



# Willkommen am Impulstag

„Regionale und nachhaltige  
Lebensmittelbeschaffung in  
Niederösterreich“





# IMPULSTAG NIEDERÖSTERREICH

## Programm

- 09.00 Einlass und Empfang
- 09.30 Beginn Impulstag
- 09.30 bis 09.50 Begrüßung durch Ehrengäste
- 09.50 bis 10.10 Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan
- 10.10 bis 10.30 Rahmen und Erfolge nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung im Land Niederösterreich und Herkunftskennzeichnung in den Großküchen
- 10.30 bis 10.50 Qualität in der Großküche am Beispiel Hülsenfrüchte und Getreide
- 10.50 bis 11.10 Das Portfolio der BBG im Bereich Lebensmittel
- 11.10 bis 11.30 Kurzvorstellung der Infostände
- 11.30 bis 13.00 Mittagspause, Besuch der Infostände







# IMPULSTAG NIEDERÖSTERREICH

## Programm

13.00 bis 13.45 Podiumsdiskussion: Möglichkeiten und Herausforderungen einer nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung

13.45 bis 14.45 Vier Good Practice in der Umsetzung aus Niederösterreich

- Monitoring des Regionalitätsanteils in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs
- JA ZU NAH – der regionale und digitale Lebensmittel-Marktplatz für Landwirte und Großküchen
- Nachvollziehbare Herkunftskennzeichnung in den Gesundheitseinrichtungen der Landesgesundheitsagentur Niederösterreich
- „Gut zu wissen“ in der Landhausküche Niederösterreich

14.45 bis 15.00 Resümee und Schlussworte



# Begrüßung und Eröffnung

**Norbert Totschnig**

**Stephan Pernkopf**

# Begrüßung und Eröffnung

**Johannes Schmuckenschlager**

**Lorenz Mayr**

**Martin Ledolter**

# Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan

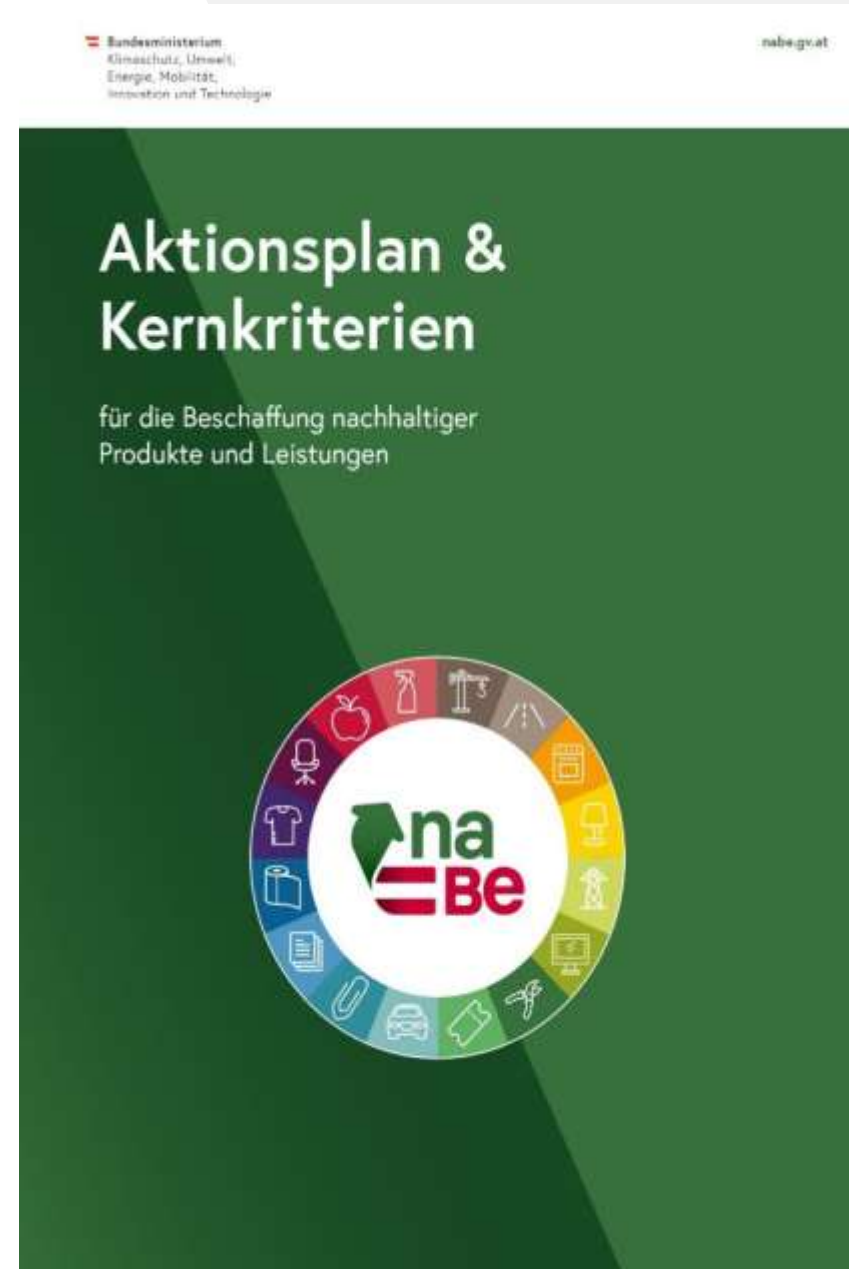
**Andrea Ebner-Pladerer und  
Gerhard Weiner, naBe-Plattform**

# Die öffentliche Hand zeigt's vor!

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

## Der naBe-Aktionsplan

- ➔ Mit dem **österreichischen Aktionsplan für nachhaltige öffentliche Beschaffung (kurz: naBe-Aktionsplan, gültig seit 23. Juni 2021)** setzt die öffentliche Verwaltung in Österreich wichtige Schritte auf dem Weg in eine klimaneutrale Verwaltung.
- ➔ **Für 16 Produktgruppen** wurden konkrete Anforderungen zur umweltfreundlichen Beschaffung definiert. Damit wird für Beschaffungsverantwortliche nachvollziehbar, wie **Umweltgerechtigkeit in öffentlichen Vergabeverfahren** anwendbar ist.
- ➔ Die naBe- Plattform ist als Servicestelle für nachhaltige öffentliche Beschaffung ist die erste Anlaufstelle für alle Fragen rund um den naBe-Aktionsplan.
- ➔ Kontakt [nabe.gv.at](https://nabe.gv.at) | [naBe-News](#) | [naBe-Plattform](#)





## Gemeinsamen Standard für ein nachhaltiges öffentliches Beschaffungswesen in Österreich auf allen Ebenen etablieren

- ➔ Beschluss der LARK aus 2021 zur Umsetzung der naBe-Kriterien Kapitel Lebensmittel in deren Wirkungsbereichen
- ➔ Landtagsbeschlüsse zur Umsetzung des naBe-Aktionsplans
  - **Niederösterreich** und Tirol (beide 2022)
- ➔ Strategische Partnerschaften mit Städten und ausgegliederten Unternehmen (seit 2023)
  - Linz und Villach
  - ASFiNAG, Österreichische Bundesforste AG, Austrian Institute of Technology (AIT), Umweltbundesamt (UBA), Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG), Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES)
- ➔ Unterstützung der Länderexpertenkonferenz „Öffentliche Beschaffung der Bundesländer“



# Von den Leitkriterien zur ganzheitlichen Umsetzung

## Am Beispiel der Kindergarten- und Schulverpflegung



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

# Forum „Österreich isst regional“

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

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

# Highlights Impuls- und Fachtage in den Bundesländern

## Für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche, Fachpublikum (Stand 03/2024)



©BBG

Impulstag Steiermark Juli 2021: 85 Teilnehmende



©Neumayr/Hofer/Land Salzburg

Impulstag Salzburg Oktober 2021: 40 Teilnehmende



©Land Tirol

Fachtag Tirol November 2021: 75 Teilnehmende



©Hofmeister/Land Vorarlberg

Impulstag Vorarlberg Mai 2022: 70 Teilnehmende



©Votava/Stadt Wien

Fachtag Wien Oktober 2022: 180 Teilnehmende



©Landesmedienservice, Hans Christian Gmasz

Impulstag Burgenland April 2023: 50 Teilnehmende



©LFS Kärnten

Fachtag Kärnten Oktober 2023: 100 Teilnehmende



## Forum „Österreich isst regional“

### Servicestelle


- ➔ Zentrale Plattform
- ➔ Hilfestellung für Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln
- ➔ Austausch mit Lieferantenmärkten & Stakeholdern
- ➔ Themenspezifische Zusammenarbeit mit den Bundesländern und dem Landwirtschaftsministerium
- ➔ Erstellung von Leitfäden/Unterlagen für den Lebensmitteleinkauf
- ➔ Website mit Informationen
- ➔ Newsletter der naBe-Plattform, LinkedIn-Beiträge



## 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.

## Unterstützung der Zielsetzungen

aus dem Regierungsprogramm

Beschaffung von Lebensmitteln durch  
öffentliche Institutionen

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



## Die 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**
- ➔ Angebot eines täglichen **Klimatellers** (bei Verpflegungsdienstleistungen)





### 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		✓



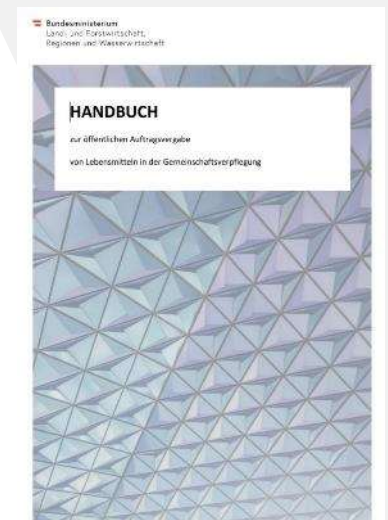


Erhöhte Haltungsanforderungen	Schwein, Rind	   
	Kalb, Pute, Lamm, Kitz	   
	Huhn	     
	Ei und Eiprodukte	     
GVO-freie Fütterung	Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Ei	      
	Milch(produkte)	      
Gute landwirtschaftliche Praxis	Obst, Gemüse, Kartoffeln	     
	Milch(produkte)	     
Fisch	Aus regionalen 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**
  - Beteiligung von Vergabejuristinnen und -juristen mehrerer Organisationen (u.a. BML, BMJ, BMAW, BMK, ...)
  - Umfangreiches Nachschlagewerk für Einkaufende aus öffentlichen Organisationen
  - Erläutert die Anforderungen und Möglichkeiten des Vergaberechts speziell im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Qualität
  - Versehen mit praktischen Beispielen beleuchtet es zentrale rechtliche Aspekte der öffentlichen Beschaffung
  - Das Handbuch steht Ihnen auf [unserer Website kostenlos zum Download](#) zur Verfügung
- ➔ Webinar am 29. Mai von 10-12 Uhr



## 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	Erreichte Punkte	
Erfüllung	Kriterien	Punkte	Auswahl				
<b>5. Bewertung des Ergebnisses:</b>							
Nicht erreichte Mindestkriterien					0	13-16 Punkte	Bronze
Erreichte Bonuspunkte					0	17-24 Punkte	Silber
					0	25-32 Punkte	Gold
<b>12. Biologische und regionale Produkte</b>							
13	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		0	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung
14	Regionale Herkunft der Produkte		min. 80 % der Produkte aus AT min. 70 % der Produkte aus umliegenden Bundesländern min. 60 % der Produkte aus...	1 2 3		0	Regionale Herkunft der Produkte
<b>17. Saisonalität</b>							
18	Saisonale Speiseplangestaltung	Teilung des Speiseplans in Winter und Sommer	Teilung des Speiseplans auf vier Regionales Gemüse nach Jahreszeiten Regionales Obst nach Jahreszeiten	1 1 1		0 0 0	Saisonale Speiseplangestaltung

## „From Nose to tail“ in der Großküche

- ➔ Bisher Workshops in Niederösterreich und Kärnten
- ➔ Zielgruppe: Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche
- ➔ Zeigt Möglichkeiten der Verwendung neben den „edlen“ Geflügel- bzw. Rindfleischteilen mit Rezeptbeispielen
- ➔ Vermeidung von „food waste“ – ganzes Tier wird verwendet
- ➔ Kostenersparnis durch (teilweisen) Ersatz teurer Fleischstücke 20-30%
- ➔ Möglichkeit, mit demselben Budget höherqualitative Produkte (z.B. AMA-Gütesiegel bzw. mehr Tierwohl, Bio) zu kaufen
- ➔ Nächster Workshop zum Thema Rindfleisch am 13. Juni, in Loosdorf mit Exkursion zu einem Rindermastbetrieb





# Zur Unterstützung: Herkunftskennzeichnung Unterlagen des Forums

## 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 Umsetzungsvariante der Angabe für eine Zutat gemessen am Gesamterkauf.  
Hier finden Sie einige Beispiele. Sie können im Dokument „Vorlage\_Herkunft\_Blaiko“ die Kennzeichnung für Ihren Betrieb passend umsetzen.

