

## Nachlese: Fachtag „Wie nachhaltig sind regionale Produkte? Regionale Lebensmittelbeschaffung und nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsverpflegung“

Am 5. Oktober 2023 in der Landwirtschaftlichen Fachschule Althofen.

## Programm Vormittag

- **Beginn um 09:30 Uhr; Begrüßung durch Ehrengäste**
- **9:50-10:05 Uhr Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan**  
(Andrea Ebner-Pladerer, Forum „Österreich isst regional,  
Gerhard Weiner, naBe-Plattform)
- **10:05-10:20 Uhr Regionalitätsoffensive des Landes Kärnten**  
(Florian Stürzenbecher, Land Kärnten – Abteilung 10)
- **10:20-10:50 Uhr Keynote: „Nachhaltigkeit: regional, global – ganz egal?“**  
(Marianne Penker, Universität für Bodenkultur)
- **11:00-11:30 Uhr Beispiele aus der Praxis in der Umsetzung regionaler  
Lebensmittelbeschaffung: Contento, LFS Kärnten**
- **11:30-12:30 Uhr Mittagessen**



© Martin Hoffmann

## Programm Nachmittag

- **12:30-12:50 Uhr Landwirtschaftskammer Kärnten und Biozentrum Kärnten: „Versorgung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln – Was Kärnten bietet“** (Bernhard Rebernik, Landwirtschaftskammer Kärnten u. Birgit Knaus, Biozentrum Kärnten)
- **13:00-14:00 Uhr Drei parallele Diskussionsrunden**
  - Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Theorie und Praxis
  - Vergaberechtliche Möglichkeiten und Lösungen in der Umsetzung
  - Einkaufsportale: regionale Produktionsbetriebe beliefern Großküchen
- **14:20-14:45 Uhr Podiumsdiskussion zu den Ergebnissen der Diskussionsrunden**
- **15:30 Uhr: Möglichkeit zur Exkursion zu Kärnten Taufrisch**
- **17:00 Ende des Fachtages**



© Martin Hoffmann

# Fachtag in Kärnten: Begrüßung und Eröffnung

# Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan

Andrea Ebner-Pladerer, Forum „Österreich isst regional“  
und Gerhard Weiner, naBe-Plattform

# FACHTAG „Wie nachhaltig sind regionale Produkte? Regionale Lebensmittelbeschaffung und nachhaltige Entwicklung in der Gemeinschaftsverpflegung“

## Forum „Österreich isst regional“ und Land Kärnten

5. Oktober 2023, Landwirtschaftliche Fachschule Althofen

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

# Die öffentliche Hand zeigt's vor!

Der Österreichische Aktionsplan für eine  
nachhaltige öffentliche Beschaffung  
(naBe-Aktionsplan)

## Der naBe-Aktionsplan




Beinhaltet für **16 Beschaffungsgruppen** für die allgemeine Norm des **§20, Abs 5 BVergG 2018** zur umweltfreundlichen Beschaffung **konkrete Anforderungen**.

Damit wird für Beschaffungsverantwortliche nachvollziehbar, wie **Umweltgerechtigkeit in öffentlichen Vergabeverfahren** anwendbar ist.





## Ziele des naBe-Aktionsplans

-  Nachhaltige Beschaffung in allen Bundesinstitutionen verankern
-  Harmonisierung der Kriterien hinsichtlich nachhaltiger öffentlicher Beschaffung
-  Vorreiterrolle Österreichs bei der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung in der EU sichern

## 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

## Länderziel: Harmonisierung der Kriterien hinsichtlich nachhaltiger öffentlicher Beschaffung

- ➔ Beschluss der LARK aus 2021 zur Umsetzung der naBe-Kriterien Kapitel Lebensmittel in deren Wirkungsbereichen
- ➔ Erste Landesregierungsbeschlüsse zur Umsetzung des naBe-Aktionsplans
  - Niederösterreich und Tirol
- ➔ Strategische Partnerschaften mit Städten und ausgegliederten Unternehmen
  - Linz und Villach
  - ASFiNAG, Austrian Institute of Technology (AIT), Österreichische Bundesforste AG
- ➔ Unterstützung der Länderexpertenkonferenz „Öffentliche Beschaffung der Bundesländer“

## Die naBe-Plattform

### Ihre erste Anlaufstelle



Servicecenter für Fragen zu nachhaltiger Beschaffung



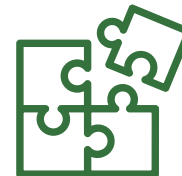
Schulungen und Webinare



Fachinformationen zu nachhaltiger Beschaffung



Zukunftsorientierte nachhaltige Fachveranstaltungen



Begleitung von öffentlichen Einrichtungen



Vernetzung und Wissenstransfer

# Forum „Österreich isst regional“

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

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

## Forum „Österreich isst regional“


### Funktion Servicestelle

- ➔ Zentrale Plattform
- ➔ Hilfestellung bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln für Einkaufsverantwortliche & Küchenleitungen
- ➔ Austausch mit Lieferanten(märkten) & sonstigen Stakeholdern
- ➔ Unterstützung bei der Überleitung der Zielsetzungen in den operativen Alltag
- ➔ Infoservice über die [Website](#) und den [naBe-Newsletter](#)

## 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**

**N**

 **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.

## Zielsetzungen des Forums „Österreich isst regional“

aus dem Regierungsprogramm

Beschaffung von Lebensmitteln durch  
öffentliche Institutionen

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





## 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

## naBe-Kriterien für Lebensmittel

### Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

- ➔ Empfehlung: die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der **Region**, Obst und Gemüse ist möglichst saisonal
- ➔ Schrittweise Erhöhung des Mindestanteils an **biologisch** erzeugten Lebensmitteln
  - 25 % im Jahr 2023
  - 30 % im Jahr 2025
  - 55 % im Jahr 2030
- ➔ **Mehr Tierwohl**
- ➔ **GVO-freie Fütterung**



### 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**
- **Herkunftskennzeichnung** 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 |  | ✓ |



|                                    |                                     |   |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Erhöhte<br>Haltungsanforderungen   | Schwein, Rind                       |       |
|                                    | Kalb, Pute, Lamm, Kitz              |       |
|                                    | Huhn                                |         |
|                                    | Ei und Eiprodukte                   |         |
| GVO-freie Fütterung                | Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Ei |         |
|                                    | Milch(produkte)                     |        |
| Gute landwirtschaftliche<br>Praxis | Obst, Gemüse, Kartoffeln            |         |
|                                    | Milch(produkte)                     |         |
| Fisch                              | Aus regionalen Gewässern            |     |
|                                    | Aus nachhaltiger Aquakultur         |     |
| Fairer Handel                      | Kaffee, Schwarztee                  |     |
| Biologische Erzeugung              | Sämtliche Lebensmittel              |       |

# Weitere Unterstützungen zur praktischen Umsetzung

## Erstellung von Leitfäden/Unterlagen für die Lebensmittelbeschaffung

- ➔ „Los geht’s: Mehr Qualität auf unseren Tellern“  
Leitfaden zur öffentlichen Lebensmittelbeschaffung
- ➔ Handbuch zur öffentlichen Auftragsvergabe von Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung



## Kriterienset für regionale & nachhaltige Einkaufsplanung

### ➔ Instrument zur **Selbstbewertung** für Großküchen

- von Großküchen getestet
- Hilfestellungen mit Links und Tipps
- Selbstbeurteilung mit



### ➔ Beinhaltet vielfältige Aspekte in der Lebensmittelbeschaffung – u.a.:

- Regionalität
- Saisonalität
- Bio-Anteil

| Mindestkriterien                                   |   | Zusatzkriterien  |             |         | Erreichte Punkte |  |        |
|--|---|--|-------------|---------|------------------|--|--------|
| Kriterien  | Erfüllung   | Kriterien  | Punkte      | Auswahl | Erreichte Punkte |  |        |
| <b>1. Bewertung des Ergebnisses:</b>               |   |  |             |         |                  |  |        |
| Nicht erreichte Mindestkriterien                   |   |  |             |         | 13-16 Punkte     |  | Bronze |
| Erreichte Bonuspunkte                              |   |  |             |         | 17-24 Punkte     |  | Silber |
|  |   |  |             |         | 25-32 Punkte     |  | Gold   |
| <b>2. Kriterien und regionale Produkte</b>         |   |  |             |         |                  |  |        |
| 12. Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung | 23 % der Speisen aus biologischer Erzeugung<br>ab 2023: 30 % der Speisen aus biologischer Erzeugung<br>ab 2025: 25 % der Speisen aus biologischer Erzeugung | 5 % mehr als gefordert<br>10 % mehr als gefordert<br>15 % mehr als gefordert   | 1<br>2<br>3 |         | 0                | Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung |        |
| 17. Regionale Herkunft der Produkte                |   | min. 80 % der Produkte aus AT<br>min. 70 % der Produkte aus umliegenden Bundesländern<br>min. 60 % der Produkte aus... | 1<br>2<br>3 |         | 0                | Regionale Herkunft der Produkte                |        |
| <b>3. Saisonalität</b>                             |   |  |             |         |                  |  |        |
| 22. Saisonale Speiseplangestaltung                 | Teilung des Speiseplans in Winter- und Sommer   | Teilung des Speiseplans auf vier<br>Regionales Gemüse nach Jahreszeiten<br>Regionales Obst nach Jahreszeiten           | 1<br>1<br>1 |         | 0<br>0<br>0      | Saisonale Speiseplangestaltung                 |        |

## „From Nose to tail“ in der Großküche

- ➔ Workshops 2022 in Niederösterreich und Kärnten
- ➔ Zielgruppe: Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche
- ➔ Zeigt Möglichkeiten der Verwendung neben den „edlen“ Geflügelteilen mit Rezeptbeispielen
- ➔ Vermeidung von „food waste“ – ganzes Tier wird verwendet, nicht nur Brust
- ➔ Kostenersparnis durch (teilweisen) Ersatz teurer Fleischstücke 20-30%
- ➔ Möglichkeit, mit demselben Budget höherqualitative Produkte (z.B. AMA-Gütesiegel, Bio) zu kaufen





# Herkunfts-kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

➔ Infoplakat Herkunftskennzeichnung

➔ Vorlage Herkunft Beispiel

➔ Vorlage Herkunft zum selber Ausfüllen

### Die Herkunft unserer Zutaten

Liebe Gäste,  
 wir informieren Sie hiermit über die Herkunft der in unseren Speisen verwendeten Zutaten in den Bereichen Fleisch, Milch und Milchprodukte und Eier.

**Mustervorschlag**  
 für die Umsetzungsvarianten der Angabe für eine Zutat gemeinsam mit:  
 - Saisonkauf  
 - Hier finden Sie einige Beispiele, die können im Dokument „Vorlage „Herkunft, Marken“ die Kennzeichnung für Ihren Betrieb passend umsetzen.

**Fleisch**

- Rind, Beiried: 100 % Kärnten
- Rind, Gulaschfleisch: 90 % AT, 70 % EU
- Schwein: 100 % EU
- Huhn: 60 % AT, 40 % unbekannte Herkunft
- Pute: 100 % Italien
- Wild: 100 % Niederösterreich

**Milch und Milchprodukte**

- Vollmilch: 100 % Salzburg
- Butter: 100 % AT
- Topfer: 100 % AT
- Schlagschmalz: 100 % AT
- Joghurt: 50 % DE, 50 % AT
- Parmesan: 100 % Italien
- Grünkäse: 100 % EU
- Schmelzer Käse: 100 % AT

**Eier**

- Schalen: 100 % Österreich
- Flüssiger: 100 % unbekannte Herkunft

### Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

MIT 25. JUNE 2021 ist die Verordnung zur verpflichtenden Angabe der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich abgenommen werden, in Kraft. Geschäftskunden können hiermit über die Herkunft definierter Zutaten in ihren Speisen informiert werden.

Dieses Infoplakat des Forums „Dasrecht ist regional“ soll Mitarbeitenden in öffentlichen Einrichtungen einen Überblick über wichtige Bereiche der Verordnung bieten und damit die Umsetzung erleichtern.

**Für wen gilt die Verordnung?**

Betrieben, die regelmäßig eine geschäftlich betriebene Personengruppe (z.B. Sparten im Rahmen eines langfristiger Auftrags) versorgen.

- Private und öffentliche Dienstleistungsbetriebe, einschließlicher wie Banken, Apotheken, Schulen, Museen, Sportstätten etc.
- Zustellung von Speisen im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. für „eine Person“ und längerfristig
- Alle Arten von Backwaren (z.B. Nachtbacken) bei freiverfüglbarer Selbstbedienung
- Keine Speisen (wie zum Beispiel Eiscreme, Süßwaren, Gebäck): die öffentliche Zustellung beinhalten (z.B. Konditoreien, und generell Backwaren, die weniger als 50 Minuten vor dem Verzehr hergestellt werden)

**Was und wie wird gekennzeichnet?**

Was ist die Vorgabe der Herkunft?

