

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.

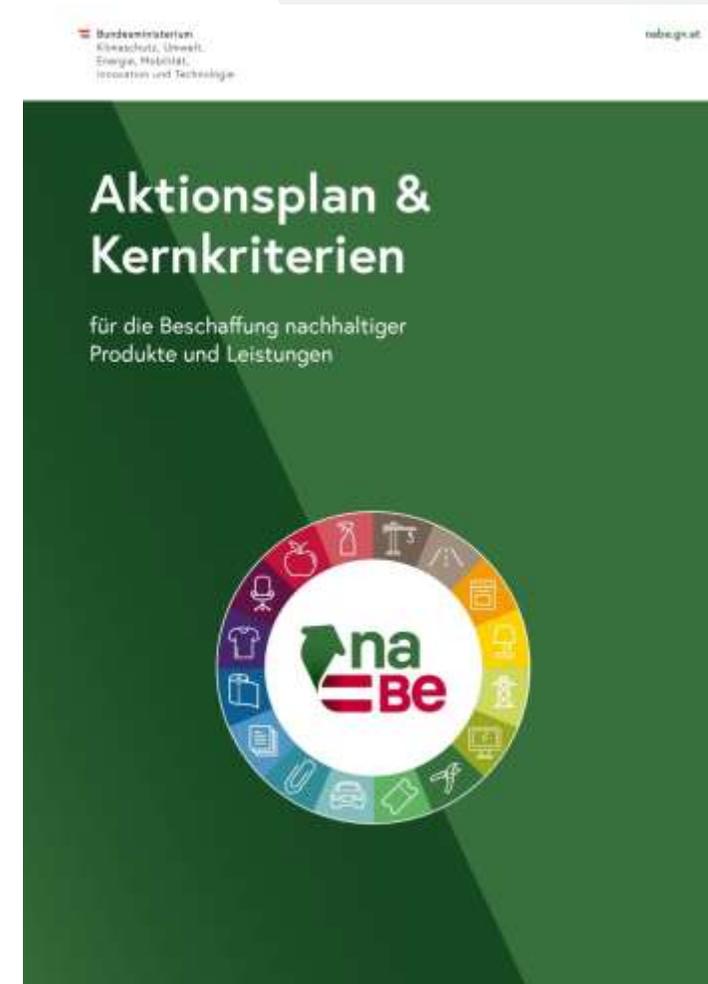
Die öffentliche Hand zeigt's vor!

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 Haltungsanforderungen	Schwein, Rind	   
	Kalb, Pute, Lamm, Kitz	   
	Huhn	     
	Ei und Eiprodukte	     
GVO-freie Fütterung	Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Ei	     
	Milch(produkte)	      
Gute landwirtschaftliche 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



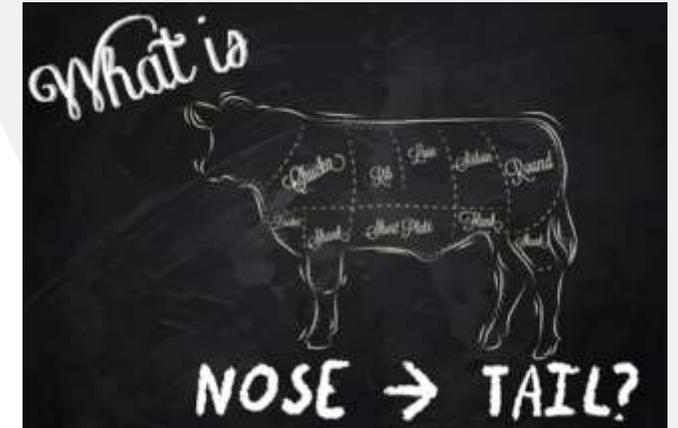
➔ Beinhaltet vielfältige Aspekte in der Lebensmittelbeschaffung – u.a.:

- Regionalität
- Saisonalität
- Bio-Anteil

Minimale Kriterien		Zentrale Kriterien			Erreichte Punkte	
	Erfüllung	Kriterien	Punkte	Auswahl		
Assessment Best Ergebnisse:						
Nicht erreichte Mindestkriterien					13-16 Punkte Bronze	
Erreichte Bonuspunkte					17-24 Punkte Silber	
					25-42 Punkten Gold	
Biologische und regionale Produkte						
12	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung	23 % der Speisen aus biologischer Erzeugung ab 2023: 30 % der Speisen aus biologischer Erzeugung ab 2025: 25 % der Speisen aus biologischer Erzeugung	5 % mehr als gefordert 10 % mehr als gefordert 15 % mehr als gefordert	1 2 3		Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung
14	Regionale Herkunft der Produkte		min. 80 % der Produkte aus AT min. 70 % der Produkte aus umliegenderen Ländern min. 60 % der Produkte aus...	1 2 3		Regionale Herkunft der Produkte
17	Saisonalität		Teilung des Speiseplans auf vier	1		Saisonalität
22	Saisonale Speiseplan-gestaltung	Teilung des Speiseplans in Winter- und Sommer	Regionales Gemüse nach Jahreszeiten Regionales Obst nach Jahreszeiten	1 1 1		Saisonale Speiseplan-gestaltung

„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 Herkunfts-kennzeichnung

➔ 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 am Gesamtkauf:
Hier finden Sie einige Beispiele. Sie können im Dokument „Vorlage „Herkunft, Marke“ 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
- Schlagschaber: 100 % AT
- Joghurt: 50 % DE, 50 % AT
- Parmesan: 100 % Italien
- Goatskäse: 100 % EU
- Schmelzer Käse: 100 % AT

Eier

- Schalenei: 100 % Österreich
- Flüssigei: 100 % unbekannte Herkunft

Verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

MIT 25. JUNE 2023 tritt die Verordnung zur verpflichtenden Angabe der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich abgenommen werden, in Kraft. Sozialökumenische Kantinen haben über die Herkunft definierter Zutaten in ihren Speisen Informationen.

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

Für wen gilt die Verordnung?

Öffentliche, die regelmäßig eine geschäftlich ausübende Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristiger Auftrags versorgen.

- Private und öffentliche Dienstverpflichtete, einschließlicher wie Familien, Heime, Schulen, Menzen, Werkstätten etc.
- Zustellung von Speisen im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. für „eine Person“ und längerfristig
- Alle Arten von Backwaren (z.B. Nachtwecken bei freiwilliger Frühstücksbekleidung)
- Keine Speisen (wie Aus- und Semmelknollen, Lauffäden, die öffentliche Einrichtungen beziehen z.B. Kindergärten, und generell Backwaren, die weniger als 50 Personen konsumiert werden)

Was und wie wird gekennzeichnet?

Was ist die Vorgabe der Herkunft?

- Rechtlich vorgeschrieben
- freiwillig
- kommerzielle Marke/Kennzeichnung
- Herkunftsangabe

in schriftlicher Form, deutlich lesbar und gut sichtbar (z.B. Aufkleber, Speisekarte, Tafel, Schilder, anregend die gegengläubigen bezeichnen...)

- EU, Schweiz, Liechtenstein oder
- Land Österreich (z.B. AT) oder
- anderes Land (z.B. Deutschland)
- Bei fehlender Herkunftsangabe ist die Kennzeichnung die Angabe „unbekannte Herkunft“ möglich
- Die Angaben können flexibel kombiniert werden.

