

Ökologische Kantinen

Fair, biologisch, regional: Betriebskantinen im Wandel

Häufig trifft sich am Mittagsbuffet die ganze Welt: Käse aus Holland, Steak aus Argentinien, Gemüse aus Spanien, Weintrauben aus Indien, Äpfel aus Chile. Dabei legen laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 60 % der Menschen, die außer Haus essen, Wert auf Regionalität und Saisonalität der Lebensmittel. Beim privaten Einkauf sind es sogar 80 %, die angeben, auf Saisonalität zu achten bzw. 77 % auf Regionalität.¹ Und das aus gutem Grund: Heimische und saisonale Lebensmittel schonen das Klima und fördern die lokale Landwirtschaft.

70 % geben für den privaten Einkauf an, auf ökologische Erzeugung ihrer Lebensmittel zu achten. Bio gilt als gut für die Umwelt, weil mit der Anbaumethode Böden, Artenvielfalt und Klima geschont werden. Bio-Tiere haben mehr Platz und werden artgerechter gehalten. Außerdem werden weniger Pflanzenschutzmittel und Medikamente (in der Tierhaltung) eingesetzt. Noch immer sind jedoch nur 1,3 % des Einkaufsvolumens für Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland bio-zertifiziert.² Andere europäische Länder sind da schon weiter: Frankreich liegt bei etwa 9 % Bio-Anteil in der Außer-Haus-Verpflegung,³ Österreich will 55 % Bio und 100 % regionale und saisonale Lebensmittel in den öffentlichen Einrichtungen bis 2030 erreichen.⁴ Dänemarks Hauptstadt Kopenha-

gen liegt sogar heute schon bei 90 % Bio in den öffentlichen Kantinen⁴.

Auch in Deutschland ist vor allem in Großstädten dieser Trend zu verzeichnen. So beschloss Bremen 2018 den „Aktionsplan 2025“ und möchte damit u.a. 100 % Bio-Verpflegung für Kitas und Schulen erreichen.⁵ Aktuell (September 2024) liegt die Erfüllungsquote bei Kitas in städtischer Trägerschaft bei 35 %, in den Krankenhäusern sind es 15 % (Milch: 100 %).⁶ Berlin schreibt in den Grundschulen 50 % Bioanteil seit August 2021 vor (Anteil ergibt sich aus 100 % Bio bei Getreide, Kartoffeln, Obst und Milchprodukten)⁴. Auch in anderen Bundesländern und Kommunen wurden die Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung für Gesundheit und Umwelt erkannt und entsprechende Beschlüsse gefasst.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft möchte den Bio-Anteil in Kantinen weiter steigern und hat dazu 2023 die „Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung“ (Bio-AHVV) beschlossen. Diese sieht u. a. einheitliche Zertifizierungsmöglichkeiten für Betriebe vor, die dann mit einem Label in Bronze, Silber oder Gold (20-49 %, 50-89 % bzw. 90-100 % Bio-Anteil) werben dürfen.⁷

- 1 [BMEL \(Hrsg.\) \(2024\): Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2024. \(Stand: 29.07.2025\)](#)
- 2 [Bundesverband Naturkost Naturwaren e. V. \(2023\): Bio außer Haus: Die Ampel steht auf grün. \(Stand: 29.07.2025\).](#)
- 3 [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(2024\): Frankreich bringt mehr Bio in die Außer-Haus-Verpflegung. \(Stand: 29.07.2025\).](#)
- 4 [Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft \(2020\): Perspektiven: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung. Großes Potenzial für heimische Landwirtschaft und gute Ernährung. In: Branchenreport 2020. \(Stand: 29.07.2025\).](#)
- 5 [Greenpeace \(2022\): Mehr Bio in Kantinen. \(Stand: 29.07.2025\)](#)
- 6 [Buten un binnen: Bremen ist "Best Organic City" \(Stand: 29.07.2025\).](#)
- 7 [Bundesamt für Justiz \(o. J.\): Verordnung zur Regelung der Produktion, der Kontrolle und der Kennzeichnung von Bio-Zutaten und Bio-Erzeugnissen sowie zur Auszeichnung des Gesamtanteils an Bio-Lebensmitteln in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen. \(Stand: 29.07.2025\).](#)



