

Webinar „Herkunftskenzeichnung“

Forum „Österreich ist regional“

4. Juli 2023, Online, 9:30 bis 11:30 Uhr

Das Forum „Österreich ist regional“ wird vom Landwirtschaftsministerium sowie von allen Bundesländern finanziert.

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Theorie und Praxis

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Christian Jochum, Landwirtschaftskammer Österreich

Vorstellung der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“, Informationen zur Umsetzung und Kontrolle sowie praktische Beispiele

Manuela Polinkiewicz, AMA-Marketing

Gut zu wissen – Die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Katharina Tidl, Landwirtschaftskammer Österreich

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung: Beispiele aus der Umsetzung

KHG-Studierendenheime – *Agnes Pichler*

Küche Graz – *Franz Gerngroß*

Zielsetzungen

aus dem Regierungsprogramm

Beschaffung von Lebensmitteln durch
öffentliche Institutionen

- ➔ regionale & saisonale Lebensmittel
- ➔ Steigerung der Bio-Quote
- ➔ Fokus auf österreichische
Produktionsstandards
- ➔ Umsetzung des naBe-Aktionsplans



Die Trägerlandschaft

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

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

 Bundesministerium
Landesverteidigung

lk
landwirtschaftskammer
österreich

WKO 

 **AMA**

 Land
Burgenland

LAND  **KÄRNTEN**



 LAND
OBERÖSTERREICH 

 LAND
SALZBURG

 Das Land
Steiermark

 LAND
TIROL

 Vorarlberg
unser Land

 Land
Wien

Der Einkaufspartner

BBG **BUNDES
BESCHAFFUNG**

Das Forum „Österreich ist regional“ wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie von allen Bundesländern finanziert.

Was passiert im Forum „Österreich isst regional“?

Servicestelle

- ➔ Zentrale Plattform
- ➔ Austausch mit Lieferantenmärkten & Stakeholdern
- ➔ Hilfestellungen für Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln
- ➔ Erstellung von Leitfäden/Unterlagen für den Lebensmitteleinkauf
 - Kriterienset für nachhaltige und regionale Menüplanung
 - Broschüre „Los geht’s“
- ➔ Website mit Informationen
- ➔ Newsletter der naBe-Plattform, LinkedIn-Beiträge

Was passiert im Forum „Österreich isst regional“?

Austausch- und Vernetzungstreffen

- ➔ Vermittlung von Good Practice Beispielen
 - Aus den Bundesländern
 - „Klimateller“
- ➔ Stakeholdergespräche, Vernetzungstermine – z.B.
 - Wirtschaftskammer, Landwirtschaftskammer, BIO AUSTRIA, AMA-Marketing
 - Trägerkonferenzen, Biofach
- ➔ Fachlicher Austausch – z.B.:
 - Digitale Schnittstellen und Herkunftskennzeichnungssysteme
 - Regionale Logistik
 - Möglichkeiten im Vergaberecht

Was passiert im Forum „Österreich isst regional“?

Veranstaltungen

➔ Impulstage in den Bundesländern

- Themenspezifische Zusammenarbeit mit den Bundesländern (z.B. Steiermark, Salzburg, Vorarlberg, Burgenland)

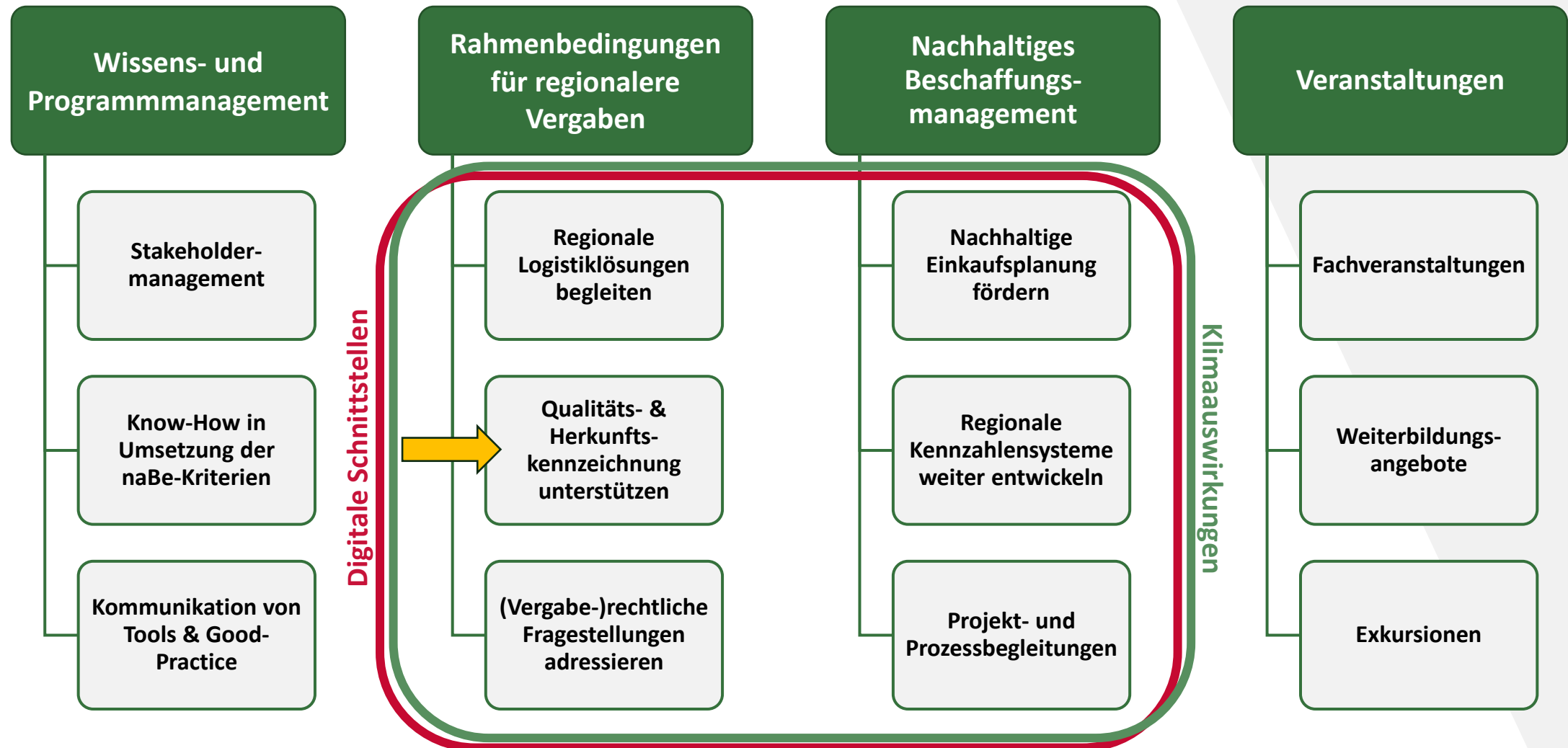
➔ Fachtage

- Breites Fachpublikum (z.B. Tirol, Wien, Kärnten)
- **Fachtag Kärnten** „Wie nachhaltig sind regionale Produkte? Regionale Lebensmittelbeschaffung und nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsverpflegung“, 5. Oktober, Althofen

➔ Workshops

- Zu unterschiedlichen Themen (z.B. „nose to tail“ in der Großküche)

Projektstruktur „Forum Österreich ist regional“



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



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**
- **Herkunftsbezeichnung** 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		✓

Kontakt Forum “Österreich isst regional”

forum@nabe.gv.at



Andrea Ebner-Pladerer

Leiterin ForumÖIR

+43 1 245 70-523

andrea.ebner-pladerer@nabe.gv.at



Martin Manschein

Projektmanager ForumÖIR

+43 1 245 70-527

martin.manschein@nabe.gv.at



Magdalena Aigner

Projektmanagerin ForumÖIR

+43 1 245 70-508549

magdalena.aigner@nabe.gv.at



Gerhard Weiner

Leiter naBe-Plattform

+43 1 245 70-517

gerhard.weiner@nabe.gv.at

Verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Christian Jochum, Landwirtschaftskammer Österreich

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

DI Christian Jochum

**Forum „Österreich isst regional“
Webinar 4. Juli 2023**

Woher kommen Lebensmittel überhaupt?

Aus dem Supermarkt oder aus der Außer Haus-Verpflegung!