**Fleisch**

- Rind, Beiried: 100 % Kärnten
- Rind, Gulaschfleisch: 30 % AT, 70 % EU
- Schwein: 100 % EU
- Huhn: 60 % AT, 40 % unbekannte Herkunft
- Puter: 100 % Italien
- Wild: 100 % Niederösterreich


**Milch und Milchprodukte**

- Vollmilch: 100 % Salzburg
- Butter: 100 % AT
- Topfen: 100 % AT
- Schlagobers: 100 % AT
- Joghurt: 50 % DE, 50 % AT
- Parmesan: 100 % Italien
- Goudakäse: 100 % EU
- Sonstiger Käse: 100 % AT

**Eier**

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

Dear Vorlage stellt Ihnen das Forum „Österreich ist regional“ zur Verfügung. Dieses wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie vom allen Bundesländern freigegeben.


**Ausfüllhilfe**  
 (kann von jedem Betrieb ausgefüllt werden)

**Infoblatt** 

**Kostenloser Download möglich unter:**

- [Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung: Infoplakat und Ausfüllblatt – naBe](#)

## Verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit 1.9.2023 tritt die Verordnung zur verpflichtenden Angabe der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich abgegeben werden, in Kraft. Großküchen müssen fortan über die Herkunft bestimmter Zutaten in ihrer Speise informieren.

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

### Für wen gilt die Verordnung?

- Spezialbetriebe, die regelmäßig einen geschäftlichen Betrieb der Verpflegung (z.B. Kantinen, Imbissbetriebe, Mensen, Spisestuben) betreiben.
- Haus- und öffentliche Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wie Spisestuben, Kantinen, Schulen, Mensen, Spisestuben, etc.
- Einrichtung der Verpflegung im Rahmen der Dienstleistungserbringung von z.B. „Zimmern auf Station“ und Kreuzfahrten.
- Alle Arten von Gastronomie (z.B. Restaurants, Bars, Bäckereien, etc.)
- Nicht dazu gehören Familien- und Gemeinschaftsveranstaltungen, die öffentliche Einrichtungen (z.B. Festveranstaltungen) und gemeinnützige Organisationen (z.B. Vereine, etc.) anbieten, wenn diese keine Verpflegungseinrichtung sind.

### Was und wie wird gekennzeichnet?

**Was ist die Ursprungs- bzw. Herkunftsangabe?**

- Handelt es sich um ein bestimmtes Produkt?
- Wird ein Produkt aus einem oder mehreren Ursprungsgebieten hergestellt?
- Wird es gemischt?
- Wie wird gemischt?

**Wie wird die Herkunft angegeben?**

- In der üblichen Form, deutlich lesbar und gut sichtbar (z.B. Beschriftung, Beschriftung, Etiketten, etc.)
- Es kann die Angabe der Herkunft angegeben werden.
- Es kann die Angabe der Herkunft angegeben werden.
- Es kann die Angabe der Herkunft angegeben werden.
- Es kann die Angabe der Herkunft angegeben werden.
- Es kann die Angabe der Herkunft angegeben werden.
- Es kann die Angabe der Herkunft angegeben werden.

### Dokumentation und Nachweis

- Der Anbieter muss durch die Lieferantenkette durchgängig dokumentieren, Systeme oder Verfahren.
- Mindestens eine Dokumentation des Lieferanten (z.B. Herkunftsnachweise, etc.)
- Auch für Lieferanten, deren Herkunft nicht angegeben wird (z.B. Obst und Gemüse), muss eine Dokumentation vorliegen sein.

### Umsetzungsvariante 1

Angabe für eine Zutat gemessen am Gesamterkauf über einen Zeitraumbereich (z.B. 1 Jahr):

- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, wie oft sie in der Speise verwendet wird.
- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, wie oft sie in der Speise verwendet wird.
- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, wie oft sie in der Speise verwendet wird.
- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, wie oft sie in der Speise verwendet wird.

### Umsetzungsvariante 2

Beispiel für die Zutat eines bestimmten Ursprungs in einem bestimmten Bereich der Gemeinschaftsverpflegung:

- Salz, Pfeffer, Zucker, etc.
- Getreide, etc.
- Obst, Gemüse, etc.
- etc.

## Regionale und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung

- ➔ **Pilotprojekt „Monitoring des regionalen Lebensmitteleinkaufs“ in Niederösterreich**
- ➔ **Bundesländer Faktenblätter**
  - Vielseitigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung
  - Länderprogramme, -initiativen und Schwerpunkte zusammengefasst
  - [Link zum Download](#)

# Kontakt Forum “Österreich isst regional”

forum@nabe.gv.at



**Andrea Ebner-Pladerer**

Leiterin ForumÖIR

+43 1 245 70-523

andrea.ebner-pladerer@nabe.gv.at



**Martin Manschein**

Projektmanager ForumÖIR

+43 1 245 70-527

martin.manschein@nabe.gv.at



**Magdalena Aigner**

Projektmanagerin ForumÖIR

+43 1 245 70-508549

magdalena.aigner@nabe.gv.at



**Gerhard Weiner**

Leiter naBe-Plattform

+43 1 245 70-517

gerhard.weiner@nabe.gv.at

# Rahmen und Erfolge nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung im Land Niederösterreich und Herkunftskennezeichnung in den Großküchen

Elisabeth Punesch,

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung



# ***RAHMEN UND ERFOLGE NACHHALTIGER LEBENSMITTELBESCHAFFUNG IM LAND NIEDERÖSTERREICH***

St.Pölten, 04.April 2024

Elisabeth Punesch

im Rahmen des Forums „Österreich isst regional“

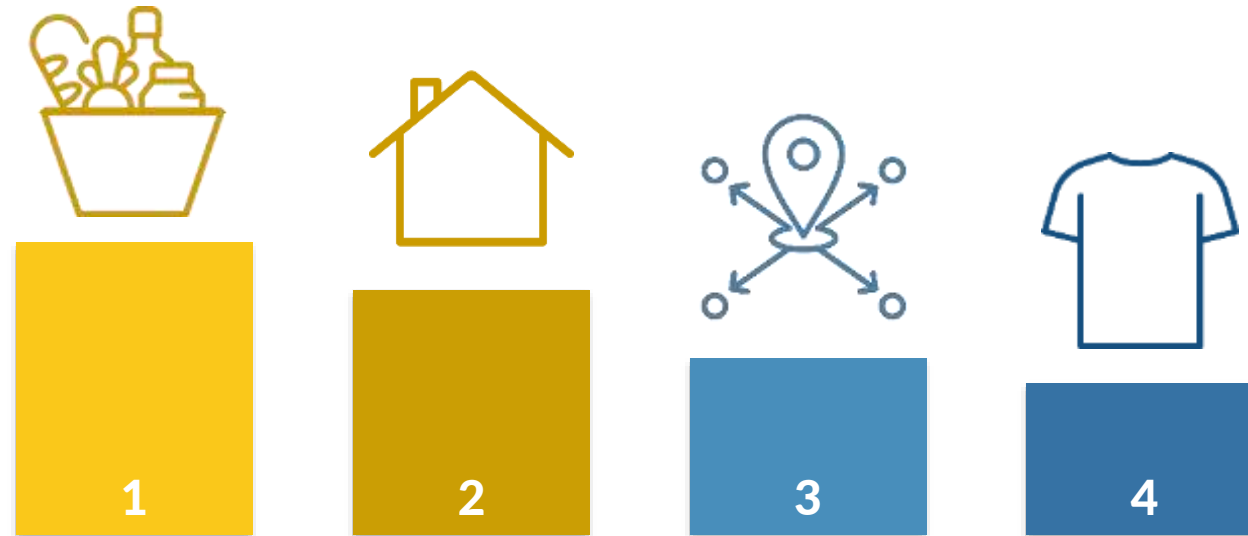


UMWELT- UND  
ENERGIEWIRTSCHAFT





# Ursache von Umweltbelastung und Klimawandel



Lebensmittel, Bau, Mobilität, Textilien sind die 4 größten Treiber

Quelle: Europäische Kommission, 2023 , Vorstellung des Vorschlags für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle und der Folgenabschätzung durch EK und Diskussion am 13.7.2023

# Lebensmittelabfälle

- rd 30 % der globalen THG-Emissionen stehen mit Ernährung in Zusammenhang
- rd 30% der Lebensmittel gehen entlang der Wertschöpfungskette verloren
- Lebensmittelabfall-Aufkommen in Ö: 133kg/EW\*a;
- Ziele der Abfallrahmen-RL: **-30%** bei Haushalten, Gastro, Handel

Quellen: ecoplus, BOKU, denkstatt, OFI (2020): Ein Leitfaden für Verpackungshersteller. Lebensmittelverarbeiter, Handel, Politik, NGOs. Entstanden aus den Ergebnissen des Forschungsprojekts „STOP waste, SAVE food“, Wien, Februar 2020

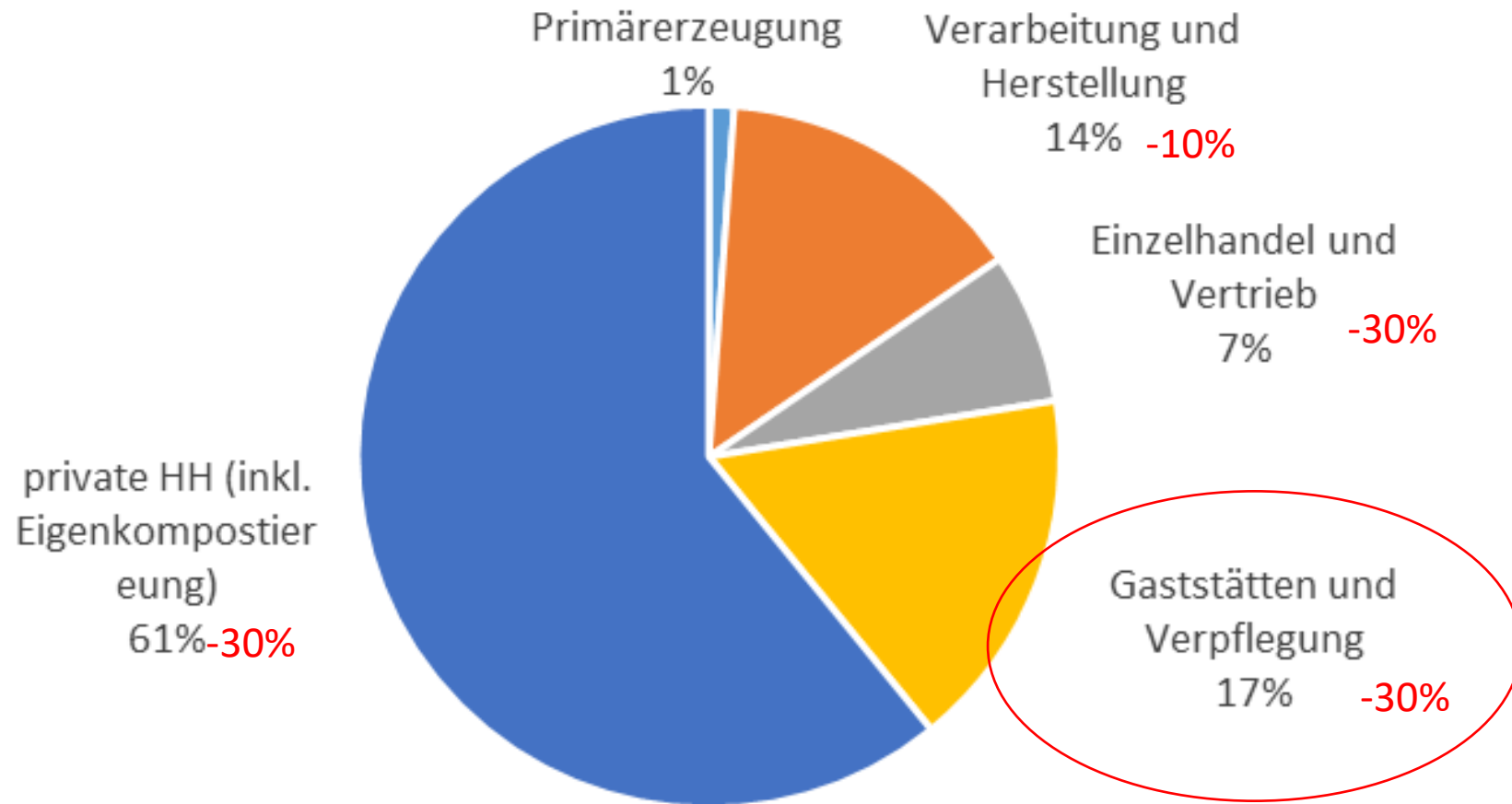
Bundesabfallwirtschaftsplan 2023



UMWELT- UND  
ENERGIEWIRTSCHAFT



# Lebensmittelabfälle Aufkommen in Ö 2020



Quelle: BAWPL 2023 , Umweltbundesamt (Datenstand Juli2021)