- Rechtlich vorgeschrieben
- freiwillig
- kommerzielle Natur/Kategorie
- Herkunftsangabe

in schriftlicher Form, deutlich lesbar und gut sichtbar (z.B. Aufhängen, Speisekarten, Tafeln, Schilder an Regalen der jeweiligen Lebensmittel...)

- z.B. Rindfleisch, Schweinefleisch
- z.B. Joghurt (z.B. AT, DE etc.) oder
- z.B. Käse (z.B. AT, DE etc.) oder
- z.B. Eier (z.B. Österreich)
- Bei fehlender Herkunftsinformation ist die Kennzeichnung mit der Angabe „unbekannte Herkunft“ möglich
- Die Angaben können flexibel formatiert werden.

**Dokumentation und Nachweis**

- Bei einer Kennzeichnung durch die Lieferantenkennzeichnung durch geeignete Unterlagen, Lieferanten oder Lieferanten
- alternativ: Nachweise im Sinne von einer funktionstauglichen Öffnung eines Datenbankdaten Systems für Herkunftsinformation (z.B. „für Personen“)
- Auch für Lebensmittel, deren Herkunft festgelegt ausgedrückt wird (z.B. 100% aus Österreich, müssen diese Nachweise vorhalten sein.

**Umsetzungsvariante 1**

Angabe für eine Zutat, gemeinsam mit dem Saisonkauf über einen Zeitraum von max. 3 Jahren:

- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, in welcher Speise sie verarbeitet wird
- Für die gesamte Zutat (z.B. Käse, Joghurt) für die gesamte Menge (z.B. Käse, Joghurt)
- Rechtlich möglich die geschäftliche Einheit:
- 100 % Österreich, 100 % Fleisch (100 % AT), 100 % AT, 100 % EU, 100 % EU
- Butter: 100 % AT, 100 % EU
- Parmesan: 100 % IT, Schmelzer Käse: 100 % AT

**Umsetzungsvariante 2**

Beispiele auf die Zutat in einer bestimmten Speise in einem bestimmten Bereich für folgende Speisen:

- Salaten mit Rind, Kalb-, Schweine-, Lamm-, Ziegen-, Geflügel- oder Wildfleisch, wenn das Fleisch im Rahmen z.B. wichtiger als 10% der Masse (z.B. Salaten) oder kein geschichtliches Produkt verwendet wird, transparent (100%) nicht verwendet
- Milch oder Milchprodukte als wichtige Zutaten oder als Beilage (Butter, Schokolade, Speiseeis, Topfer, Joghurt, Käse, Schmelzer oder Käse als Beilage oder im Dessert)
- Milch oder Milchprodukte in Speisen, die diese als Hauptbestandteil enthalten (z.B. Isotonikum, Müsli, Suppen, etc.)
- Bei ein geschichtliches Produkt oder bei im Daten oder aufgetrennt, getrennt in 3 im Glas oder in Belegen als separate Speise oder als Beilage
- Bei einem Produkt, z.B. Joghurt, Joghurt oder Topfer in Speisen, die diese als Hauptbestandteil enthalten (z.B. Salaten, Suppen, etc.)

## Kontakt Forum “Österreich isst regional”



**Andrea Ebner-Pladerer**  
Leiterin ForumÖIR  
+43 1 245 70-523  
[andrea.ebner-pladerer@nabe.gv.at](mailto:andrea.ebner-pladerer@nabe.gv.at)



**Martin Manschein**  
Projektmanager ForumÖIR  
+43 1 245 70-527  
[martin.manschein@nabe.gv.at](mailto:martin.manschein@nabe.gv.at)



**Magdalena Aigner**  
Projektmanagerin ForumÖIR  
+43 1 245 70-508549  
[magdalena.aigner@nabe.gv.at](mailto:magdalena.aigner@nabe.gv.at)



**Gerhard Weiner**  
Leiter naBe-Plattform  
+43 1 245 70-517  
[gerhard.weiner@nabe.gv.at](mailto:gerhard.weiner@nabe.gv.at)

# Regionalitätsoffensive des Landes Kärnten

**Florian Stürzenbecher, Land Kärnten – Abteilung 10**



## Regionalitätsoffensive des Landes Kärnten

**Dipl.-Ing. Florian Stürzenbecher, BEd**

**Abteilung 10 - Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum  
Amt der Kärntner Landesregierung**



## Regionalitätsoffensive des Landes Kärnten

seit 2018 fixer Bestandteil im Regierungsprogramm

### **Ziele**

- Mehr heimische Lebensmittel in den Kärntner Küchen
- Vorrang für heimische Lebensmittel im öffentlichen Bereich
- Stärkung der heimischen Landwirtschaft

### **Maßnahmen**

- Regionalitäts-Charta
- Gesunde Küche
- Dachmarke „Genussland Kärnten“
- Bewusstseinsbildung
- Stärkung der bäuerlichen Direktvermarktung
- Weitere Fördermaßnahmen



## Kärntner „Regionalitäts-Charta“

Entstehung 2018

### **ARGE Bestbieterprinzip bei Lebensmittelbeschaffungen**

Vertreter aus Politik und Verwaltung, Einkaufsverantwortliche öffentlicher Einrichtungen sowie Vertreter der Sozialpartner

- Erarbeitung von Richtlinien für die Lebensmittelbeschaffung zur Stärkung heimischer Lebensmittel (unter Berücksichtigung der Möglichkeiten des Bundesvergabegesetzes)
- Mindestkriterien für die Beschaffung von regionalen Eiern, Fleisch und Milch in den Küchen der öffentlichen Hand
- Wo es geht „Vorrang für heimische Lebensmittel“

# Kärntner „Regionalitäts-Charta“

21.10.2019 – **Regierungs-Beschluss zur Kärntner „Regionalitäts-Charta“**  
Vereinbarung zwischen Landesregierung und Sozialpartnern

- Nachhaltige und Regionale Lebensmittelbeschaffung im Fokus
- Kriterienkatalog gültig für alle Einrichtungen des Landes, Landesschulen, Fondskrankenanstalten und nachgelagerte Einrichtungen
- Empfehlung für Städte, Gemeinden und Unternehmen

## 1. KÄRNTNER REGIONALITÄTS-CHARTA zur Verwendung regionaler Lebensmittel

- Der Ausbau einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährungsweise in der Gemeinschaftsverpflegung in Kärnten wird angestrebt.
- Sofern Verpflegungsdienstleistungen in Anspruch genommen werden ist der Dienstleister zu verpflichten, die vorgegebenen Kriterien und Grundsätze einzuhalten. Bei der Gestaltung des Speiseplanes ist darüber hinaus auf eine gesunde und bedarfsgerechte Ernährung zu achten. Die vertragliche Bereitschaft, das gesundheitsförderliche Angebot durch Zertifizierungen des Landes oder äquivalente Zertifizierungen unabhängiger Dritter nachzuweisen, soll bei der Vergabe berücksichtigt werden.
- Initiativen und Maßnahmen zur breiteren Bewusstseinsbildung hinsichtlich der Verwendung regionaler Lebensmittel werden zwischen Sozialpartnern und Landesregierungsmitgliedern koordiniert und im Sinne eines optimalen Informationsflusses gemeinsam nach Außen kommuniziert.

Klagenfurt am Wörthersee, am 21. Oktober 2019

|  |  |  |
|--|--|--|
| <br>Dr. Peter Kaiser      | <br>Martin Gruber             | <br>Ing. Johann Möbller           |
| <br>Dr. Beate Prettnner   | <br>Mag. Sebastian Schuschnig | <br>Jürgen Mandl, MBA            |
| <br>Dr. Gaby Schaubig   | <br>Günther Goach           | <br>Peter Stauber               |
| <br>Ing. Daniel Fellner | <br>Hermann Lipitsch        | <br>Dr. Maria-Liesl Hochschiitz |
| <br>Mag. Sara Schaar    | <br>Mag. Timo Springer, MBA |  |

## Kärntner „Regionalitäts-Charta“

### Kriterien

- möglichst kleine Lose bei Ausschreibungen
- Zuschlagskriterien:
  - Qualität inkl. ökologischer Kriterien mindestens 50 %
- Regionale Wertschöpfung & Wirtschaftskreisläufe stärken
- Bekenntnis zu größtmöglichem Bio-Anteil
- Berücksichtigung von Tierwohl-Standards
- saisonale Lebensmittel - wo möglich und sinnvoll
- bewusstseinsbildende Maßnahmen zu gesunden und regionalen Lebensmitteln
  
- Abfalltrennung (Reduktion von Plastikmüll)
- Lebensmittelabfälle auf ein Minimum reduzieren



## Best-Practice Beispiele zur „Regionalitäts-Charta“

### **Landwirtschaftliche Fachschulen Kärnten – Betriebsküchen**

- Vorreiter bei der Umsetzung
- Anteil an regionalen Lebensmitteln wird Jahr für Jahr gesteigert

### **KTS - Kärntner Tourismusschule (Slow food) Fachberufsschule für Tourismus Warmbad Villach**

### **KABEG - Kärntner Landeskrankenanstalten-Betriebsgesellschaft (Teilnahme - Gesunde Küche)**

## Initiative „Gesunde Küche“

Angebot der Kärntner Landesregierung für Einrichtungen der  
Gemeinschaftsverpflegung

### **Kriterien**

Gesunde, nachhaltige und qualitativ hochwertige Produkte  
Mindestanteil an heimischen und saisonalen Lebensmitteln

**Kooperationsvereinbarung** zwischen der Abteilung 5 und dem Verein  
Kärntner Agrarmarketing  
Vernetzung der KöchInnen mit den Produzenten

gesunde  
küche 

## Vernetzung der Produzenten mit den KUCHEN „Genussland Kärnten“

Finanzielle Unterstützung des **Vereins Kärntner Agrarmarketing**

Marketing für die heimischen Lebensmittel unter der  
Dachmarke „**Genussland Kärnten**“

Vernetzung der LandwirtInnen und Produzenten mit den Wirten  
(„GenussWirt“) und Handelspartnern

Auftritt auf Messen und  
Veranstaltungen durch den Verein



## Interne und Externe Bewusstseinsbildung

### **Kärntner Verwaltungsakademie**

Seminar zum „Einsatz heimischer Lebensmittel in öffentlichen  
Auspeisungen“

### **Betriebliche Gesundheitsförderung**

Regionale, gesunde Lebensmittel für die MA (Obstkorb usw.)

### **Bildungsbereich**

Kampagnen „Woher kommt mein Schnitzel?“  
Schulobst- und Schulmilchaktionen

### **Bevölkerung**

kärnten magazin; Landespressedient  
Themen wie „Gesunde Küche“ oder „Slow food“

## Stärkung der Direktvermarktung

### **Mitfinanzierung des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter**

- Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“
- Produktprämierungen

### **Förderung von Investitionen im Bereich der Direktvermarktung**

- Projektförderung über den GAP-Strategieplan 2023-2027

### **Spezialförderungen**

- Direktvermarktungs-Offensive 2022
- Direktvermarktungs-Offensive 2023
- Förderung neuer SB-Hütten 2021

### **Unterstützung bei Investitionen regionaler Lebensmittelverarbeitungsbetriebe**



Quelle: Adamhof

## Weitere Maßnahmen

### **Unterstützung „Slow Food“ in Kärnten**

weltweit erste Slow Food Travel Region im Gail- und Lesachtal

### **Unterstützung beim Beitritt zur Initiative „Gut zu wissen“**

Landesfeuerweherschule, Landespolizeidirektion, landw.  
Fachschulen usw.

### **Mitfinanzierung des Forums „Österreich isst regional“**



## Regierungsprogramm 2023-2028

Fortführung der Regionalitäts-Offensive und Ausbau der bisherigen Maßnahmen

### Handlungsfelder im aktuellen Regierungsprogramm

#### **Vorrang für heimische Lebensmittel**

- nachhaltig produzierte, heimische Lebensmittel im Fokus
- Ausbau der „**Regionalitäts-Charta**“
- Heimische Lebensmittel in Krankenhäusern, Pflegeheimen usw.

