

FACHTAG

REGIONALER LEBENSMITTELEINKAUF DER ÖFFENTLICHEN HAND

IM RAHMEN DES FORUMS „ÖSTERREICH ISST REGIONAL“



B E G R Ü ß U N G

Landeshauptmannstellvertreter **Josef Geisler**,
Land Tirol

Bundesministerin **Elisabeth Köstinger**
(Videobotschaft) und **Elmar Ritzinger**,
Bundesministerium für Landwirtschaft,
Regionen und Tourismus

Martin S. Ledolter, Bundesbeschaffung GmbH

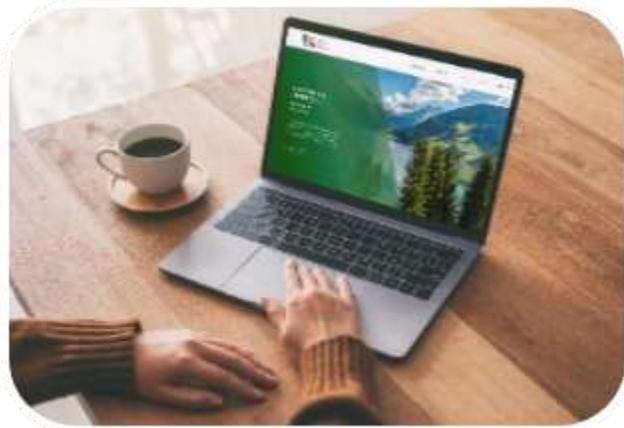


N A B E A K T I O N S P L A N „ D I E N E U E N L E I T L I N I E N I N D E R Ö F F E N T L I C H E N L E B E N S M I T T E L - B E S C H A F F U N G “

Gerhard Weiner, naBe-Plattform, Forum „Österreich isst regional“, BBG

naBe-Aktionsplan

Unsere Ziele



Verankerung einer nachhaltigen Beschaffung in allen Bundesinstitutionen



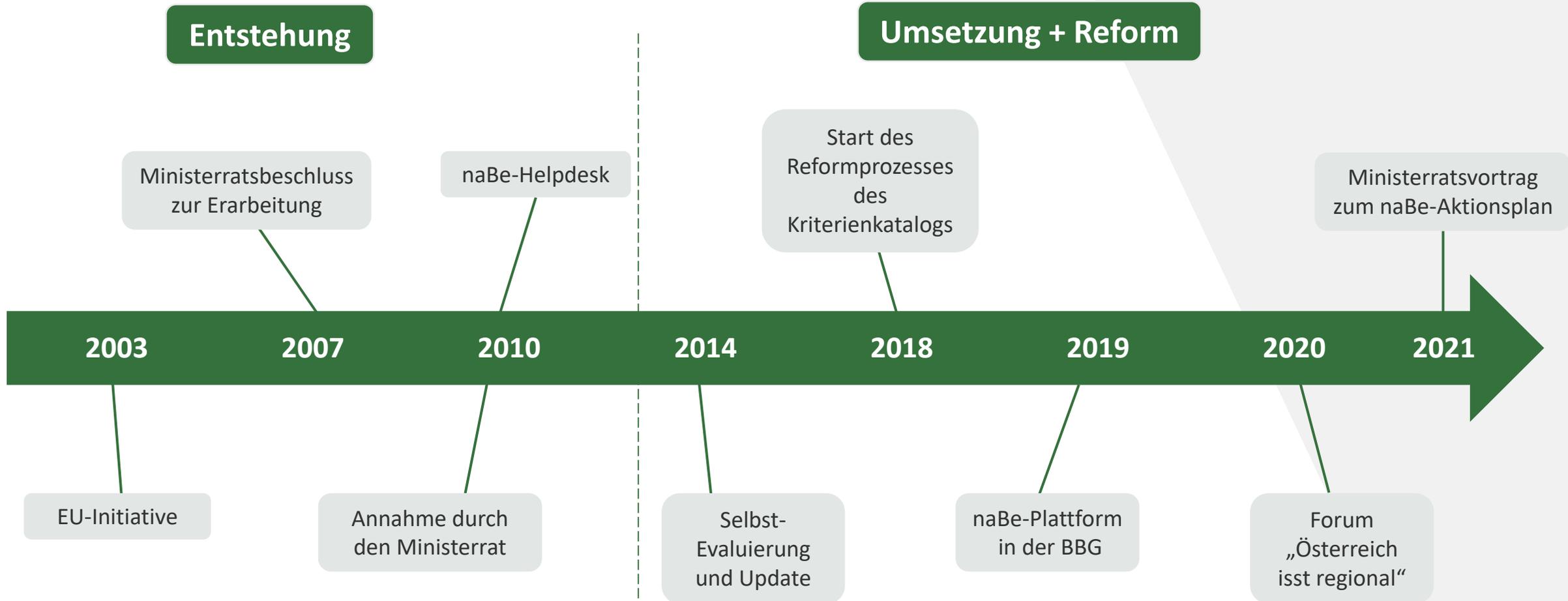
Sicherung der Vorreiterrolle Österreichs in der EU



Harmonisierung der naBe-Kriterien

naBe-Aktionsplan

Die Geschichte



Die naBe-Kriterien

Ökologische und soziale Mindeststandards für Ihre Ausschreibungen



Hochbau



Strom



Fahrzeuge



Textilien



Tiefbau



IT-Geräte



Büro



Möbel



E-Geräte



Garten



Papier



Lebensmittel



Lampen



Events



Hygiene



Reinigung

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen



Ziele

Sicherstellung hoher Qualität, Regionalität und Bio, Saisonalität, sowie Reduktion der Lebensmittelabfälle

Gütezeichen



www.nabe.gv.at/lebensmittel

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen



- Die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der Region, Obst und Gemüse ist möglichst saisonal
- Schrittweise Erhöhung des Mindestanteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln von 25 % im Jahr 2023, 30% im Jahr 2025 bis auf 55 % im Jahr 2030
- Hohe Tierwohlstandards für die Beschaffung von Lebensmitteln tierischer Herkunft
- Beschaffung von Schweinefleisch: Korridor von 5% 2021 bis 100% 2030
- GVO-freie Fütterung ebenfalls Korridor von 5% 2021 bis 100% 2025
- Fisch aus regionalen Gewässern oder nachhaltigen Aquakulturen

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen



- Information zur Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch muss nahe am Verabreichungsplatz aufliegen
 - Mehrwegsysteme für Verpackungen und Transportsysteme
 - Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
 - Kaffee und schwarzer Tee stammen aus fairem Handel
 - Tägliches Angebot von mindestens einem vegetarischen oder veganen Hauptgericht, das saisonal und regional ist und mindestens eine Hauptzutat aus biologischer Erzeugung enthält = **naBe-„Klimateller“**
- Seit 1. Juli 2021 verpflichtend für alle Bundeseinrichtungen

ZIELSETZUNGEN

für das Forum „Österreich isst regional“

Beschaffung von Lebensmitteln
durch öffentliche Institutionen

- 100% regionale & saisonale Lebensmittel
- Steigerung der Bio-Quote auf 55% bis 2030
- Fokus auf österreichische Produktionsstandards
- Umsetzung des naBe-Aktionsplans



