



Herzlich willkommen zum **FACHTAG** Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung

im Rahmen des Projekts
Forum „Österreich isst regional“



FACHTAG

Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung

Wer ist heute da?



10:00 Uhr

Begrüßung und Eröffnung

- **Norbert Totschnig**, Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
- **Jürgen Czernohorszky**, Land Wien, Landesrat für Klima, Umwelt, Demokratie und Personal
- **Gerhard Zotter**, Geschäftsführer Bundesbeschaffung GmbH

10:20 Uhr

Die Leitlinien in der öffentlichen Lebensmittel-Beschaffung

- **Gerhard Weiner und Team**, naBe-Plattform

10:40 Uhr

Wien isst G.U.T. und der Klimafahrplan für die Gemeinschaftsverpflegung

- **Adelheid Sagmeister**, Stadt Wien, MA 22 – Umweltschutz

11:00 Uhr

Klimafreundliche und nachhaltige Ernährung – Beitrag von unterschiedlichen Formen regionaler Ernährung

- **Thomas Lindenthal**, Universität für Bodenkultur Wien - Zentrum für Globalen Wandel und Nachhaltigkeit sowie Forschungsinstitut für biologischen Landbau



- 11:30 Uhr Publikumsfragen zum Keynote
- 11:40 Uhr Marktplatz-Rundschau
- 12:10 Uhr Mittagspause und informeller Austausch
Besuch der Präsentationsstände mit Good-Practice-Beispiele
- 13:30 Uhr Diskussionsrunden
1. Rechtliche Aspekte bei der öffentlichen Vergabe von Lebensmitteln
 2. Mehr pflanzliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung
 3. Klimabewertung von Lebensmitteln
 4. Wer kocht für uns in Zukunft?
 Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung
- 15:00 Uhr Kaffeepause
- 15:30 Uhr Ergebnisse der Diskussionsrunden
- 16:10 Uhr Schlussworte und Ausblick



Leitlinien der öffentlichen Lebensmittel-Beschaffung

Gerhard Weiner
naBe-Plattform

Der naBe-Aktionsplan: „Die öffentliche Hand zeigt’s vor“

Gerhard Weiner, 4.10.2022

Die naBe-Kriterien

Ökologische und soziale Mindeststandards für Ihre Ausschreibungen



Hochbau



Strom



Fahrzeuge



Textilien



Tiefbau



IT-Geräte



Büro



Möbel



E-Geräte



Garten



Papier³



Lebensmittel



Lampen



Events



Hygiene



Reinigung

Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Allgemein



Empfehlungen: Die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der Region.
Das beschaffte Obst und Gemüse ist möglichst saisonal⁵³.

- ➔ Das Forum „Österreich isst regional“ unterstützt bei der Verwirklichung dieser Empfehlung!

Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Fleisch und Fisch

- ➔ Erhöhte Tierwohlstandards für alle gängigen Fleischsorten
- ➔ GVO-freie Fütterung (klimarelevant – Futtermitteltransporte GVO Soja aus SA)
 - Rind, Kalb und Schwein - 100 % im Jahr 2025
 - Huhn und Pute – bereits jetzt 100 %
- ➔ Fisch aus regionalen Gewässern oder nachhaltigen Aquakulturen

Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Eier und Eiprodukte

- ➔ Frischeier und Flüssigeier bzw. Eipulver
 - Aus (bio-)Freiland oder Bodenhaltung
 - Aus GVO-freier Fütterung
 - Nicht von schnabelbehandelten Legehennen

Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Verpflegungsdienstleistungen

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



Überblick naBe-Kriterien

- Schrittweise Erhöhung des **Mindestanteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln** von 25 % (2023) auf 55 % (2030)
- **Hohe Tierwohlstandards**
- Fisch aus **regionalen Gewässern** oder nachhaltigen Aquakulturen
- **Klimateller**: täglich mind. ein vegetarisches/veganes Hauptgericht, das saisonal & regional ist und mind. eine Hauptzutat aus biologischer/ökologischer Erzeugung enthält
- **Verpflichtende Herkunftsbezeichnung** für Fleisch, Milch und Eier
- **Mehrwegsysteme** für Verpackungen und Transportsysteme
- Maßnahmen zur **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Beispiele für Gütezeichen



Anwendung

- **Regionale** Produkte einkaufen, **Saison** einplanen
- Nachhaltige Produkte bevorzugen:
 - Auf **Bio** setzen
 - Auf **Tierwohl** achten
 - Produkte aus den Ländern des Südens aus **fairem Handel**
 - Tierische Produkte mit **GVO-freier Fütterung**
- **Herkunftskenzeichnung** beachten und bestehende Gütezeichen verwenden
- **Lebensmittelabfälle vermeiden**

Verweise

- Mehr Informationen finden Sie auf der Webseite des [Forum Österreich isst regional](#)
- [Gut zu wissen](#)
- [United against waste](#)
- [Saisonkalender](#)

Bio		✓
Regional		✓
Saisonal		✓
Mehr pflanzliche Produkte		✓
Tierwohl		✓
GVO-freie Fütterung		✓
Umweltzeichen für Events		✓
Mehrwegsysteme		✓
Lebensmittelabfallvermeidung		✓

Bis zu 100 Teilnehmenden | Veranstaltungen



Gut erreichbar, nachhaltige Lebensmittel und wenig Müll

Überblick naBe-Kriterien

- Gute **öffentliche Erreichbarkeit** des Veranstaltungsortes
- Anreizsysteme für **umweltfreundliche Mobilität**
- Mindestanteile für **nachhaltige Lebensmittel** und Getränke
- Angebot von **vegetarischen/veganen** Speisen
- **Qualitäts- und Tierwohlstandards** für Fleischprodukte
- **Information zur Herkunft** von Fleisch, Eiern und Milch
- Angebot von **kostenlosem Leitungswasser**
- Einfaches **Abfallvermeidungskonzept**
- **Mehrwegsysteme** und **Mehrwegtransportverpackungen**

Zu beachten

- **Einmalige Veranstaltungen > 100 Teilnehmer/innen:**
Mindestanforderungen Richtlinie UZ 62
Green Meetings und Green Events



- **Catering bei regelmäßig wiederkehrenden Veranstaltungen:**
naBe-Aktionsplan, Kriterien Kapitel 6

Verweise

- Auf der Website des Österreichischen Umweltzeichens finden Sie eine Übersicht von nachhaltigen Unternehmen im Bereich **Catering, Eventlocation, Hotels und Messebau**
- Tipps und Tricks für nachhaltige Veranstaltungen finde Sie auch unter infothek.greenevents.at

Anwendung

Bei einmaligen Veranstaltungen < 100 Teilnehmer/innen

Durch die Anwendung sollen folgende Ziele erreicht werden:

- Förderung von umweltfreundlicher Mobilität
- nachhaltiger Ernährung
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Bio		✓
Regional		✓
Saisonal		✓
Pflanzliche Produkte		✓
Tierwohl		✓
Mehrwegsysteme		✓
Recyclingmaterial		✓
Lebensmittelabfallvermeidung		✓
Mobilität		✓

FORUM „ÖSTERREICH ISST REGIONAL“

WARUM ES DAS FORUM BRAUCHT

Langfristige Ziele benötigen Kontinuität und übergreifendes Commitment

Beschaffung von Lebensmitteln durch öffentliche Institutionen

- regionale & saisonale Lebensmittel nachhaltig den Vorzug geben
 - damit regionale Wertschöpfung fördern
- Unterstützung der Klimaziele
- Fokus auf österreichische Tierschutz- und Produktionsstandards
- Steigerung der Bio-Quoten
- Umsetzung des naBe-Aktionsplans



TRÄGERLANDSCHAFT DES FORUMS

Wer steht hinter dem Forum?

 **Bundesministerium**
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

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

 **Bundesministerium**
Landesverteidigung

Der Einkaufspartner

BBG^G **BUNDES
BESCHAFFUNG**



FORUM „ÖSTERREICH ISST REGIONAL“

Servicestelle

- Zentrale Plattform
- Hilfestellungen bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln für Einkaufsverantwortliche & Küchenleitungen
- Austausch mit Lieferantenmärkten & Stakeholdern
- 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

WAS SEIT 01/2021 GELANG | HIGHLIGHTS

Für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche, Fachpublikum (Stand September 2022)



©BBG

Impulstag Steiermark Juli 2021: 85 Teilnehmende



©Neumayr/Hofer/Land Salzburg

Impulstag Salzburg Oktober 2021: 40 Teilnehmende



©Land Tirol

Fachtag Tirol November 2021: 75 Teilnehmende



©Hofmeister/Land Vorarlberg

Impulstag Vorarlberg Mai 2022: 70 Teilnehmende



Fachtag Wien Oktober 2022: rd 200 Anmeldungen

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN DES PROJEKTS

Im Fokus: Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche, Stakeholder in allen Bundesländern

10 Forums-
Veranstaltungen
mit 600
Teilnehmenden

160 geführte
Fachgespräche,
Workshops,
Expertenrunden

25
Arbeitsgruppen-
treffen in den
einzelnen
Arbeitspaketen

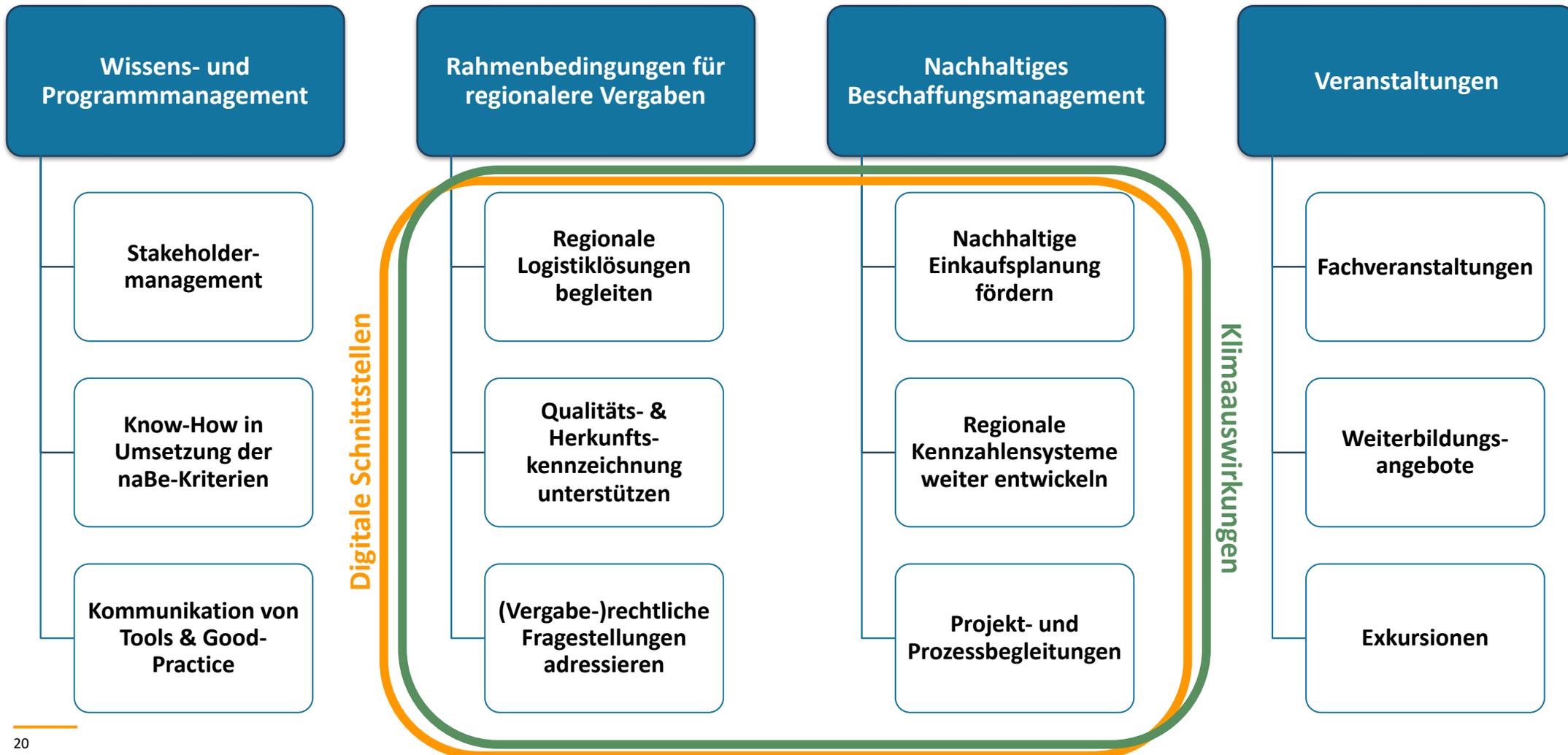
15 Fachvorträge
Branchenevents
1.000 Personen
erreicht

200
Teilnehmende in
den Forums-
Arbeitsgruppen

Einkaufs-
broschüre verteilt
an alle
Bürgermeister in
Österreich

PROJEKTSTRUKTUR FORUM 2.0

Kontinuität und Weiterentwicklung



NOCH EIN PAAR TIPPS
ZUR PRAKTISCHEN
UMSETZUNG

KRITERIENSET FÜR REGIONALE & NACHHALTIGE MENÜ- UND EINKAUFSPLANUNG

- Instrument zur **Selbstbewertung für Großküchen**

--- von Großküchen getestet ---

- Mindest- und Zusatzkriterien für Einkauf von Lebensmitteln
- Hilfestellungen mit Links und Tipps
- Selbstbeurteilung mit



- Beinhaltet vielfältige Aspekte in der Lebensmittelbeschaffung – u.a.:
 - Regionalität, Saisonalität, Bio-Anteil
 - Anteil an pflanzlichen Zutaten / Angebot an vegetarischen bzw. veganen Speisen
 - Höhere Tierwohlstandards für tierische Produkte

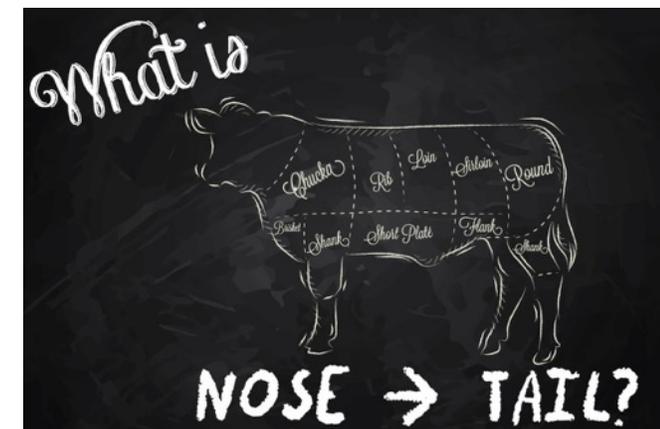
	A	B	C	D	E	F	G	H	
5	Auswertung Ihrer Ergebnisse:			Punkteskala:					
6	Nicht erreichte Mindestkriterien	0			15-26 Punkte	Bronze			
7	Erreichte Bonuspunkte	0			27-39 Punkte	Silber			
8					ab 40 Punkten	Gold			
9									
10		Mindest-Kriterien	Erfüllung	Zusatz-Kriterien	Kriterien	Punkte	Auswahl	Erreichte Punkte	
11									
12	Biologische und regionale Produkte			Biologische und regionale Produkte					
13	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung	25 % der Speisen aus biologischer	5 % mehr als gefordert	1		0	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung		
14		ab 2025: 30 % der Speisen aus biologischer						10 % mehr als gefordert	2
15		ab 2030: 55 % der Speisen aus biologischer Erzeugung						15 % mehr als gefordert	3
16	Regionale Herkunft der Produkte		mind. 60 % der Produkte aus AT	1		0	Regionale Herkunft der Produkte		
17			mind. 70 % der Produkte aus	2					
18			mind. 80 % der Produkte aus	3					
19	Saisonalität			Saisonalität					
20	Saisonale Speiseplanungsgestaltung	Teilung des Speiseplans in Winter und Sommer	Teilung des Speiseplans auf vier	1		0	Saisonale Speiseplanungsgestaltung		
21			Regionales Gemüse nach Saisonkalender	1					
22			Regionales Obst nach Saisonkalender	1					

