

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

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Das Land Steiermark bemüht sich aktiv darum, die regionale Lebensmittelbeschaffung zu stärken und damit den Fokus auf gesunde, nachhaltige Ernährung zu setzen. Hierfür wurden wichtige Initiativen wie "Styria Vitalis" ins Leben gerufen und Kooperationen mit Partnern wie dem Gesundheitsfonds, dem Bäuerlichen Versorgungsnetzwerk (BVN) und den landwirtschaftlichen Fachschulen geschaffen.

Ziele und Eckpunkte

Das steirische Projekt „regional leben – regional essen“ hat das Ziel, hochwertige regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern. Es zielt darauf ab, den Einsatz von hochwertigen regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu steigern und die regionale Wertschöpfung zu unterstützen, landwirtschaftliche Betriebe in der Steiermark zu fördern und die Ernährung der Bevölkerung zu verbessern, indem qualitativ hochwertige, frische und gesunde Lebensmittel in den Mahlzeiten der Gemeinschaftsverpflegung integriert werden. Es verfolgt auch das Ziel, die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbeschaffung zu erhöhen. Dies umfasst Aspekte wie Ressourceneffizienz und Umweltschutz. Eine wichtige Zielsetzung ist zudem auch die Sensibilisierung der Bevölkerung für regionale Lebensmittel und deren Wert.

Umsetzung und Kollaborationen

Die Umsetzung dieser Ziele und Eckpunkte erfolgt durch enge Zusammenarbeit und Kollaborationen:

- Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark – BVN
- Landwirtschaftliche Bioschule Grottenhof – Hofladen - Bio-Produkte
- Bio-Modell-Regionen Steiermark
- Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer
- Lebensmittelverschwendung als wichtiges Thema, eigene Nachhaltigkeitskoordinatorin

Styria Vitalis arbeitet mit dem Gesundheitsfonds Steiermark zusammen, um die Integration regionaler Lebensmittel in die Gemeinschaftsverpflegung sicherzustellen. Dies gewährleistet gesündere Mahlzeiten für die Patientinnen und Patienten.

Die landwirtschaftlichen Fachschulen beziehen ganzjährig Fleisch- und Milchprodukte sowie Brot und Gebäck aus der Steiermark bzw. aus Österreich, und verwenden Produkte aus der eigenen Erzeugung der Schulen, um das Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu stärken.

Die Initiative "Grüner Teller" vernetzt Akteure aus verschiedenen Bereichen, um die Bedeutung von gesunder Ernährung zu betonen und deren Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern. Das Label Grüner Teller zeichnet Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe aus, die ihren Gästen eine gesunde Wahl ermöglichen.

Erfolge und Ergebnisse

- Durch die zahlreichen Initiativen und das Netzwerk konnte die Verfügbarkeit von hochwertigen regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden, was zu einer gesünderen Ernährung der Bevölkerung beitragen kann.
- Die landwirtschaftlichen Fachschulen haben erfolgreich Bildungsprogramme zur Förderung regionaler Lebensmittel umgesetzt und das Bewusstsein für diese Produkte gestärkt.
- Die "Grüner Teller"-Initiative hat dazu beigetragen, pflanzliche Ernährung in den Fokus zu rücken und die Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln zu steigern.

Kontakt

Hofrätin Dipl.-Ing. Anita Mogg
Referatsleiterin
Amt der Steiermärkischen Landesregierung
A10 Land- und Forstwirtschaft
Referat Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung
Ragnitzstraße 193, 8047 Graz

Telefon: +43 (316) 877-6932
Mobil: +43 676 86666932
E-Mail: abteilung10@stmk.gv.at

In der Fachschule Grottenhof entsteht in den nächsten zwei Jahren das modernste Bio-Kompetenzzentrum Österreichs. Demnächst starten die Bauarbeiten.

Kürzlich erfolgte der Startschuss für den Bau des Bio-Kompetenzzentrums Grottenhof in Graz. Landesrat Hans Seitinger, Bürgermeister Siegfried Nagl, Fachschuldirektor Erich Kerngast und Landeskammerrat Thomas Gschier, Obmann von Bio Ernte Steiermark, präsentierten das 18,6 Millionen-Euro-Projekt. Bis Sommer 2023 wird das alte Schulgebäude der **Fachschule Grottenhof** umfassend saniert und in ein Internatsgebäude umgebaut.



Der ganze Artikel findet sich unter: <https://neuesland.at/startschuss-fuer-den-neuen-grottenhof/>.