FORUM „ÖSTERREICH ISST REGIONAL“

Trägerlandschaft

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

 Bundesministerium
Landesverteidigung

 **Ik**
landwirtschaftskammer
österreich

 **WKO**

 **AMA**

 Land
Burgenland

LAND  KÄRNTEN

 **N**

 LAND
OBERÖSTERREICH 

 LAND
SALZBURG

 Das Land
Steiermark

 LAND
TIROL

 Vorarlberg
unser Land

 Land
Wien

Der Einkaufspartner

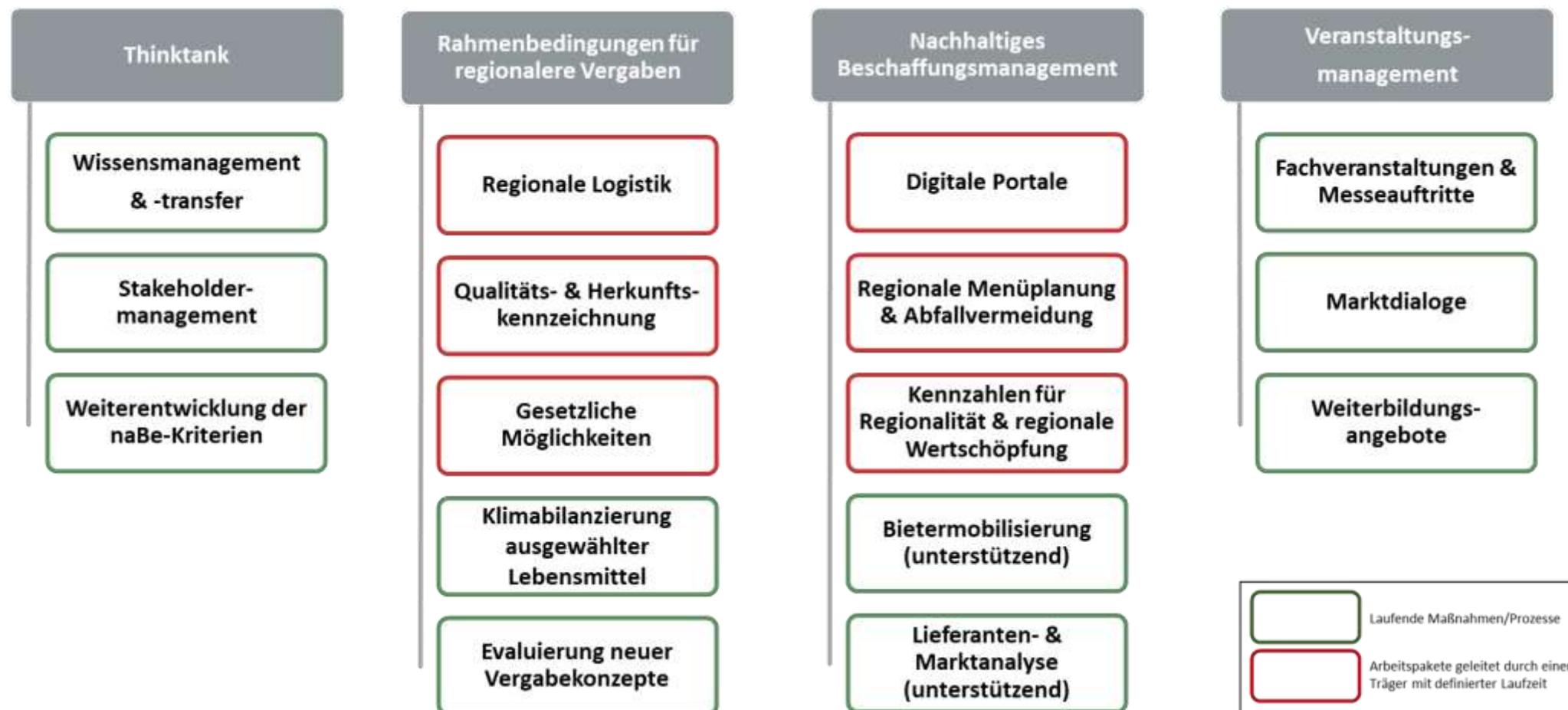
 **BBG** BUNDES
BESCHAFFUNG

FORUM „ÖSTERREICH ISST REGIONAL“

Ihre Servicestelle für den öffentlichen Lebensmitteleinkauf

- Zentrale Plattform
- Hilfestellungen bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln für Einkaufsverantwortliche & Küchenleitungen
- Austausch mit Lieferantenmärkten & Stakeholdern
- Erstellung von Leitfäden/Unterlagen für den Lebensmitteleinkauf
- Infoservice über <https://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/> bzw. naBe-Newsletter <https://www.nabe.gv.at/newsletter/>
- Unterstützung bei der Überleitung der Zielsetzungen in den operativen Alltag

DAS PROGRAMM



IHRE ANSPRECHPERSONEN



Andrea Ebner-Pladerer
Projektmanagerin Forum
„Österreich isst regional“
[andrea.ebner-
pladerer@bbg.gv.at](mailto:andrea.ebner-pladerer@bbg.gv.at)
Tel.: +43 1 245 70-523
Mobil: +43 664 612 91 42



Martin Manschein
Projektmanager Forum
„Österreich isst regional“
martin.manschein@bbg.gv.at
Tel.: +43 1 245 70-527
Mobil: +43 664 964 91 26



Gerhard Weiner
Leitung Plattform naBe und
Forum „Österreich isst
regional“
gerhard.weiner@nabe.gv.at
Tel.: +43 1 245 70-517
Mobil: +43 664 964 91 56

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



Regionaler Lebensmitteleinkauf der öffentlichen Hand
Regionalität im Spannungsfeld mit dem EU-Binnenmarkt
10.11.2021, Congresspark Igls

Gegründet im Jahr 1669, ist die Universität Innsbruck heute mit mehr als 28.000 Studierenden und über 4.500 Mitarbeitenden die größte und wichtigste Forschungs- und Bildungseinrichtung in Westösterreich. **Alle weiteren Informationen finden Sie im Internet unter: www.uibk.ac.at.**

Gliederung

- I. Einführung
- II. Auftragsvergabe und Regionalität
- III. Herkunftskennzeichnung regionaler Produkte
- IV. Werbemaßnahmen für regionale Produkte
- V. Schlussbetrachtungen

I. Einführung

- » Binnenmarkt
 - Raum ohne Binnengrenzen, in dem vier Grundfreiheiten gewährleistet sind
 - freier Warenverkehr
- » Vergabe öffentlicher Aufträge
 - Grundsätze: Gleichbehandlung, Nichtdiskriminierung, gegenseitige Anerkennung, Verhältnismäßigkeit, Transparenz
 - Öffnung des öffentlichen Auftragswesens für den Wettbewerb
- » Herkunftskennzeichnung
 - hohes Verbraucherschutzniveau in Bezug auf Informationen über Lebensmittel
 - gleichzeitige Gewährleistung des reibungslosen Funktionierens des Binnenmarktes
- » Werbemaßnahmen
 - Einhaltung der Vorgaben aus dem freien Warenverkehr
 - sofern und soweit staatliche oder kollektive Maßnahme Privater

II. Auftragsvergabe und Regionalität

» Grundlagen

- AEUV: Warenverkehr, Niederlassungsfreiheit, Dienstleistungsfreiheit
- Vergabe-Richtlinien, insbesondere allgemeine Vergabe-Richtlinie 2014/24

» Grundsätze

- Unionsrecht gilt für öffentliche Auftraggeber
 - Staat, Gebietskörperschaften, Einrichtungen des öffentlichen Rechts, Verbände derartiger Einrichtungen
 - zentrale Regierungsbehörden und subzentrale öffentliche Auftraggeber
- Aufträge im Oberschwellenbereich
 - 139.000 Euro für zentrale Regierungsbehörden, 214.000 Euro für subzentrale Auftraggeber
 - Vergabe-RL ist anzuwenden
- Aufträge im Unterschwellenbereich
 - Grundregeln des AEU-Vertrags sind anzuwenden: Gleichbehandlung, Nichtdiskriminierung, Transparenzgebot
 - nur bei Aufträgen mit eindeutigem grenzüberschreitendem Interesse

II. Auftragsvergabe und Regionalität

» Möglichkeiten im Oberschwellenbereich

- technische Spezifikationen (Art 42 AVRL)
 - Verweis auf Herkunft oder bestimmten Ursprung grundsätzlich nicht erlaubt
 - Ausnahme: notwendige Bestimmung des Auftragsgegenstands - Gleichwertigkeitszusatz
- Zuschlagskriterien (Art 67 AVRL)
 - müssen mit Auftragsgegenstand in Verbindung stehen (Qualität, Zugänglichkeit, umweltbezogene Eigenschaften)
 - wirksamer Wettbewerb muss gewährleistet werden
- Ausführungsbedingungen (Art 70 AVRL)
 - müssen mit Auftragsgegenstand in Zusammenhang stehen
 - dürfen keine unmittelbare oder mittelbare Diskriminierung bewirken
 - Faktoren, die mit Herstellung, Bereitstellung oder Vermarktung zusammenhängen
- Gütezeichen (Art 43 AVRL)
 - in technischen Spezifikationen, Zuschlagskriterien oder Ausführungsbedingungen
 - müssen für alle Betroffenen zugänglich sein; Gleichwertigkeitszusatz bei bestimmten Gütezeichen erforderlich
- KMU-Förderung
 - Aufteilung in Lose
 - Angebotslimitierung oder Zuschlagslimitierung

II. Auftragsvergabe und Regionalität

- » Möglichkeiten im Unterschwellenbereich
 - Vergabekriterien, die den freien Warenverkehr beschränken, sind grundsätzlich verboten (zB örtliche Nähe)
 - Vergabekriterien als Verkaufsmodalitäten iSd *Keck*-Formel
 - Rechtfertigung von Vergabekriterien durch zwingende Erfordernisse des Allgemeininteresses iSd *Cassis*-Formel
- » Ergebnis
 - Oberschwellenbereich: regionale Bezug ist bei Lebensmittellieferungen nur eingeschränkt im Rahmen der technischen Spezifikationen, der Zuschlagskriterien und/oder der Ausführungsbedingungen erlaubt
 - Unterschwellenbereich: regionaler Bezug nur eingeschränkt in Form von Verkaufsmodalitäten oder im Falle einer Rechtfertigung durch zwingende Erfordernisse des Allgemeininteresses erlaubt
 - Mittelstandsförderung erlaubt, Einheimischenprivilegierung allerdings verboten

III. Herkunftskennzeichnung regionaler Produkte

- » unionsrechtlich geregelte Herkunftsangaben
 - geschützte Ursprungsbezeichnung (gU)
 - Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren (zB Alläuer Käse)
 - geographisch geschützte Angabe (ggA)
 - enge Verbindung landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit dem Herkunftsgebiet, ein Verarbeitungsschritt in betreffenden Gebiet reicht (zB steirisches Kürbiskernöl)
- » freiwillige Qualitätssysteme (freiwillige Herkunftskennzeichnung)
 - AMA-Gütesiegel
 - AMA-Biosiegel

III. Herkunftskennzeichnung regionaler Produkte

- » unionsrechtlich verpflichtende Herkunftsangaben
 - Sonderregelungen
 - verpacktes frisches Fleisch
 - Obst und Gemüse
 - Olivenöl
 - Honig
 - Eier
 - Fisch
 - Rindfleisch
 - Lebensmittelinformations-Verordnung (LMVI) (2020)
 - Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (frisch, gekühlt, gefroren)
 - Primärzutaten-Verordnung (2020)
 - Ursprungsland oder Herkunftsort der primären Zutat, das oder der mit dem Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels nicht identisch ist, muss angegeben werden
 - Wahlfreiheit zwischen Region, Mitgliedstaat, EU/Nicht EU oder allgemein abweichender Ursprung

III. Herkunftskennzeichnung regionaler Produkte

- » zusätzliche verpflichtende Herkunftsangaben nach nationalem Recht (Art 39 iVm Art 26 LMIV)
 - EuGH 1.10.2020, *Lactalis*-Urteil betreffend Herkunftsbezeichnung für Milch und Milchprodukte
 - Voraussetzungen
 - Verbindung zwischen bestimmten Qualitäten des Lebensmittels und seinem Ursprung oder seiner Herkunft
 - Mehrheit der Verbraucher misst diesen Informationen wesentliche Bedeutung bei
 - Transporteignung zählt nicht zu Qualitäten des Produkts
- » Ergebnis
 - regionale Herkunftskennzeichnung nicht uneingeschränkt möglich
 - in vielen Fällen wird auf den Mitgliedstaat, nicht eine Region abgestellt