Dokumentation und Nachweis

- Bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelkontrolle durch geeignete Unterlagen, Systeme oder Verfahren
- alternativ: Nachweise im Sinne von einer funktionstauglichen Öffnung eines Datenbankdaten Systems für Nachweise in der Menge (z.B. „für 10 Personen“)
- Auch für Lebensmittel, deren Herkunft festgelegt ausgereicht wird (z.B. Obst und Gemüse, Meeresfrüchte, Rohmaterialien)

Umsetzungsvariante 1

Angabe für eine Zutat, gemeinsam am Gesamtkauf 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, Obst) für die Gesamtmenge (z.B. Käse, Obst)
- Rechtlich möglich die gegengläubigen bezeichnen:
- 100 Prozentig (z.B. Fleisch: 100 % AT), maximal 40 % AT, 60 % EU (z.B. Butter: 100 % AT, 50 % EU), Paragraf: 200 % AT, 50 % EU, 50 % AT

Umsetzungsvariante 2

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

- Speisen mit Milch, Käse, Joghurt, Schmelz, Ziegenkäse oder Weizenvollkornbrot, wenn das Fleisch im Rezept z.B. wichtiger als Joghurt oder Parmesan (z.B. Curry mit dem geschichteten Fleisch) hervorzuheben; insbesondere falls nicht möglich
- Milch oder Milchprodukte als zentrale Zutaten oder als wichtige Bestandteile enthalten (z.B. in einem Salat, in einem Eintopf)
- Milch oder Milchprodukte in Speisen, die diese als zentralen Bestandteil enthalten (z.B. in einem „Risotto“, in einem „Suppen“)
- Bei der Angabe die Herkunft der Zutat oder die Angabe der Herkunft der Speise (z.B. in einem Salat oder Eintopf) hervorzuheben (z.B. in einem Salat oder Eintopf)
- Bei einer Angabe, die die Herkunft der Zutat oder die Herkunft der Speise hervorheben (z.B. in einem Salat oder Eintopf)
- Bei einer Angabe, die die Herkunft der Zutat oder die Herkunft der Speise hervorheben (z.B. in einem Salat oder Eintopf)

Diese Vorlage stellt Ihnen das Forum „Dasrecht ist regional!“ zur Verfügung. Dieses wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regional- und Wirtschaftsentwicklung sowie vom Bundesministerium für Ernährung...

Kontakt Forum “Österreich isst regional”



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

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“

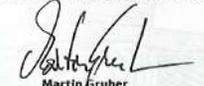
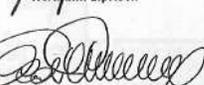
21.10.2019 – **Regierungs-Beschluss zur Kärntner „Regionalitäts-Charta“**
Vereinbarung zwischen Landesregierung und Sozialpartnern

- 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

 Dr. Peter Kaiser	 Martin Gruber	 Ing. Johann Möbller
 Dr. Beate Prettnner	 Mag. Sebastian Schuschnig	 Jürgen Mandl, MBA
 Dr. Gaby Schaubig	 Günther Goach	 Peter Stauber
 Ing. Daniel Fellner	 Hermann Lipitsch	 Dr. Maria-Liesl Hochschiitz
 Mag. Sara Schaar	 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 KAUFLEUTEN „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: bluedesoessterreich.at

Nachhaltigkeit: Regional, global – ganz egal?

Univ.Prof. Dr. Marianne Penker

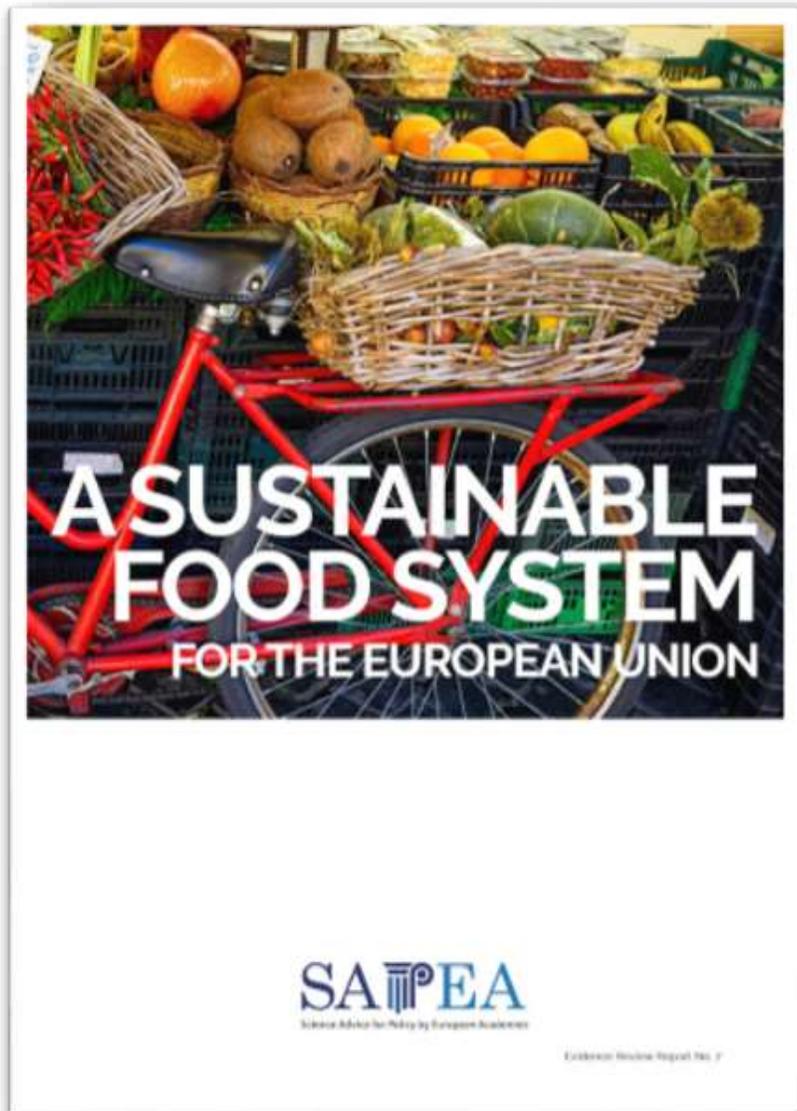


Überblick

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



SAPEA Bericht



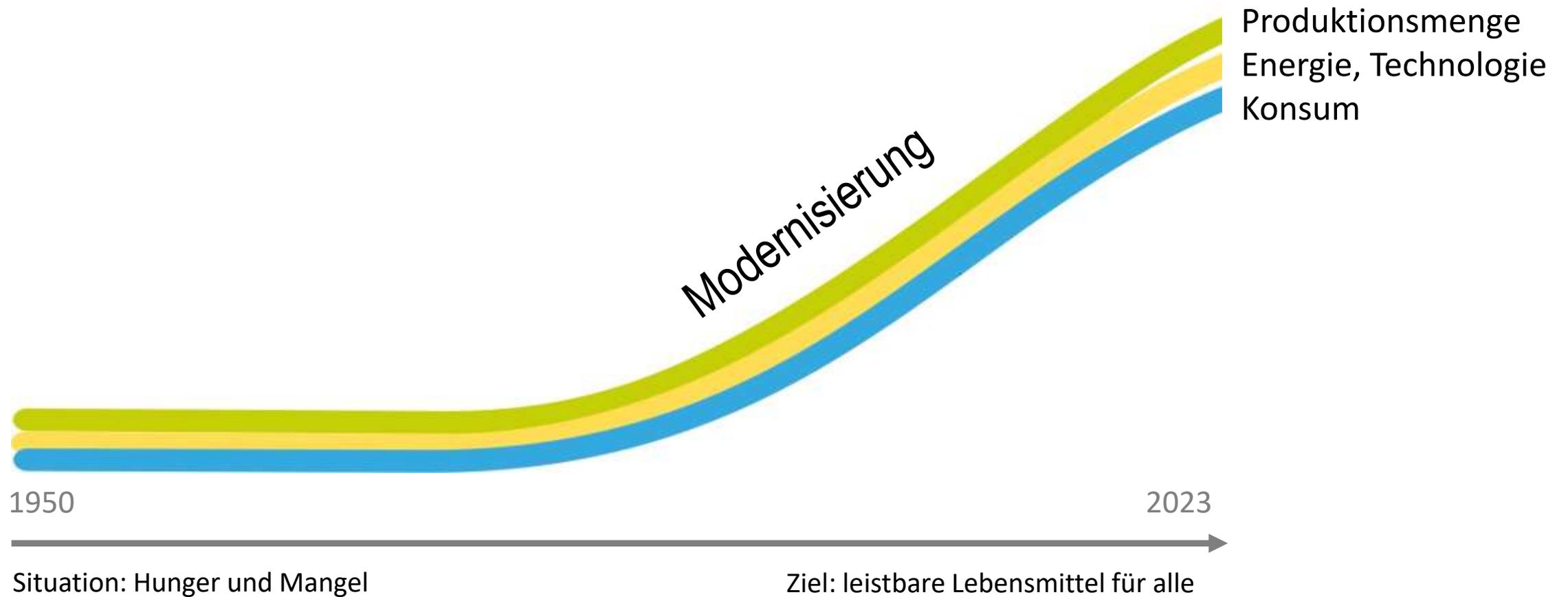
SAPEA (2020)



