

FACHTAG „Natürliche Superhelden: Regionales Superfood und nachhaltiger Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung“

Forum „Österreich isst regional“ und Land Oberösterreich

23. Oktober 2024, ABZ Salzkammergut

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

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

Programm Vormittag

- **09:35 bis 10:00 Begrüßung durch Ehrengäste**
 - Norbert Totschnig, Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (Videobotschaft)
 - Gerhard Zotter, Geschäftsführer Bundesbeschaffung GmbH
 - Renate Schuchter, Agrarbildungszentrum Salzkammergut
 - Thomas Stelzer, Landeshauptmann Oberösterreich (Videobotschaft)
 - Regina Aspalter, Land Oberösterreich
- **10:00-10:15 Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan**
 - Andrea Ebner-Pladerer, Forum „Österreich isst regional“
- **10:15-10:30 Projekt RegioLem und Herkunftskennzeichnung**
 - Johannes Pöcklhofer, Amt der Oberösterreichischen Landesregierung
- **10:30-11:15 Keynote „Nachhaltige und gesunde Ernährung - heimisches Superfood“**
 - Petra Rust, Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien
- **11:15-11:45 Regionale Lebensmittelbeschaffung in oberösterreichischen Bildungseinrichtungen**
 - Agrarbildungszentrum Hagenberg
 - Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Burgkirchen
 - Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Schlierbach



Programm Nachmittag

- **11:45-12:00 Vorstellung der Infostände**
- **12:00-13:30 Mittagessen und Besuch der Infostände**
- **13:30-14:30 Drei parallele Workshops zur Auswahl**
 - Nachhaltige Beschaffung als Treiber für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme, AGES Servicestelle für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme
 - Lebensmittelabfallvermeidung in der Großküche, United Against Waste
 - Bio in der Gemeinschaftsverpflegung, Forum „Österreich isst regional“
- **14:45-15:45 Praxisbeispiele in der Umsetzung regionaler Lebensmittelbeschaffung in Oberösterreichischen Betriebskantinen**
 - Hargassner Ges mbH
 - Fronius International GmbH
 - Landesdienstleistungszentrum Oberösterreich (Linz)
 - Landesjugend- und Gästehaus Edtbauernalm
- **15:45 Resümee und Schlussworte**
 - Elmar Ritzinger, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
 - Andrea Stossfellner, Bundesbeschaffung GmbH
 - Christoph Schragl, Land Oberösterreich
- **16:00 Ende der Veranstaltung**



Fachtag in Oberösterreich: Begrüßung und Eröffnung

Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan

Andrea Ebner-Pladerer,
Forum „Österreich isst regional“, naBe-Plattform

Die Trägerlandschaft

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

 Bundesministerium
Landesverteidigung



Der Einkaufspartner



Das Forum „Österreich isst regional“ wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie von allen Bundesländern finanziert.

Forum „Österreich isst regional“

Servicestelle und zentrale Plattform

- ➔ Hilfestellung für Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln
- ➔ Intensiver Austausch und Vernetzung mit Stakeholdern entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette
- ➔ Themenspezifische Zusammenarbeit mit den Bundesländern und dem Landwirtschaftsministerium
- ➔ Website mit Informationen
- ➔ Newsletter der naBe-Plattform, LinkedIn-Beiträge

Forum „Österreich isst regional“ unterstützt 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



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 die erste Anlaufstelle für alle Fragen rund um den naBe-Aktionsplan.
- ➔ Kontakt nabe.gv.at | [naBe-News](#) | [naBe-Plattform](#)



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

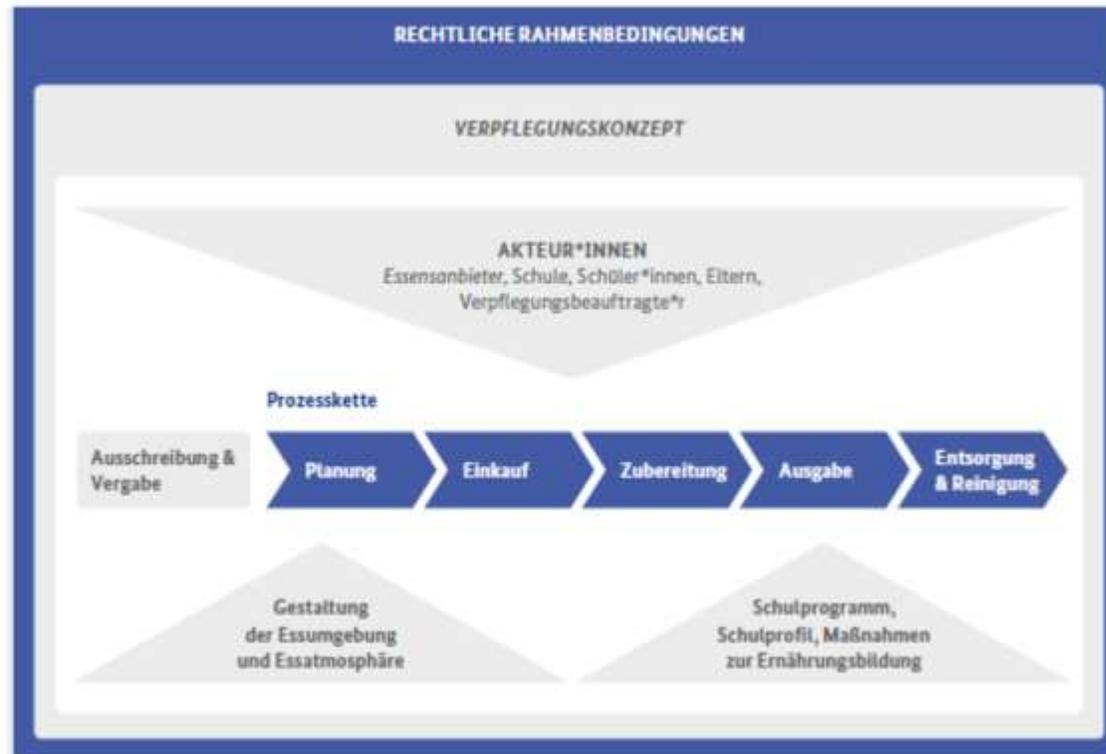
naBe-Kriterien für Lebensmittel

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)

Von den Leitkriterien zur ganzheitlichen Umsetzung

Am Beispiel der Kindergarten- und Schulverpflegung



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

Unterstützungen zur praktischen Umsetzung Forum „Österreich isst regional“



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								

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen

naBe-konformer Einkauf am Beispiel Rindfleisch



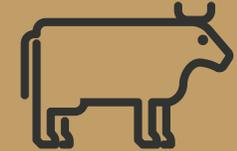
Frau M. ist Küchenleiterin einer Schule.
Seitens der Schulleitung gibt es die Vorgabe, **Lebensmittel gemäß den naBe-Kriterien einzukaufen.**



Kann ich das Rindfleisch weiter beim Fleischer im Ort einkaufen?



Ein regionaler Fleischer garantiert noch nicht, dass Rindfleisch naBe-konform ist. Beim Einkauf von Rindfleisch sind einige Vorgaben zu beachten.



Vorgaben zu Rindfleisch im naBe-Aktionsplan

Worauf muss ich dann achten?



Der naBe-Aktionsplan legt klare Vorgaben für die **Tierhaltung**, das **Tierwohl**, die benötigte **Fläche** und die **Fütterung** fest. So dürfen unter anderem Rinder nur unter Betäubung enthornt worden sein, saubere und trockene Einstreu muss stets vorhanden sein und die Tiere müssen in Gruppen gehalten werden. Ab 2025 ist zudem auf eine **gentechnikfreie Fütterung** zu achten.



Wie kaufe ich naBe-konform ein?

Das klingt kompliziert! Wie erkenne ich denn nun, welche Produkte naBe-konform sind?



Dabei helfen uns **Gütesiegel und Logos**. Bio-Produkte erfüllen alle Kriterien. Sie können auch ein konventionelles Produkt kaufen, zum Beispiel mit dem „AMA Gütesiegel + Mehr Tierwohl“ und dem „Ohne GenTechnik“ Logo. Wenn das Gütesiegel/Logo nicht am Etikett abgebildet ist, kann der Hinweis darauf auch z.B. am Lieferschein angeführt sein.

Beispiele für Logos/Gütesiegel

Bio-Produkt



oder



+



Konventionelles Produkt

*Es ist darauf hinzuweisen, dass der naBe-Aktionsplan kein Zertifizierungssystem darstellt und keine spezifischen Gütesiegel oder Logos explizit verlangt, diese können jedoch dem Nachweis dienen.

Wir weisen darauf hin, dass dies keine abschließende oder vollumfängliche Auflistung darstellt. Es werden Beispiele angeführt, die Sie in der Umsetzung unterstützen können, es existieren weitere Gütesiegel und Logos, welche die Anforderungen abdecken könnten.

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



Kriterienset für regionale & nachhaltige Einkaufsplanung

➔ Instrument zur **Selbstbewertung für Großküchen**

- von Großküchen getestet
- Hilfestellungen mit Links und Tipps
- Selbstbeurteilung mit



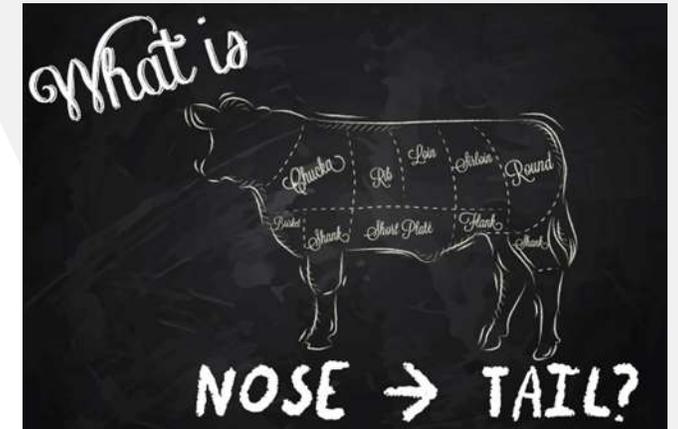
➔ Beinhaltet vielfältige Aspekte in der Lebensmittelbeschaffung – u.a.:

- Regionalität, Saisonalität, Bio-Anteil
- Anteil an pflanzlichen Zutaten / Angebot an vegetarischen bzw. veganen Speisen
- Höhere Tierwohlstandards für tierische Produkte
- Lebensmittelabfall und Gesundheitsaspekte

	A	B	C	D	E	F	G	H
5	Auswertung Ihrer Ergebnisse:					Punktekala:		
6	Nicht erreichte Mindestkriterien			0		15-26 Punkte	Bronze	
7	Erreichte Bonuspunkte			0		27-39 Punkte	Silber	
8						ab 40 Punkten	Gold	
9								
10								
11		Mindest-Kriterien	Erfüllung	Kriterien	Punkte	Auswahl	Erreichte Punkte	
12	Biologische und regionale Produkte							Biologische und regionale Produkte
13		25 % der Speisen aus biologischer		5 % mehr als gefordert	1			
14	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung	ab 2025: 30 % der Speisen aus biologischer		10 % mehr als gefordert	2		0	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung
15		ab 2030: 55 % der Speisen aus biologischer Erzeugung		15 % mehr als gefordert	3			
17	Regionale Herkunft der Produkte			mind. 60 % der Produkte aus AT	1		0	Regionale Herkunft der Produkte
18				mind. 70 % der Produkte aus	2			
19				mind. 80 % der Produkte aus	3			
21	Saisonalität							Saisonalität
22	Saisonale Speiseplangestaltung	Teilung des Speiseplans in Winter und Sommer		Teilung des Speiseplans auf vier	1		0	
23				Regionales Gemüse nach Saisonkalender	1		0	Saisonale Speiseplangestaltung
24				Regionales Obst nach Saisonkalender	1		0	

„From Nose to tail“ in der Großküche

- ➔ 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



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 Gesamtverkauf.
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
- Pute: 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

Dieses Vorlage stellt Ihnen das Forum „Österreich ist regional“ zur Verfügung. Dieses wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie vom Verein Bundesökonomischer Betriebe.

← **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?

- Bestimmte, die regelmäßig einen geschäftlich-betrieblichen Versorgungszweck mit Speisen im Rahmen eines langfristigen Auftrages versehen.
- Häuser und öffentliche Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen wie Schulen, Kantinen, Schulen, Mensen, Spitalküchen etc.
- Einrichtung der Speisen im Rahmen der Lebensmittelherstellung von z.B. „Eiern auf Station“ und Metzgereien.
- Alle Arten von Gastronomie (z.B. Restaurants, bars, feineilige Verkaufsstellen).
- Nicht dazu zählen Kantin- und Betriebskassen, Gaststätten, die öffentliche Einrichtungen (wie z.B. Kindergärten) und gemeinnützige Organisationen, die weniger als 50 Personen versorgen.

Was und wie wird gekennzeichnet?

Was ist der Ursprung/der Herkunft?

- Hersteller im gewerblichen Geschäftsbereich
- Wird ein Produkt aus mehreren Zutaten hergestellt?
- Wird, wie gewohnt
- Wie weit gereist

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In schriftlicher Form, deutlich lesbar und gut sichtbar (z.B. Beschriftung, Speisekarte/Bestellkarte, Sticker) mit Angabe des angefertigten Datums.
- EU: Name EU, EU-Nr. EU oder
- Land: Name (z.B. AT, DE, IT) oder
- Land: Name (z.B. Niederösterreich)
- Bei mehreren Herkunftsorten ist der Landname in der Sprache „unbekannte Herkunft“ möglich.
- Die Angaben können flexibel formatiert werden.

Dokumentation und Nachweis

- Bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelbehörde durch geeignete Unterlagen, Systeme oder Verfahren
- Mindestens (z.B. Buchung im System oder über Barcode) speicherbar, öffentlich einsehbar (z.B. durch das System zur Herkunftskennzeichnung (z.B. „naBe“ in der App))
- Auch bei Lieferantenaustausch, wenn Herkunftstracing implementiert wird (z.B. über ein System), muss ein Nachweis vorstellbar sein.

Umsetzungsvariante 2

Beispiel auf die Zutat eines Gerichts, gemessen an einem bestimmten Datum (z.B. Angebots-Speise):

- Salzete mit Eier, Joghurt, Schokolade, Apfel, Ziegenkäse oder Vollkornbrot, wenn das Gericht in Österreich (z.B. Schokolade) und/oder in Italien (z.B. Schokolade) oder Frankreich (z.B. Schokolade) hergestellt wird. (Speisekarte) (1.9.2023)

Milch oder Milchprodukte in Speisen, die diese als Zutaten enthalten (z.B. in der Speisekarte, Speisekarte, Speisekarte)

- Wird ein Produkt aus mehreren Zutaten hergestellt, gekennzeichnet: gekennzeichnet: EU, DE oder Landname in der Sprache (z.B. AT oder DE)
- Bei mehreren Zutaten: Name, -ort oder -land

Umsetzungsvariante 1

Angabe für ein Datum, gemessen am Gesamtverkauf über einen Zeitraum von bis zu 1 Jahr:

- Für die gesamte Menge einer Zutat, unabhängig davon, wie viele Speisearten verwendet wird
- Für die gesamte Menge (z.B. 100g) oder für die Gesamtmenge (z.B. 100g/100g)
- Wird ein Produkt aus mehreren Zutaten hergestellt, gekennzeichnet: gekennzeichnet: EU, DE oder Landname in der Sprache (z.B. AT oder DE)
- Wird ein Produkt aus mehreren Zutaten hergestellt, gekennzeichnet: gekennzeichnet: EU, DE oder Landname in der Sprache (z.B. AT oder DE)
- Wird ein Produkt aus mehreren Zutaten hergestellt, gekennzeichnet: gekennzeichnet: EU, DE oder Landname in der Sprache (z.B. AT oder DE)

Impuls- und Fachtage für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche und Fachpublikum



©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



©LK NÖ / Lechner

Impulstag Niederösterreich April
2024: 120 Teilnehmende

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

RegioLem und Herkunftskennzeichnung

Johannes Pöcklhofer, Amt der Oberösterreichischen
Landesregierung



OÖ Fachtag Lebensmittel





Projekt RegioLem - Ziele

- Konsum regionaler Produkte forcieren
- möglichst hoher Anteil an regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln
- erste Anlaufstelle für Küchenleiter und Lieferanten
- Sensibilisierung der Dienststellen und Lieferanten durch regelmäßige Workshops, Vorträge und sonstige Veranstaltungen
- Besonderes Augenmerk dabei auch auf Kantinenbesucher



Rahmenbedingungen



- Regional = Österreich

- konkrete Ziele bis 2025:
 - ❖ Beschaffung und Verarbeitung von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln
 - ❖ Regionalanteil - > 70 %, Bioanteil >30 %
 - ❖ Regionalität als Trend aufgreifen und aktiv vermarkten
 - ❖ Transparenz hinsichtlich Produktherkunft steigern (Herkunftskennzeichnung)



Rahmenbedingungen – bisher erreicht



➤ Steigerung Regionalitätsanteil um rd. 18 % (2017 bis 2023)

➤ Auf dem richtigen Weg –

Regionalanteil und Bioanteil liegen aktuell sehr gut im Trend der gesteckten Ziele (rd. 68 % regional und rd. 25 % Bio)

➤ Etablierung der LaKoSt zur Unterstützung dieser Ziele



Regionale Lebensmittel - Datenerhebung



- tägliche Verpflegspersonen rd. 8.000
- 39 landeseigene Küchen
- seit 2008 Bio-Anteil immer zwischen rd. 25-28 %

Umsatzanteile regional

- 2017 rd. 50%
- 2018 rd. 53 %
- 2020 rd. 60 %
- 2021 rd. 67 %
- 2022 rd. 68 %
- 2023 rd. 68 %

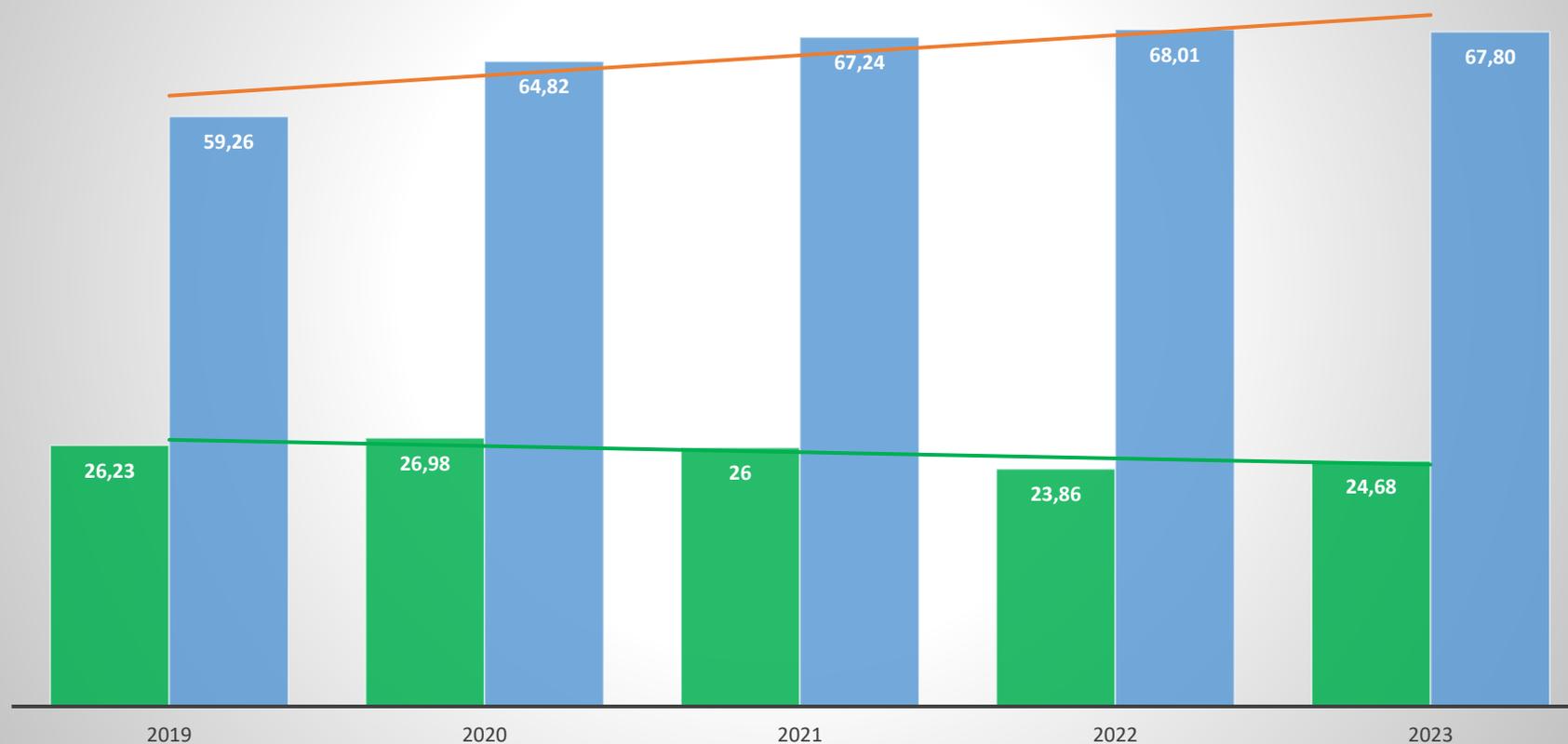
Erhebungsbasis: Gesamtumsatz der Fipos 4300