IV. Werbemaßnahmen für regionale Produkte

» Grundlagen

- Werbemaßnahmen, die Absatz bestimmter regionaler Produkte gezielt fördern, sollen Absatz dieser Produkte steigern und verringern daher den Absatz von Produkten aus anderen Mitgliedstaaten
- Behinderung des freien Warenverkehrs
- Grundfreiheit gilt jedenfalls für staatliche Maßnahmen und kollektive Maßnahmen Privater; ob auch für Maßnahmen Einzelner ist noch offen

» Werbemaßnahmen für nationale Produkte (zB „Österreich ist regional“)

- Region iSv Mitgliedstaat
- Maßnahme zwar Verkaufsmodalität, aber diskriminierend
- könnte daher nur über Art 36 AEUV gerechtfertigt werden

» Werbemaßnahmen für regionale Produkte

- Region iSv räumliche Nähe
- Maßnahme grundsätzlich als Verkaufsmodalität erlaubt

VII. Schlussbetrachtungen

- » Der Binnenmarkt der EU beruht auf dem Grundsatz der Gleichbehandlung und steht daher in einem besonderen Spannungsverhältnis zur Förderung des Absatzes regionaler Produkte.
- » Im Rahmen der Vergabe öffentlicher Aufträge ist eine Bevorzugung regionaler Lebensmittel nur eingeschränkt möglich. Voraussetzung dafür ist jedenfalls, dass unter Region nicht ein Mitgliedstaat, sondern ein geographisches Gebiet innerhalb eines bestimmten Umkreises des Auftraggebers verstanden wird.
- » Die verpflichtende Angabe der regionalen Herkunft von Lebensmitteln ist ebenfalls nur eingeschränkt möglich.
- » Werbemaßnahmen für regionale Produkte, die dem Staat zuzurechnen sind oder auf kollektiven Maßnahmen Privater beruhen, sind nur dann erlaubt, wenn die Region nicht einen ganzen Mitgliedstaat umfasst, sondern ein grenzüberschreitendes Gebiet in räumlicher Nähe zum Absatzort.
- » Aus alledem folgt, dass beim derzeitigen Stand des Unionsrechts dem regionalen Lebensmitteleinkauf der öffentlichen Hand relativ enge Grenzen gesetzt sind. Es bleibt zu hoffen, dass diese in Zukunft – zumindest punktuell – gelockert werden.

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

Freue mich auf Fragen und
Anmerkungen!



[Get the facts]

Fachtag Regionaler Lebensmitteleinkauf

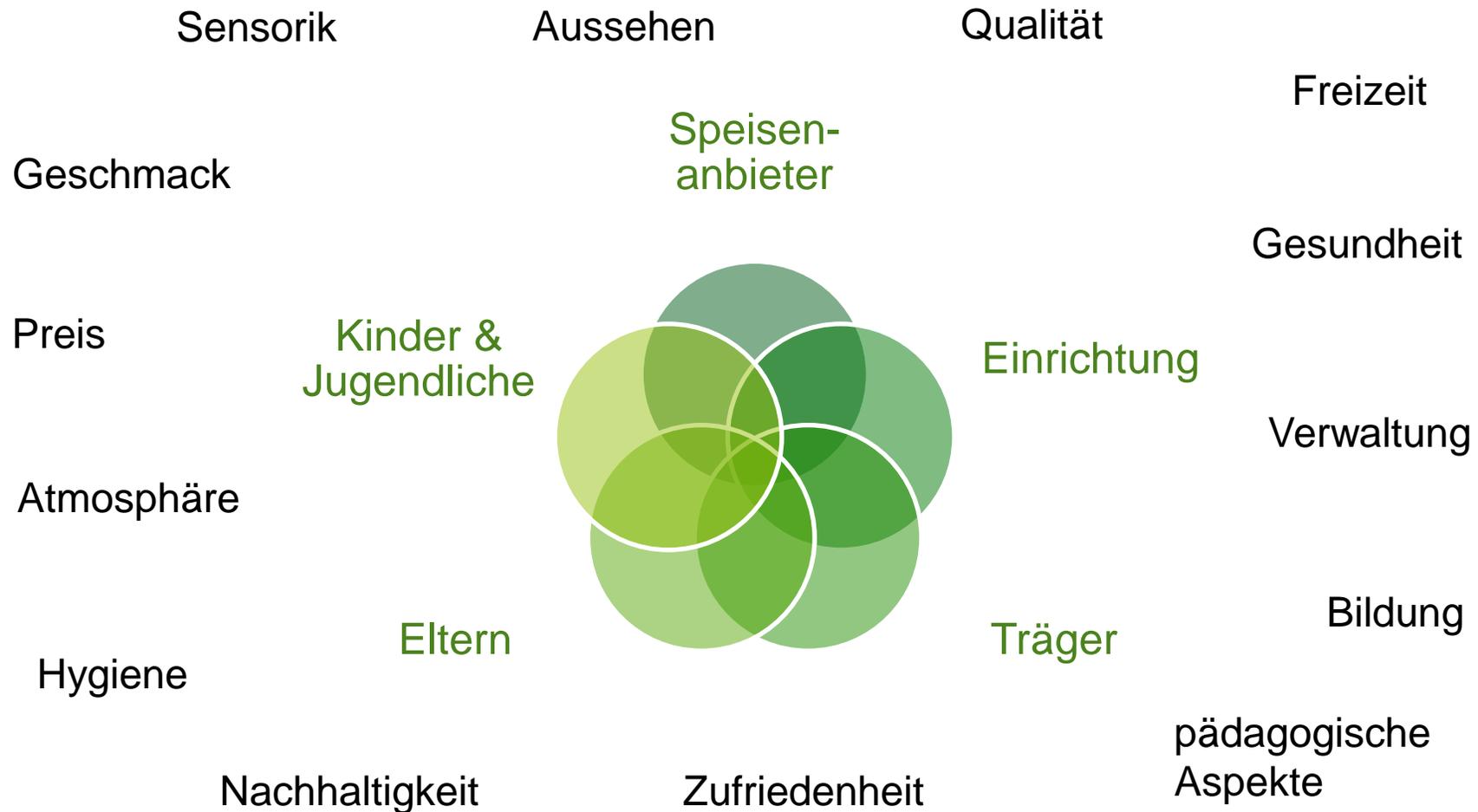
Vergabe von
Verpflegungsleistungen –
Vorüberlegungen und erste
Schritte

Dr. Christiane Brunner, KERN
10.11.2021

Was macht für Sie eine gute Mittagspause aus?



Verpflegung geht alle an!



Vorbereitung der Ausschreibung

Zwei wichtige Vorüberlegungen:

- genaue Bedarfsbestimmung der Zielgruppe (Kita, Schule, Senioreneinrichtung, Betriebsgastronomie etc.)
- sorgfältige Definition der gewünschten Verpflegungsleistung



©Art3D – stock.adobe.com



Ganzheitliche Betrachtung von Anfang an

Nachhaltiges Verpflegungskonzept in der Kita- und Schulverpflegung



Quelle: DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen 2020, S. 12



Teamwork von Anfang an bringt Sie voran



Qualitätskriterien in den Vergabeunterlagen - Gesundheit

- **Speiseplangestaltung**
 - Gesundheitsförderliche Speiseplangestaltung und Lebensmittelauswahl
 - Zielgruppenorientierter Speiseplan
 - Verwendung von saisonalem Obst und Gemüse
 - Abwechslungsreiche Menügestaltung
- **Warmhaltezeit** der Speisen
- Berücksichtigung **besonderer Ernährungsbedürfnisse**



©Kalle Singer



Qualitätskriterien in den Vergabeunterlagen - Nachhaltigkeit

- **Ökologische** Produkte
- Seefische aus **bestandserhaltender und nachhaltiger Fischerei**
- Produkte aus **fairem Handel**
- **Gentechnikfreie** Produkte
- Haltungsform der **Legehennen**
- **Frische** und Verarbeitungsqualität
- **Abfälle** und Entsorgung



©CMMeissner



Vorgaben zur Gestaltung des Speiseplans

Mindestanforderungen in der Leistungsbeschreibung

- *Der Menüzyklus beträgt mindestens vier (4) Wochen, d.h. der Speiseplan darf sich höchstens alle vier (4) Wochen wiederholen.*
- *Es werden mind. zwei (2) Menülinien angeboten.*
- *Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig bezeichnet. Die Speisen sind auf dem Speiseplan eindeutig bezeichnet, wenn objektiv nachvollziehbar ist, wie sich die Speisen zusammensetzen und zubereitet werden.*
- *Die Verwendung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie deren Tierart ist im Speiseplan ausgewiesen.*



Warmhaltezeiten der Speisen

Mindestanforderung in der Leistungsbeschreibung

Es sind möglichst kurze Warmhaltezeiten vorzusehen. Die Warmhaltezeit bezeichnet die Zeitspanne zwischen der Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast. Die Warmhaltezeit für alle Komponenten beträgt maximal drei Stunden.

Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C. Die Warmhalte-, Transport und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C. Die Wärme- bzw. Kühlkette wird nicht unterbrochen.