- kleine Haushalte, Mobilität, Zeitmangel →
- zuhause wird immer weniger gemacht →
 - Supermarkt → schnell einkaufen („One-Stop-Shop“), schnell zubereiten (Convenience → „ready to heat“, „ready to eat“)
 - Außer Haus-Verzehr → schnell essen → „fast food“, „on the go“
- Kennzahlen Österreich (Konsumerhebung 2019/2020):
 - ca. 12 % der Haushaltsausgaben für Lebensmittel → stagnierend
 - zusätzlich 7 % für Essen und Trinken außer Haus → wachsend
- von Mo bis Fr ca. 2,2 Mio Essen außer Haus
- Ca. 20 % der Lebensmittelmenge wird außer Haus verzehrt, aber mehr als 50 % des Fleisches und der Fleischprodukte.

Was erwartet sich die Konsumentin bzw. der Konsument?

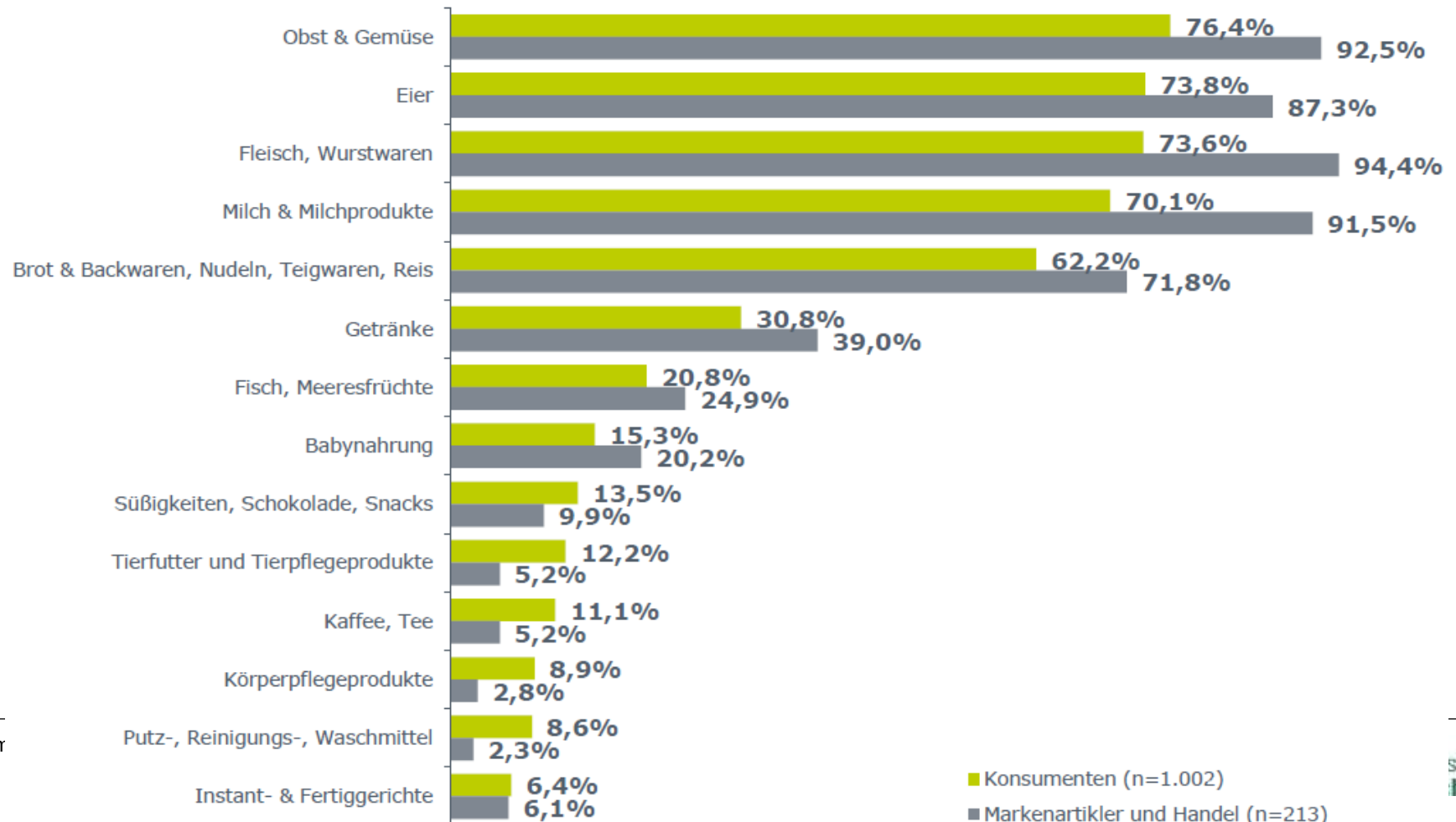
Herkunft aus Verbrauchersicht:

- Die Konsumentin/Der Konsument ist verunsichert.
- Je mehr Globalisierung, desto mehr Bedarf an Orientierung → „Man liebt, was man kennt!“ →
 - einfache, verständliche Information von komplexen Dingen → „Clean labelling“ als globaler Trend
 - Herkunft als Platzhalter für Qualitätserwartungen →
 - Land → Region → einzelner Betrieb
 - Österreich: klein, lieb, sauber, Berge, bio, traditionell, handgemacht
- Herkunft vermittelt 1. Orientierung 2. Sicherheit 3. Sinn.

Was erwartet sich der Konsument?

Je tierischer und je weniger verarbeitet, desto wichtiger ist Herkunft.

- Die Bedeutung regionaler Produkte (Market-Agent 2019):

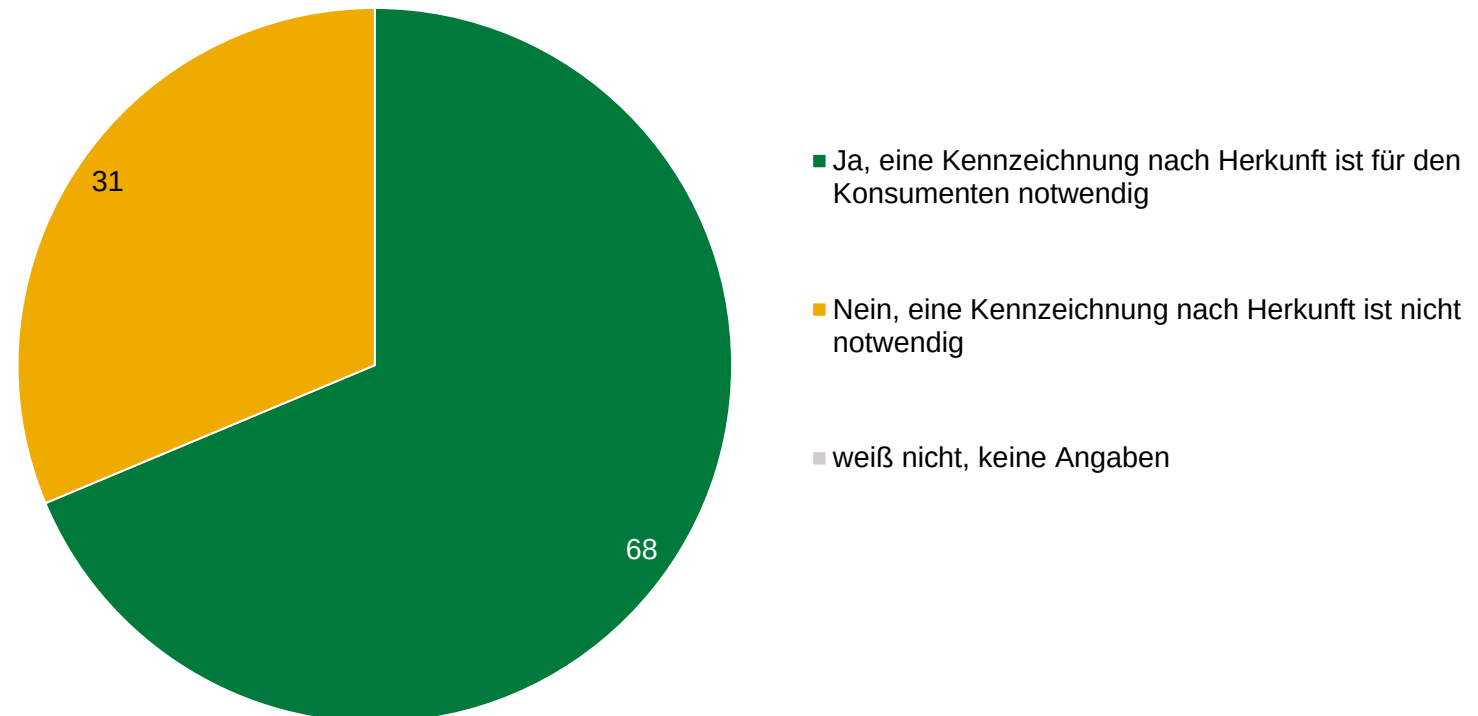


Was erwartet sich der Konsument?