Ziel: kontinuierliche Steigerung

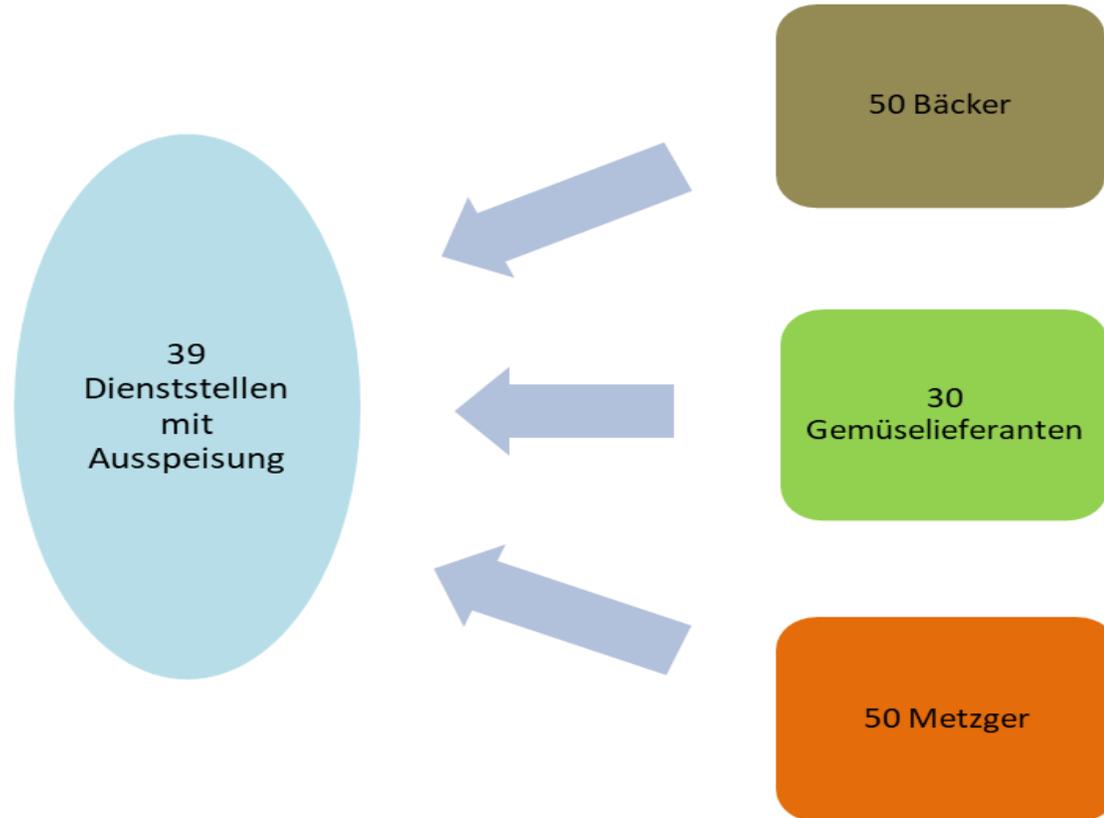




Entwicklung der Bio- und Regional-Anteile in Prozent



Regionale Lieferanten in den 39 Landesauspeisungen



"Best Practice" Beispiele - Auslobung von reg. Lieferanten



BS Kremsmünster



LWBFS Schlierbach



"Best Practice" Beispiele - Auslobung von reg. Lieferanten



LWBFS Andorf



BS Kremsmünster



"Best Practice" Beispiele - Auslobung von reg. Lieferanten



BS Freistadt

Regionale Küche

In unserer Schul- und Internatsküche werden täglich bis zu 300 SchülerInnen, LehrerInnen, das Verwaltungspersonal und weitere Landesbedienstete verköstigt. Die Herausforderung an die Küchenmannschaft besteht darin, eine abwechslungsreiche, gesunde und vielfältige Kost anzubieten.

Zum Frühstück kann aus einem vitalen und abwechslungsreichen Selbstbedienungsbuffet gewählt werden. Beim Mittagstisch stehen wahlweise zwei 3-gängige Menüs zur Auswahl - eines davon wird immer vegetarisch angeboten. Zusätzlich gibt es ein vielfältiges Salatbuffet.

In der Berufsschule Freistadt kommt gesunde Abwechslung auf den Teller - und das schmeckt ausgezeichnet!

Das Land OÖ hat der Schule im März 2021 die Auszeichnung "**Gesunde Schule OÖ**" verliehen. Die Küchenleiterin Margarete Stadler und ihr Team legen dabei großen Wert auf saisonale, biologische und regionale Produkte. Das Erfolgsrezept "Weg von Fertigprodukten und hin zu frisch zubereiteten Speisen aus hochwertigen Lebensmitteln" geht auf.



Erfolgsfaktoren – Einbindung/Sensibilisierung aller Stakeholder



- ✓ Dienststellenmeeting
 - ¼ jährlich in einer Dienststelle der jeweiligen Region
- ✓ Prämierung "Best Performer" der Dienststellen
 - Auszeichnung der "regionalsten Landesküche" bezüglich Lebensmitteleinkauf
- ✓ Betriebsbesichtigung
- ✓ Regionales Miteinander "Meet&Greet"
- ✓ Runder Tisch mit Systemlieferant:Innen
- ✓ Runder Tisch mit Innungsmeister:Innen
- ✓ Etablierung eines Regionaltellers in den Landesküchen
- ✓ Weitere Reduzierung Lebensmittelabfälle



Dienststellenmeetings



➤ an vier Standorten in Oberösterreich

1. LDZ Linz
2. LWBFS Schlierbach
3. Schloss Zell an der Pram
4. BS Altmünster



Preisträger 2023 in der Kategorie "höchsten Anteil an regionalen Lebensmitteln"



Preisträger 2024 – Best Performer



Copyright Land OÖ_Margot Haag

LFS Burgkirchen



Copyright Land OÖ_GBM

LJGH Edtbauernalm



Preisträger 2024 – Best Performer



Copyright Land OÖ_Tina Gerstmair

LFS Schlierbach



Copyright Land OÖ_Stinglmayr

BS1 Gmunden



Herkunftskennzeichnung



✓ Gesetzliche Einführung

- §§ 4 Abs. 3 und 6 Abs. 1 und 2 des Lebensmittel sicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes
- § 6 Diese Verordnung trat am 1. September 2023 in Kraft.

✓ Feedback der Dienststellen

- Keine Probleme bei den Kontrollen



Herkunftskennzeichnung



Zielbestimmung

§ 1. Ziel dieser Verordnung ist die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über die Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

Geltungsbereich

§ 2. (1) Diese Verordnung gilt für

1. Betreiberinnen und Betreiber von Großküchen, die regelmäßig eine grundsätzlich konstante Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längerfristigen Auftrages versorgen, und
2. Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung gemäß Art. 2 Abs. 2 lit. d der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, ABl. Nr. L 304 vom 22.11.2011 S. 18, in der Fassung ABl. Nr. L 327 vom 11.12.2015 S. 1, die die Herkunft von Zutaten in Speisen freiwillig ausloben.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für Verpflegs- und Betreuungseinrichtungen des Bundesheeres und anderer im öffentlichen Interesse tätigen Einsatzorganisationen bei Übungen und Einsätzen.

Information über die Herkunft von Zutaten

§ 3. (1) Die in § 2 Abs. 1 Z 1 genannten Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, bei den in der **Anlage** genannten Speisen, die

1. Fleisch von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Geflügel oder Wild, oder
2. Milch, Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt natur, Schlagobers oder Käse, oder
3. Ei, Flüssigei, -eigelb, -eiweiß oder Trockenei

als Zutat enthalten, die Verbraucherinnen und Verbraucher über die Herkunft dieser Zutaten zu informieren.

(2) Die in § 2 Abs. 1 Z 2 genannten Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass freiwillige Informationen über die Herkunft von Zutaten in Speisen für die Verbraucherinnen und Verbraucher zutreffend und somit nicht irreführend sind.





RegioLem

Regionale Lebensmittel in Oö.
Landesküchen



01

Öffis / Rad statt Auto

02

Saisonale Küche

03

Reduktion des Konsums
tierischer Produkte

04

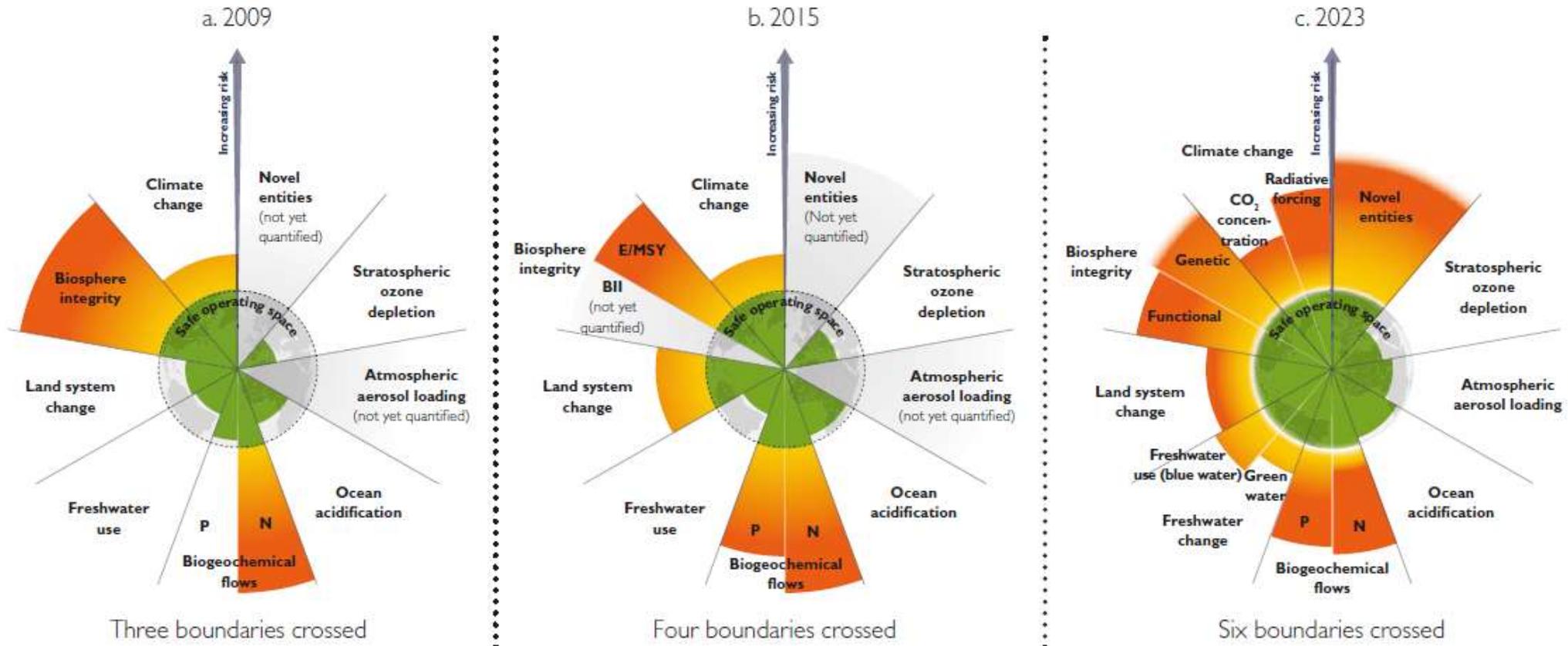
Energiesparendes,
bewusstes Heizen

05

.....

**Was bedeutet
“nachhaltiges Verhalten”
für Sie?**

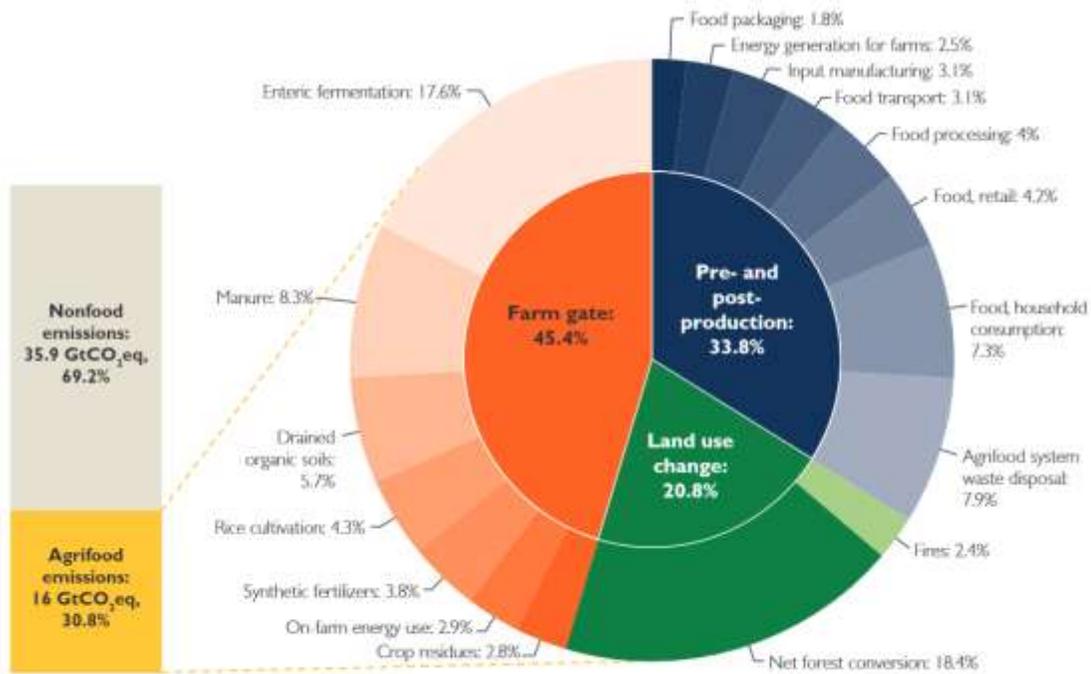
Überschreitung planetarer Grenzen



Source: Azote for Stockholm Resilience Centre, Stockholm University. Based on Richardson et al. 2023, Steffen et al. 2015, and Rockström et al. 2009.

Note: BII = Biodiversity Intactness Index; CO₂ = carbon dioxide; E/MSY = extinctions per million species-years; N = nitrogen; P = phosphorus.

Treibhausgasemissionen aus dem Nahrungsmittelsystem

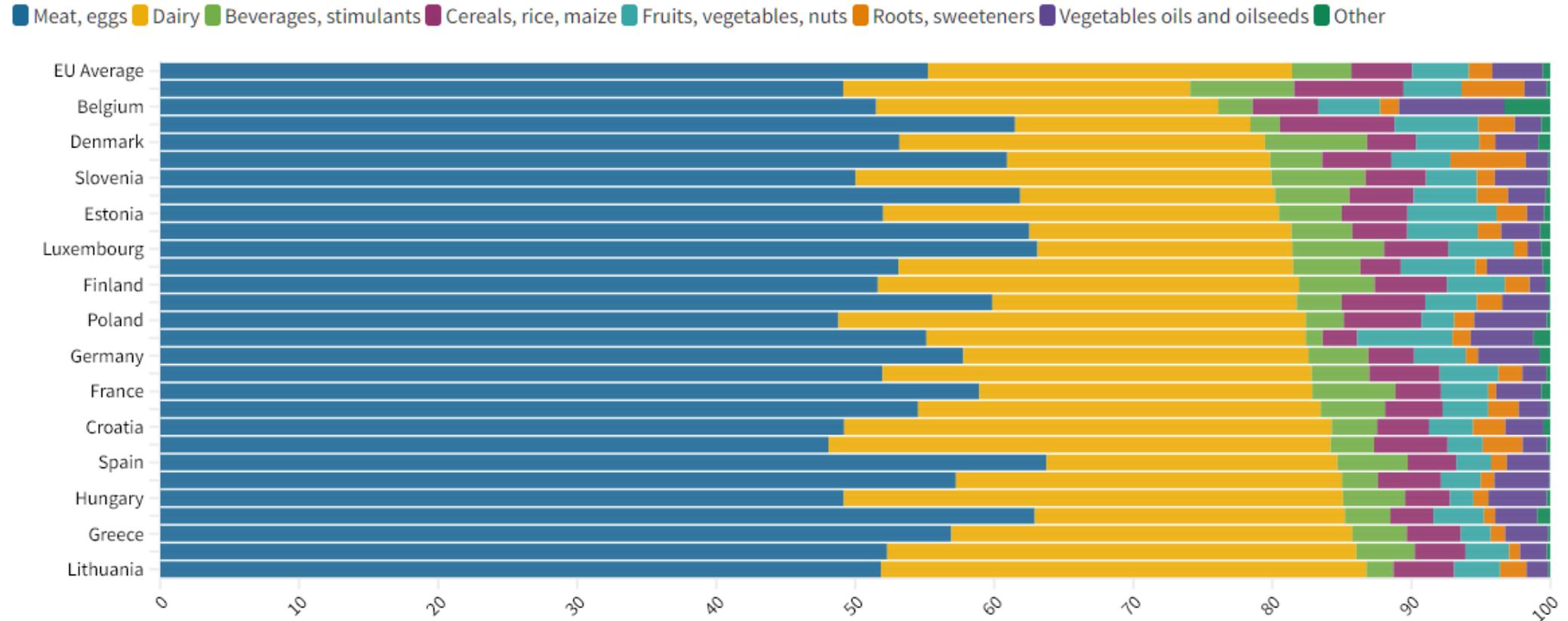


Source: World Bank analysis based on data from FAOSTAT 2023a.

Note: Left: Mean annual global greenhouse gas (GHG) emissions from the agrifood system as a share of total GHG emissions, 2018-20. Right: Emissions broken down by the three main subcategories and their individual components. GtCO₂eq = gigatons of carbon dioxide equivalent.

Sutton, W., Lotsch, Alexander, . & Prasann, Ashesh, ., 2024. Recipe for a Livable Planet - Achieving Net Zero Emissions in the Agrifood System : Overview (English), World Bank Group. United States of America. [COI: 20.500.12592/08kpztv](https://doi.org/10.500.12592/08kpztv).

