

Kärnten: Erfolge in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Die Landesregierung von Kärnten hat sich zum Ziel gesetzt, die regionale Lebensmittelbeschaffung zu stärken und die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern. Die seit dem Jahr 2019 bestehende Regionalitäts-Charta und weitere Maßnahmen sollen nun weiter ausgebaut werden. Diese zielen darauf ab, einen möglichst großen Teil der Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen aus regionaler Produktion zu beziehen. Um dieses Vorhaben zu erreichen, wurden umfassende Maßnahmen und Partnerschaften etabliert.

Ziele und Eckpunkte

Regional produzierte Lebensmittel sollen in vom Land Kärnten (mit)finanzierten Einrichtungen wie Krankenhäusern, Pflegeheimen und weiteren Einrichtungen mit öffentlicher Ausspeisung Vorrang erhalten. Basis der 1. Kärntner „Regionalitäts-Charta“ zur Verwendung regionaler Lebensmittel ist ein Kriterienkatalog, welcher für Landeseinrichtungen und nachgelagerte Einrichtungen anzuwenden ist. Die Regionalitäts-Charta schreibt auch die Ausschreibung möglichst kleiner Lose vor, um auch kleinen Produktionsbetrieben bei Großküchen eine Chance zu geben, und enthält zudem Vorgaben zur Abfallvermeidung bzw. Abfalltrennung. Hinsichtlich der Vergabe an kleine Produktionsbetriebe leistet der vom Land Kärnten mitfinanzierte Verein Kärntner Agrarmarketing mit der Dachmarke „Genussland Kärnten“ wichtige Marketing- und Netzwerkbeiträge.

Umsetzung und Kollaborationen

Zur Umsetzung der Regionalitäts-Charta und weiteren Initiativen wie „Gesunde Küche“ oder „Slow Food“ ist vor allem die Verfügbarkeit von regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln von großer Bedeutung. Die Kärntner Landesregierung arbeitet daher mit verschiedenen Stakeholdern zusammen, um die Umsetzung dieser Regionalitätsoffensive zu gewährleisten. Die Kooperation mit dem Verein Kärnten Agrarmarketing („Genussland Kärnten“) ermöglicht beispielsweise großen öffentlichen Einrichtungen, wie der Kärntner Landeskrankenanstalten-Betriebsgesellschaft (KABEG) die Initiative „Gesunde Küche“ umzusetzen oder auch Bildungseinrichtungen die „Gesunde Schuljause“ anzubieten.

Darüber hinaus werden auch größere Verbände sowie lokale Betriebe bei der Produktion hochwertiger Lebensmittel unterstützt, um kurze, regionale und nachhaltige Versorgungsketten sicherzustellen. Darüber hinaus trägt die Förderung der bäuerlichen Direktvermarktung dazu bei, dass auch kleinere, lokale Einrichtungen des Landes ausreichend mit regionalen Lebensmitteln versorgt werden.

Erfolge und Ergebnisse

Die Bemühungen im Rahmen der Regionalitätsoffensive haben bereits Ergebnisse erzielt:

- Mit der „Regionalitäts-Charta“ konnte der Anteil regionaler Lebensmittel in zahlreichen öffentlichen Einrichtungen (Schulen, Krankenhäusern usw.) deutlich gesteigert werden
- Landwirtschaftliche Fachschulen Kärnten – regionale Lebensmittelversorgung: 100% bei Milch und Eier; Backwaren 90 %; Fleisch 85 %; Obst und Gemüse 82 %
- Stetiges Wachstum bei den Produkten der Dachmarke „Genussland Kärnten“
- Alle 5 Landeskrankenhäuser wurden mit dem Gütesiegel „Gesunde Küche“ ausgezeichnet
- Umsetzung der Initiative „Slow Food“ in ausgewählten Schulen
- Österreichischer Spitzenreiter bei der Initiative „Gut zu wissen“ - 246 Kärntner Küchen loben jährlich rund 7,7 Millionen Essenportionen mit dieser Initiative aus

Kontakt

AMT DER KÄRNTNER LANDESREGIERUNG
Abteilung 10 - Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum
Dipl.-Ing. Florian Stürzenbecher, BEd
Agrarische Koordination
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Mießtaler Straße 1
Tel.: +43 (0) 50 536 - 11007
E-Mail: florian.stuerzenbecher@ktn.gv.at
Web: www.landwirtschaft.ktn.gv.at



Unterzeichnung der Regionalitäts-Charta - Land Kärnten startet Offensive zur Verwendung heimischer Lebensmittel

© Landespressedienst Kärnten



Kooperation zwischen Genussland Kärnten und Gesundheitsland Kärnten – Verfügbarkeit regionaler Lebensmittel für die Initiative „Gesunde Küche“ somit sichergestellt

© Büro LHStv. Gruber



„Gut zu wissen“-Zertifizierung: Diakonie de La Tour Küche:WAIERN

© Büro LHStv. Gruber