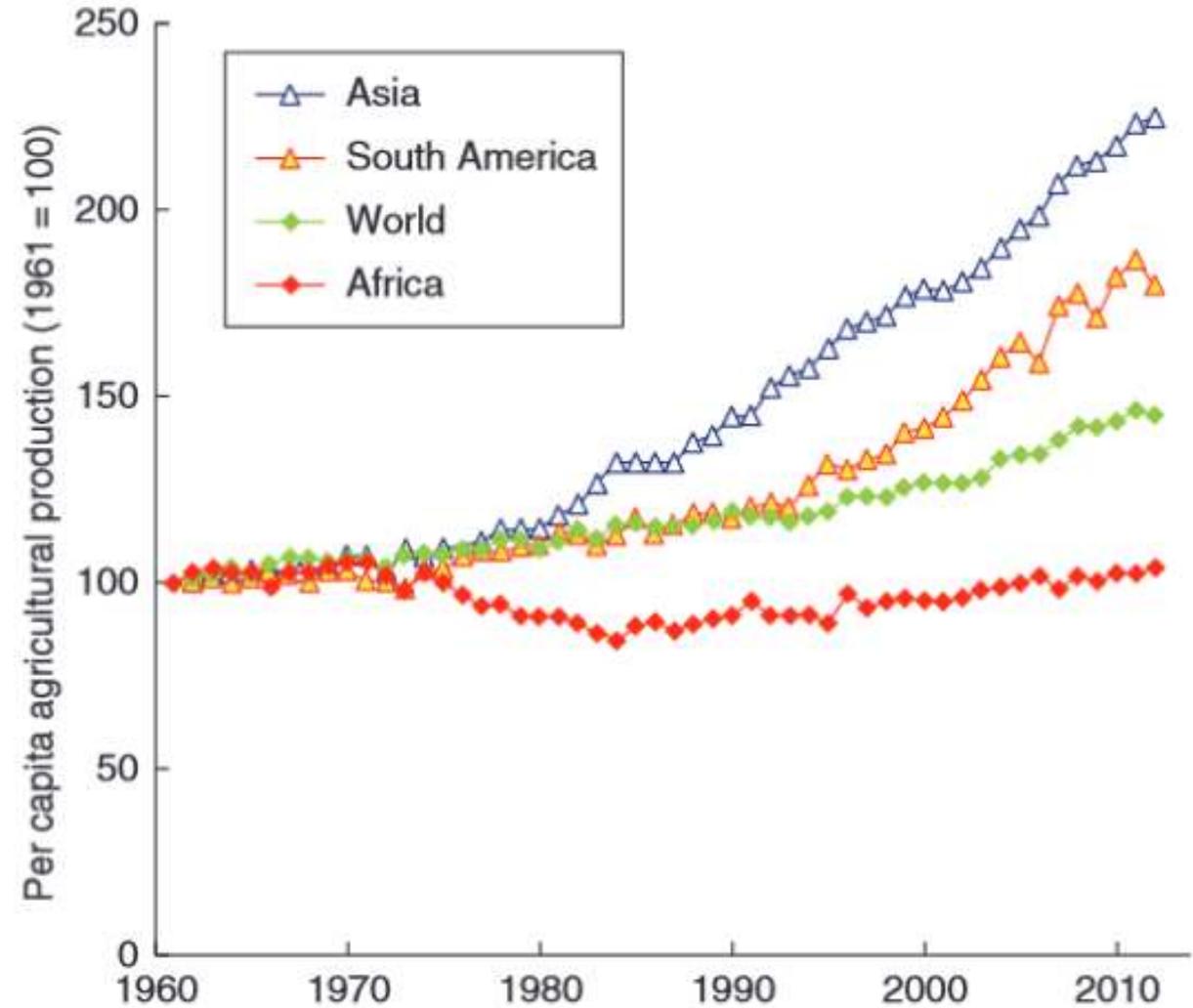
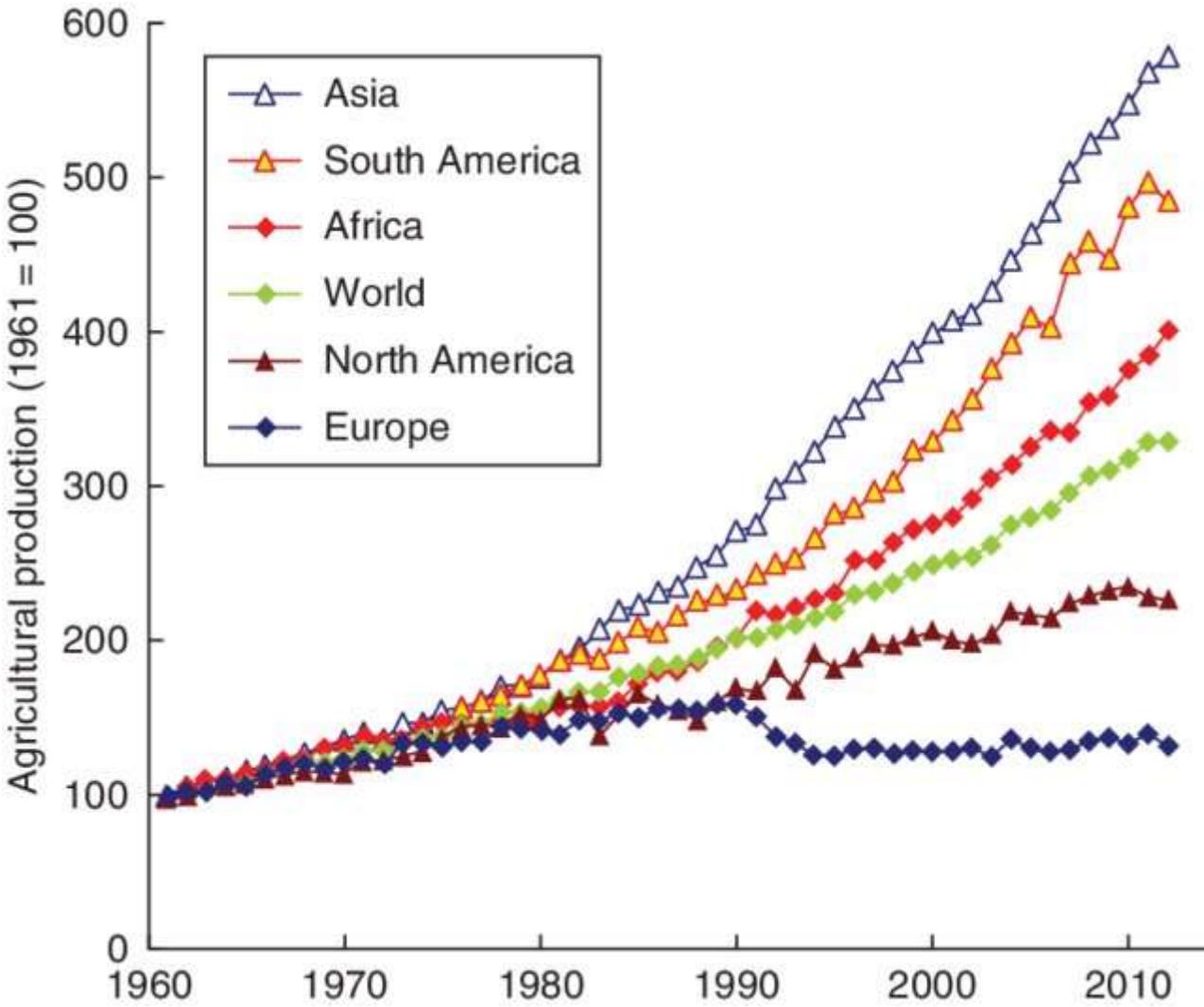
Blick in die Vergangenheit