Ökologietipps für die Teeküche

- Es muss nicht gleich die vollständige Umstellung auf eine ökologische Kantine sein. Unternehmen können in der Teeküche mit kleinen Schritten anfangen:⁸
- Milch, Zucker, Kekse, usw. in Großpackungen kaufen und zum Servieren in Glas- oder Porzellangefäße umfüllen – so wird unnötiger Abfall durch Portionspackungen vermieden;
- Kaffee, Tee, Milch und Kekse aus kontrolliert biologischem Anbau kaufen (fast jeder Supermarkt führt diese Produkte mittlerweile); dabei auf Biosiegel und Fair-Trade-Zeichen achten;
- Warmhaltefunktion der Kaffeemaschine nach dem Kochen ausstellen und Kaffee in Thermoskannen umfüllen;
- Teewasser im Wasserkocher zubereiten, hierbei ist der Stromverbrauch gegenüber einer Herdplatte um bis zu 40 Prozent geringer; nur so viel Wasser erhitzen, wie wirklich gebraucht wird und den Wasserkocher falls nötig mit Essigessenz entkalken, das spart Energie;
- Wasser aus der Leitung statt aus der Flasche: Der Konsum von Mineralwasser aus Flaschen verursacht das 586-fache der Emissionen von Leitungswasser (202,74 g vs. 0,35 g pro Liter), u.a. durch Abfüllung, Verpackung und Transport;⁹ gleichzeitig ist die Qualität des Leitungswassers in Deutschland überall sehr gut; für Sprudelwasser können Trinkwassersprudler verwendet werden;
- Für den Abwasch eine Geschirrspülmaschine nutzen; dabei darauf achten, dass es sich um ein effizientes Gerät handelt (Energieeffizienzklasse A oder besser) und die Maschine immer voll beladen im Ökoprogramm (Standardeinstellung) läuft; umweltfreundliche Tabs verwenden und das Geschirr nicht vorspülen.

Rundum ökologisches Kantinenessen

Ein Lebensmittel ist dann rundum ökologisch, wenn es umweltverträglich und energieeffizient erzeugt, verarbeitet, gelagert, transportiert und zubereitet wird.

Ökologisch angebautes, regionales und saisonales Gemüse und Obst, Getreide und Hülsenfrüchte schonen Umwelt, Böden und Klima und stärken Artenvielfalt und die regionale Wertschöpfung.¹⁰ In Kombination mit einer schonenden Zubereitung kommt eine vorwiegend vegetarische oder vegane Ernährung auch der Gesundheit zugute. Fleisch,

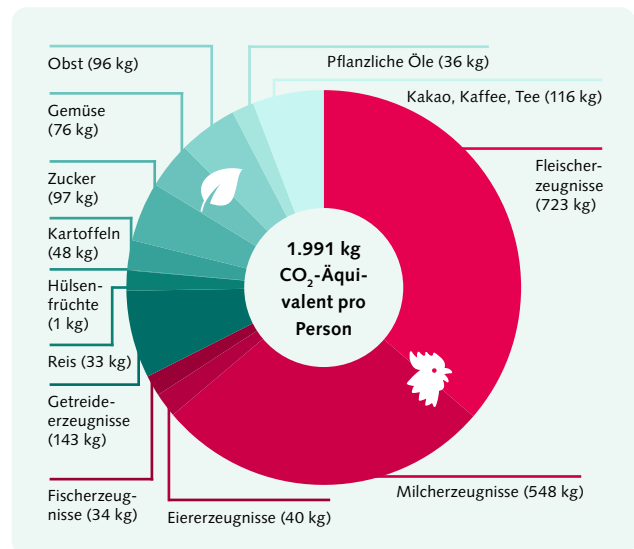


Abbildung 1: Treibhausgasemissionen der durchschnittlichen Ernährungsgewohnheiten pro Person in Deutschland (2012; Quelle: Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg (2015): [GenussN-Kochbüchle](#). – Nach: WWF (2015): [Das große Fressen – wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden](#))

Fisch, Milchprodukte und Eier sollten in Maßen,^{11,12} möglichst aus artgerechter und regionaler Bio-Haltung konsumiert werden. Idealerweise würde sich das in den Kantinen widerspiegeln.