Vegetarische Gerichte

Mindestanforderung in der Leistungsbeschreibung

- *Wird täglich nur ein Menü angeboten, stehen wöchentlich mindestens ein und maximal zwei fleisshaltige Gerichte auf dem Speiseplan.*
- *Stehen zwei oder mehr Menüs täglich zur Auswahl, darf maximal eines davon als fleisshaltiges Gericht angeboten werden. Die nicht fleisshaltige Menülinie hat den folgenden Anforderungen zu entsprechen:*



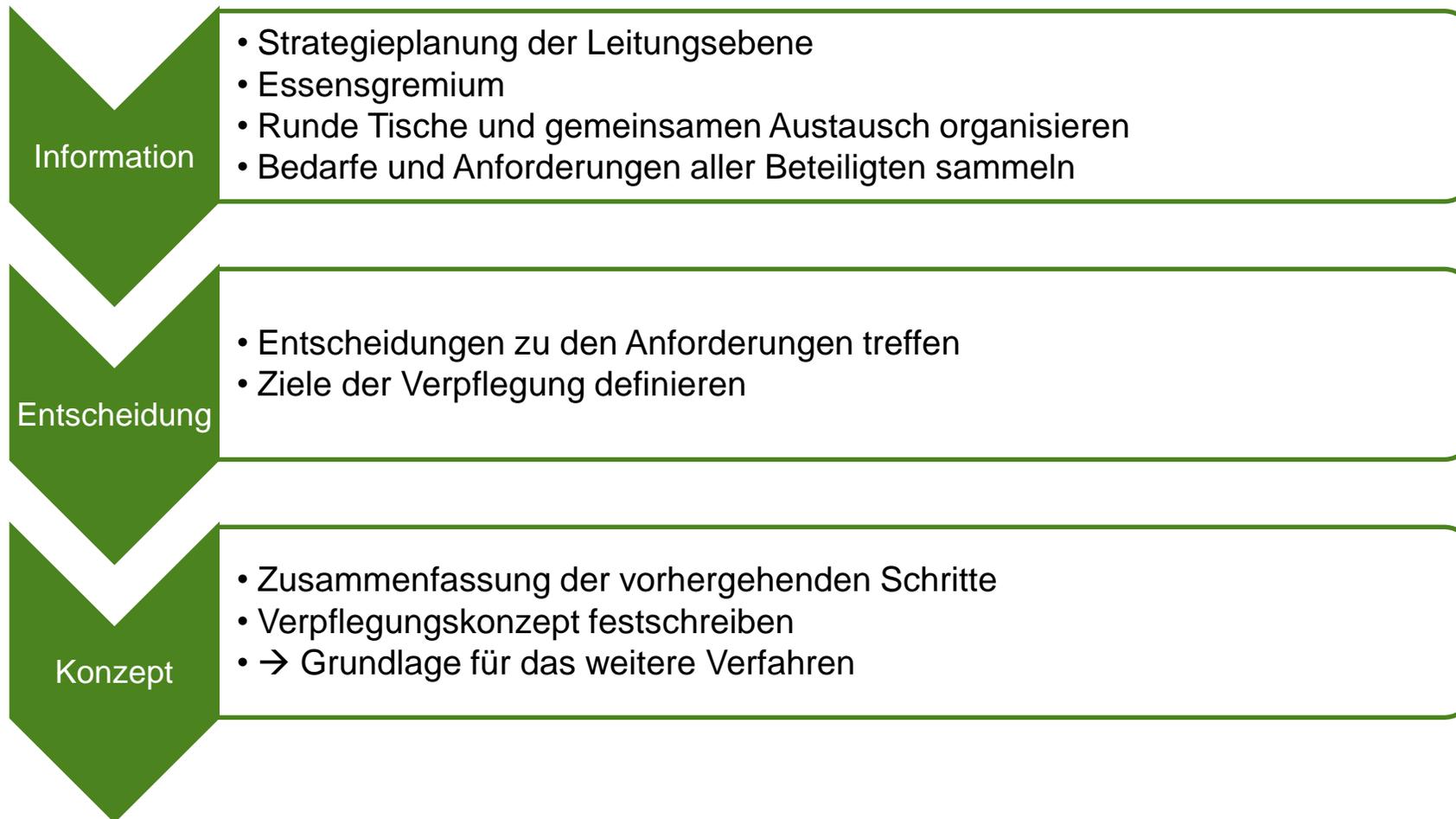
Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse

Mindestanforderung in der Leistungsbeschreibung

- *Der Auftragnehmer hat Essensteilnehmern mit Allergien oder krankheitsbedingten Einschränkungen nach entsprechender Attest-Einreichung die Teilnahme am Essen durch ein diesen Essensteilnehmern gerecht werdendes Essensangebot zu ermöglichen. Für diese Personen sind gesonderte Mahlzeiten anzubieten, welche den jeweiligen Erfordernissen gerecht werden.*
- *Wird ein schweinefleischhaltiges Gericht angeboten, muss ein Alternativgericht mit einer anderen Fleischsorte angeboten werden, soweit einem oder mehreren Essensteilnehmern aus religiösen und/oder sonstigen Gründen der Konsum von Schweinefleisch untersagt ist.*



Bedarfsbestimmung



Warum das Ganze?

Durch den Einbezug aller Beteiligte in den Vergabeprozess werden

→ frühzeitig Meinungen ausgetauscht

→ unterschiedliche Blickwinkel kennengelernt

→ gemeinsame Entscheidungen getroffen.

**Erfolgreiche
Ausschreibung!**



Förderung der Akzeptanz der (neu ausgeschriebenen) Verpflegung von
BEGINN an.



Kompetenzzentrum für Ernährung – KERN
Bereich Ernährungsinformation und
Wissenstransfer

Hofer Straße 20
95326 Kulmbach

Tel: +49 9221-40782246

Mail: gemeinschaftsverpflegung@kern.bayern.de

GOOD PRACTICE BEISPIELE IN DER UMSETZUNG



UND VEREDELT IN TIROL • GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL



GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL • GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL

„Bewusst Tirol“ in Großküchen

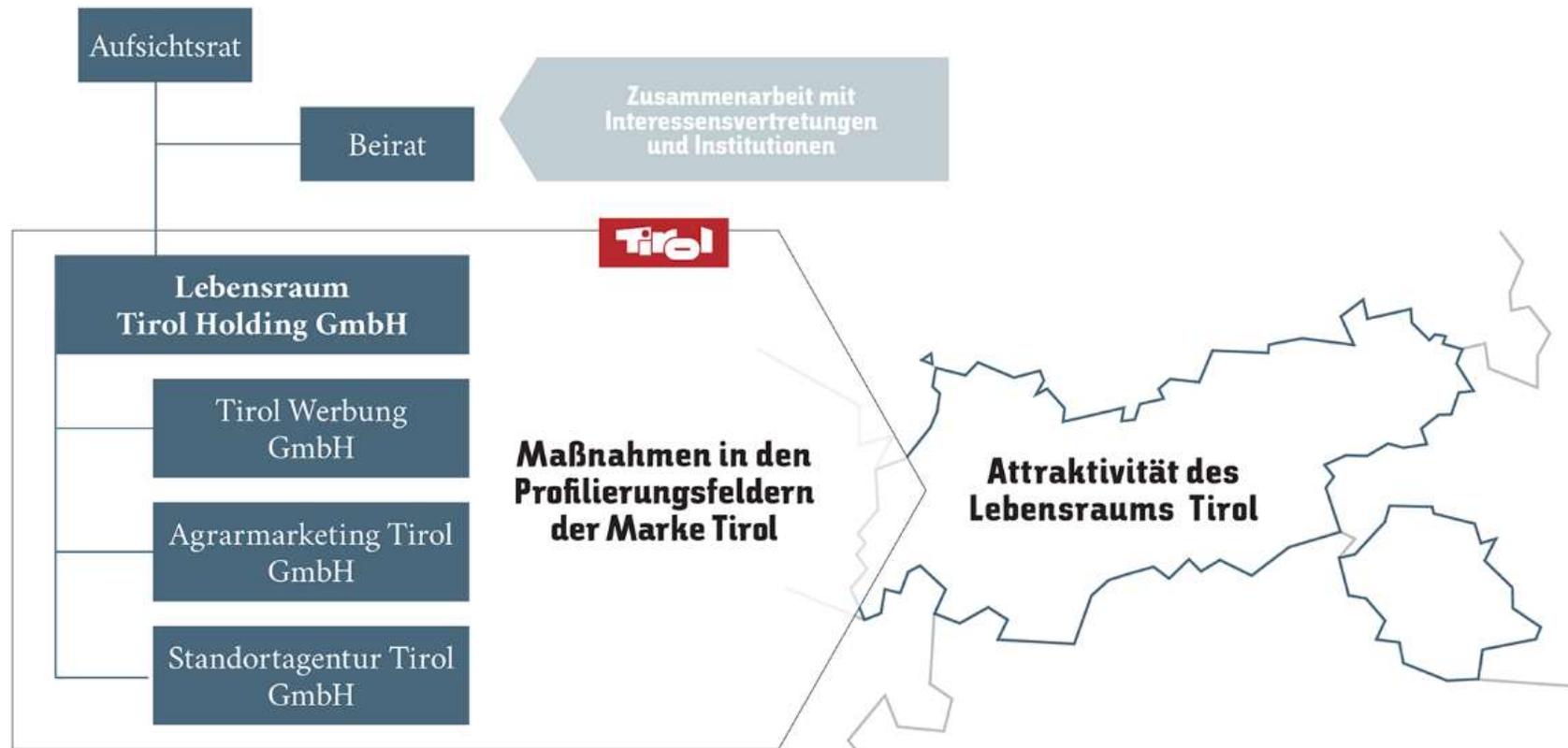
Clemens Mair, 10.11.2021



Agenda

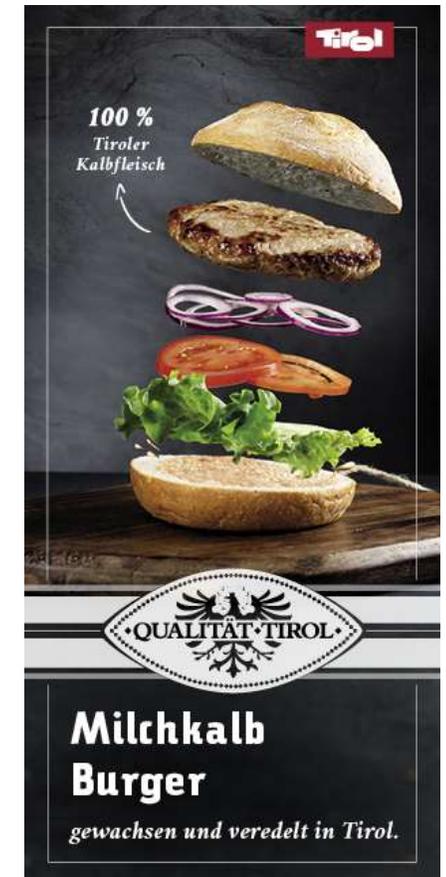
- 1) Vorstellung Agrarmarketing Tirol
- 2) „Bewusst Tirol“ in Großküchen
 - Zielsetzung
 - Teilnehmer, Kriterien und Ablauf
 - Herausforderungen und Maßnahmen