# Rahmen nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung

- **Fahrplan nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0**
- **11.01.2022** von Landesregierung beschlossen, (Dienststanweisung)
  - regionale, saisonale, ökologische Produkte einkaufen
  - schrittweise Erhöhung des Mindestanteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln *von 25 % (2023) auf 55 % (2030)*
  - Produkte, die nicht in Europa produziert werden können, sollen aus fairem Handel stammen
  - auf Tierwohl achten
  - Herkunftskennzeichnung beachten und bestehende Gütezeichen verwenden
  - Klimateller: täglich mind. ein vegetarisches/veganes Hauptgericht, das saisonal & regional
  - Lebensmittelabfälle vermeiden

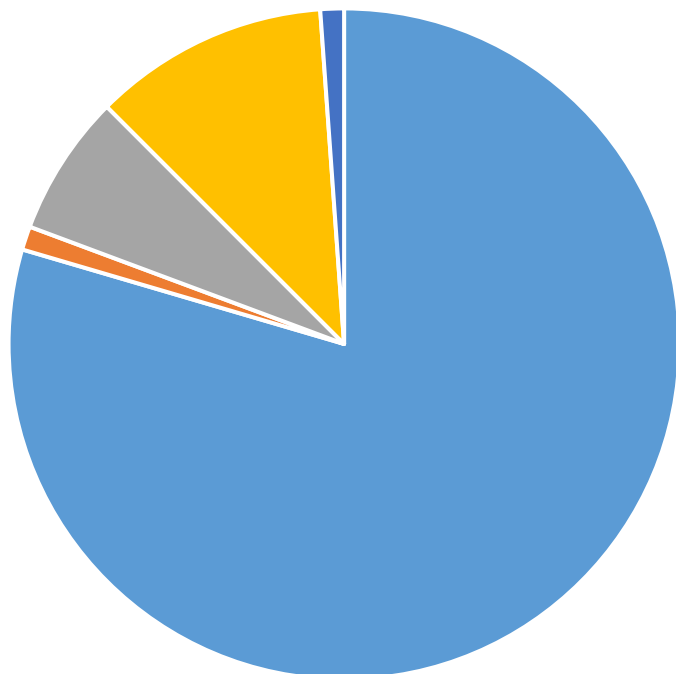


# Ergänzungsbeschluss NÖ Landesregierung 26.09.2023

- **Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung gem. „Gut zu wissen“**
  - Konkrete Nennung der Herkunftsstaaten (Ö, D, F,..)
  - Angabe „unbekannte Herkunft“ ist unzulässig
  - Mindestens 1x/J externe akkreditierte Kontrolle (von jeweiliger Küche zu beauftragen)

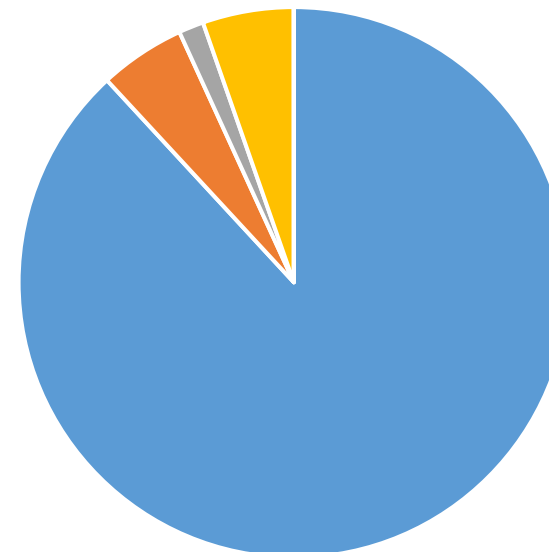


Anzahl an Küchen (insg. 88)



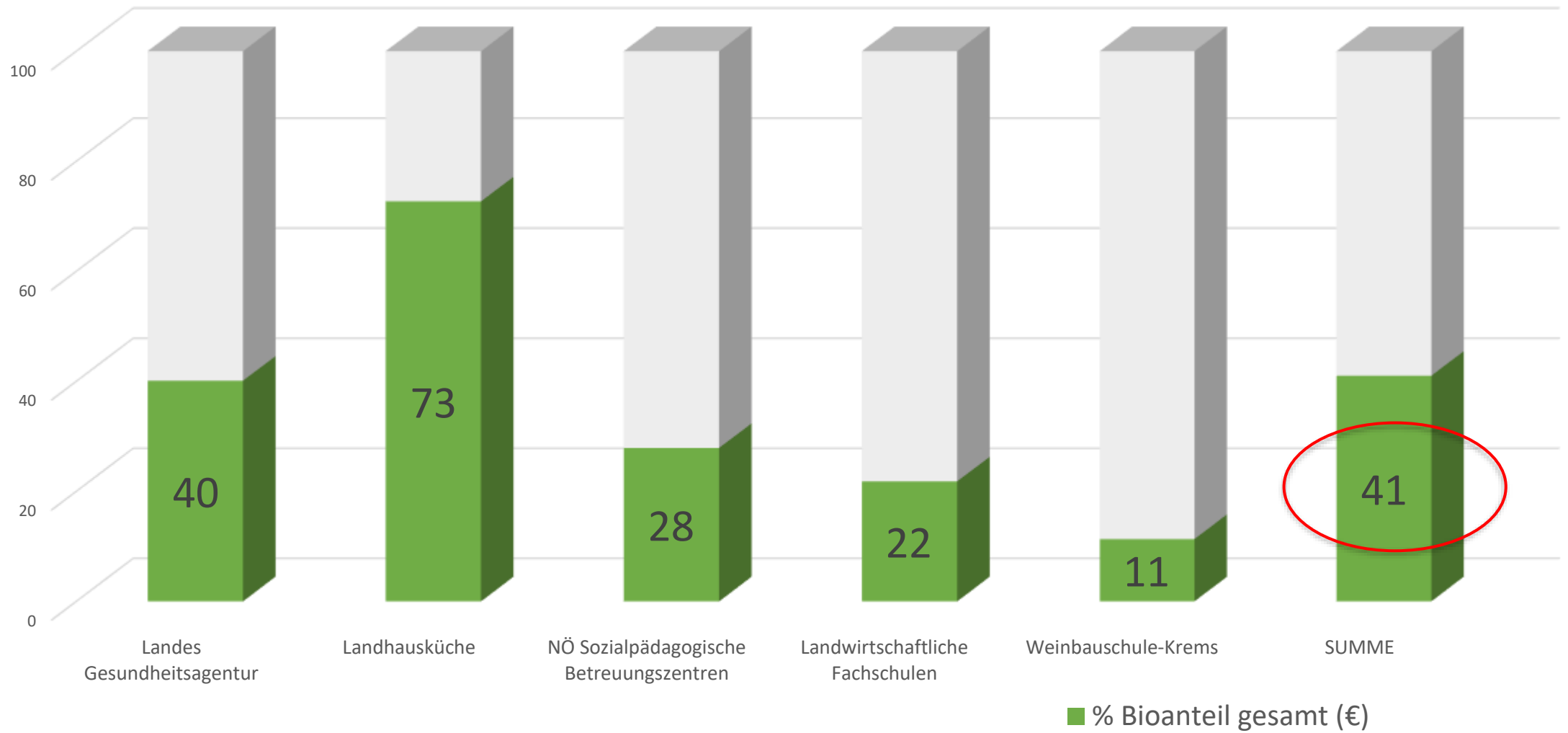
- Landes Gesundheitsagentur
- Landhausküche
- NÖ Sozialpädagogische Betreuungszentren
- Landwirtschaftliche Fachschulen
- Weinbauschule-Krems

Anzahl Mittagsportionen pro Jahr (insg. **3,3 Mio**, 2022)



- Landes Gesundheitsagentur
- Landhausküche
- NÖ Sozialpädagogische Betreuungszentren
- Landwirtschaftliche Fachschulen
- Weinbauschule-Krems

## Bioanteil am Einkaufswert (durchschn. 41 % von insg. € 21 Mio., 2022)



# NÖ feiert „Sauberhaft“



- *Sauberhafte Feste Kriterien sind Bestandteil der nationalen GreenEvent Kriterien*
- *Lebensmittelbeschaffung regional saisonal*
- *2023 ca. 1.300 registrierte Sauberhafte Feste in NÖ*

DI Elisabeth Punesch  
Amt der NÖ Landesregierung  
Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft (RU3)  
Abfallwirtschaft und Ressourcenschonung

3109 St. Pölten, Landhausplatz 1  
Tel. +43 2742 9005 15336  
post.ru3@noel.gv.at  
www.noe.gv.at



UMWELT- UND  
ENERGIEWIRTSCHAFT



# Qualität in der Großküche am Beispiel Hülsenfrüchte und Getreide

**Manfred Weinhappel,  
Landwirtschaftskammer Niederösterreich**



# QUALITÄT IN DER GROSSKÜCHE AM BEISPIEL HÜLSENFRÜCHTE UND GETREIDE

Manfred Weinhappel – Leiter Abteilung Pflanzenproduktion

Informationstag regionale und nachhaltige  
Lebensmittelbeschaffung in NÖ

04.04.2024

**RAHMENBEDINGUNGEN**

**MEHRLEISTUNGEN DER ÖSTERREICHISCHEN  
LANDWIRTSCHAFT**

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER.

*Verlass di drauf!*



# HIERARCHISCHER AUFBAU BEI DEN ANFORDERUNGEN

## Stärkung des

- Umwelt- und Klimaschutz
- Naturschutz
- Gewässerschutz
- Produktqualität
- Bodenschutz

Spezielle Produktions-  
Bestimmungen – zB mit konkreten Vertragspartnern

## Ackerbauliche Ökologierungsmaßnahmen

Österreichisches **Agrar-Umweltprogramm** ÖPUL  
FREIWILLIG – Teilnehmerate ca. 90% der Betriebe in Österreich



## Allgemeine rechtliche Bestimmungen und Regelungen zum guten ökologischen Zustand

## Ackerbauliche Grundanforderungen - Konditionalität

GAB und GLÖZ-Standards



## Gesetzliche Basis

(Düngeverordnung, Pflanzenschutzmittelrecht, Ammoniak-Reduktionsverordnung, Saatgutgesetz,...)

# DAS ÖSTERREICHISCHE AGRAR-UMWELTPROGRAMM

## ÖPUL-PROGRAMM

- In Österreich seit 1995 etabliert
- Insgesamt 25 Maßnahmen, die Mehrleistungen gegenüber dem gesetzlichen Mindeststandard erfüllen
- Mehrwerte gegenüber EU-Landwirtschaft
- Das Programm ist freiwillig
- In Niederösterreich nehmen rund 90% der Betriebe an diesem Programm teil
- Laufende Evaluierung die Wirkung dieser Maßnahmen

# UMWELTSCHONENDE BEWIRTSCHAFTUNG

## MEHRLEISTUNGEN DURCH DAS AGRAR-UMWELTPROGRAMM

- Mehr Raum für Biodiversität – Anlage von Biodiversitätsflächen
- Förderung von humusaufbauender Bewirtschaftung – CO<sub>2</sub>-Speicherung
- Förderung von wassersparender Bewirtschaftung – Anpassung an den Klimawandel
- Verbesserte Leistungen zum Klimaschutz – zB Düngerausbringung mit geringen Ausgasungsverlusten
- Verbesserter Gewässerschutz - maßgeschneiderte Düngung und zielgerichteter Pflanzenschutz



# BEISPIELE: SICHTBARE ZEICHEN IN DER LANDBEWIRTSCHAFTUNG

 Unsere Bauern. Verlass di drauf.  22. Mai ·  ...

🌻🌻 Blühstreifen und Brache verbinden als buntes Band zwei Felder und bieten Insekten 🦋 und Wild Rückzugsmöglichkeiten. 🙌 Mehr zum Thema Biodiversität 🌈 unter <http://bit.ly/bunteBluehstreifen> Je vielfältiger ein Lebensraum ist, umso stabiler ist er. 🌻 Verlass... Mehr ansehen



Mehr Raum für Biodiversität

## Erosionsschutz und Humusaufbau



NIEDERÖSTERREICH BAUERN. EINE KAMMER.