Wie wichtig ist die Herkunft von Fleisch, Milch, Eiern und Produkten daraus in der Kantine?

Es soll eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung dafür geben...

GfK, März 2019 im Auftrag der LKÖ:



Wie ist „Herkunft“ rechtlich geregelt?

In verschiedenen Rechtsmaterien geregelt.

- EU-Agrarrecht: Eier, Rindfleisch, Wein, Obst und Gemüse, Olivenöl, Honig, Bio, Fisch
- Verbraucherrecht:
 - EU- Verbraucherinformationsverordnung (LMIV): umfassende Information zum Thema Lebensmittel, u.a. auch die Herkunft →
 - verpflichtend für Frischfleisch (Schwein, Schaf/Ziege, Geflügel)
 - Verbot der Täuschung/Irreführung, u.a. auch für Herkunft →
 - Primärzutatenverordnung: verpflichtende Herkunftsangabe der primären Zutat bei freiwilliger Herkunftsangabe des Lebensmittels
- nationales Wirtschaftsrecht: bei unlauterem b2b-Wettbewerb
- EU-Zollrecht: Definition von Herkunft/Ursprung zur Ermittlung von Präferenzzöllen (bei Handelsabkommen)

Wie ist „Herkunft“ rechtlich geregelt?

Keine EU-Regelung für den Außer Haus-Bereich („nicht vorverpackte Lebensmittel“)

- EU- Verbraucherinformationsverordnung (LMIV):
 - Fokus auf verpackte Lebensmittel (→ gesetzliche Kennzeichnungselemente)
 - unverpackt: nur Allergenkennzeichnung EU-weit geregelt →
 - zusätzliche Elemente in nationaler Kompetenz: ohne Notifikationsverfahren →
- ö Regierungsprogramm 2020: „Verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat) und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021“

Wie wird die Herkunftskennzeichnung in Österreich umgesetzt?

Einfache Vorgangsweise für den Außer Haus-Bereich.

- Verordnung nach § 6 LMSVG (Gesundheitsminister im Einvernehmen mit Wirtschaftsminister)
 - am 16.3.2023 veröffentlicht;
 - Inkrafttreten am 1.9.2023
- betroffen: „...Großküchen, die regelmäßig eine grundsätzlich konstante Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages versorgen“→
 - typische private und öffentliche Gemeinschaftsverpfleger: Spitäler, Kantinen, Mensen, Werksküchen, Bundesheer etc.
 - auch wenn Küche woanders (z.B. Essen auf Rädern)
 - Einzelwirte als Dienstleister ausgenommen (keine Großküche)
- alle Gastro-Formate bei freiwilliger Herkunftsauslobung

Wie wird die Herkunftskennzeichnung in Österreich umgesetzt?

Vorgangsweise ähnlich wie in der Schweiz

- Speisen mit Fleisch, Milch/Milchprodukte, Eier/Eiprodukte als Zutat
 - klare Herkunftsdefinition (Fleisch: geboren/gemästet/geschlachtet, Milch: gemolken in, Eier: gelegt in)
 - keine Herkunftsinformation aus der Lieferkette → „unbekannte Herkunft“
 - entweder bezogen auf die Einzelspeise und ein konkretes Datum laut Anlage der Verordnung (= Wo diese Zutaten einen quantitativen oder qualitativen Hauptanteil ausmachen)
 - oder auf die Zutatenkategorie und einen Zeitraum bezogen (= Was in die Küche reinkommt) → flexibler geografischer Bezug (regional/national/EU/non-EU), aber mit %-Satz, wenn verschiedene Herkünfte
- klarer und schriftlicher Hinweis gegenüber dem Gast → Menüplan, Aushang, Beilageblatt, Bildschirm etc.

Wie wird die Herkunftskennzeichnung in Österreich umgesetzt?

Umsetzung einfach, pragmatisch und flexibel

- Dokumentation: → geeignete Unterlagen, Systeme oder Verfahren zum Nachweis gegenüber der Lebensmittelbehörde
- Alternative: Teilnahme an einem Dienstleistersystem →
 - gesetzlich anerkannte Herkunftssicherungssysteme (derzeit nicht da)
 - oder von fachlich qualifizierten öffentlichen Stellen betriebene Systeme zur Herkunftskennzeichnung mit externem Kontrollsystem
 - → AMA-Richtlinie zur Herkunftstransparenz in der Gemeinschaftsverpflegung + Kommunikationsinitiative „gut zu wissen“
- Evaluierung der Verordnung nach 3 Jahren
- Einrichtung einer Arbeitsgruppe zur Beantwortung von Fragen der praktischen Umsetzung (erste Sitzung am 14.4.)

Wohin geht die Reise?

Herkunft wird wichtiger →

- mehr rechtliche Regelungen
 - Transparenz als Verbraucherrecht → freie Kaufentscheidung + Schutz vor Täuschung
 - lauterer b2b-Wettbewerb
- mehr Marketing
 - LEH Vorreiter (→ Eigenmarken oft vorbildlich)
 - auch viele Großküchen mit Systemhintergrund stark engagiert
 - Mittel zur Produktdifferenzierung in LW und Verarbeitung
 - Landwirtschaft: Basis für die Qualitätsdifferenzierung → Qualitätspolitik ist Einkommens- und Strukturpolitik
- mehr Politik: mit populistischen Komponenten

Danke fürs Zuhören!

Vorstellung der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“, Informationen zur Umsetzung und Kontrolle sowie praktische Beispiele

Manuela Polinkiewicz, AMA-Marketing

Webinar Herkunftskenzeichnung

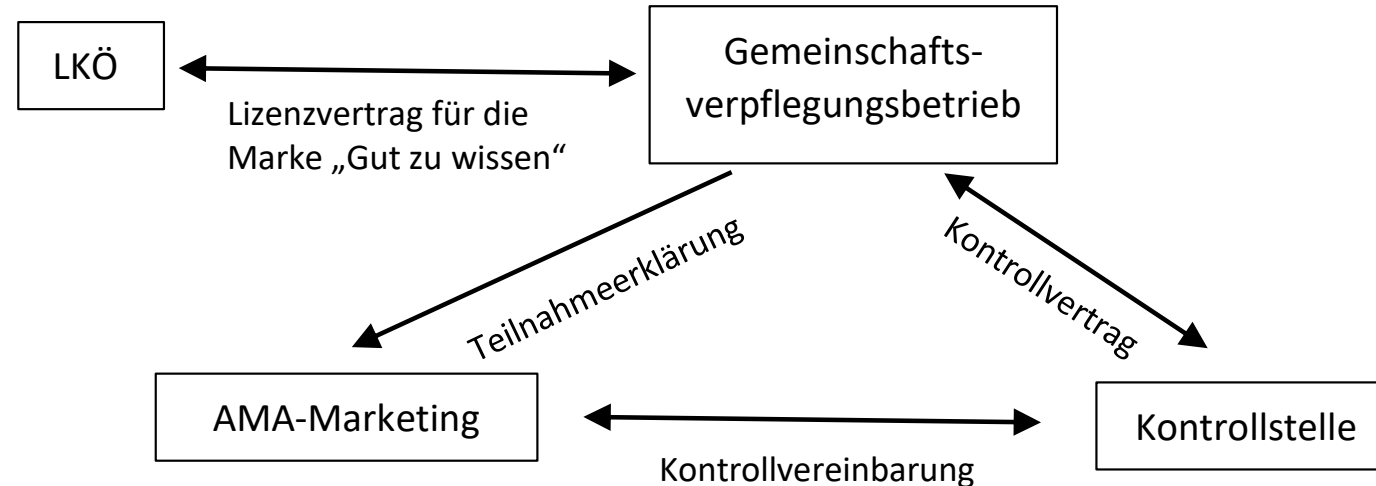
**Vorstellung der Richtlinie
„Transparente Herkunft in der
Gemeinschaftsverpflegung“ und
Informationen Kontrolle**

04.07.2023



Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ mit der Marke „Gut zu wissen“

- Gemeinschaftsprojekt der AMA-Marketing und Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ):



- Aktuell gibt es 761 Ausgabestellen (109 Zentralen, 652 Betriebs- und Ausgabestandorte)
- 51,6 Mio. Essensportionen pro Jahr aller teilnehmenden Standorte, bei denen die Herkunftsinformation umgesetzt wird.