FROM-NOSE-TO-TAIL IN DER GROSSKÜCH

- Workshop April 2022 in Niederösterreich
- Zielgruppe: Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche
- Zeigt Möglichkeiten der Verwendung „unedler“ Geflügelteile mit Rezeptbeispielen
- Vermeidung von „food waste“ – ganzes Tier wird verwendet, nicht nur Brust
- Kostenersparnis durch (teilweisen) Ersatz teurer Filetstücke 20 – 30 %
- Möglichkeit, mit dem selben Budget höherqualitative Produkte (z.B. AMA GS, Bio) zu kaufen

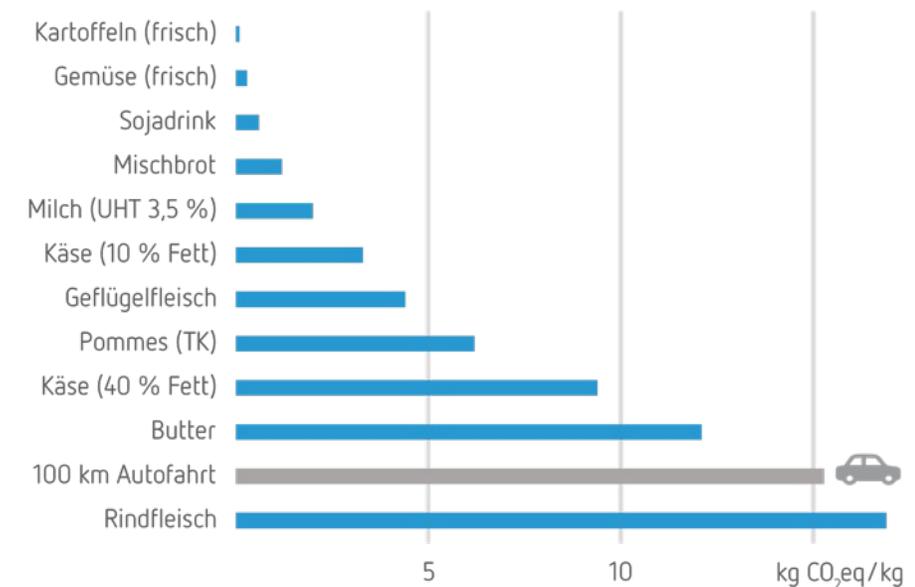
→ Ausblick: 2-tägiger Workshop November 2022 in Kärnten

- Einbindung von „Landwirtschaftlichen Fachschulen“ und weiteren öffentlichen Organisationen



KLIMABEWERTUNG VON LEBENSMITTELN

- Arbeitsgruppe: BMK, Stadt Wien, UBA und IFZ
- Komplexe Herausforderung: Zielkonflikte, unterschiedliche Ansätze, große Bandbreiten, Vergleiche sehr schwierig
- Bewusstsein schaffen und Einkaufsorientierung für Küchenleitungen geben
- Handlungsempfehlungen u.a.:
 - Verstärkt regionale und saisonale Zutaten einsetzen
 - Anteil an pflanzlichen Komponenten erhöhen
 - Verpackung minimieren
 - Fleischmenge reduzieren
 - Täglich eine vegetarische / vegane Speise anbieten
 - Lebensmittelabfälle vermeiden



UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG

Erstellung von Leitfäden/Unterlagen für den
Lebensmitteleinkauf:

- „Los geht’s: Mehr Qualität auf unseren Tellern“

Leitfaden zur öffentlichen
Lebensmittelbeschaffung unter "[Los geht's:
mehr Qualität auf unseren Tellern](#)"
(bmlrt.gv.at)

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



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!

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]





Wien isst G.U.T. und der Klimafahrplan für die Gemeinschaftsverpflegung

Adelheid Sagmeister
Stadt Wien MA 22 – Umweltschutz

Wien isst G.U.T. und der Klimafahrplan für die Gemeinschaftsverpflegung

Fachtag „Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung“ 4.10.2022



Umfassender Klimaschutz

Bezogen auf Ernährung

- Umfassender Klimaschutz betrachtet:
Gesundheit, Bodenschutz, Biodiversität, Wasserschutz, Kreislaufwirtschaft, Klimawandelanpassung, Tierwohl, Lieferketteverantwortung

Einige Zahlen

- Nachfrage nach Fleisch verursacht indirekt Abholzung von Regenwäldern
(Ö – 600.000 Tonnen Futtermittel-Importe aus Südamerika)
- 77 % der landwirtschaftlichen Flächen dienen der Futtermittelproduktion
- 80 % der globalen Sojaproduktion gehen in die Viehwirtschaft
- LM- Produktion benötigt 70 % der Frischwasserreserven
- Pflanzenbasierte Ernährung hat eine deutlich geringeren Footprint

Wiener Lebensmittelaktionsplan – Ziele

Beschluss des Wiener Landtages vom 29. Jänner 2020

- Stärkung von Handlungen und Abläufen, die die **geringsten negativen Auswirkungen auf Mensch, Tier, Umwelt und Klima** haben und auf die **Bedürfnisse künftiger Generationen** Rücksicht nehmen
- Förderung von **hochwertigen, gesunden und nachhaltig produzierten LM** sowie der **Biolandwirtschaft**
- **Hohe ethische Standards** im Umgang mit anderen Lebewesen
- Berücksichtigung von **sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Faktoren**
- Berücksichtigung der **bereits implementierten Wiener LM-Initiativen**
- Schaffung förderlicher Rahmenbedingungen und Vernetzung
- Betrachtung des gesamten Lebensmittelsystems
- One Health Approach (Mensch-Tier-Umwelt)



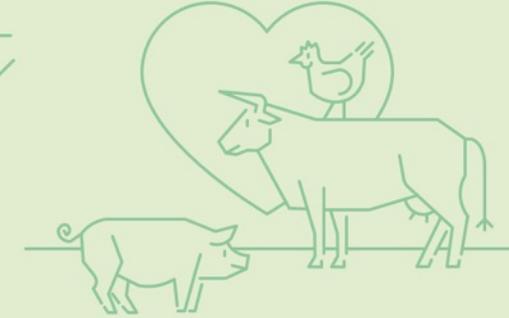
Förderung der
Ernährungskompetenz



Gemeinschaftsverpflegung
und Einkauf



Landwirtschaftliche
Produktion



Förderung
von Tierwohl

Die Handlungsfelder des Wiener Lebensmittelaktionsplans



Nachhaltige
Lieferketten



Ernährungsstrategie
für Wien



Veranstaltungen
und Gastronomie



Wertschätzung
von Lebensmitteln

Wien isst G.U.T.

– gesund und genussvoll, umwelt-
und klimafreundlich, tierfair.



Gemeinschaftsverpflegung und Beschaffung
von Lebensmitteln und Speisen

Maßnahmen:

- Schrittweise **Erhöhung der Bio-Quoten**
- **Mindestkriterien** für die öffentliche Beschaffung
- **Aus- und Weiterbildung** für Küchenpersonal (insbes. Lehrlingsausbildung)



Nachhaltige
öffentliche Beschaffung

Ökokauf Wien – Positionspapier

„Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln durch die Stadt Wien“ vom 18. Oktober 2016

Prinzipien für die Beschaffung von Lebensmitteln:

1. Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
2. Regionalität
3. Saisonalität und Frische
4. Gentechnikfreiheit
5. Minimierung von Abfall (insbes. LM-Abfälle)
6. Reduktion tierischer Produkte
7. Tiergerechtigkeit (ethischer Umgang mit Tieren)
8. Hohe Sozialstandards in Produktion und Handel
9. Geringer Verarbeitungsgrad

Gemeinschaftsverpflegung in Wien

120.000 Speisen pro Tag

- WIGEV:
 - 9 Spitäler mit Frischküchen
 - 10 Pflegehäuser und Geriatriezentren mit Contract Catering
 - 30-50% Bio-Anteil
- KWP
 - 30 Frischküchen
 - > 34% Bio-Anteil
- 400 Schulen, 350 Kindergärten
 - Contract Catering
 - 50-70% Bio-Anteil



Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Abfällen

Maßnahmen:

- Vermeidung von LM-Abfällen
- Förderung und Verbreitung der **Genussbox, Tafelbox**
- **Kooperationen** mit **Wiener Tafel, Food Savern** und
- **United Against Waste**

**WIENER
TAFEL** 

**UNITED
AGAINST
WASTE**TM
LEBENSMITTEL WERT:VOLL:NUTZEN

Lebensmittelabfallvermeidung

- 1,3 Mrd. Tonnen (= 1/3 aller produzierten) LM werden weggeworfen oder landen nie bei den Konsument*innen
- SDG 12.3.: Reduktion der LM-Abfälle um 50% bis 2030. Dazu hat sich auch Wien verpflichtet.
- Auswahl von Maßnahmen:
 - Kooperation mit der Wiener Tafel: LM-Rettung und-Weitergabe, Koch-Workshops, Tafelbox
 - Zusammenarbeit mit United against Waste: Projekte mit WIGEV, KWP, OekoBusiness Wien, aktuell Start des Projekts „Weniger LM-Abfälle in der Schulverpflegung“
 - Kriterien für ÖkoEvents
 - Verbreitung der Genuss-Box



Gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung
sowie Förderung der Ernährungskompetenz

Maßnahmen:

- **Kochworkshops mit Kindern** (Food Trailer)
- **Ausbildungs-Curriculum** für Köch*innen
im Sinne der „*Planetary Health Diet*“
- Projektpartnerschaft in **SchoolFood4Change**
(EU Horizon; Innovation Action; 2022 - 2025)
- **Natürlich gut Teller, Klimat(T)isch, Klimateller...**
- **WeltTellerFeld**



Wichtige Links:

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/wien-isst-gut.html>

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/ergebnisse.html#lebensmittel>

<https://wienertafel.at/>

<https://united-against-waste.at/>

<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/>

<https://www.umweltberatung.at/projekt-natuerlich-gut-teller>



Digitale Diskussionsplattform



oder Beitreten über [slido.com #4277631](https://www.slido.com/join/4277631)



Publikum: nennenswerte Initiativen und Institutionen





Klimafreundliche und nachhaltige Ernährung – Beitrag von unterschiedlichen Formen regionaler Ernährung

Thomas Lindenthal

Universität für Bodenkultur Wien –
Zentrum für Globalen Wandel und Nachhaltigkeit
sowie
Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Klimafreundliche und nachhaltige Ernährung

Beitrag von unterschiedlichen Formen regionaler Ernährung

Dr. Thomas Lindenthal

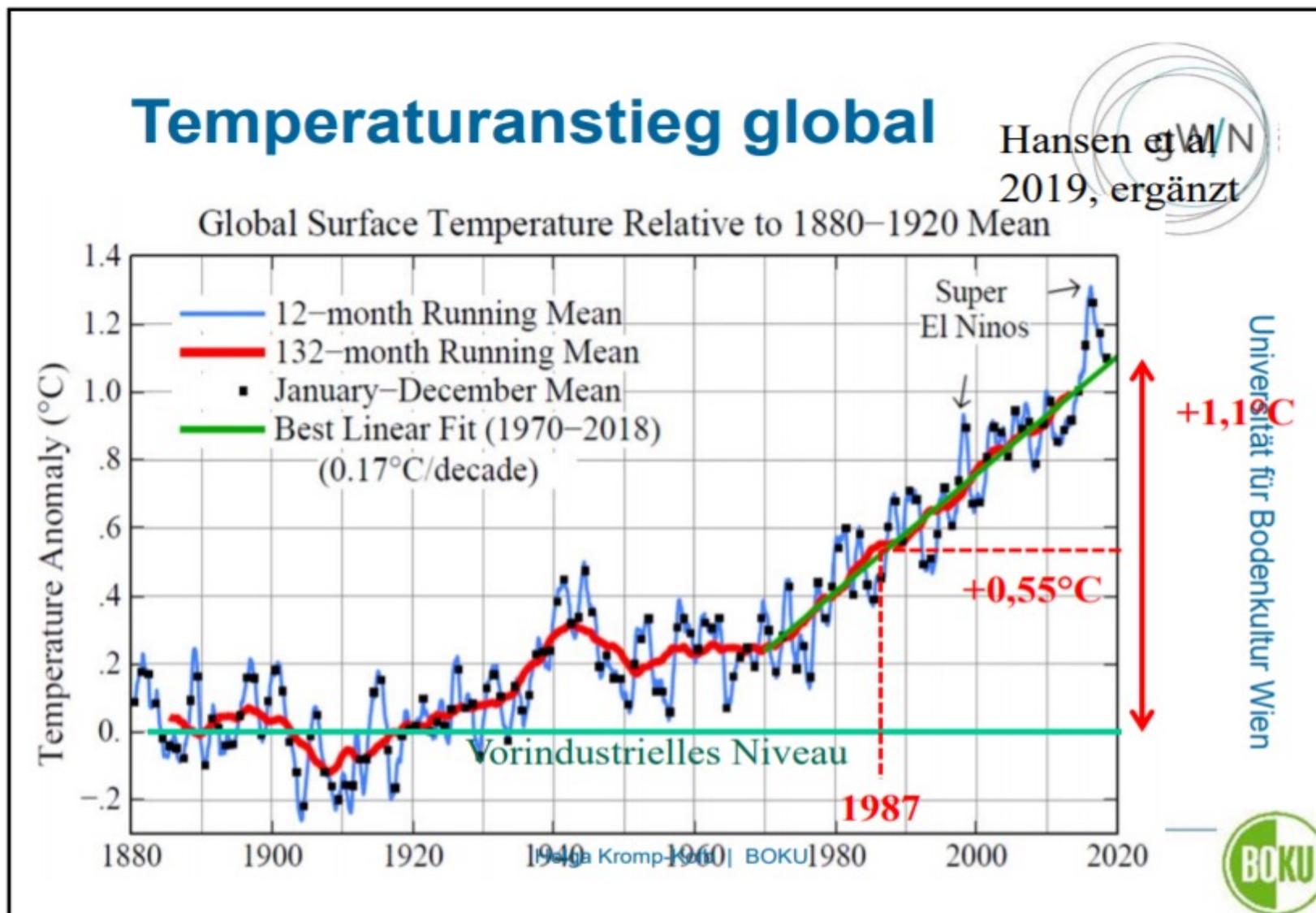
Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Zentrum für Globalen Wandel und
Nachhaltigkeit und Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Österreich

**FACHTAG „Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung“
im Rahmen des Projekts „Forum Österreich isst regional“**

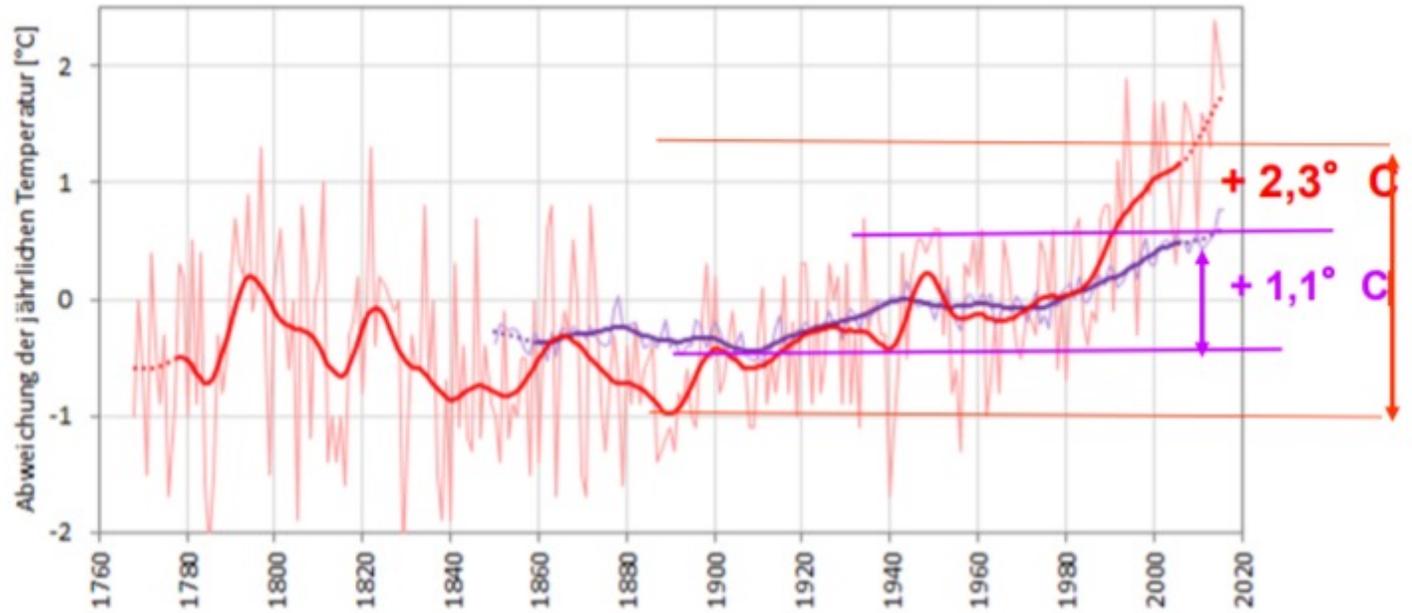
4. Oktober 2022

MuseumsQuartier Wien

Klimawandel – globaler Temperaturanstieg



Temperaturanomalie im Alpenraum 1768 – 2016 und global 1850 – 2016



Universität für Bodenkultur Wien

ZAMG 2017

Helga Kromp-Kolb | BOKU



Treibhausgase

- **Kohlendioxid: CO_2**
- **Methan CH_4**
- **Lachgas N_2O**

Diese werden zusammengefasst als “**CO₂-Äquivalente**” (**CO₂ eq**):
entsprechend den IPCC-Standards 2007 und 2019

Dabei werden **neben den CO₂-Emissionen Methan (CH₄) und Lachgas (N₂O)** in die Bilanzen entsprechend ihrem Klimawirksamkeitsfaktor berücksichtigt.