Maßnahmen für verbesserte  
– umweltverträglichere –  
Produktionsmaßnahmen

*Verlass di drauf!*

lk

# PRODUKTQUALITÄT

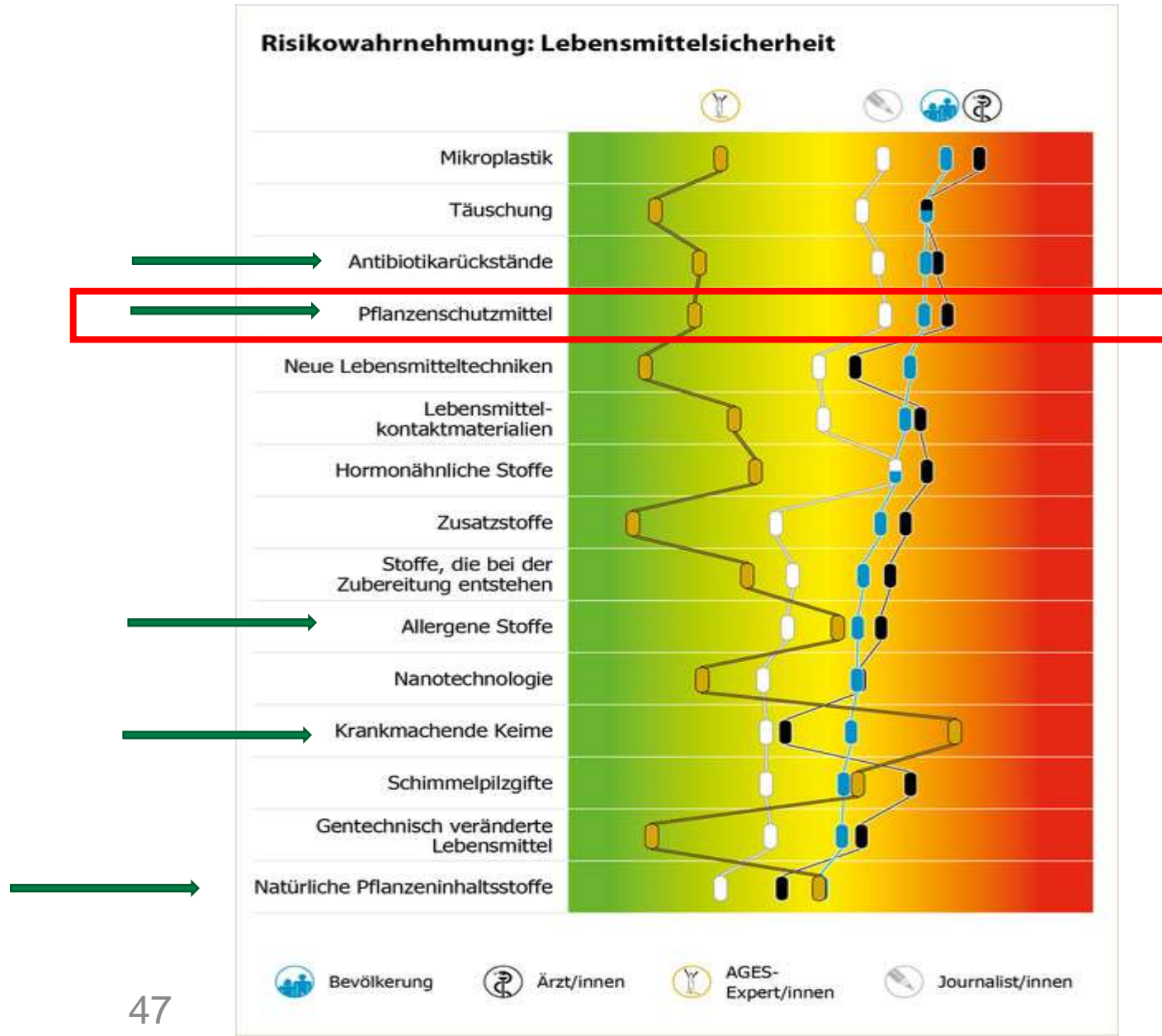
## KRITERIEN – RISIKO - WERT HEIMISCHER LEBENSMITTEL

# PRODUKTQUALITÄT – VIELE FACETTEN

- Sensorische Qualität
- Optische Qualität
- Passende Inhaltsstoffe
- Gute Verarbeitbarkeit der Lebensmittel
- Einwandfreiheit der Lebensmittel
  - Vielzahl an Kriterien dafür
  - Risikowahrnehmung dazu sehr divergent



# EINWANDFREIHEIT - RISIKOWAHRNEHMUNG IN DER ÖFFENTLICHKEIT



# INTERGIIERTER PFLANZENSCHUTZ

- Anwendung des Integrierten PS seit vielen Jahrzehnten in der Praxis etabliert

- 1959 Gründung der ÖAIP

- Integrierter PS eindeutiger Beratungsauftrag - aber nicht in Verordnungstexte zu pressen

- Beratungsinitiativen und Plattformen

## **Warndienst-Portale** zB LK-Warndienst

- Ca. 650.000 Zugriffe/Jahr
- Rd. 50 Schadorganismen

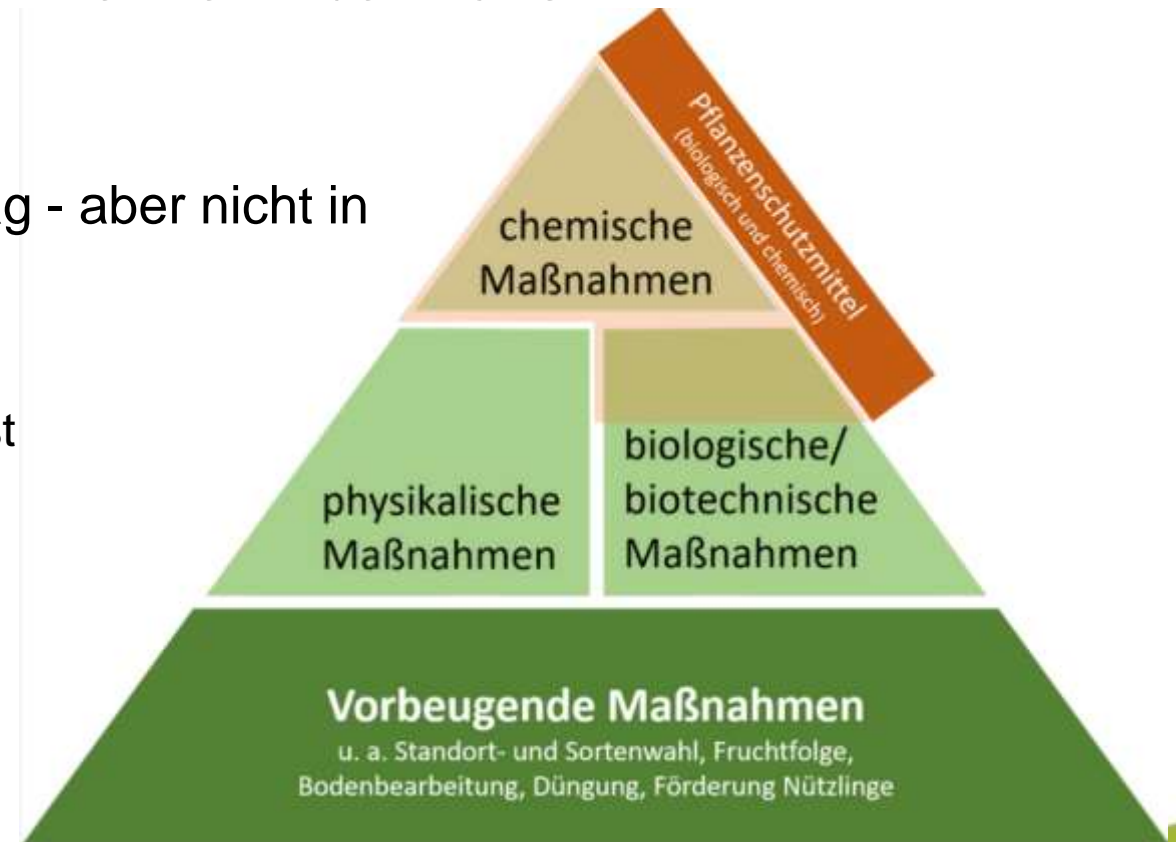
Fachveranstaltungen

Feldbegehungen

Bildungsveranstaltungen

.....

- Seitens LK: Permanente Beratungskontakte





# PESTIZID-RÜCKSTANDSANALYSEN

## AGES-PESTIZIDMONITORING

- AGES führt jährlich ein Kontrollprogramm mit ca. 800 Proben mit rund 400.000 Einzelbestimmungen (große Anzahl an gescannten Wirkstoffen)
- Jedes Jahr erfolgt die Untersuchung eines bestimmten Warenkorbes
- Dieser Warenkorb wiederholt sich im 3-Jahresintervall
- Dazu gezielte Schwerpunkt- oder Spezialprogramme
- Warengruppe Linsen, Leinsamen, Soja zuletzt 2020 und 2017 (Bericht 2023 noch nicht vorliegend)

# ERGEBNISSE AUS DEM AGES -MONITORING-PROGRAMM 2020, 2017

## WARENGRUPPE LINSEN, LEINSAMEN, SOJABOHNE

2020

Herkunft	Proben					Einzelbestimmungen				
	Anzahl	>BG	>HG	Anzahl	>HG	Anzahl	>BG	>HG		
Österreich	26	0	0,0 %	0	0,0 %	15.090	0	0,00 %	0	0,000 %
Sonstige EU-Staaten	16	7	43,8 %	2	12,5 %	9.276	13	0,14 %	2	0,022 %
Drittländer	52	21	40,4 %	2	3,8 %	30.438	46	0,15 %	3	0,010 %

2017

Herkunft	Proben					Einzelbestimmungen				
	Anzahl	>BG	>HG	Anzahl	>HG	Anzahl	>BG	>HG		
Österreich	20	0	0 %	0	0 %	10.146	0	0 %	0	0 %
Sonstige EU-Staaten	17	6	35,3 %	2	0 %	8.574	8	0,09 %	2	0,02 %
Drittländer	57	32	56,1 %	2	3,5 %	28.615	55	0,19 %	2	0,01 %
k. A.	5	1	20,0 %	0	0 %	2.503	1	0,04 %	0	0 %

# ERGEBNISSE AUS DEM AGES -MONITORING-PROGRAMM 2020

## WARENGRUPPE GERSTE, MAIS, HAFER

Herkunft	Proben					Einzelbestimmungen				
	Anzahl		>BG		>HG	Anzahl		>BG		>HG
Österreich	73	14	19,2 %	1	1,4 %	42.444	16	0,04 %	1	0,002 %
Deutschland	12	3	25,0 %	0	0,0 %	7.002	7	0,10 %	0	0,000 %
k. A.	4	2	50,0 %	0	0,0 %	2.326	2	0,09 %	0	0,000 %
Italien	3	1	33,3 %	0	0,0 %	1.739	1	0,06 %	0	0,000 %
Polen	1	1	100,0 %	0	0,0 %	599	2	0,33 %	0	0,000 %
Türkei	1	0	0,0 %	0	0,0 %	597	0	0,00 %	0	0,000 %
<b>Österreich</b>	73	14	19,2 %	1	1,4 %	42.444	16	0,04 %	1	0,002 %
<b>Sonstige EU-Staaten</b>	16	5	31,2 %	0	0,0 %	9.340	10	0,11 %	0	0,000 %
<b>Drittländer</b>	1	0	0,0 %	0	0,0 %	597	0	0,00 %	0	0,000 %
<b>k. A.</b>	4	2	50,0 %	0	0,0 %	2.326	2	0,09 %	0	0,000 %
<b>Gesamt</b>	<b>94</b>	<b>21</b>	<b>22,3 %</b>	<b>1</b>	<b>1,1 %</b>	<b>54.707</b>	<b>28</b>	<b>0,05 %</b>	<b>1</b>	<b>0,002 %</b>

# ERGEBNISSE AUS DEM AGES -MONITORING-PROGRAMM

## GESAMTERGEBNIS 2019

Herkunft	Proben					Einzelbestimmungen				
	Anzahl	>BG	>HG	Anzahl	>BG	>HG	Anzahl	>BG	>HG	
Österreich	148	56	37,8 %	3	2,0 %	76.524	107	0,14 %	3	0,004 %
Sonstige EU-Staaten	418	286	68,4 %	9	2,2 %	230.919	890	0,39 %	11	0,005 %
Drittländer	226	171	75,7 %	8	3,5 %	128.327	450	0,35 %	8	0,006 %
k. A.	6	2	33,3 %	0	0,0 %	3.388	3	0,09 %	0	0,000 %
<b>Gesamt</b>	<b>798</b>	<b>515</b>	<b>64,5 %</b>	<b>20</b>	<b>2,5 %</b>	<b>439.368</b>	<b>1.450</b>	<b>0,33 %</b>	<b>22</b>	<b>0,005 %</b>

# ERGEBNISSE AUS DEM AGES -MONITORING-PROGRAMM

## GESAMTERGEBNIS 2020

Herkunft	Proben					Einzelbestimmungen				
	Anzahl		>BG	>HG		Anzahl		>BG	>HG	
Österreich	372	154	41,4 %	3	0,8 %	215.899	340	0,16 %	3	0,001 %
Sonstige EU-Staaten	154	80	51,9 %	6	3,9 %	89.683	200	0,22 %	7	0,008 %
Drittländer	268	172	64,2 %	14	5,2 %	156.083	508	0,33 %	18	0,012 %
k. A.	15	9	60,0 %	1	6,7 %	8.562	41	0,48 %	1	0,012 %
<b>Gesamt</b>	<b>809</b>	<b>415</b>	<b>51,3 %</b>	<b>24</b>	<b>3,0 %</b>	<b>470.227</b>	<b>1.089</b>	<b>0,23 %</b>	<b>29</b>	<b>0,006 %</b>