Treibhausgasemissionen in der EU (+UK) pro Lebensmittelgruppe



Auswirkungen verschiedener Verhaltensweisen auf das Risiko der Entwicklung von NCDs

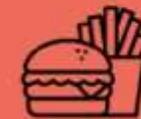
Noncommunicable Diseases (NCDs)



Percentage of global deaths attributable to NCDs



Diseases accountable for global NCD deaths (41 million) by percent

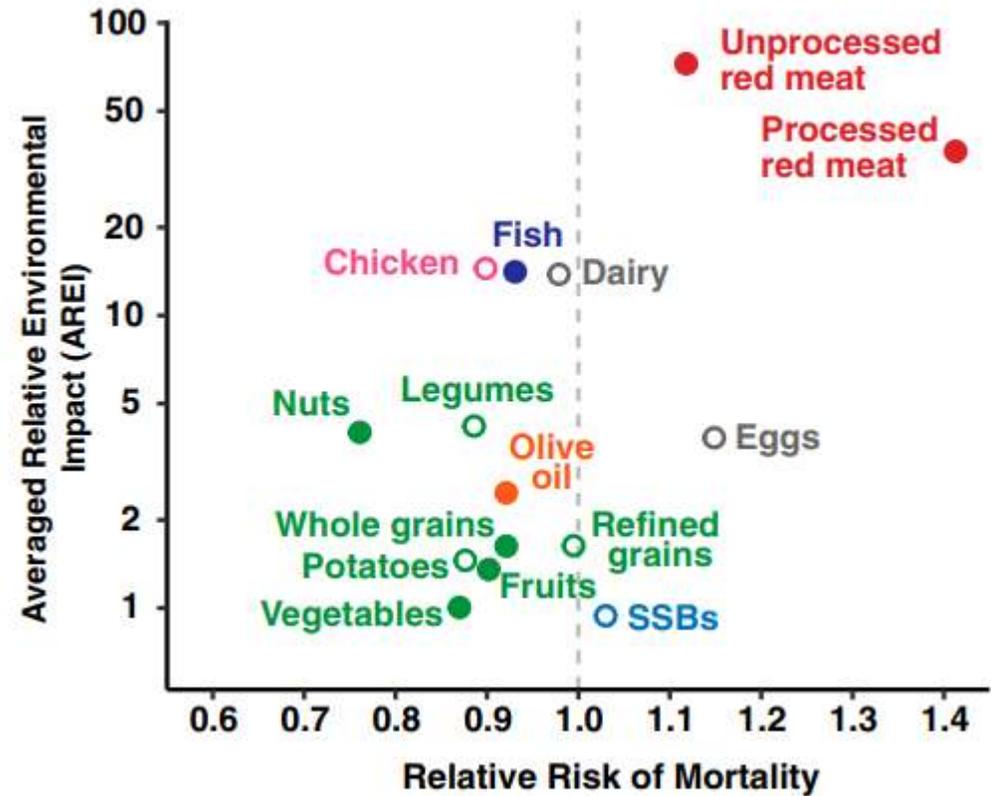
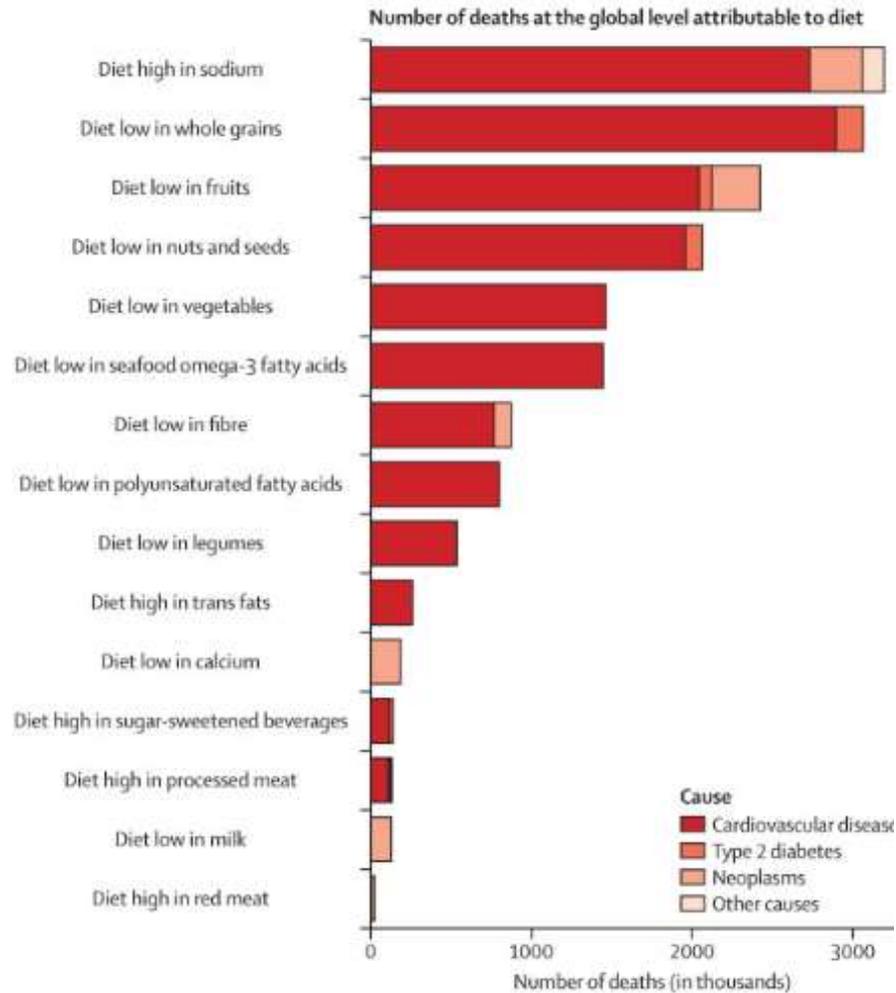


Unhealthy diets, excessive tobacco and alcohol use, and poor exercise habits all increase the risk of dying from NCDs.



A plant-based diet, rich in vegetables, fruit, legumes, fish, poultry, and whole grains (i.e., healthy diet) is superior in preventing NCDs compared to diets rich in red meat, processed meat, refined grains, fried foods, sweets, and desserts. Disturbances in the gut microbiome play a critical role in the pathogenesis of NCDs. A 'healthy microbiome' can be fostered by eating a healthy diet, and promotion of a healthy diet should remain paramount in the primary and secondary prevention of NCDs.

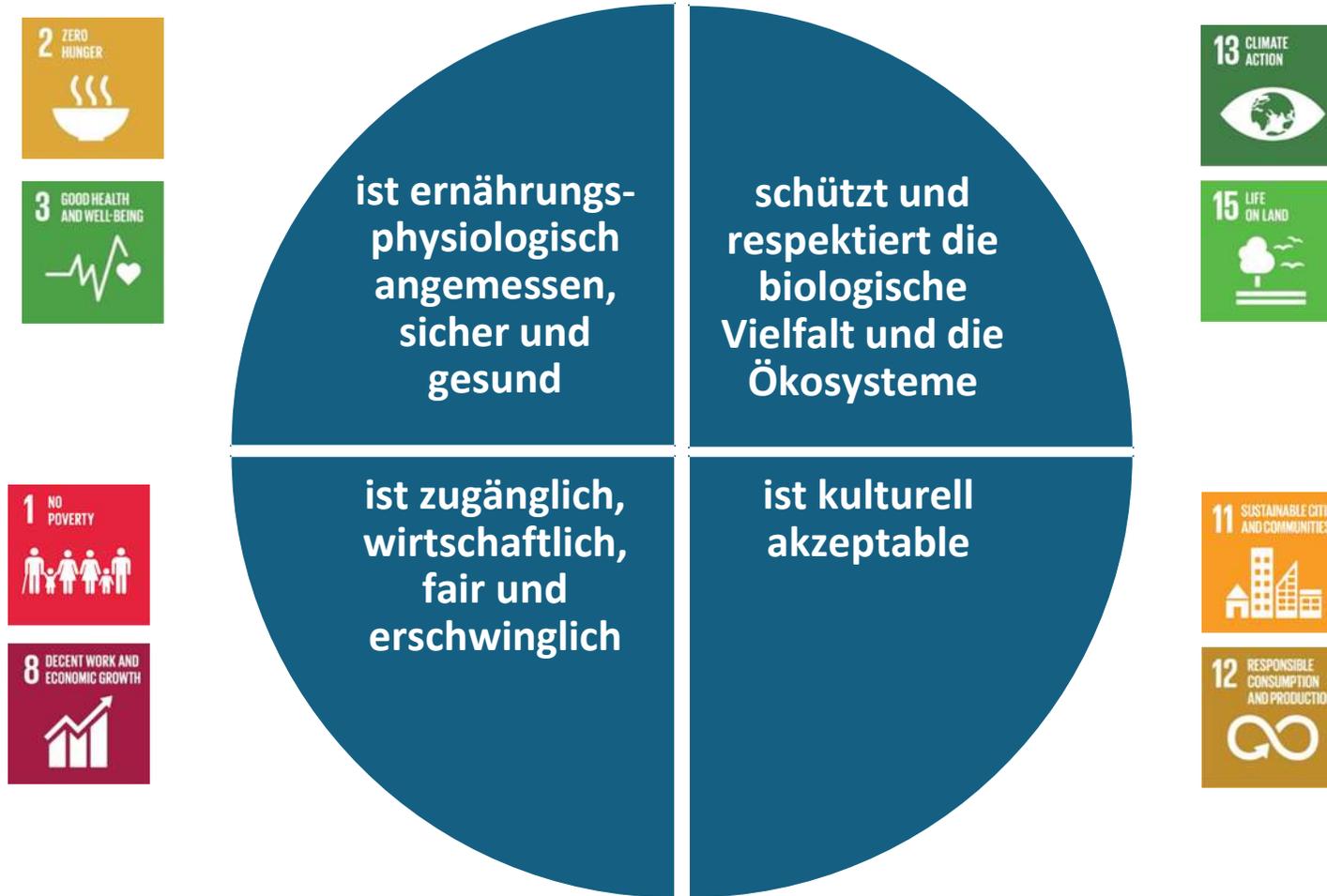
Ernährungsbedingte Risikofaktoren



Afshin, A., Sur, P. J., Fay, K. A., Cornaby, L., Ferrara, G., Salama, J. S., ... & Murray, C. J. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*, 393(10184), 1958-1972.

Clark, M. A., Springmann, M., Hill, J., & Tilman, D. (2019). Multiple health and environmental impacts of foods. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 116(46), 23357-23362.

Nachhaltige Ernährung ...



.... optimiert gleichzeitig die natürlichen und menschlichen Ressourcen.

„Definition“ von Superfoods

Als „Superfoods“ werden pflanzliche Lebensmittel beworben, die aufgrund ihrer außergewöhnlich hohen Nährstoffdichte als besonders gesundheitsfördernd gelten.

Eine fehlende Definition führt dazu, dass eine breite Palette an Produkten als „Superfoods“ vermarktet werden: getrocknete Früchte, Pflanzenpulver oder Nahrungsergänzungsmittel.

Was als „Superfood“ vermarktet wird, unterliegt Trends und ist länderspezifisch.

KRITIK:

Kein einzelnes Lebensmittel allein verantwortet optimale Gesundheit.



**WELCHE SUPERFOODS KOMMEN
IHNEN IN DEN SINN?**



Unterschied zwischen exotischen und regionalen Superfoods

Eigenschaften

Leinsamen (heimisch)

Chia-Samen (exotisch)

Leinsamen 100 g	
Energie (Kilojoule)	1882
Energie (kcal)	475
Gesamtfett (g)	36,9
Einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	7,3
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	25,9
Kohlenhydrate (g)	7,8
Ballaststoffe (g)	29 g
Eiweiß (g)	22,5
Weitere Inhaltsstoffe	
Mineralstoffe: Kalium, Phosphor, Calcium, Natrium, Eisen	
Vitamine: Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Niacin, Vitamin K	

Chiasamen 100 g	
Energie (Kilojoule)	1955
Energie (kcal)	475
Gesamtfett (g)	33
Einfach ungesättigte Fettsäuren (g)	2,1
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)	26
Kohlenhydrate (g)	2,3
Ballaststoffe (g)	40 g
Eiweiß (g)	22
Weitere Inhaltsstoffe	
Mineralstoffe: Phosphor, Calcium, Kalium, Magnesium, Natrium, Eisen	
Vitamine: Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Niacin, Folsäure, Vitamin A, Vitamin E	

Herkunft

angebaut

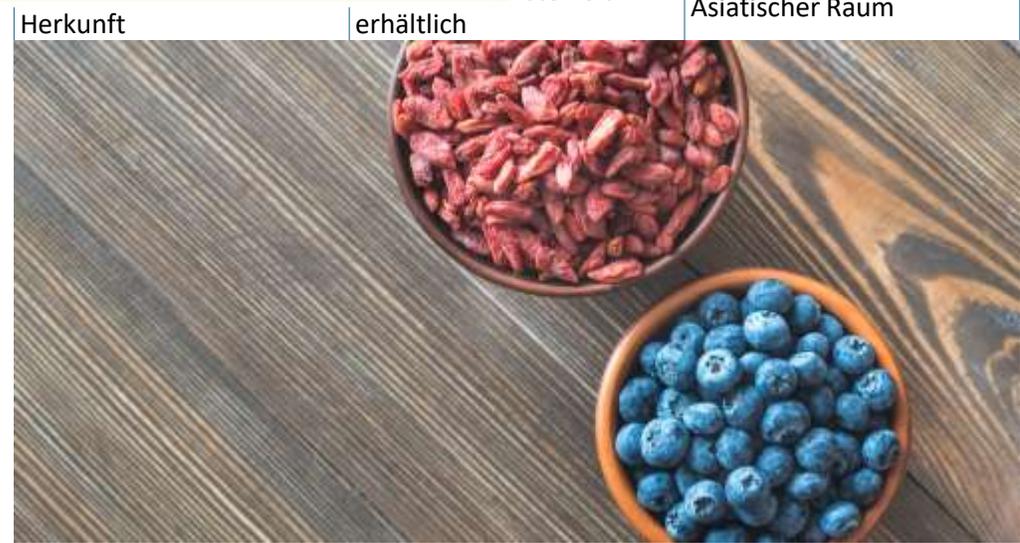
Südamerika



Unterschied zwischen exotischen und regionalen Superfoods

Eigenschaften	Heidelbeeren (heimisch)	Goji-Beeren (exotisch)
---------------	-------------------------	------------------------

Heidelbeere 100 g, frisch		Goji-Beere 100 g, getrocknet	
Energie (Kilojoule)	193	Energie (Kilojoule)	1446
Energie (kcal)	46	Energie (kcal)	343
Fett (g)	0,6	Fett (g)	3,5
Kohlenhydrate (g)	11	Kohlenhydrate (g)	60
Ballaststoffe (g)	4,9	Zucker (g)	52
Zucker (g)	6,1	Ballaststoffe (g)	13
Ballaststoffe (g)	4,9	Eiweiß (g)	12
Eiweiß (g)	0,6	Weitere Inhaltsstoffe Mineralstoffe: Calcium, Magnesium, Eisen, Kalium Vitamine: Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Niacin, Vitamin B6, Vitamin A	
Weitere Inhaltsstoffe Mineralstoffe: Kalium, Phosphor, Calcium, Magnesium, Natrium, Eisen Spurenelemente: Mangan, Zink, Kupfer, Fluor, Chrom Vitamine: Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Niacin, Vitamin B6, Vitamin A, Vitamin E		erz-	neuroprotektiv, immunmodulierend
		Österreich	Asiatischer Raum



Eigenschaft	Sauerkraut (heimisch)	Kimchi (exotisch)
Ursprung	traditionelles europäisches Gericht, basierend auf fermentiertem Weißkohl mit 2-3% Salz	traditionell koreanisches Gericht basierend auf gesalzenem fermentiertem Gemüse (Chinakohl, Rettich, ... mit Knoblauch, Sojasoße, Chili, Ingwer)
Geschmack	sauer, milder im Vergleich zu Kimchi	scharf, sauer, würzig
reich an Probiotika	Bakterien: v.a. Lactobacillus-Arten, aber auch Bifidobakterien, Enterobakterien	Bakterien: v.a. Lactobacillus-Arten Hefen: z.B. Saccharomyces
ballaststoffreich	fermentierter Kohl	fermentiertes Gemüse
Vitaminreich	Insb. Vitamin C	Reich an Vitamin A, C, beta-Carotin und B-Vitaminen
Bioaktive Verbindungen	organische Säuren (z.B. Milchsäure), Glucosinolate	organische Säuren, hoher Gehalt an Polyphenolen und Glucosinolaten
Gesundheitlicher Nutzen	positiver Einfluss auf Darmgesundheit, antikanzerogen, antientzündlich, antioxidativ	positiver Einfluss auf Darmgesundheit, antikanzerogen, antientzündlich, antioxidativ

(Castellone et al., 2021), (Dimidi et al., 2019), (Patra et al., 2016)

Unterschied zwischen exotischen und regionalen Superfoods



Weitere unterschätzte heimische (Super)helden



- **Wildfrüchte** wie Holunder, Schlehe, Aronia, Sanddorn und Hagebutte



- **Beerenfrüchte** wie Brombeere, Erdbeere, Himbeere, Stachelbeere



- **Streuobst** wie Apfel, Birne, Quitte, Kirsche, Zwetschge
- **Samen und Kerne:** Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mohn, Walnüsse



- **Hülsenfrüchte:** Linsen, Kichererbsen, Ackerbohnen, Lupinen, Erbsen



Ausgewogen und klimafreundlich ernähren

Österreichische Ernährungsempfehlungen NEU

Lebensmittelgruppe	Omnivore Empfehlung NEU	Bisherige Empfehlungen
Alkoholfreie Getränke	6 Portionen bzw. 1500 ml /d	6 Portionen /d
Gemüse und Obst	5 Portionen bzw. 672 g/d	5 Portionen / d
Getreide und Kartoffeln	4 Portionen bzw. 378 g /d	4 Portionen / d
Fette & Öle	2 Portionen bzw. 26g /d	2 Portionen / d
Milch und Milchprodukte	2 Portionen bzw. 411g/d	3 Portionen / d
Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte	3 Portionen /Woche (37g / d)	1 Portion / Woche
Eier	3 Portionen / Woche (26g / d)	3 Portionen / Woche
Fleisch	1 Portion Fleisch (32,25 g/d)	max. 3 Portionen Fleisch / Woche
Fisch	+ 1 Portion Fisch (28, 5 g/d) + <i>wahlweise 1 Portion Fleisch oder Fisch pro Woche</i>	1 –2 Portion Fisch Woche
Fettes, Süßes und Salziges	selten	selten



FBDG-Lebensmittelgruppe	Ovo-lacto vegetarische Empfehlung (Portion)	Ovo-lacto vegetarische Empfehlung (Mengenangabe)
Trinkwasser	6 Portionen / Tag	1500 ml/Tag
Gemüse und Obst	5 Portionen / Tag	587 g/Tag
Getreide/Erdäpfel	5 Portionen / Tag	431 g/Tag
Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte	4 Portionen / Woche	54 g/Tag
Eier	4 Portionen / Woche	38 g/Tag
Milch und Milchprodukte	3 Portionen / Tag	579 g/Tag
Fette & Öle	2 Portionen / Tag	32 g/Tag
Fettes, Süßes und Salziges	selten	max. 7 Energieprozent

Österreichische ovo-lacto vegetarische Ernährungsempfehlung

Was macht Hülsenfrüchte so wertvoll?

- Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen)
 - **wichtige pflanzliche Eiweißquelle** (Proteingehalte 20-40 % des Trockengewichts), Aufwertung der Proteinqualität durch komplementäre Ergänzung mit anderen eiweißhaltigen Lebensmitteln wie z.B. Ei, Milch und Getreide
Ausnahme Soja: enthält alle essentiellen Aminosäuren in ausreichender Menge



Come Together zur Komplementierung essentieller Aminosäuren

Lebensmittelgruppe	Limitierende Aminosäure(n)	geeignet zur Kombination mit
Hülsenfrüchte	Methionin, reich an Isoleucin und Arginin	Getreide, Nüsse und Saaten, Milchprodukte
Getreide	Lysin (zudem arm an Isoleucin, Threonin, Leucin und Histidin)	Hülsenfrüchte, Milchprodukte
Nüsse und Saaten	Tryptophan und Threonin auch arm an Isoleucin, Macadamias und Hanfsaat arm an Lysin und Methionin, reich an Arginin	Hülsenfrüchte, Milchprodukte

Der Klassiker: methioninarmen, jedoch lysinreichen Hülsenfrüchte ergänzen das lysinarme und methioninreiche Getreide.

Was macht Hülsenfrüchte so wertvoll?

- Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen)
 - **wichtige pflanzliche Eiweißquelle** (Proteingehalte 20-40 % des Trockengewichts), Aufwertung der Proteinqualität durch komplementäre Ergänzung mit anderen eiweißhaltigen Lebensmitteln wie z.B. Ei, Milch und Getreide
Ausnahme Soja: enthält alle essentiellen Aminosäuren in ausreichender Menge
 - **Kohlenhydratanteil zu 75% aus Stärke**, Phytinsäure bedingt eine verlangsamte Stärkeverdauung → niedriger glykämischer Index → positiv in Prävention und Therapie von DM Typ 2
 - **Hoher Anteil an Ballaststoffen**: wasserlösliche BS erhöhen Volumen des Speisebreis → Sättigung; wasserunlösliche BS werden im Dickdarm zu kurzkettigen Fettsäuren wie Acetat, Butyrat und Propionat abgebaut → positive Effekte auf Darmgesundheit



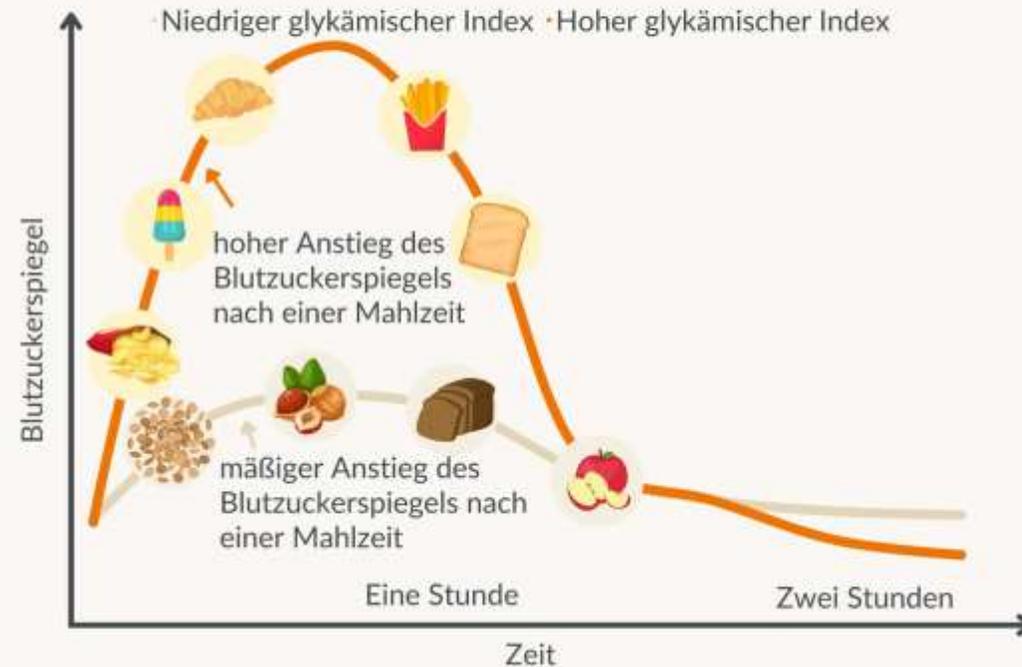
Glykämischer Index von Hülsenfrüchten und Getreide

Durchschnittliche GI-Werte

(bezogen auf 50 g Kohlenhydrate, Werte unter 55 gelten als moderat)

Cornflakes	81 ± 6
Kartoffeln, gekocht	78 ± 4
Weissbrot	75 ± 2
Vollkornbrot (fein)	74 ± 2
Reis, gekocht	73 ± 4
Vollkornreis	68 ± 4
<hr/>	
Spaghetti	49 ± 2
Erbsen, gekocht	48 ± 5
Linsen	32 ± 5
Vollmilch	31 ± 4
(Acker-)Bohnen, gekocht	30 ± 5
Kichererbsen	28 ± 9
Kidneybohnen	24 ± 4
Sojabohnen, gekocht	16 ± 1

Einfluss von Lebensmitteln mit **hohem und niedrigem glykämischen Index** auf den Blutzuckerspiegel



Was macht Hülsenfrüchte so wertvoll?

- Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen)
 - **wichtige pflanzliche Eiweißquelle** (Proteingehalte 20-40 % des Trockengewichts),
Aufwertung der Proteinqualität durch komplementäre Ergänzung mit anderen eiweißhaltigen Lebensmitteln wie z.B. Ei, Milch und Getreide
Ausnahme Soja: enthält alle essentiellen Aminosäuren in ausreichender Menge
 - **Kohlenhydratanteil zu 75% aus Stärke**, Phytinsäure bedingt eine verlangsamte Stärkeverdauung → niedriger glykämischer Index → positiv in Prävention und Therapie von DM Typ 2
 - **Hoher Anteil an Ballaststoffen**: wasserlösliche BS erhöhen Volumen des Speisebreis → Sättigung; wasserunlösliche BS werden im Dickdarm zu kurzkettigen Fettsäuren wie Acetat, Butyrat und Propionat abgebaut → positive Effekte auf Darmgesundheit
 - **Geringer Fettgehalt von 1-3%**, Ausnahme Sojabohne und Erdnüsse: 18-48%; hoher Anteil an omega-3-Fettsäuren
 - **reich an Vitaminen, Mineralstoffen**: Vitamin B1, B6, Folat, Eisen, Magnesium und Zink
 - Haben Tradition und bereichern den Speiseplan,
 - preiswert und nachhaltig
 - **CAVE**: Antinutritive Substanzen können die Verdauung und Absorption von Nährstoffen behindern → Zubereitungsmethoden wie Einweichen und Erhitzen
 - allergenes Potenzial v.a. bei Erdnüssen, die roh verzehrt werden



Was spricht für einen regionalen und saisonalen Konsum?

- Mehr Geschmack und höhere Nährstoffdichte
- Längere Haltbarkeit
- Mehr Transparenz und Wertschätzung
- Kurze Transportwege für eine bessere Ökobilanz
- Vermeidung von Verpackungen
- Stärkung örtlicher Strukturen, regionaler Landwirtschaft und Wertschöpfungsketten
- Stärkung lokaler Arbeitsplätze

Initiative „Österreich isst regional“

Definition für Regionalität beziehen sich die Empfehlungen auf das österreichische Umweltzeichen, bei dem eine Entfernung von rund 150 km genannt wird.

Der „naBe-Aktionsplan“ definiert Obst und Gemüse als saisonal, wenn „das in Aussicht genommene Verbrauchsdatum mit dem im Saisonkalender ausgewiesenen Datum für reifes Obst und Gemüse übereinstimmt“.

Was wird täglich oder mehrmals täglich gegessen?

Ernährungsreport 2024, Deutschland wie es isst



Top 3 der Produktgruppen, bei denen die Regionalität sehr wichtig oder wichtig ist:



Top 3

Eier	84 %
Obst und Gemüse	84 %
Brot und Backwaren	80 %

Das ist bei der Auswahl von Lebensmitteln entscheidend*:

- 94 % Ich kaufe, was schmeckt.
- 80 % Ich achte darauf, dass Gemüse und Obst saisonal sind.
- 79 % Ich achte darauf, wie das Tier gehalten wurde, von dem das Lebensmittel stammt.
- 77 % Ich achte darauf, dass die Produkte aus meiner Region kommen.
- 70 % Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel fair gehandelt wurde.
- 70 % Ich lege Wert darauf, dass die Lebensmittel ökologisch erzeugt sind.
- 68 % Ich achte auf Angebote.
- 68 % Ich lege Wert darauf, dass ein Lebensmittel umwelt- und ressourcenschonend produziert wird.
- 58 % Ich achte auf die Produktinformationen, wie zum Beispiel die Angaben zu den Inhaltsstoffen oder zum Kaloriengehalt.
- 55 % Ich achte darauf, dass es preiswert ist.
- 52 % Ich lasse mich im Laden vom Sortiment inspirieren.

* Skalierte Abfrage; abgebildet sind die Top-2-Werte „trifft voll und ganz zu“/„trifft eher zu“

1 Vielseitig und genussvoll essen

Wer auf eine überwiegend pflanzliche Ernährungsweise achtet, reduziert den Ressourcenverbrauch, den Ausstoß schädlicher Treibhausgase und fördert die biologische Vielfalt.

Praxistipps:

- gute Einkaufselemente
- saisonale und regionale Lebensmittel bevorzugen, nach Möglichkeit aus biologischer Erzeugung

2 Reichlich Flüssigkeit

Nach Möglichkeit Leitungswasser trinken und damit Verpackung, Transportwege und Kosten einsparen.

Praxistipps:

- Mehrweg- statt Einwegflaschen
- wiederverwendbare Trinkflaschen und -becher für unterwegs
- frisch gepresste heimische Fruchtsäfte

3 Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte

Bevorzugen Sie saisonale und regionale Lebensmittel, die nach Möglichkeit aus biologischer Erzeugung stammen.

Praxistipps:

- auf Flugware verzichten
- Haltbarkeitsmethoden nutzen
- Gemüse und Obst restlos verwerten
- heimische Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte verwenden

4 Getreideprodukte und Erdäpfel

Bevorzugen Sie saisonale und regionale Lebensmittel, die nach Möglichkeit aus biologischer Erzeugung stammen.

Praxistipps:

- Brotabfälle reduzieren
- heimische Erdäpfel und Getreide bevorzugen
- richtige Lagerung und Vorratshaltung beachten

5 Milch und Milchprodukte

Achten Sie beim Einkauf von Milch und Milchprodukten auf die Berücksichtigung von Tierwohlstandards und bevorzugen Sie regionale Produkte aus biologischer Erzeugung.

Praxistipps:

- Produkte mit AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel oder AMA Genuss Region (oder gleichwertig)
- gelegentlich Milchprodukte durch hochwertige pflanzliche Alternativen ersetzen

6 Fisch, Fleisch und Eier

Beim Kauf sollten Sie auf Tierwohlstandards achten. Fisch sollte aus nachhaltiger Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur stammen. Zusätzlich sollten regionale Produkte aus biologischer Landwirtschaft bevorzugt werden.

Praxistipps:

- Produkte mit AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel oder AMA Genuss Region (oder gleichwertig)
- Fleischmenge reduzieren und pflanzliche Proteinquellen als Alternative nutzen

7 Öle, Fette und Nüsse

Achten Sie bei der Auswahl auf regionale Produkte, die nach Möglichkeit aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Praxistipps:

- heimische Pflanzenöle wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl und daraus hergestellte Fette verwenden
- bei Produkten, die Palmöl enthalten, auf nachhaltigen und zertifizierten Anbau achten

8 Sparsam bei Zucker und Salz

So viel wie möglich mit frischen Zutaten selbst kochen und dabei Zucker und Salz sparsam verwenden.

Praxistipp:

- Rübenzucker und jodiertes Speisesalz aus Österreich

9 Schonend zubereiten

Nutzen Sie energieeffiziente Zubereitungsverfahren. Pflegen Sie zudem einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Praxistipps:

- Restwärme bei elektrischen Kochplatten und Backöfen nutzen und auf geschlossene Deckel achten
- Verpackungsmüll reduzieren
- Portionsgrößen richtig bemessen und Restmengen weiterverarbeiten

10 Achten Sie auf einen gesunden und aktiven Lebensstil

Strukturieren Sie Ihren Alltag im Sinne eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Konsumieren Sie nur selten hoch verarbeitete Lebensmittel und verzichten Sie auf Alkohol sowie Zigaretten.

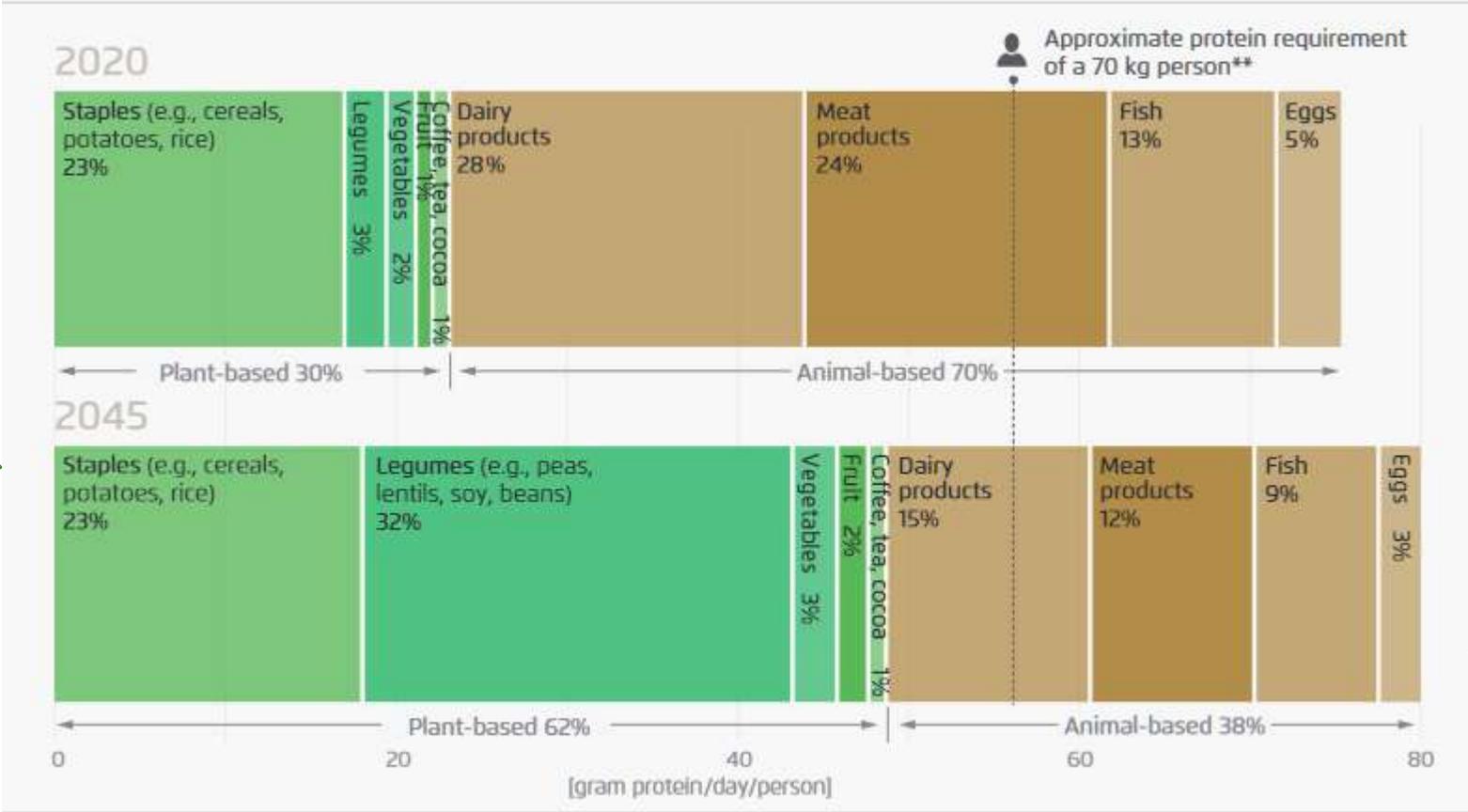
Praxistipps:

- zu Fuß gehen oder mit dem Fahrrad fahren
- selbst mit Bedacht auf die Umwelt kochen
- Wochenplan für den Lebensmitteleinkauf erstellen

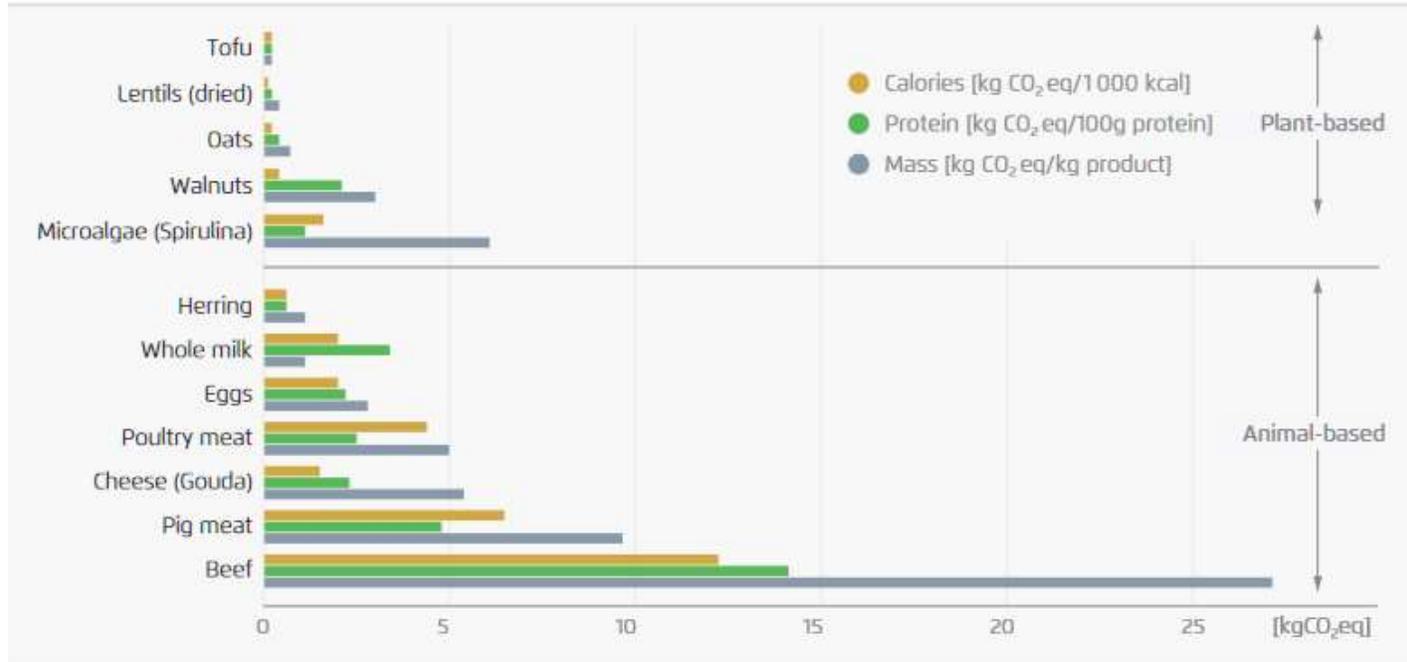
Die 10 Regeln der ÖGE Empfehlungen für eine nachhaltigere Ernährungsweise



Proteingehalt im durchschnittlichen EU Konsum 2020 versus 2045



Agora Agriculture. * gram per day per person; ** Walpole et al. (2012)



Agora Agriculture based on Corsus GmbH (2024). *from production and processing

Treibhausgasemissionen proteinreicher Lebensmittel pro Protein-, Kaloriengehalt bzw. Gewicht