Klimawirksamkeits-Faktor bei Methan (CH₄): 25-32 : Methan ist 25-32 fach klimawirksamer als CO₂)

- **Klimawirksamkeits-Faktor bei Lachgas (N₂O): 298**

Beitrag der Ernährung zu den Treibhausgasen (THG)

Die Ernährung ist in Österreich für **20 - 30% aller THG-Emissionen** verantwortlich (weltweit für 21% bis 37% - IPCC, 2019).

Ernährungsbedingte THG-Emissionen: **1.250 - 1.850 kg CO₂-eq pro Person und Jahr** (Lindenthal and Schlatzer, 2020; Wolbart, 2019).

Hierzu gehören die THG-Emissionen:

- a) aus der **Landwirtschaft** (inkl. Vorleistungen für die **Düngemittel-** und **Futtermittelproduktion**)
- b) aus **Verarbeitung, Lagerung** bzw. **Kühlung** der Lebensmittel.
- c) aus den **Transporten** in allen Wertschöpfungsstufen

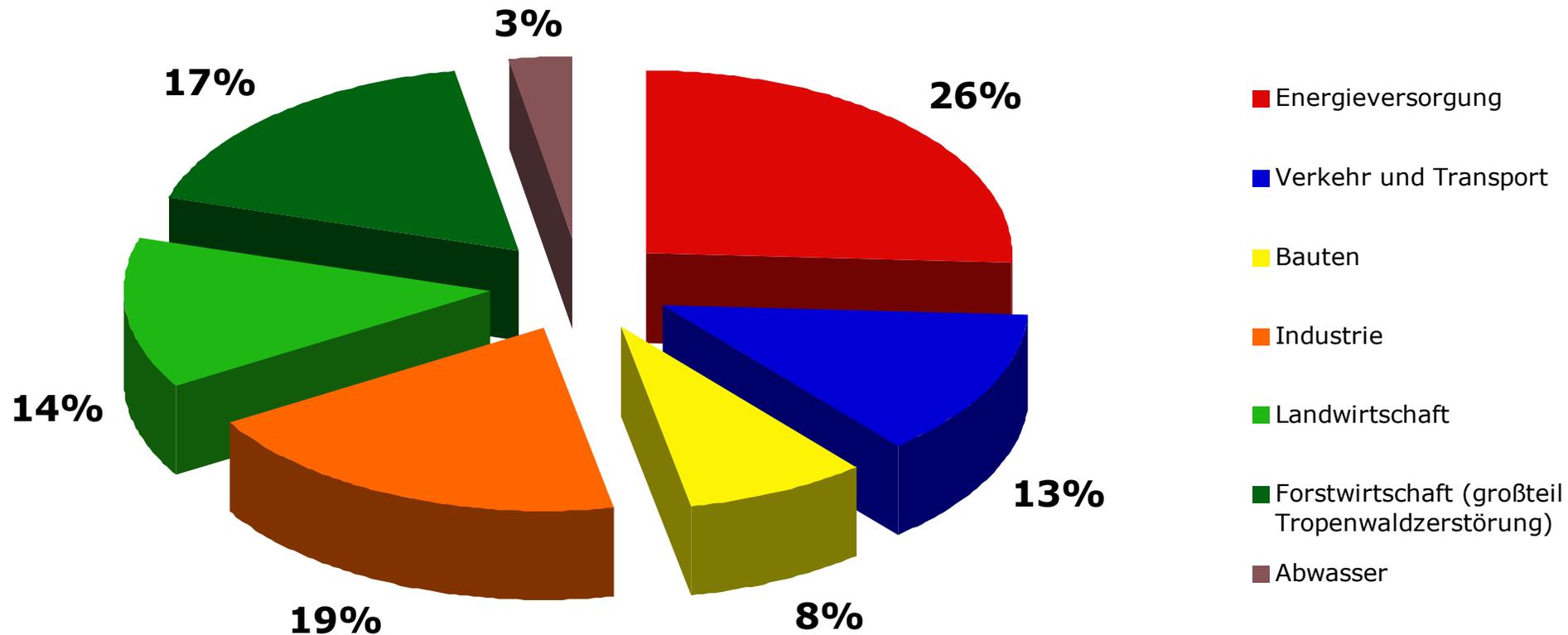
hier noch nicht eingerechnet:

- **Transport** vom Kaufort nach Hause bzw. in die Gastronomie
- **Zubereitung** im Haushalt oder in der Gastronomie/Großküche.

Klimawandel – Treibhausgasemissionen weltweit

Anteil der Wirtschaftssektoren an den weltweiten Treibhausgasemissionen

nach IPCC 2007. Grafik: FiBL Österreich



Tropenwaldzerstörung/“Landnutzungsänderung” (Land Use Change = LUC)



Foto: Mauthe/ Greenpeace

Haupttreiber der Tropenwaldzerstörung: **Gewinnung von Ackerfläche für Sojaproduktion**
(Erste Nutzung nach Rodung: häufig Weidehaltung)

Tropenwaldzerstörung: **fast 20% (!)** der weltweiten Treibhausgas-Emissionen

-> **Österreich importiert jährlich zw. 500.000-730.000 t Soja! (Millet, 2020).**

Das entspricht mehr als 250.000 ha; Ackerfläche

1. Treibhausgas-Emissionen und Ernährung: Wichtige Klimaschutz-Strategien

- (1) Klimafreundliche und gesunde Ernährungsweise, u.a.:
-> deutliche Reduktion des Einsatzes von **Fleisch und tierischen Produkten**
- (2) **Reduktion** der vermeidbaren **Lebensmittelabfälle**
- (3) **Verstärkter** Einsatz von **Bio-Produkten**
- (4) **Verstärkte** Einsatz von **regionalen Produkten**
- (5) **Verstärkte** Einsatz von **saisonalen Produkten**
- (6) **Reduktion** der **Verpackung**
- (7) **Reduktion** der **hochverarbeiteten** Lebensmittel (inkl. Tiefkühlprodukte)
- (8) **Reduktion / Verzicht** auf **Übersee-Soja und Palmöl**
(u.a. durch die Wahl von Alternativen und Bioprodukten)
- (9) Zubereitung: Einsatz von **Ökostrom bzw. erneuerbarer Energien**

2. Regionalität mit nachhaltiger klimafreundlicher Ernährung kombinieren

1. Deutliche Reduktion des Fleischkonsums

um mind. **25 - 50%**

aus **gesundheitlicher** Sicht sogar **um 66%**

- gegenwärtiger Fleischkonsum in Österreich: Ø **61,4 kg** / Kopf und Jahr
- Gesundheits-Empfehlungen nach ÖGE, DGE, WHO: **20 kg**/Person u. Jahr

2. Deutliche Reduktion der Lebensmittelabfälle

um mind. **25 - 50%**

gegenwärtiges Ausmaß an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich: über **1 Mill. t pro Jahr !!**
(Obersteiner und Luck, 2020)

Ernährungsstil und Nachhaltigkeit (1)

1.) Große Bedeutung eines reduzierten Verbrauches von Fleisch und tierischen Produkten

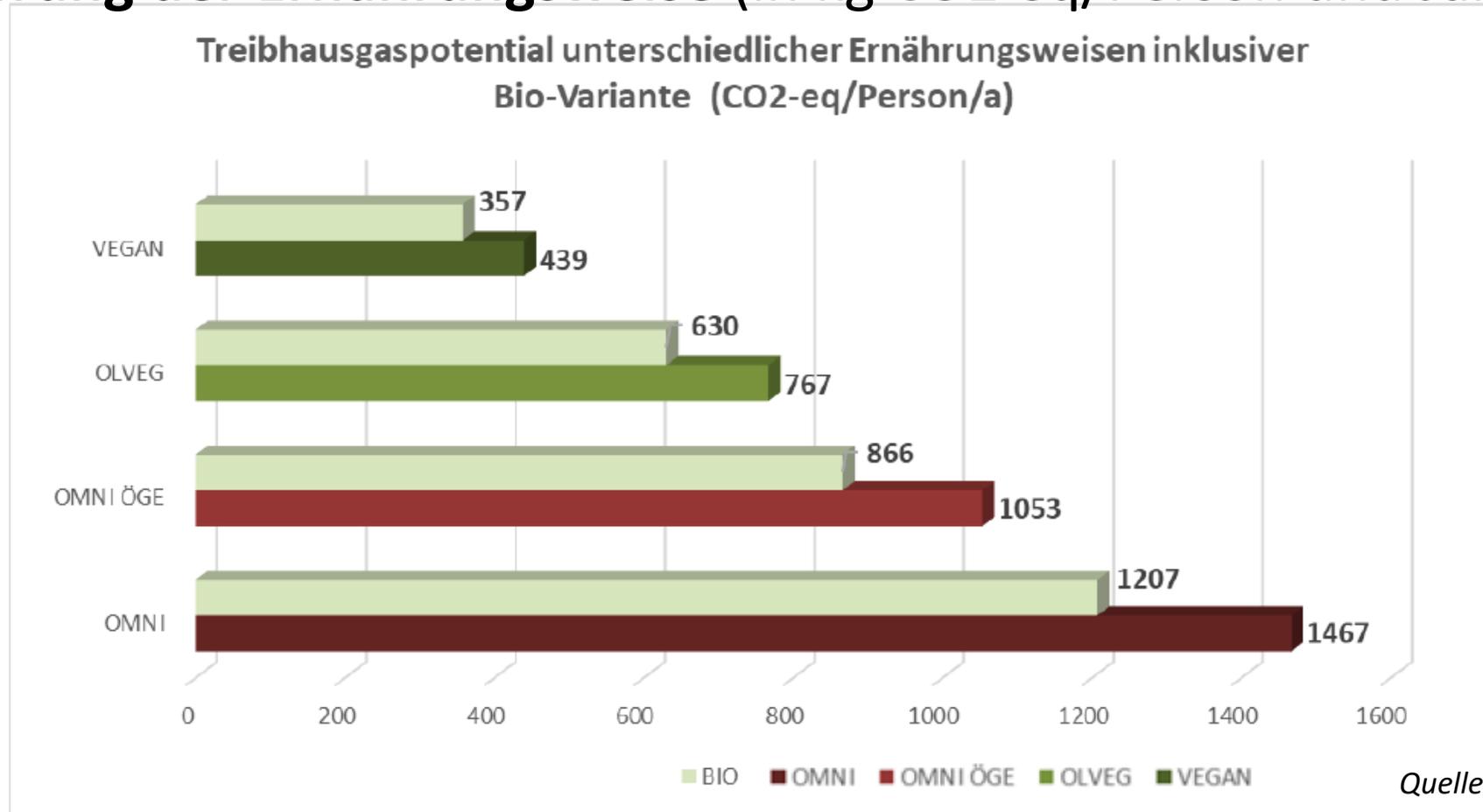
Gesundheitsempfehlung ÖGE, DGE, WHO: Reduktion des Fleischkonsums um 64% in den Industrieländern für eine gesunde Ernährung

-> **deutlich geringerer Ressourcen und Flächenbedarf:**

- a) deutlich geringere THG-Emissionen (s. nachfolgende Folien)
- b) viel landwirtschaftliche Nutzfläche würde frei
(da deutlich geringere Futtermittelproduktion erforderlich)
- c) pflanzliche Produkte sind 4-5 mal effizienter als durchschnittliche tierische Produkte → brauchen 4-5 mal weniger Fläche, Wasser, u.a.

-> Reduktion um 25 % des Fleischkonsums würde die Ernährung in Österreich bei flächendeckender Umstellung auf Biolandbau sicherstellen

Ernährungsstil: Reduktion der THG-Emissionen in Österreich durch Änderung der Ernährungsweise (in kg CO2 eq/Person und Jahr)



Ann.: OMNI = omnivor resp. durchschnittliche Ernährung in Österreich, OMNI ÖGE = gemäß Empfehlungen der ÖGE, OLVEG = ovo-lacto-vegetarisch nach ovo-lacto-vegetarischer Gießener Ernährungspyramide, VEGAN = gemäß veganer Gießener Ernährungspyramide, jeweiligen BIO-VARIANTEN = hellgrün

CO₂-eq-Emissionen von Fleisch im Vergleich zu Brot

1 kg Brot (8.000-11.000 KJ): **450-700 g CO₂-eq/kg**

1 kg Schweinefleisch (6.000-15.000 KJ): **2.500-4.000 g CO₂-eq/kg**

1 kg Rindfleisch (5.000-11.000 KJ): **9.000-25.000 g CO₂-eq/kg**

(allerdings: Rinder aus extensiver Weidehaltung / Milchwirtschaft

-> standortangepasste Nutzung von alpinen und voralpinen Grünland

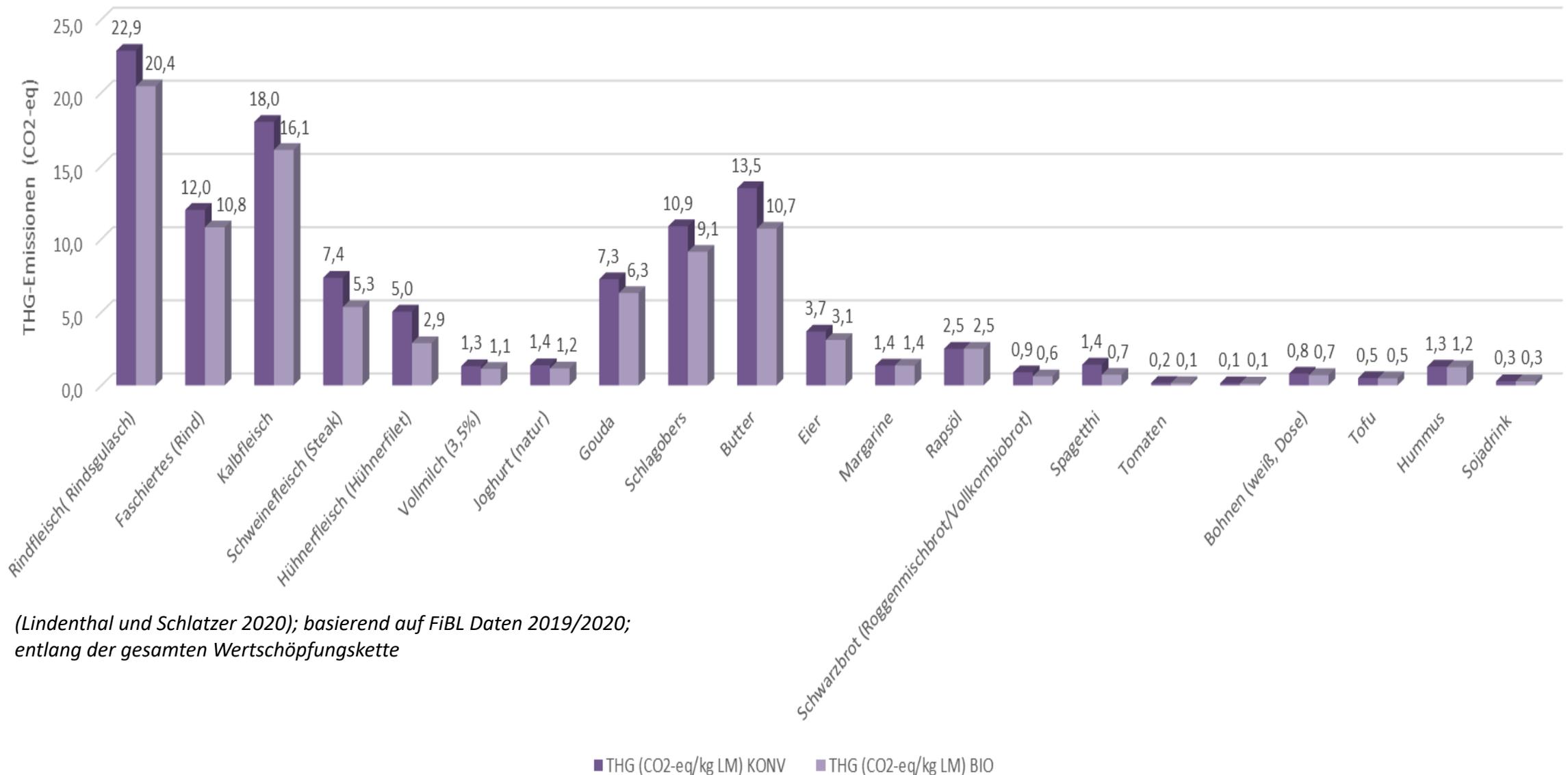
-> bedeutsam für die Ernährungssicherheit / -souveränität in Österreich)