**Je stärker die Informationsüberflutung,  
desto mehr sehnen sich  
Menschen nach Gütesiegeln.**

**TRANSPARENZ**

**GÜTESIEGEL**

**müssen halten, was sie versprechen.**

**Bekanntheit  
AMA-Gütesiegel**

**90%**

# FAZIT

- In Österreich gelten generell umfassende Regelungen zur landwirtschaftlichen Produktion
- Sehr viele landwirtschaftliche Betriebe in Österreich nehmen freiwillig am Agrar-Umweltprogramm teil
- Dadurch werden deutliche Mehrleistungen in Vergleich zu anderen EU-Mitgliedsstaaten und vor allem zu Drittstaaten erbracht
- Als ein Kriterium zu Qualität führt die AGES ein Rückstandsmonitoring durch
- Österreichische Ware schneidet dabei deutlich besser ab

# Das Portfolio der BBG im Bereich Lebensmittel

**Elmar Ehm und Florian Freiler,  
Bundesbeschaffung GmbH**

# LEBENS MITTEL BESCHAFFUNG IN DER BBG

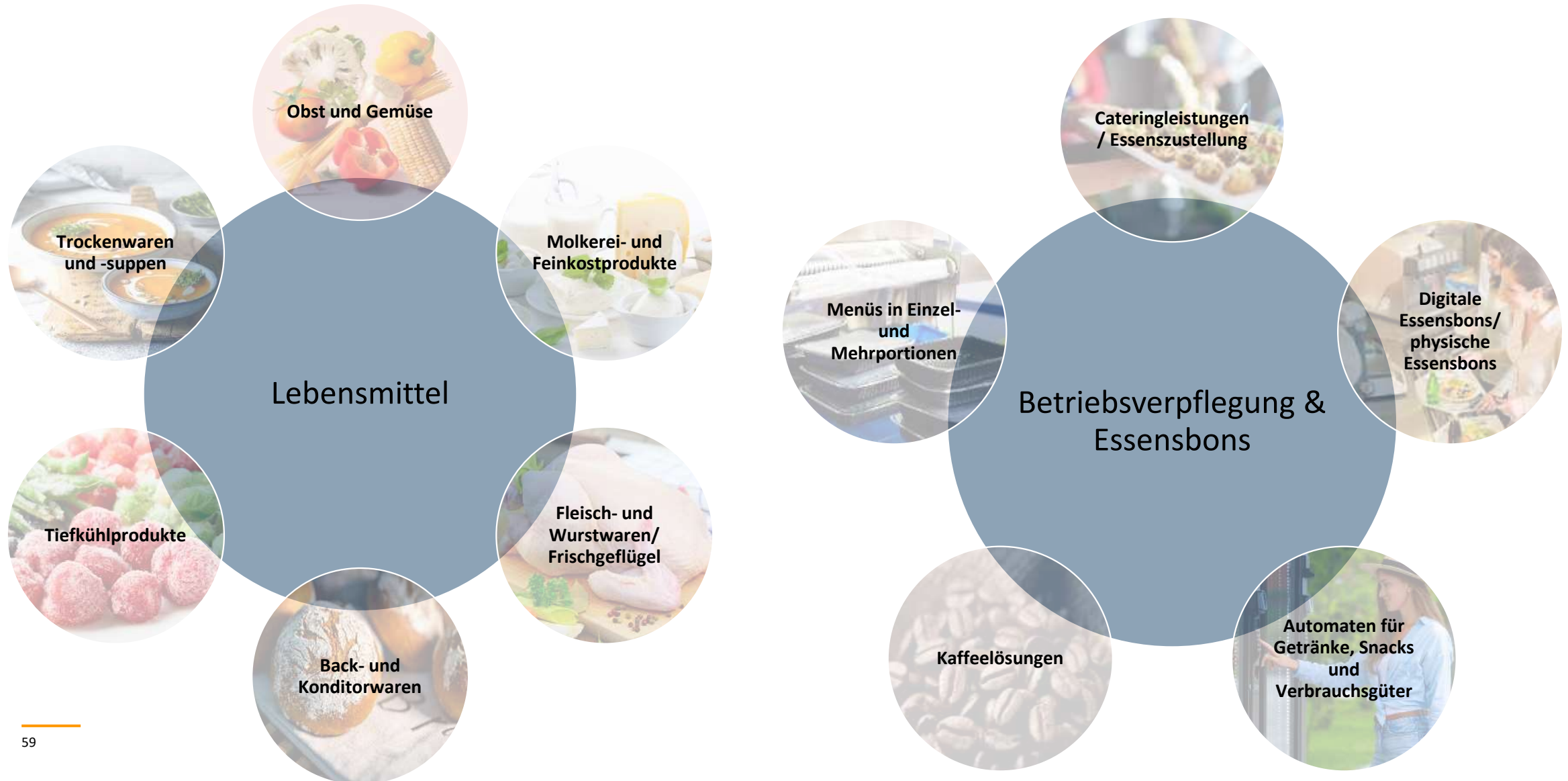
---

04.04.2024 Freiler Florian & Ehm Elmar

# INHALT

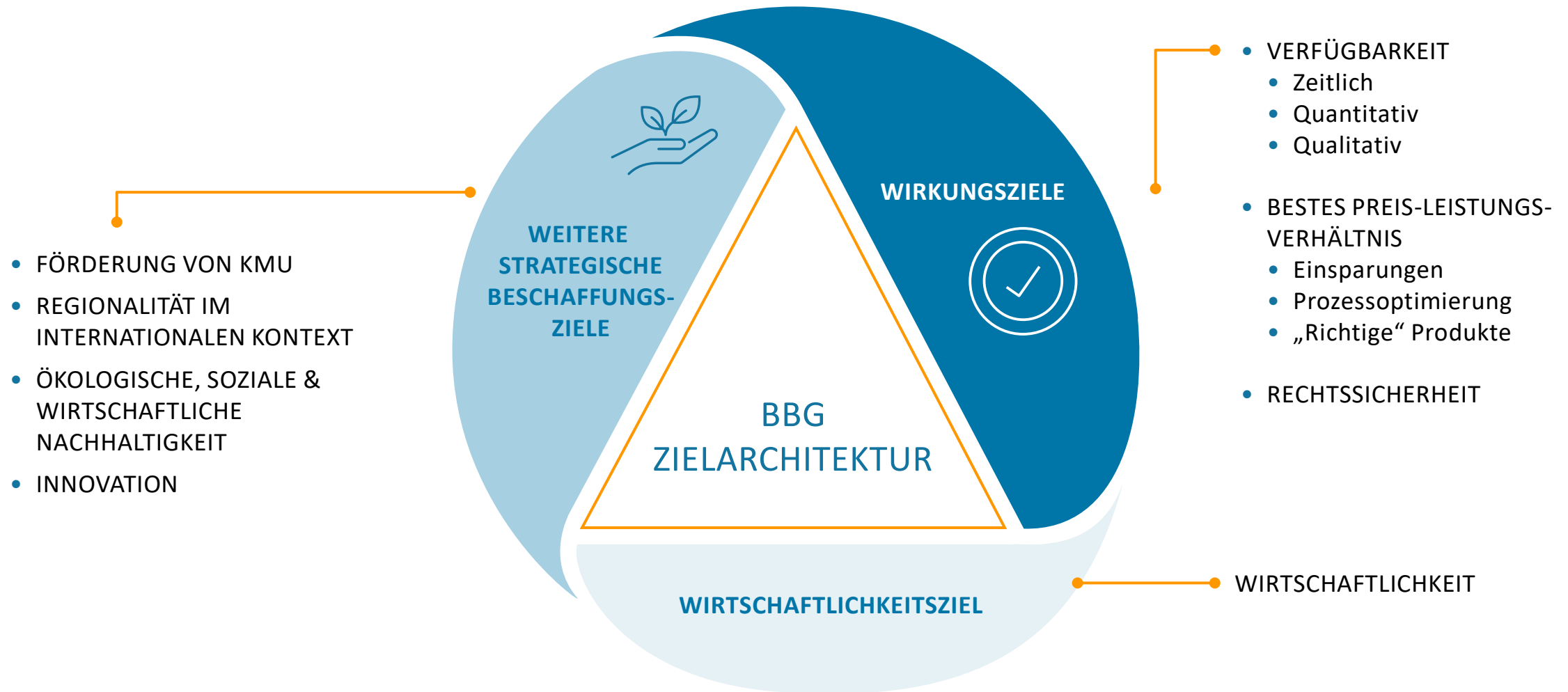
1. Portfolio Lebensmittelbeschaffung
2. Was wollen wir für Sie erreichen
3. DBS
4. Warum wir tun, was wir tun
5. Ausschreibungsvorbereitungen
6. Bewertungslogik
7. Aktuelle & zukünftige Vergaben
8. Ihre Ansprechpartner

# PORTFOLIO LEBENSMITTELBESCHAFFUNG





# DAS WOLLEN WIR FÜR SIE ERREICHEN..



# DBS

Dynamisches Beschaffungssystem (DBS) – weitere Potentiale für die Lebensmittelbeschaffung



## VORTEILE

- Grundsätzlich freie Zusammenstellung der Warenkörbe möglich
- Keine Einschränkungen hinsichtlich des Umfangs der Vergabe auf Produkt- und Mengenebene
- Förderung von KU
- Einfach in der Abwicklung (e-Shop)

## HEMMSCHWELLE

- Erstellung der Unterlagen (Vertrag & Leistungsverzeichnis)



## Warengruppen

Obst & Gemüse	Milch- und Molkereiprodukte
Fleisch- und Wurstwaren	Back- und Konditorwaren
Frischgeflügel	Trockenwaren
Fisch	Bäckermehl

# WARUM WIR TUN, WAS WIR TUN!

## UNSERE VISION

- "Best in Class"
- Verlässlicher Einkaufspartner
- Shared-Service-Dienstleister der öffentlichen Verwaltung in Österreich
- Reduktion von Parallelstrukturen
- Zentraler Netzwerkknoten & Lösungspartner

## UNSERE MISSION

- Wirkungsorientierte, effiziente und transparente öffentliche Verwaltung
- Entlastung der öffentlichen Haushalte
- Bündelung & Standardisierung von Bedarfen
- Förderung von Innovationen
- Faire & transparente Vergabeverfahren
- Berücksichtigung von KMU & Nachhaltigkeit

# BEWERTUNGSLOGIK

## MEAT-Variante

### Bestangebotsprinzip

- Preis
- Qualitätsparameter

### Qualifiziertes Bestangebotsprinzip

- Formal Billigstangebotsprinzip
- Gewünschte Qualitätsmerkmale verpflichtend

BIO-Zertifikat

AMA-  
Gütesiegel oder  
gleichwertig

Tierwohl

GVO-frei

Palmölfrei

Glutenfrei

Umweltzeichen  
Green Catering

Zusätzliche  
Sorten

Ergiebigkeit

Verkostung

# AKTUELLE VERGABEN

2023/2024

- Combat Rations & Dosenbrot
- Frischgeflügel
- Eventcatering in Wien
- Cateringleistungen für die BBU österreichweit
- BIO-Molkereiprodukte
- Kaffee Mensen
- Essenzustellung für die JA Asten
- DBS-Lebensmittel
- DBS-Automatenlösungen (bspw.: Land Kärnten)

# ZUKÜNFTIGE VERGABEN

2024/2025

- Molkerei- und Feinkostprodukte
  - Tiefkühlprodukte
  - Trockenwaren, Haltbarprodukte & Getränke
  - Mensen – Bier, Smoothies & Speiseeis
- 
- Start der internen Vorbereitungen ab Mitte 2024
  - Bedarfserhebungen voraussichtlich ab Q3/Q4 2024
  - Wünsche und Anregungen jederzeit



# VIELEN DANK FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT!



**Elmar Ehm**  
Key Account Manager  
Hochschulen & Länder  
  
[elmar.ehm@bbg.gv.at](mailto:elmar.ehm@bbg.gv.at)  
Tel.: +43 1 24570-279  
Mobil: +43 664 78 022 614



**Florian Freiler**  
Strategischer  
Einkaufsexperte Lebensmittel  
  
[florian.freiler@bbg.gv.at](mailto:florian.freiler@bbg.gv.at)  
Tel.: +43 1 24570-371  
Mobil: +43 664 964 91 60



**Gerald Tropper**  
Strategischer  
Einkaufsexperte Lebensmittel  
  
[gerald.tropper@bbg.gv.at](mailto:gerald.tropper@bbg.gv.at)  
Tel.: +43 1 24570-344  
Mobil: +43 664 821 68 71

**Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!**

#### Haftungsausschluss:

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

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

Bundesbeschaffung GmbH | Lassallestraße 9b, 1020 Wien  
+43 1 245 70-0 | [office@bbg.gv.at](mailto:office@bbg.gv.at) | [www.bbg.gv.at](http://www.bbg.gv.at)  
Ansprechpartnerin bzw. Ansprechpartner: Elmar Ehm