#### **Ausbau des Lebensmittelselbstversorgungsgrades**

#### **Flächendeckende Landwirtschaftliche Bewirtschaftung**

#### **Stärkung der Direktvermarktung**





## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Dipl.-Ing. Florian Stürzenbecher, BEd

Abteilung 10 - Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum  
Amt der Kärntner Landesregierung



# Nachhaltigkeit: regional, global – ganz egal?

**Marianne Penker, Universität für Bodenkultur Wien**



Foto: bluedesooesterreich.at

# Nachhaltigkeit: Regional, global – ganz egal?

Univ.Prof. Dr. Marianne Penker



# Überblick

1. Blick in die Vergangenheit
2. Regional & global – mit & ohne Herkunft
3. Blick in die Zukunft
  - Grüne Modernisierung
  - Wiedereinbettung in Region



# SAPEA Bericht



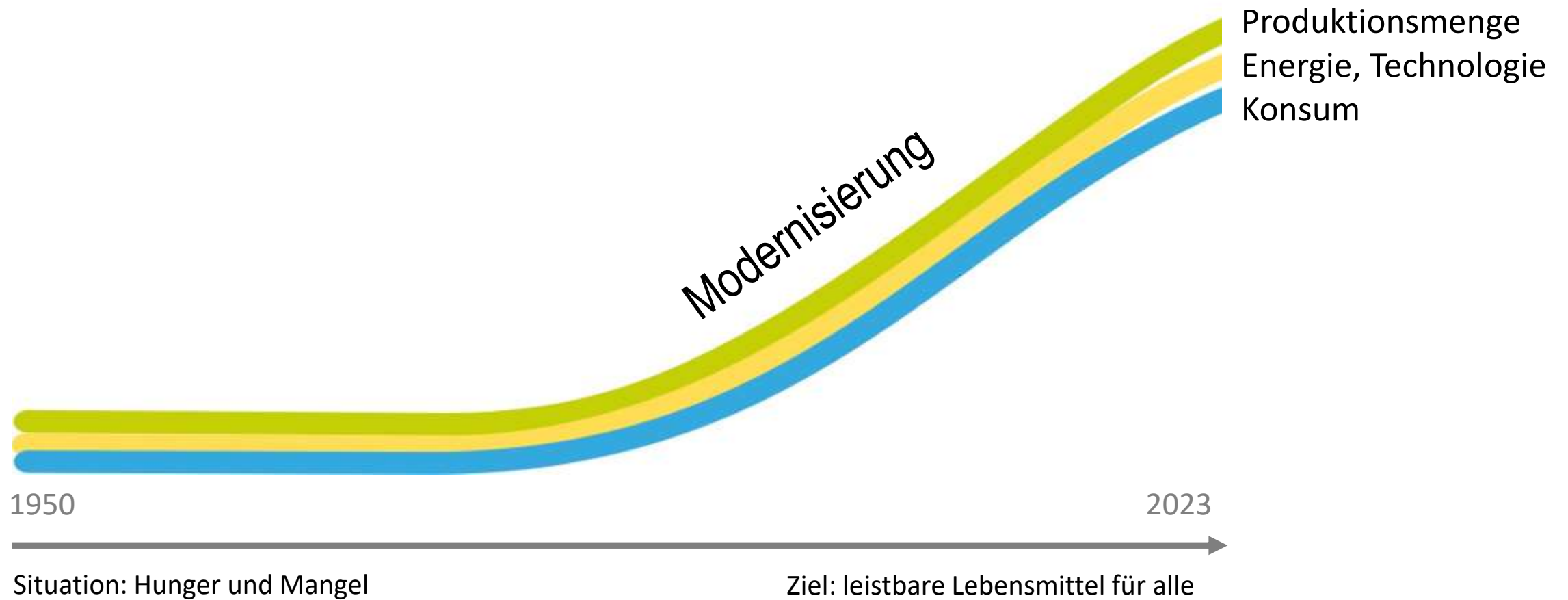
SAPEA (2020)



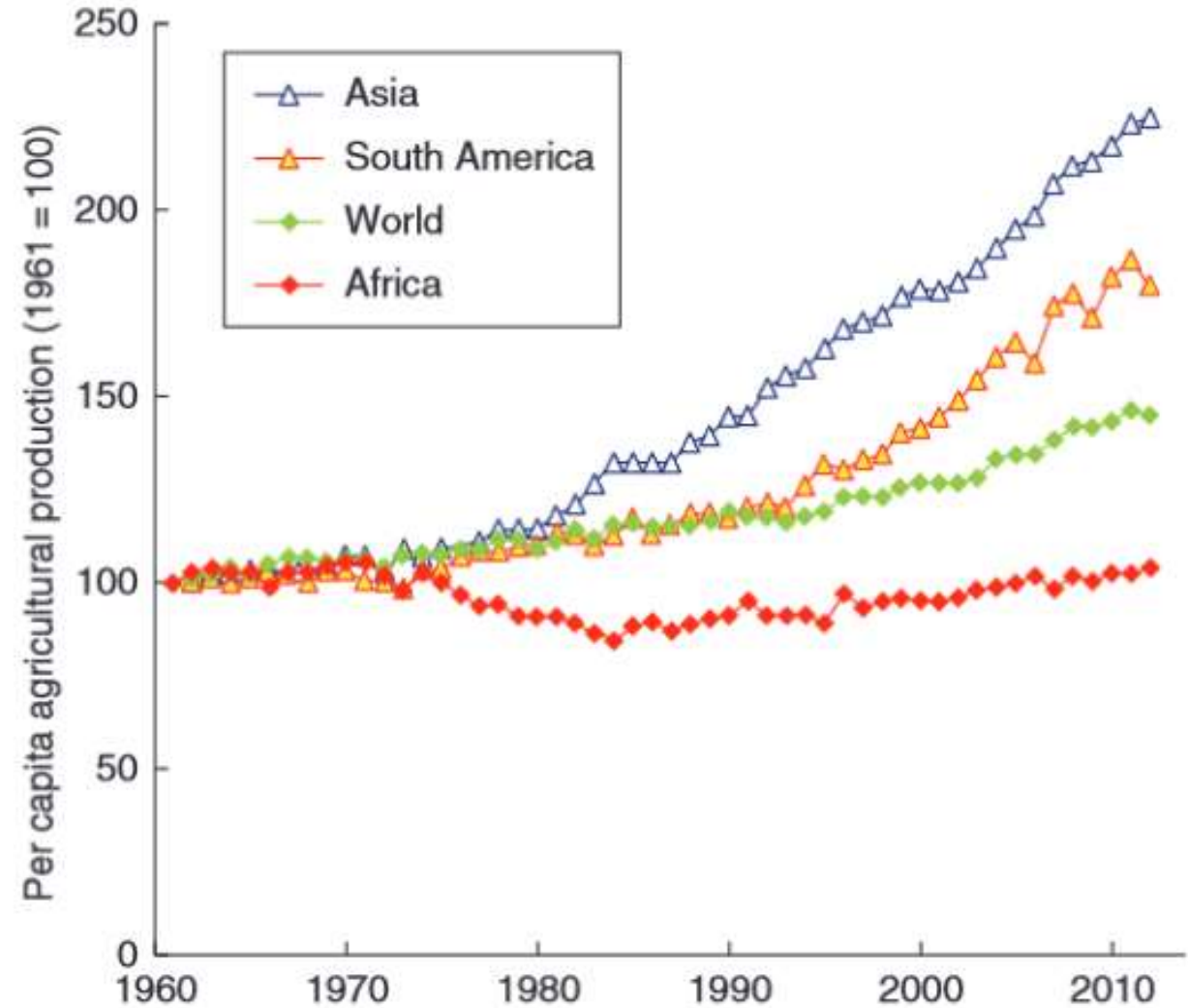
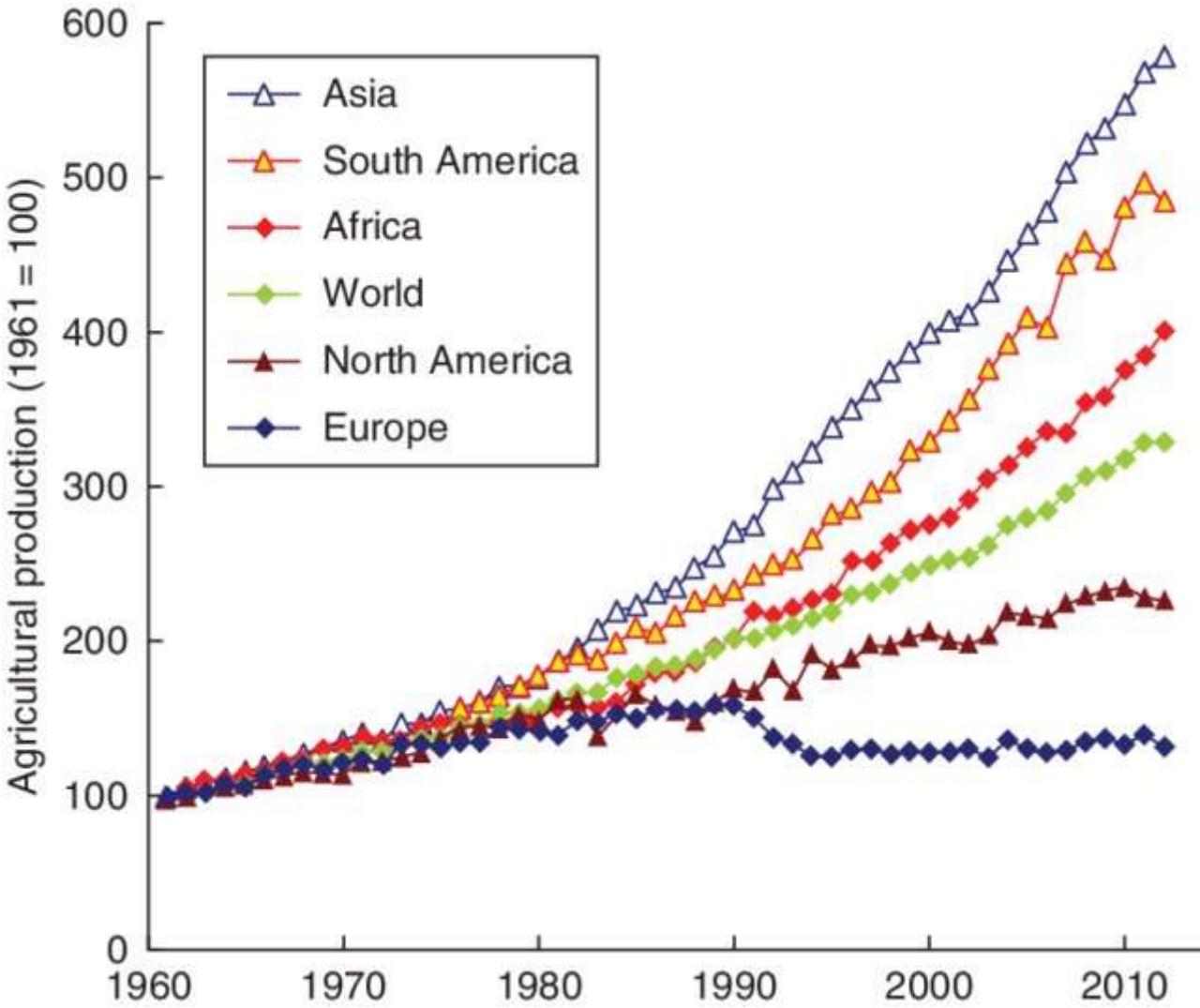
# Blick in die Vergangenheit

Modernisierung und ihre Folgen

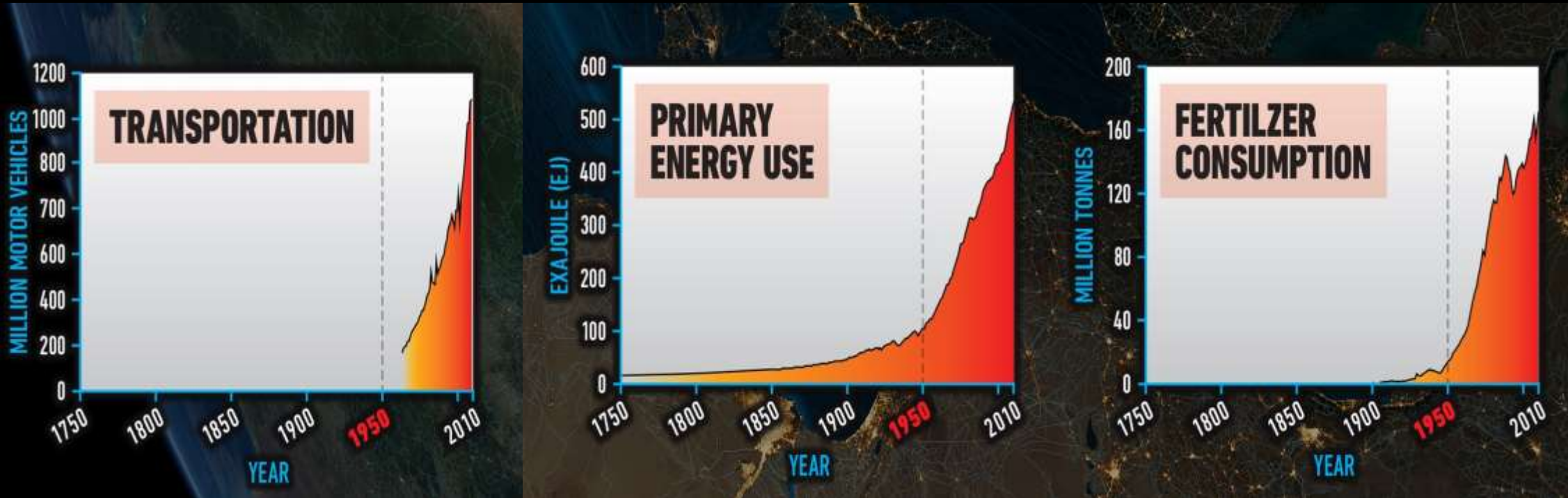
# Modernisierung



# Agrarproduktion



# Die große Beschleunigung



**REFERENCE:** Steffen, W., W. Broadgate, L. Deutsch, O. Gaffney and C. Ludwig (2015), The Trajectory of the Anthropocene: the Great Acceleration, *PLoS ONE* 10(4): e0124244. doi:10.1371/journal.pone.0124244