-> Reduktion des Fleischkonsums **bereits um 30%** führt CO₂-Einsparungseffekten:

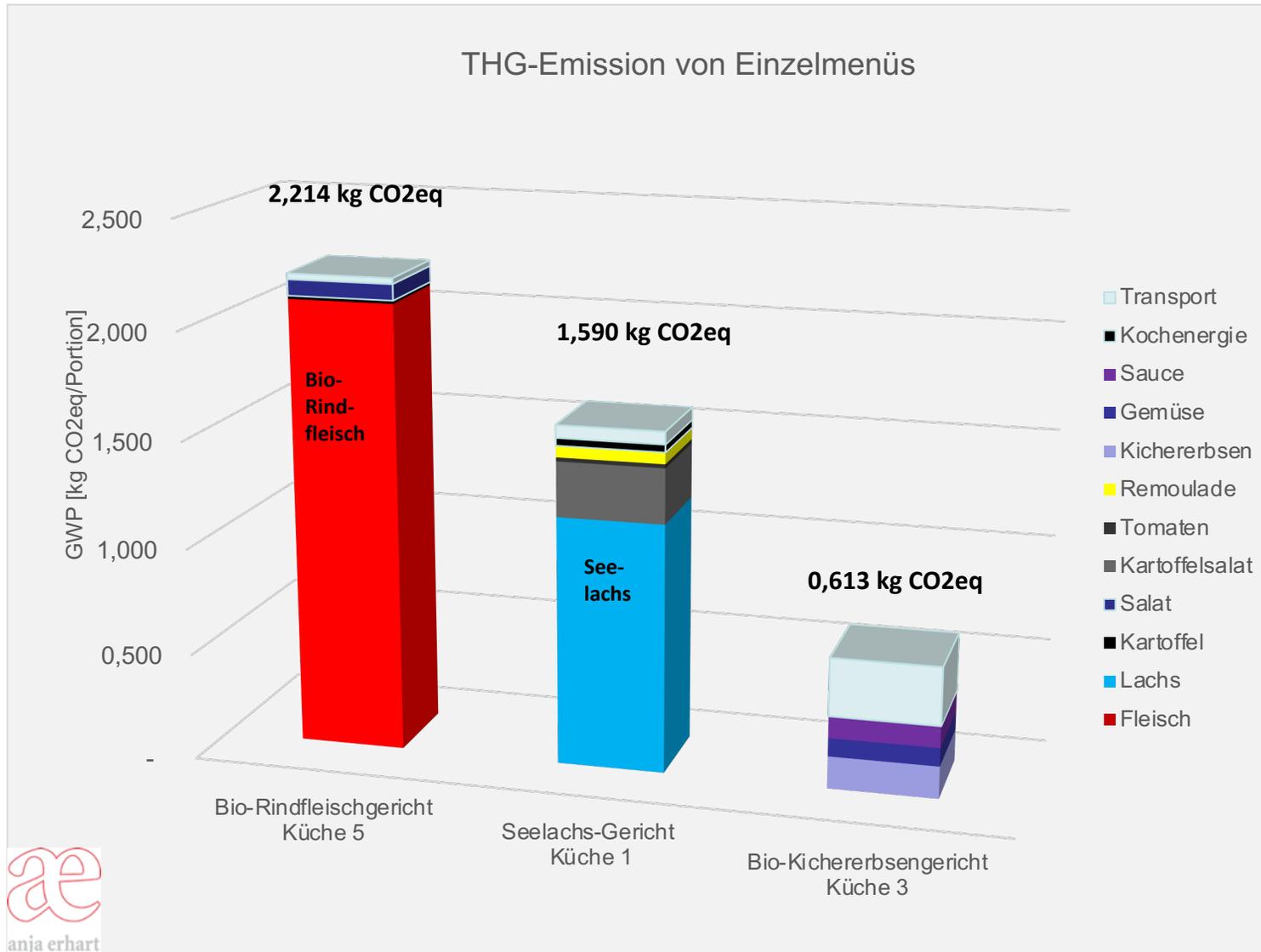
600-1.500g (bis 4.500g) CO₂-eq/kg verzehrtem Lebensmittel

-> entspricht CO₂-Menge des 1- 3 fachen von 1 kg Brot.

Treibhausgas – Emissionen von Lebensmitteln (Bioprodukte und konventionelle Produkte) (CO₂eq-kg/kg Produkt)



Beispiel Treibhausgasemissionen verschiedener Menüs (Großküchen in Hessen)



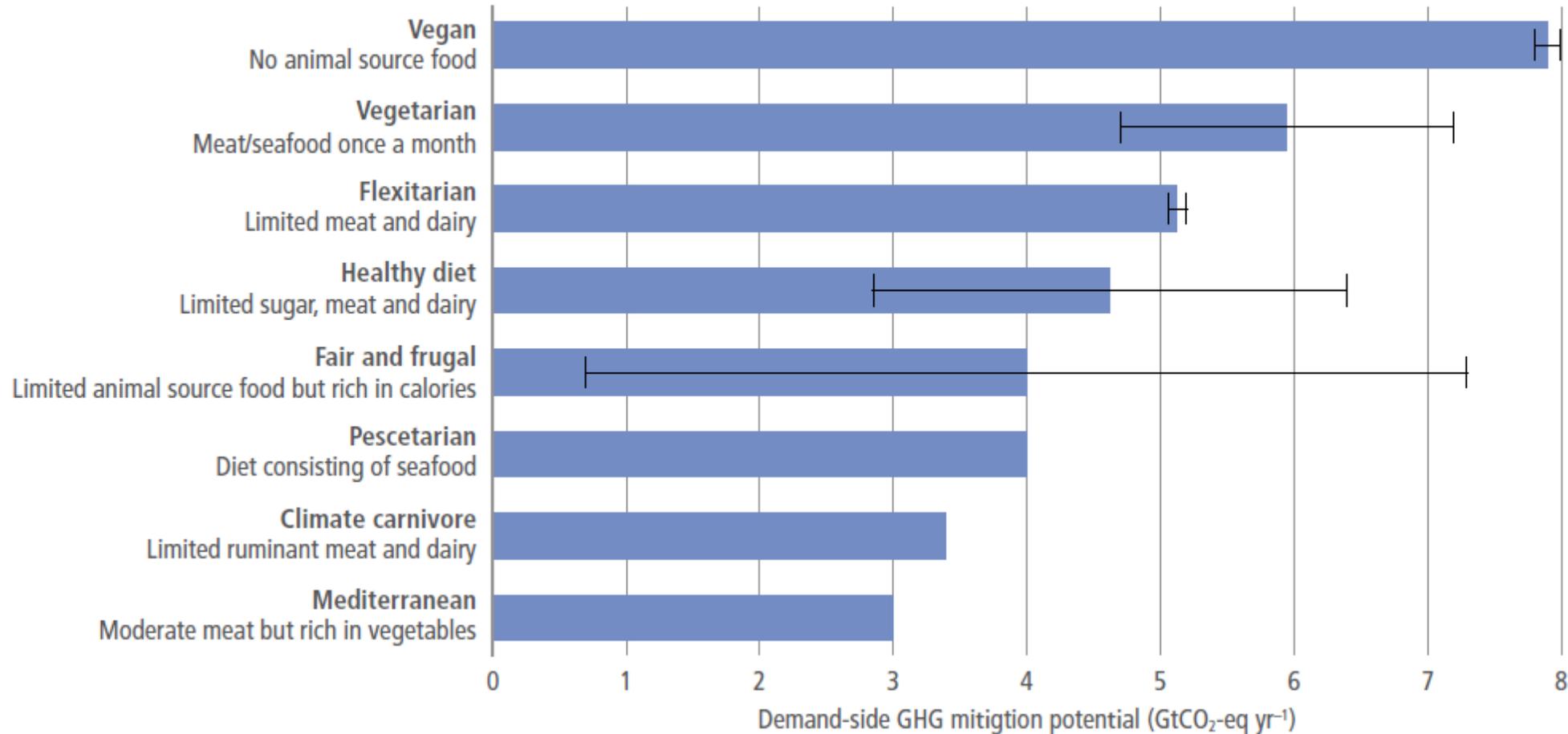
- › **Gekochtes Rindfleisch** mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln u. Salat, 100% Bio,
- › **Seelachsfilet** mit Tempura, Kartoffelsalat und Remoulade
- › **Quinoa-Kichererbsenpfanne** mit frischem Brokkoli u. Joghurt, 100% Bio



THG-Einsparungen durch pflanzenbasierte Ernährung (weltweit)

Demand-side mitigation

GHG mitigation potential of different diets



(IPCC, 2019; aus: Schlatzer und Lindenthal, 2020)

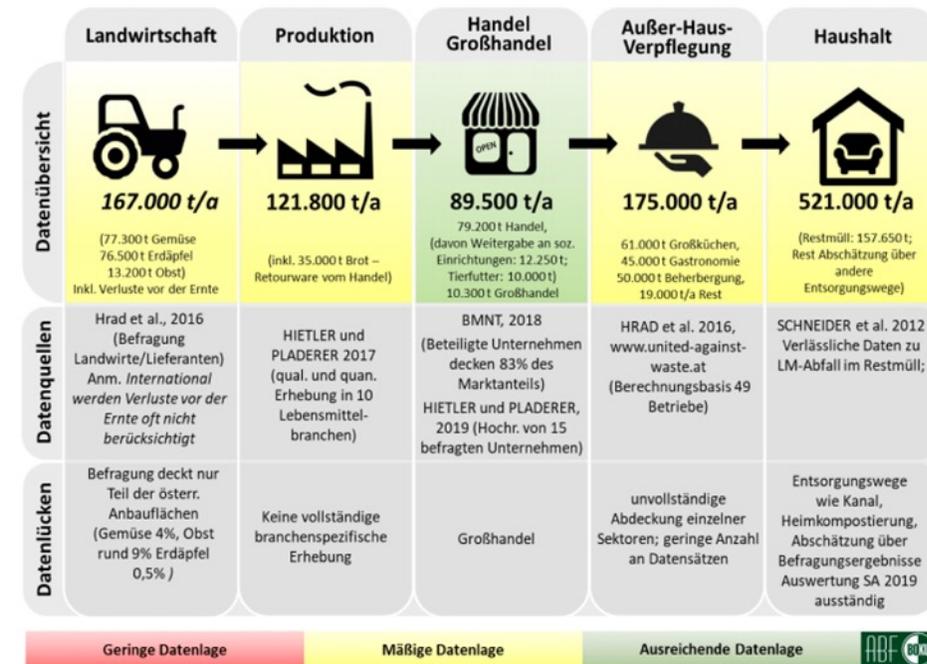
Ernährungsstil und Nachhaltigkeit (II)

2.) Große Bedeutung eines reduzierten Lebensmittelabfalls

-> deutlich geringere THG – Emissionen der Ernährung

-> deutlich geringerer Flächenbedarf in der Landwirtschaft

-> Möglichkeit der Extensivierung in der Landwirtschaft bzw. großflächiger Biolandbau ohne die Ernährungssicherung zu gefährden



Vermeidbare Lebensmittelabfälle in Österreich

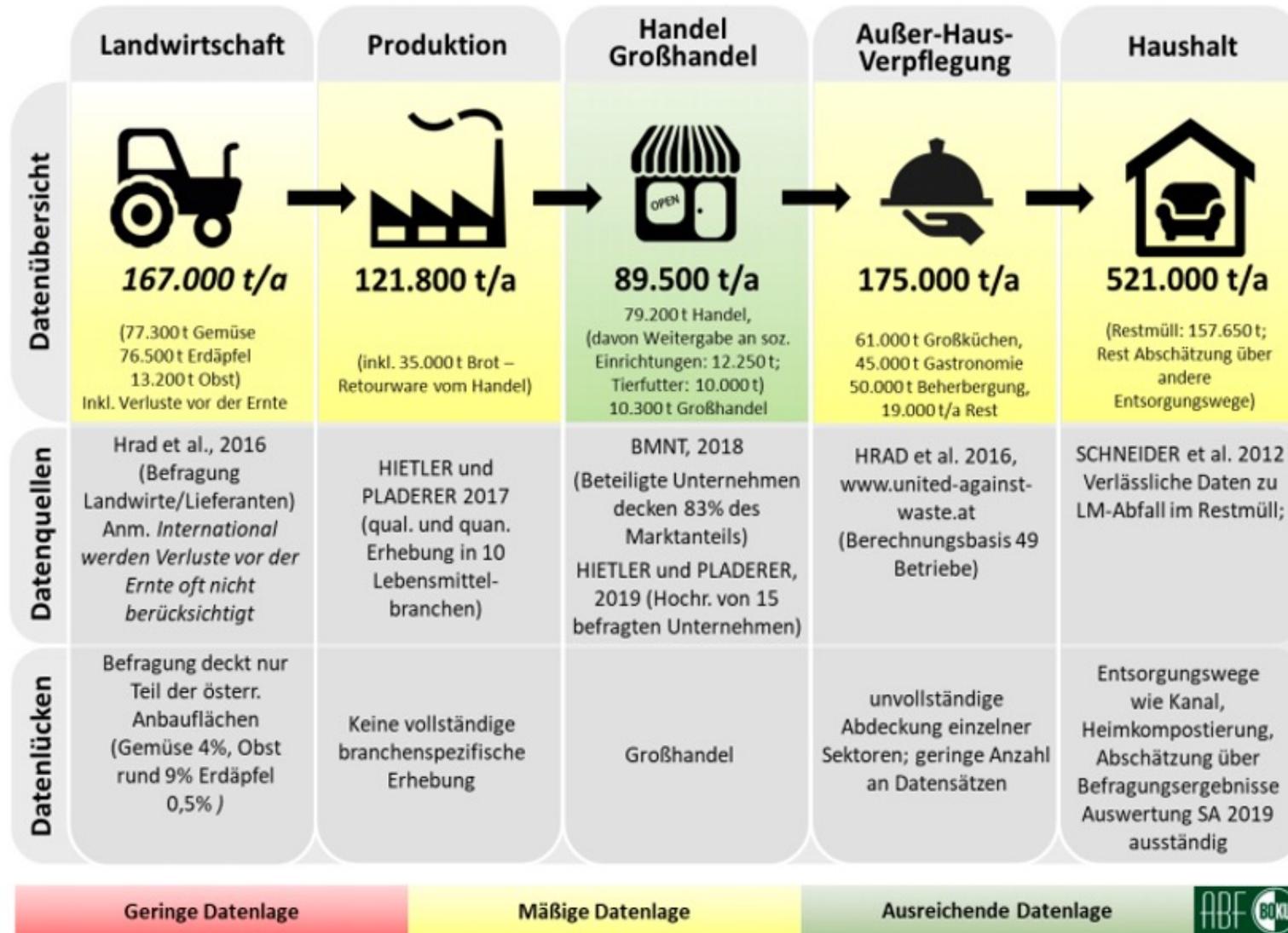


Abb: Vermeidbare Lebensmittelabfälle in unterschiedlichen Sektoren in Österreich (Obersteiner und Luck 2020)