Lebensraum Tirol Holding



Agrarmarketing Tirol

- **Produkte** mit dem
 - Gütesiegel „**Qualität Tirol**“ und der
 - Ursprungsgarantie „**gewachsen und veredelt in Tirol**“ entwickeln, begleiten, kontrollieren und bewerben
- **Netzwerk** für Produzenten, Verarbeiter, Handel, Gastronomie und Konsumenten
- **Mehrwert** für Produkte der Tiroler Landwirtschaft
- **Bewusstseinsbildung** für regionale Wirtschaftskreisläufe und Nachhaltigkeit
- **Imagewerbung** für die Tiroler Landwirtschaft



Agrarmarketing Tirol

Gütesiegel stellt **Herkunft** und **Qualität** sicher

- Rohstoffe aus Tirol
 - Veredelung in Tirol
- Bsp. „Almrind“: geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Tirol

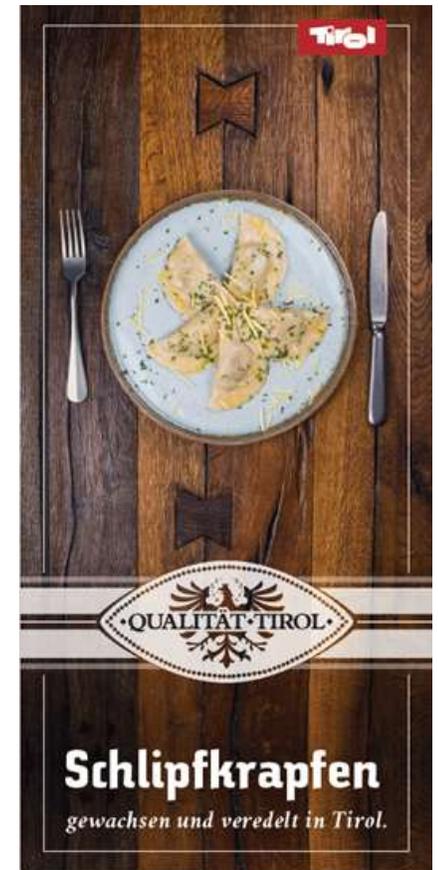
Qualitätssicherung und lückenlose Rückverfolgbarkeit

- strenge Qualitätsrichtlinien (IFS, FSSC, AMA-GS)
- exakte Dokumentation von Herkunft und Prozess
- unabhängige Kontrolle (Audits, Mystery Shopping, Stichproben)



Agrarmarketing Tirol

- „Qualität Tirol“-Sortiment umfasst über 370 verschiedene Artikel
- 40 % der Produkte stammen aus biologischer Landwirtschaft
- 2020: Umsatz von 25 Mio. Euro erzielt



„Bewusst Tirol“ Großküchen



Zielsetzung

- Einsatz Tiroler Lebensmittel in Großküchen erhöhen und transparent machen
- Stärkung der Tiroler (Land)Wirtschaft und regionaler Wertschöpfungskreisläufe
- Grundlage:
EntschlieÙung des Tiroler Landtags vom
01.07.2009



Teilnehmer und Kriterien

Start: 2016

Projektteilnehmer:

93 Wohn- und Pflegeheime, Krankenhäuser,
Schulen

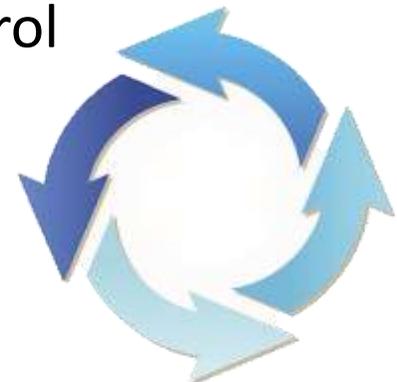
Gesamtmenge an Tiroler Lebensmitteln

- **produziert**
(gemolken, geboren, aufgewachsen,
gelegt, geerntet) und
- **verarbeitet** in Tirol



Ablauf

- Daten werden von Großhändlern und Direktvermarktern direkt an AM Tirol gemeldet
- Gesammelte Mengen werden von AM Tirol an die Großküchen gesendet
- Kontrolle und Freigabe durch die Großküche
- Bekanntgabe der ausgegebenen Mahlzeiten durch die Großküche
- Ermittlung des **Einsatzes regionaler Lebensmittel pro Mahlzeit** durch AM Tirol
- **Auszeichnung** bei Überschreiten eines definierten Grenzwerts



Essen pro Jahr

Altenwohn- und Pflegeheime	ca. 6,0 Mio.
Schulen	ca. 0,4 Mio.
<u>Krankenhäuser</u>	<u>ca. 3,8 Mio.</u>
Gesamt:	ca. 10,2 Mio.



Verwendung Tiroler Lebensmittel

Milch (Äquivalent)	2.800 Tonnen
Fleisch	63 Tonnen
Gemüse	78 Tonnen
Eier	21 Tonnen
Gesamt:	2.962 Tonnen



„Bewusst Tirol“ in Großküchen

Ausgezeichnete Betriebe (2021)	
Altenwohn- und Pflegeheime	59
Schulen mit Küche	13
<u>Krankenhäuser/Therapiezentren</u>	<u>13</u>
Gesamt	85
18 davon ohne eigene Küche (werden mitbeliefert)	



Herausforderungen und Maßnahmen

- Einfache Abwicklung für Teilnehmer
- Erleichterung beim Einkauf (Verfügbarkeit sicherstellen)
- Entwicklung kundenorientierter Produkte (pasteurisiertes Vollei, vorgegarte Erdäpfel)
- Vor-Ort-Beratung durch AM Tirol
- Aus- und Weiterbildung für Küchenpersonal (Kooperation WiFi/Tirol)
- Kommunikation des Mehrwerts regionaler Lebensmittel



UND VEREDELT IN TIROL • GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL



GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL • GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



LKH Innsbruck – Wirtschaftsbetriebe

FACHTAG „Regionaler Lebensmitteleinkauf der öffentlichen Hand“ – 10.11.2021 Congresspark Igls

Vortrag: Nachhaltige Beschaffung in den Tirol Kliniken

Vortragender: Markus Wille (Bereichsleiter WIBE LKI)

• Zentralküche des LKH Innsbruck

- Insgesamt arbeiten in der ZK-Abteilung 134 MitarbeiterInnen und 5 Lehrlinge (115 FTE), welche beim LKH Innsbruck angestellt sind.
- Täglich werden im Schnitt ca. 3.000 Personen aus der Zentralküche, entweder im COOK & CHILL – oder COOK & SERVE-Verfahren verköstigt. Dabei zählen im Schnitt 1.500 PatientInnen des LKH Innsbruck und im Schnitt ca. 1.500 MitarbeiterInnen in der Klinik-Kantine täglich zu den Kunden der Zentralküche. Dies bedeutet, dass ca. 4.500 Essen pro Tag die Zentralküche des LKH Innsbruck verlassen. Gegenüber dem Jahr 2019 haben wir durch die COVID-19-Pandemie ca. 16% unsere Leistungen verloren.
- Ferner werden in der Zentralküche des LKH Innsbruck pro Tag an die 3,6 Tonnen Lebensmittel, vorwiegend von regionalen Anbietern (siehe Beispiele auf den Folgeseiten), verarbeitet. Das Budget (Lebensmittel und Non-Food-Artikel) für das Jahr 2020 wurde mit € 3.600.000,-- veranschlagt, wobei schlussendlich durch die COVID-19-Pandemie das IST-Budget ca. € 3.300.000,-- betragen hat.
- Bioabfälle, wie Speise- und Gemüseputzreste als auch die Rückhaltungen im Fettabscheider werden nachhaltig verwertet und dadurch Biogas für den Energieverbrauch von ca. 130 Einfamilienhaushalte erzeugt.

• Definition / Anspruch

✓ „Eine nachhaltige Beschaffung ist jene, die die bestmöglichen Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft über den gesamten Lebenszyklus hat! (Quelle: ISO 20400 [2017])

✓ Nachhaltige Beschaffung ist die Beschaffung umweltfreundlicher Produkte und Leistungen, die den Geboten Sparsamkeit, Wirtschaftlichkeit und Zweckmäßigkeit folgt und die Leitprinzipien Regionalität und Innovation berücksichtigt und somit die regionalen Wirtschaftskreisläufe stärkt.

