

Meine regionalen Partner!

Marktentwicklungen, Verfügbarkeit, Lieferantennetzwerke;
Herkunftsnachweise

Wussten Sie, dass...

...in Österreich werden täglich 2-2,5 Millionen Mahlzeiten außer Haus konsumiert.

...die Außer-Haus-Verp)legung nimmt im Ernährungsverhalten immer mehr an Bedeutung zu.

...die KonsumentInnen interessieren sich im ansteigenden Außer-Haus-Konsum vermehrt für die Herkunft und Qualität der eingesetzten Lebensmittel.

...aufgrund der großen Mengen, die in Großküchen täglich eingekauft und weiterverarbeitet werden, liegt ein großes Potential in der Erhöhung des Absatzes regionaler Lebensmittel.

...die Herkunft der Rohstoffe/Zutaten muss in öffentlichen und in privaten Großküchen nicht verp)lichtend gekennzeichnet werden. Es gibt ein freiwilliges transparentes Herkunftskennzeichnungssystem, das bundesweit angeboten wird (AMA-Marketing Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverp)legung“).

...unsere Erfahrungen zeigen, dass es nicht einfach ist, Betriebe zu gewinnen, die an Systemen zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung von Rohstoffen/Zutaten teilnehmen.

...Gründe dafür sind eine teilweise nicht korrekte bzw. fehlende Herkunftsangabe auf Lieferscheinen / Rechnungen und ein Mangel an Fachwissen beim Personal in Bezug auf korrekte Herkunftsangaben auf Lieferscheinen / Rechnungen; vermehrt auch bei Rohstoffen von kleineren Lieferanten und Produzenten.

...wenn GV-Betriebe regionale Produkte bestellen, kommt es aufgrund von Lieferengpässen vor, dass ersatzweise nicht-regionale Produkte geliefert werden. Für Betriebe stellt das in weiterer Folge Probleme bei den Kontrollen dar. Die Ware wird jedoch für die Speisenherstellung benötigt und herangezogen.

AUTOREN

DI Rüdiger Sachsenhofer,
Agrarmarkt Austria Marketing
GesmbH
ruediger.sachsenhofer@amainfo.at
T +43 50 31514490

DI Johannes Pöcklhofer,
Amt der Oö. Landesregierung;
Abteilung Gebäude- und Beschaffungs-
Management, Beschaffungscontrolling
hannes.poecklhofer@ooe.gv.at
T +43 732 7720-12316

NEUE TRENDS +/-

- Regionalität / Bioprodukte: verbesserte Marketingaktivitäten im Handel und der Einkauf regionaler Rohstoffe wird durch ein verstärkt regionales Angebot für Betriebe einfacher.
- Trends in der GV: vermehrter Einsatz von Convenience-Produkten, Verwendung von importierten Lebensmitteln
- Die Herkunft und Regionalität hat in der Ernährung hohen Stellenwert (RollAMA Motivanalyse April 2017)
- Herkunftszertifizierung und Regionalität gewinnen in Gastronomie- und Gemeinschaftsverp)legungsbetrieben an Bedeutung und liegen an erster Stelle gefolgt von Hygiene (HACCP) (GOBus Frühjahr

Top-Thema: Regionale nachhaltige Lebensmittel

Selbstversorgungsgrad in Österreich:

- Kalb und Rind: 141%, Schwein: 101%, Geflügel: 72%, Eier: 86%, Fische: 6%, Konsummilch: 164%, Obers und Rahm 109%, Butter: 72%, Käse: 115%
- Getreide: 95%, Kartoffel: 87%, Pflanzliche Öle: 31%, Obst gesamt: 27%, Gemüse gesamt: 58%

Einkäufe im Gastronomiegroßhandel

(GastroData/AMA-Marketing):

- Anstieg der verkauften Menge 2018 (ggü 2017): Kalb, Huhn, Rind, div. Geflügel(e)isch, Schwein
- Rückgang der verkauften Menge 2018 (ggü 2017): Pute, sonstiges Fleisch
- 68 % der Österreicherinnen und Österreicher wünschen sich laut einer GfK-Studie eine Herkunftskennzeichnung auch bei der Außer-Haus-Verpackung.