Natürlich ist eine komplette Umstellung des Einkaufs und der Küchentechnik nicht immer gleich möglich, z.B. wenn Fremdfirmen mit der Speisenzubereitung beauftragt sind und laufende Verträge nicht sofort gekündigt werden können. Allerdings können Unternehmen mit Hilfe einer Verpflichtungserklärung mit diesen Firmen vereinbaren, dass ausschließlich ökologische Lebensmittel verwendet werden. Nach Auslauf des Vertrages kann dann gegebenenfalls zu ökologischen und nachhaltigen Anbietern gewechselt werden.

Im Folgenden werden ein paar Hilfen aufgezeigt, die die Umstellung zu einer ökologischen Kantine oder Büroküche erleichtern können:

Integrationshilfe¹³

Um die konventionelle Kantine oder Büroküche umzustellen, ist eine gute Planung und Kalkulation unabdingbar. Je nach Wunsch gibt es verschiedene Strategien: Von der Umstellung einzelner Komponenten bis hin zu einem monatlichen, wöchentlichen oder gar täglichen Angebot eines ökologischen Menüs ist vieles denkbar.

⁸ Freie Universität Berlin (o. J.): [Rund um die Teeküche](#). (Stand: 29.07.2025).

⁹ GUTcert (2020): [Vergleich des CO₂-Fußabdrucks von Mineral- und Trinkwasser](#). (Stand: 29.07.2025)

¹⁰ WWF (2015): [Positionspapier des WWF Deutschland zu Nachhaltige Ernährung](#). (Stand: 29.07.2025).

¹¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (o. J.): [Gut essen und trinken – die DGE-Empfehlungen](#). (Stand: 29.07.2025).

¹² Umweltbundesamt (Hrsg.) (2023): [Besser essen in Kantinen und Mensen](#). (Stand: 29.07.2025).

¹³ Bund Naturschutz in Bayern e. V. (Hrsg.) (2020): [Bio-Lebensmittel erfolgreich einsetzen](#). (Stand: 08.01.2025).

- Austausch einzelner Komponenten: Es werden täglich ein oder mehrere Produkte in Bio-Qualität angeboten, eine Ausweitung ist jederzeit möglich.
- Ein Bio-Gericht pro Tag: Die Mitarbeitenden können sich bewusst für oder gegen das Angebot entscheiden.
- Ein Bio-Tag pro Woche/Monat: Der Einkauf durch die Küchenbetreiber gestaltet sich einfacher, weil ausschließlich Bio-Lebensmittel besorgt werden.
- Veggie-Day: Einmal pro Woche wird fleischfrei gegessen. Die Albert-Schweitzer Stiftung stellt kostenfrei ([PDF-Download](#)) einen umfangreichen Leitfaden zur Verfügung, wie Großküchen rein pflanzlich große Menschenmengen versorgen können.
- Auf Kommunikation achten: Mitunter wird die Ausruhmung eines „Veggie-Days“ als Bevormundung wahrgenommen; unter Umständen ist die Akzeptanz größer, wenn solche Aktionen nicht „zu laut“ angekündigt werden. Viele beliebte Gerichte sind ohnehin vegetarisch oder sogar vegan, z. B. Spaghetti mit Tomatensauce, Pommes oder Falafel.
- Auch das Küchenteam muss in die Umstellung einbezogen werden, beispielsweise durch frühzeitige Beteiligung, eigene Ideen und Schulungen.

Kalkulationshilfe

- Da ökologische Produkte meist teurer sind als konventionelle, ist eine kostenneutrale Umstellung nur bedingt möglich. Daher gilt es, die Mehrkosten gering zu halten. Zunächst pflanzliche und Milchprodukte auf Bio umzustellen ist günstiger, als die Umstellung von Fleisch.
- Fleischanteil verringern (Häufigkeit und/oder Portionsgröße): Hier liegt das größte Potenzial zur Reduzierung von Mehrkosten, zudem schont ein geringerer Fleischkonsum das Klima. Auch dabei hilft der Leitfaden der Albert-Schweitzer Stiftung.
- Auf Edelfleisch verzichten: Es muss nicht immer das Bio-Filet und -Schnitzel sein. Biologische Hackgerichte sind beispielsweise meist günstiger und können in unterschiedlichsten Variationen angeboten werden.
- Saisonal, regional und ökologisch einkaufen: Obst und Gemüse nach Saisonkalender auszuwählen ist günstiger und besser für das Klima.
- Komponenten statt Menüs: Ist in einer Woche z. B. Brokkoli besonders günstig, kann er als Bio-Beilage in das Speisenangebot preiswert aufgenommen werden.