✓ In den TK, respektive in den WIBE des LKH Innsbruck, widmen wir uns verstärkt den Themenbereichen rund um eine gesunde, regionale und nachhaltige Verpflegung. Wir arbeiten daran, den Anteil der regionalen Produkte und Bioprodukte sukzessive zu steigern. Derzeit beziehen wir bereits ca. 85% der relevanten Lebensmittel regional. Alles was regional / national bezogen werden kann, wird auch regional / national beschafft.

✓ In der nachhaltigen Beschaffung widmen wir uns auch verstärkt dem Themenbereich der nachhaltigen Gestaltung der Speisepläne und konnten durch angepasste, fleischreduzierte und ausgewogene Speisepläne unter Einbeziehung des unbedingt notwendigen Ressourcenverbrauchs den Fleischanteil schrittweise reduzieren und im Gegenzug den vegetarischen Anteil massiv erhöhen.

Durch die Verbesserung der Datenbasis zur bedarfsgerechten Planung (Statistiken, Einhaltung von Rezepturen) und der Optimierung des Bestellwesens zur Reduktion von Lebensmittelabfällen (aktive Komponentenauswahl, Schulungen, Sensibilisierung, bedarfsgerechte Portionsgrößen) konnte dieser Themenbereich gemäß unseres Anspruches erfolgreich umgesetzt werden. Es geht bei uns vorrangig darum, dass der Grundsatz vermeiden vor verwerten bzw. beseitigen immer im Mittelpunkt unserer Bemühungen steht.

• Chancen einer nachhaltigen Beschaffung

- ✓ Realisierung von Umwentlastungseffekten
- ✓ Einsparung direkter und indirekter Folgekosten
- ✓ Förderung von Umwelt-Innovationen
- ✓ Verbesserung und Festigung von LieferantInnen-Beziehungen
- ✓ Sicherheit
- ✓ Stärkung der Glaubwürdigkeit und Reputation der Tirol Kliniken, respektive des LKH Innsbruck, als nachhaltiges und gemeinwohlorientiertes Unternehmen

• Zielsetzungen einer nachhaltigen Beschaffung

- ✓ Sichern der regionalen Wertschöpfung (Kleinstrukturen fördern) durch bestmögliche Nutzung regional hergestellter Produkte und den Aufbau regionaler LieferantenInnen-Netzwerke
- ✓ Regionalität und regionale Kreisläufe fördern, damit kurze Transportwege realisiert (umweltfreundlicher Transport; Emissionen verringern; Wege reduzieren) und die Logistik-Abläufe optimiert werden können
- ✓ Vorgabe von Rahmenbedingungen (Vermeidung als erste Option; Nachhaltigkeit als Haltung) damit nachhaltige Produkte ausgewählt, beschafft und eingesetzt werden können
- ✓ Stabile Beschaffung (Lieferzuverlässigkeit, Versorgungssicherheit, Ausfallsicherheit) und Versorgungssicherheit sicherstellen (optimierte Lagerhaltung vor Ort mit entsprechender Lagerreichweite anstatt just-in-time Lieferungen)
- ✓ Entlang der gesamten Lieferkette auf faire Bedingungen, Bezahlung und Gleichberechtigung achten (Armut / Ausbeutung / Korruption verringern; Betrachtung der Lebenszykluskosten)
- ✓ Auf ein Recycling der Produkte und Güter zu achten und eine effiziente Entsorgung gewährleisten (Vermeidung von Mikroplastik; Reduktion von Einwegprodukten; Langlebigkeit; Verpackungsreduktion; Rücknahmeverpflichtung)
- ✓ Nachhaltigkeitskriterien für die Auswahl von Rohstoffen und Ressourcen gezielt vorgeben (Schaffung eines nachhaltigen Produktkataloges durch Einführung von Mindeststandards)
- ✓ Digitalisierung gezielt einzusetzen, um positive Effekte zu fördern und nachteilige Effekte zu reduzieren

• Praktische Umsetzung am LKI

- Alle in der Zentralküche des LKH Innsbruck eingesetzten Produkte werden nach einem genau definierten Ablauf beschafft.
- Je nach Bedarf und Produktgruppe wird ein Kriterienkatalog definiert, der sicherstellt, dass wir immer dieselbe Qualität, in der erforderlichen Kalibrierung und mit der definierten Herkunftsgarantie erhalten.
- Somit spielt bei uns nicht nur der Preis bei unseren Beschaffungsvorgängen eine Rolle, sondern als zentrales Element gilt es die erforderliche Qualität zu liefern und die Verfügbarkeit über das gesamte Jahr durch den Lieferanten zu gewährleisten.
- Die Auswahl der Produkte obliegt einem mehrköpfigem Verkostungsteam, welches aus Köchen, Einkäufern, Diatologen und Verwaltungspersonal zusammengesetzt ist.
- Über jedes neu einzuführende / zu ersetzende Produkt wird neben dem sensorischen Verkostungsprotokoll (Verkostungsprotokoll) auch noch ein Bewertungsprotokoll (Bewertungsprotokoll) erstellt und ausgewertet und darauf aufbauend die Produktauswahl fixiert.
- Neben dem Preis und der Qualität spielt in unseren Beschaffungsprozessen das Tierwohl, die Regionalität und die Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft eine wesentliche Rolle. Deshalb versuchen wir, wo immer es möglich ist, nur regionale bzw. nationale Produzenten, Lieferanten usw. zu beauftragen, denn dadurch können kurze Transport- und Lieferwege, sowie Regionalität gewährleistet und regionale Kreisläufe gestärkt werden.

• Projekt: FRISCHGEMÜSE / KARTOFFEL

Bei diesem Projekt haben wir bereits vor Jahren damit angefangen, dass wir gemeinsam mit zwei sehr regionalen Gemüsebauern (**Fa. Schirmer** / Rum und **Fa. Fischler** / Absam) Liefervereinbarungen abgeschlossen haben. Gemeinsam mit diesen beiden Frischgemüsebauern vereinbaren wir jährlich Anbaupläne mit den dazugehörigen Abnahmemengen für deren Gemüsefelder. Alles was diese Betriebe in unserem Auftrag anbauen, wird auch von uns abgenommen.

Garantierte Abnahmemengen und Großhandelspreise gewähren für beide Seiten Planungs- und ökonomische Sicherheit und wird hiermit Nachhaltigkeit und Regionalität, nach dem Motto „**Vom Feld in ein paar Stunden frisch auf die Teller der Patienten / Mitarbeiter**“, von uns gelebt.

➤ Mengen p.a.: ca. 60 Tonnen

Seit 2020 werden auch alle Frischkartoffelprodukte (Kartoffelscheiben, Kartoffelwürfel, Kartoffel Mini-Pell, Kartoffel ganz, usw.) ausschließlich von einem regionalen Produzenten (**Fa. Giner** / Thaur) bezogen. Durch die genaue Planung der Abnahmemengen und –zyklen kann von Seiten des Lieferanten die immer gleichbleibende Qualität garantiert und geliefert werden.

Für die Umstellung wurde(n)

- Qualitätskriterien, wie Sortenreinheit und Kalibrierung
- das Mengengerüst
- der Anlieferzeitpunkt

im Vorfeld definiert und besprochen.

➤ Mengen p.a.: ca. 51 Tonnen (ca. 80 Tonnen in den gesamten TK)

Durch die Umsetzung dieser beiden Projekte konnte vor allem die kleinstrukturierte Landwirtschaft in Tirol gestärkt werden und im Sinne der Nachhaltigkeit die Transportwege optimiert werden.

- Projekt: VOLLEI

Bei diesem Projekt, gemeinsam mit der Agrarmarketing Tirol, konnten wir von nationaler Belieferung (Fa. Holzmann GmbH) auf regionale Belieferung (viele kleine Geflügelbauern aus Tirol – koordiniert über die Agrarmarketing Tirol) umstellen und somit die kleinstrukturierte Bauernschaft stärken, kurze Transportwege realisieren und das Tierwohl durch artgerechte Haltung nachhaltig verbessern.

Für die Umstellung auf das Produkt Vollei aus regionaler Produktion wurden

- die Qualitätskriterien
- das Mengengerüst
- der Lieferzyklus

genau definiert und konnte dieses Projekt innerhalb von nur zwei Monaten erfolgreich gemeinsam umgesetzt werden.

Die Verteilung der Produkte erfolgt über die Tiroler **Fa. Eisendle GmbH**.

Durch die Umsetzung dieses Projektes konnte wiederum vor allem die kleinstrukturierte Landwirtschaft in Tirol gestärkt werden und im Sinne der Nachhaltigkeit die Transportwege optimiert werden.

➤ Mengen p.a.: ca. 14.000 Liter

• Projekt: GEFLÜGEL

Bei diesem Projekt wurden alle Geflügelfrischprodukte auf AMA-Gütesiegel bzw. 4AT – Herkunftsgarantie umgestellt.

Für die einzelnen Produkte wurde ein Kriterienkatalog mit Vorgabe

- des zu verwendendes Geflügelteils
- des Schnittes
- der Kalibrierung
- des Lieferzyklus
- des Mengengerüsts

erstellt.

Hauptlieferant wurde die österreichische **Fa. Wech GmbH** / St. Andrä, welche uns über die Vertriebsfirma Kröswang GmbH beliefert und die **Fa. Wedl GmbH** / Mils.

Bisher kam die Ware vorwiegend aus Kroatien / Slowenien bzw. auch teilweise sofern Mengenengpässe bestanden aus dem asiatischen Raum.

Hier war es uns schon immer ein Anliegen, dass wir heimische Ware bekommen und somit Transportwege einsparen und das Tierwohl durch artgerechte Haltung nachhaltig verbessern können.

