aus Leidenschaft für das Handwerk, mit Liebe zum Detail und einem klaren Anspruch an Qualität und Frische. Dafür wollen wir unserer Crew ein Arbeitsumfeld schaffen, in dem sie sich motiviert fühlen, jeden Tag ihr Bestes zu geben, um unsere Mission zu erfüllen.“

Andreas Schwarz
Geschäftsführer Die Mittagsmatrosen GmbH

Die Mittagsmatrosen GmbH Rostock

Gute Rahmenbedingungen



machen es möglich

Kommunale Zentralküche

15 % Bioanteil
Erhöhung auf 50% geplant

Ausstattung mit cook & chill – Technik

Kooperation mit regionalen Lieferanten

Ausstattung mit Free Flow Buffets

Knirps & Knolle



„Die Kinder nehmen durch unser Angebot bis zu drei Mahlzeiten am Tag zu sich – umso wichtiger ist es, dass diese aus gesunden, unbelasteten Zutaten bestehen, frisch zubereitet und auf die Bedürfnisse von Kindern zugeschnitten sind. Gesundes Essen in die Kitas zu bringen, ist ein wichtiger Schritt, um das gesunde Aufwachsen der heranwachsenden Generation zu unterstützen. Genauso wichtig ist es uns, dass sich das Personal in den Kitas, die Eltern und die Kinder mit gesunder Ernährung, den Vorteilen einer Bio-Vollwertkost und der regionalen Vernetzung auseinandersetzen. Wir tauschen uns aus, machen Bedürfnisse sichtbar und ermöglichen Zugang zu frischen, gesunden Lebensmitteln – das ist essenziell, damit unsere Region auch beim Essen ein gesundheitsfördernder, zukunftsorientierter Wohlfühlort wird.“

Philipp Kossack, Koch und Mitgründer

Knirps & Knolle

Gute Rahmenbedingungen

Caterer zahlt keine Betriebs- und
Personalkosten für Essensausgabe

Kitapersonal nimmt an
Weiterbildungen beim Caterer teil



machen es möglich

Kartoffeln selbst schälen
(für Caterer bis 600 Portionen möglich)

100% Bioanteil
Bestellung bei Biovollsortimenter

Dorfschule Wismarer Land eG



“Ein Mittagessen mit saisonalen Zutaten so zubereiten, dass es den Kindern schmeckt – das ist kein Hexenwerk. Die Zusammenarbeit mit der Schule ist dafür jedoch Voraussetzung: wenn sie die Gartenarbeit in den Unterricht integriert und die Kinder dabei unterschiedlichstes Gemüse und Getreide säen, jäten und ernten, dann wollen sie auch wissen, dass es schmeckt. Mit macht die Arbeit als Koch in der Schule viel mehr Spaß als in der Gastronomie, der Austausch mit den Kindern ist spannend und bringt mich immer wieder auf neue Ideen.

Die Schule zeigt, dass es auch mit nur 100 Kindern möglich ist, einen eigenen Koch einzustellen und über die Essensgelder zu finanzieren. Gerne berate ich Kitas und Schulen, die auch eine eigene Küche vor Ort aufbauen wollen.”

David Klewes, Küchenleiter

Dorfschule Wismarer Land eG

Gute Rahmenbedingungen



machen es möglich

Koch ist beim Träger angestellt

100% Bioprodukte

Schulgarten, Ernteaktionen

30% Gemüse von der SoLaWi

Kochen frisch vor Ort, 100% Essensbeteiligung

Eigenbetrieb Hanse-Kinder Greifswald



Stefan Möller (Koch)



“Wir schaffen es mit unserem Konzept, uns von anderen abzusetzen. Die Frischeküchen spielen für Eltern, die einen Betreuungsplatz suchen, eine entscheidende Rolle.

Zudem sind wir ein attraktiver Arbeitgeber – für Pädagogen und Köche.”