Modernisierung und ihre Folgen

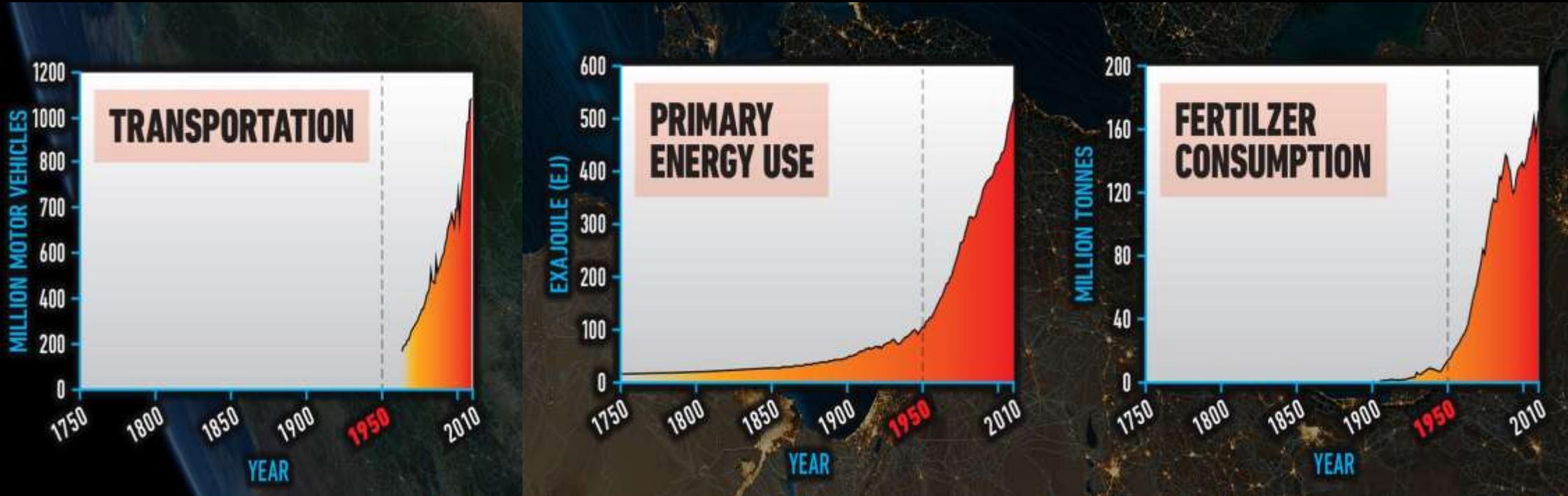
Modernisierung



Agrarproduktion



Die große Beschleunigung



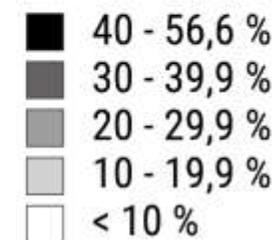
REFERENCE: Steffen, W., W. Broadgate, L. Deutsch, O. Gaffney and C. Ludwig (2015), The Trajectory of the Anthropocene: the Great Acceleration,