Grundlage der Richtlinie

- Regelung eines **freiwilligen Systems** zur einfachen Information der Konsumentinnen und Konsumenten von Großküchen über die Herkunft von **Fleisch**, die Herkunft und Haltungsform bei **Eiern und Eiprodukten** sowie die Herkunft bei **Milch und Milchprodukten**
- **Keine Einschränkung** der Betriebe im Einkauf, da keine verpflichtende Herkunft vorgeschrieben ist
- Praktische Umsetzung der Herkunftsinformation erfolgt in der Regel über die **Marke „Gut zu wissen“** der Landwirtschaftskammer Österreich
- **Abdeckung der gesetzlich geforderten Herkunftsinformation**

Inhalte der Richtlinie

- Definition von Herkunft und Haltungsform (bei Eiern)
- Geltungsbereich der Richtlinie und Verwendung der Marke „Gut zu wissen“
- Umsetzung der Transparenz bei Herkunft und Haltungsform (bei Eiern)
- Allgemeine Anforderungen an teilnehmende Betriebe
- Weg zur Teilnahme an der Richtlinie
- Nachvollziehbare Dokumentation
- Regelmäßige Kontrollen

Definition von Herkunft

- Fleisch:

- Rind- und Kalbfleisch lt. Verordnung (EG) Nr. 1760/2000: Land der Geburt, der Mast und der Schlachtung müssen angegeben werden. Finden alle drei Stufen in ein und demselben Land statt, darf es mit „Herkunft Land“ bezeichnet werden, zum Beispiel „Herkunft Österreich“.
- Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch lt. Verordnung (EG) Nr. 1337/2013: Land der Mast und Schlachtung müssen angegeben werden, Land der Geburt nicht. Finden alle Stufen in ein und demselben Land statt, darf vom Ursprungsland gesprochen werden, z.B. „Ursprungsland Österreich“

- Milch und Milchprodukte:

- Herkunft ist nicht gesetzlich definiert, im Sinne der Richtlinie ist die Herkunft der Ort, wo die Milch gemolken und die Milch und Milchprodukte verarbeitet wurden. Qualitätsregelungen, bei denen dies bereits umgesetzt wird, sind AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, AMA GENUSS REGION oder g.U. („geschützte Ursprungsbezeichnung“)

Definition von Herkunft bzw. Haltungsform

- Eier und Eiprodukte:
 - Eier: Frischeier der Güteklasse A müssen laut EU-Vorgaben (Verordnung über Vermarktungs-normen für Eier: BGBl. II Nr. 365/2009) am Bauernhof gestempelt werden. Daraus gehen das Herkunftsland des Eies, die Haltungsform der Legehennen und der landwirtschaftliche Betrieb, von dem das Ei stammt, hervor. Laut dieser EU-Regelung stammt ein Ei aus jenem Land, in dem es gelegt wurde. Die EU definiert über einen Code **vier Haltungsformen**: Käfighaltung (Code: 3), Bodenhaltung (Code: 2), Freiland (Code: 1) und Bio (Code: 0).
 - Eiprodukte: Herkunft ist nicht gesetzlich definiert. Wenn ein Eiprodukt keine Kennzeichnung der Herkunft und Haltungsform der verwendeten Eier aufweist, ist für die Richtlinienumsetzung stets die Einstufung „Hergestellt aus Eiern unbekannter Herkunft und Haltungsform“ anzunehmen

Geltungsbereich der Richtlinie

Kategorie Fleisch:

Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel (Huhn, Pute, Ente), Schaf/Lamm und Ziege/Kitz

- Frischfleisch inkl. TK-Ware
- Faschiertes inkl. TK-Ware
- mariniertes/gewürztes Fleisch inkl. TK-Ware
- Fleischzubereitungen, Halbfertig- und Fertiggerichte mit einem Fleischanteil von über 50% (z.B. panierte Schnitzel, Cordon Bleu, Faschierte Laibchen) inkl. TK-Ware
- Herkunftsinformation, wenn Fleischsorten namensgebend in Speisen vorkommen (z.B. Schweinsbraten, Rindsroulade)

Geltungsbereich der Richtlinie

Kategorie Eier und Eiprodukte:

- Hühnereier, frisch oder gekocht
- gefärbte Eier
- Flüssigei (als Vollei, Eigelb, Eiweiß)
- Trockenei (als Volleipulver, Eigelbpulver, Eiweißpulver)
- sonstige Ei-Erzeugnisse (z.B. Eirollen/Stangen-Ei, Eiaufstrich)
- Gerichte mit einem Anteil von Eiern über 50% (z.B. Eierspeise, Omelette, Salzburger Nockerln)
- Herkunftsinformation, wenn Eier namensgebend für das Gericht sind (z.B. Eiernockerl, Eierschmarren, Eiernudeln)

Geltungsbereich der Richtlinie

Kategorie Milch und Milchprodukte:

- Frische Konsummilch und ESL-Konsummilch (Konsummilch „länger frisch“, Konsummilch „länger haltbar“)
- Haltbare Konsummilch (H-Konsummilch bzw. UHT-Konsummilch), Kondensmilch und konzentrierte Milch inkl. Portionskaffeesahne
- Rahm bzw. Schlagobers, Sauerrahm, Crème fraîche
- Butter inkl. Portionsbutter, Butter mit geschmacksgebenden Zutaten (Kräuterbutter, Knoblauchbutter), Butterschmalz
- Topfen, Frischkäse, Frischkäse mit geschmacksgebenden Zutaten, Käse
- Jogurt, Fruchtjogurt
- Gerichte mit einem gewichtsmäßigen Anteil von Milch und Milchprodukten mit mehr als 50% (z.B. Palatschinken, Kaiserschmarren, Pudding) oder bei denen diese namensgebend sind (z.B. Käsespätzle, Milchreis, Topfenstrudel)

Verwendung der Marke „Gut zu wissen“

Für die Umsetzung der Herkunftsinformation steht die Marke „Gut zu wissen“ mit den beiden Lupen-Logos zur Verfügung:

- Logo „Gut zu wissen“ mit rot-weiß-roter Lupe:
 - Kennzeichnung von Fleisch, Milch/Milchprodukten und Eiern/Eiprodukten aus Österreich sowie der Haltungsform der Legehennen.
- Logo „Gut zu wissen“ mit transparenter Lupe:
 - Kennzeichnung von Fleisch, Milch/Milchprodukten und Eiern/Eiprodukten aus anderen Ländern sowie der Haltungsform der Legehennen.



Allgemeine Anforderungen an Betriebe

- Allgemeines Erscheinungsbild:
 - Ausstattung und Hygiene muss einem gut geführten Betrieb entsprechen
 - Hygienebestimmungen sind einzuhalten
- Wareneingangskontrolle:
 - Bei Einkauf und Wareneingang sind Lebensmittel auf Herkunftsangaben und ggf. Haltungsform zu überprüfen
- Regelmäßige Eigenkontrollen und Schulung der Mitarbeiter:
 - Es sind regelmäßig Eigenkontrollen anhand der Checkliste durchzuführen und alle mit dem System „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ in Verbindung stehenden Personen nachweislich (dokumentiert) zu schulen

Weg zur Teilnahme

1. Interessensbekundung auf Website: www.gutzuwissen.co.at
2. Kostenlose Beratungsgespräche – Erhebung eines Betriebs-
beschreibungsbogens
→ Berater: Monika Haller, Mag. Elisabeth Schwarzl und Dr. Rudolf Stadler
3. Vertragsunterzeichnung
→ Abschluss eines Lizenzvertrags mit LKÖ und einer Teilnahmeerklärung
mit AMA-Marketing
4. Umsetzung der Anforderungen der Richtlinie und der
Informationsvorgaben bei Herkunft und Haltungsform
5. Kontaktaufnahme und Kontrollvertragsunterzeichnung mit
Kontrollstelle
6. Positiver Abschluss der Vor-Ort-Kontrolle
7. Zertifikat der LKÖ für die Verwendung der Marke “Gut zu wissen”



Nachvollziehbare Dokumentation

Folgende Unterlagen sind vollständig chronologisch zumindest bis zur vorangegangenen Kontrolle aufzubewahren:

- Prüfprotokoll (Kontrollbestätigung)
- Teilnahmeerklärung an der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“
- Bei beabsichtigter Verwendung der Marke „Gut zu wissen“: Lizenzvertrag mit der LKÖ
- Abweichungsprotokolle mit Korrekturmaßnahmen aufgrund der letzten Kontrolle
- Interne Schulungsunterlagen
- Lieferantenliste mit den jeweiligen Rohstoffen
- Lieferscheine oder Rechnungen mit Herkunftsangaben und Haltungsform gemäß Punkt 2 der Richtlinie
- Archivierung der Speisepläne sowie Information zur Herkunft und Haltungsform mit Angabe des Zeitraumes, wann diese eingesetzt wurden. Diese sind bis zur vorangegangenen Kontrolle aufzubewahren.
- Ausgefüllte Checklisten zur Eigenkontrolle
- Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ idgF

Befindet sich ein Teil der erforderlichen Unterlagen zum Kontrollzeitpunkt außer Haus, sind diese dem Kontrollorgan innerhalb einer angemessenen Frist vollständig nachzureichen. Kopien relevanter Unterlagen können erstellt werden.