Kommunikationshilfe

Bei der Einführung von ökologischen Produkten oder gar der vollständigen Umstellung ist es wichtig, alle Interessensgruppen einzubeziehen.

- Entscheidungsträger*innen: Geschäftsführung und Betriebsrat sollten von Beginn an in den Prozess einbezogen und mit nachvollziehbaren Argumenten überzeugt werden. Die Vorteile für das Unternehmen, wie z. B. Mitarbeitendenzufriedenheit, Gesundheit, Image und gesellschaftliche Verantwortung, sollten hervorgehoben werden.
- Küchenleitung & -team: Bevor der Einsatz biologischer Lebensmittel beginnt, sollte das Team über die Besonderheiten des ökologischen Landbaus und die Qualität dieser Produkte aufgeklärt werden. Dies kann z. B. im Rahmen einer Schulung geschehen. Auf diese Weise wird Sicherheit geschaffen was die Beantwortung von Fragen der Gäste angeht.
- Tischgäste und Mitarbeitende: Per Mitarbeitendenmagazin, Intranet und durch Aushänge am schwarzen Brett kann über das Thema informiert und für ökologische Ernährung sensibilisiert werden. Fragen wie „Was ist ökologischer Landbau?“, „Welche Vorteile haben regionale/saisonale/ökologische Produkte?“ oder „Warum sind diese Lebensmittel teurer?“ können auf diese Art und Weise ebenfalls beantwortet werden.
- Um Mitarbeiter*innen transparent die Vorteile der ökologischen Kantine zu verdeutlichen, kann zu Beginn der Umstellung ein Öko-Marktplatz in der Kantine hilfreich sein. Bio-Landwirte, -Bäcker und -Läden präsentieren ihre Produkte, bieten sie zur Verkostung und zum Kauf an und liefern authentische Informationen über die Produktion und Verarbeitung ökologischer Produkte.

Info-Broschüre zur Ernährung im Unternehmen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.: [„DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“](#) (Stand: 29.07.2025)

Energiesparhilfe

Ein großes Kosteneinsparpotenzial in Großküchen liegt im Austausch der Geräte. Energieeffiziente Kühl- und Kochgeräte sparen Energie und senken so die Betriebskosten. Der Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. hat zudem einen Leitfaden zur Energieeffizienz in Großküchen erstellt.¹⁴

Weitere Tipps:

- Mit Induktionskochfeldern wird das Essen am schnellsten warm¹⁵: Sie sind effizienter und lassen sich besser

¹⁴ Leitfaden „Klima schützen und Kosten senken“ (2019) (Stand: 29.07.2025).

¹⁵ Stiftung Warentest (2022): Systemvergleich: Induktion, Wärmestrahlung oder Gas (Stand: 29.07.2025).

regeln als Glaskeramik-Kochfelder (Ceran) oder die noch älteren Gusseisen-Platten. Die Reinigung ist einfach und die Herdplatte wird selbst kaum heiß. Allerdings ist geeignetes Kochgeschirr (mit ferromagnetischen Böden) nötig. Ein Gasherd verbrennt fossile Energieträger (Erdgas) und hat deshalb nur dann eine bessere Klimabilanz, wenn der Induktionsherd nicht mit Ökostrom betrieben wird. Außerdem ist er schlecht zu reinigen.

