

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

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Unter dem Begriff „RegioLem – Regionale Lebensmittel in Landesküchen“ werden in Oberösterreich (betrifft 39 Landesküchen mit rd. 8.000 Essen pro Tag) seit vielen Jahren im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung die Steigerung der Bio- und Regionalitätsanteile angestrebt. Dies spiegelt sich in einem hohen Anteil an saisonalen, regionalen und biologischen Produkten wider. Dazu verfolgt man verstärkt die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie die Umsetzung von Nose to Tail und Farm to Fork. Diese Aktivitäten werden den Essensgästen auch entsprechend kommuniziert.

Ziele und Eckpunkte

Das Ziel ist es, die Qualität des Angebots weiter zu steigern und den regionalen, biologischen und saisonalen Einkauf zu forcieren. Der Anteil an der gesamten Ausspeisung soll bis 2025 auf mind. 30 % bei Bio und 70 % bei Regional anwachsen. Beide Werte können sehr gut gemonitored werden, da diese über das SAP System des Landes nach den Kategorien „Bio-Regional; Bio-International; Regional und International“ erfasst sind. Dies ist mit den Lieferanten entsprechend abgestimmt, damit entsprechende Daten zur einfachen Erfassung in den Buchhaltungen der Landeseinrichtungen übermittelt werden.

Die Zusammenarbeit mit lokalen Bio-Betrieben im jeweiligen Bezirk und die praktische Umsetzung von Farm to Fork wird laufend verbessert. Aktuell werden beispielsweise an 5 Terminen pro Jahr bei einem regionalen Geflügelmäster Hühner eingestallt, aufgezogen und direkt an die Küche geliefert. Auch Nose to Tail findet Anwendung: die Verwendung vom Demeter-Rind aus der Region durch eigene Detail-Zerlegung und Verwertung ganzer Tiere (inkl. Bäckchen und Innereien) findet im eigenen Haus statt. Ein weiterer Fokus liegt auf der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Die Auslobung der Herkunft der Zutaten sowie weiterer Aktivitäten wie Abfallvermeidung, Nose to Tail und Farm to Fork findet im Restaurant über die Speisekarte, Tischaufsteller, Plakate und RollUps statt.

Ermittlung einer Kennzahl zur nachhaltigen Beschaffung

Aktuell wird evaluiert, inwieweit die naBe-Kriterien für Lebensmittel in den Betrieben umgesetzt werden können. Danach soll auch eine entsprechende Kennzahl für diesen Bereich etabliert werden. Wie diese aussehen könnte, wird aktuell noch mit anderen Bundesländern und dem Bund abgestimmt. Für den Bio- und Regionalitätsanteil gibt es diese bereits.

Umsetzung und Kollaborationen

Wichtig bei der Umsetzung war der enge Kontakt mit lokalen Bio-Betrieben und die Sensibilisierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei den Dienststellen mit Küchen und eigener Ausspeisung.

Erfolge und Ergebnisse

- Seit 2011 biozertifiziert
- Seit 2017 Umweltzeichen zertifiziert
- Seit 2019 Gut zu wissen zertifiziert
- Seit 2021 AMA Genussregion
- Hoher Bio- und Regionalanteil bei Lebensmitteln
- Zufriedene Kundinnen und Kunden und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Kontakt

Ludwig Bauer und Hannes Pöcklhofer
Ludwig.bauer@ooe.gv.at; hannes.poecklhofer@ooe.gv.at
Amt der OÖ Landesregierung
Bahnhofplatz 1
A-4020 Linz



© Land OÖ, Max Mayrhofer



© LKO, Ruisz