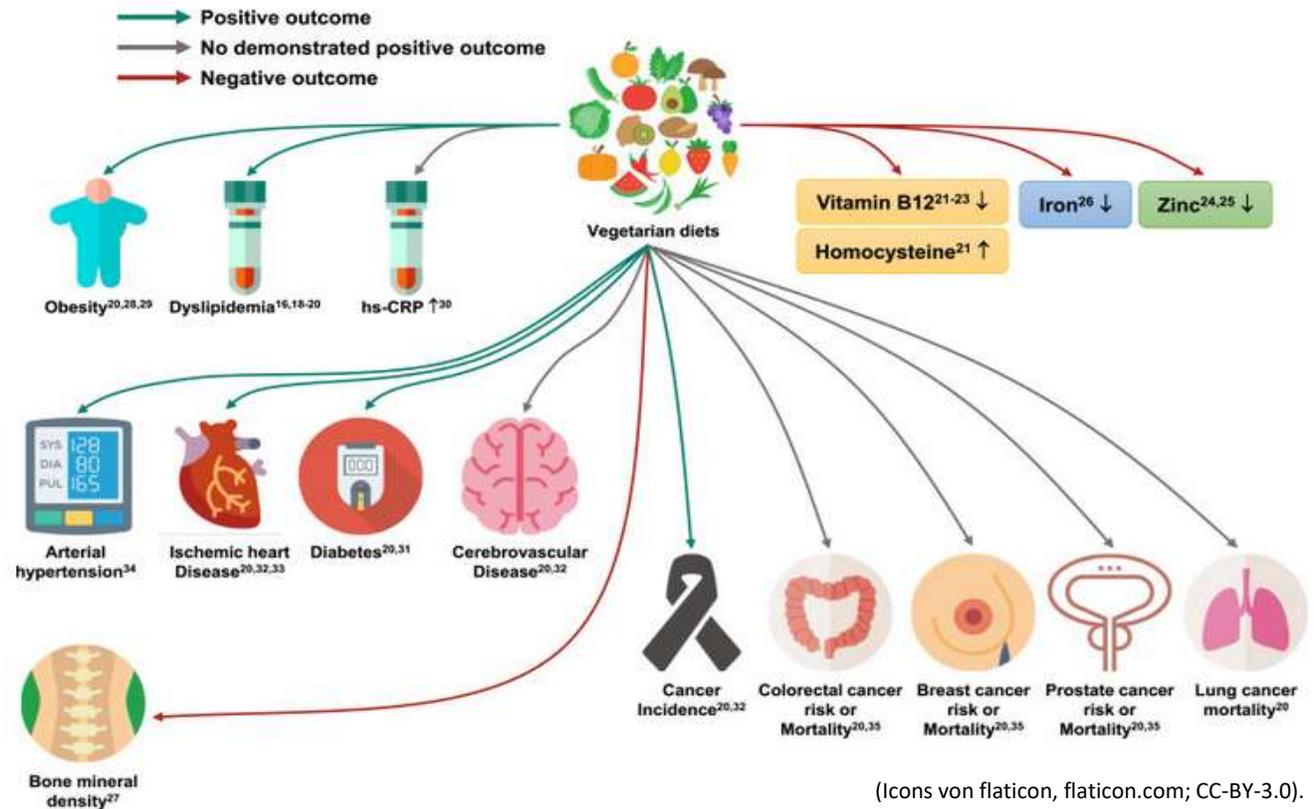
Agora Agriculture (2024): Agriculture, forestry and food in a climate neutral EU. The land use sectors as part of a sustainable food system and bioeconomy

- Leguminosen können durch die Symbiose mit Knöllchenbakterien atmosphärischen Stickstoff aus der Luft anreichern. Eintrag des fixierten Stickstoffs fördert Bodenfruchtbarkeit.
- Anbau von Hülsenfrüchten fördert Agrobiodiversität von Bakterien und Regenwürmern im Boden als auch der Bienen
- Geringer bis moderater Wasserbedarf

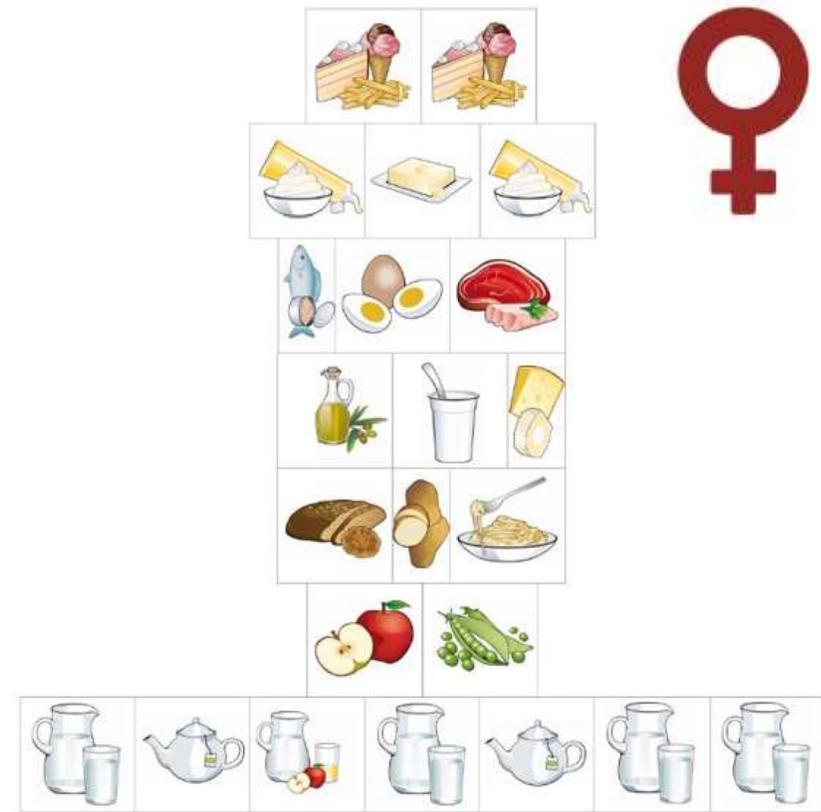
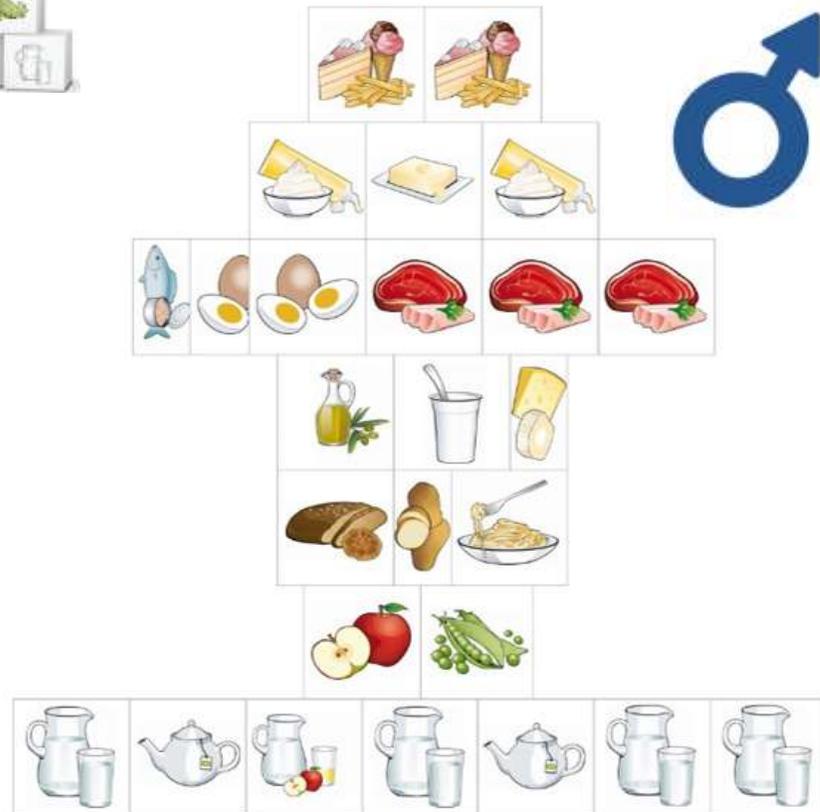
Gesundheitliche Auswirkungen vegetarischer Ernährung

Umbrella review

von **20 Meta-Analysen** von Beobachtungs- und Interventionsstudien mit **34 Health Outcomes**.



Empfehlungen versus realer Konsum

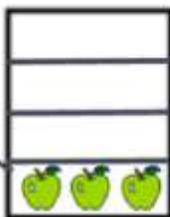


Nudging Strategien zur Änderung der Lebensmittelauswahl

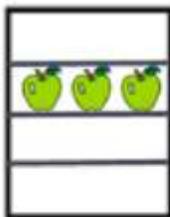
COGNITIVE NUDGES



Descriptive
(e.g. nutri-score label)



Position
(e.g. at eye-level)



Semiotic
(e.g. emoticons)



AFFECTIVE NUDGES



Prompt
(e.g. written)

BEHAVIOURAL NUDGES



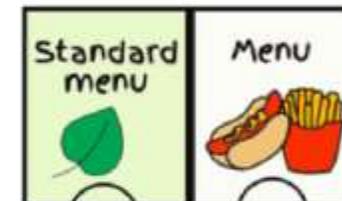
Availability
(e.g. more available)



Presentation
(e.g. plate size)



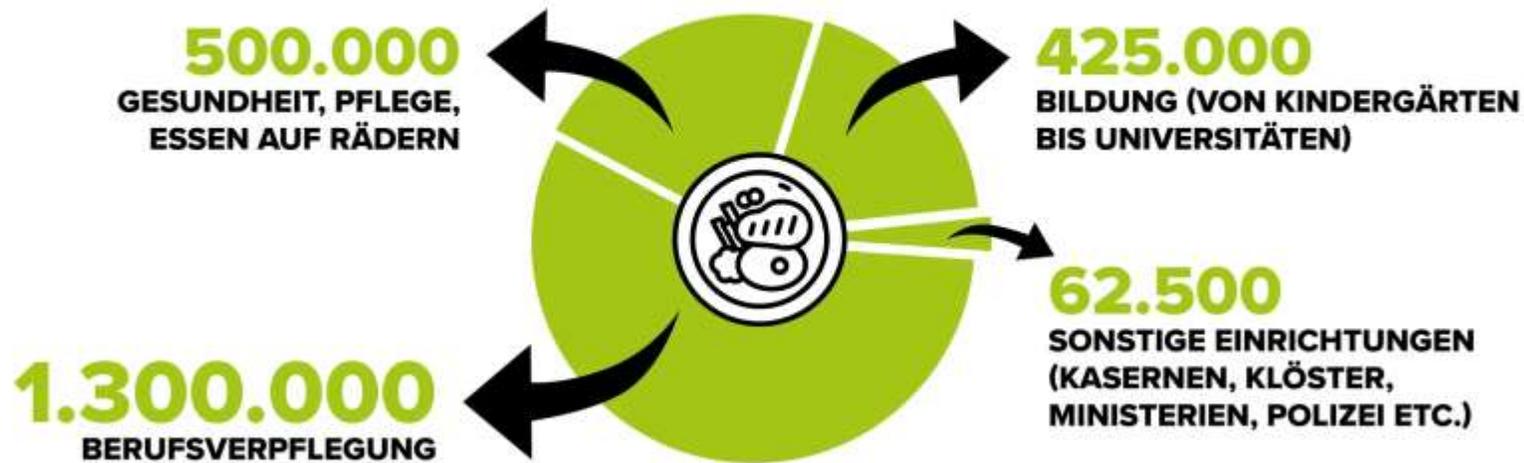
Contrast
(e.g. boxing on menu)



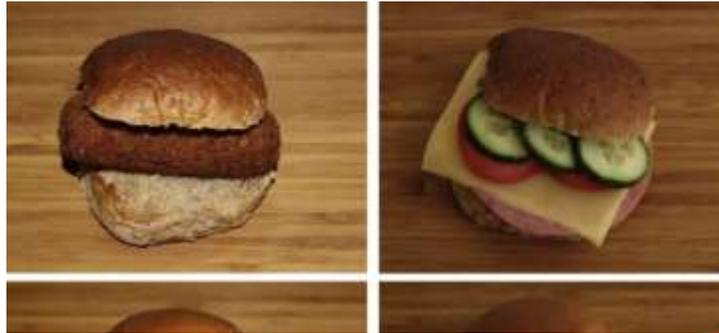
Default
(e.g. standard menu)

Vom Kindergarten bis zum Seniorenheim

**CA. 2,2 MIO.* MAHLZEITEN TÄGLICH
IN GROSSKÜCHEN UND KANTINEN**



Die Standardoption als „gesunde Wahl“



115 Studierenden wurden Sandwiches angeboten. Je nach „Default“ Option wurden zu 80-90% die Standardangebote gewählt, unabhängig vom Topping der Sandwiches.

	Whole wheat bread as default (n = 115)		White bread as default (n = 111)	
	Healthy topping (n = 58)	Croquette topping (n = 57)	Healthy topping (n = 59)	Croquette topping (n = 52)
Randomization checks^a				
Whole wheat bread liking	4.3 (0.9)	4.3 (0.7)	4.2 (0.6)	4.2 (0.7)
Age	20.9 (1.4)	20.6 (2.1)	19.9 (3.7)	24.6 (8.5)
Whole wheat selection				
% of participants taking whole wheat bread	100%	88%	19%	21%
Post-choice ratings^a				
Attractiveness of sandwich	3.9 (0.6)	4.1 (0.6)	3.8 (0.6)	4.2 (0.6)
Perceived freedom to choose	2.8 (1.0)	3.0 (1.0)	2.9 (1.1)	2.9 (0.9)
Willingness to pay €2.50 for sandwich	2.2 (0.9)	2.6 (0.9)	2.1 (0.9)	2.7 (1.0)

Eine geschickt gewählte Standardoption kann zu einer gesünderen Wahl führen. Großes Potential bei geringen Konsequenzen für Konsumenten?

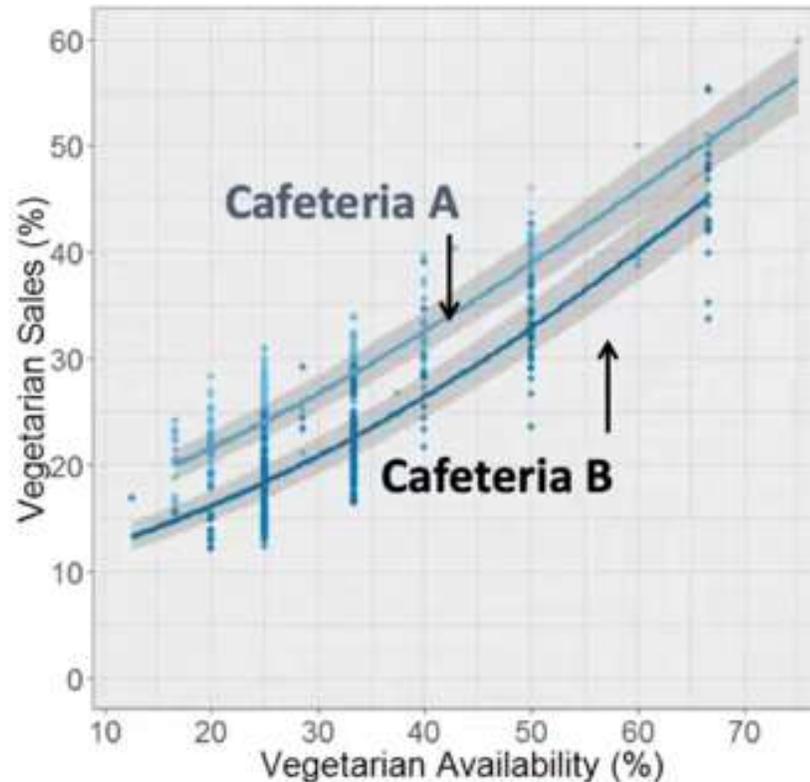
Steigerung des Angebots vegetarischer Menüs



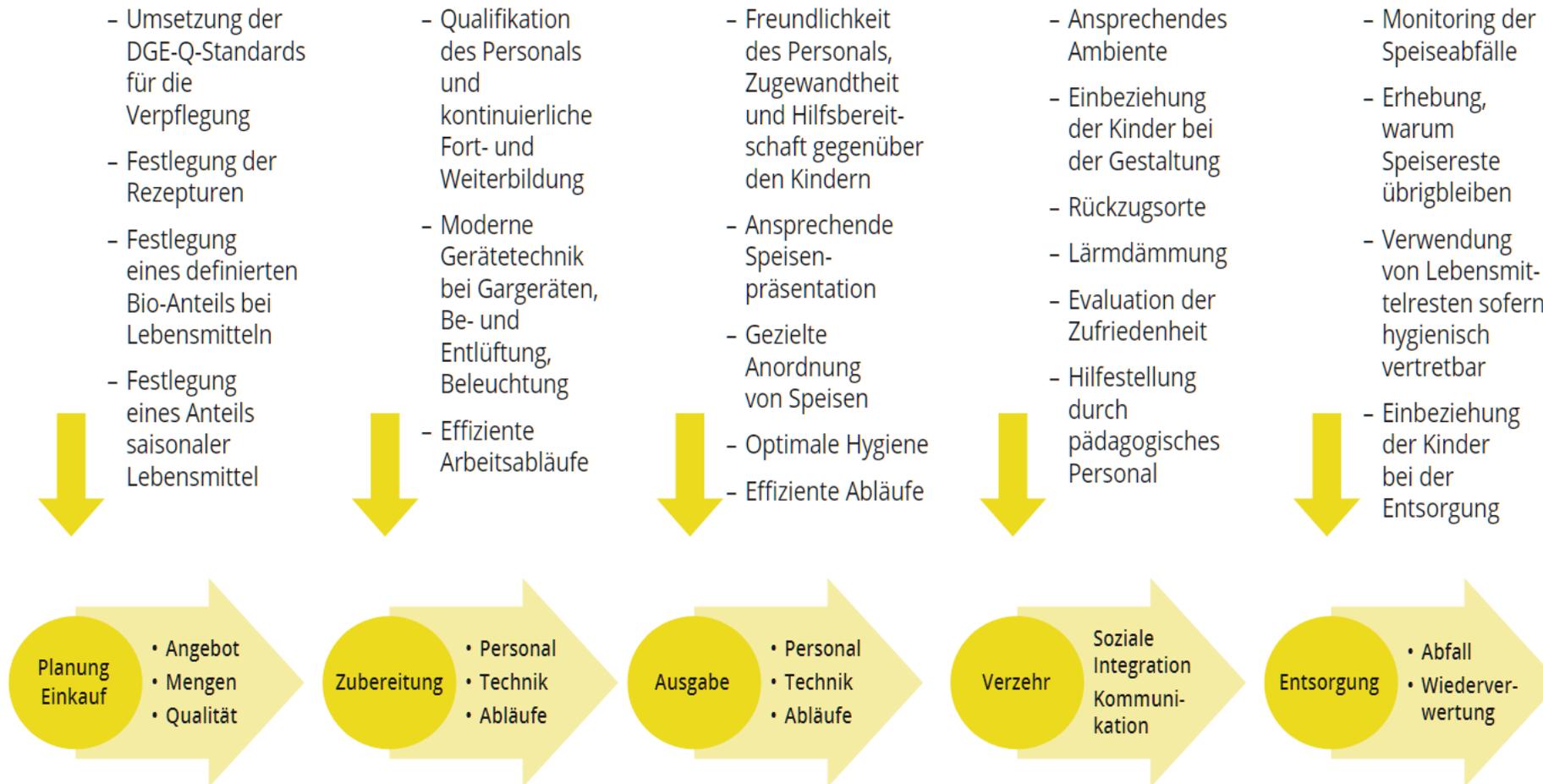
Doubling availability of Vegetarian meals from 25% to 50%:

~70% increase in Vegetarian sales
(and decreased Meat sales)
(n= 86,932 meals)

Cafeterias A and B; term times 2017

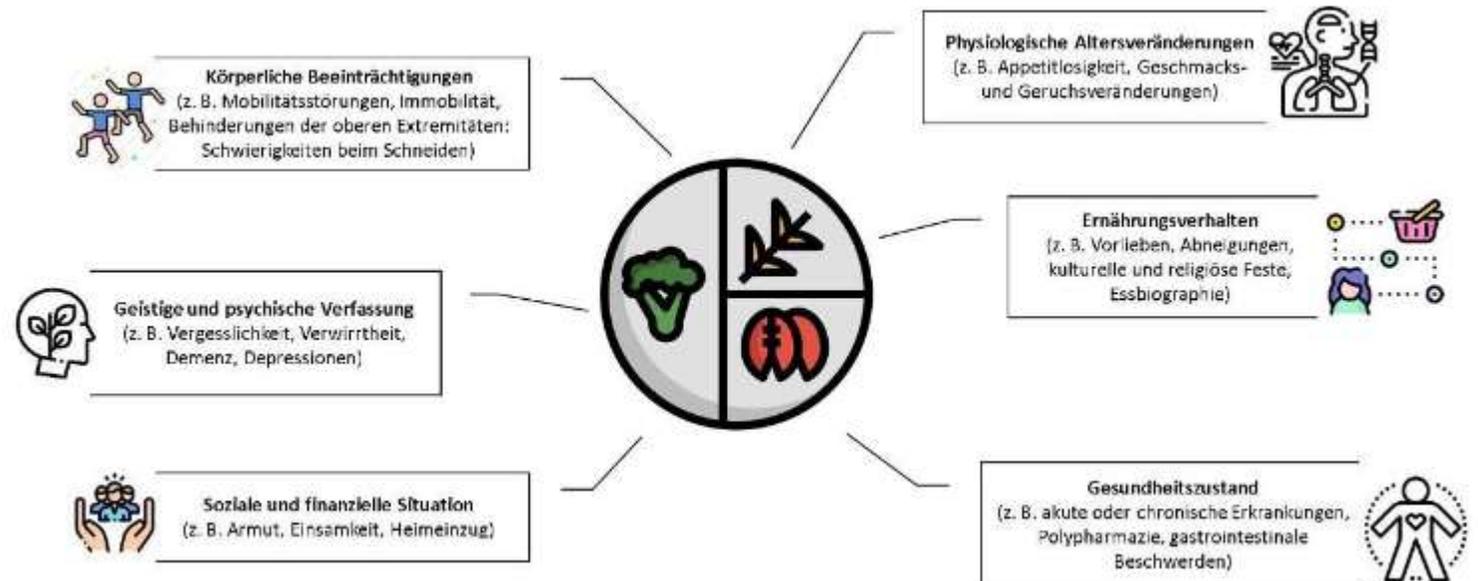


Beispiele für die Umsetzung von Nachhaltigkeit entlang der Prozesskette in der Verpflegung



Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung

- Jede Zielgruppe hat ihre Besonderheiten (Bedürfnisse, Vorlieben, Abneigungen, ...)
- Erwartungen (bedarfsgerecht, hygienisch einwandfrei, nachhaltig, genussvoll, leistbar,...)
- Personalmangel, Ausbildungs- / Schulungsbedarf
- Lebensmittelverfügbarkeit / -preis
- ...



Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) (Hg.); Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren, 2021; adaptiert nach Volkert 2011

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen



Klimaschonende und regionale Genussvielfalt

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**
- **Herkunftsbezeichnung** 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		✓

Unterstützung durch Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung

- Online verfügbar, auf der Seite des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz:
- <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/Gemeinschaftsverpflegung.html>



Qualitätsstandard für die Krankenhausverpflegung in Erarbeitung

Regionale Lebensmittelbeschaffung in oberösterreichischen Bildungseinrichtungen

- Agrarbildungszentrum Hagenberg, Bernhard Pilz und Jakob Heitzinger
- Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Burgkirchen, Gabi Kaiser
- Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Schlierbach, Anita Dutzler und David Sieghartsleitner

Agrarbildungszentrum Hagenberg

Bernhard Pilz und Jakob Heitzinger



- 350 Schüler
- davon 190 Schüler im Internat



Lieferanten

Ab Hof Bio:

- Milch, Joghurt, Topfen
- Eier
- Kartoffeln
- teilw. Rindfleisch

Regionale Lieferanten:

- Fleischhauer - Rind, Schwein, Wurstprodukte
- Bäcker – Brot, Gebäck, Mehl

Ab Hof konventionell:

- Gemüse "saisonbedingt"
- Kernöl, Käferbohnen, Kümmel, Kürbiskerne

Großhandel:

- Trockenware, Konserven,
- Geflügel, Tiefkühlprodukte



Initiative "Gut zu Wissen"

Rind: 100% Österreich
Kalb: 100% Österreich
Schwein: 100% Österreich
Pute: 100% Österreich
Huhn: 100% Österreich
Eier: 100% Bio aus Österr.
Milchprodukte: 100% Österr.



**GUT ZU
WISSEN!**

Tipps für den "regionalen Einkauf":

- Anpassung der angebotenen Speisen an "regionale Lebensmittel"
- Beim Einkauf bewusst darauf achten woher die Lebensmittel kommen
- Sich bei den Landwirten in der Region "umhören" was sie produzieren

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Burgkirchen

Gabi Kaiser

LWS BURGKIRCHEN

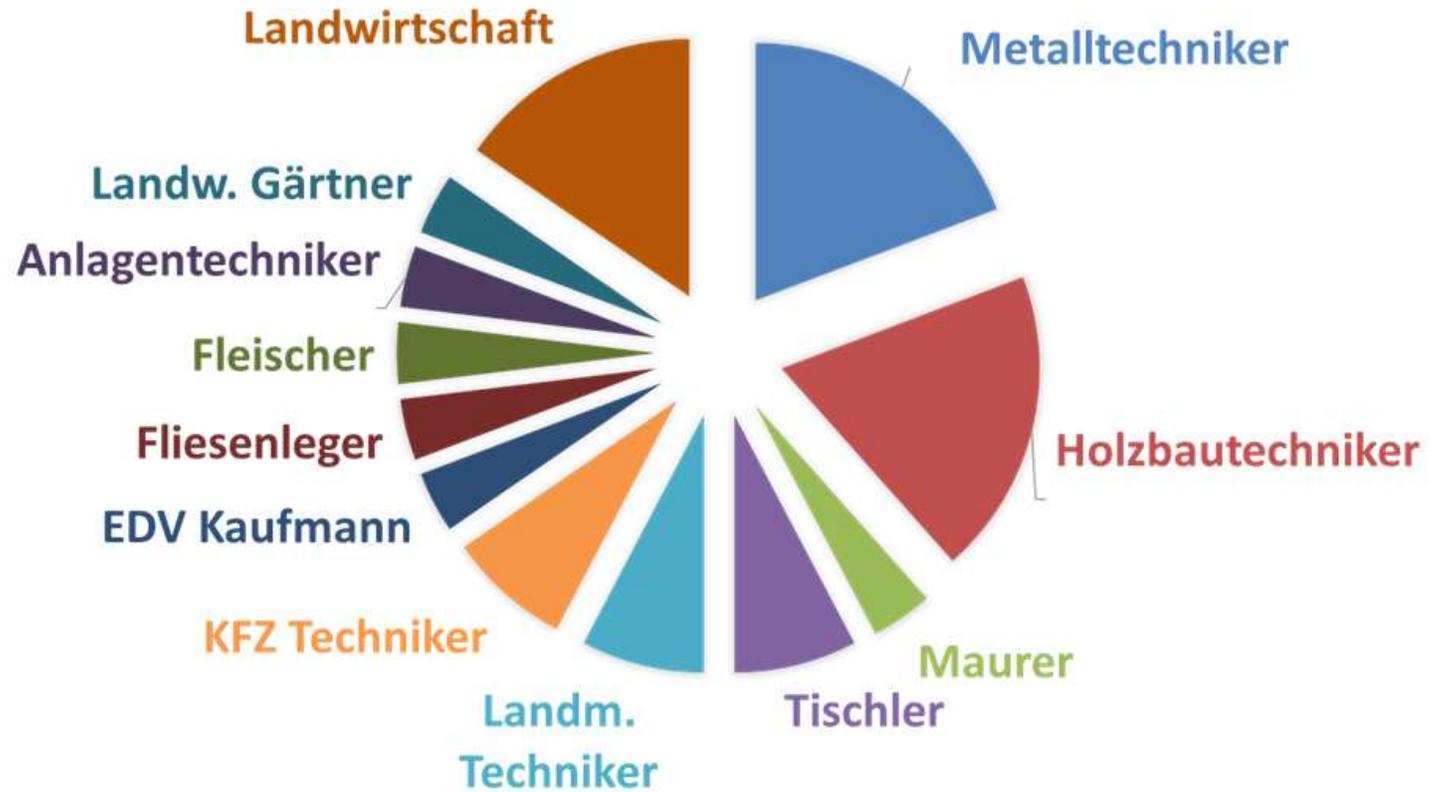
PRAKTISCH

NACHHALTIG

REGIONAL

BEWEGT

VIELE WEGE STEHEN DIR OFFEN



PRAXIS

SCHWEISSEN, SCHMIEDEN

SCHLOSSEREI & DREHEREI

METALLVERARBEITUNG

MIT LM-MECHANIKER-MEISTER

LANDMASCHINEN- & TECHNIK



PRAXIS

GERÄTEWARTUNG

MESSEN, WieGEN, SCHRAUBEN

MAISHACKEN IM FELDVERSUCH

TISCHLEREI

FORSTWIRTSCHAFT



PRAXIS

PFLANZEN, DURCHFÖRSTUNG

DIREKTVERMARKTUNG

HAUSWIRTSCHAFT

UNTERNEHMENSFÜHRUNG

PFLANZENBAU



REGIONALITÄT



Speiseöl
Salatöl



Wurstwaren
Schweinefleisch
Rindfleisch



Wurstwaren
Schweinefleisch
Rindfleisch



Bio-Hausbrot
Knödelbrot
Semmelbrösel

REGIONALITÄT



Joghurt
Topfen

Biohandel
Obst und Gemüse

Obst
Gemüse

Huemermühle

Mehle
Samen
Haferflocken



UNSER SPEISESAAL



VIELEN DANK!

Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Schlierbach

David Sieghartsleitner

Hier wächst die Zukunft



Modell **L**AND **W**IRTSCHAFT



Best Performer 2023 – Höchster Regionalanteil

Darauf sind wir
ganz besonders
stolz



Der Regionalität verpflichtet

Leitsatz:

Wir leben und lernen mit den Menschen in der Region

- **Direktvermarktung**
- **Schlierbacher Bauernmarkt**
- **Biologische Landwirtschaft**

Viele Ideen und Initiativen sind von der Landwirtschaftsschule ausgegangen und gemeinsam mit der Region in der Region umgesetzt worden.



Mein persönlicher Bezug

Ich bin ein überzeugter, langjähriger "Biokonsument"

Mit Bio verbinde ich:

- Gesundheit
- Nachhaltige und achtsame Landwirtschaft
- Tiergerechte Haltung
- Erhalt einer intakten, resilienten, kleinstrukturierten bäuerlichen Landwirtschaft
- Umweltschutz



Zahlen und Fakten

- **Gesamtverpflegungstage: 23.500**
- **Lebensmitteleinsatz je Verpflegungstag: € 5,47**
- **250 – 300 Mittagessen**
- **130 Frühstück und Abendessen**
- **Buffetbetrieb**
- **Jugendliche im Alter von 14 – 17 Jahren, hauptsächlich Burschen**



Das ist uns bes. wichtig – unsere Stärken

- **Unser Leitbild verpflichtet uns zu einer möglichst hohen regionalen Lebensmittelbeschaffung**
- **Eine hervorragende Vernetzung mit der regionalen Landwirtschaft – viele Absolventen sind unsere Lieferanten**
- **Ein motiviertes, fleißiges und flexibles Küchenteam**
- **Ein auf das saisonale Angebot abgestimmter Speiseplan**
- **Produktveredelung ist ein Schwerpunkt in unserer Ausbildung**
- **Eine hohe Wertschätzung unserer Küche von den Schülerinnen und Schülern und deren Eltern**



Herausforderungen

- Der hohe Regional- und Bioanteil verursacht v.a. einen erhöhten Arbeitsaufwand
- Eine regionale Beschaffung steht in direkter Konkurrenz zum Lebensmittelgroßhandel
- Vorgaben der Politik sollten umgesetzt werden, ohne dass die Rahmenbedingungen angepasst werden
- Dem allgemeinen Trend zum Billigprodukt zugreifen zu widerstehen



So gelingt's – meine Tipps

Beim Essen sparen wir nicht, aber wir verschwenden nichts

Alle (Dienststellenleitung, Küchenleitung, Koch, Küchenhilfskraft) sind davon überzeugt, dass eine regionale Beschaffung einen besonderen Wert hat.

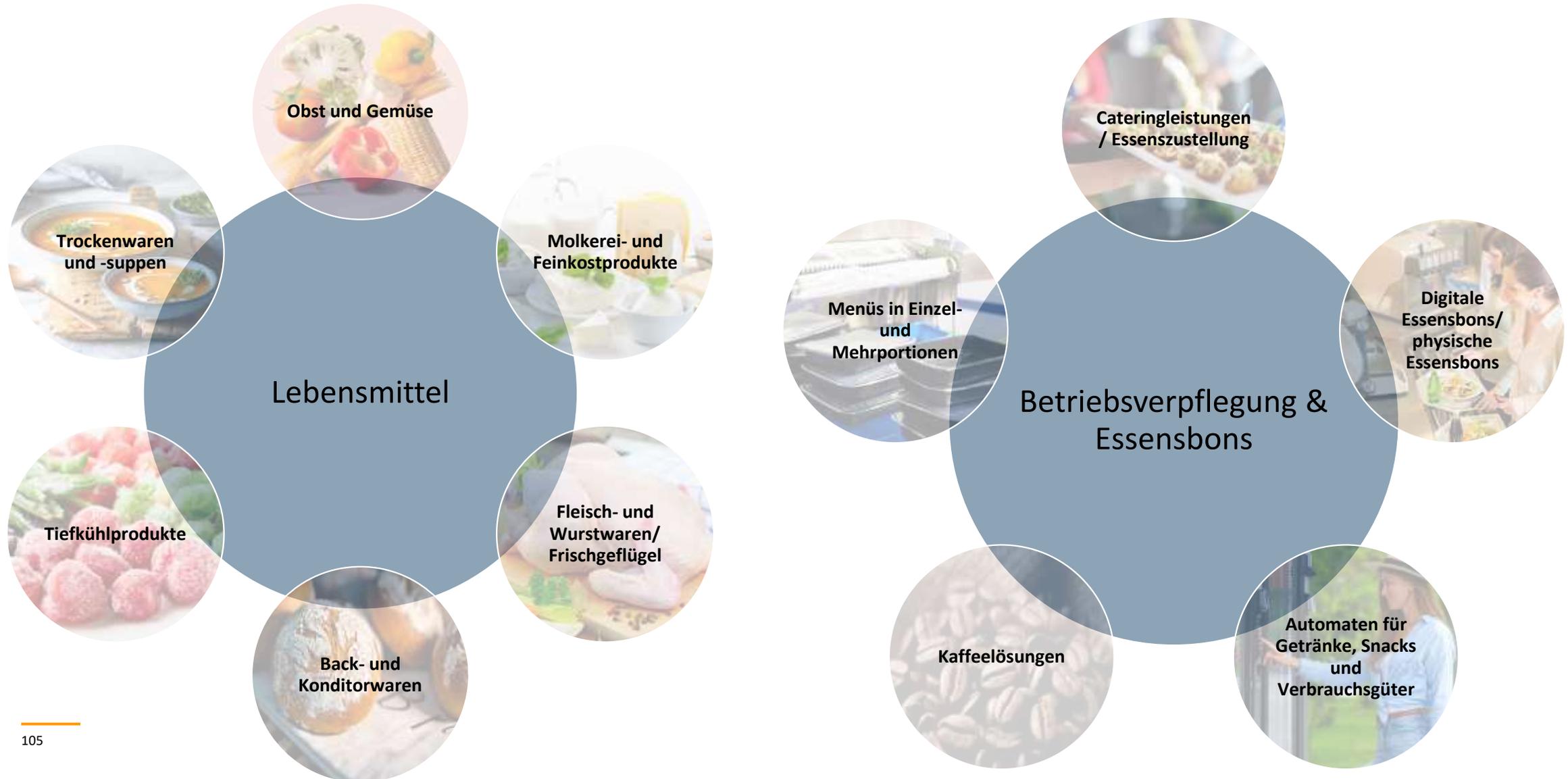
Die Qualität der Küche ist stark imageprägend

Wir wollen - müssen Vorbild sein



Kurzvorstellung der Infostände und der Workshops

PORTFOLIO LEBENSMITTELBESCHAFFUNG



Österr. Bergkräutergenossenschaft



BERG
KRÄUTER

- BIO-Kräuteranbau seit 1986 zur Erhaltung der kleinstrukturierten Landwirtschaft im Mühlviertel
- 350 to getrocknete Tee- und Gewürzkräuter pro Jahr
- 65 Mitarbeiter, 78 Landwirte
- 2 Produktionsstätten in Hirschbach und Bad Leonfelden
- **Das macht uns Besonders:**
 - *Regionale, nachhaltige BIO-Produkte*
 - *Gesamte Produktionskette in eigener Hand*
 - *Trocknung durch unsere Landwirte*
 - *IFS Zertifikat, Green Brand Auszeichnung*
 - *Innovationsgeist, z.B. Granitlavendel*



Das Zeichen für besondere Bio-Qualität aus Österreich

Bio-Rohstoffsuche
Hilfe bei der Bio-
Lebensmittelsuche
aus der Region



Kommunikation
Informationen für
Tischgäste zu Bio-
Produkte

Weiterbildung
Exkursionen und
Schulungen für
das Küchen-
personal

**Küche der
Zukunft
Challenge**

Ansprechperson
Persönliche
Bio-Beratung
vor Ort



- **100% Bio**
- **eigener Bio-Bauernhof**
mit rund 40 verschiedenen Gemüsekulturen
- **große Obst und Gemüse Vielfalt**

GEO_OÖ

Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ

Vielfalt, Regionalität und Saisonalität seit dem Gründungsjahr 1977
Obmann seit 2014: LKR Ewald Mayr

- **Gemüse:** 200 Betriebe - 2.000 Hektar (30% Bio)
- **Erdäpfel:** 200 Betriebe - 1.000 Hektar (15% Bio)
- **Obst:** 150 Betriebe - 1.100 Hektar (20% Bio)

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

GEO.OÖ
Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ



GUT ZU WISSEN: EIN BOOSTER FÜR LAND & WIRTSCHAFT

ZIELE DER INITIATIVE GUT ZU WISSEN

- HERKUNFTSKENNZEICHNUNG IN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE
- + MEHR WERTSCHÖPFUNG FÜR ÖSTERREICHISCHE BETRIEBE
- + GRÖßERE ABNAHMESICHERHEIT
- + WETTBEWERBSVORTEIL FÜR TEILNEHMENDE BETRIEBE
- + FÜR KONSUMENT:INNEN: WAHLFREIHEIT DURCH TRANSPARENZ
- + BEWUSSTSEINSBILDUNG FÜR HERKUNFT
- + MEHR ÖSTERREICHISCHE PRODUKTE IN DEN PROFI-KÜCHEN
- + WENIGER IMPORTE
- + CO²-EINSPARUNG DURCH KÜRZERE TRANSPORTWEGE

START DER INITIATIVE IN DER GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

09.24

6,3

49

7,7

64

14

223

22,7

362

31,2

454

80,5

1.054

90

1.164

EINFÜHRUNG DER VERORDNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

- JÄHRLICHE GUT ZU WISSEN-ZERTIFIZIERUNG ERSETZT DIE BEHÖRDLICHE KONTROLLE

VORBEREITUNG

- AUFBAU EINES NIEDRIGSCHWELLEN KONTROLLSYSTEMS MIT DER AMA
- IN EINKLANG MIT BESTEHENDEN GÜTESIEGELN UND REGIONALEN INITIATIVEN

SEIT 01.24: ÖFFNUNG FÜR DIE GASTRONOMIE

- FREIWILLIGE GUT ZU WISSEN-ZERTIFIZIERUNG

■ Anzahl der mit GUT ZU WISSEN gekennzeichneten
Essensportionen pro Jahr in Millionen

■ Anzahl der Standorte
teilnehmender GV-Betriebe



UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT

EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

GUT ZU
WISSEN!