Regelmäßige Kontrolle

- Betrieb schließt mit einer der frei wählbaren Kontrollstellen einen Kontrollvertrag ab
 - Kontrollstellen: AGES, AgroVet, BIOS, Lacon, LVA, SGS, SLK
- Kontrollfrequenz:
 - angekündigte Erstkontrolle (Zentrale, Betriebsstandorte), danach **jährliche** Folgekontrollen
 - Dezentrale Organisation des Einkaufs: jährliche Kontrolle aller teilnehmenden Betriebsstandorte
 - Zentrale Organisation des Einkaufs: jährliche Kontrolle in der Zentrale und bei 25% der teilnehmenden Betriebsstandorte. **Ab 21 Standorten** jährliche Kontrolle bei **10%**, aber mind. 5 der teilnehmenden Betriebsstandorte, plus Überprüfung der korrekten Herkunftsinformation an weiteren Standorten mittels Fotodokumentation, um insgesamt eine Quote von 25 % zu erreichen.
- Kombikontrollen:
 - bei Teilnahme an mehreren Standards (z. B. BIO, Umweltzeichen) ist die Möglichkeit von Kombikontrollen bei der Kontrollvereinbarung mit der Kontrollstelle abzuklären.

Übersicht Kontrolldauer und -kosten

- Die Kontrolle dauert für gewöhnlich 2-2,5h
- Kostenübersicht der Kontrollstellen – Kosten sind vom Betrieb zu bezahlen:

Kontrollstelle	Durchschnittliche Kosten
AGES	826,80 € Pauschale (Reisekosten bis 250 km, Kontrolle vor Ort bis 3 h, Vor- und Nachbearbeitung, Berichtslegung); Verbundaudit bei Betriebsstätten: 620,10 € für Zentrale + 413,40 € je Standort, Kilometergeld bei Verbundaudit oder mehr als 250 km Entfernung 0,42 €/km
Agrovet	445,- € bei 1 h Kontrolle inkl. Vor- und Nachbereitung, Organisation und Administration und Reisezeit-Pauschale bis 1 h (exkl. Kilometergeld 0,42 €); bei längerer Kontrolldauer erhöhen sich die Kosten für die Kontrolle (114,- €/h) und die Reisezeit-Pauschale
BIOS	Stundensatz von 70,- € netto – 315,- € netto bei 2,5 h Kontrolle und je 1 h Vor- und Nachbearbeitungszeit (exkl. Fahrtkosten 0,42 €/km); bei Durchführung eines Kombinationsaudits wird ein individueller Kostenbeitrag verrechnet
Lacon	Stundensatz von 86,- € netto, Reisekosten nach tatsächlich anfallenden Kosten (0,42 €/km und 48,- € je Stunde Fahrzeit netto) - 263,- € netto bei 1 h Anfahrtszeit + 2,5 h Kontrolle (exkl. Kilometergeld 0,42 €/km)
LVA	Stundensatz von 106,90 € netto – insgesamt ca. 374,- – 481,- € bei je 0,5 – 1 h Vor- und Nachbearbeitungszeit (exkl. Reisezeit 71,60 €/h und Kilometergeld 0,42/km)
SGS	Stundensatz von 110,- € netto + Bearbeitungsgebühr von 85,- € netto – insgesamt ca. 360,- € bei 2,5 h Kontrolle (exkl. Reisezeit 68,- €/h und Kilometergeld 0,65 €/km)
SLK	310,45 € netto bei 1h Vor- und Nachbearbeitungszeit (exkl. Anfahrt 70,40/h und Kilometergeld 0,42/km)

→ Durchschnittliche Kosten liegen meist zwischen 350,- und 450,- €

Regelmäßige Kontrolle - Durchführung

- Die jährliche Vor-Ort-Kontrolle umfasst:
 - Durchgehen des Betriebsbeschreibungsbogens
 - Checkliste mit Kontrollfragen beantworten
 - Lager- und Etikettenkontrolle sowie Stichprobenkontrolle von Lieferscheinen / Rechnungen (3 Monate) hinsichtlich der Übereinstimmung mit der Herkunfts- und Haltungsforminformation am z.B. Plakat
 - Plausibilisierung der Mengenflüsse:
 - Stichprobenartige Auswahl von Gerichten mit Fleisch, Milch/Milchprodukten und Eiern aus dem Menüplan und Überprüfung, ob Menge der eingekauften, verarbeiteten und z.B. eingefrorenen/übrigen Fleischsorte mit Rezeptur und Speiseplan bzw. Lieferschein plausibel übereinstimmt.
 - Das zu kontrollierende Gericht wird nicht vorgegeben, sondern liegt im Ermessen des Kontrollorgans.
 - Es wird jeweils ein Gericht von drei verschiedenen Fleischsorten, ein Gericht mit Milch/Milchprodukten und ein Gericht mit Ei/Eiprodukten überprüft.

Regelmäßige Kontrolle - Durchführung

- Kontrolle der Herkunftsangaben:
 - Auf Lieferscheinen/Rechnungen muss die Herkunft der Fleischsorten, Milch/Milchprodukte sowie die Herkunft und Haltungsform bei Eiern/Eiprodukten ersichtlich sein
 - wenn z. B. regionale Rohstoffe zum Einsatz kommen:
 - „3 x AT“ bzw. „AT-AT-AT“, Geburt/Mast/Schlachtung in AT oder
 - „Ursprung: Österreich“ (bei Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch) und „Herkunft: Österreich“ (bei Rind- und Kalbfleisch)
 - Qualitätsprogramme wie z. B. AMA-Gütesiegel oder Donauland-Schwein
 - Bei dauerhafter Abweichung der Herkunft oder Haltungsform ist die Auslobung vom Betrieb anzupassen und zu dokumentieren
 - Bei kurzfristigen Lieferengpässen ist ein Etikett anzubringen und die Ausnahme zu dokumentieren

Zertifikat

Das Zertifikat zur Verwendung der Marke „Gut zu wissen“ wird von der LKÖ ausgestellt

- Das Zertifikat ist ab dem Datum der Erstkontrolle bis zum Ende des Folgejahres gültig
- Das Folgezertifikat ist wieder bis zum Ende des Folgejahres gültig

Beispiel:

- Erstkontrolle am 01.04.2023
- Zertifikat gültig bis: 31.12.2024
- Kontrollzeitraum der Folgekontrolle: 01.01. – 31.12.2024
- Zertifikat wird nach Abschluss der Folgekontrolle mit folgendem Datum ausgestellt: gültig bis 31.12.2025

Kontakt

Fragen zur Kontrollabwicklung – AMA-Marketing:

- DI Polinkiewicz Manuela
 - Tel.: 050 / 3151 4473
 - Mail: qmgv@amainfo.at

Fragen zur Marke “Gut zu wissen” – Landwirtschaftskammer Österreich:

- Mag. Katharina Tidl
 - Tel.: 01 / 53441 8524
 - Mobil: 0676 / 83441 8524
 - Mail: tidlgutzuwissen@lk-oe.at

Gut zu wissen

Die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Katharina Tidl, Landwirtschaftskammer Österreich



GUT ZU WISSEN

**DIE HERKUNFTS-
KENNZEICHNUNG**
IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

EINE INITIATIVE DER **lk** Landwirtschaftskammer
Österreich

Was ist GUT ZU WISSEN?



- Initiative der Landwirtschaftskammern Österreichs
- GUT ZU WISSEN **einziges durchgängig transparentes Herkunfts- Informations- und Kontrollsystem für die Gemeinschaftsverpflegung** von Fleisch, Milch & Milchprodukten, Eiern & Eiprodukten sowie der Haltungsform von Legehennen
- Erfolgreicher Teilnahmeprozess etabliert, mit aktuell **über 789 Teilnehmern** – somit wird die Herkunft transparent aktuell bei **53,3 Mio. Essensportionen jährlich** mit GUT ZU WISSEN ausgelobt

GUT ZU WISSEN – GUT ZU SEHEN!

GUT ZU WISSEN!

Mit 1. September 2023 tritt die **Verordnung zur verpflichtenden Herkunftsangabe von Speisen, die Fleisch, Milch und Eier enthalten**, in Kraft.

Für viele **Gemeinschaftsküchen** wie z.B. in Kindergärten, Schulen, Pflegeeinrichtungen und **Betriebskantinen** stellt sich damit die Frage nach einer möglichst einfachen Umsetzung dieser neuen gesetzlichen Verpflichtung.