# Kurzvorstellung der Infostände

# EINFACH LÖSUNGEN SCHAFFEN

Ihr Lösungspartner stellt sich vor





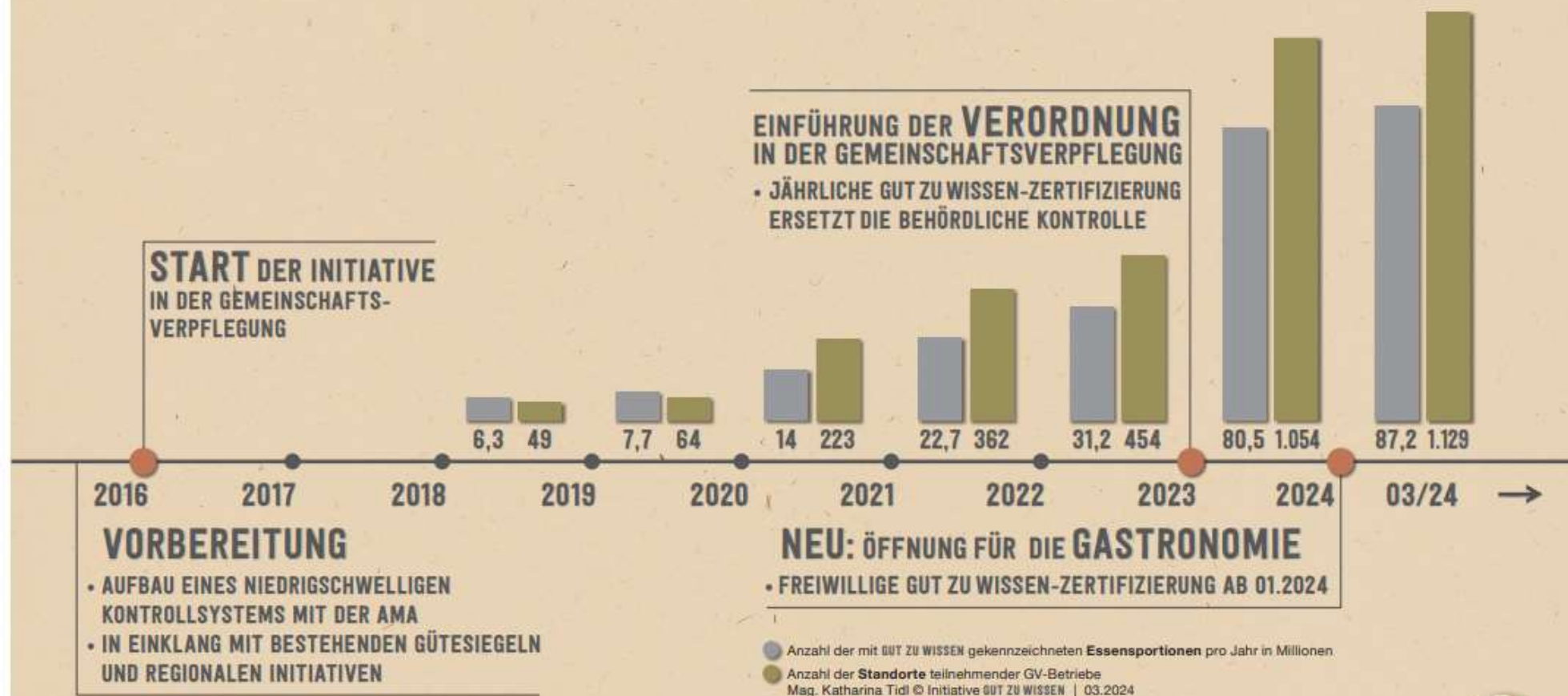
  
**KÜCHE DER  
ZUKUNFT**  




*Bio in der Küche*



# GUT ZU WISSEN: EIN BOOSTER FÜR LAND & WIRTSCHAFT



Weitere Informationen:

## UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT

EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH



## GUT ZU WISSEN!

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT





**Ja zu  
Nah**  
Vom Hof in die Küche



# NACHHALTIGE LEBENSMITTELBESCHAFFUNG



Klimaschonende und regionale Genussvielfalt: bis zu 30 abwechslungsreiche Kostformen



698 Lieferanten im LM-Bereich



Gebündelte Beschaffung in 5 Regionen: Trockenware, Tiefkühlware, Milch und Molkereiprodukte, Mineralwasser



85 % Wertschöpfung im Land durch NÖ Lieferanten



jährlich 5,8 Mio. Essensportionen,  
570 Tonnen frisches Fleisch  
1,5 Mio. Liter Milch  
445 Tonnen frische Kartoffeln



66 % lokale Beschaffung durch die jeweilige Gesundheitseinrichtung,  
34 % gebündelte Beschaffung



Lokale, regionale sowie saisonale Beschaffung je Gesundheitseinrichtung: Frischware (Brot/Gebäck, Fleisch/Wurstwaren, Obst/Gemüse)



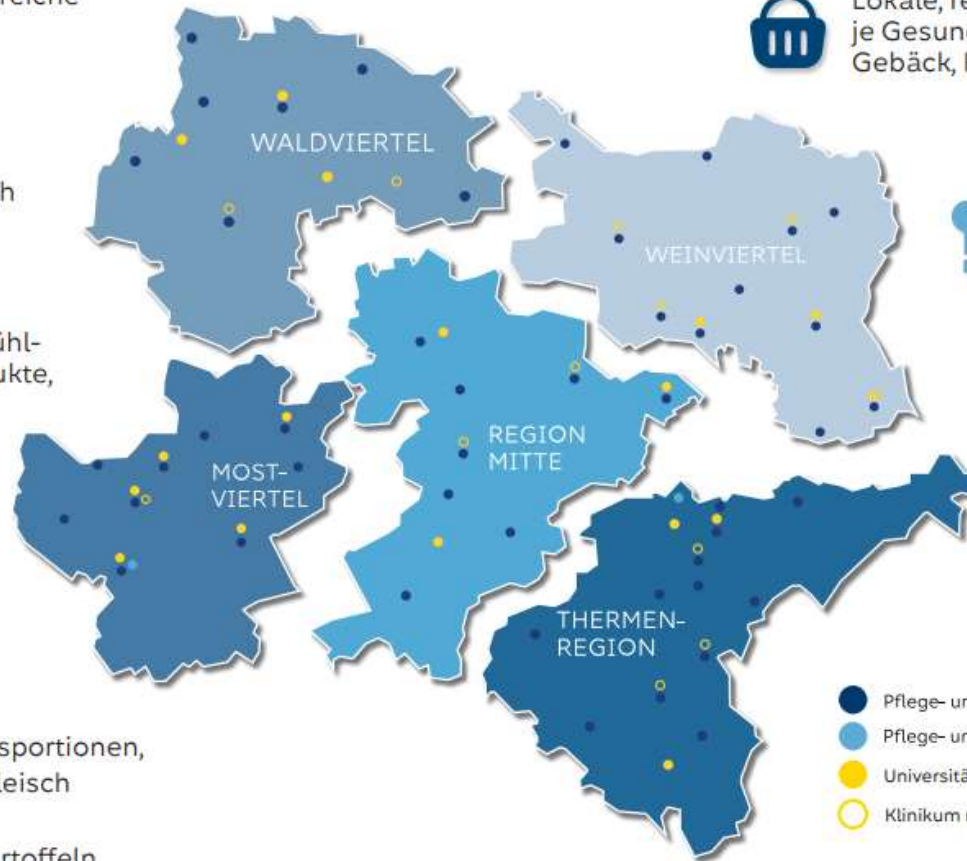
In 69 Küchen wird täglich frisch und nachhaltig gekocht



60 % Frischeanteil



29,9 % BIO-Anteil



- Pflege- und Betreuungszentren
- Pflege- und Förderzentren
- Universitäts- und Landeskliniken
- Klinikum mit Schulstandort



Herkunftskennzeichnung seit 01.09.2023 auf Material-Lieferantenebene



# LFS

LANDWIRTSCHAFTLICHE  
FACHSCHULE HOHENLEHEN



LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT

180 SCHÜLER (160 SCHÜLER  
VOLLVERPFLEGUNG)

CA. 190 - 220 MITTAGESSEN  
TÄGLICH

90% BIO FLEISCH UND FISCH AUS  
EIGENER PRODUKTION

100% MILCH UND JOGHURT AUS  
EIGENER PRODUKTION

Land Niederösterreich  
p. A. Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen  
Garnberg 8 • 3343 Hollenstein/Ybbs • Österreich  
Tel. +43 7445/225 • Fax +43 7445/225-232  
office@hohenlehen.at • www.hohenlehen.at





# + ECOPLUS LEBENSMITTEL CLUSTER NIEDERÖSTERREICH



## NETZWERK FÜR INNOVATIONEN IM LEBENSMITTELSEKTOR

- + Stärkung der Innovationstätigkeit durch Begleitung von **Kooperationsprojekten**
- + Schwerpunktthemen **Lebensmittelqualität und –sicherheit & Nachhaltige Ressourcennutzung**

„CLIC“ (Climate Smart Grain Crops) = angewandtes Forschungsprojekt zum Potential von Sorghum als wertvolles Nahrungsmittel. Partner aus Landwirtschaft, Müllerei, Verarbeitung und Wissenschaft & Forschung



(c) LK NÖ Schally



(c) Holly Harry

„SPICE“ (Sustainable Packaging in a Circular Economy) = Qualifizierungsprojekt für Lebensmittel- und Verpackungshersteller zur Wissenserweiterung rund um nachhaltige Verpackung.



# So schmeckt Niederösterreich



## Kulinarik-Initiative des Landes NÖ

- Seit **2004**: Drehscheibe für Kulinarik und Direktvermarktung in NÖ
  - 20-jähriges Jubiläum
- **700 Partnerbetriebe** in ganz Niederösterreich
  - Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem: AMA, BIO, Gutes vom Bauernhof;
- **Ziele der Initiative:**
  - **Herkunftsbewusstsein** für regionale & saisonale Lebensmittel schärfen
    - Gemüse- & Erdäpfelpyramide, Produzentinnen in den Mittelpunkt stellen;
  - Erhöhung der **Wertschöpfung** in den Regionen
    - „So schmeckt Dein Fest“ – bessere Sichtbarkeit und Wertschätzung der täglichen Arbeit
  - Aufbau von **Vermarktungskoooperationen & -möglichkeiten**
    - Messen & Events: Adventmarkt im Palais NÖ, Genussfestival
    - „So schmeckt NÖ“-Onlineshop, Onlinemarketing;