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

Österreichischer Erwerbsimkerbund



DER ÖSTERREICHISCHE ERWERBSIMKERBUND IST DIE INTERESSENVERTRETUNG DER ÖSTERREICHISCHEN BERUFS- UND ERWERBSIMKER:INNEN. UNSERE 500 MITGLIEDSBETRIEBE BETREUEN INSGESAMT 90.000 BIENENVÖLKER VERTEILT AUF GANZ ÖSTERREICH.

Qualität
steht bei uns an
1. Stelle



"Man kann Honig importieren,
aber die Bestäubungsleistung
der österreichischen Imker:innen
lässt sich nicht ersetzen."

Österreichischer IMKERHONIG

Eines der Ziele des österreichischen Erwerbsimkerbunds ist es die Mitgliedsbetriebe mit der Vermarktung ihrer Imkereiprodukte zu unterstützen.

Daraus entstand die Marke „Österreichischer Imkerhonig“. Unsere Mitglieder liefern den Honig, während wir uns um Abfüllung, Marketing und Vertrieb kümmern.

Unsere Marke garantiert die österreichische Herkunft: Honig direkt vom Imker, ohne große Zwischenhändler und mit einem persönlichen Ansprechpartner. Laboruntersuchungen sichern die "Q1"-Qualität.

Mit dem Kauf von österreichischem Honig fördert man nicht nur die Imkereibetriebe, sondern auch die Landwirtinnen und Landwirte, die auf die Bestäubungsleistung der Bienenvölker angewiesen sind.

KONTAKT:

Fabian Mayr

[Wagram 13](#)

[4061 Pasching](#)

T: +43 664 2561670

E: office@bienenhof.at

www.erwerbsimkerbund.at

schulmilchbauern

oberösterreich



- 17 oö Schulmilchbäuerinnen und -bauern beliefern 26.000 Kinder in ca. 500 Einrichtungen
- Regelungen des EU-Schulprogrammes
- Kein Salz, koffeinhaltiger Kaffee, Fett, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker; Zuckerzusatz darf max. 3,5 % betragen
- Anlieferung in die Schulen direkt von der Hofmolkerei am Bauernhof
- Beste und frische Qualität direkt aus der Region – gentechnikfreie Fütterung
- Abholung der leeren Becher/Gläser durch den Schulmilchbauer – Recycling
- Pasteurisiert
- Flexible Bestellung möglich
- Verkostungen in der Schule
- Exkursionen am Bauernhof möglich
- Perfekte Menü-Komponente in der Gemeinschaftsverpflegung

➔ www.rund-um-schulmilch.at

lk

Sei so frei

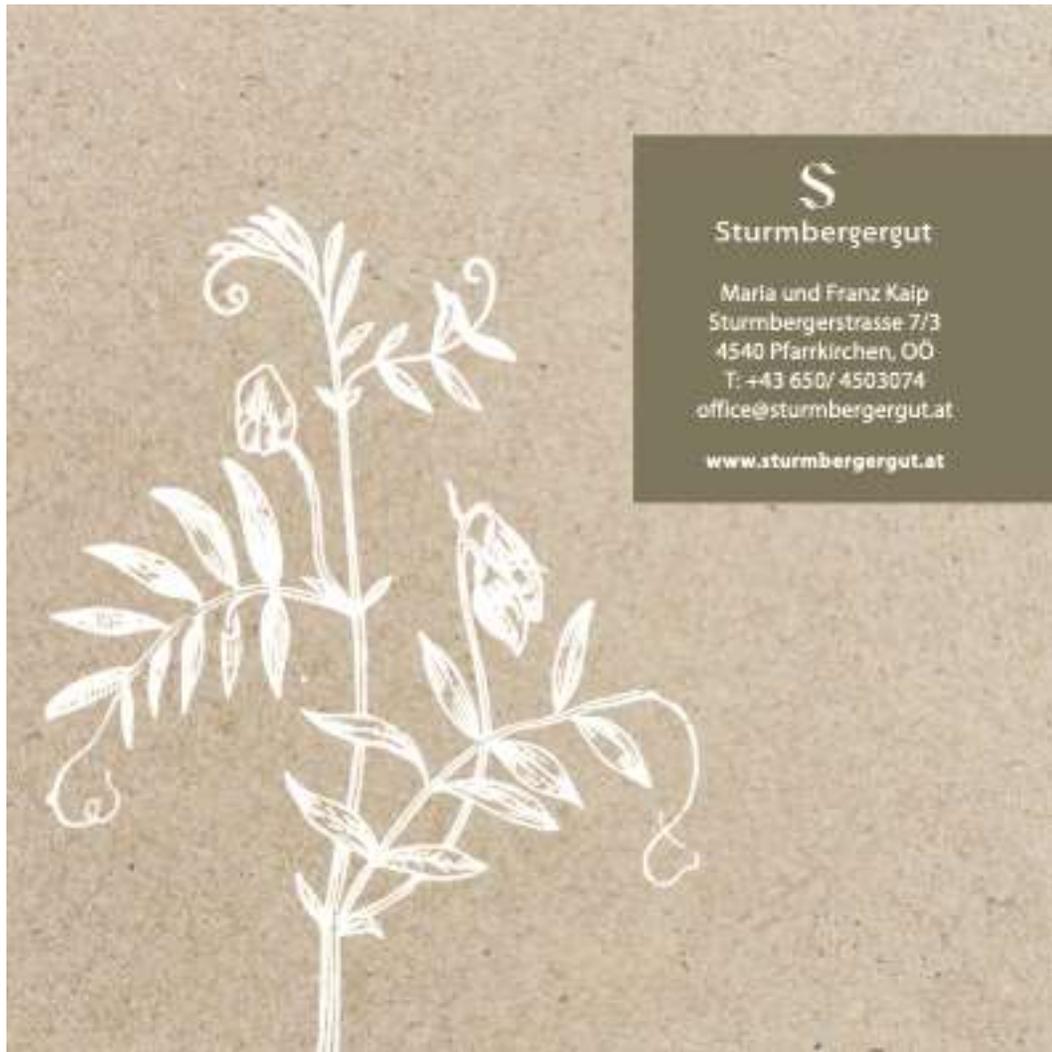
A photograph of various EZA products arranged on a patterned tablecloth. The products include a red bag of coffee, a box of Lungo coffee, a yellow butterfly mug, a box of Basmati rice, a bottle of beer, a penguin toy, a jar of jam, a tin of KA TI, a box of soap, and a small penguin figurine. The EZA logo is visible on several products.

EZA
Fair für mich.
Fair für alle.

Die Welt der EZA ist groß, bunt –
und vor allem fair!

Was haben alle Produkte hier gemeinsam?
Sie sind ausnahmslos 100 % fair gehandelt und bieten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit
bis zu ihrem Ursprung.

FAIRER HANDEL, ECHTE WERTE!



- Wer wir sind?

Wir, Maria und Franz Kaip, betreiben unseren familiär geführten Bio-Ackerbaubetrieb in Pfarrkirchen bei Bad Hall. Weiters produzieren wir gemeinsam mit vier weiteren Familien im Rahmen des KernHof Projekts Bio-Haselnüsse.

- Was ist Ihre Verbindung zum Thema regionale und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung?

Als Lieferanten von hochwertigen Bio-Speiselinsen im Bereich Großküche, Wiederverkauf und Direktvermarktung stehen wir voll hinter unserem Produkt. Unsere Sorten: Bio-Beluga Linsen und grün marmorierte Bio-Linsen)

- Was ist das Besondere an Ihrer Umsetzung/was zeichnet Sie aus?

Als Bio Bauern sind wir vom Anbau bis zur Auslieferung für unser Produkt voll verantwortlich und können unter dem Motto „from farm to table“ unsere regionalen Abnehmer rasch beliefern.

13:30-14:30

Drei parallele Workshops zur Auswahl

- Nachhaltige Beschaffung als Treiber für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme, AGES Servicestelle für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme
- Lebensmittelabfallvermeidung in der Großküche, United Against Waste
- Bio in der Gemeinschaftsverpflegung, Forum „Österreich isst regional“

Nachhaltige Beschaffung als Treiber für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Katharina Fister, Martina Helmlinger, Julian Kunz

23.10.2024

Was erwartet uns im Workshop?

Ablauf



- Gegenseitiges Kennenlernen
- Dimensionen und Themenfelder nachhaltiger Lebensmittel- und Ernährungssysteme
- Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?
- Detektivspiel: Wer oder was hat die nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung verhindert?
- Resümee

Vorstellung und gegenseitiges Kennenlernen

Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit



Standorte

10 Standorte in
6 Städten



Eigentümer

Republik Österreich
vertreten durch
BMSGPK und BML

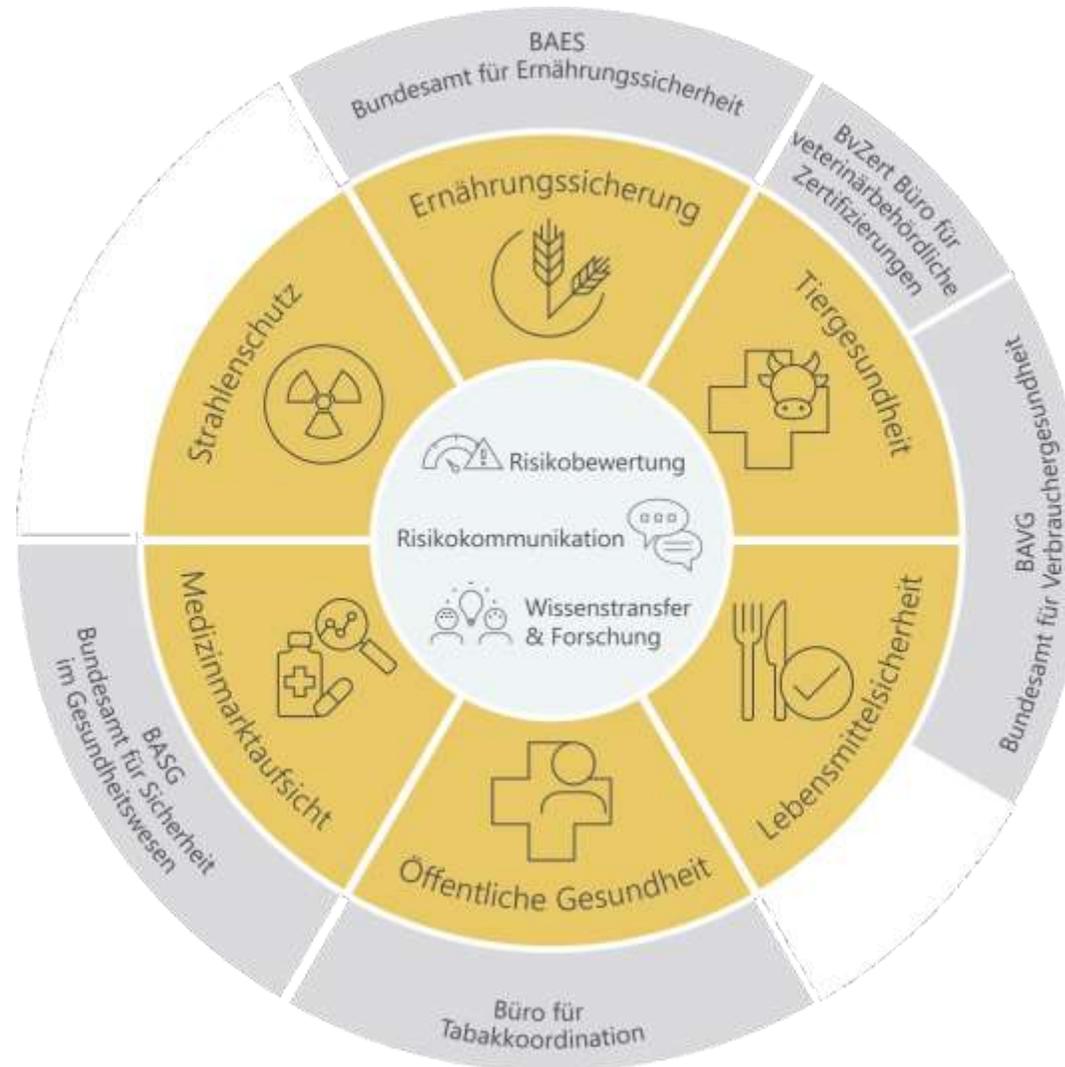


Rechtsgrundlage

Gesundheits- und
Ernährungssicherheitsgesetz
(GESG)

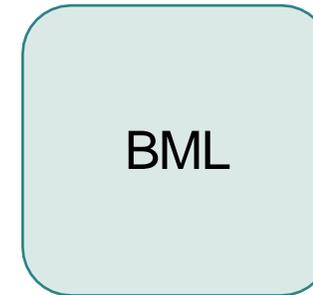
Vorstellung und gegenseitiges Kennenlernen

Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit



Vorstellung und gegenseitiges Kennenlernen

Servicestelle im Kompetenzzentrum Lebensmittelkette



Herkunft und Authentizität

Lebensmittelrecht
Gutachtenkoordination

AGES Servicestelle für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Betrügerische Praktiken

AGES Interneteinheit

Forschungsprojekte
Förderung

Nachhaltige
Lebensmittelsysteme

2023

2022

Vorstellung und gegenseitiges Kennenlernen

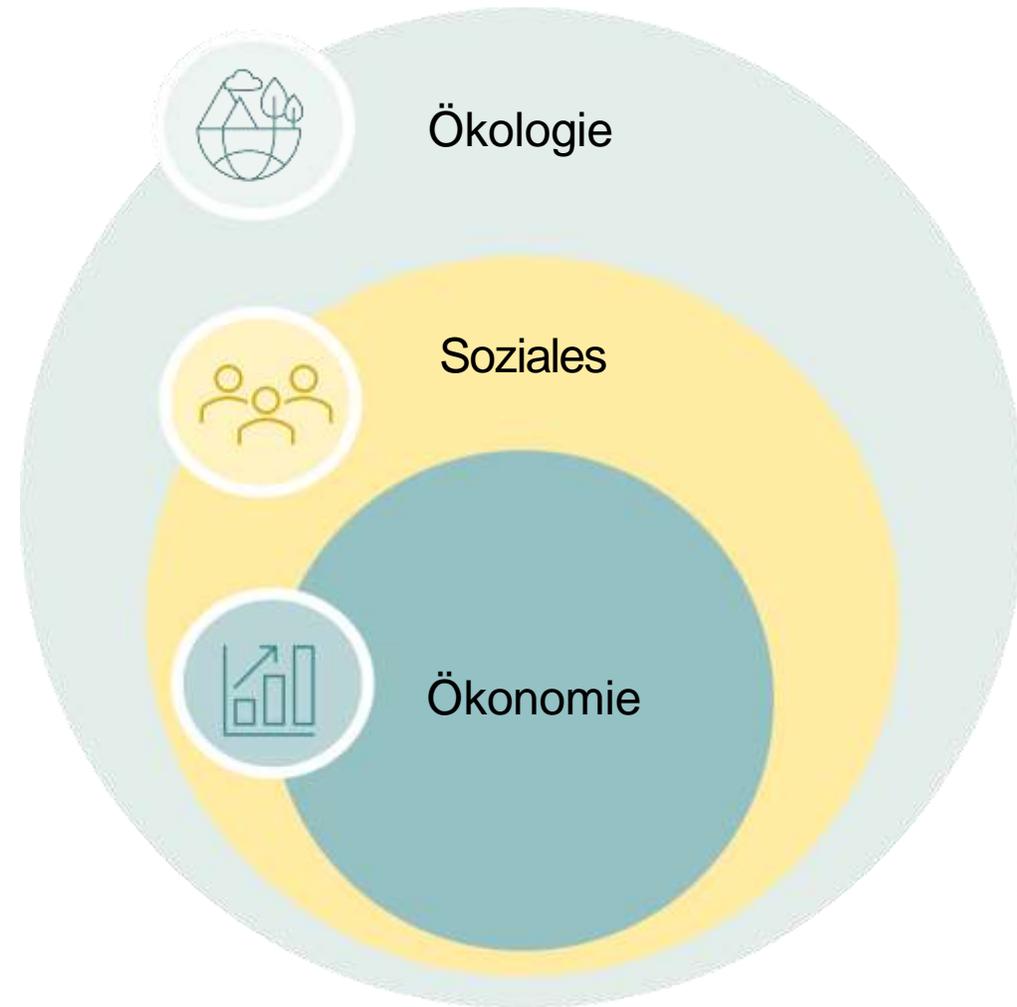
Mit wem reden wir?

- Gemeinschaftsverpflegung
- Küchenleitung
- Verwaltung
- Bildung, Forschung & Wissenschaft
- Beratung & Information
- Interessensvertretung
- (Primär-) Produktion & Verarbeitung



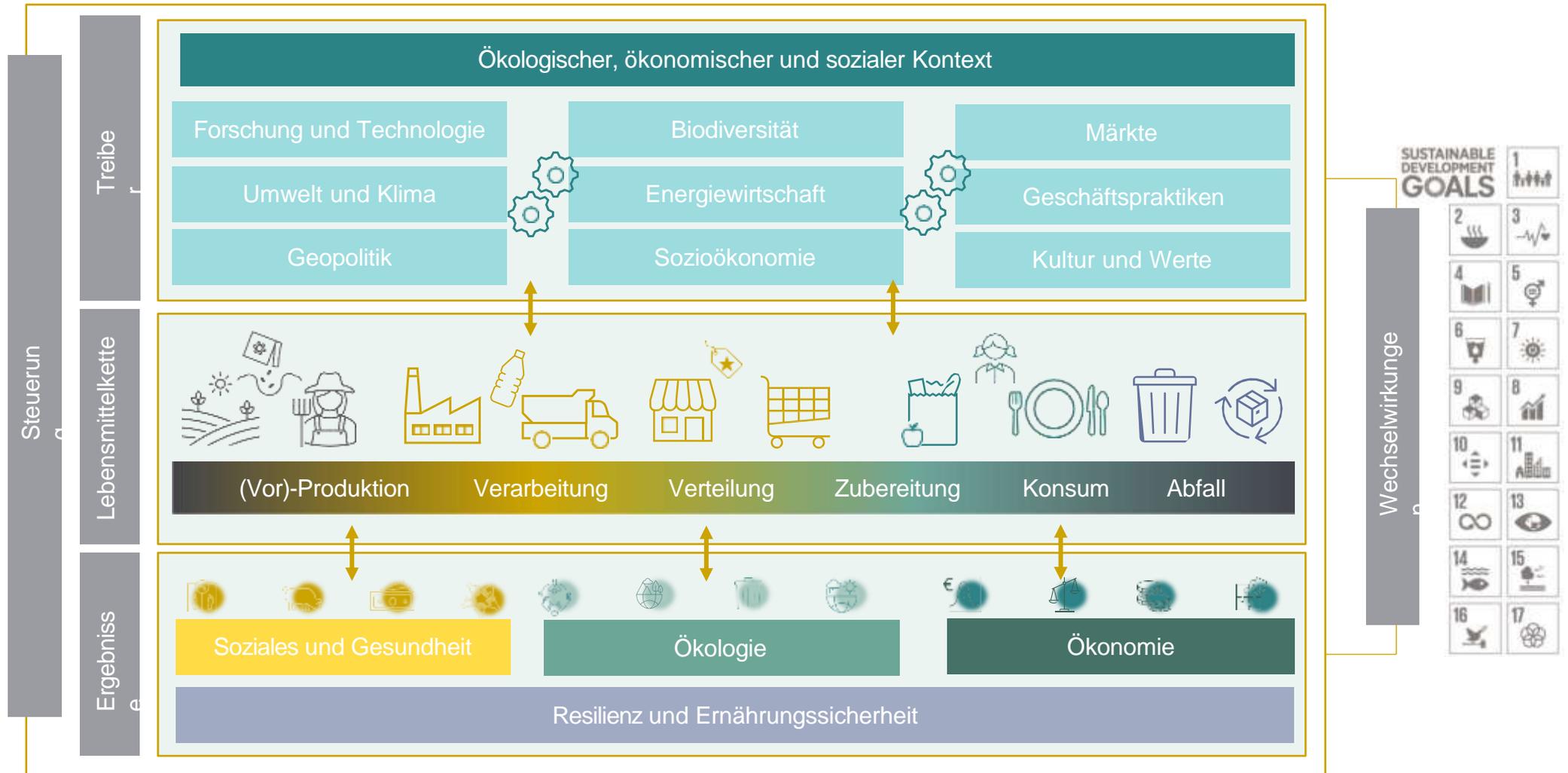
Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Dimensionen der Nachhaltigkeit



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Systemansatz: Viele Elemente und Akteur:innen in Wechselwirkung



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Dimensionen und Themenfelder der Nachhaltigkeit

- Klimaschutz und Klimawandelanpassung;
- Senkung der Emissionen und Umweltverschmutzung;
- Nachhaltige Nutzung und Management von Ressourcen;
- Biodiversitätsschutz und -förderung;
- Reduzierung von Lebensmittelverlust und –verschwendung.