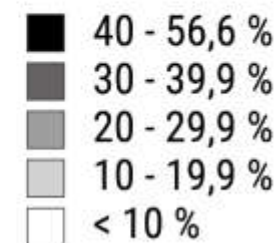
**MAP & DESIGN:** Félix Pharand-Deschênes / Globaia



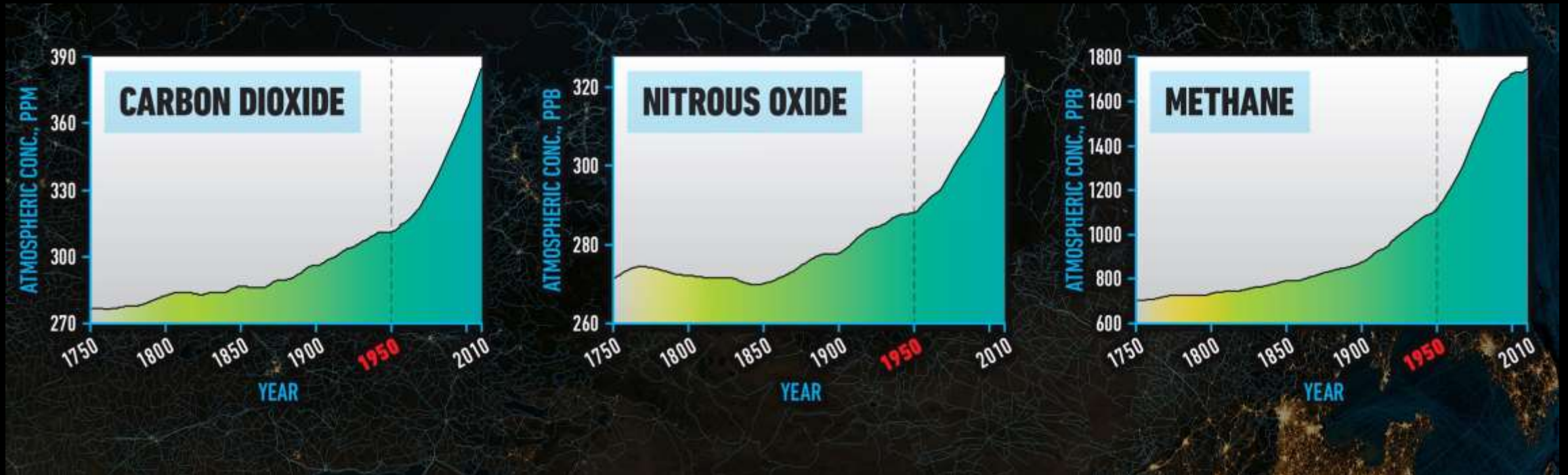
# Anteil der Haushaltsausgaben



1/3 Lebensmittel verschwendet  
Überernährung > Unterernährung  
+ 30%-40% THG (2050)



# Die große Beschleunigung



**REFERENCE:** Steffen, W., W. Broadgate, L. Deutsch, O. Gaffney and C. Ludwig (2015), The Trajectory of the Anthropocene: the Great Acceleration,  
**MAP & DESIGN:** Félix Pharand-Deschênes / Globaïa



# Regionale & globale Lebensmittel

Mit & ohne Herkunft

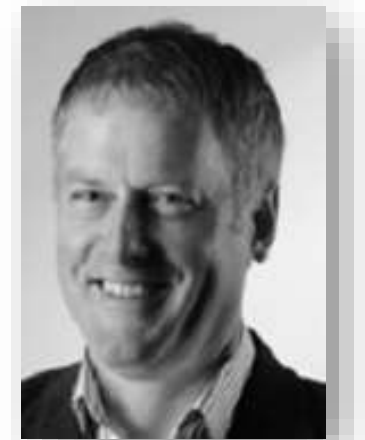
# Food from nowhere

- Food from **nowhere**: global gehandelte Massenware ohne Herkunft
- Food from **somewhere**: Lebensmittel mit Herkunft (von hier oder von anderswo)
- Herkunft: Produktion eingebettet in Region
  - Regeln, Fertigkeiten, kulinarische Traditionen
  - Klima, Böden, Rassen, Sorten



wikipedia

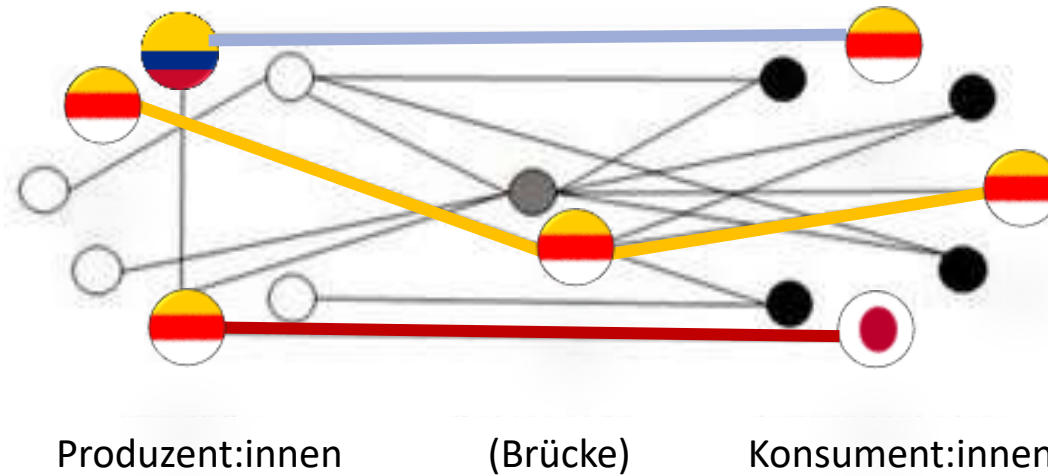
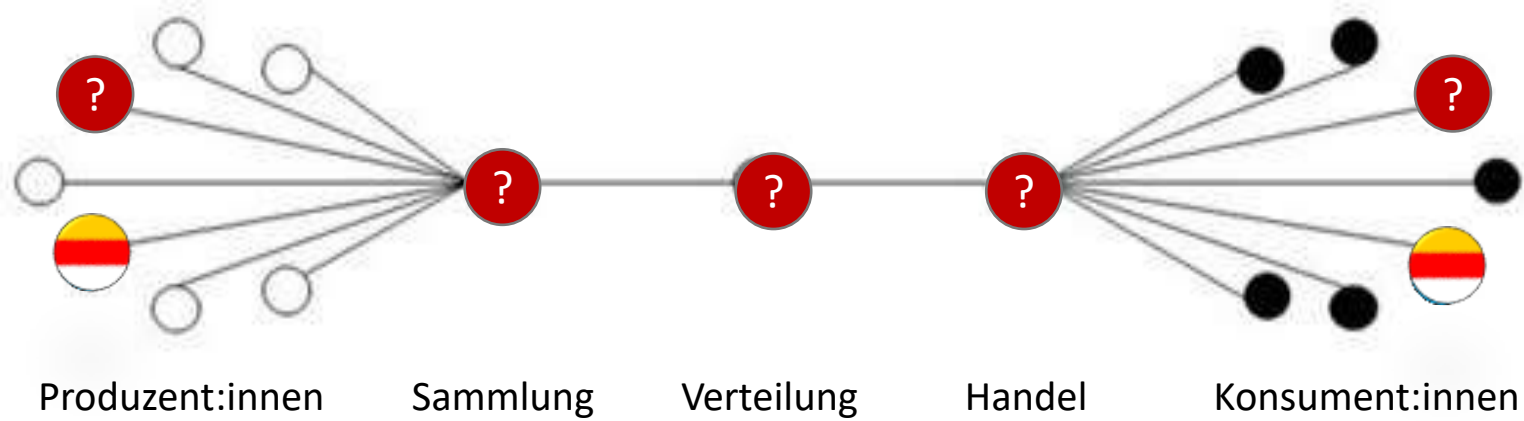
Karl Polanyi



www.brct.org.nz/c

Hugh Campbell

# Lange vs. kurze Lieferketten



# Charakteristika Regionalität

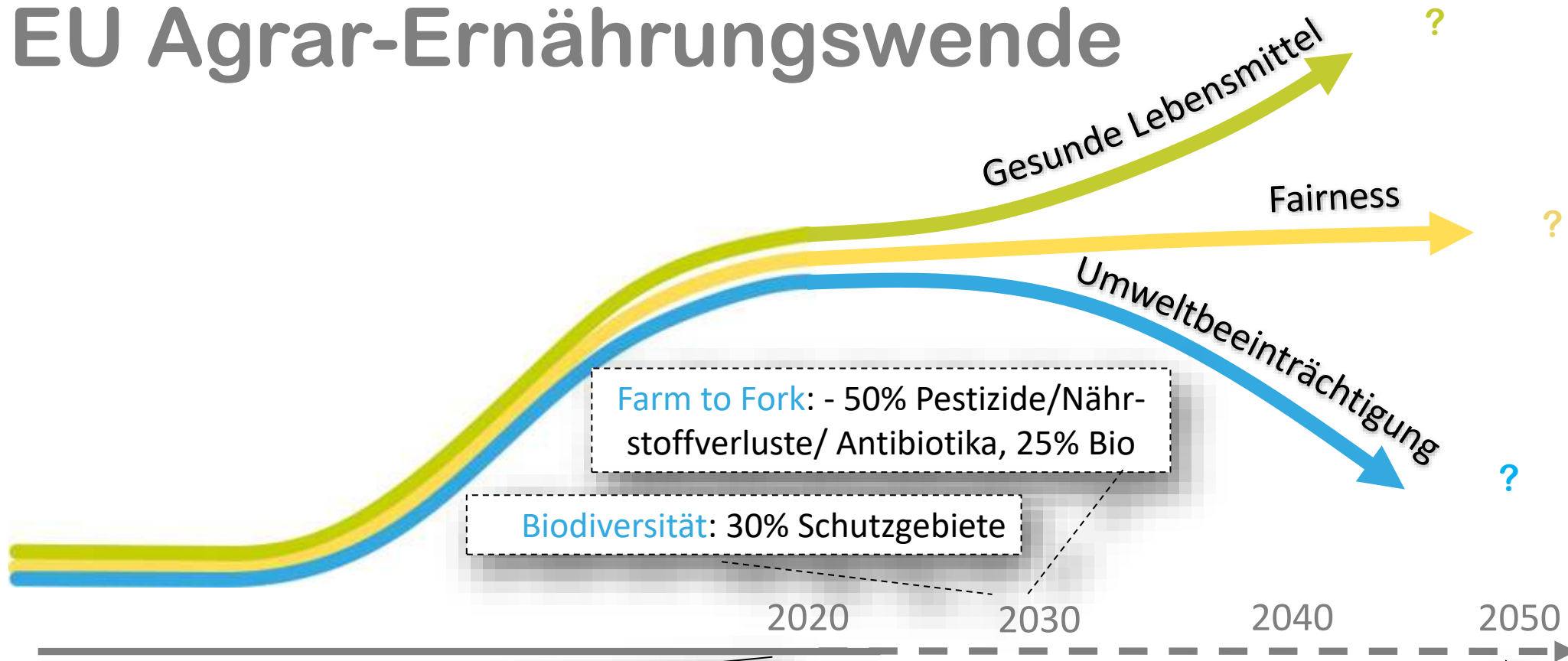




# Blick in die Zukunft

Zwei Narrative mit und ohne Herkunft

# EU Agrar-Ernährungswende



## F2F: Unzulänglichkeiten des EU-Lebensmittelsystems

- die Bevölkerung mit einer gesunden Ernährung zu versorgen
- Nutzen gerecht zu verteilen
- Klima, Umwelt und Artenvielfalt zu schützen