- Ein 20 Jahre altes Kühlgerät verbraucht teilweise mehr als dreimal so viel Strom wie ein aktuelles Gerät der höchsten Energieeffizienzklasse.¹⁶
- Der Kühlschrank sollte in kühler Umgebung aufgestellt werden und die Kühltemperatur braucht nicht geringer als sieben Grad Celsius zu sein.
- Volle Kühlschränke verbrauchen weniger Energie als leere. Eisfächer und -truhen regelmäßig abtauen: bereits eine 1 cm dicke Eisschicht kann den Stromverbrauch um 10-15 % erhöhen. Dazu das Gerät ausschalten, das Gefriergut zwischenlagern (Kühlbox oder -tüte mit Kühlakku) eine Schale mit heißem Wasser ins Eisfach stellen und mit einem stumpfen Gegenstand aus Holz oder Kunststoff die Eisschichten entfernen. Moderne Geräte mit „Low Frost“- oder „No Frost“-Technik reduzieren die Eisbildung erheblich.¹⁷
- Elektroherd und Kühlschrank nicht nebeneinander platzieren – falls nicht anders möglich, sollte eine Hitze-dämmende Platte dazwischen montiert werden.
- Der Deckel auf dem Kochtopf senkt den Energieverbrauch – noch besser sind Schnellkochtöpfe.
- Backöfen möglichst nicht vorheizen und die Nachwärme nutzen – also einige Minuten vor Ende der Garzeit schon abschalten. Umluft verbraucht deutlich weniger Energie als Ober-/Unterhitze, da die Temperatur etwa 20 °C niedriger eingestellt werden kann. Außerdem können so mehrere Bleche gleichzeitig genutzt werden, weil die Hitze besser im Ofen verteilt wird. Das Sichtfenster sauber halten und die Backofentür nur öffnen, wenn es unbedingt erforderlich ist.¹⁸
- Mikrowellen nur für kleine Mengen (bis ca. 250 g) benutzen, da diese bei größeren Portionen mehr Energie als eine Herdplatte verbrauchen.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Ein weiterer Hebel für kostensparenden Klimaschutz und Ressourcenschonung in Kantinen ist die Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Häufig entstehen Reste durch über-

große Portionen, unpräzise Planung oder mangelnde Kommunikation mit den Gästen. Folgende Maßnahmen haben sich als wirksam erwiesen:

- Bedarfsgerechtes Kochen auf Basis realistischer Gästezahlen, z.B. durch Vorbestellsysteme,
- Kleinere Grundportionen mit optionalem Nachschlag,
- „Restetage“ oder kreative Wiederverwertung von Überbleibseln,
- Digitale Tools und Apps wie „Too Good To Go“ zur Weitergabe überschüssiger Speisen,
- Sensibilisierung der Mitarbeitenden durch Schulungen, Infomaterial oder Beteiligungsaktionen.

Fakten und Argumente für ökologische Kantinen

In Deutschland nimmt die Zahl der Großküchen und Restaurants, die dauerhaft ökologische Lebensmittel einsetzen, stetig zu. Was dafür spricht:

- Außer-Haus-Essen macht mittlerweile rund 40 Prozent aller Mahlzeiten aus;
- Eine ausgewogene, ökologische Kost in Kantinen steigert messbar die Zufriedenheit der Mitarbeiter*innen;
- Essen hat einen direkten Einfluss auf Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz;
- Unternehmen, die sich aktiv für Umwelt und Gesellschaft engagieren, werden am Personalmarkt als attraktive Arbeitgeber wahrgenommen;¹⁹
- Durch eine ökologisch nachhaltige Lebensweise wird das Klima weniger negativ beeinflusst.²⁰

Bio-, Fair-Trade- oder regionale Lebensmittel - was ist ökologisch besser?

Mehr Frische, Geschmack und ein gutes Gefühl liefern Bio-, Fair-Trade, regionale und saisonale Produkte. Immer mehr Verbraucher*innen und auch Gäste in Kantinen beschäftigen sich mit Fragen, die über die eigene Bedürfnisbefriedigung hinausgehen. Klima- und Ressourcenschutz, Artenvielfalt, faire Löhne für die Landwirt*innen in Entwicklungs- und Schwellenländern und sozial verträgliche Arbeitsbedingungen sind heutzutage Themen am Esstisch.

16 [co2online \(2023\): Stromverbrauch Kühlschrank: Tipps zu Gebrauch & Kauf.](#) (Stand: 29.07.2025).

17 [Ökotest \(2023\): Gefrierschrank abtauen: Warum jetzt ein guter Zeitpunkt ist](#) (Stand: 29.07.2025).

18 [Ökotest \(2024\): Energie sparen beim Backen: 10 Tipps für günstiges Backen und Garen.](#) (Stand: 29.07.2025).

19 [Wirtschaftswoche \(Hrsg.\) \(2013\): Nachhaltigkeit – Unternehmen unterschätzen Ihre Mitarbeiter.](#) (Stand: 29.07.2025).

20 [WWF \(Hrsg.\) \(2015\): Das große Fressen. Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden.](#) (Stand: 29.07.2025).