Treibhausgas-Emissionen der Lebensmittelabfälle in Österreich

Klimawirkung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich [in 1000 t CO₂-eq]

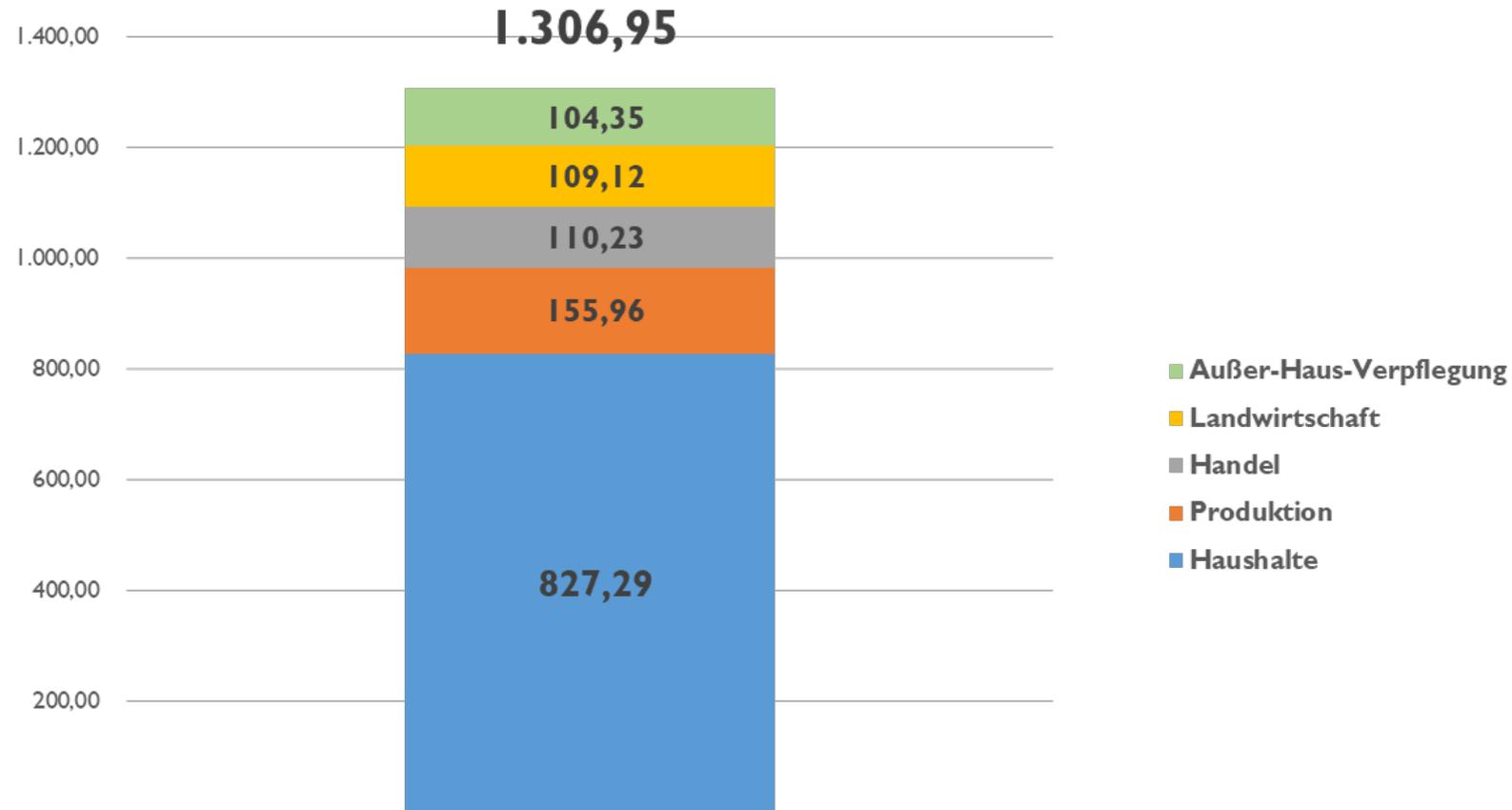


Abb: CO₂-Emissionen der Lebensmittelabfälle in unterschiedlichen Sektoren in Österreich (Zamecnik et al. 2021)

3.) Klimaschutzwirkung generell von regionalen Produkten (1)

3.1 Regionale Produkte haben meist **kürzerer Transporte**

und daher meist **geringere CO₂eq-Emissionen/kg Produkt**.

Der **Transport** macht bei nationalen Produkten jedoch vielfach nur 50-100g CO₂/kg an den THG-Gesamtemissionen des Produkts aus:

das entspricht (bei nationalen Produkten):

2 – 5 % der gesamten THG-Emissionen (**tierischen Produkte**)

7 – 30 % der gesamten THG-Emissionen (**pflanzliche Produkte**)

Lebensmitteln aus **Südeuropa** oder **Osteuropa** oder anderen **Kontinenten**

weisen lange LKW- und Schiff-Transporte auf:

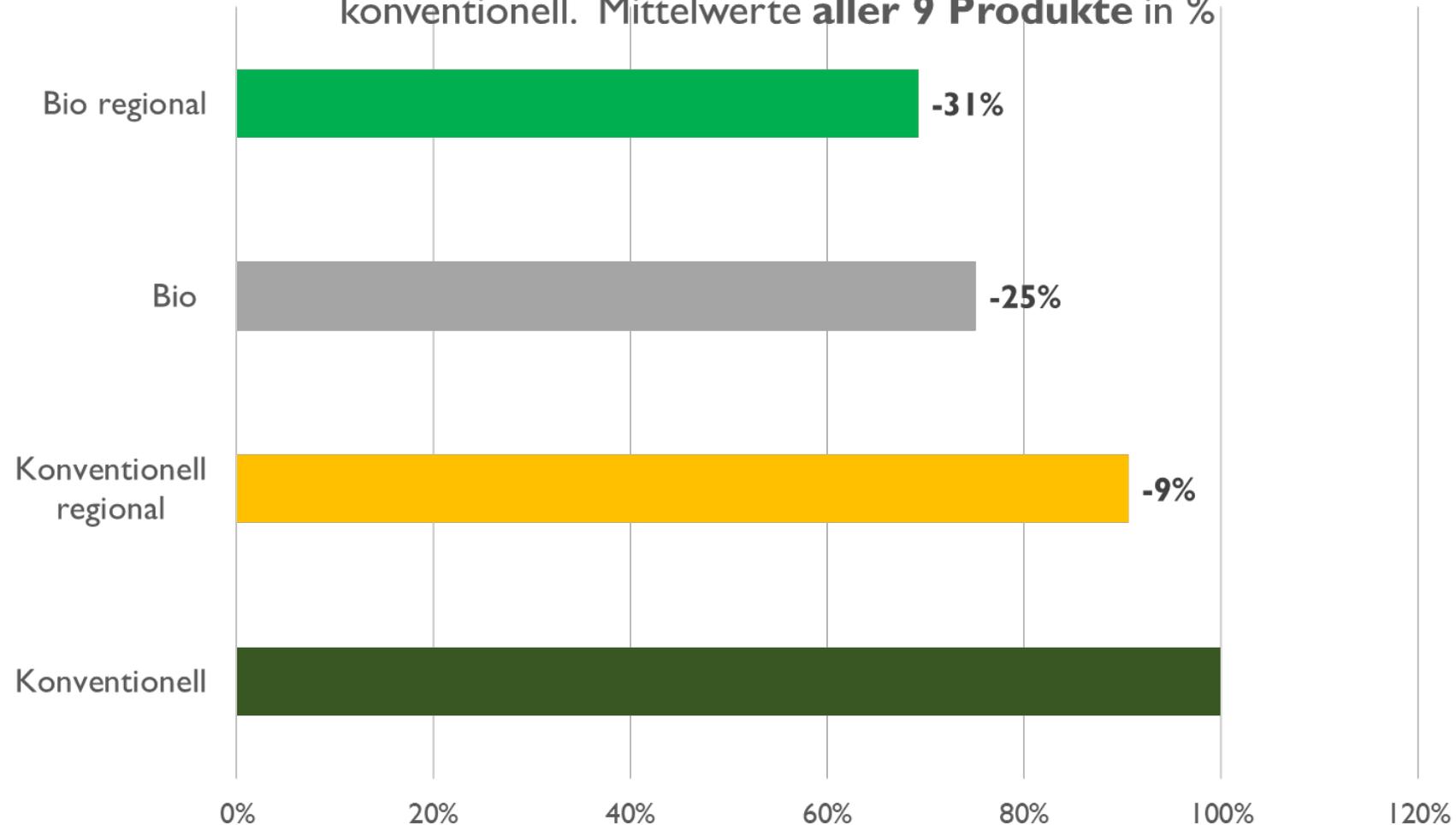
-> allein die Transportemissionen: mind. **200 - 300g CO₂/kg**.

Zum Vergleich: Die gesamten THG-Emissionen von saisonalem und regionalen Gemüse und Obst liegen im Vergleich dazu bei nur **100-250g/kg Produkt**

Klimawirkung von Regionalität und Bioprodukten

(Zamecnik et al., 2021) (9 untersuchte Produkte, Brot, Milch, Schweinefleisch u.a.)

Einsparungen in den Treibhausgas-Emissionen im Vergleich zu konventionell. Mittelwerte aller 9 Produkte in %



3.) Klimaschutzwirkung generell von regionalen Produkten (2)

3.2 Regionale Produkte können eine **saisonale Ernährung verstärken**

Saisonale Lebensmittel (insbesondere bei Gemüse):

2-10 fach niedrigere THG-Emissionen als das gleiche, nichtsaisonale Lebensmittel:

- Einsparung langer LKW-Transporte (und Schiffstransporte)*
- Einsparung der Beheizung von Glashäusern im Inland

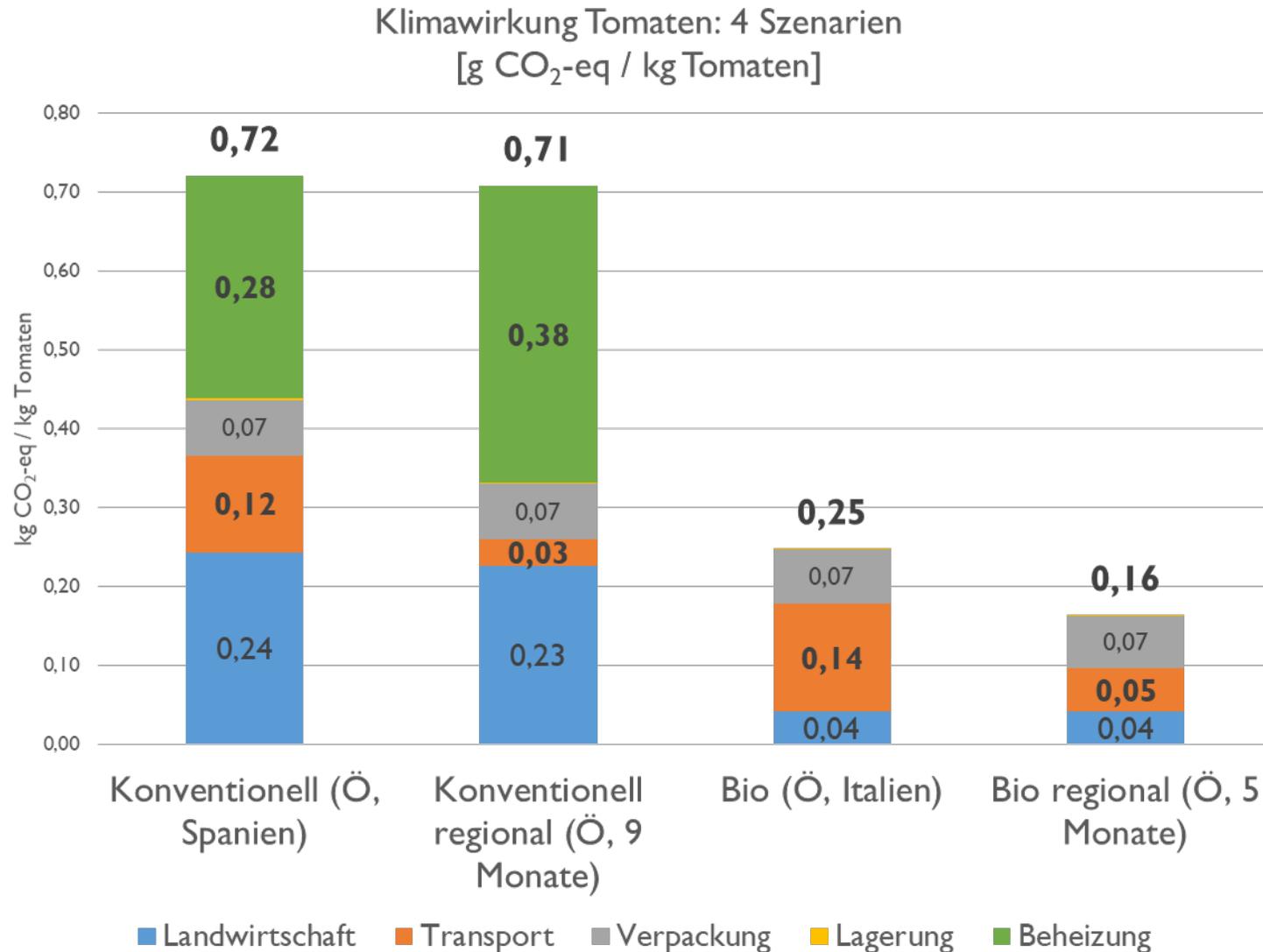
(Kromp-Kolb et al. 2014; Theurl et al. 2014, Zamecnik et al. 2021).