MAP & DESIGN: Félix Pharand-Deschênes / Globaia

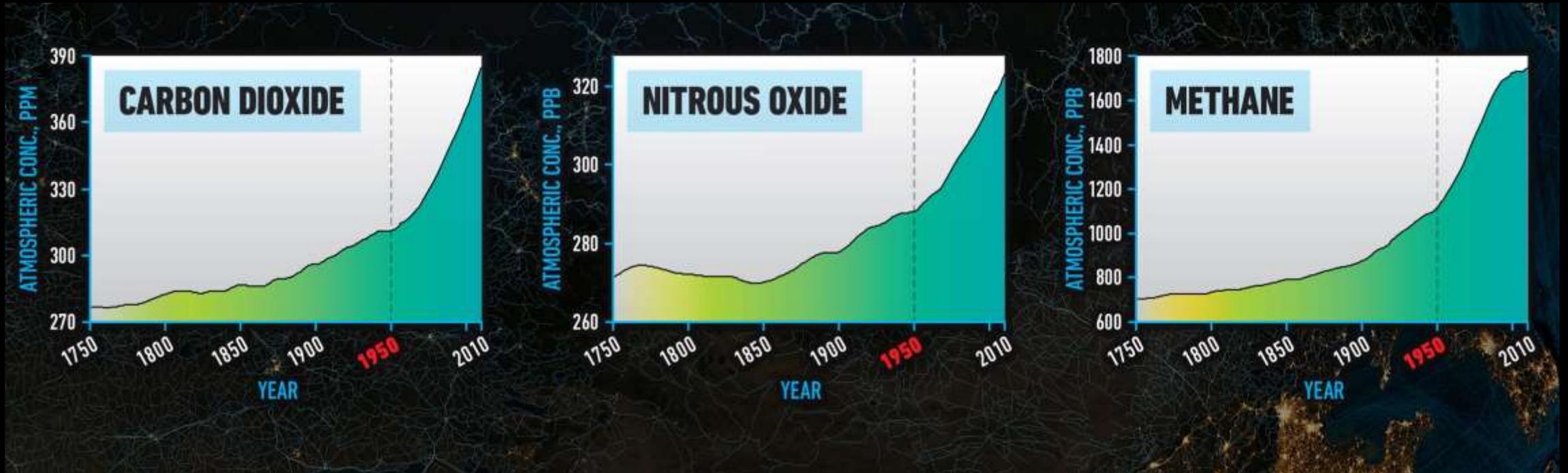
Anteil der Haushaltsausgaben



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

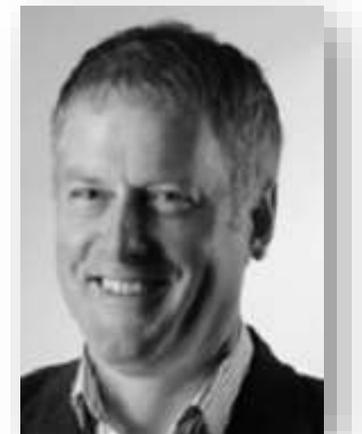
Food from nowhere

- 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

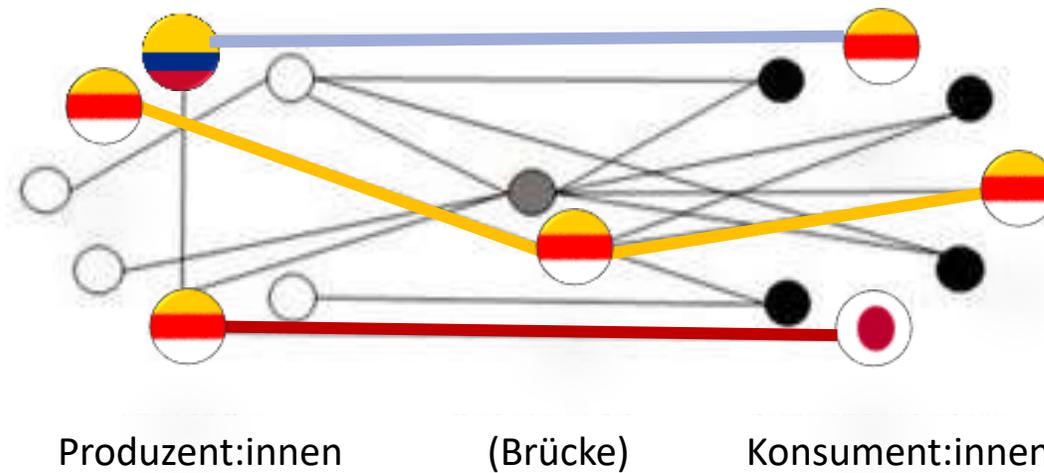
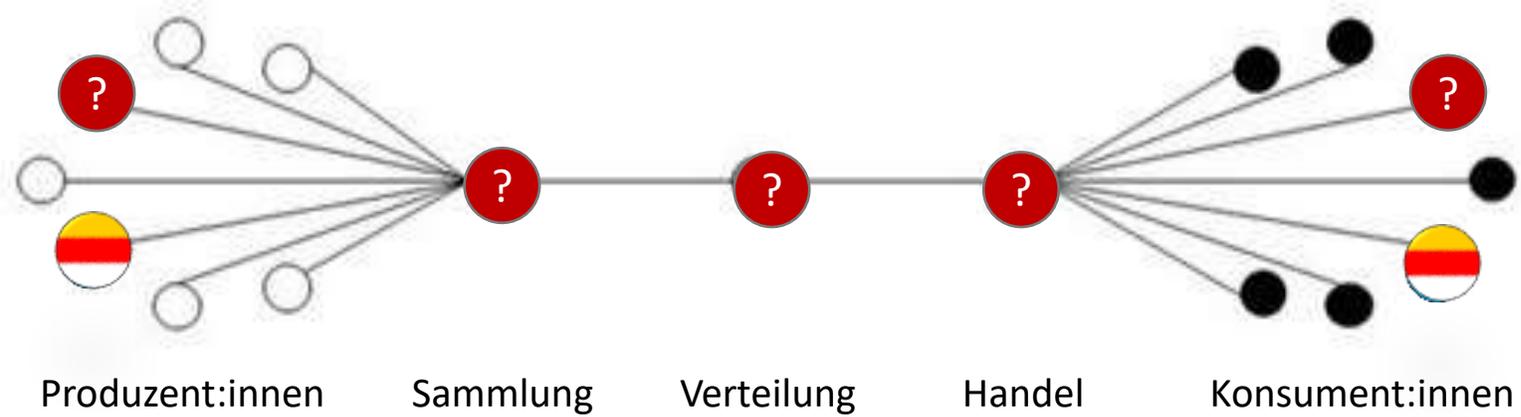
Karl Polanyi