Bio-Lebensmittel

Der Begriff „Bio“ ist gesetzlich definiert und geschützt. So müssen Tiere auf Bio-Höfen mehr Platz für ein artgerechteres Leben haben und chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie Gentechnik sind verboten. Stattdessen halten mechanische Geräte Unkraut und Schädlinge von Pflanzen fern. Dadurch entsteht ein weitaus höherer Arbeitsaufwand, aber die Anbaumethode bleibt umweltschonend. Ein hohes Engagement für die Umwelt und ihre Mitarbeitenden ist oft charakteristisch für Bio-Produzenten.

Seit 2001 werden biologische Produkte zur Orientierung des Verbrauchers mit dem staatlich geprüften Bio-Siegel gekennzeichnet.²¹ Die EG-Öko-Verordnung von 2007 legt fest, wie Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt und hergestellt werden müssen. Die Betriebe werden regelmäßig überprüft. Label der Anbauverbände wie Bioland, Naturland oder demeter gehen teilweise noch deutlich über diese Anforderungen hinaus.²² Mittlerweile führen alle Supermärkte und Drogerieketten auch Bio-Lebensmittel.

Fair-Trade-Lebensmittel²³

„Fair Trade“ bedeutet „fairer Handel“ und bezog sich zunächst auf Agrarprodukte, die im gemäßigten Klima unserer Breitengrade nicht angebaut werden können. Fair Trade ist als eine Strategie zur Armutsbekämpfung (in Afrika, Lateinamerika und Asien) bekannt. Mittlerweile spielen auch biologischer Anbau und Umweltstandards häufig eine Rolle – Fair Trade-Produkte müssen jedoch nicht zwangsläufig dem Bio-Standard entsprechen und der Begriff „Fair Trade“ ist nicht geschützt.²⁴ Deshalb gibt es neben dem „klassischen“ Fair Trade-Logo (vergeben durch die in der FLO - Fairtrade Labeling Organizations International – zusammengeschlossenen Landesorganisationen) inzwischen ergänzend z. B. die Siegel „[Naturland Fair](#)“, [GEPA fair+](#) oder „[Fairbio](#)“. Kaffee, Schokolade, Südfrüchte und Orangensaft sowie Textilien und Blumen gehören zu den gängigsten Fair-Trade-Produkten.

Fair Trade zielt darauf ab, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Erzeuger*innen nachhaltig zu verbessern. Diese sind meist Landwirt*innen in Entwicklungs- und Schwellenländern, die unter dem Druck des Weltmarktes und der schwankenden Preise leiden. Durch Fair Trade soll eine faire Entlohnung sichergestellt werden.

Regionale/saisonale Produkte

Ist von regionalen/saisonalen Produkten die Rede, sind z. B. Obst- und Gemüsesorten gemeint, die in unserer Region angebaut, verkauft und nur saisonal angeboten werden. Sie stärken so die heimische Landwirtschaft und fördern die regionale Wirtschaft. Durch die kurzen Transportwege wird

das Klima geschont und die kurzweilige Einlagerung bei saisonalen Produkten garantiert deren Frische. Die Begriffe sind nicht geschützt, es sind also z. B. keine einheitlichen Entfernungen für den Begriff „regional“ definiert.

Wer Rücksicht auf eine nachhaltige Entwicklung nehmen will, sollte auf folgende Kriterien achten: Regionalität, Saisonalität, ökologischer Anbau und fairer Handel.

Ökologisch einkaufen

Kantinenpersonal und auch Privatpersonen haben in Bremen zahlreiche Möglichkeiten, um ökologische Lebensmittel einzukaufen (größere Supermärkte und Großverbraucher*innen):

- [ALECO Biosupermärkte](#)
- [Alnatura](#)
- [Bio Antakya \(Großhandel\)](#)
- [Kornkraft Bioladen](#)
- [Oecotop](#)
- [Naturkost Kontor Bremen \(Großhandel\)](#)
- Darüber hinaus führen zahlreiche kleinere Bioläden, Drogerieketten, Reformhäuser und Supermärkte Bio-Produkte.