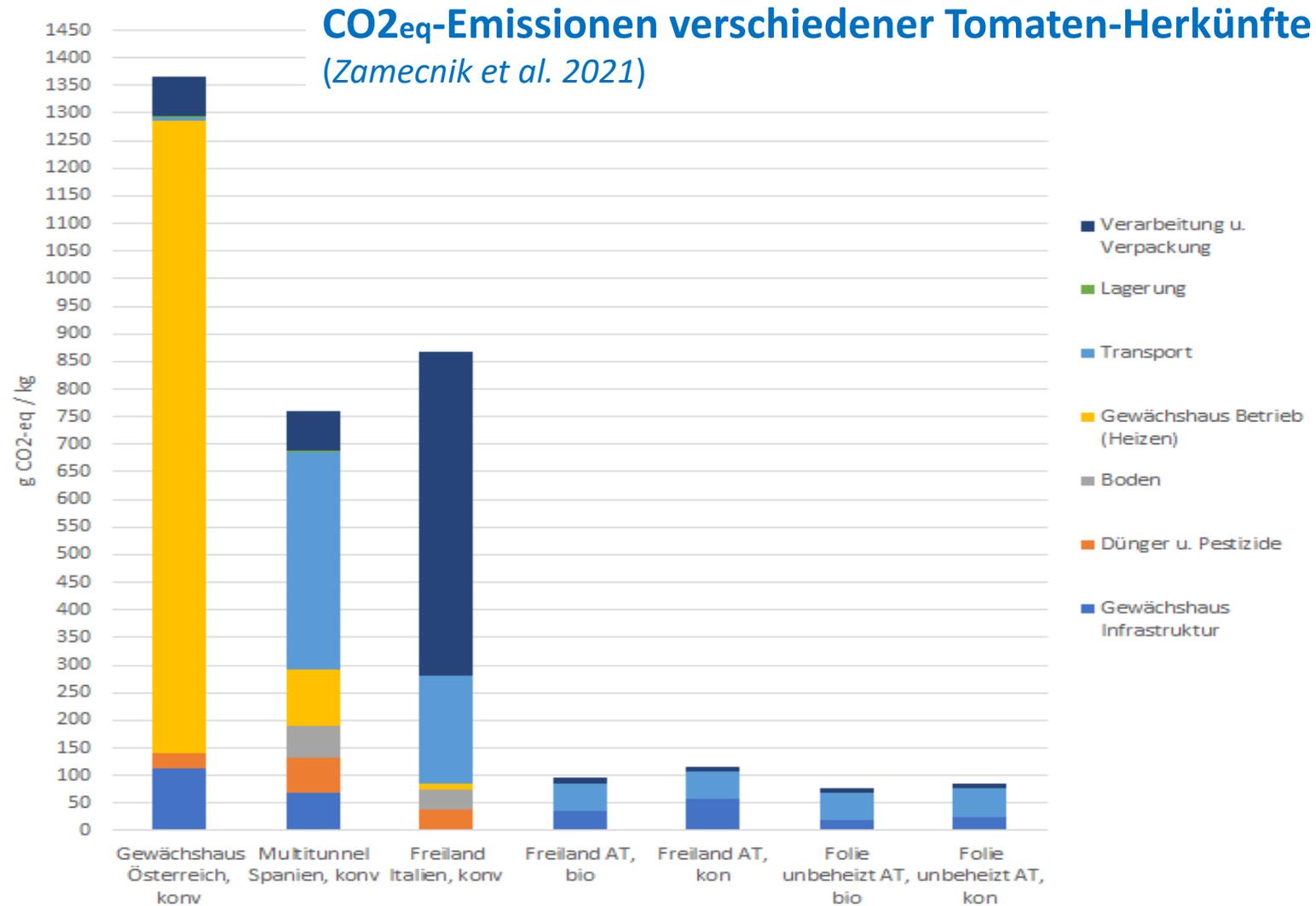
** Mit dem Flugzeug importierte Lebensmittel haben einen geringen Marktanteil, dennoch aber zu beachten:*

z.B. Trauben und Erdbeeren im Winter, (die nicht gefroren sind) haben bis zu 7.000g CO₂eq/kg!

Saisonalität/Transport am Beispiel biologischer und konventioneller Tomaten

(Ø ganzjährige Tomaten) (Zamecnik et al., 2021)





3.) Klimaschutzwirkung generell von regionalen Produkten (3)

3.3 Regionale Produkte können die **Lebensmittelverschwendung deutlich reduzieren** (Setti et al. 2016, Italienische Studien unter KonsumentInnen).

3.4 Weitere **Nachhaltigkeits-Vorteile** regionaler Produkte:

- **Höhere Transparenz** über Anbaubedingungen
- Leichtere Rückverfolgbarkeit
- Häufig **engere soziale Netze** zwischen BäuerInnen und KonsumentInnen
-> geringere Anonymität

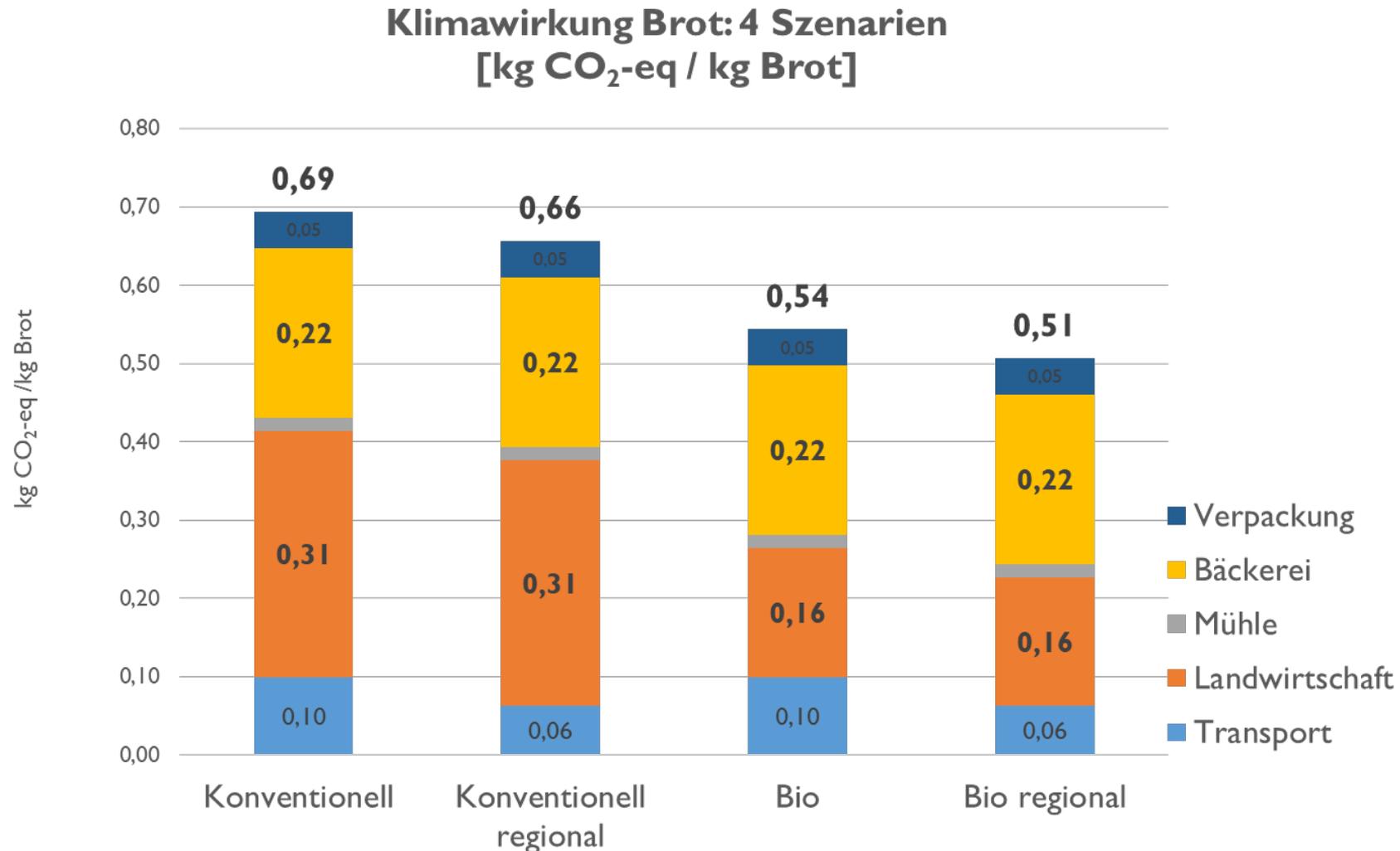
4.) Regionalität mit Bio kombinieren Klimaschutzwirkung von Bioprodukten

(Lindenthal 2020)

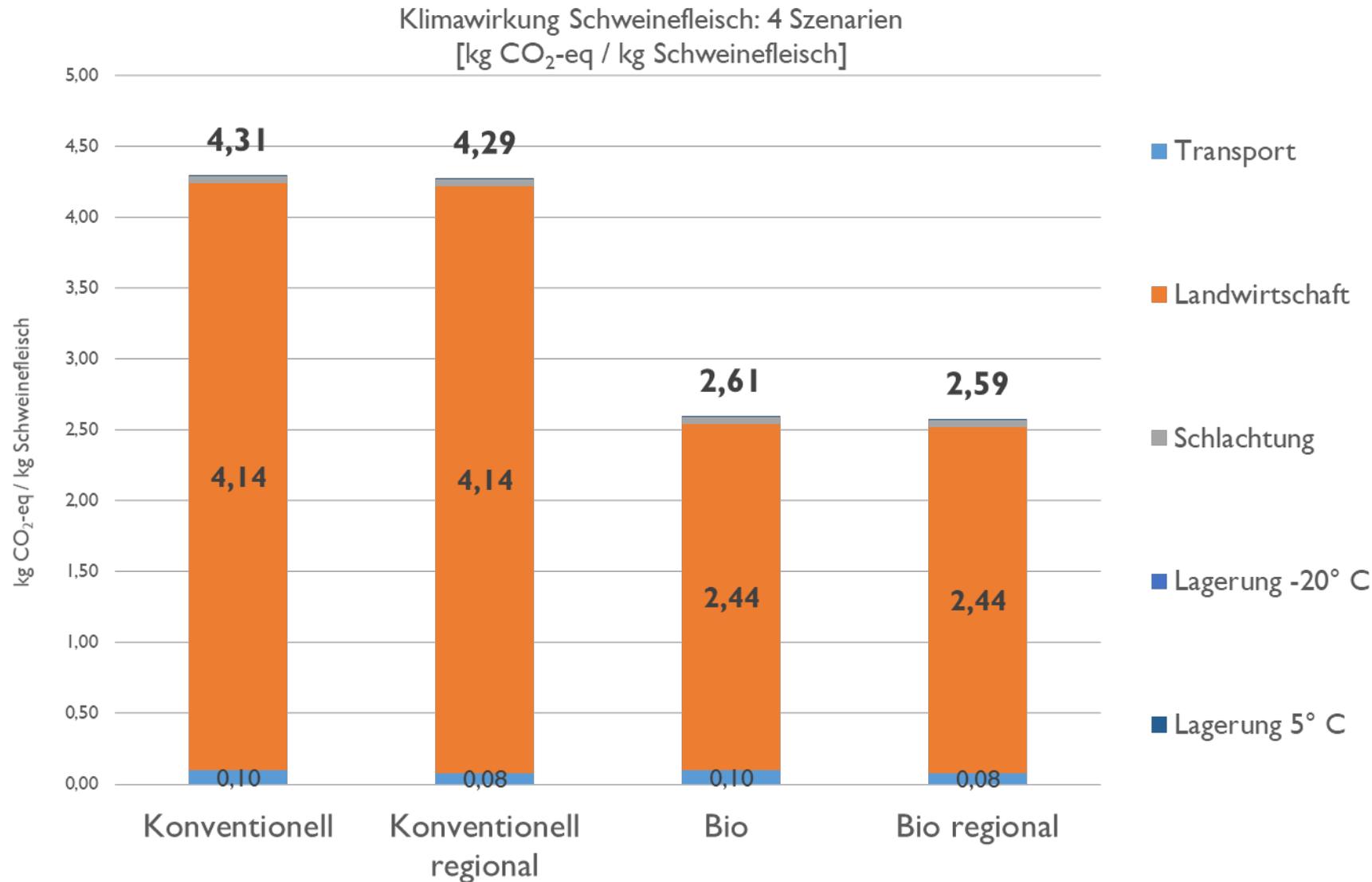
Bioprodukte haben in Österreich eine durchschnittlich **bessere CO₂-Bilanz** als vergleichbare, konventionelle Produkte:

- **Milchprodukte: 10 - 20% weniger CO₂-eq-Emissionen (pro 1 kg Produkt)**
- **Weizenbrot: 20 - 25 % weniger CO₂-eq-Emissionen (pro 1 kg Produkt)**
- **Andere Brote und Gebäck: 15 - 40% weniger CO₂-eq-Emissionen (pro 1 kg Produkt)**
- **Freiland-Gemüse: 10 - 30 % weniger CO₂-eq-Emissionen (pro 1 kg Produkt)**
- **Schweinefleisch: 35 - 40% weniger CO₂-eq-Emissionen (pro 1 kg Produkt)**

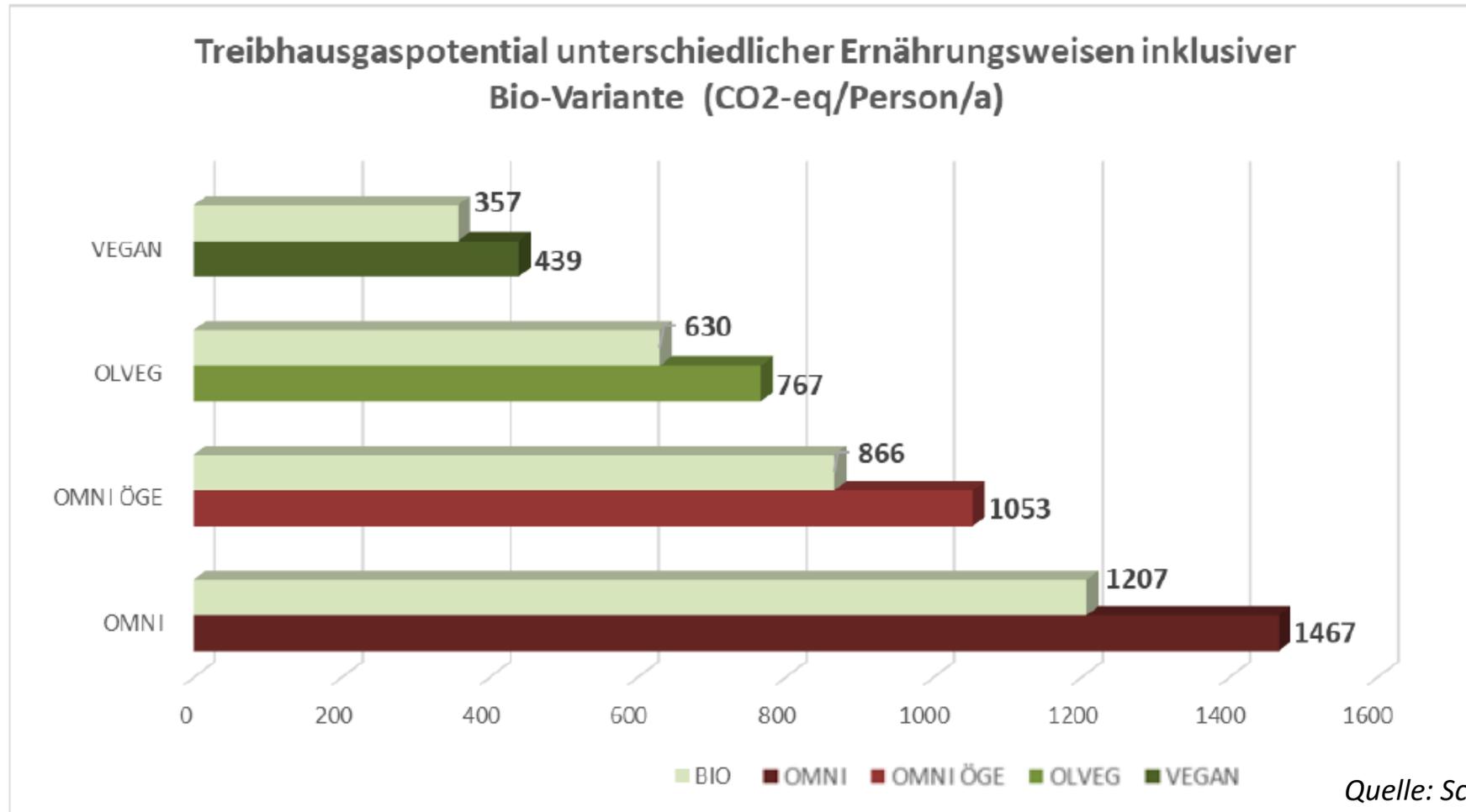
Klimawirkung österr. Brot: Treibhausgas-Emissionen (CO₂eq) von 4 Brot-Varianten (Zamecnik et al., 2021)



Klimawirkung österr. Schweinefleisch: Treibhausgas-Emissionen (CO₂eq) von 4 Varianten (Zamecnik et al., 2021)



Reduktion der THG-Emissionen durch Bio-Produkte (in kg CO₂ eq/Person und Jahr)



Anm.: OMNI = omnivor resp. durchschnittliche Ernährung in Österreich, OMNI ÖGE = gemäß Empfehlungen der ÖGE, OLVEG = ovo-lacto-vegetarisch nach ovo-lacto-vegetarischer Gießener Ernährungspyramide, VEGAN = gemäß veganer Gießener Ernährungspyramide, jeweiligen BIO-VARIANTEN = hellgrün