www.brct.org.nz/c

Hugh Campbell

Lange vs. kurze Lieferketten



Charakteristika Regionalität

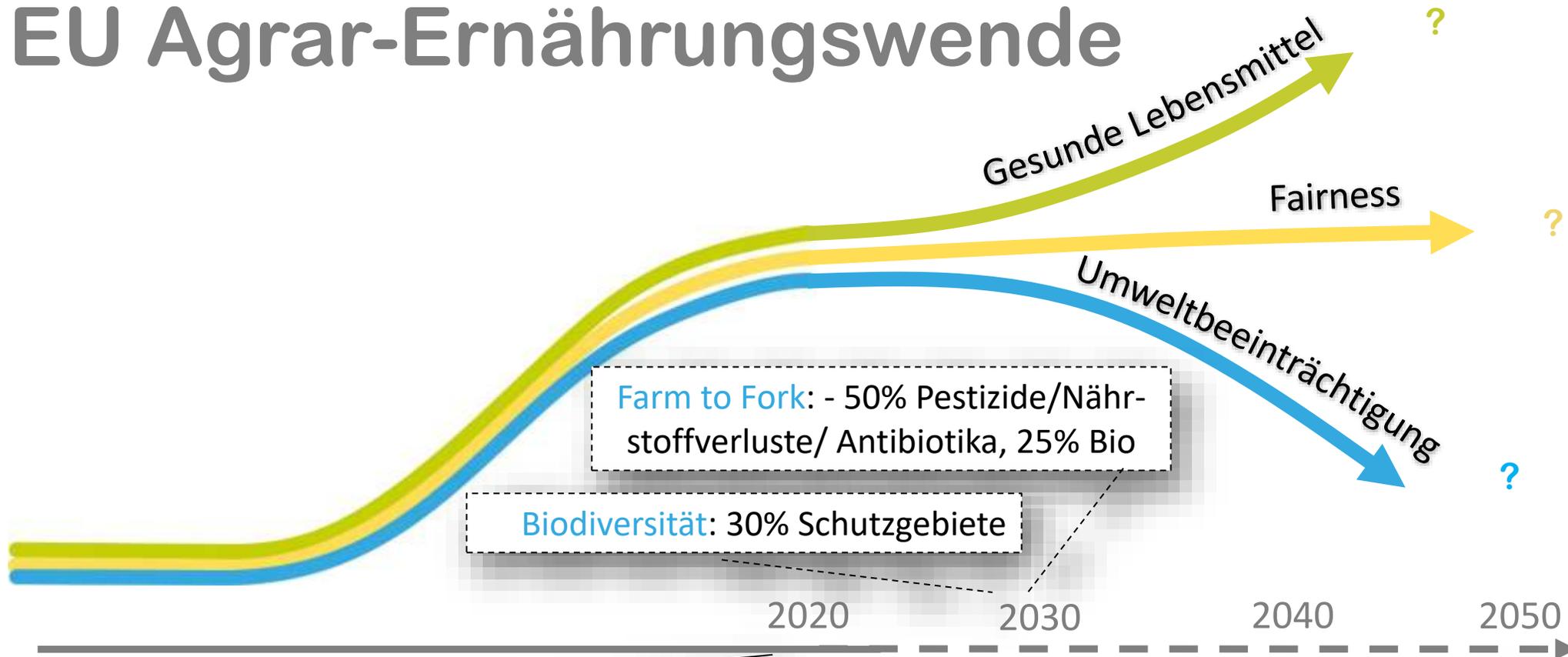




Blick in die Zukunft

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

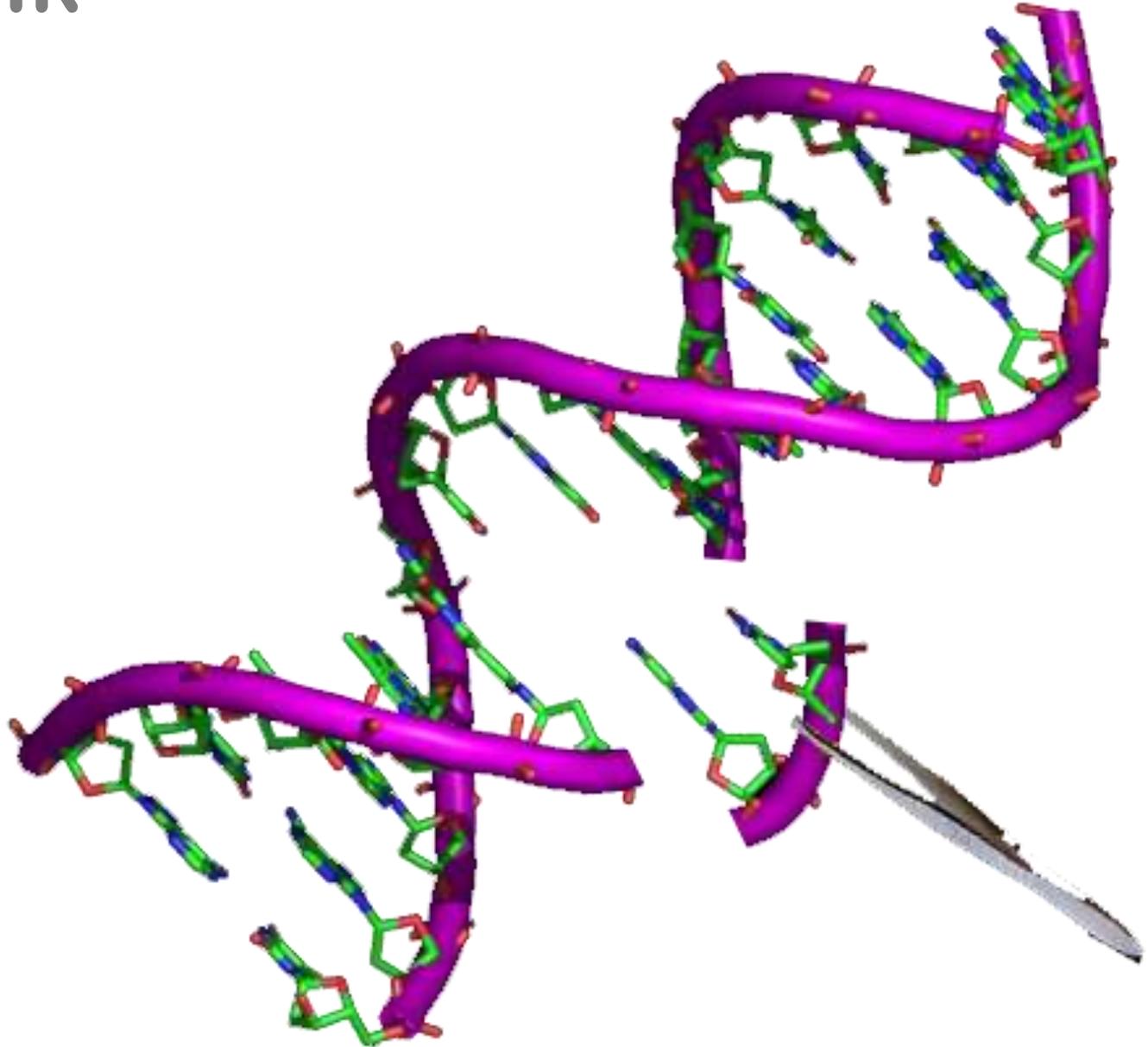
Mikroorganismen für Makro-Lösungen

- 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

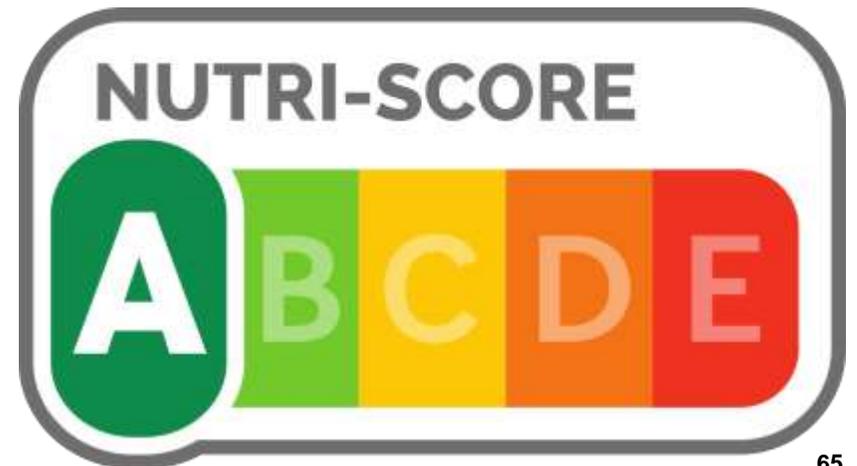


Modernisierungsversprechen

- 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



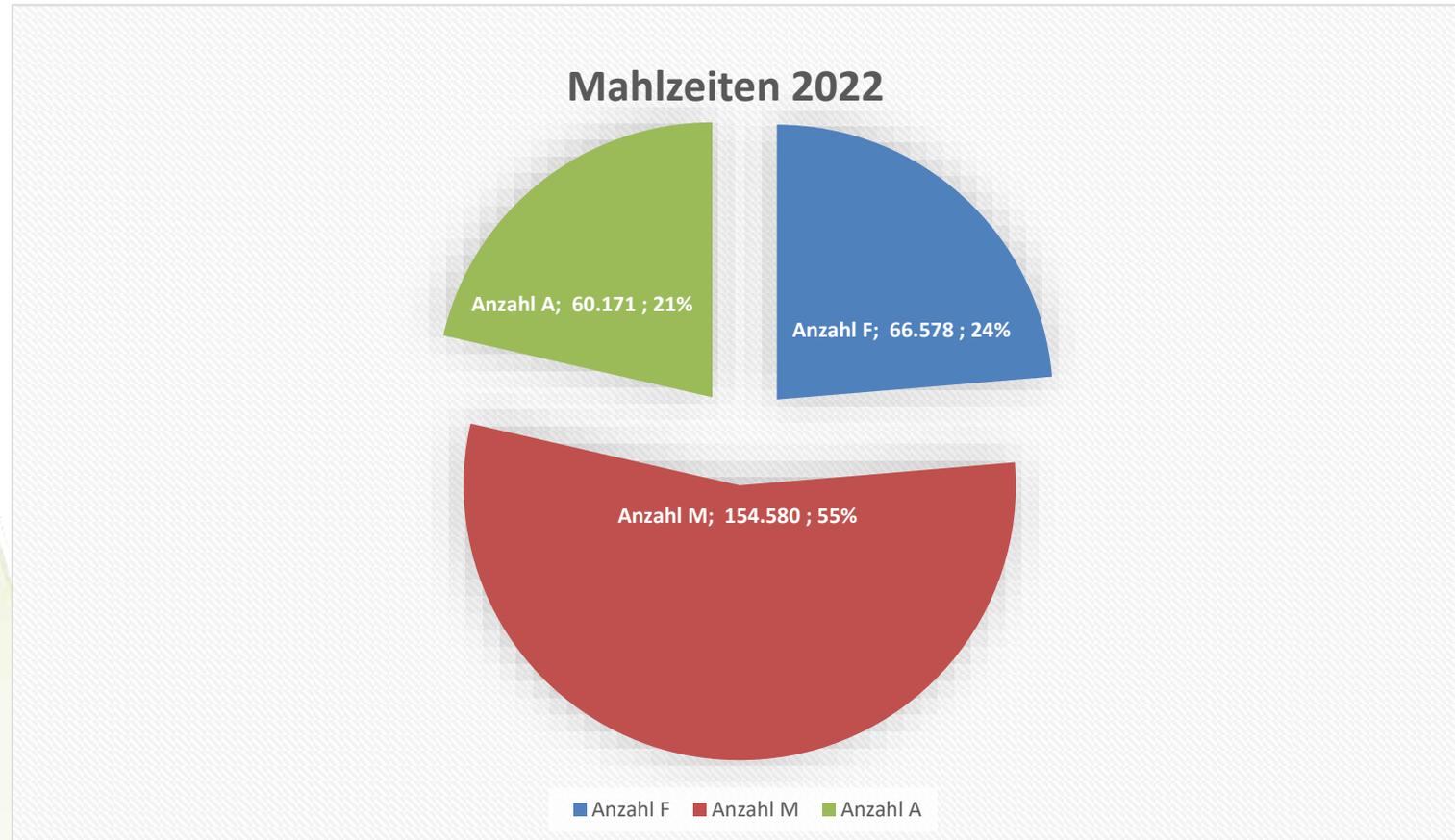


- Landwirtschaft
- Ländliches Betriebs- und
Haushaltsmanagement
- Pferdewirtschaft
- Gartenbau
- AgrarHAK
- Pferdewirtschaft/
Kärntner Tourismusschule

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

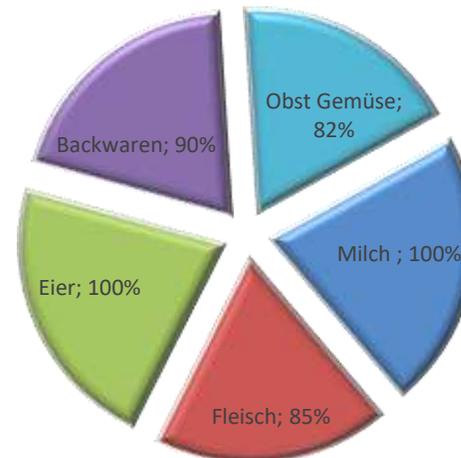
Stand: per 01/10/2022



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!