**Green Deal**: Klimaneutralität

2. WK

Ukraine



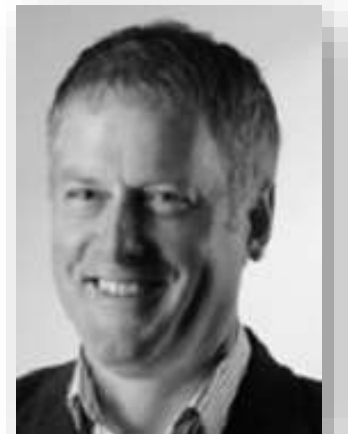
# Elemente zweier Narrative

| Grüne Modernisierung – ohne Herkunft                    | Wieder-Einbettung in Region  |
|---|--|
| Lebensmittel sind Ware                                  | Mehr als Ware, Kultur- und Gemeinschaftsgut                        |
| Standardisiert, hochtechnisiert                         | Regionale Vielfalt: Terroir, Rassen, Fertigkeiten                  |
| Öko-Effizienz, internationaler Wettbewerb               | Resilienz, Suffizienz, Qualität, für Region                        |
| Standardisierte Qualität zentral definiert              | Vielfältige, unverwechselbare Qualität am Produktionsort definiert |
| Marke, Labels   | Herkunftsinformation, Herkunftsangabe                              |
| Macht in der Mitte der Kette                            | Macht an den Enden der Kette                                       |
| Vertrauen durch Kontrolle                               | Vertrauen durch Beziehung/Ruf                                      |
| Konsument weiß nicht, wer das Produkt wo produziert hat | Konsument weiß, wer das Produkt wo produziert hat                  |
| Produzent austauschbar                                  | Produzent nicht austauschbar                                       |
| Umwelt- und Sozialstandards über Labels kommuniziert    | Umwelt- und Sozialstandards über Herkunft kommuniziert             |



Karl Polanyi

wikipedia



Hugh Campbell

www.brct.org.nz/c



# Grüne Modernisierung

Alte Zukunftserzählung im grünen Mäntelchen

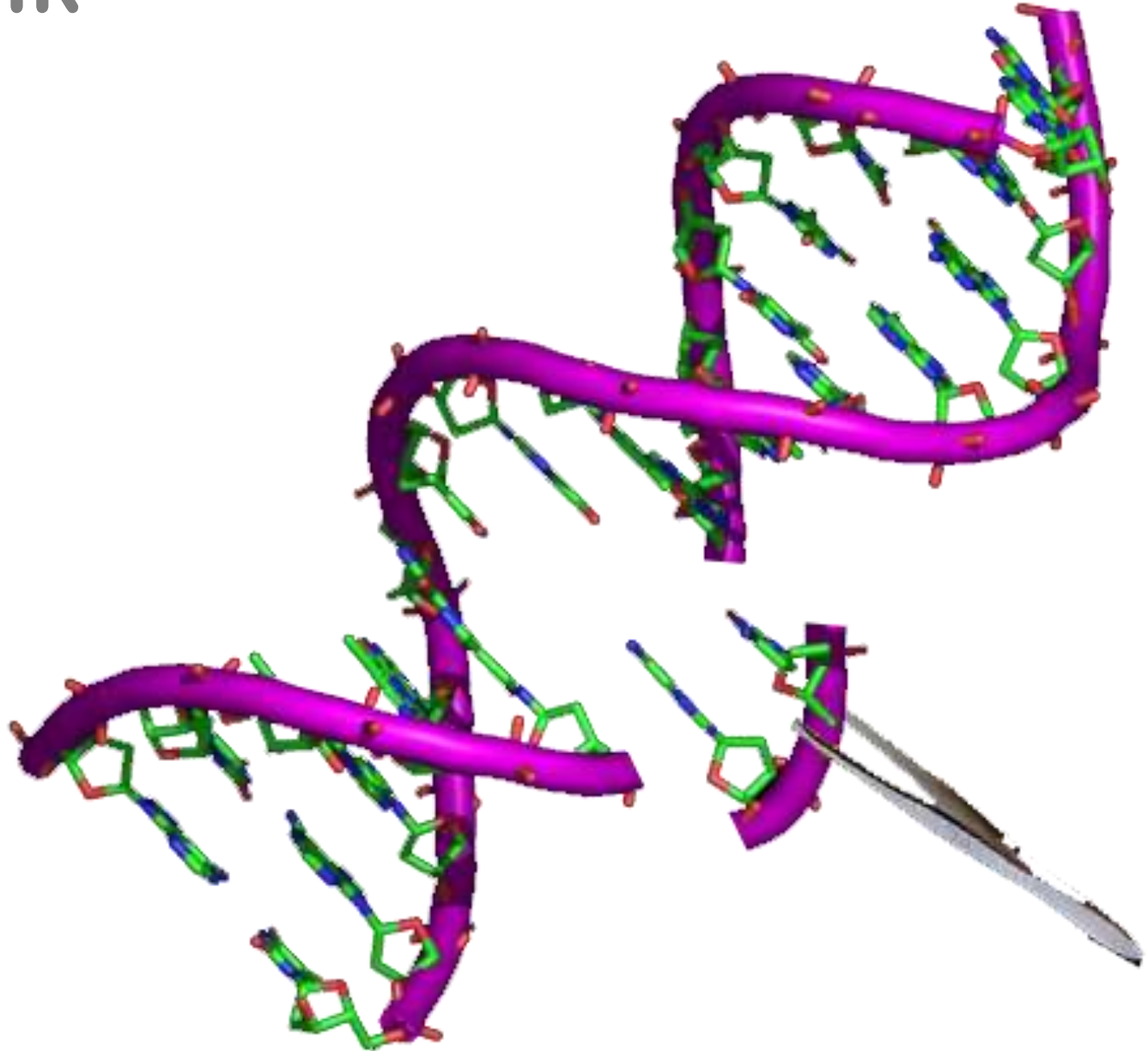
# Mikroorganismen für Makro-Lösungen

- Lebensmittel- und Biotechnologie
- Proteinersatz
- Futtermittel (-Zusätze)
- Verpackungs-lösungen



# Neue Gentechnik

- Medizin
- Lebens- und Futtermittel
- Vorstoß EU-Kommission
- Wissenschaft



# Digitalisierung

- Sensoren
- Precision Farming
- Digitalisierung in Logistik
- Block-Chain
- Künstliche Intelligenz

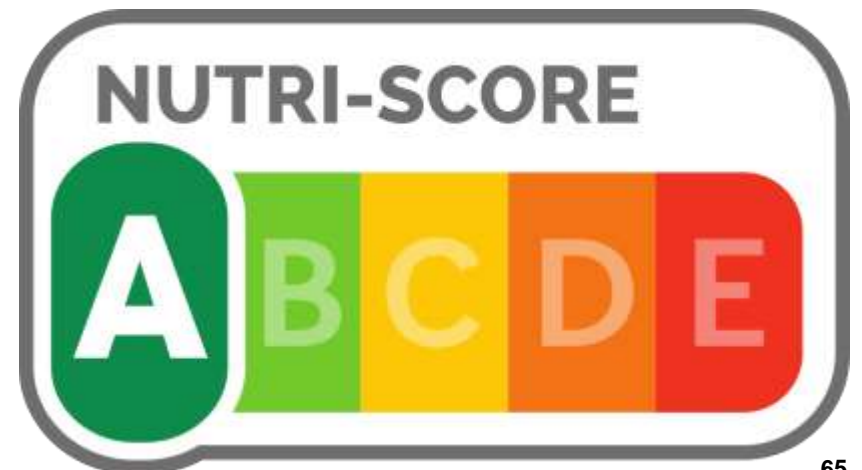


# Modernisierungsversprechen

- Technologische Veränderung statt Verhaltensänderung
- Preisgünstige Lebensmittel für alle
- Industrie, Technologie, Investoren
- Standardisierte Qualität - externe Kontrolle
- Verantwortungsvoller Konsum – über Labels

> **400** Nachhaltigkeits-standards

> **80** Private Bio-Standards





# Wiedereinbettung in Region

Auf der Suche nach einer neuen Zukunftserzählung

# Lernen vom herkunftsgeschützten Wein



- Viel mehr als eine Ware
- Regionale Qualitäten, Reputation
- Verlässliche Information zu Herkunft
- Unverwechselbar, unaustauschbar
- Mehr Wissen, Kenntnisse und Aufwand
- Image-Boost
- Qualität statt Quantität





# ‘Brutal Lokal’ (Food Report 2023)

- Kritik an verwässertem „Regional-Washing“
- Exzeptionelle Qualität
- Exklusiv und exotische, weil bio-kultureller Schatz nur hier, in diesem Zeitfenster zu heben ist
- Kochkunst: was Natur und regionale Produktion gerade zu bieten hat
- Plattformbasierte Initiativen und Logistik



# ‘Brutal Nachhaltig’

- Fossil-freie Produktion
  - Dünger, Pflanzenschutz
  - Erneuerbare Energie für Traktoren, Maschinen
  - Strukturen für Verarbeitung, Lagerhaltung, Vertrieb
  - Keine Abfälle - Kreisläufe
- Netto-Null Ernährung





## Regional, global – nicht egal!

- **Ohne Herkunft:** global gehandelte standardisierte Massenware mit austauschbaren Lieferanten, Arbeitsteilung, Preis orientiert sich am Billigstbieter, Nachhaltigkeit über Labels
- **Mit Herkunft:** mehr Aufwand als „Abliefern“ oder „Bestellen“, braucht Wissen/Fertigkeiten/Zeit, Feedback & Wertschätzung, Preis orientiert sich an Qualität, Nachhaltigkeit über Herkunft

# Beispiele aus der Praxis in der Umsetzung regionaler Lebensmittelbeschaffung

**Walter Haslinger, CONTENTO (Simacek)**

**Alfred Altersberger, Landwirtschaftliche Fachschulen  
Kärnten**

# Regionale Lebensmittelbeschaffung in Großküchen



Am praktischen Beispiel  
von Krankenhäusern

Vortragender  
**Herr Walter Haslinger**



- **Interesse-** das Leitbild muss Nachhaltigkeit und Regionalität beinhalten und gelebt und verinnerlicht sein.
- **Partner finden-** Regionale Partner finden, pro Standort bzw. Österreichweit, wie in unserem Fall.
- **Liefermortalität prüfen-** Ist der Regionale Partner ganzjährig fähig die gewünschte Menge zu produzieren.



# LEITBILD-Frischküche

**So regional und Nachhaltig  
wie möglich**

**Dies ist ein Teil  
des Leitbilds von Contento.**



# In der Praxis

- Regionale Lieferkette
  - Kurze Wege
- Herzensanliegen
  - Liebe zum Produkt
- Monat der Regionalität
  - Innovative Projekte





# Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Vortragender  
**Herr Walter Haslinger**  
Executive Küchenleiter bei Contento,  
eine Marke der Simacek GmbH



# Beispiele aus der Praxis in der Umsetzung regionaler Lebensmittelbeschaffung

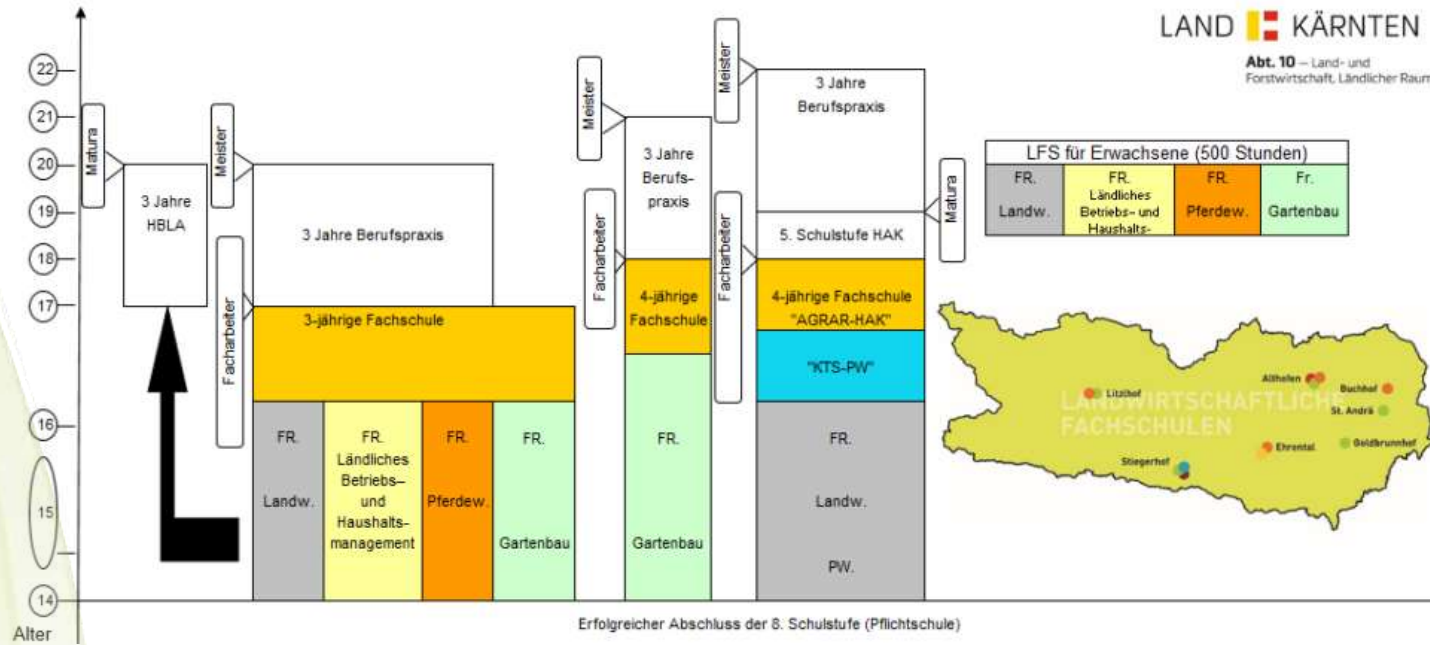
LSI Dipl.HLFL-Ing. Alfred Altersberger

Amt der Kärntner Landesregierung  
Abteilung 10 - Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum  
Unterabteilung Landwirtschaftliche Schulverwaltung