# „Vitalküchen“ in Niederösterreich

**45 Gemeinden**

**65 Schulen**

**106 Kindergärten**

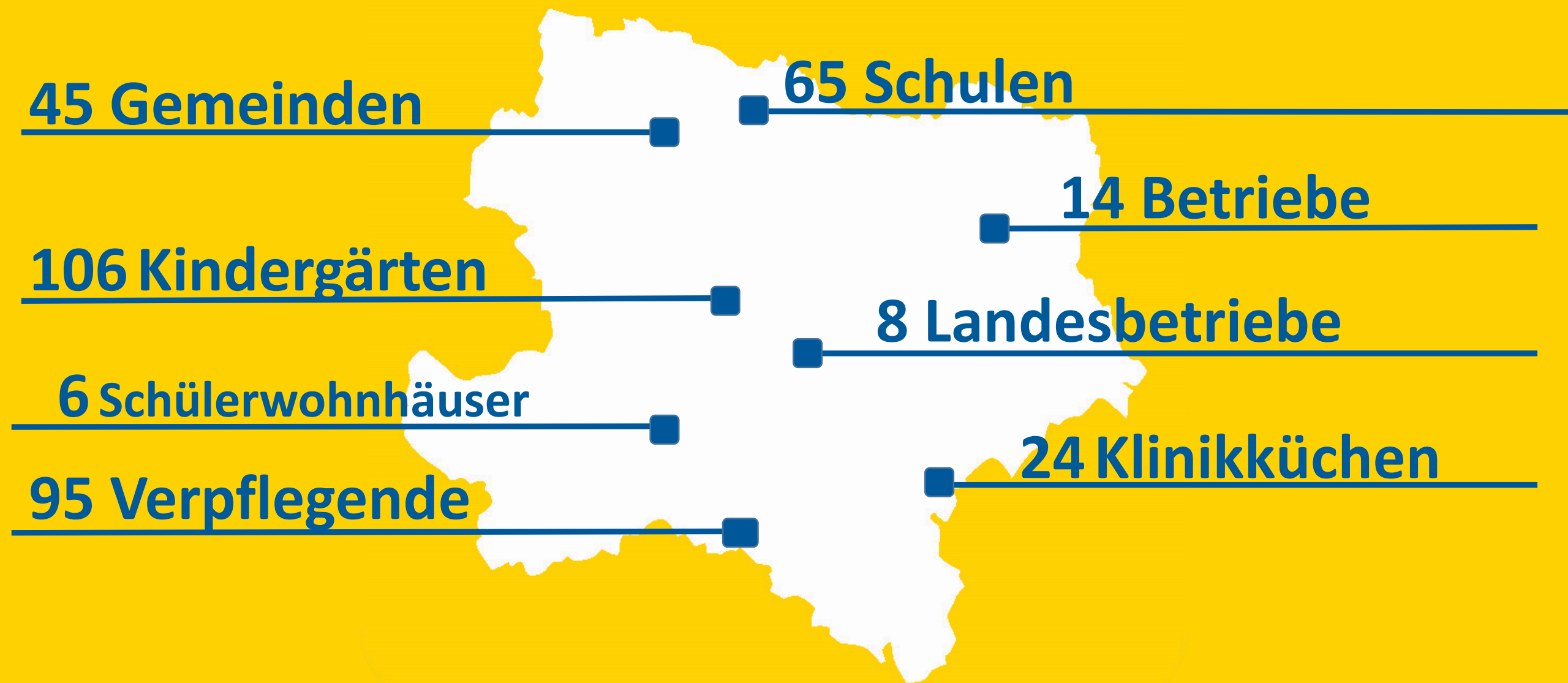
**14 Betriebe**

**6 Schülerwohnhäuser**

**8 Landesbetriebe**

**95 Verpflegende**

**24 Klinikküchen**





# Mittagspause

**Wir treffen uns um 13:00 wieder hier im Saal!**

# Möglichkeiten und Herausforderungen einer nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung

**Podiumsdiskussion**

## Auf der Bühne

### ➔ **Elmar Ritzinger**

- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

### ➔ **Elfriede Schaffer**

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich

### ➔ **Theresa Eichinger**

- Landesgesundheitsagentur Niederösterreich

### ➔ **Helga Delilvuk**

- Universitätsklinikum St. Pölten

### ➔ **Florian Freiler**

- Bundesbeschaffung GmbH

**Vielen Dank für Ihre Teilnahme!**

# Vier Good Practice in der Umsetzung aus Niederösterreich

# Monitoring des Regionalitätsanteils in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs

Agnes Karpf-Riegler und Martin Haslinger,  
Landwirtschaftliche Fachschulen Niederösterreich



Monitoring des  
**Regionalitätsanteils**  
an den  
Landwirtschaftlichen  
Fachschulen in  
Niederösterreich

# Agenda

- Vorstellung LFS Landkarte NÖ
- Projektvorstellung und Umsetzung
  - Allgemeine zentrale Schulungen, Schulungen vor Ort
  - Themenblöcke BKVWIN, BKVHACCP in Abstimmung mit der Lebensmittelaufsicht, Essensbestellsystem mit EATY
  - Teilprojekt Herkunftskennzeichnung und Gut zu Wissen
  - Regionalitätsanteile in den LFS
  - NUTS Regionen und Auswertungen für das Wirtschaftliche Lagebild für das Staatliche Krisenmanagement
  - Potentiale für die Landwirtschaftliche Beratung

# Die 12 landwirtschaftlichen Fachschulen und Berufsschulen Niederösterreichs



## FACHRICHTUNGEN



Betriebs- und  
Haushaltsmanagement



Gartenbau



Landwirtschaft



Pferdewirtschaft



Wein- und Obstbau

## AUSBILDUNGSZWEIGE



Eco Design



Einzelhandel



Kleintierhaltung



Soziale Dienste



Sozialbetriebsberufe im  
ländlichen Raum



Tourismus



Lebensmittetechnik

# Verpflegung und Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

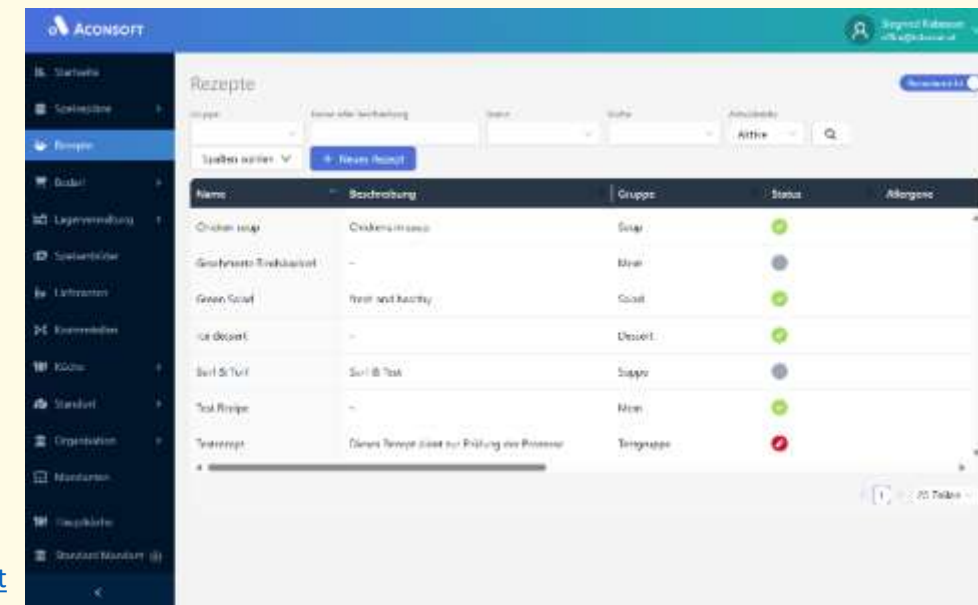
- An allen Standorten wird **täglich in eigenen Betriebs- und Lehrküchen** für **vier Mahlzeiten** für nachfolgende Personengruppen **gekocht**
  - Tageschülerinnen und Tagesschüler und Internatsschülerinnen und Internatsschüler
  - Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
  - Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer
  - Externe und Gäste

# Projekt zur Optimierung der Prozesse

- Es wurde das Projekt zur Optimierung der Prozesse für Betriebs- und Lehrküchen beauftragt
  - **Ausrollung an allen 12 Standorten**
  - **Digitalisierung der Warenbewirtschaftung intern** und zu den **Lieferanten**
  - **Digitalisierung der Essensbestellungen**
  - Einführung eines **elektronischen Hygienemanagementprogramms**

# Projektphase ACONSOFT BKVWIN

- Es wurden zentrale Kickoff Veranstaltungen und folgende Meilensteine präsentiert und festgelegt. **Warenwirtschaft ACONSOFT BKVWIN**
  1. Ausrollung und Anwendung des Warenwirtschaftssystems
  2. Lagerartikelverwaltung
  3. Anlage von Rezepturen und Speiseplänen
  4. Bestellprozesse bei den Lieferanten und Lagerhaltung
  5. Interne Leistungsverrechnung
  6. **Verpflichtende Produktivsetzung per September 2022**



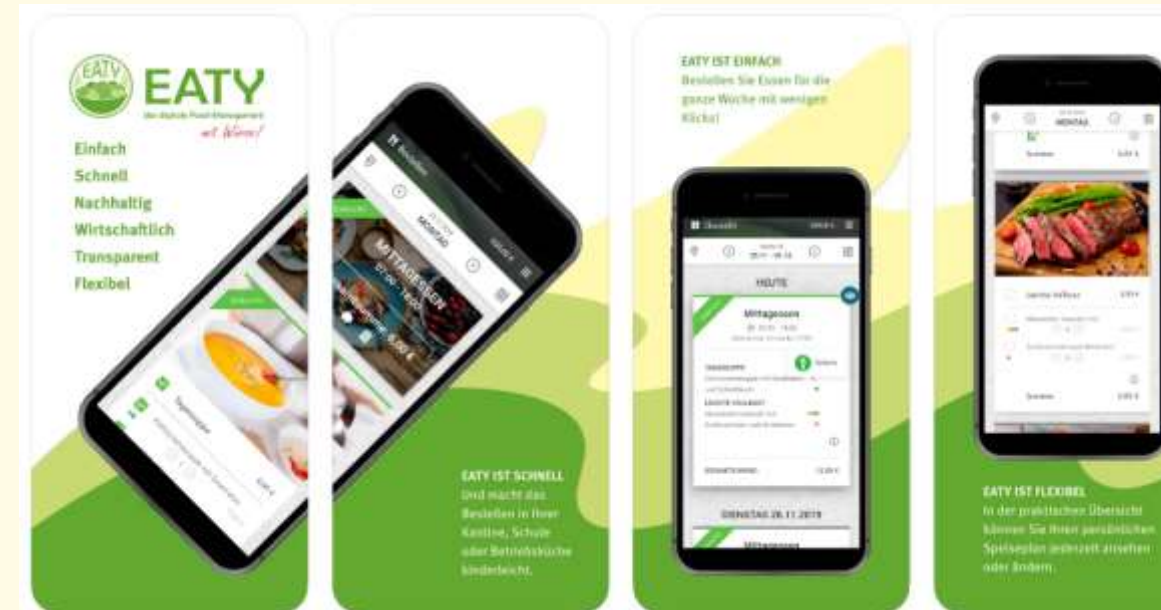


# Projektphase EATY

- Es wurden zentrale Kickoff Veranstaltungen und folgende Projektinhalte präsentiert.

## Essensbestellsystem EATY

1. **Verbesserung der Planbarkeit**
2. **Verwendung mit allen Endgeräten**
3. **Zusätzliche Informationen** über allergene Inhaltsstoffe, Nährwerte, Zutaten und Herkunftskennzeichnungsverordnung
4. **Unterstützung des Verrechnungsprozesses**
5. **Zentrale Auswertung** mittels Verflechtsmonitors





# Warenbewirtschaftung

- Der **Lagerartikel** bildet das **Fundament** im gesamten Bewirtschaftungsprozess
  - Basis für
    1. **Rezepturen** und **Qualitätssicherung**
    2. **Bestellungen** bei Lieferanten
    3. Die **Lagerhaltung**
    4. Die **Verrechnung** und **Gebahrung**
    5. Die **Informationsweitergabe(n)**



# Lagerartikel-Informationsweitergabe

- Auf Basis der **Lagerartikel** werden folgende Informationen weitergegeben
  - **Verpflichtende Informationen:**
    - Informationen über allergene Inhaltsstoffe
    - Herkunftskennzeichnungsverordnung, in NÖ über „Gut zu wissen“
  - Freiwillige Informationen
    - Bio-Anteile
    - Eigenprodukte
    - Fair Trade, Vegan, Vegetarisch, Halal, Alkohol
    - Verbrauchs und Einkaufsdaten
    - **Kritische Güter für das staatliche Krisenmanagement**



# Bewertung von Regionalität mit Hilfe von NUTS3

## • Herkunftskennzeichnungsverordnung vs. **LFS+BS NÖ**

### Herkunftskennzeichnungsverordnung

Informationsverpflichtung; vereinfacht dargestellt:

- EU
- Nicht EU



### Zusätzliche Granularität

- Nicht nur mittels Kennzeichnung von EU, nicht EU
- sondern auch auf **NUTS3 Ebene** (und/oder. **PLZ**), um
  - Den Begriff „Regional“ **normiert** und wie in der europäischen Statistik verwendet, **regional zuordnen** zu können.
  - **Rückschlüsse über Verfügbarkeiten/Knappheiten** von Lebensmitteln in der Nahversorgung zu bekommen
    - **Datengrundlagen** für das Wirtschaftliche Lagebild auf Bundesebene (**Staatliches Krisenmanagement**)
    - **Chancen für die landwirtschaftliche Beratung** zu erhalten









Martin Haslinger

## Praktische Umsetzung:

**Nuts Regionen  
Herkunftskennezeichnung**



# Orientierung

- Was ist für mich “regional”
- Wo ist die nächstmögliche Bezugsquelle
- Wann ist welches Produkt verfügbar
- Wie bekomme Ich meine Produkte

Die  
österreichische  
Regionalkarte

Orientierung für die Nachhaltigkeit



# Nuts- Wert

- Hohe Lebensmittelqualität
  - Hoher Grad an Frische
- Der Persönlichkeitsfaktor
  - Identifikation mit der eigenen Umgebung
- Vorbildwirkung (Beispiel Landw. Fachschulen)
  - starkes Argument fürs Marketing

**Die  
österreichische  
Regionalkarte**

*Orientierung für die Nachhaltigkeit*

# Nuts- Wert BKV-WIN

- Datenaufwertung
  - Auswertungsmöglichkeiten
- Herkunftskennzeichnungspflicht
  - Produktinfo sofort digital abrufbar
- Transport von Informationen

**Die  
österreichische  
Regionalkarte**

Orientierung für die Nachhaltigkeit

**Vielen Dank für**  
**Ihre**  
**Aufmerksamkeit!**

“Bitte essen Sie nicht nur”

**Die  
österreichische  
Regionalkarte**

Orientierung für die Nachhaltigkeit.