Worauf Sie achten sollten

- Lebensmittel möglichst regional zu beziehen (kurze Transportwege, frische qualitativ hochwertige Produkte, Wertschöpfung bleibt in der Region)
- Einen laufenden Informationsaustausch mit den Großhändlern und Lieferanten zu pflegen. Damit diese auf eine bessere Produktkennzeichnung in Sortimentskatalogen oder auch direkt vor Ort in den Filialen und auf den Etiketten / Lieferscheinen achten und die Herkunftskennzeichnung konsequent umsetzen. Die Betriebe, die an Zertifizierungssystemen teilnehmen, geben diese Informationen zwar größtenteils bereits vorab an den Lieferanten/Großhändler weiter, jedoch sind diese nicht immer bereit oder haben die technischen Möglichkeiten, die Herkunft (z.B. 3xAT) auf ihren Lieferscheinen/Rechnungen zu vermerken.
- Wareneingangskontrollen sorgfältig durchzuführen und die dafür verantwortlichen Mitarbeiter laufend hinsichtlich der Kontrolle der Herkunftskennzeichnung zu schulen.
- Im Zuge der Wareneingangskontrollen die Angaben zur Herkunft auf den Warenübernahme-dokumenten (Lieferscheine, Rechnung, sonstige Begleitdokumente) mit jenen auf den Etiketten zu überprüfen.

2015)

- Digitalisierung der Warenwirtschaftssysteme
- Darstellung des aktuellen Standings und der Entwicklungen über entsprechendes Lebensmittelcontrolling

HILFREICHE ADRESSEN

Lebensmittelkennzeichnung:

http://www.konsumentenfragen.at/konsumentenfragen/Mein_Alltag/Themen/Ernaehrung/Lebensmittelkennzeichnung

Bezugsquellenlisten für die Gemeinschaftsverpackung – Website vom „Verein zur Förderung von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität“

<https://www.vql.at/gemeinschaftsverpackung/informationsmaterial/>

Auflistung von Großhändlern - Website von „Bio Austria“

<https://www.bio-austria.at/bio-partner/partnerliste/fachgrosshandel/>

Für die Auslobung und Gestaltung der Werbematerialien der regionalen Lebensmittel und Auskünfte zum System der Datenerhebung Hr. Pöcklhofer – siehe oben

Für die Zertifizierung „Gut zu wissen“ Fr. Helga Kraushofer

T +43 5 0259 26507

T +43 664 60 259 26507

helga.kraushofer@lk-noe.at

www.noe.lko.at | www.unsereland-wirtschafts.at

Für die automatisierte Datenerhebung; necta Österreich GmbH | Industriestraße 6 | 7423 Pinkafeld
Telefon Österreich:

T +43 5 9010 5110

www.necta-group.com

Hr. Klaus Dieter Scheiblhofer

klaus.scheiblhofer@necta-group.com

T +43 664 82351 82

Mehr Tipps und Infos für Sie

- Das Projekt RegioLem unter der Marke „Wir essen regional“ beim Land OÖ hat sich dieses Themas angenommen und zum Einen als Ziel gesetzt die vergaberechtskonform eingekauften regionalen Produkte in den Dienststellen entsprechend auszuloben, um das Thema ins Bewusstsein der täglichen Kunden zu rufen und zum Anderen eine praxisnahe aussagekräftige Datenerhebung zu etablieren, die es erlaubt, Aussagen über den tatsächlichen Regionalanteil der Gesamtheit der eingekauften Produkte der Landesküchen zu treffen. Dazu war es notwendig, vorerst einmal eine Standortbestimmung durch eine seriöse Datenerhebung durchzuführen. – wie dies ermöglicht wurde und welche Probleme damit verbunden waren, erfahren Sie im Workshop
- RollAMA - Rollierende Agrarmarktanalysen:
<https://b2b.amainfo.at/ueber-uns/marktinformationen/>

INFORMIERE DICH BEI DEN BESTEN

Interessensvertreter:

Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpleger – GV-Austria (<https://www.gv-austria.at/>),
AGÖ - Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs (<https://www.argoe.org/>)

Best practice Beispiel

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser -> Neustrukturierung von Lieferantensysteme, Vertragsproduktion und effizienter Einsatz regionaler Rohstoffe

Land OÖ

Hr. Pöcklhofer; systematische Datenerhebung über alle Landesdienststellen mit Ausspeisung; Projekt „RegioLem“ – Wir essen regional

HILFREICHE GÜTESIEGEL/ ZERTIFIKATE

- Anerkannte Qualitätsstandards:
 - nationale Qualitätsregelungen: z.B. AMA-Gütesiegel,

Mehr Infos und Themenblätter
finden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at