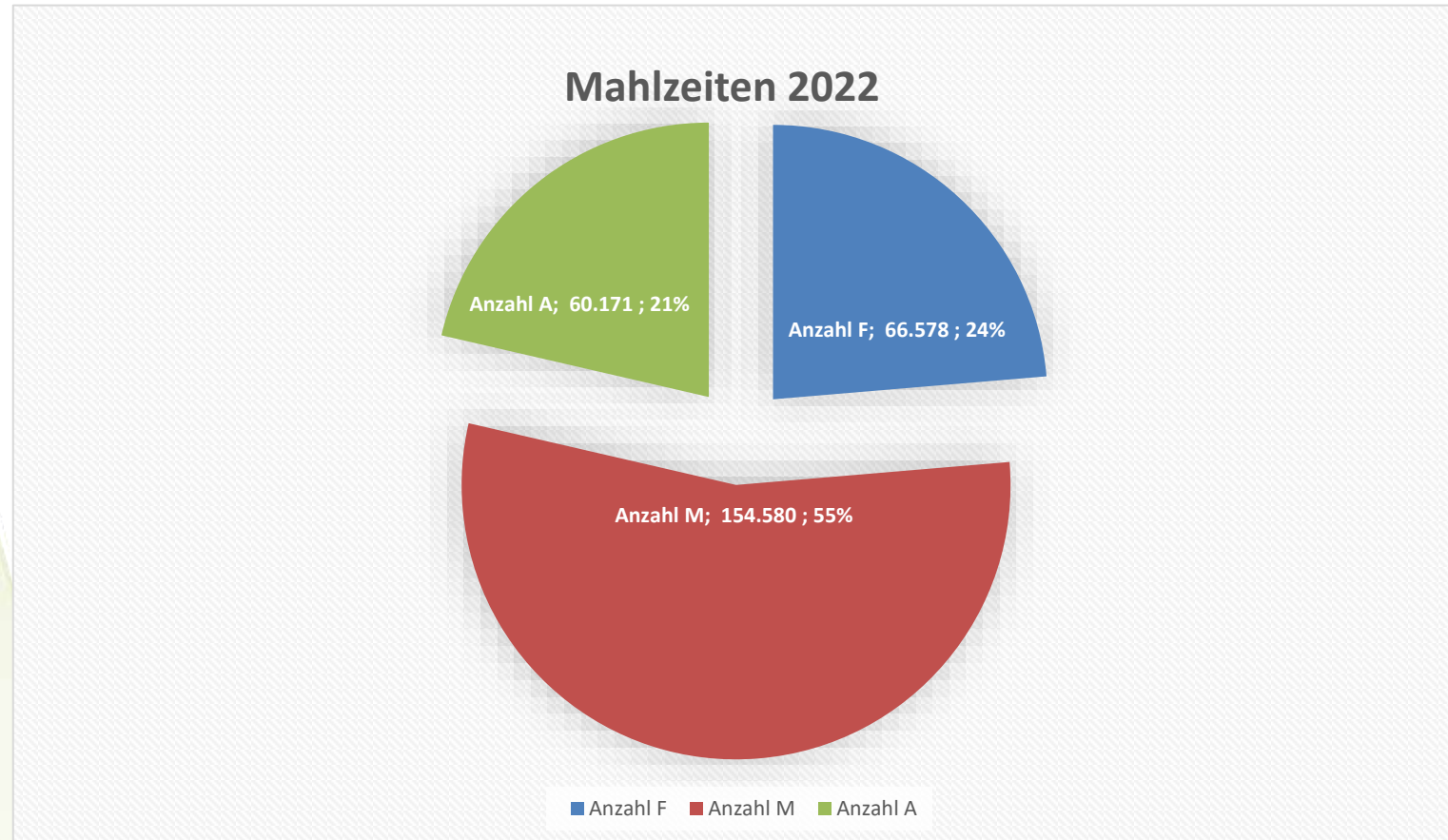
- Landwirtschaft
- Ländliches Betriebs- und  
Haushaltsmanagement
- Pferdewirtschaft
- Gartenbau
- AgrarHAK
- Pferdewirtschaft/  
Kärntner Tourismusschule



Entwicklung ab dem Schuljahr 2013/14






| Schuljahr | Klassen | Schüler*innen |        |       |       |     | Gesamt | Index |
|-----------|---------|---------------|--------|-------|-------|-----|--------|-------|
|           |         | FR—LW         | FR—BHM | FR—GB | FR—PW | KTS |        |       |
| 2013/14   | 49      | 825           | 292    | 78    | 57    |     | 1252   | 107   |
| 2014/15   | 50      | 828           | 321    | 66    | 65    |     | 1280   | 109   |
| 2015/16   | 51      | 850           | 318    | 63    | 63    |     | 1294   | 110   |
| 2016/17   | 54      | 831           | 322    | 59    | 73    |     | 1285   | 109   |
| 2017/18   | 53      | 809           | 283    | 55    | 79    | 21  | 1247   | 107   |
| 2018/19   | 50      | 802           | 279    | 51    | 76    | 35  | 1243   | 107   |
| 2019/20   | 48      | 767           | 255    | 50    | 69    | 40  | 1181   | 102   |
| 2020/21   | 51      | 777           | 246    | 47    | 66    | 60  | 1196   | 103   |
| 2021/22   | 56      | 849           | 239    | 39    | 91    | 59  | 1277   | 110   |
| 2022/23   | 51      | 856           | 235    | 45    | 72    | 49  | 1257   | 108   |

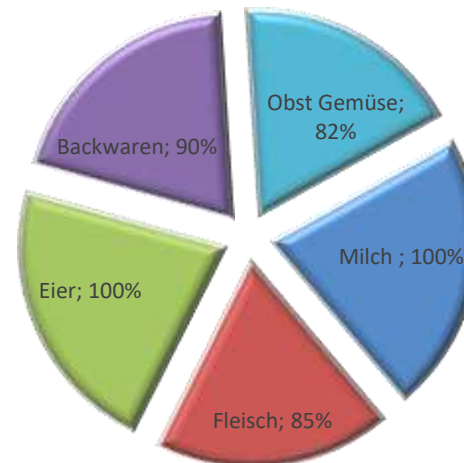
Stand: per 01/10/2022



**281.329 Mahlzeiten 2022 in den LFS**

Regionalitätsanteile 2022  
in den  
Landwirtschaftlichen Fachschulen

-  Milch
-  Fleisch
-  Eier
-  Backwaren
-  Obst Gemüse



|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Lebensmittelkosten 2016:          | 667.384,80 € |
| Voranschlag 2024 - Anpassung auf: | 820.000,00 € |

- Schulungen der Lehrkräfte und Mitarbeiter\*innen
- Direktvermarktung wird ständig weiterentwickelt und ausgebaut
- Genuss-Schulen
- Gesund@Land
- KOLP Lehrplan (kompetenzorientierter Lehrplan – Lebensmittelproduktion bis hin zur Vermarktung, bzw. Verarbeitung in allen Fachrichtungen)
- Österreichisches Umweltzeichen





Vom Kompetenzmodell zum  
kompetenzorientierten Unterricht an  
Landwirtschaftlichen Fachschulen

## Lebensmittelverschwendung

Die Lehrpläne der LFS sind im Bereich der bewussten Lebensmittelverwendung einzigartig in der Bildungslandschaft. Wir sind das einzige Schulwesen, welches in diesem Bereich eigene Gegenstände vorweisen kann.

- In den Fachrichtungen Landwirtschaft Pferdewirtschaft und Gartenbau gibt es den Gegenstand Ernährung und Haushalt
- In der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement sind die Gegenstände Ernährung, Küchenmanagement und Service und Haushaltsmanagement.
- Alle Fachrichtungen: Produktveredelung und Direktvermarktung, Obstbau, etc.

In allen Bereichen ist der Umgang mit dem Lebensmittel eine sehr wichtige Kompetenz. Es wird im Lehrplan in allen Bereichen auf den verantwortungsvollen Umgang von der Produktion über den betriebswirtschaftlichen Teil bis hin zum Verbrauch Augenmerk gelegt.

## Nachhaltigkeitswettbewerb – aktiv gegen LM-Verschwendung



Die **Planung der Lebensmittelkosten für den nächsten Voranschlag** findet immer im Juni des Vorjahres statt. Es werden alle verpflegungsrelevanten Punkte in einem Programm erfasst und bewertet.

Parameter sind z.B.:

- Schülerzahl
- Mitarbeiterzahl
- Tage der Verpflegung
- Jahreswechsel im Landesbudget
- Regionaler Einkauf
- Bio Anteil
- Mahlzeiten ( Frühstück, Mittagessen u. Abendessen.)

Es wird immer nach Bedarf gekocht und die Schüler\*innen müssen sich zu den Mahlzeiten anmelden, um nicht zu viel zu kochen.

Der Mensabetrieb hat auch zu einer vernünftigen Lebensmittelplanung beigetragen.

Grundsatz: in den LFS wird jeden Tag frisch gekocht.

Die Essenreste werden in eine Biogasanlage oder Kompostanlage abgegeben, um auch die Reste nachhaltig zu verwerten.

Es gibt im Bereich der LFS keine Lebensmittelverschwendung, die Ausbildung zeigt aktiv Möglichkeiten und Wege gegen Lebensmittelverschwendung auf (Vorratshaltung, Trocknen mit Infrarotgerät, Obstverarbeitung mit Säften, Trockenobst, Most und Brände,.....)



BKVWIN



## Beispiel: MENÜ Mittagessen Fachtag

**GUT ZU WISSEN!**

... (unreadable text) ...

Kärntnersuppe  
oder  
Klare Suppe mit Frittatenrolle

I. Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,  
Kroketten, Gemüse

II. Hühnerfilet paniert,  
Petersilienkartoffeln, Gemüse,  
Preiselbeeren


III. Kärntner Käsnudel  
mit Butterschmätz

Bunter Salatteller

Dessertvariationen  
(Esterhazy'schüttle, Schokomousse)

Über Allergene geben Ihnen unsere  
Schüler/innen gerne Auskunft!


### Menü



**UNSER ESSEN:  
WD'S HERKOMMT**

... (unreadable text) ...