Betriebsleiterin Antje Wziontek-Franz

Eigenbetrieb Hanse-Kinder Greifswald

Gute Rahmenbedingungen

Kommunaler Eigenbetrieb
Küchenfachkräfte sind beim Träger angestellt

Frischeküchen,
große und kleine Standorte im Verbund



machen es möglich

Küchenfachkräfte machen
1 x im Monat Kochaktionen

Langfristige Kooperationen mit
regionalen Produzenten

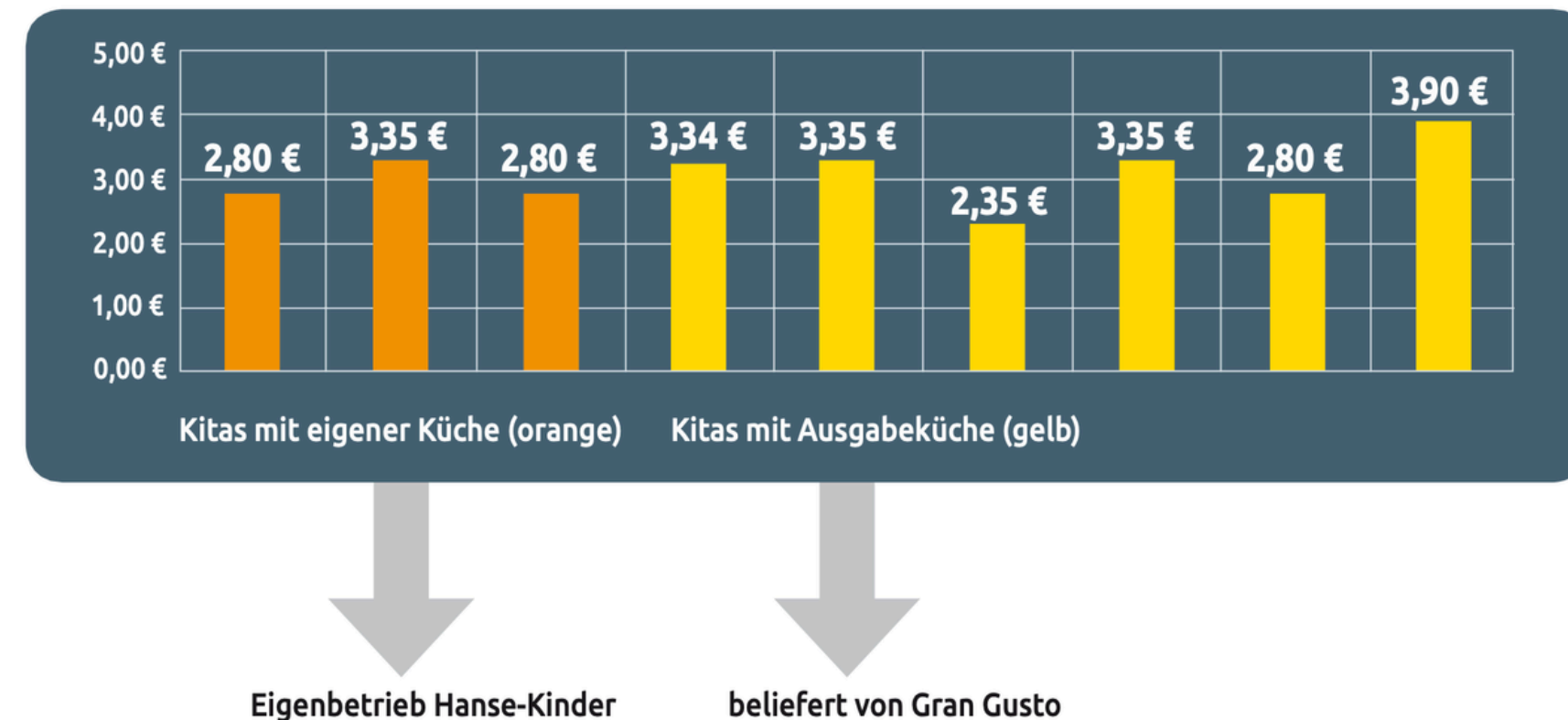
Steckbriefe Caterer

	Dorfschule Wismarer Land	Eigenbetrieb Hanse-Kinder Greifswald	Knirps & Knolle Gallin	Mittagsmatrosen Rostock
Caterer seit	2013	2016	2025	2025
Biozertifizierung seit	nicht erforderlich, da Küche vor Ort	2016	2026	derzeit in Umstellung
Dauer Umstellung	von Anfang an bio	ca. 1 Jahr	von Anfang an biozertifiziert	ca. 1 Jahr
Erste Umstellungsprodukte	von Beginn an 100% Bio	Kartoffeln, Äpfel	kein einzelnes Startprodukt – gestartet bei 60 % Bio-Anteil, dann schrittweiser Austausch aller Produkte	Gewürze, Kartoffeln geschält, Gemüse TK
Bio-Anteil	100%	ca. 30%	99 % (Ausnahme Fisch)	15%
Regio-Anteil	30%	ca. 50 % (Kartoffeln, Fleisch, Fisch)	hoher Anteil – Fleisch, Fisch, Milch, Butter, Eier, Brot, viel Gemüse, Kartoffeln und Saft komplett aus MV; genaue Gesamtquote wird noch ermittelt	Steigerung durch die neue Produktion ab 09/26
DGE-Zertifizierung	nein	2016, Zertifizierungsstufe A	ja	noch nicht
Großhandel	Terra Natur	Metro, Chefsculinar GEKO Fruchthandels mbh	Grell Naturkost, Gut Rosenkrantz, Biopark, Transgourmet	Transgourmet, Chefs Culinar, GEKO, Brüning
Direktbezug	SoLaWi Himmel & Erde	Landwirtschaftsbetrieb Wolfgramm Levenhagen, Greifenacker, Fischereigenossenschts Wieker Fisch	Backverrückt, Luisenhof, Gemüse & Munter, Mosterei Kneese, Hannes Helbing (Kartoffeln); Hof Medewege in Planung	Fero, Hof Medewege, Bio-Park, Strandgärtner, Hof Bauerberg
System	cook & serve	cook & serve	cook & hold	cook & chill
Essen pro Tag	100	700 an 6 Standorten (ab 2027: 7 Standorte)	450	5000
Mitarb. 50-100%	1	10 Küche	4 (3 Köche à 35 Std., 1 Leitung à 35 Std.)	30
Mitarb. bis 50%		3 Küchenhilfen (20 std./ Woche)	4 (2 Lieferfahrerinnen à 20 Std., Büro 20 Std., Büro 12 Std.)	70