Außer-Haus-Kost

Täglich isst ein Fünftel der Menschen in Deutschland in Großküchen. In Bremen gibt es einige Restaurants und öffentliche Kantinen, die Biogerichte (teilweise nur einzelne Komponenten oder nicht täglich) anbieten:

- **bio-biss/lecker-biss**
Auf der Kuhlen 1a, 28203 Bremen
Mittagstisch im GW1 der Universität Bremen,
bei der Senatorin für Kinder und Bildung
(Rembertiring 8-12) und in der Kurfürstenallee 130
<https://www.bio-biss.de/>
- **Vegefarm**
Hamburger Str. 45, 28205 Bremen
<https://restaurant.vegefarm.de/>
- **mooi lecker! Suppenbar**
(Mittagstisch und Catering)
Richtweg 4, 28195 Bremen
<https://mooilecker.de/>

²¹ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (Stand: 29.07.2025)

²² Überblick: Seite „Bio-Siegel“. In: Wikipedia – Die freie Enzyklopädie. Bearbeitungsstand: 17. August 2024 (Stand: 29.07.2025)

²³ TransFair e. V. (Hrsg.): Was ist Fairtrade? (Stand: 29.07.2025).

²⁴ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2024): Fair erzeugte Bio-Produkte: Zertifizierung und Label für Verarbeitungsunternehmen. (Stand: 29.07.2025).

- **Unhold Restaurant**
(kein Mittagstisch)
Humboldtstr. 136, 28203 Bremen
<https://www.unhold.restaurant/>

- **Frölichs im Bamberger Haus**
(Frühstück und Mittagstisch)
Faulenstr. 69, 28195 Bremen (VHS-Gebäude)
<https://froelichs-bremen.de/>

Weitere Restaurants (bio, vegetarisch, vegan):

- [Gasstrofinder auf bremen.de](#)
- [Grau sucht Grün](#)

Catering

Für Meetings und Veranstaltungen im eigenen Haus können Bio-Caterer beauftragt werden. Viele „konventionelle“ Caterer, die hier nicht aufgelistet werden, kochen auf Anfrage auch mit Bio-Produkten.

- **bio-biss**
Auf der Kühlen 1a, 28203 Bremen
<https://www.bio-biss.de/>
- **LENES BIO BACKSTUBE GmbH**
Lindenstr. 45-49, 28755 Bremen
<https://backstubebremen.de/>

- **Diverso Restaurant & Catering**
Münchener Str. 46, 28215 Bremen
<https://diversorestaurant.de/>

Ökokiste

Eine gute Alternative ohne viel Zeitaufwand ist die Ökokiste. Sie wird direkt ins Büro geliefert und enthält Lebensmittel für eine Woche. Alle Produkte kommen aus biologischem Anbau und variieren je nach Saison. Für Firmen gibt es z. B. auch reine Obstkisten, die den Mitarbeitenden als gesunder Snack zur Verfügung gestellt werden können.

- **frischeKISTE**
An der Wassermühle 20, 28857 Syke-Gessel
<http://www.frischekiste.de/>
- **Gärtnerei Kronacker**
Bremer Berg 17, 27792 Vollersode-Wallhöfen
<https://www.gaertnerei-kronacker.de/abokiste.htm>
- **Das Gemüseabo**
Brocksfeld 7, 27313 Dörverden
<https://www.gemueseabo.com/>
- **Kruudhof**
Langenwischstr. 24, 27751 Delmenhorst
<https://www.kruudhof.de/gemuesekiste/>



Interessiert?

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung!

energiekonsens ist die gemeinnützige Klimaschutzagentur für das Land Bremen und hat ein klares Ziel: sinkende CO₂-Emissionen

Als Wegweiser für mehr Klimaschutz stehen wir Unternehmen, Einrichtungen und Privatpersonen deshalb beratend zur Seite und informieren, wie sie ihren CO₂-Fußabdruck mit Hilfe von erneuerbaren Energien, Energieeffizienzmaßnahmen und nachhaltigen Verhaltensweisen reduzieren können.

Weil Klimaschutz nur gemeinsam funktioniert, arbeiten wir mit vielen engagierten Akteur*innen zusammen in zahlreichen Projekten, Netzwerken und Kampagnen in Bremen und Bremerhaven. Unsere Arbeit übersetzt globale, nationale und landesweite Klimaschutzziele in lokale Zusammenhänge und unterstützt Menschen dabei, aktiv zu werden.

Bremen
Am Wall 172/173
28195 Bremen
Tel.: 0421/37 66 71-0

Bremerhaven
Deichstr. 23a
27568 Bremerhaven
Tel.: 0471/30 94 73-70

unternehmen@energiekonsens.de