ALLE VERBRAUCHER SINDEN VERANTWORTLICH FÜR IHRE ERNÄHRUNG.

Bitte beachten Sie die Kennzeichnung der Lebensmittel.

Die Kennzeichnung der Lebensmittel erfolgt nach den Vorschriften der EU.

Die Kennzeichnung der Lebensmittel erfolgt nach den Vorschriften der EU.

*Kürbiscrèmesuppe
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
(Esterhazytschüttle, Schokomousse)*

*Über Allergene geben Ihnen unsere
Schüler/innen gerne Auskunft.*

*In der Woche vom 2.10.2023 bis 6.10.2023
kochen wir für dich:*

	Mittag		Abend	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Montag	I. Fleischbraten Wirsing, Gemüse Sauce an	II. Spaghetti Carbonara an an	I. Schafschaf Möhren Apfelrot	II. Ziemer Klee an, Zücker an, Brot an
Dienstag	I. Zücker Dorfnest an, an, Spätzle an, an, an	II. Zücker Spätzle an, an, an	I. Wirsing an, an, an	II. Gemüse Ziemer an, an, an
Mittwoch	I. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	II. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	I. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	II. Fleischbraten an, an, an, Gemüse
Donnerstag	I. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	II. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	I. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	II. Fleischbraten an, an, an, Gemüse
Freitag	I. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	II. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	I. Fleischbraten an, an, an, Gemüse	II. Fleischbraten an, an, an, Gemüse



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

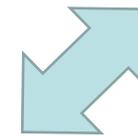
Warum heimische Lebensmittel?

Qualität

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

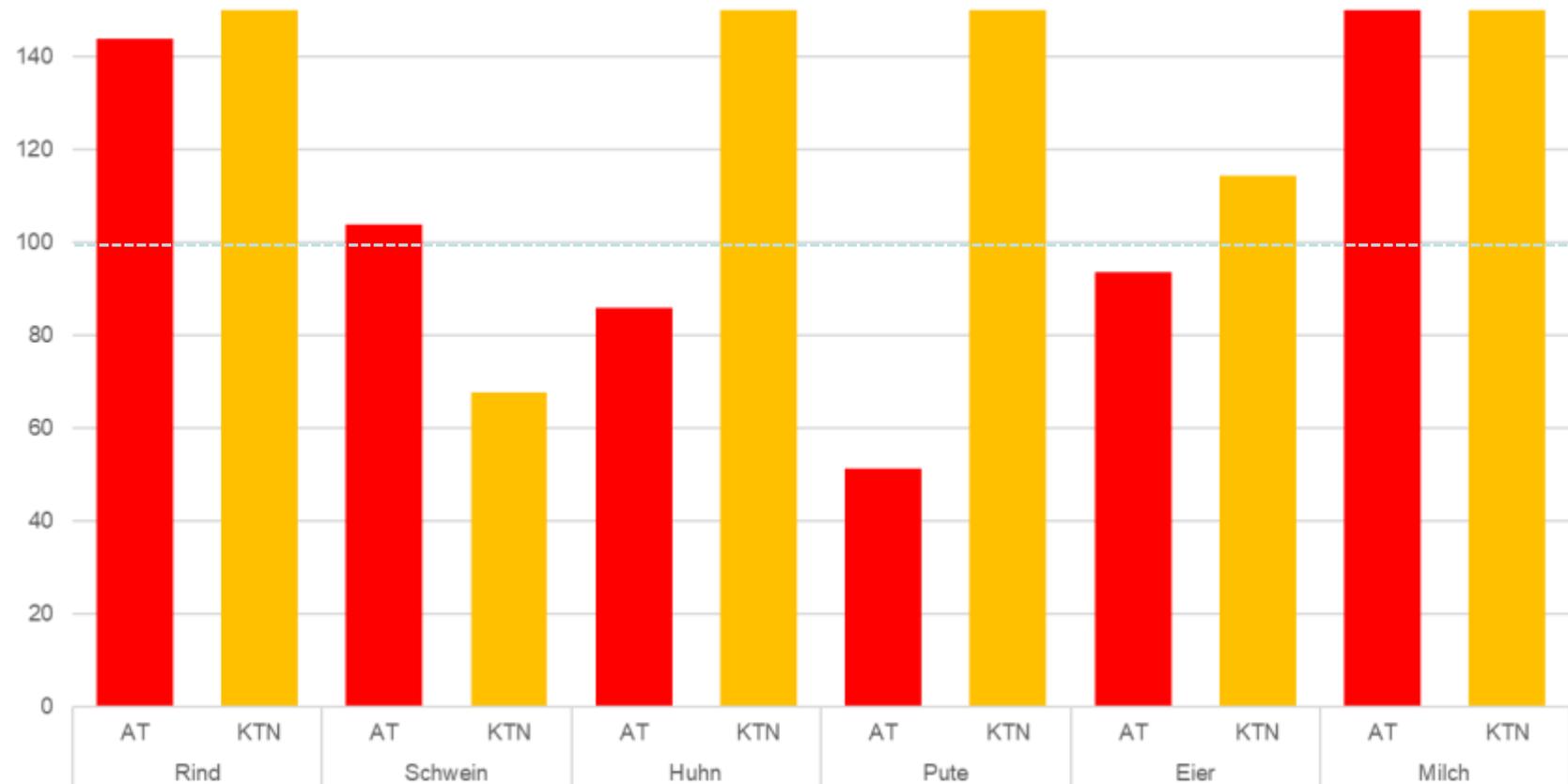
Umwelt

100% Gentechnikfrei
Beste CO₂-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?



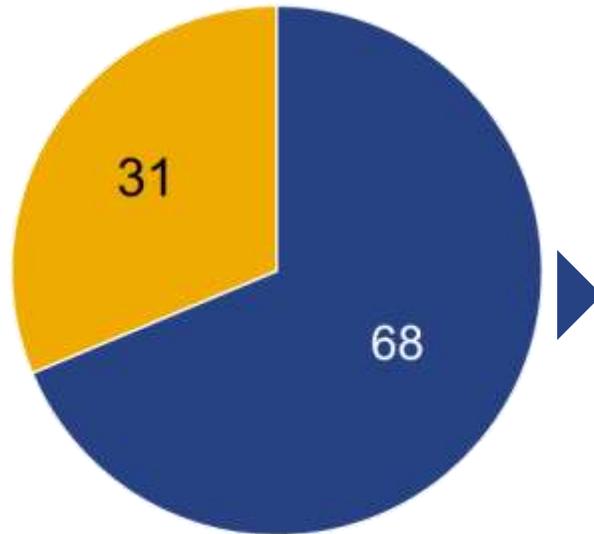
Wie erkennt man heimische Lebensmittel?