Mit der Initiative „**GUT ZU WISSEN**“ informieren die Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe **gemäß der Verordnung** transparent über die Herkunft von Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Eier und die Haltungsformen der Legehennen und geben Ihren Gästen damit Klarheit und Sicherheit. Transparenz schafft Vertrauen!

Wir präsentieren Ihnen die Leuchttürme der GUT ZU WISSEN Initiative.
GUT ZU SEHEN! Einfach auf die Lupe rechts klicken.



GUT ZU WISSEN-GUT ZU SEHEN



(c) Fotos Copyright: LKÖL.Ruisz

Zentralküche Wimpassing, Kinderbetreuung Stadt Wels MIT DER ZAUBERLUPE WISSEN WIR, WO DAS ESSEN HERKOMMT!

"Für uns ist es eine ganz klare Sache für die Kinder gesund und nachhaltig zu kochen. Wir verarbeiten hauptsächlich regionale Lebensmittel und es ist eine Freude wie es den Kindern schmeckt! Die Initiative GUT ZU WISSEN ist für uns eine perfekte Ergänzung um über die Herkunft der Lebensmittel einfach und klar zu informieren" freut sich Mario Häusler, Küchenleiter der Zentralküche Wimpassing.

Täglich versorgt Mario Häusler und sein Team alle städtischen (und auch zum Teil private) Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtungen der Stadt Wels mit rund 1.200 Essensportionen. "Mir ist die Teilnahme an der Initiative GUT ZU WISSEN der Landwirtschaftskammer auch deshalb wichtig, um die Landwirtschaft zu unterstützen, damit mehr regionale Lebensmittel in die Kindergärten und Schulen kommen" bekräftigt Bildungsreferent Vizebürgermeister Klaus Schinneringer bei der GUT ZU WISSEN Zertifikatsübergabe durch Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ Karl Grabmayer.

GUT ZU WISSEN damit mehr regionale Lebensmittel in die Kindergärten und Schulen kommen



GUT ZU WISSEN – GUT ZU SEHEN



Oberösterreichische Gesundheitsholding "DAS GUT ZU WISSEN ZERTIFIKAT IST FÜR UNS EINE WICHTIGE BENCHMARK!"

An der Initiative GUT ZU WISSEN zur transparenten Herkunftskennzeichnung teilzunehmen ist für die Oberösterreichische Gesundheitsholding eine ganz klare Sache. Karl Lehner, OÖG-Geschäftsführer, sieht durch die GUT ZU WISSEN Zertifizierung die Regionalitäts-Aktivitäten des Beschaffungsmanagements und der Küchenleitungen der letzten Jahre bestätigt und freut sich über die Verleihung: "Als größter oberösterreichischer Spitalträger und Gesundheitskonzern ist uns gerade beim Lebensmitteleinkauf Regionalität für unsere Patient:innen und Mitarbeiter:innen wichtig. So wissen wir, wo unser Essen herkommt und was wir bekommen. Wir haben uns schon früh zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung bekannt und lassen nunmehr unseren Grad an Regionalität messen, um dies auch darstellen zu können. Die GUT ZU WISSEN-Zertifikate werden für uns Auszeichnung und Ansporn zugleich sein, uns kontinuierlich im Rahmen der vergaberechtlichen Vorgaben und ökonomischen Möglichkeiten noch regionaler aufzustellen."

Mit der Umsetzung von GUT ZU WISSEN setzt die OÖ Gesundheitsholding eine wichtige Benchmark in der Gemeinschaftsverpflegung und gibt ein klares Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft

Karl Dietachmair, Kammerdirektor
Landwirtschaftskammer
Oberösterreich



GUT ZU WISSEN – gutes Marketing



Ablauf



Ablauf

Anmelden

Beispiel einsenden

ABLAUF

Mit wenigen Schritten können Sie an der Initiative teilnehmen und die Wort-Bild-Marken „Gut zu wissen“ für die Gastronomie nutzen:

1. Anmeldung zur unverbindlichen Beratung für die Teilnahme
2. Bestätigung der Datenschutzerklärung und Bedingungen zur Nutzung der Zeichen von „Gut zu Wissen“
3. Beratungstermin mit einem Berater der Initiative „Gut zu Wissen“
4. Teilnahmeerklärung an der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ und Lizenzvereinbarung mit der LKÖ zur Verwendung der Marke „Gut zu Wissen“
5. Freischaltung für den Download der Unterlagen mit der „Gut zu Wissen“ Marke

Hier geht's zur [Anmeldung](#)



Eine Initiative der Landwirtschaftskammer Österreich.

[Kontakt](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Fotohinweise](#) [Newsletter anmelden](#)

Kostenlose Beratung



- Professionelles GUT ZU WISSEN-Beratungsteam österreichweit
 - Beratungen direkt vor Ort des Betriebes
 - Umfassende Beratungsunterlagen
 - Erklärung der AMA-Richtlinie zur transparenten Herkunftskennzeichnung
 - Erhebung des Betriebsbogens
 - Unterstützung und Hilfestellung der Küchenleitungen in der Umsetzung der transparenten GUT ZU WISSEN Herkunftskennzeichnung
 - Einführung in die einfache Handhabung der GUT ZU WISSEN Auslobung durch Info-Generator auf der Servicewebsite www.gutzuwissen.co.at

GUT ZU WISSEN

Teilnahme, Lizenz, Kontrolle



- Unterzeichnung Teilnahmeerklärung an der AMA Richtlinie zur transparenten Herkunftskennzeichnung
- Teilnahmelizenz zur Verwendung der einfachen und klaren GUT ZU WISSEN Lupen-Auslobungssystems der Landwirtschaftskammer Österreich
- Betriebe wählen selbst eine der unabhängigen Kontrollstellen wie z.B: LACON, AGROVET, BIOS, AGES, SLK, SGS.
- Nach positiver Kontrolle (gemäß AMA Richtlinie zur Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung) erhält der Betrieb ein Zertifikat für die transparente Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milch & Milchprodukten, Eiern & Eiprodukten sowie die Haltungsform der Legehennen.

GUT ZU WISSEN Info-Plakat

Die einfachste Form der
Herkunftskennezeichnung besteht
in einer **dauerhaften
Basisinformation durch
Aushang** eines, für jeden
Gast/Konsument, **gut
sichtbaren Infoplakates** an
jedem Standort eines Betriebes



LIEBE GÄSTE!
Mit der Initiative GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT, wird in der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kindergärten, Schulen, Kantinen, Spitälern, Pensionistenheimen, Catering, Speisestätten in Großkaufhäusern, etc., freiwillig ein klar erkennbares Zeichen gesetzt. So sind Sie über die Herkunft der **Fleischspeisen**, der verwendeten **Milch und Milchprodukte** sowie der verarbeiteten **Eier** und die Haltungsform der Legehennen informiert. Das schafft Vertrauen und Transparenz.

UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT **GUT ZU WISSEN!**

DIE HERKUNFTSKENNEZEICHNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG
EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

INFO-KÄSTCHEN mit rot-weiß-roter Lupe: Kennzeichnung von **Fleisch, Milch und Milchprodukten** sowie **Eiern** aus Österreich und der Haltungsform der Legehennen

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Rind, Kalb, Mutt, Lamm
- ESL-Konsumenten, Mattiere
- Konsumenten, Ruten
- Schlagobers, Kaffeebeers
- Butterschmalz, Topfen
- Fruchtmilch, Joghurt
- Fruchtjoghurt, Käse
- Eier: Bodenhaltung

INFO-KÄSTCHEN mit transparenter (hellblauer) Lupe: Kennzeichnung von **Fleisch, Milch und Milchprodukten** sowie **Eiern** aus anderen Ländern und der Haltungsform der Legehennen

GUT ZU WISSEN!

- Pute: Österreich 25 %, Ungarn 65 %
- Schwein: Österreich 65 %
- Deutschland 25 %
- Bavarianer: Österreich, Deutschland
- Crème fraîche: Österreich, Deutschland
- Butter: Österreich 10 %, Deutschland 90 %
- Käse: Italien (Parmesan), Frankreich (Brie)
- Küken: EU (Bodenhaltung) / Haltungsform



Info-Generator

Login mit Zugangscode



[Home](#) [News](#) [Die Initiative](#) [Teilnehmer](#) [Anmeldung](#) [Unterstützer](#) [Presse](#) [Events](#) [Info Generator](#) [Marketing/Downloads](#)



LOGIN

GUT ZU WISSEN!

Registrierungscode *

Login

lk Landwirtschaftskammer

[Kontakt](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Fotoinweise](#) [Newsletter anmelden](#)

GUT ZU WISSEN Info-Plakat Querformat



Liebe Patient:innen!