# **JA ZU NAH – der regionale und digitale Lebensmittel-Marktplatz für Landwirte und Großküchen**

**Julia Gappmaier,**

**Regionale Lebensmittelkooperationen GmbH**



*Ja zu Nah*

Vom Hof in die Küche



[www.jazunah.at](http://www.jazunah.at)



**Ja zu  
Nah**  
Vom Hof in die Küche







Produkt



Bio Zwiebel rot 5 kg Kl | AT

8,10 €

Produkt



Bio Zwiebel gelb 20 kg Kl | AT

29,70 €

Produkt



Bio Zwiebel rot 10 kg Kl | AT

16,20 €

Produkt



Bio Karotten 10 kg Kl | AT

13,50 €

Produkt



Bio Kartoffeln festkochend 20 kg  
45-65 Kl | AT

29,70 €

Produkt



Bio Kartoffeln festkochend 10 kg  
45-65 Kl | AT

14,85 €

Produkt



Bio Zwiebel gelb 10 kg Kl | AT

14,85 €



**JA ZU NAH**

RLK – Regionale Lebensmittelkooperationen GmbH

[www.jazunah.at](http://www.jazunah.at)



***Vom Hof in die Küche***

***Ja zu  
Nah***



***Nachvollziehbarer Preis***



***Echte  
Nachhaltigkeit***



***Regionalität***



**Ja zu Nah**  
Vom Hof in die Küche



**GROSS KÜCHE**

> 100 Port./Tag



Portionen/Tag

15 500

Regionalität



Vom Hof in die Küche



Regionallager St. Pölten



Echte Nachhaltigkeit



Nachvollziehbarer Preis

knapp 300  
Produkte



Beginn

Mein persönlicher Beitrag zur regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in Zukunft:



## ***BUCKET LIST:***





**Ja zu Nah**   
Vom Hof in die Küche

RLK Regionale Lebensmittelkooperationen GmbH  
Wiener Straße 64 | A-3100 St. Pölten

office@jazunah.at  
+43 5 0259 42400  
www.jazunah.at

# Nachvollziehbare Herkunftskennezeichnung in den Gesundheitseinrichtungen der Landesgesundheitsagentur Niederösterreich

Theresa Eichinger,

Landesgesundheitsagentur Niederösterreich

# Herkunftskennzeichnung

in den Gesundheitseinrichtungen  
der NÖ LGA

L

G

Gesund und gepflegt.  
Ein Leben lang.

A



## Überblick

- 69 Küchen – täglich frische Speisen
- Materialwirtschaftssystem SAP-MM
- Küchensoftwareprogramme VPM, Sanalogic, KCC etc.
- lokale/gebündelte Beschaffung: regional, saisonal & biologisch
- Artikelaufbau in SAP-MM:

Material: SAP-Nummer, Bezeichnung, Warengruppe...

Material	Materialkurztext	Warengruppe	Warengruppenbez.
41001444	BIO RIND SCHNITZEL GESCHNITTEN 160G	411100206	RIND FRISCH BIO HK

Infosatz: Kreditor, Lieferantenartikelnummer, Preis

41001444	BIO RIND SCHNITZEL GESCHNITTEN 160G	A		0,00 EUR	1 KG	€
245166	LEWE WEK 101005 Fleischwaren Höllerschmid GesmbH	411100206	RIND FRISCH BIO HK	1 KG	=	1 KG
41001444	BIO RIND SCHNITZEL GESCHNITTEN 160G	A		0,00 EUR	1 KG	€
5037	LEBV BVK 101141 Kabinger GmbH	411100206	RIND FRISCH BIO HK	1 KG	=	1 KG

## Materialwirtschaftssystem – SAP-MM

- Sämtliche Einkäufe werden über SAP-MM verbucht
- jeder Artikel ist einer Warengruppe zugeordnet (gem. MLV-Bund)
  - Aktuell gibt es 230 relevante Lebensmittel Warengruppen
  - aufgrund zahlreicher Auswertungsanforderung werden die Artikel in verschiedene Warengruppen unterteilt
    - Bio, Frischware, Tiefkühlprodukte (TK), Herkunftsrelevant (HK)

411100107	SCHWEIN FRISCH HK
411100207	SCHWEIN FRISCH BIO HK
411200117	SCHWEIN TK HK
411200217	SCHWEIN BIO TK HK

- Stand per März 2024: 64 Herkunftsrelevante Warengruppen = 1.794 Herkunftsrelevante Artikel

## Kennzeichnung

### Vorgehensweise:

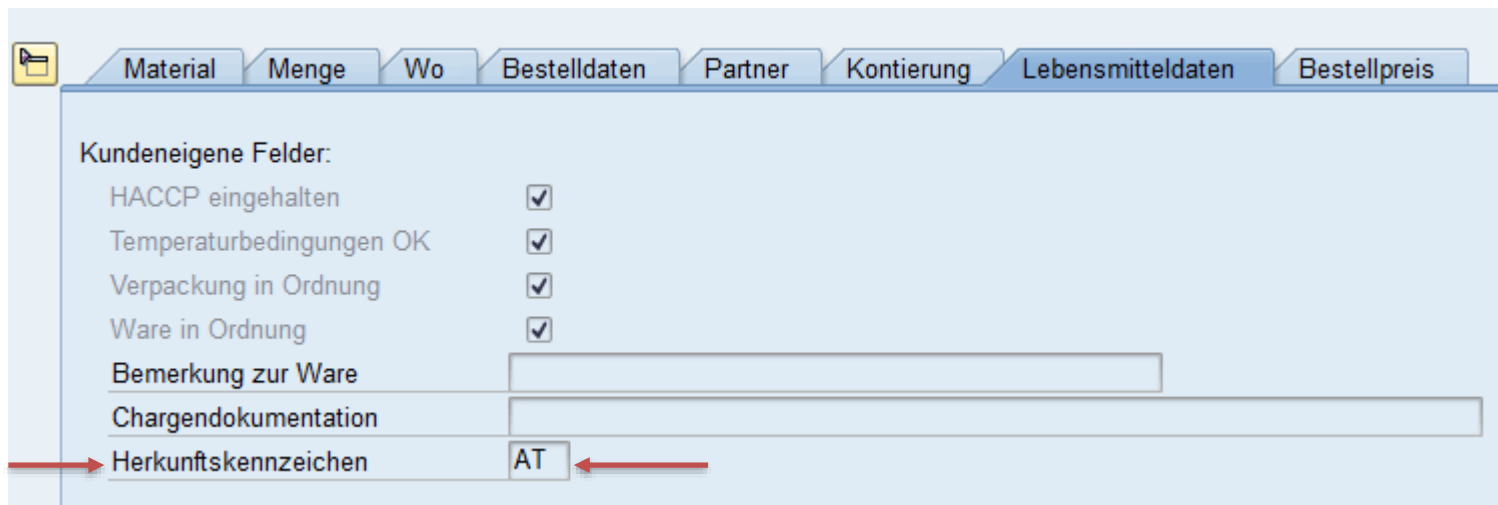
1. Neue Artikel werden von der Gesundheitseinrichtung über SAP-MM eingemeldet
2. Zuordnung einer HK-Warengruppe

Materialkurztext	Lieferant	Name Lieferant	Lief.Material	Warengruppe	Bezeichnung Warengruppe
KÄSE GOUDA RÄUCHERKÄSE 45% 1,5KG/ 1/2STG	101641	NÖM AG	1234	413200101	KAESE HK

3. Prüfung und Freigabe durch den zuständigen Facheinkäufer/Lead Buyer
4. Anlage in SAP-MM durch das zentrale Datenmanagement
5. Sobald ein Artikel in einer „HK“ Warengruppe hinterlegt ist, wird von SAP automatisch die Abfrage zur Herkunftskennzeichnung bei jedem Wareneingang angestoßen

## Kennzeichnung

- Sobald der Wareneingang bei einem Artikel in einer „HK“ Warengruppe gebucht wird, wird die jeweilige Gesundheitseinrichtung bei den „Lebensmitteldaten“ über die Herkunft abgefragt



Material Menge Wo Bestelldaten Partner Kontierung **Lebensmitteldaten** Bestellpreis

Kundeneigene Felder:

HACCP eingehalten	<input checked="" type="checkbox"/>
Temperaturbedingungen OK	<input checked="" type="checkbox"/>
Verpackung in Ordnung	<input checked="" type="checkbox"/>
Ware in Ordnung	<input checked="" type="checkbox"/>
Bemerkung zur Ware	<input type="text"/>
Chargendokumentation	<input type="text"/>
Herkunftskennzeichen	AT

- Herkunftskennzeichnungen:

Herk.	Herkunftsbezeichnung
AT	Österreich
EU	Europäische Union
KAL	Keine Angabe am Lieferschein
XEU	Nicht aus Europäischer Union

## Kennzeichnung

### Laufender Prozess:

- Kontrolle der Herkunftsangabe bei Warenübernahme/Lieferung/Lieferschein
- Bei jedem Wareneingang der HK-relevanten Warengruppen ist das Feld mit der letzten Eingabe vorbefüllt
- Nur bei einer Abweichung gegenüber dem vorherigen Wareneingang ist die Herkunft zu ändern

### Aushang:

- Auswertungen zur Herkunftskennzeichnung werden vom zentralen Beschaffungscontrolling oder Datenmanagement allen Gesundheitseinrichtungen zur Verfügung gestellt
- Auslobung erfolgt eigenständig durch die Gesundheitseinrichtungen



- zentrales Layout (Varianten für Bewohner/Bewohnerinnen, Kunden/Kundinnen, Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen, Patienten/Patientinnen)

Zeitraum der Auswertung:

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

**LANDES GESUNDHEITS AGENTUR**  
Gesund und gepflegt. Ein Leben lang.

Sehr geehrte Bewohnerinnen und Bewohner!

Aufgrund der Verordnung 65. des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz ist die Herkunft von Zutaten in Speisen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bekannt zu geben.

Hiermit möchten wir Sie über die Herkunft folgender Lebensmittel im  informieren:

 <p><b>Rindfleisch (inkl. Kalb)</b> stammt zu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>% aus Österreich</li><li>% aus der Europäischen Union</li><li>% nicht aus der Europäischen Union</li><li>% vom Lieferanten nicht deklariert</li></ul>	 <p><b>Schweinefleisch</b> stammt zu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>% aus Österreich</li><li>% aus der Europäischen Union</li><li>% nicht aus der Europäischen Union</li><li>% vom Lieferanten nicht deklariert</li></ul>
 <p><b>Geflügelfleisch</b> stammt zu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>% aus Österreich</li><li>% aus der Europäischen Union</li><li>% nicht aus der Europäischen Union</li><li>% vom Lieferanten nicht deklariert</li></ul>	 <p><b>Milchprodukte</b> stammen zu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>% aus Österreich</li><li>% aus der Europäischen Union</li><li>% nicht aus der Europäischen Union</li><li>% vom Lieferanten nicht deklariert</li></ul>
 <p><b>Eier und Eiprodukte</b> stammen zu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>% aus Österreich</li><li>% aus der Europäischen Union</li><li>% nicht aus der Europäischen Union</li><li>% vom Lieferanten nicht deklariert</li></ul>	 <p><b>Wildfleisch (inkl. Lamm)</b> stammt zu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>% aus Österreich</li><li>% aus der Europäischen Union</li><li>% nicht aus der Europäischen Union</li><li>% vom Lieferanten nicht deklariert</li></ul>



Theresa Eichinger  
Lead Buyer  
[theresa.eichinger@noe-lga.at](mailto:theresa.eichinger@noe-lga.at)  
+43 676 858 70 35132

G  
L  
A  
Gesund und gepflegt.  
Ein Leben lang.

# „Gut zu wissen“ in der Landhausküche Niederösterreich

**Dietmar Stamminger-Weis,  
Landhausküche Niederösterreich**



# Gut zu Wissen

Best Practice Landhausküche Niederösterreich





# Die Landhausküche Niederösterreich

- Schwerpunkt:
  - biologische
  - regionale
  - & saisonale Lebensmittel
- ca. 70% Bio Anteil
- Überwiegend regionale Lieferanten (Umkreis 150 km)
- Fleisch: Klasse statt Masse
- Täglich durchschnittlich 1.500 Essen





# Umsetzung Herkunftskennezeichnung

- Aktuell: Kontrolle via Lieferscheinen
- Zukunft: Informationen via Warenwirtschaftssystem
- Information an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Landes inkl. Außenstellen: per Aushang



# Aushang

## Liebe Gäste!

Mit der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT**, wird in der Gemeinschaftsverpflegung freiwillig ein klar erkennbares Zeichen gesetzt.

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



## DIE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH [WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT](http://WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT)

### GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Rind ✓
- Schwein ✓
- Huhn ✓
- Pute ✓
- Käse: Gouda, Emmentaler ✓
- Käse: Bergkäse ✓
- Frische Konsummilch ✓
- Butter ✓
- Rahm ✓
- Schlagobers ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Frischeier: Bio
- Trockenei: Bio
- Wild

### GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE

- Käse: Griechenland, Feta
- Käse: Italien, Parmesan ✓



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



Die Landhausküche Niederösterreich  
freut sich auf ihren Besuch!

# Resümee und Schlussworte

**Ernest Reisinger,**

**Amt der Niederösterreichischen Landesregierung**

**Vielen Dank!**