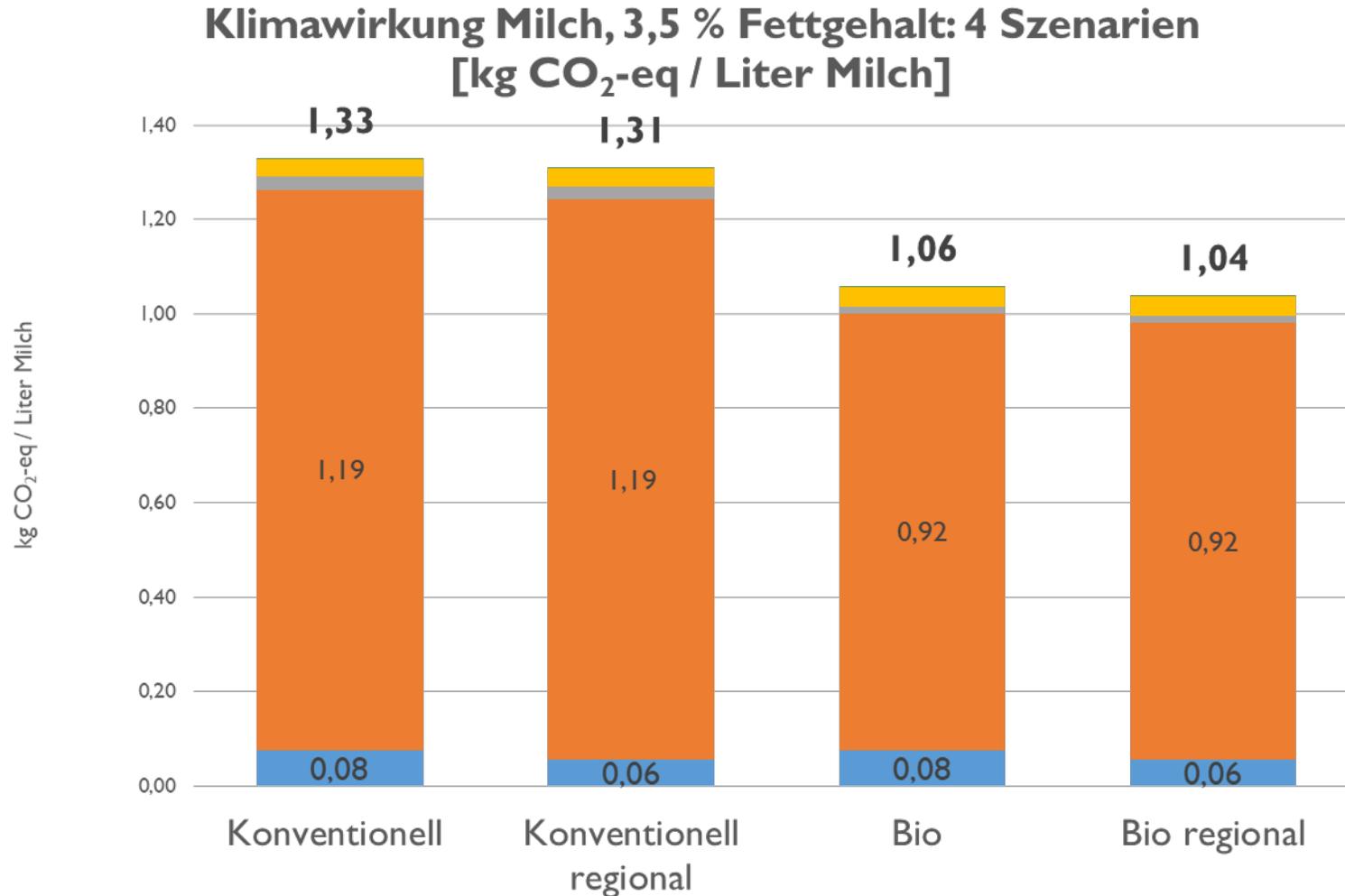
Wichtige Ergebnisse aus der vorherigen Folie: Treibhausgas-Einsparungen durch klimafreundliche Ernährungsstile

aus Schlatzer und Lindenthal (2020)

- 1.) Umstellung von gegenwärtiger Ernährung mit konventionellen Produkten (OMNI IST) auf eine **gesunde Ernährung** nach ÖGE-Empfehlungen (OMNI ÖGE) ergibt **ca. 28% Treibhausgas-Einsparung**
- 2.) Umstellung von gegenwärtiger Ernährung mit konv. Produkten (OMNI IST) auf **gesunde Bioernährung (OMNI ÖGE BIO)** ergibt **ca. 41% Treibhausgas-Einsparung**
- 3.) Umstellung von gegenwärtiger Ernährung (OMNI IST) auf **vegetarische Ernährung (OLVEG)** ergibt **ca. 48% Treibhausgas-Einsparung**
- 4.) Umstellung von gegenwärtiger Ernährung mit konv. Produkten (OMNI IST) auf **vegetarische BIO-Ernährung** ergibt **ca. 57% Treibhausgas-Einsparung**

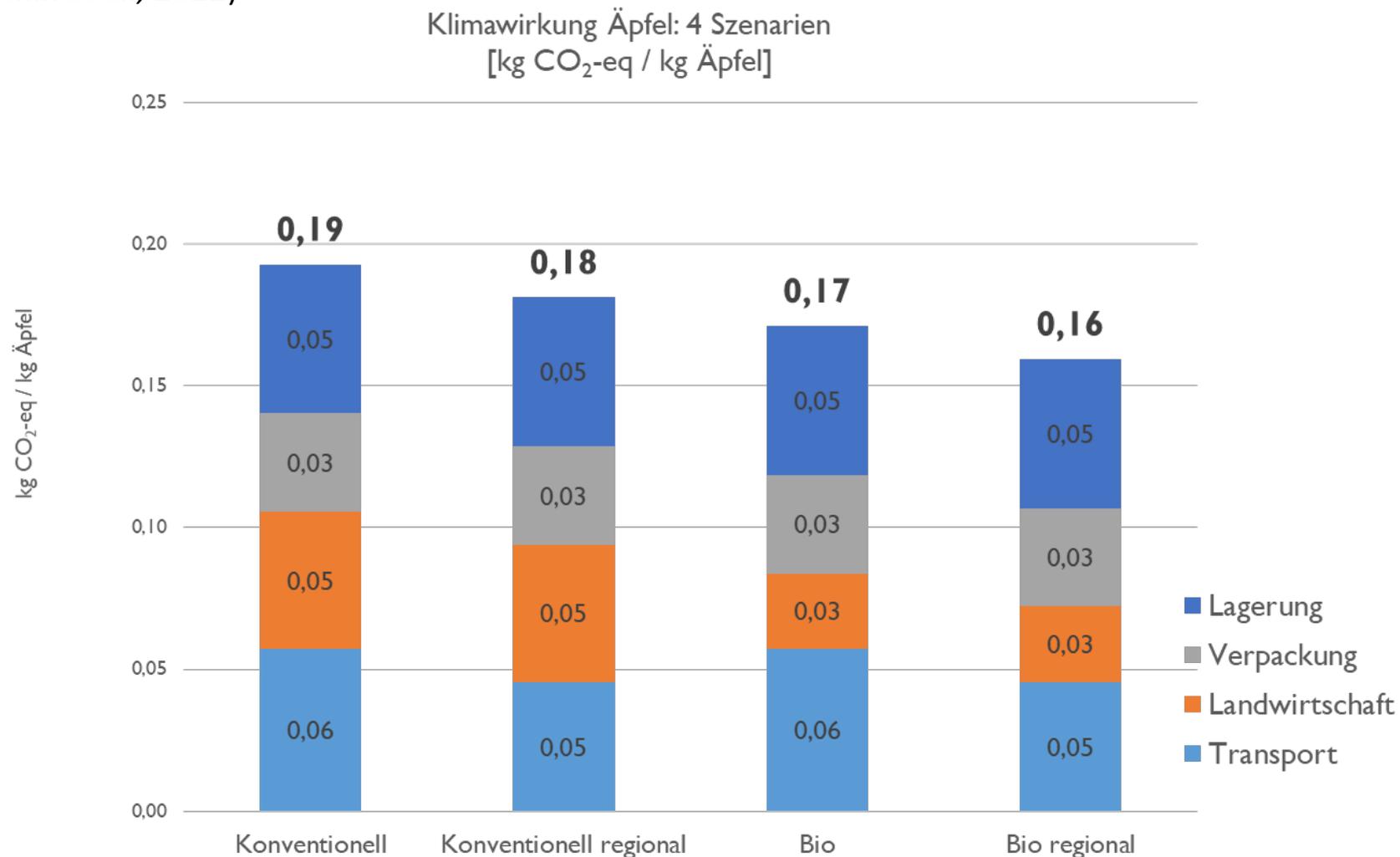
Klimawirkung österreichische Milch: Treibhausgas-Emissionen (CO₂eq) von vier verschiedenen Trinkmilch-Varianten

(Zamecnik et al., 2021)



Klimawirkung österreichischer Äpfel: Treibhausgas-Emissionen (CO₂eq) von vier verschiedenen Varianten

(Zamecnik et al., 2021)



Auswirkungen der Lagerdauer auf die Treibhausgasbilanz von österr. Äpfel

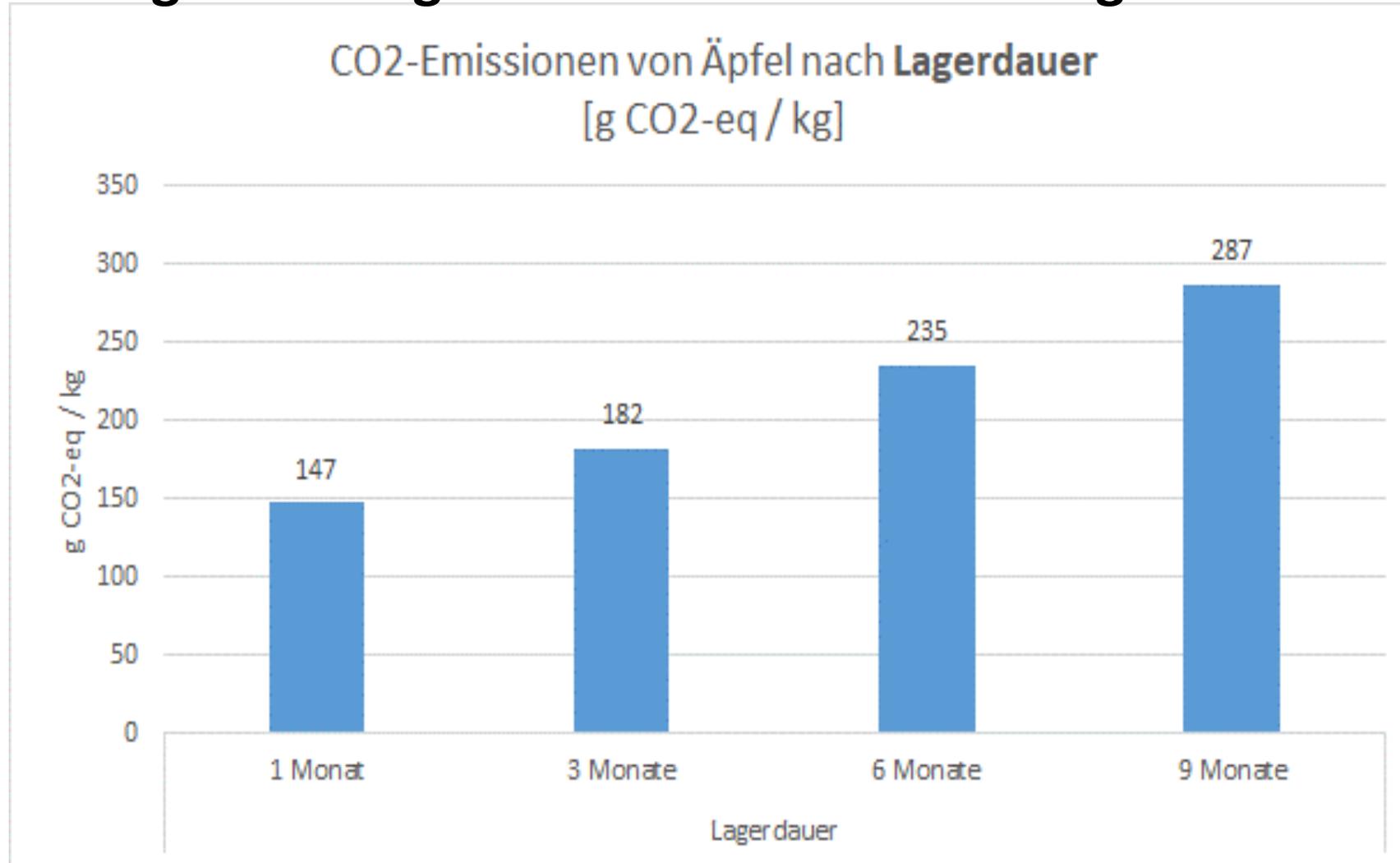
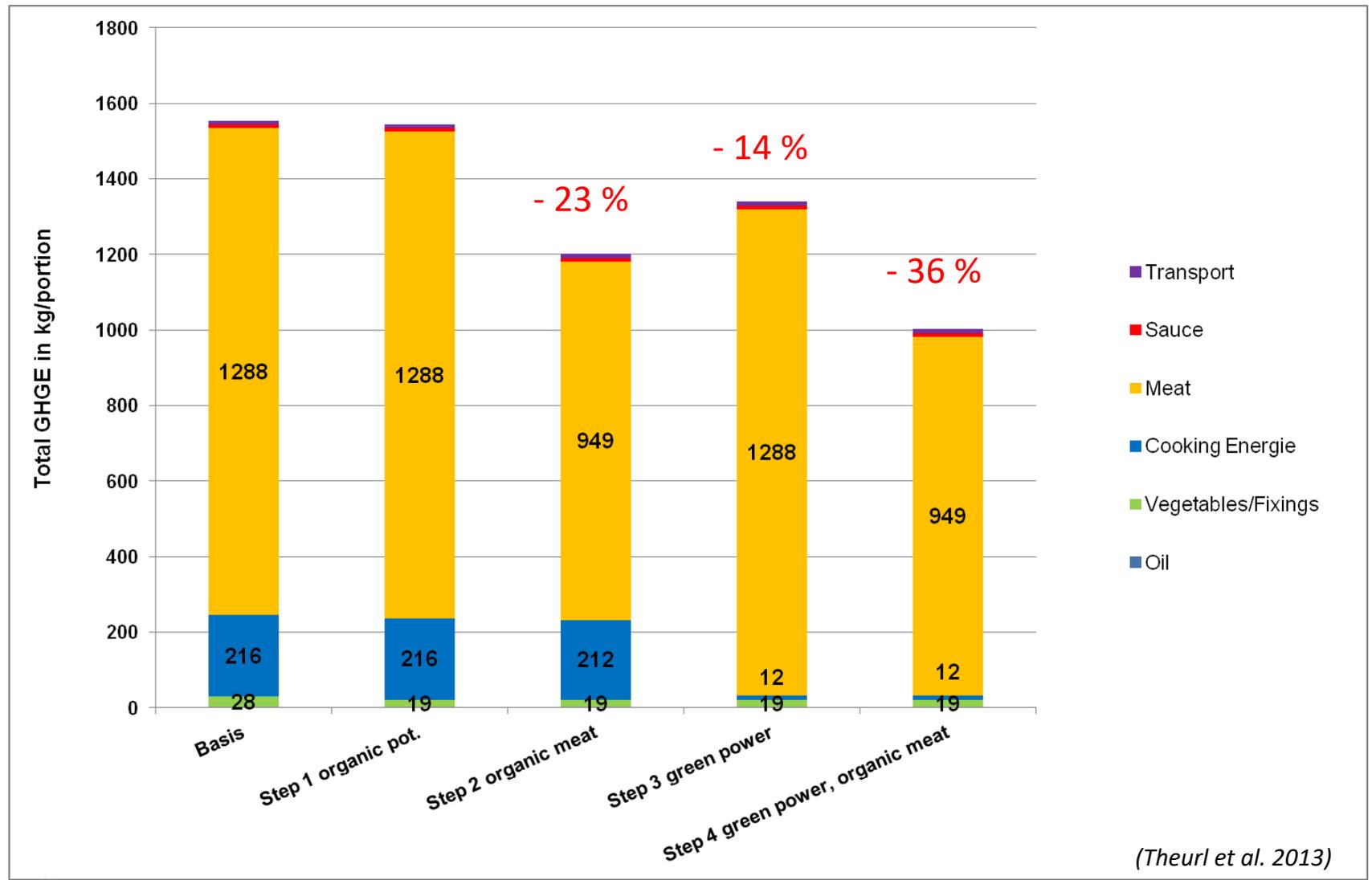