Mit der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT**, wird in der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kindergärten, Schulen, Kantinen, Spitälern, Pensionistenheimen, Catering, Speisestätten in Großkaufhäusern, etc., freiwillig ein klar erkennbares Zeichen gesetzt.

So sind Sie über die Herkunft der **Fleischspeisen**, der verwendeten **Milch und Milchprodukte** sowie der verarbeiteten **Eier** und die Haltungsform der Legehennen informiert. Das schafft Vertrauen und Transparenz.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Flüssigkei: Bio
Frische Konsummilch
Huhn: (Huhn Ganz),
Direktvermarkter Hans Huber,
OO ✓ ✓
Kalb: (Filet), 20%, Sbg. ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE

Kalb: Spanien (Filet), 80%

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
Bio: ✓ AMA Gütesiegel: ✓ Genuss Region Österreich: ✓

**DIE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG
IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG**

EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

**GUT ZU
WISSEN!**

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

GUT ZU WISSEN

Infokästchen für Speisekarte





GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE
PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Flüssigei: Bio
Frische Konsummilch
Huhn: (Huhn Ganz),
Direktvermarkter Hans Huber,
OÖ ✓ ✓
Kalb: (Filet), 20%, Sbg. ✓



GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE
PRODUKTE

Kalb: Spanien (Filet), 80%

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
Bio: ✓ **AMA Gütesiegel:** ✓ **Genuss Region Österreich:** ✓

GUT ZU WISSEN-Zertifikat nach Kontrolle



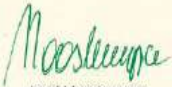
ZERTIFIKAT  **Nº 00/2021**

MUSTERFIRMA
STANDORTBEZEICHNUNG
Landwirtschaftstraße 1 | PLZ Gut-zu-wissen

**ERHÄLT FÜR DIE TRANSPARENTE INFORMATION ZUR HERKUNFT
BEI FLEISCH, MILCH UND MILCHPRODUKTEN, SOWIE
EIERN UND EIPRODUKTEN UND ZUR HALTUNGSFORM
DER LEGEHENNEN DAS RECHT ZUR VERWENDUNG DER MARKE**

 **GUT ZU WISSEN!**  **GUT ZU WISSEN!**

Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit einer aufrechten Lizenzvereinbarung mit der Landwirtschaftskammer Österreich sowie einem Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle gültig, sofern die Bestimmungen der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ eingehalten werden.


Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich


Ferdinand Lambacher
Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich

Kontrolle durch: Am Tag/Monat/Jahr
Prüforganisation: **Gültig bis Tag/Monat/Jahr**

Informationen: www.gutzuwissen.co.at | Tel. +43/1/534419520 | E-Mail: info@gutzuwissen.co.at



- **GUT ZU WISSEN erfüllt Verordnung und ersetzt Kontrolle durch Lebensmittelbehörde** nach §5 Abs.1 der Verordnung zur Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung
- **Grundlage ist AMA Richtlinie** zur transparenten Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung
- **Einziges durchgängig transparentes Herkunfts- Informations- und Kontrollsystem**
- **jährliche Kontrolle von unabhängigen akkreditierten Kontrollstellen**
 - Kombikontrollen möglich, wenn schon bereits TN an einem Standard wie z.B. Bio erfolgt
 - Bis 20 Standorten besteht 25% Regelung (jährliche Kontrolle der Zentrale + ¼ der Standorte)
 - Ab 21 Standorten besteht 10% Regelung (jährliche Kontrolle der Zentrale + 10% der Standorte, jedoch mindestens 5)
- **Zertifizierung durch Landwirtschaftskammer Österreich**
- **Einfache, unbürokratische Umsetzung mit kostenlosem Servicesystem**
- **Beratung und Unterstützung bis hin zur Kontrolle KOSTENLOS** – weniger Zeitaufwand bei Kontrolle durch Kontrollstellen = **Kostenersparnis!**

GUT ZU WISSEN

Ihr Team



www.gutzuwissen.co.at

Mag. Katharina Tidl
Leitung der Initiative GUT ZU WISSEN
Landwirtschaftskammer Österreich
Kontakt: tidlgutzuwissen@lk-oe.at
Mobil: 0676/834418524

Diözese Linz Katholische Hochschulgemeinde Studierendenheim- und Wirtschaftsbetrieb

Agnes Pichler

Webinar „Herkunftskenzeichnung“

Diözese Linz

Katholische Hochschulgemeinde

Studierendenheim- und Wirtschaftsbetrieb

Küchenleiterin

Agnes Pichler

agnes.pichler@dioezese-linz.at

Betriebsleiter

Rainer Burgstaller

Rainer.burgstaller@dioezese-linz.at

4. Juli 2023

3 Säulen der KHG-Linz

- Zentrum der Hochschuleseelsorge und Sitz der KHG-Linz
- Wohnheime für Studierende
 - Wohnheim für Studierende Franz Jägerstätter
 - Internationales Studierendenheim Petrinum
 - Studierendenheim Salesinaum
- **KHG-Mensa** (Standort Jägerstätterheim)

Zielgruppe

- HausbewohnerInnen
- MitarbeiterInnen
- Studierende der JKU-Linz
- Mitarbeiter:innen der Universität und Angehörige
- Schülerinnen und Schüler
- Nachbarn und Personen im Umkreis
- offen für alle

Kennzahlen

- 60.000 Menüs pro Jahr
- 220 Öffnungstage pro Jahr
- zu Vorlesungszeiten Ø300 Personen
- zu Ferienzeiten Ø250 Personen
- 7 MitarbeiterInnen
- Wareneinsatz | 20.000 €/ Jahr

Rahmenbedingungen

- Gesunde Küche des Landes OÖ
- Gut zu wissen – Herkunftskennzeichnung
- Bekenntnis zum Klimabündnisbetrieb
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Analyse united against waste)
- Betriebliche Gesundheitsförderung BGF

Küchenkonzept - Prämissen

- Vollküche
- Kompakte moderne Geräte
(Rational, Irinox, Halton, HACCP Protokollierung, ...)
- sehr geringer Einsatz von Convenience Produkten
- Förderung der Regionalität immer schon im Fokus

Angebot

- täglich 2 Menüs
 - vegetarisch, vegan, fleischhaltig/Fisch
- eigene Nachspeisen oder Desserts
- Wasserspender (kostenfrei)
- Menü vom Vortag – tlw. günstiger
- Sonderbestellungen von Caterings
- Seminarverpflegungen
- Kuchenangebote (Geburtstag, ...)



MIT INITIATIVE ZEICHEN SETZEN.

GUT ZU WISSEN!

Seit 2019

Rainer Burgstaller

MENSA DER KHG – KATHOLISCHE HOCHSCHULGEMEINDE LINZ

Der Wirtschaftsbetrieb der KHG – Katholische Hochschulgemeinde der Diözese Linz betreibt drei Studentenwohnheime – Salesianum, Petrinum und Franz Jägerstätter – in Linz bzw. Linz-Urfahr. Das Besondere am Wohnheim Franz Jägerstätter in Urfahr ist die hauseigene Mensa, die seit 1. Juli 2016 das Gütesiegel „Gesunde Küche“ des Landes OÖ trägt. „Die Initiative ‚Gut zu Wissen‘ ist nach der Auszeichnung des Landes OÖ die logische Evolution zum rundum gesunden Essen. Denn damit legen wir den Gästen unsere Einkaufspolitik offen und garantieren beste Qualität und größtenteils Regionalität,“ erklärt Geschäftsführer Mag. Rainer Burgstaller die kürzlich gesetzte Maßnahme in der Mensa. Und das kommt nicht nur den 137 Bewohnern des Wohnheimes zugute. Auch das ganze Umfeld wie Nachbarn und Anrainer, vor allem aber die vielen Gäste der Johannes-Kepler-Universität sowie des angrenzenden Science Parks genießen täglich dieses Angebot.

**MENSA der KHG –
Katholische
Hochschulgemeinde Linz**

Mengerstraße 23
4040 Linz
Tel: [+43 732 244011](tel:+43732244011)

rainer.burgstaller@dioezese-linz.at
www.khg-linz.at



Herkunftskennzeichnung

Wir sind Österreichs erste Mensa, die Herkunft von Milch und Milchprodukte offenlegt!

Seit März 2019 (erste Mensa in OÖ) legen wir durchgehend und transparent die Herkunft unserer Primärlebensmittel offen. **Seit Jänner 2022** kennzeichnen wir als **erste Mensa in Österreich** auch die Herkunft unserer Rohmilch bzw. Milchprodukte.