Mitarb. Minijob			flexibel eingesetzt	4
Wareneinsatz / Mittagessen		0,56 - 2,00 (Durchschnitt bei 170 T	nicht ermittelt	1,20- 2,00
Einnahmen / Mittagessen	Kita: 5,00 Euro / Hort: 5,50 Euro / weiterf. Schule 5,50 Euro	Kita: 5,05 Euro / Hort: 5,65 Euro	Kita: 5,00 Euro (Frühstück 1,80 € / Vesper 1,80 €)	Primar: 5€ Sekundar: 5,05€

Vergleich der Essensbeiträge unterschiedlicher Verpflegungssysteme

VERGLEICH DER VERPFLEGUNGSPREISE

In folgender Abbildung sind die Befragungsergebnisse zu den Kosten eines Mittagessens in Kindertagesstätten ersichtlich. Anmerkung: die Preise wurden im Jahr 2021 abgefragt und wurden inzwischen angepasst (Stand: Oktober 2023). Die Abbildung soll deutlich machen, dass es nicht teurer ist, wenn vor Ort frisch gekocht wird.



“Die Ergebnisse zeigen, dass die Essenspreise bei einer Verpflegung mit einer Küche vor Ort (cook & serve) im Vergleich zu den Preisen von Caterern die ausliefern, im Durchschnitt nicht höher liegen.“

Anna Hope, BIO in MV e.V.



Quelle: Verpflegungsbericht Greifswald, Downloadlink [hier](#)

Verpflegungssysteme im Nachhaltigkeitsvergleich

Aspekt	Cook & <u>Serve</u> (Mischküche)	Cook & Hold	Cook & <u>Chill</u>
Energieverbrauch	am niedrigsten	überraschend gut (besser als erwartet)	erhöht (Kühlprozesse)
Treibhausgas-Emissionen	am niedrigsten	keine belastbaren Angaben	erhöht (Kühltransport)
Verpackung / Lebensmittelabfall	wenig Verpackung, gute Portionsanpassung → wenig Abfall	keine belastbaren Angaben	mehr Verpackungsmüll durch Portionierung
Nährstoffverluste	am geringsten (kurze Lagerzeit)	zweitbeste Werte	höher (Lagerung/Kühlung)
Soziales / Arbeitsbedingungen	mehr Zeitdruck, Präsenzplicht bei Ausgabe	flexibler	flexibler, weniger Zeitdruck
Kosten	niedrigste Energiekosten	keine belastbaren Angaben	höhere Investitionskosten

„Es gibt kein einheitlich »bestes« System – je nach Dimension und Indikator können unterschiedliche Systeme Vorteile haben.“

Dr. Mareike Täger, DGE-Ernährungsbericht 2025



Quelle: 15. DGE-Ernährungsbericht (Seiten 479-536), Downloadlink [hier](#)