**GUT ZU WISSEN!**



*In der Woche vom 2.10.2023 bis 6.10.2023*

*kochen wir für dich:*

|            |        | Mittag  |   | Abend   |  |
|------------|--------|---|---|---|--|
|            |        | Montag  | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag   |
| Mittwoch   | Mittag | I. Fleischrahmsuppe (G, Z), G, U<br>Putenbrust,<br>Wirsing, Gemüse<br>Sauce (A) | II. Spaghetti (G, Z)<br>Carbonara (A, U)  | I. Schafstulle (G, Z)<br>Möhrensuppe<br>Apfelkuch | II. Ziemerlein,<br>Käse (A),<br>Gulasch (Brot (G))                       |
|            | Abend  | Sauk vom Buffet (A)<br>Vollkornbrot (G)   | Laktosefreie Suppe (G, A), G, U<br>I. Zucchini<br>Doratschinken<br>(A, M, U)<br>Spätzle (G, U, Z) | II. Apfels<br>Sauce (G)<br>Pflaumenkuch           | I. Wildschinken<br>(G, U, M)   |
| Donnerstag | Mittag | I. Bismarck<br>Fenchel (G)<br>Gemüse  | Zucchini (G, U, M, A, U)  | I. Heurade (G)<br>Sauce                           | II. Schinken<br>Sauce  |
|            | Abend  | Sauk vom Buffet (A)<br>Zwetschkenkuch (G, Z)                                    | Wald-schil Dackelbraten (G, Z)<br>I. Fleischsuppe<br>(G, Z), M, U)                                | II. Gemüsesuppe<br>(G, Z), M, U)                  | Desserts: Käse (G), Butter (M), Weizenkuch<br>(Brot (G), Sauerk. Gemüse) |
| Freitag    | Mittag | Sauk vom Buffet (A)<br>Apfel  | Suppe (G, U, Z)   |   |  |
|            | Abend  | Fruchtige Lachs<br>(G, Z)<br>Pork (A), Gemüse                                   | Sauk vom Buffet (A)<br>Dessert  |   |  |

**11:30-12:30**  
**Mittagspause**



## Programm Nachmittag

- **12:30-12:50 Uhr Landwirtschaftskammer Kärnten und Biozentrum Kärnten: „Versorgung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln – Was Kärnten bietet“** (Bernhard Rebernik, Landwirtschaftskammer Kärnten u. Birgit Knaus, Biozentrum Kärnten)
- **13:00-14:00 Uhr Drei parallele Diskussionsrunden**
  - Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Theorie und Praxis
  - Vergaberechtliche Möglichkeiten und Lösungen in der Umsetzung
  - Einkaufsportale: regionale Produktionsbetriebe beliefern Großküchen
- **14:20-14:45 Uhr Podiumsdiskussion zu den Ergebnissen der Diskussionsrunden**
- **15:30 Uhr: Möglichkeit zur Exkursion zu Kärnten Taufrisch**
- **17:00 Ende des Fachtages**



© Martin Hoffmann

# Landwirtschaftskammer Kärnten und Biozentrum Kärnten: „Versorgung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln – Was Kärnten bietet“

Bernhard Rebernig, Landwirtschaftskammer Kärnten  
und Birgit Knaus, Biozentrum Kärnten

# Versorgung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln

## Was Kärnten bietet

Mag. DI Bernhard Rebernig

DI Birgit Knaus

5.10.2023, Althofen



# 130 Millionen Euro

Importe von Milch, Fleisch, Eier nach Kärnten  
aus dem Ausland

## 1% = 8 Mio. Euro

Jedes Prozent mehr an heimischen Lebensmitteln bedeutet  
8 Mio. Euro mehr Wertschöpfung für Kärnten und schafft  
300 Arbeitsplätze

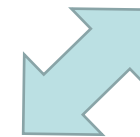
# Warum heimische Lebensmittel?

## Qualität

Feinkostladen Österreich  
Hohe Anforderungen an  
Produktqualität, LM-Hygiene  
LM-Sicherheit, etc.

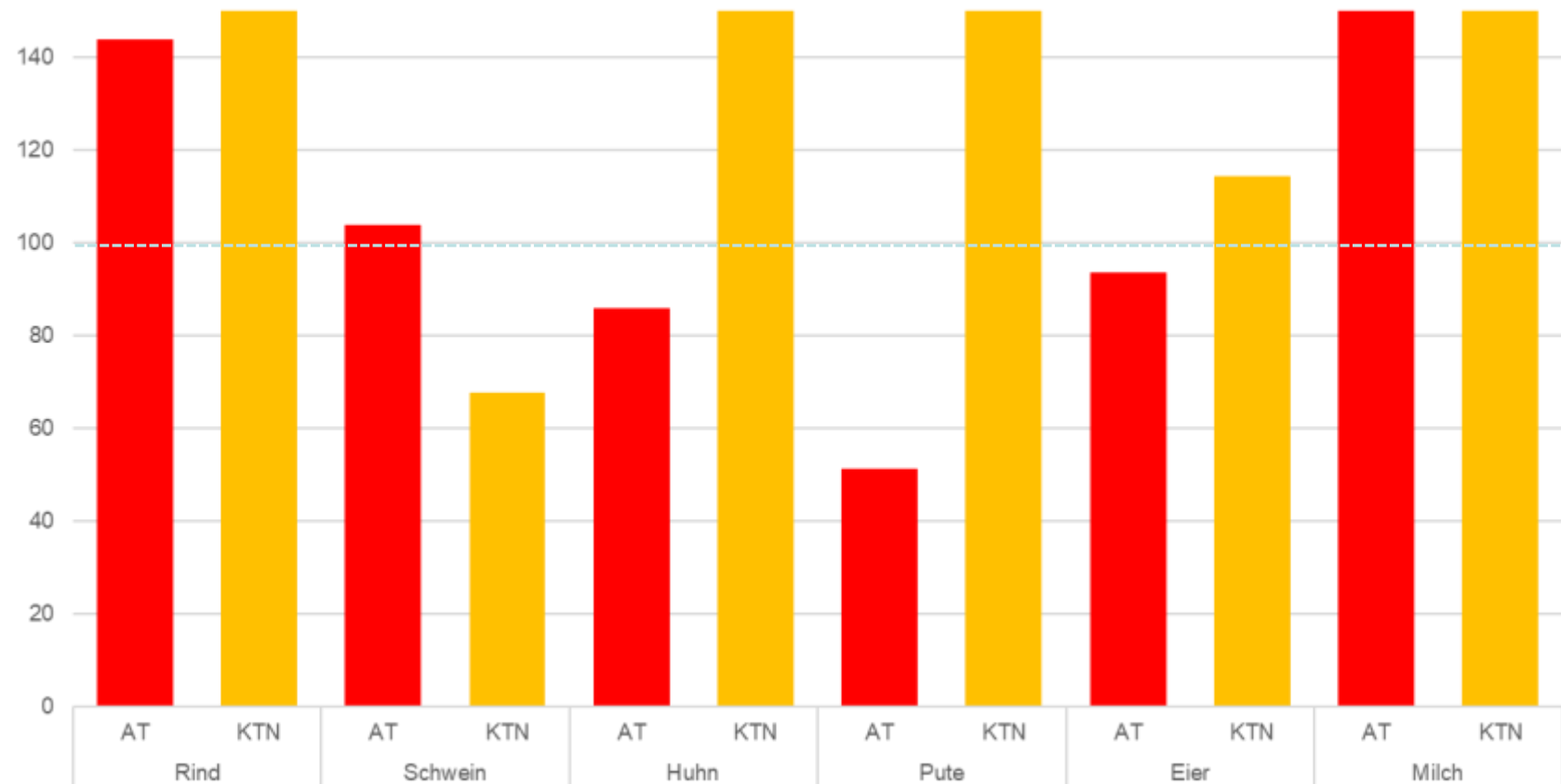
## Umwelt

100% Gentechnikfrei  
Beste CO<sub>2</sub>-Bilanz in Europa  
25% BIO  
strenge Tierwohlstandards



**Und viele weitere mehr**  
Versorgungssicherheit  
Pflege der Kulturlandschaft &  
Tourismus  
Brauchtum, etc.

# Verfügbarkeit heimischer Lebensmittel?



Quelle: Statistik Austria 2023, eigene Berechnungen

# Woher bekommt man heimische Lebensmittel?



420 Betriebe



310 Betriebe

**Bäuerliche  
Produzenten**



**KASLAB'N**  
NOCKBERGE



**Lebensmittel  
gewerbe**

**eurogast**

Kärntner Legro



**Lebensmittel  
handel**



Quelle: eigene Darstellung



# Wie erkennt man heimische Lebensmittel?



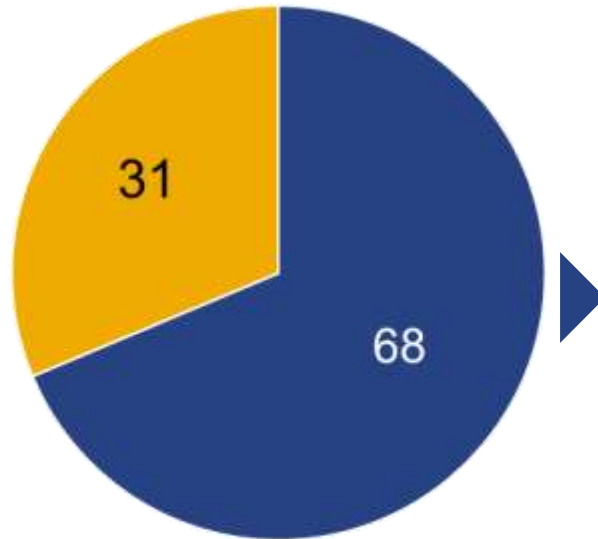
# Wie erkennt man heimische Lebensmittel?



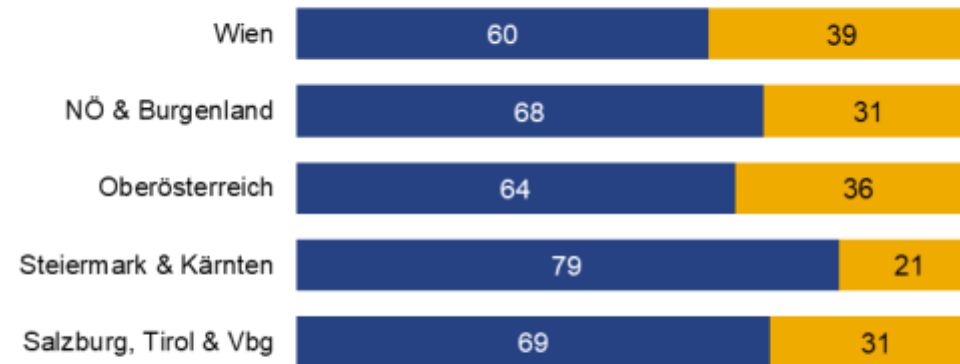
- ✓ Kriterien für zertifizierte Lebensmittel sind strenger als die gesetzlichen Vorgaben
- ✓ Das Label wird von der öffentlich-rechtlichen Agrarmarkt Austria verwaltet und kontrolliert
- ✓ Das Fleisch stammt von Tieren, die in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden
- ✓ 47.000 landwirtschaftliche Erzeuger sind dabei, davon rund 32.000 Milchviehhalter, 5000 Rinderhalter, 1800 Schweinehalter, 700 Legehennenhalter, 400 Masthuhn/Putenhalter, 1500 Obst-, Gemüse- & Kartoffelproduzenten.
- ✓ Das Fleisch stammt von Tieren, die in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden

# Kennzeichnung für Gemeinschaftsverpflegung?

Frage F03: In Kantinen, Mensen und Gemeinschaftsküchen, werden Fleisch, Fleischprodukte, Milch, Milchprodukte und Eier und Zutaten aus Eiern verwendet. Sollte es eine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft von diesen Zutaten und Bestandteilen geben?  
Basis: Total (n=1000)



- Ja, eine Kennzeichnung nach Herkunft ist für den Konsumenten notwendig
  - Nein, eine Kennzeichnung nach Herkunft ist nicht notwendig
  - weiß nicht, keine Angaben
- Angaben in %



# Kennzeichnung für Gemeinschaftsverpflegung?

**LIEBE GÄSTE!**

Mit der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT** setzen wir ein Zeichen und informieren euch über die Herkunft der **Fleischspeisen**, der verwendeten **Milch** und **Milchprodukte** sowie der verarbeiteten **Eier** und die Haltungform der Legehennen. Das schafft Vertrauen und Transparenz.



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



**DIE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE**  
EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH [WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT](http://WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT)

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

**WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:**  
Rind, Kalb, Huhn, Lamm  
ESL-Konsummilch, Haltbare Konsummilch, Rahm, Schlagsobers, Kaltweobers, Butterschmalz, Topfen, Frischkäse, Jogurt, Fruchtjogurt, Käse  
Eier: Bodenhaltung

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

**GUT ZU WISSEN!**  
Puten: Österreich 35 %, Ungarn 65 %  
Schwein: Österreich 65 %, Deutschland 35 %  
Sauerbraten: Österreich, Deutschland  
Crème fraîche: Österreich, Deutschland  
Butter: Österreich 50 %, Deutschland 50 %  
Käse: italien (Parmesan), Frankreich (Brie)  
Flüssige: EU, Bodenhaltung/Kälghaltung