ZERTIFIKAT



KONTROLLE: 27. MÄRZ 2023
GÜLTIG BIS: 31. DEZ. 2024

MENSA DER KATHOLISCHEN HOCHSCHULGEMEINDE DER DIÖZESE LINZ

Mengerstraße 23 | 4040 Linz

ERHÄLT FÜR DIE TRANSPARENTE INFORMATION ZUR HERKUNFT
BEI FLEISCH, MILCH UND MILCHPRODUKTEN, SOWIE
EIERN UND EIPRODUKTEN UND ZUR HALTUNGSFORM
DER LEGEHENNEN DAS RECHT ZUR VERWENDUNG DER MARKE



Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit einer aufrechten Lizenzvereinbarung mit der Landwirtschaftskammer Österreich sowie einem Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle gültig, sofern die Bestimmungen der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ eingehalten werden.

Josef Moosbrugger
Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich

Ferdinand Lembacher
Generalsekretär der Landwirtschaftskammer Österreich

Kontrolle durch: BIOS-Kontrollservice Österreich

№ 286/2023

Informationen: www.gutzuwissen.co.at | Tel. +43/1/534418520 | E-Mail: info@gutzuwissen.co.at

Lieferanten

- Rind- und Schweinefleisch, Metzgerei Ozlberger Eferding, OÖ
 - Geflügelfleisch, AMA-Frischware von Welch GmbH, Knt.
 - Eier aus Freilaufhaltung, Egger's Eier, St. Peter am Wimberg, OÖ
 - Rohmilch vom Baller Hof, Fam. Baumgartner, Altenberg, OÖ
 - Molkereiprodukte, Gmundner Molkerei GmbH, Gmunden, OÖ
-
- Frisches Gemüse und Obst, Fa. Karl Hofer, Hartkirchen, OÖ
 - Trockenwaren, Firma Transgourmet Traun, OÖ
 - 100%iges Rapsöl, OLIO Spezial Speisefett Speiseöl GmbH, Pennewang, OÖ
 - Brot und Gebäck, Troadbäckerei Franz Fenzl, Linz, OÖ
 - Bio-Fruchtsäfte Hasenfit, Voglsam GmbH Mostkellerei & Fruchtsäfte, Hofkirchen, OÖ
 - Rot- und Weißwein, Winzerhof Lang, Pillichsdorf, NÖ

Herkunftskennezeichnung



Herkunftskennzeichnung

- Beschaffung, Wareneingang
 - Modus der Erfassung: händisch, persönlich
 - Beschaffung telefonisch, Anlieferung Kühlraum
 - Wareneingangskontrolle: Prüfung Qualität, Gewicht, Verpackung und Etikette
- Lieferantenbesuche
 - persönlichen Eindruck verschaffen
 - Zertifikate einfordern
- Mitarbeiter:innen-Schulung



Herkunftskennzeichnung

- Auslobung
 - verschiedenfarbige Essenskarten
(gelb Fleisch/Fisch, grün vegetarisch, weiß vegan)
 - täglich werden die Essenskarten bei der Ausgabe ausgehängt, jeweils das richtige Kärtchen beim Gericht
 - 2 Aufsteller (Lieferanten/Produkte)

Herkunftskennzeichnung



Herkunftskennzeichnung



Herkunftskennzeichnung

- Wie ist das mit Ersatzlieferungen?
 - Essenskärtchen muss geändert werden
 - z.B. Spinat-Mozzarellaknödel: Wir haben grundsätzlich immer österr. Ware, Ersatzlieferung kommt aus Deutschland → am Essenskärtchen kommt der blaue Lupen-Sticker und das Herkunftsland dazu.



Catering



Betriebskontrolle

- Kontrollvereinbarung mit unabhängiger zertifizierter Prüfstelle
- Unangekündigte Kontrolle 1x/Jahr
 - Auditbericht
 - Abweichungsbericht
 - Bei Mängel Frist für Nachreichung
- Rückmeldung AMA (Kontrollergebnis)
- Bestätigung Weiterführung der Auszeichnung „gut zu wissen“



Presse

Linzer Mensa kennzeichnet Essen

Die Katholische Hochschulgemeinde geht mit gutem Beispiel voran.

LINZ. Pionierarbeit in der Offenlegung der Herkunft der Primärlebensmittel sowie nun auch von Rohmilch und Milchprodukten leistet die Katholische Hochschulgemeinde (KHG) in Linz. Die von ihr geführte Mensa kennzeichnet für ihre jährlich rund 62.000 Gäste durchgehend und konsequent, woher die verwendeten Zutaten stammen – als bundesweit erste öffentliche Gemeinschaftsverpflegung, wie am Mittwoch betont wurde.

Die KHG nun mit dem „Gut zu Wissen“-Zertifikat

der Landwirtschaftskammer Österreich ausgezeichnet, wie die Diözese Linz berichtete. Die gebotene Transparenz sei ein Beitrag zur bewussten Ernährung, Qualitätssicherung, zu mehr Tier- und Klimaschutz wie auch zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und zum Erhalt von Arbeitsplätzen.

Denn auf den Tellern in der KHG-Mensa landen nur regionale Primärlebensmittel wie Rind-, Schweinefleisch, Geflügel und Eier sowie Rohmilch bzw. Milchprodukte wie Butter, Topfen, Joghurt oder Käse, die in Österreich verarbeitet wurden.

Weiters setzt man auf regionale Lieferanten und lässt mindestens ein Mal jährlich durch eine unabhängige, externe Kontrollstelle prüfen, ob die selbst gestellten Auflagen auch alle eingehalten werden.

Auf Bundesebene hatte die am Montag zurückgetretene Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger (ÖVP) vergangene Woche noch die Einführung einer verpflichtenden Herkunftsbezeichnung für Fleisch, Milch und Eier ab 2023 angekündigt – aber nur für Lebensmittelhersteller, nicht für die Gastronomie.

SN, KAP



KHG-Mensa hat Vorbildwirkung

Die Mensa wurde bereits 2019 mit dem „Gut zu Wissen“-Zertifikat der Landwirtschaftskammer Österreich ausgezeichnet. Nun setzt das Unternehmen, das täglich 280 Personen mit Essen versorgt, auch bei Milch und Milchprodukten komplett auf regionale Herkunft. Seit 1. Jänner 2022 wurde „Gut zu Wissen“ erweitert und umfasst nun neben Fleisch und Eiern auch die transparente Herkunftsbezeichnung von Milch und Milchprodukten. Deswegen erhielt die KHG-Mensa nun die neue, um die Milch- und Milchprodukte erweiterte „Gut zu Wissen“-Urkunde.

Bist. LH-Präsident Marg. Franz Wodschinger (2.) überreicht das um die Milch und Milchprodukte erweiterte „Gut zu Wissen“-Zertifikat an Marg. Rainer Buntstaller (l.), den Geschäftsführer der KHG-Mensa in Linz, und die Kochchefin Agnes Pickler (Mitte).



4 Kirche in OÖ

IN ALLER KÜRZE

KHG-Mensa vorne bei Kennzeichnung von Lebensmitteln

Österreichweite Pionierarbeit in der Offenlegung der Herkunft der Primärlebensmittel sowie nun auch von Rohmilch und Milchprodukten leistet die Katholische Hochschulgemeinde (KHG) Linz. Die von ihr geführte Mensa kennzeichnet für ihre jährlich rund 62.000 Gäste konsequent, woher die verwendeten Zutaten stammen – als bundesweit erste öffentliche Gemeinschaftsverpflegung. Dafür wurde die KHG nun mit dem „Gut zu Wissen“-Zertifikat der Landwirtschaftskammer Österreich ausgezeichnet.

Beitrag zum Klimaschutz.

Die gebotene Transparenz sei ein Beitrag zur bewussten Ernährung, Qualitätssicherung, zu mehr Tier- und Klimaschutz wie auch zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und zum Erhalt von Arbeitsplätzen. Denn auf den Tellern in der KHG-Mensa würden nur regionale Lebensmittel wie Rind- und Schweinefleisch, Geflügel und Eier sowie Rohmilch bzw. Milchprodukte landen, die in Österreich verarbeitet wurden. Weiters setze man auf regionale Lieferanten und lasse mindestens einmal jährlich durch eine unabhängige, externe Kontrollstelle prüfen, ob die selbst gestellten Auflagen auch alle eingehalten werden, hieß es.



kathpress Katholische Presseagentur Österreich

Lin: KHG-Mensa Vorreiterin bei Produktherkunft-Kennzeichnung

11.05.2022 11:37

Österreich/Lebensmittel/Gastronomie/Kirche/Umwelt/Kath.Hochschulgemeinde

Katholische Hochschulgemeinde setzt bewusst auf regionale Lebensmittel als bundesweit erste Mensa sogar bei Milchprodukten transparent



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit 😊



Küche Graz, Franz Gerngroß