➤ Mengen p.a.: ca. 15 Tonnen

• Gesamtschau

- Von den Warengruppen
 - ✓ Fleisch / Wurst frisch
 - ✓ Milchprodukte / Käse / Butter
 - ✓ Gemüse frisch / Obst frisch
 - ✓ Kartoffelprodukte
 - ✓ Eiprodukte
 - ✓ Nudeln
 - ✓ Brot / Backwaren
 - ✓ Getränke

werden **ca. 88%** von regionalen / nationalen Erzeugerfirmen / Lieferanten bezogen (Volumen: ca. € 1.480.000,--) (*)

(*) **COVID-19 bedingter Rückgang um ca. € 100.000,--**

• Was wurde bereits umgesetzt

- ✓ **Umstellung** der Produktgruppen **Frischgemüse / Kartoffel** auf **regionale Herkunft**
- ✓ **Umstellung** des pasteurisiertes **Vollei** auf ausschließlich **regionale Herkunft** (in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketing Tirol)
- ✓ **Umstellung** der Kategorie **Frisch-Geflügel** und **Gegartes Hühnerfleisch** auf **Herkunftsgarantie Österreich** (4AT / AMA Qualität)
- ✓ **Umstellung** der Produktgruppen **Joghurt / Topfen / Schlagsahne / Milch / Butter** auf ausschließlich **regionale Herkunft**
- ✓ **Umstellung** der Produkte **Frankfurter / Bratwurst/ Kalbskrakauer** auf **rein regionale BIO-Produkte**
- ✓ **Umstellung** der Kategorie **Frischfleisch (Kalb, Rind, Schwein)** auf **Herkunftsgarantie Österreich** (4AT / AMA Qualität)
- ✓ **Eigenproduktion** von **Apfelmus**, anstatt Doseneinkauf über den Großhandel
- ✓ **Eigenproduktion** der Flüssigkost
- ✓ **Mehrweg** statt Einweg (Bsp. Kübel für Topfen; Mehrweggeschirr) und **Verpackungsvermeidung** (Direktlieferungen der Bauern)

• Zukunftsprojekte

- Umstellung der Produktkategorien **Käse / Schnittkäse** auf regionale / nationale Produzenten
- Umstellung der Kategorie **Fisch** auf ausschließlich regionale Produzenten / Lieferanten
- Umstellung der Kategorie **Bio-Pilze** auf ausschließlich regionale Produzenten
- Umstellung der Kategorie **Fertigprodukte** und **TK-Ware** (Schnitzel, TK-Gemüse, usw.) auf Herkunftsgarantie Österreich
- Strategie vom Hof auf den Tisch (from Farm to Folk)
- Umstellung von **Plastikflaschen** auf **Glasflaschen** (Speisesaal)
- Umstellung auf **Wasserspender** anstelle der **Mineralwasserflaschen**
- Forcierung der Projektes **Brotabfälle** – Verwertung / Vermeidung
- Digitalisierung der Zentralküche weiter vorantreiben
- Projekt: Schaffung einer Datenbasis zu vertrauenswürdigen Zertifikaten und Labels

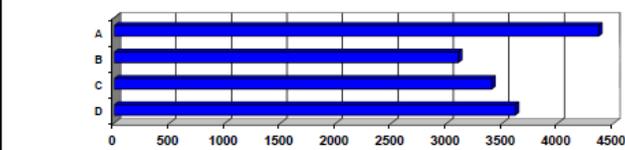
• Wünsche / Anregungen

- Die heimischen Produzenten sollten mehr auf die Wünsche / Bedürfnisse des Großabnehmers eingehen. Was braucht dieser und z.B. in welcher Verpackungseinheit wird das Produkt benötigt. Welche Standards sind in der GV im Krankenhausbereich einzuhalten. Mehrweg- anstelle von Einwegprodukten – Müllvermeidung.
- Qualitätsführerschaft – wie bisher – beibehalten. Großabnehmer wie das LKH Innsbruck sind gerne bereit, für gute und vor allem gleichbleibende Qualität auch einen entsprechenden Preis zu zahlen. Die GV im Krankenhausbereich ist stark prozessorientiert und erwartet deshalb gleichbleibende Qualität um die Lebensmittel auch entsprechend tagtäglich weiterverarbeiten zu können. Das COOK & CHILL-Verfahren ist rezepturabhängig und benötigt daher eine annähernd gleichbleibende Qualität der Ausgangsprodukte.
- Damit das LKH Innsbruck als Großabnehmer, auch wenn die Vermarktungspreise z.B. auf Grund von Ernteaufwällen, Engpässen in der LM-Versorgung und ähnlichem steigen, auch weiterhin auf regionale Lieferanten zurückgreifen kann, sind flexible Budgets vorzuhalten. Damit bleibt trotz Mehrausgaben wenigstens die Wertschöpfung im eigenen Land und werden Großabnehmer und Großhändler nicht gezwungen, auf billigere ausländische Lieferanten auszuweichen.
- Zielgerichtete Kommunikation zwischen den Produzenten und dem Großabnehmer; verstärktes „Zusammenbringen“ der heimischen Landwirtschaft mit Großabnehmern durch die entsprechenden bäuerlichen Institutionen; verstärkte gemeinsame Vermarktung und Marketing. Hier ist vor allem die Agrarmarketing Tirol und die BIO Austria Tirol zum Handeln aufzufordern.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Verkostungsbewertung						Datum:					
Artikelgruppe:						Testperson:					
Firma /						Firma /					
Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5	Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5
Optik						Optik					
Färbung						Färbung					
Geruch						Geruch					
Geschmack						Geschmack					
Konsistenz						Konsistenz					
Handling						Handling					
Firma /						Firma /					
Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5	Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5
Optik						Optik					
Färbung						Färbung					
Geruch						Geruch					
Geschmack						Geschmack					
Konsistenz						Konsistenz					
Handling						Handling					
Firma /						Firma /					
Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5	Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5
Optik						Optik					
Färbung						Färbung					
Geruch						Geruch					
Geschmack						Geschmack					
Konsistenz						Konsistenz					
Handling						Handling					
Firma /						Firma /					
Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5	Bewertung (Schulnotensystem)	1	2	3	4	5
Optik						Optik					
Färbung						Färbung					
Geruch						Geruch					
Geschmack						Geschmack					
Konsistenz						Konsistenz					
Handling						Handling					



Lieferantenbewertung:		Rohren				08.11.2021			
Eingaben									
Kriterium	Gewichtung	A	B	C	D	A	B	C	D
		Bewertung	Bewertung	Bewertung	Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung
Regionalität	30	1,25	3	2,5	2,25	1125	500	1050	1125
Qualität	25	1,25	2,75	2,75	2,5	1188	813	813	875
Preis	20	2	3	2,5	2,5	800	600	700	700
Bio	10	2,5	2,75	2,75	2,25	350	325	325	375
Mehrwegverpackung	5	2,5	3	2,5	2,5	175	150	175	175
Inhaltsstoffen	5	1,25	2,75	2,75	2,5	238	163	163	175
Lieferkonditionen	5	2,25	3	2,5	2,25	188	150	175	188
Summe	100					4364	3101	3401	3613
Auswertung									
Kriterium	Gewichtung	A	B	C	D	A	B	C	D
		Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung	Gewichtete Bewertung
Regionalität	30	1125	500	1050	1125	1125	500	1050	1125
Qualität	25	1188	813	813	875	1188	813	813	875
Preis	20	800	600	700	700	800	600	700	700
Bio	20	350	325	325	375	350	325	325	375
Mehrwegverpackung	20	175	150	175	175	175	150	175	175
Inhaltsstoffen	5	238	163	163	175	238	163	163	175
Lieferkonditionen	5	188	150	175	188	188	150	175	188
Summe		4364	3101	3401	3613	4364	3101	3401	3613
									
Kriterien		Bewertungsskala							
Auswahlkriterien		Klasse 1 – 20 (sehr gut)	Klasse 2 – 15 (gut)	Klasse 3 – 10 (befriedigend)	Klasse 4 – 5 (schlecht)				
Einstandspreis		liegt unterhalb sämtlicher Konkurrenten	liegt unterhalb der meisten Konkurrenten	durchschnittlicher Preis	liegt höher als die meisten Konkurrenten				
Preisbindung		absolute Preistreue	nur wenige Preisabweichungen	normale Preisentwicklung	nicht vorhersehbar				
Technische Qualität		Reklamationsquote < 100 PPM	Reklamationsquote 100 bis 250 PPM	Reklamationsquote 251 bis 500 PPM	Reklamationsquote 501 bis 750 PPM				
Lieferzeit		≤ 2 Tage	3 bis 4 Tage	5 bis 6 Tage	7 bis 9 Tage				
Umweltpolitik		vorbildlich	gut	durchschnittlich	weniger ausgeprägt				
F&E-Tätigkeiten		vorbildlich	gut	durchschnittlich	weniger ausgeprägt				
Kapazitäten		sehr hoch	hoch	ausreichend	gering				





Vorarlberg am Teller

Fachtag Igls, 10. November 2021

Österreich isst regional

Marcel Strauss – Ländle Qualitätsprodukte Marketing

Walter Vögel – Amt der Vbg Landesregierung

Agenda



Entstehungsgeschichte

Stakeholder und Projekttreiber

Regelungen und Herausforderungen

Ausgezeichnete Betriebe



Fragestellung

Wie kann man die Verwendung von
regionalen und biologischen
Lebensmitteln in der
Gemeinschaftsverpflegung forcieren?



Die inhaltliche Arbeit an der
Fragestellung beginnt...

- Erste Workshops im Jahr 2016
- Definition und Finalisierung des
Kriteriensettings im Jahr 2017
- Erste Auszeichnung 2017 mit 4

Betrieben



Stakeholder & Projekttreiber

- **Land Vorarlberg**

Auszeichnung der Betriebe,
Kriterienset, Kommunikation etc.