Abb: CO₂-Emissionen verschiedener Lagerdauer von Äpfel in Österreich (Zamecnik et al. 2021)

5.) CO₂-Reduktionspotentiale bei einem Fleischmenü durch **Bioprodukte** und **Grünen Strom**



(Theurl et al. 2013)

Schlussfolgerung (1)

Beitrag von unterschiedlichen Formen regionaler Ernährung für Klimaschutz und Nachhaltigkeit

Regio-Produkte bringen dann besondere **Vorteile** für Klimaschutz und Nachhaltigkeit, wenn Regio kombiniert wird mit weiteren Maßnahmen:

1.) Verbindung mit **Reduktion des Fleischkonsums** und des **Lebensmittelabfalls**

bringen die **höchsten** THG-Einsparungen

-> **reduzierte Fleischportionen** mit Fleisch aus regionaler Herkunft

-> Regio-Produkte mit **reduzierte Menüportionen** u.a. Maßnahmen kombinieren

-> Ziel: Senkung des Lebensmittelabfalls

2.) **Bio-Produkte** haben große **Klimaschutzwirkung**

-> Regio-Produkte **mit Bio kombinieren**

-> ist zudem bedeutsam für eine nachhaltige Landwirtschaft und ein krisenrobustes Ernährungssystem

Schlussfolgerung (2)

Beitrag von unterschiedlichen Formen regionaler Ernährung für Klimaschutz und Nachhaltigkeit

3.) Regionalität mit **Saisonalität** kombinieren

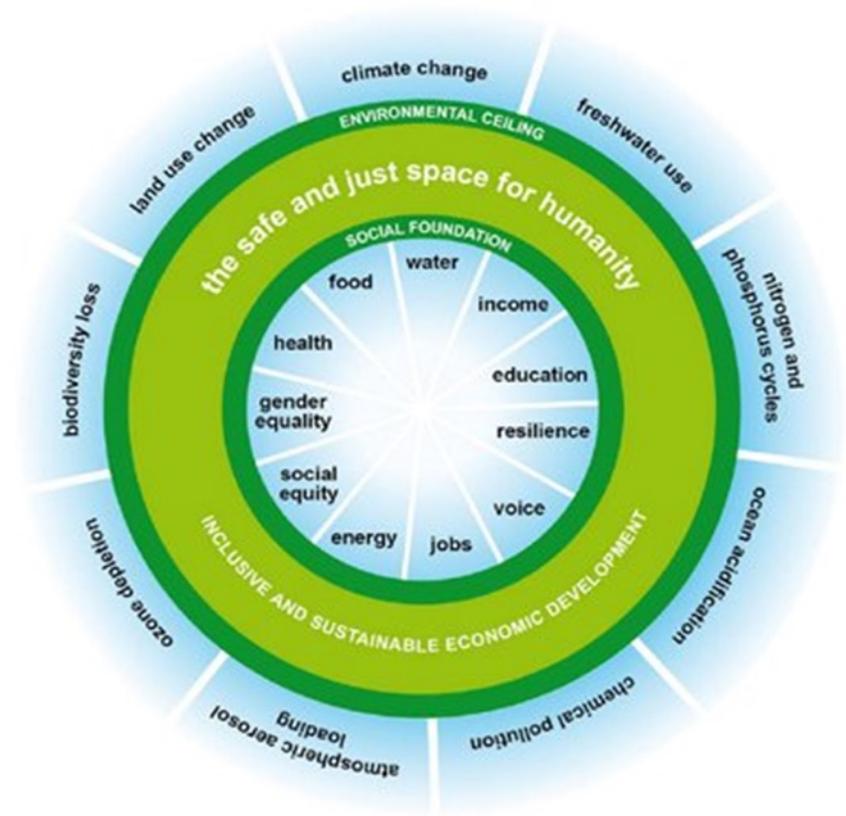
4.) Regio-Produkte mit **gering verarbeiteten** (und gering verpackten) **Lebensmittel** kombinieren

5.) Regio-Produkte mit **erneuerbaren Energien** bei Lagerung und Zubereitung kombinieren

-> Großer Hebel der Gemeinschaftsverpflegung für das weitere Vorantreiben einer klimafreundlichen, nachhaltigen und gesunden Ernährung

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Thomas.Lindenthal@boku.ac.at



Digitale Diskussionsplattform



oder Beitreten über [slido.com #4277631](https://www.slido.com/join/4277631)





Publikumsfragen via slido.com #4277631

1. @Sagmeister: woher kommt der erhöhte Bedarf an Bio in der GV? Aus AT? Kann das auch Mittel u langfristig gewährleistet? Wie?
2. Allgemeine Anmerkung ans Organisationsteam: Wie auch beim letzten Fachtag lässt auch hier die Frauenquote auf der Bühne viel Raum zur Verbesserung.
3. Wie nachhaltig sind Bio Produkte welche einen hohen Transport Weg haben? Sind dann auch alle Bio Standards gleich?
4. wie bringt man unterschiedliche Emissionsberechnungen (produktionsbasiert vs konsumbasiert) zusammen bzw wie gehen Sie damit um?
5. Wie hoch ist der Anteil an regionalen und saisonalen Lebensmitteln in der GV?
6. Wie viel Rindfleisch dürften wir in Ö essen, wenn diese nur mit eigenen Wiesen und Weiden gefüttert werden?
7. Welchen CO2 Abdruck haben Proteinriegel die bei der jungen Generation stark im Kommen ist und im Handel überall auftaucht?
8. Wie verhält sich der Methan-Austoß bei Kühen in Abhängigkeit von der Fütterung? Kraftfutter vs. Weidehaltung
9. Gibt es Projekte zum Vergleich von unterschiedlichen Verpflegungssystemen (zB Cook and Chill oder Cook and Serve) auf die Treibhausgas-Emissionen?
10. Wie kann man Landwirte zur Umstellung weg von tierischer hin zu pflanzlicher Produktion bringen bzw. sie beim Wandel unterstützen?
11. Wiese bzw. Gras bindet CO2, nur durch (nachhaltige) Bewirtschaftung zB mit Rindern verhindern wir die Verwilderung. Wird das berücksichtigt bei der Berechnung?
12. Begriffe "Mindesthaltbarkeitsdatum" oder "Ablaufdatum" sollten, wie in Englisch, auf "best by" oder "best before" geändert werden. > weniger LM-Abfälle
13. Was für Berechnungsmethoden haben sich hinsichtlich foodprint-Analysen bewährt. Wie weit wird in der Lieferkette zurückgeblickt und gibt es Erfahrungswerte
14. Es wird viel von gemeinsamen Anstrengungen und Kollaboration gesprochen, wieso wurde das Gesundheitsministerium nicht beim naBe inkludiert?



15. Ist es beim EK möglich zu erkennen ob bei Rindfleisch Kraftfutter verwendet wurde?
16. Zieht man in Betracht die Regenerations- und Heißhaltetemperatur von 75°C auf 65°C zu reduzieren um so den Energiebedarf zu reduzieren? (siehe Richtlinien Nachbarländer)
17. Regionale LM stammen meist aus kleineren Strukturen, diese haben meist mehr Tierwohl, mehr Biodiversität, mehr sozialen Effekt. Stimmt diese Annahme?
18. Wie wird Regionalität definiert?
19. Wie definiert ÖIR „Regionalität“?
20. Anmerkung: ein Fachinput zur Gesundheitssicht wäre noch toll gewesen!
21. Ist es wirklich sinnvoll unterschiedliche Kriterien und Aktionen von Ländern und Bund zu setzen die sich inhaltlich gleich sind? (Klimateller Bund vs Stadt Wien)
22. Im Nabe sind verbindlich Bioquoten (bis 2023 25 %, 2025 30 % bis bis 2030 55 % festgelegt: wie stellt die BBG sicher, dass dies auch umgesetzt wird!
23. Wie mit Produkten umgehen, die regional NICHT verfügbar sind, auf die aber nicht verzichtet werden möchte (Kaffee, Kakao, Reis, Bananen, Baumwolle ...)?
24. Der Markt hinkt für die GV hinten nach. Bsp. 3x Fleischausschreibung über BBG um teilweise Tierwohl zu bekommen.
25. Wie stehen Sie zu Maßnahmen Qualitätskriterien anzupassen um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden? z. B. krumme Gurken
26. Die aktuellen Preissteigerungen für regional sind für den Konsumenten nicht mehr stemmbar
27. Kann man auf nationaler Ebene dafür sorgen, dass Mehrkosten für Bio durch angepasste Subventionen (die bei konventionell externe Kosten auslagern) runtergehen?
28. scheint es realistisch Überproduktionskapazitäten z.B. in Brasilien für Soja nicht weiter zu bedienen und vollends auf regionale Produkte umzusteigen?
29. Bitte beachten, wer die Mehrkosten trägt - öffentlich = Steuerzahler. Privat = Konsument.
30. Wann schaffen wir es, im Nachhaltigkeitsbereich endlich einfache Botschaften zu platzieren wie es Coca Cola, Nestlé oder MacDonalDs schafft?



31. Fleisch und Klima hat einen großen Zusammenhang, wieso dürfen überhaupt so viele Fleischspeisen in Gemeinschaftsverpflegungen angeboten werden?
32. Inwiefern sind die Kriterien aus dem nahe mit den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung (zB. Kantinen oder Pflegeeinrichtungen) abgestimmt
33. Wäre es nicht sinnvoll angesichts der größten Klima- und Umweltimpact von Fleisch und Wurst, eine Empfehlung gemäß ÖGE von max. 1 Meat Day/Woche(plus -66%Ziel -2030)
34. Bitte EINE national einheitliche Linie (zB österr. UWZ) und nicht ständig neue Kampagnen. Die Konsumenten kennen sich nicht mehr aus...
35. Gibt es Zahlen dazu wie Stark der Effekt des Marketing von Fleisch und Molkereiprodukten für den erhöhten Konsum verantwortlich ist?
36. Ja zu nah - wie passt dies zum BVergG? Ist toll - Umsetzung wie?
37. Regional vs. EDI - wie wird Kleinstanbietern hier geholfen?
38. Wie können Vergaberecht und der politische Wille 100% regional in Einklang gebracht werden? Was sind die nächsten konkreterem Schritte bei der Umsetzung?
39. Wie viel darf die Verpflegung pro Tag und Patienten/Kunden kosten?

Marktplatz-Rundschau



blün



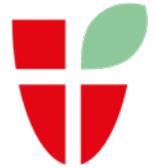
Ja zu Nah
Vom Hof in die Küche



REBEL MEAT

ZIRP

Häuser zum Leben Für die Stadt Wien



Wiener Gusto

ebswien Für die Stadt Wien
Ein besonderes Service



LANDHAUS KÜCHE



 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **Land Wien**

BBG BUNDES
BESCHAFFUNG

PlanSinn.at
Planung & Kommunikation



Mittagspause und Marktplatz Good-Practice-Beispiele → **Arena 21**



Diskussionsrunden 13:30 – 15:00 Uhr

1. Rechtliche Aspekte bei der öffentlichen Vergabe von Lebensmitteln

→ **Ovalhalle**

2. Mehr pflanzliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

→ **Arena 21**

3. Klimabewertung von Lebensmitteln

→ **Barocksuite B (1 OG)**

4. Wer kocht für uns in Zukunft?

Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

→ **Barocksuite C (1 OG)**

Rechtliche Aspekte bei der öffentlichen Vergabe von Lebensmitteln

Moderation und Themenaufriss:

Wolfgang Pointner, Bundesbeschaffung GmbH

Impulsgeber:innen

Alice Lea Nikolay, Wirtschaftsuniversität Wien

Alexander Mickel, Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft

Wolfgang Bartsch, Stadt Wien, Magistratsdirektion



Rechtliche Aspekte bei der öffentlichen Vergabe von Lebensmitteln

Final Sprint und Cool Down



https://padlet.com/PlanSinn/rechtliche_aspekte





Mehr pflanzliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation und Themenaufritt:

Andrea Ebner-Pladerer u. **Martin Manschein**,
Forum „Österreich isst regional“

Impulsgeber:in

Marlene Ott, Bundesministerium für Landesverteidigung

Andreas Rigler, Wiener Gesundheitsverbund

Felix Hnat, Vegane Gesellschaft Österreich

Florian Freiler, Bundesbeschaffung GmbH



Mehr pflanzliche Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung

Final Sprint und Cool Down



https://padlet.com/PlanSinn/pflanzliche_Lebensmittel



Klimabewertung von Lebensmitteln

Moderation und Themenaufriss:

Anna Ollmann, Stadt Wien, MA 22 – Umweltschutz

Impulsgeber:innen

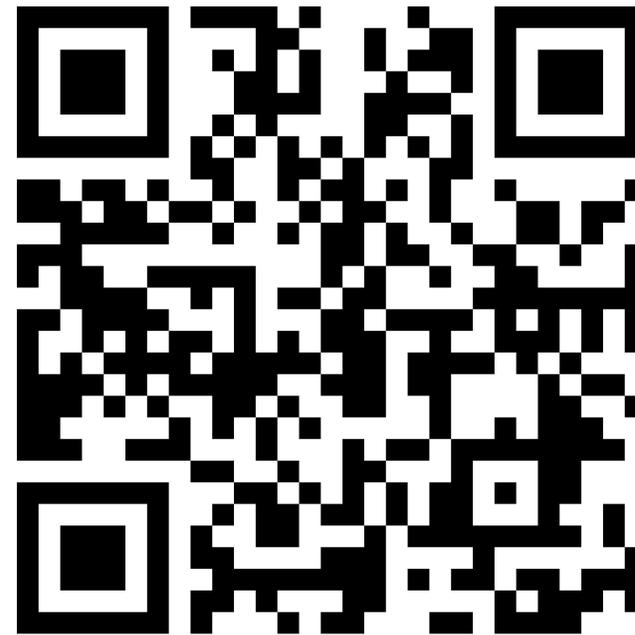
Hanna Schreiber, Umweltbundesamt

Angelika Tisch, IFZ für Technik, Arbeit und Kultur

Lisa Ferstl, Ernährungswissenschaftlerin

Klimabewertung von Lebensmitteln

Final Sprint und Cool Down



<https://padlet.com/PlanSinn/klimabewertung>





Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Moderation und Themenaufriss:

Victoria Matejka, Plansinn GmbH;

Andrea Vaz-König, Stadt Wien, MA 22 – Umweltschutz

Impulsgeber:innen

Manfred Ronge, Dachverband der österr. Gemeinschaftsverpfleger

Robert Guschelbauer, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser

Regina Roller-Wirnsberger, Medizinische Universität Graz

Saša Asanović, Gastgewerbeschule Wien



Wer kocht für uns in Zukunft? Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Final Sprint und Cool Down



<https://padlet.com/PlanSinn/Weiterbildung>



FACHTAG

Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung

im Rahmen des Projekts
Forum „Österreich isst regional“

Ergebnisse der Diskussionsrunden

<https://padlet.com/PlanSinn/querbezeuge>



Österreich ist regional – Workshop Querbezüge

Vorbilder / Rolemodels

für die nachhaltige, pflanzliche und gesunde Ernährung

Ausgestaltung der Ausschreibung

Best- vs. Billigstbieterprinzip, Eignungs- und Zuschlagsbewertung wichtig

Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung

Zusätzliche Qualifikationen

Zertifizierung und Standardisierung

Produkt-Kategorie-Regeln, Umsetzung birgt große Herausforderungen

Flexibilität und Weiterentwicklung von Vergabeinstrumenten

Bsp. DBS

Hinter die Kulissen des Klimatellers blicken

Vermittlung und Hintergründe transparent machen, Klimabewertungen auslagern

"Image" des vegetarischen Essens

Gelegenheiten nutzen, jüngere Ansichten einzubeziehen (Nachhaltigkeit)

Schulung und Weiterbildung

Einbeziehung des kreativen Potentials des Küchenpersonals, implizites Wissen nutzen

Vielen Dank für Ihre Teilnahme am FACHTAG „Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung“

im Rahmen des Projekts
Forum „Österreich isst regional“

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Nachmittag