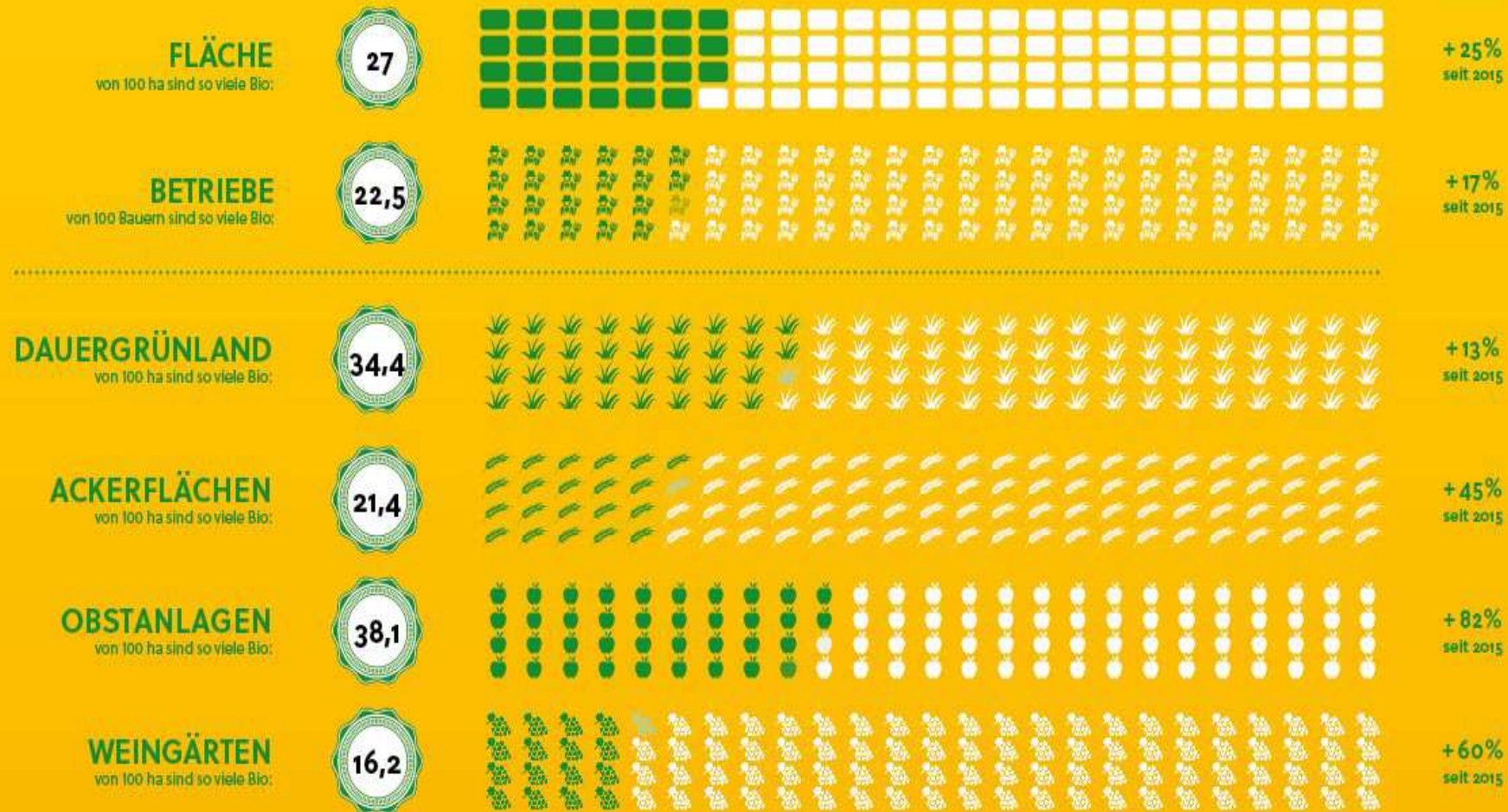
Fleisch: Österreich = 3 x AT (gepökelverarbeitet)  
geschneidert  
Milch: Österreich = 2 x AT (geschneidert/verarbeitet)  
Milch: ✓ AMA Gütesiegel  
Genussregion Österreich ✓





# Biolandwirtschaft in Österreich

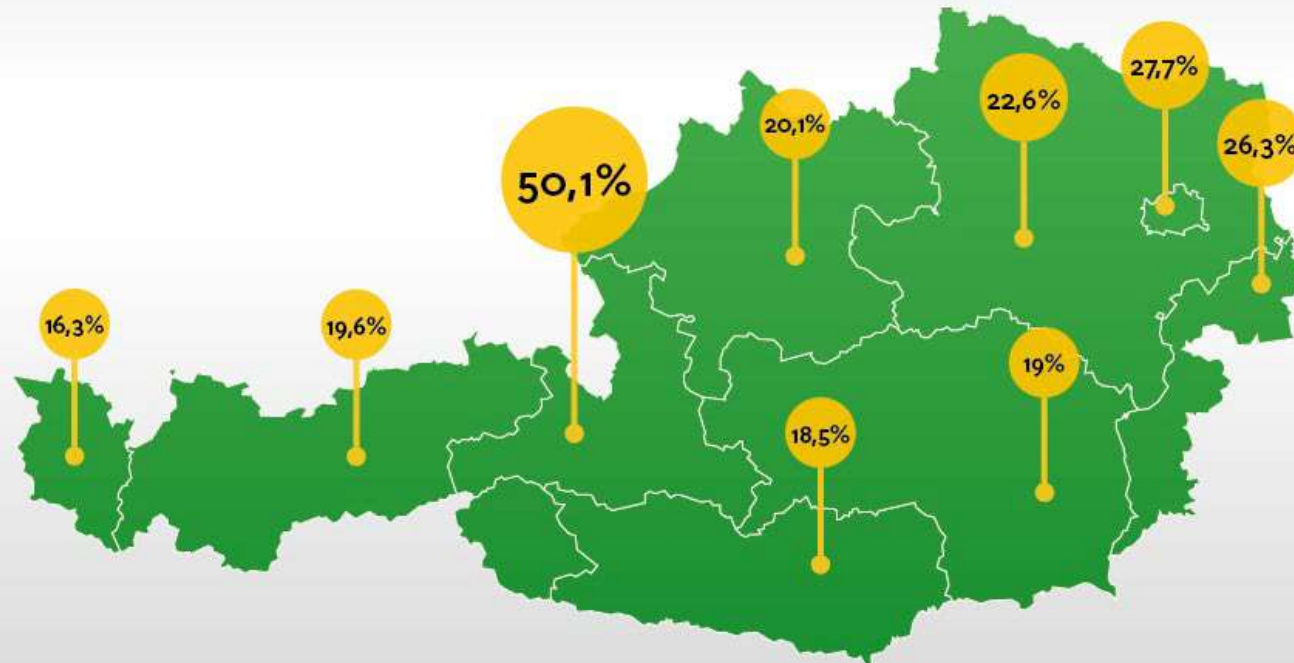
## So Bio ist Österreich 2022



Quelle: BML, AMA 2022

# Biolandwirtschaft in Österreich

## So Bio ist Österreich 2022



● Anteil der Bio-Betriebe in Prozent

In Österreich gibt es 24.196 Bio-Höfe, das entspricht 22,5% aller landwirtschaftlichen Betriebe



# Bio = Lebensmittel mit Mehrwert

- **Prozessqualität mit hoher Rücksicht auf die Umwelt (Boden, Wasser, Klima), Biodiversität und Tierwohl**

Faktoren: Kreislaufwirtschaft, Fruchtfolgen, Verzicht auf chemisch-synthetische PSM und DM, Gentechnikfreiheit (auch in Futtermitteln und Zusatzstoffen)

- **Produktqualität**

Mehr gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, sekund. Pflanzeninhaltsstoffe)

Weniger bis keine wertmindernde Inhaltsstoffe (Pestizidrückstände, Rückstände von Medikamenten im Fleisch, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker)





# Bio = Qualitätssicherung

## Wo Bio drauf steht muss auch Bio drin sein!

Verordnung (EU) 2018/848

+ privatrechtliche Standards: BIO AUSTRIA, Demeter, AMA Biosiegel etc.

## Qualitätsgesichert durch Zertifizierung und jährliche Kontrolle

- Landwirtschaft
- Verarbeitung
- Handel
- Großküche/ Gastronomie/ Hotellerie:  
Regelung seit 1.7.2009 - nice to have, in Ö ca. 800 Betriebe, erleichtert  
Außenkommunikation



AT-301  
Österreich-/ EU-  
Nicht-EU-  
Landwirtschaft

# Regional & Bio in der Großküche: Die Erfolgsfaktoren

## 1. Nachhaltige Ausrichtung des Speiseplans

- ✓ mehr saisonale Lebensmittel
- ✓ mehr frisch als convenience
- ✓ weniger Fleisch = pflanzliche Speisen attraktiv anbieten!!!

## 2. Abfälle reduzieren

## 3. Austausch von Komponenten statt ganzen Gerichten

## 4. Einstieg mit Produktgruppen mit niedriger Preisdifferenz wie

Getreide, Milch und Milchprodukte,  
Frischeier, Rindfleisch

## 5. Bei Ausschreibungen „Bio/ AT“ ausschreiben

mehr  
Budget für  
regionale  
und  
biologische  
Lebens-  
mittel

# Beschaffung von Biolebensmitteln

- Direktbezug beim Bauern  
oder bäuerlichen  
Lieferdiensten

Aufbau von langfristigen und  
stabilen Lieferbeziehungen!

- Einkauf bei  
Verarbeitungsbetrieben der  
Region

- Einkauf über (BIO)-  
Großhandel

(breites, großküchentaugliches Frische-,  
Trocken- & TK-Sortiment)



Tipp für Schulen und  
Kindergärten: EU-  
Schulobstprogramm  
Bio wird zu 70%  
gefördert

# Best practice Beispiele in Kärnten



| Regional                                      | Bio                            |
|---|--------------------------------|
| Feine Küche Kulterer                          | Seniorenheim Lindl/Feldkirchen |
| Contento                                      | Wahnusssschule                 |
| Diakonie                                      | Dussmann – Catering            |
| Regional und Bio                              |                                |
| Kinderneest, Kindergärten/Horte Stadt Villach |                                |
|   |                                |



Wir helfen Ihrer Einrichtung  
bei der Umstellung!  
LK Kärnten und BIO AUSTRIA Kärnten



# Drei parallele Diskussionsrunden

## 1 Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Theorie und Praxis

Moderation: **Bernhard Rebernik**, Landwirtschaftskammer Kärnten

Impulsgeber: **Christian Jochum**, Landwirtschaftskammer Österreich

Impulsgeberin: **Maria Innerwinkler**, Landwirtschaftliche Fachschulen Kärnten

## 2 Vergaberechtliche Möglichkeiten und Lösungen in der Umsetzung

Moderation: **Gerhard Weiner**, naBe-Plattform

Impulsgeberin: **Helena del Picchia**, Bundesbeschaffung GmbH

Impulsgeber: **Florian Kühr**, Kärntner Landeskrankenanstalten-Betriebsgesellschaft

## 3 Einkaufsportale: regionale Produktionsbetriebe beliefern Großküchen

Moderation: **Andrea Ebner-Pladerer**, Forum „Österreich isst regional“

Impulsgeberin: **Michaela Burgstaller**, Genussland Kärnten

Impulsgeber: **Thomas Moser**, Stadt Villach

# Ergebnisse der Diskussionsrunden

**Bernhard Rebernig**

**Gerhard Weiner**

**Andrea Ebner-Pladerer**

## Ergebnisse der Diskussionsrunde

### Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Theorie und Praxis

- ➔ Was sind die wichtigsten Erkenntnisse in Ihrer Diskussionsrunde?
  - Großküche ist nicht gleich Großküche
  - Weitere Lösungen in Richtung Transparenz sind wünschenswert
  - Weitere Produktgruppen sollten abgebildet werden
- ➔ Was sind die größten Hindernisse dazu?
  - „Herkunftsdefinition“ hat Unschärfen
  - Wenig Interesse und Sensibilisierung bei Konsument:innen
- ➔ Was sind passende Lösungen?
  - Faktor Bildung mit Fokus auf Kinder und Jugendliche

## Ergebnisse der Diskussionsrunde

### Vergaberechtliche Möglichkeiten und Lösungen in der Umsetzung

- ➔ Was sind die wichtigsten Erkenntnisse in Ihrer Diskussionsrunde?
  - Mut zu einem „gewissen Risiko“ bei Vergaben kann positiv wirken
  - Berichtspflicht, wenn Vorgaben nicht erfüllt werden (verwaltungsintern)
- ➔ Was sind die größten Hindernisse dazu?
  - Bestehende Infrastruktur in Küchen kann Notwendigkeiten bei LM-Einkauf verursachen
  - Mutlosigkeit bei Ausschreibungen / Vergaberecht
  - Komplexe Stakeholderlandschaft (AN / AG / Politik / Recht)
- ➔ Was sind passende Lösungen?
  - Ausreichende Budgetierung für Anforderungen
  - In manchen Fällen eine Kommission als Möglichkeit zur Qualitätsbeurteilung
  - Direktvergabe mit Verpflichtungen belegen



## Ergebnisse der Diskussionsrunde

### Einkaufsportale: regionale Produktionsbetriebe beliefern Großküchen

- ➔ Was sind die wichtigsten Erkenntnisse in Ihrer Diskussionsrunde?
  - Zentrale Einkaufsplattformen
  - Regionale produzierende Betriebe
- ➔ Was sind die größten Hindernisse dazu?
  - Verfügbarkeit, Saisonalität
  - Budget, Logistik
  - Direkter Kontakt zwischen Produzenten und Großküche
- ➔ Was sind passende Lösungen?
  - Politische Vorgaben
  - Bestehende Logistik nutzen (Taufrisch, Biobote)
  - Kriterienentwicklung je nach Produktgruppenverfügbarkeit