



# 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](http://www.bio-bitte.info)