Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BÖLN
Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

Strategien zur Reduzierung von Mehrkosten

Frisch kochen

Verzichten Sie auf teure Convenience-Produkte und setzen Sie zugunsten des Budgets und des Geschmacks verstärkt frische Zutaten ein!

Fleischanteil reduzieren

Bieten Sie verstärkt vegetarische Gerichte an und reduzieren Sie den Fleischanteil pro Portion.

Saisonal einkaufen

Richten Sie Ihre Speisenpläne saisonal aus! Eventuelle Mehrkosten für Bio-Obst und -Gemüse fallen in ihrer jeweiligen Saison wesentlich geringer aus.

Speiseabfälle reduzieren

Eine bedarfsgerechte Kalkulation der Mengen spart Kosten ein. Die Tellerrückläufe und ein regelmäßiger Austausch zwischen Küche und Gast dienen als wichtige Informationsquelle.

Regionale Lieferpartnerschaften

Bauen Sie verlässliche Beziehungen zu Bio-Erzeugern aus der Umgebung auf. Dadurch entfallen die Kosten für den Zwischenhandel. Durch feste Abnahmevereinbarungen profitieren beide Seiten.

Zutaten mit geringem Preisabstand

Tauschen Sie zuerst Zutaten aus, die sich durch einen geringen Preisabstand zu konventionellen Produkten auszeichnen (z. B. Getreideprodukte, Nudeln, Reis oder saisonales Obst und Gemüse).

Einzelne Zutaten austauschen

Kaufen Sie einzelne Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität ein! Größere Mengen führen zu günstigeren Preisen.

Realistisch kalkulieren

Höhere Kosten beim Einkauf von Bio-Lebensmitteln müssen nicht zu deutlich höheren Verkaufspreisen einzelner Gerichte führen, wenn die Mehrkosten im Rahmen einer Mischkalkulation aufgefangen werden.

BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen

www.bio-bitte.info