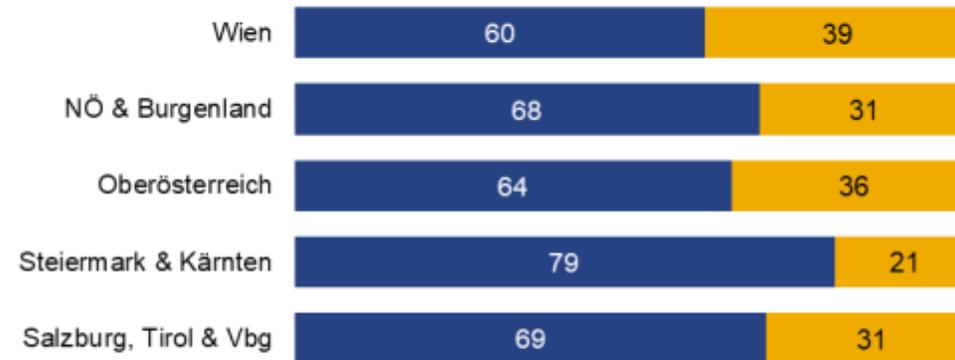
- ✓ Kriterien für zertifizierte Lebensmittel sind strenger als die gesetzlichen Vorgaben
- ✓ Das Label wird von der öffentlich-rechtlichen Agrarmarkt Austria verwaltet und kontrolliert
- ✓ Das Fleisch stammt von Tieren, die in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden
- ✓ 47.000 landwirtschaftliche 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 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** 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

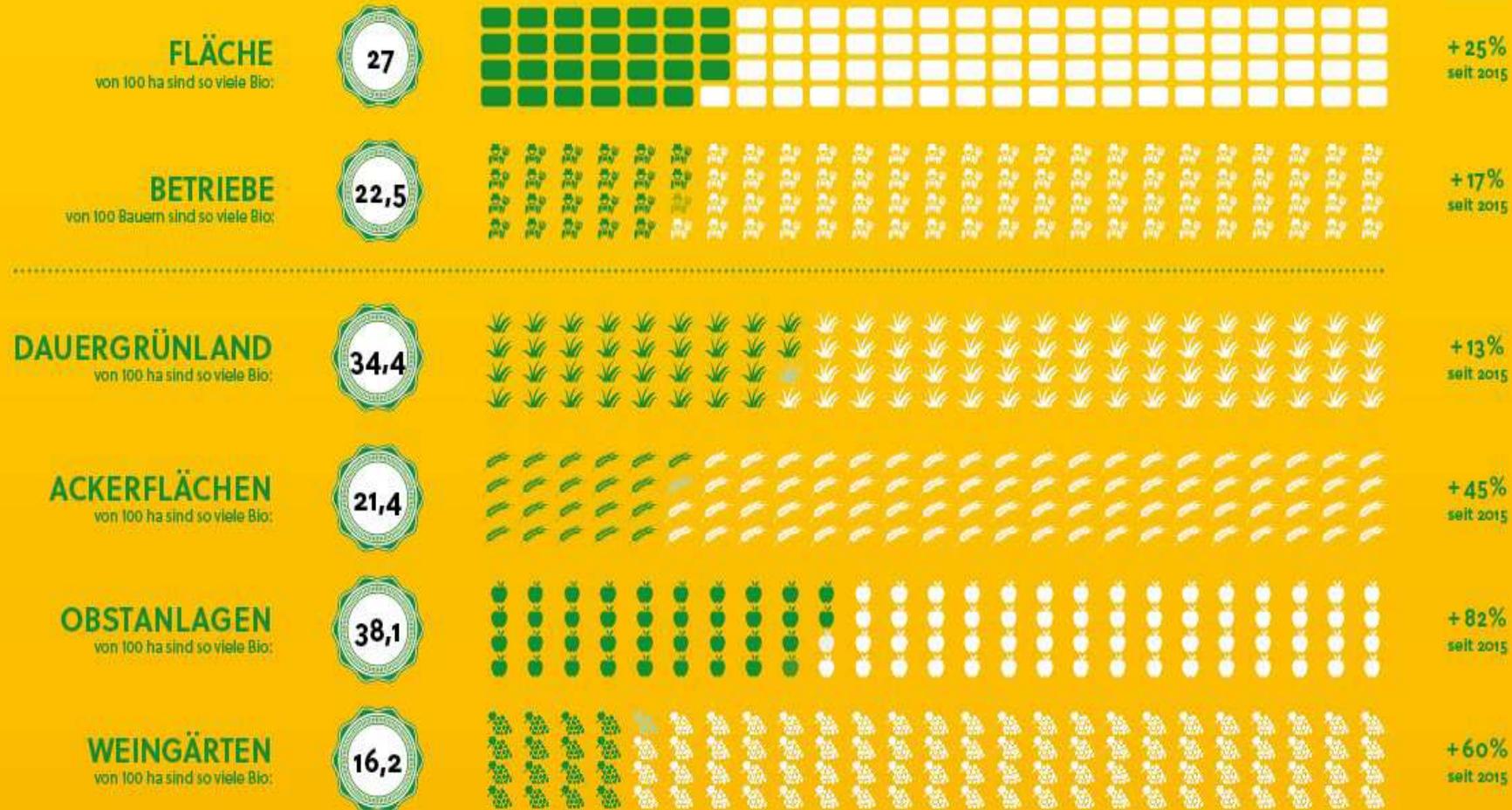
GUT ZU WISSEN!
Puten: Österreich 35 %, Ungarn 65 %
Schwein: Österreich 65 %, Deutschland 35 %
Sauerbraten: Österreich, Deutschland
Crème fraîche: Österreich, Deutschland
Butter: Österreich 50 %, Deutschland 50 %
Käse: italien (Parmesan), Frankreich (Brie)
Flüssige: EU, Bodenhaltung/Kälghaltung

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geplante/gerastet)
geschlacht
Milch: Österreich = 2 x AT (geplante/gerastet)
Milch: ✓ AMA Gütesiegel
Genussregion Österreich ✓



Biolandwirtschaft in Österreich

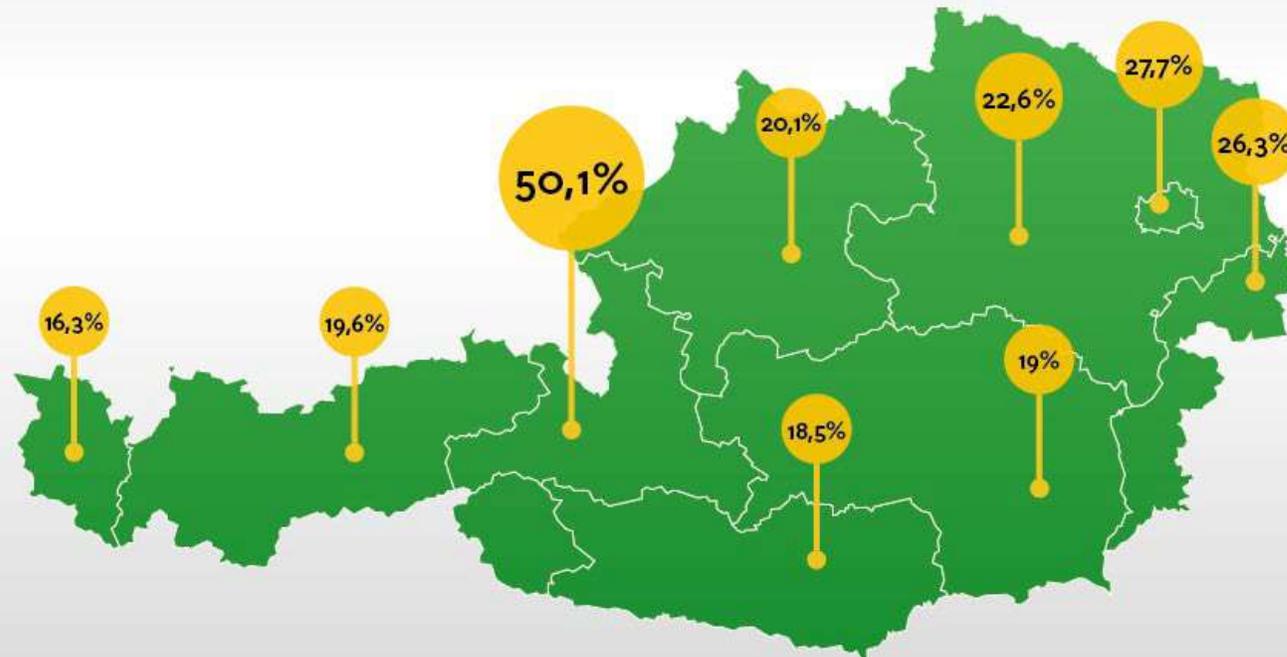
So Bio ist Österreich 2022



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