- **Ländle Marketing**

Operative Projektsteuerung,
Zertifizierung und Beratungsleistung

- **Landwirte &**

Gemeinschaftsverpfleger



Regelungen und Herausforderungen

- Anteil regionaler & biologischer Lebensmittel je Produktkategorie unterschiedlich definiert (um so höher die Verfügbarkeit, um so höher der Wert der Kategorie)



Regelungen und **Herausforderungen**

- regional beschafft ≠ regionale Herkunft
- Verarbeiter müssen integriert werden
- Zeit für Dokumentation
- keine Weltmarktpreise für regionale & biologische Produkte möglich



Ausgezeichnete Betriebe

- ✓ Sozialzentrum Vorderlandhus Röthis (4 Gabeln)
- ✓ Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
(4 Gabeln)
- ✓ Antoniushaus Feldkirch (4 Gabeln)
- ✓ Landesberufsschule Lochau (4 Gabeln)
- ✓ Illwerke VWK - Betriebsrestaurant Rodund
(4 Gabeln)
- ✓ Illwerke VKW - Betriebsrestaurant Bregenz
(3 Gabeln)
- ✓ Sozialzentrum Frastanz (3 Gabeln)
- ✓ 3 L Gastronomie - Landhausrestaurant
(3 Gabeln)
- ✓ Krankenhaus Dornbirn (2 Gabeln)



Benefits für teilnehmende Gemeinschaftsverpfleger

- neue Kontakte und damit verbunden
hochwertige Produkte aus heimischer
Landwirtschaft
- Marketing & Öffentlichkeitsarbeit nach
innen und außen
- Solides Argumentarium in
Budgetfragen



➤ Marketing- und Kommunikationsleistungen

- Print landesweit (z.B. luag)
- Web (ländle.at, vorarlberg.at) & Social media
- Content-Entwicklung inkl. Fotoshooting/Filmaufnahmen
- Recht zur Markennutzung für Auszeichnungsjahr



Das Projekt Vorarlberg am Teller hat sich zum Ziel gesetzt, biologische und regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu forcieren. Die Betriebsküche der Illwerke vkw in Vandans wurde dabei gleich mit 4 Gabeln zertifiziert. Wie ist das gelungen?

Reinhard Fürst: Wir setzen soviel es geht auf regionale Lieferanten. Teilweise sind es sogar Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Illwerke vkw, die uns mit frischen Waren versorgen, beispielsweise, dass jemand am Wochenende selber Pilze oder Heidelbeeren gesammelt hat, die wir dann in der Küche verarbeiten. Einige haben selbst nebenbei eine kleine Landwirtschaft. Und nicht zu vergessen: die Illwerke vkw betreiben ein eigenes Jagdgebiet - da gib's schon mal auch Wild auf der Speisekarte.



Image/Projektfilm in Kooperation mit ORF



Kontakte und Informationen

- landwirtschaft@vorarlberg.at
- Benjamin.hehle@lk-vbg.at



ÖSTERREICHISCHES BUNDESHEER
Generaldirektion Landesverteidigung
Direktion 4 – Logistik
Abteilung Logistische Grundsätze

Der Klimateller im ÖBH

10.11.2021

Fachtag Lebensmitteleinkauf der öffentlichen Hand

WIR SCHÜTZEN ÖSTERREICH.

   [bundesheer.at](https://www.bundesheer.at)



UNSER HEER



Eckdaten

► Phasenplan

- Phase I Grundlagenerarbeitung und Planung ✓
- Phase II Rezeptentwicklung, Schulung, Testphase ✓
- Phase III Start des Klimatellers TTP M mit 05. Oktober 2021 ✓
- Phase IV Start des Klimatellers „ganzer Tag“ mit 11.01.2022

bis Ende 2022 => danach Übergang in Regelbetrieb





Kriterien (1)

► **Fleischarme/fleischlose Gerichte**

- **<90 g Fleisch roh/ Portion**
- **Fleischanteil durch pflanzl. Proteinlieferanten, Soja oder andere Alternativen ersetzen**
- **Gemüseanteil steigern**
- **Bevorzugt Geflügel, selten Schwein/Wild (kein Farmwild), wenig Rind- und Lammfleisch**
- **Fleisch kann auch TK sein, aber aus Ö (AMA)**





Kriterien (2)

► **Fleischarme/fleischlose Gerichte**

- Einsatz heimischer Fischarten 2x/6 Wochen
(Karpfen>Wels>Forelle, Saibling, Lachsforelle)
- Pflanzliche Proteinquellen statt Fleisch
- Einsatz von:
 - Fleischersatzprodukten (Soja-Extrudate, Erbsenprotein, etc.)
 - Hülsenfrüchten (Linsen, Bohnen, Erbsen, etc.)
 - Getreiden (Bulgur, Couscous, Quinoa, etc.)





Kriterien (3)

- ▶ **Bio-Anteil etablieren**
- ▶ **Regionale und saisonale Produkte (Obst- und Gemüse, Soja, Getreide statt Reis)**
- ▶ **weniger Milch und Milchprodukte, v.a. Hartkäse**
- ▶ **Ernährungsphysiologie**
- ▶ **Empfehlung für Trinkwasser**





ÖSTERREICHISCHES BUNDESHEER

Generaldirektion Landesverteidigung

Direktion 4 – Logistik

Abteilung Logistische Grundsätze

Rezeptentwicklung (1)

▶ **Produkttestungen**

- ▶ Sojaextrudate
- ▶ Erbsenprotein(-extrudate)
- ▶ Fleischersatzprodukte
- ▶ Hülsenfrüchte und Getreide

▶ **Zubereitung von Handmustern**

▶ **Zubereitung von Produktionsmustern**





ÖSTERREICHISCHES BUNDESHEER

Generaldirektion Landesverteidigung

Direktion 4 – Logistik

Abteilung Logistische Grundsätze

Rezeptentwicklung (2)

► Durchführung von Workshops

- Bereits 6 Workshops durchgeführt
- ÖBH interne sowie externe Teilnehmer
- Schwerpunkte zu jedem Workshop

► Nächste Termine 2021:

- 13.12. – 17.12.2021 Speiseplangestaltung Frühjahr





ÖSTERREICHISCHES BUNDESHEER

Generaldirektion Landesverteidigung

Direktion 4 – Logistik

Abteilung Logistische Grundsätze

Information & Marketing

► **Infoveranstaltungen**

- Interne Informationsweitergabe für KüPers
- Informationen über das Projekt sowie konkrete Durchführung
- Informationsveranstaltungen wurden bereits durchgeführt

► **Informationsmaterialien für Verpflegsteilnehmer**

- Flyer, Poster, Rollups
- Informationen im Speisesaal für Verpflegsteilnehmer verfügbar





Evaluierung (1)

► **Verpflegsteilnehmerbefragung**

- | | |
|------------------------|------------|
| ► „Baseline“ Befragung | 21.09.2021 |
| ► 1. VpFITN Befragung | 23.11.2021 |
| ► 2. VpFITN Befragung | 29.03.2022 |
| ► 3. VpFITN Befragung | 21.06.2022 |
| ► 4. VpFITN Befragung | 04.10.2022 |

► **Feedback zu:**

- Akzeptanz des Klimatellers bei den Verpflegsteilnehmern
- Qualität, Geschmack, Diversität des Angebots, etc.





Evaluierung (2)

► Befragung des Küchenpersonals

- 1. Befragung 28.03.2022
- 2. Befragung 03.10.2022

► Feedback zu:

- Praktische Umsetzbarkeit des Klimatellers im Küchenbetrieb
- Erfahrungen im Bezug auf die verwendeten Rohstoffe
- Erfahrungen im Bezug auf die Beschaffung
- Mögliches Optimierungspotential (Prozesse/Produkte/etc.)





weitere Planungen

- ▶ **Workshops Rezepte**
- ▶ **ab 1. Quartal 2022 => Klimatag (Frühstück, Mittag, Abend)**
- ▶ **in weitere Folge täglicher Klimateller als Wahlmenü**
- ▶ **Evaluierung der ernährungsphysiologischen Qualität**
- ▶ **Evaluierung der Akzeptanz und Umsetzbarkeit des klimagerechten Speisenangebots**





ÖSTERREICHISCHES BUNDESHEER
Generaldirektion Landesverteidigung
Direktion 4 – Logistik
Abteilung Logistische Grundsätze



PARALLELWORKSHOPS

Regionalisierung und Ökologisierung: (K)ein Widerspruch!?

Seminarraum 1

Neue Schnittstellen zwischen Land- / Wirtschaft und öffentlichen
Auftraggebern

Public food hubs und Dynamisches Beschaffungssystem

Seminarraum 2

Spannungsfeld Vergaberecht: Herausforderungen und Möglichkeiten

Saal Panorama

> MITTAGESSEN

im TransBARent

Es geht um 14.00 Uhr weiter

SCHLUSSWORTE

Elmar Ritzinger, Bundesministerium für
Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Gerhard Weiner, Forum „Österreich isst
regional“, BBG

Clemens Mair, Agrarmarketing Tirol



> VIELEN DANK

für Ihre Teilnahme!

Haftungsausschluss:

Die Inhalte dieser Präsentation wurden nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und gestaltet. Wir können jedoch keine Haftung für Korrektheit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Informationen übernehmen. Sollten Fehler passiert sein, bedauern wir das und bitten um Mitteilung. Wir übernehmen keine Verantwortung für externe Inhalte, auf die wir mittels Hyperlink verweisen.

Ein wesentlicher Unternehmenswert der BBG ist die faire und gleiche Behandlung aller Menschen. Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die weibliche oder männliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Diese Vorgangsweise impliziert keinesfalls eine Benachteiligung von anderen Geschlechtern. Alle Menschen mögen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Bundesbeschaffung GmbH | Lassallestraße 9b, 1020 Wien
+43 1 245 70-0 | office@bbg.gv.at | www.bbg.gv.at
Ansprechpartnerin bzw. Ansprechpartner: [Name]
[Datum]

