

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

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Die Landes-Initiative „Vorarlberg am Teller“ hat sich zum Ziel gesetzt, regionale und biologische Lebensmittel in der landeseigenen Gemeinschaftsverpflegung (Landhausrestaurant, Landesberufsschulen, Landesbauhof etc...) und in landesnahen Einrichtungen (Kindergärten, Schulen, Pflegeheime, Krankenhäuser) zu forcieren und auszuzeichnen. 2017 wurde die Initiative mit vier teilnehmenden Betrieben gestartet; im heurigen Jahr 2023 wurden bereits 28 Gemeinschaftsverpflegende ausgezeichnet.

Der Vorarlberger Landtag hat die Zeichen der Zeit erkannt und hat sich bereits 2020 in verschiedenen Entschlüssen klar für den Ausbau des Anteils von regionalen und biologischen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung ausgesprochen. Insbesondere sollen in den Landes- bzw. landesnahen Küchen sowie bei Landesevents in möglichst hohem Maße regionale Produkte verwendet werden. Per 1. Juli 2020 wurden von der Landesregierung messbare Vorgaben unter dem Beschluss „Regionalität in aller Munde“ in Kraft gesetzt. Im Interesse der heimischen Landwirtschaft und Regionalwirtschaft sowie dem Klimaschutz sind so viel Lebensmittel wie möglich aus Vorarlberger Erzeugung (Rohstoff, Verarbeitung und Vertrieb in Vorarlberg) zu verwenden.

Ziele und Eckpunkte

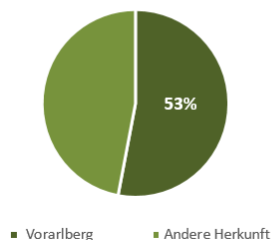
Die teilnehmenden Betriebe dokumentieren über den Zeitraum eines Kalenderjahres alle Warenströme und erfassen dabei die regionalen und biologischen Lebensmittel im Regionalrechner. Über den Wareneinsatz und einzelne Produktkategorien (Fleisch, Milch, Obst/Gemüse) werden die Anteile regionaler und biologischer Lebensmittel aus Vorarlberg ermittelt und „Good-Practice-Betriebe“ mit Bronze, Silber, Gold oder Platin prämiert. Umso mehr regionale Lebensmittel beschafft werden, desto besser die Auszeichnung, die für ein Jahr ausgelobt werden kann. Im Rahmen des Auszeichnungsprozesses erfolgt auch die Erhebung von Potentialen für die heimische Lebensmittelproduktion. Die einzelnen Akteure entlang der Wertschöpfungskette (Produzentenbetriebe, Lieferanten, Küchen) entwickeln nachhaltige Partnerschaften.

Die strategische und auch finanzielle Absicherung der Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ ist mit der finalisierten Weiterentwicklung der Vorarlberger Landwirtschaftsstrategie „Landwirt.schafft.Leben“ und der Verankerung im Arbeitsprogrammes 2019 - 2024 der Vorarlberger Landesregierung sichergestellt.

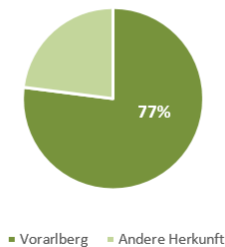
Daten, Zahlen und Fakten zur Umsetzung

- Stetiger Zuwachs: **28 teilnehmende Gemeinschaftsverpflegende** im Jahr 2023 (2022: 19 TN)
- Vorarlberg is(s)t Regional: **3.5 Millionen ausgegebene Mahlzeiten** im Zuge der Initiative
- Wertschätzung durch Wertschöpfung: **6.2 Millionen Euro** für Lebensmittel aus Vorarlberg
- Vorarlberg am Teller schafft Arbeitsplätze: Über **370 MitarbeiterInnen** in den Küchen
- Aus Vorarlberg für Vorarlberg: Kurze Transportwege, hohe Qualität, frischer Genuss, hohes Tierwohl, vernetzt Menschen
- Sonderpreise 2023:
 - „Bio Spitzenreiter“: Höchster regionaler Bioanteil: BSBZ Vorarlberg (>25%)
 - „Regionale Spitzenreiter“: Höchster regionaler Gesamtwareneinsatz: 2 Betriebe (>70%)

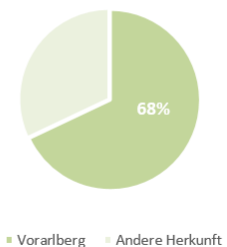
Gesamtwareneinsatz 2023



Regionaler Anteil Milch & Milchprodukte



Regionaler Anteil Fleisch



Vorteile

... für die Gemeinschaftsverpflegenden

- verstärkter Einsatz von qualitativ hochwertigen, regionalen und biologischen Lebensmitteln
- neue Produkte und Lieferantinnen und Lieferanten sowie Hilfe bei der Suche derselben
- Austausch mit Kolleginnen und Kollegen und Systempartnerinnen und -partner
- kostenlose Beratungsleistung (z.B. Fragen zur Auslobung, Speiseplangestaltung, Lieferantinnen und Lieferanten, Verfügbarkeiten etc.)
- Marketing- und Kommunikationsmehrwert über die Auszeichnung (Nutzung der Marke)
- Kommunikationsleistung des Landes Vorarlbergs bzw. des LQMs (Konsumentenmagazin, Social Media Content etc.)
- Auszeichnungsveranstaltung mit entsprechender Berichterstattung

... für die Produzentinnen und Produzenten

- neue Absatzkanäle mit stabiler Nachfrage
- Planungssicherheit – sichere Abnehmerinnen und Abnehmer erleichtern das Wirtschaften
- kurze und klimaschonende Transportwege – Nähe zu den Abnehmerinnen und Abnehmer

... für die Vorarlbergerinnen und Vorarlberger

- Einsatz von hochwertigen, regionalen und biologischen Lebensmitteln aus Vorarlberg
- kurze und klimaschonende Transportwege
- Transparenz am Teller – wissen, wo die Lebensmittel herkommen
- Unterstützung der heimischen Landwirtschaft

Kontakt

DI Vera Kasperek

T +43 5574 511 25115 E

vera.kasperek@vorarlberg.at

Weitere Informationen: <https://vorarlberg.at/-/vorarlberg-am-teller>



Verleihung „Vorarlberg am Teller“ 2023– die Platin Preisträgerinnen und Preisträger (Landesbauhof Felsenau & Mittagsbetreuung Schwarzenberg) © Hofmeister | Land Vorarlberg



Seniorenbetreuung Feldkirch – ausgezeichnet mit Gold © Serra | Land Vorarlberg



Sozialzentrum Hörbranz – mit „Silber“ ausgezeichnet. © Serra | Land Vorarlberg