Ökologie

**Berücksichtigung
planetarer Grenzen**

- Wirtschaftliche Rentabilität von Unternehmen;
- Qualität der Arbeitsplätze;
- Logistik und Entwicklung.

Ökonomie

**Schaffung fairer
ökonomischer
Rahmenbedingungen**

Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Dimensionen und Themenfelder der Nachhaltigkeit



- Ernährung und Gesundheit;
- Faire, inklusive und ethisch vertretbare Lebensmittelkette;
- Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungsumgebungen.

Soziales

Nachhaltige
und gesunde
Ernährung für alle

- Resilienz;
- Governance / Steuerung;
- Ernährungskultur.

Horizontal

Querschnittsbereiche

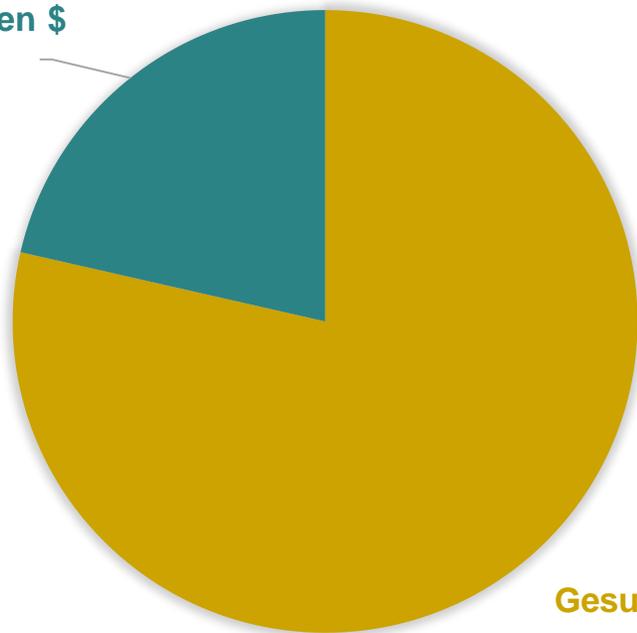
Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Versteckte Kosten



VERSTECKTE KOSTEN, GLOBAL

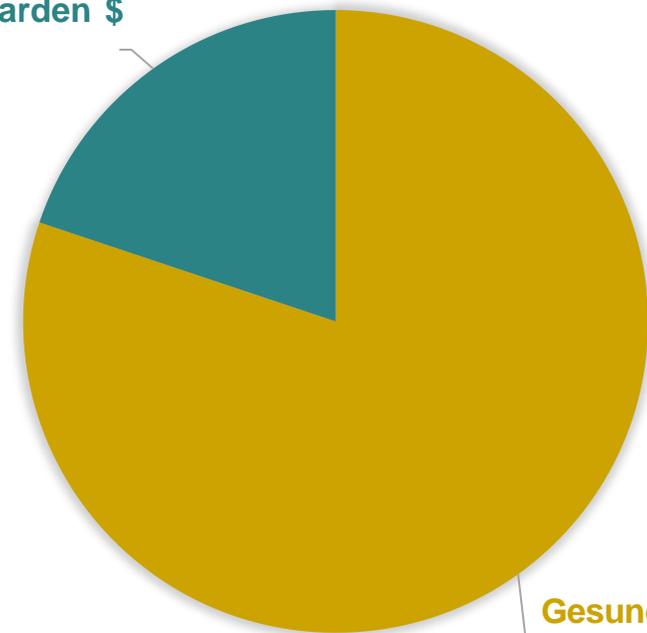
Umwelt: 3 Billionen \$



Gesundheit:
11 Billionen \$

VERSTECKTE KOSTEN, ÖSTERREICH

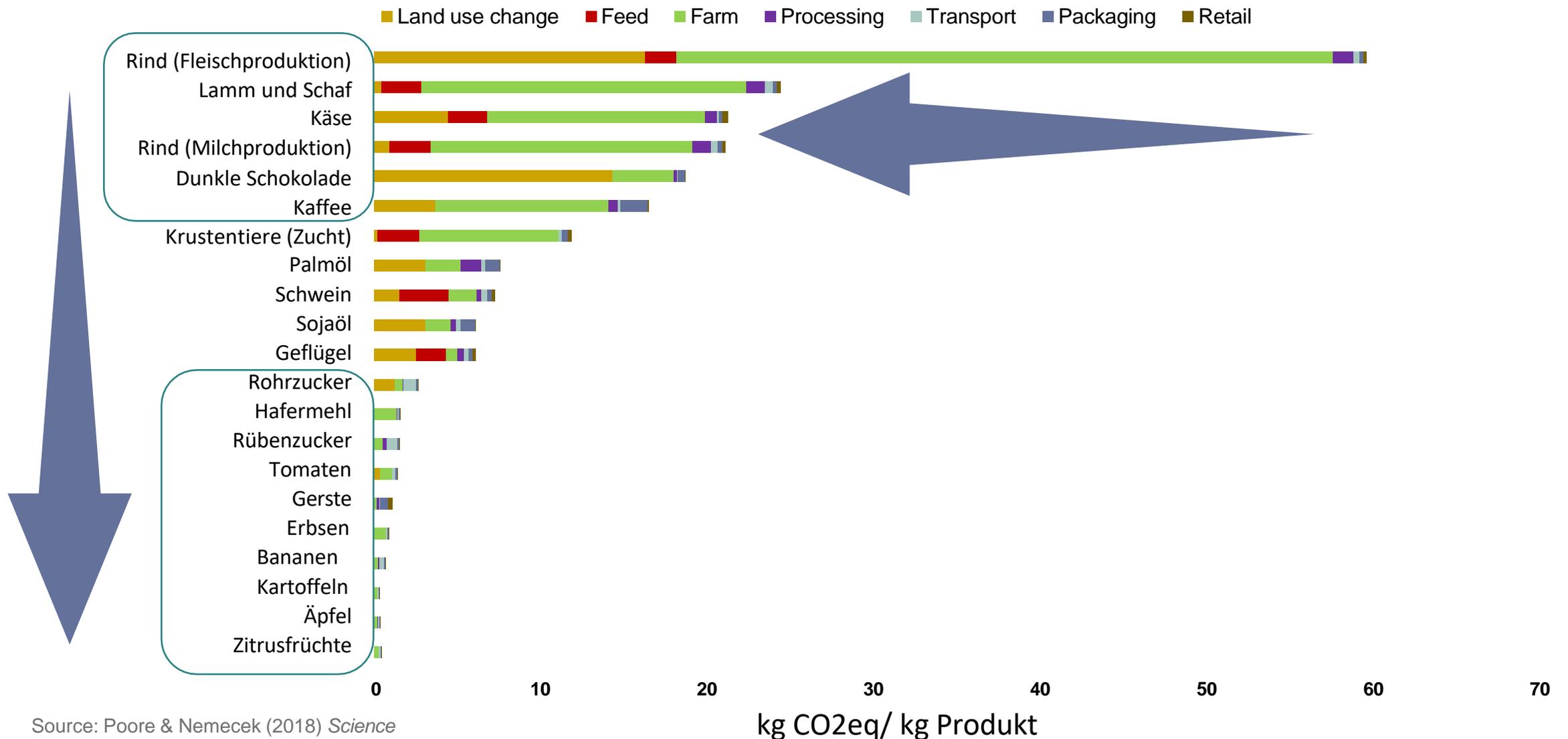
Umwelt: 6 Milliarden \$



Gesundheit: 24,8
Milliarden \$

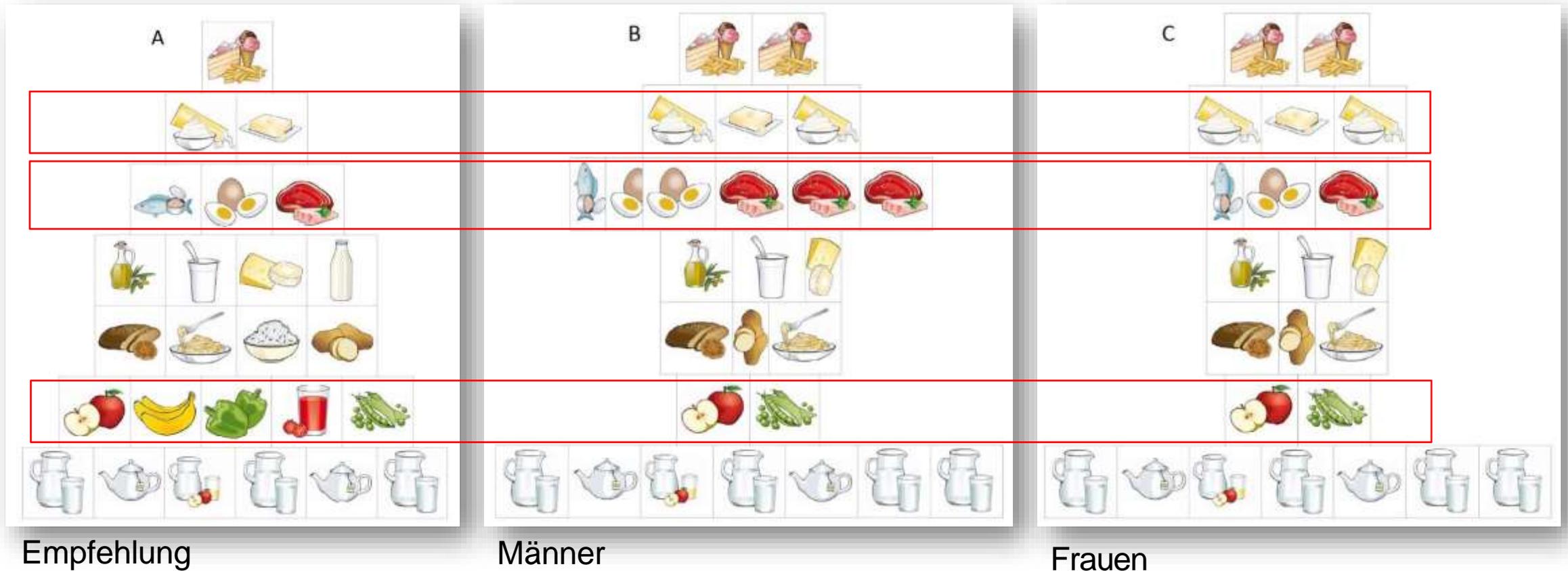
Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Unterschiedlicher Einfluss von Produktgruppen



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Ernährungsempfehlungen vs. Realität



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Internationaler Vergleich



Verkaufswert von hochverarbeiteten Lebensmitteln
(PPP dollar/Person/Jahr) 2021

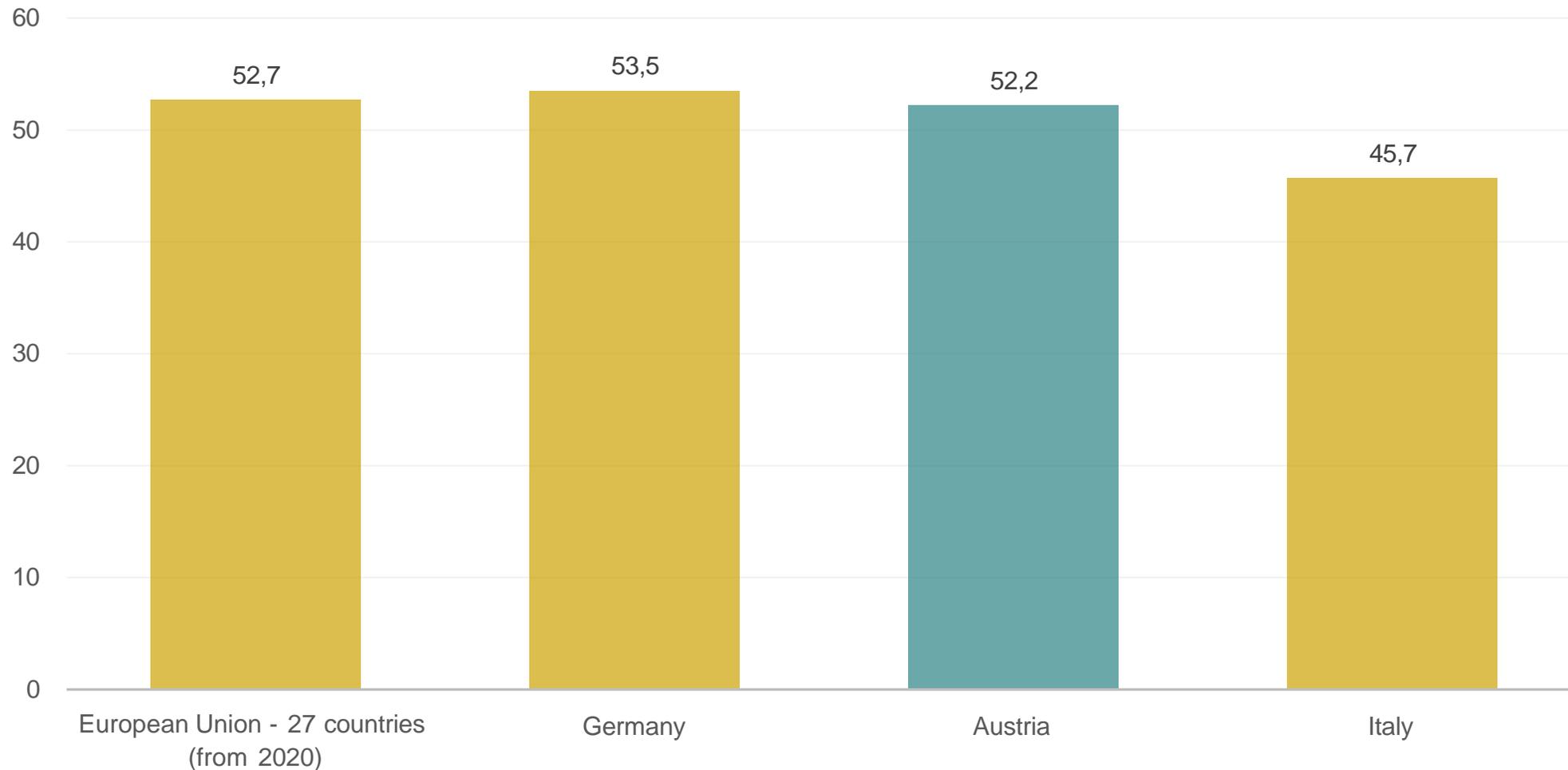


Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Internationaler Vergleich



Übergewicht nach BMI in % (2019)



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Zielkonflikte zwischen Dimensionen und Themenfeldern



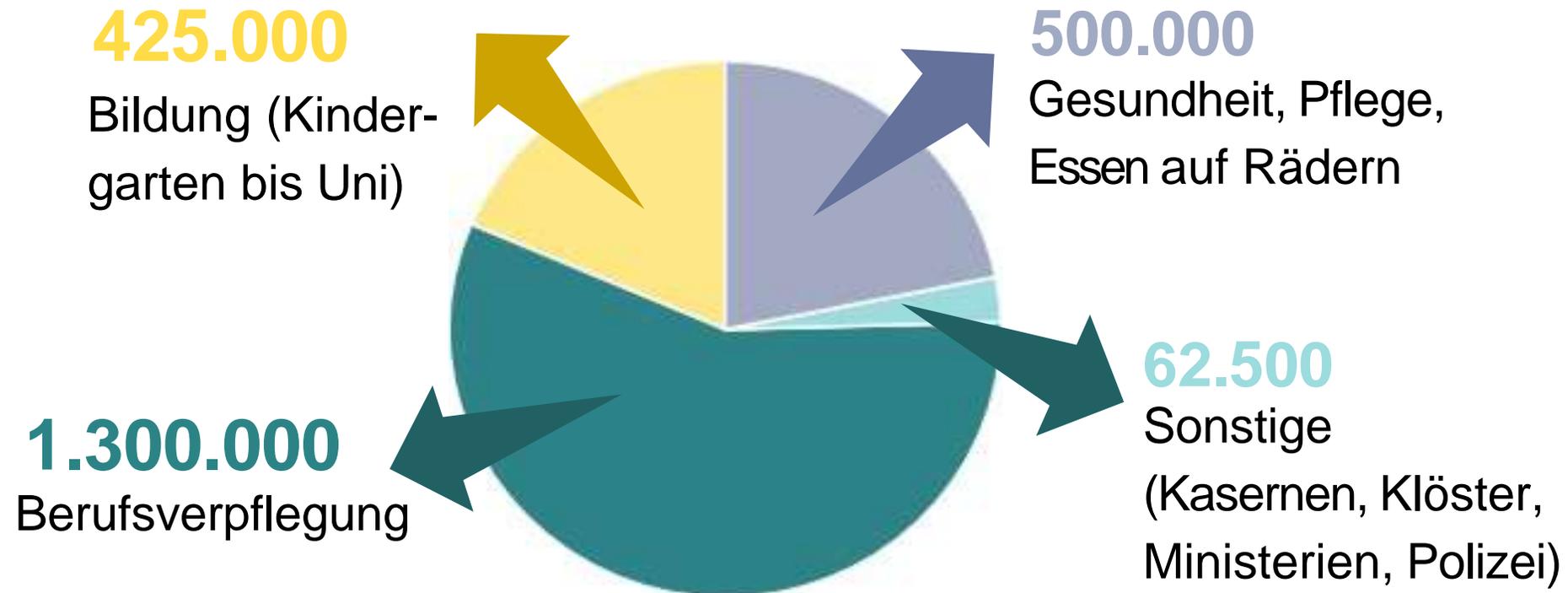
Universell gültige Aussage schwierig!

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Rolle der Gemeinschaftsverpflegung

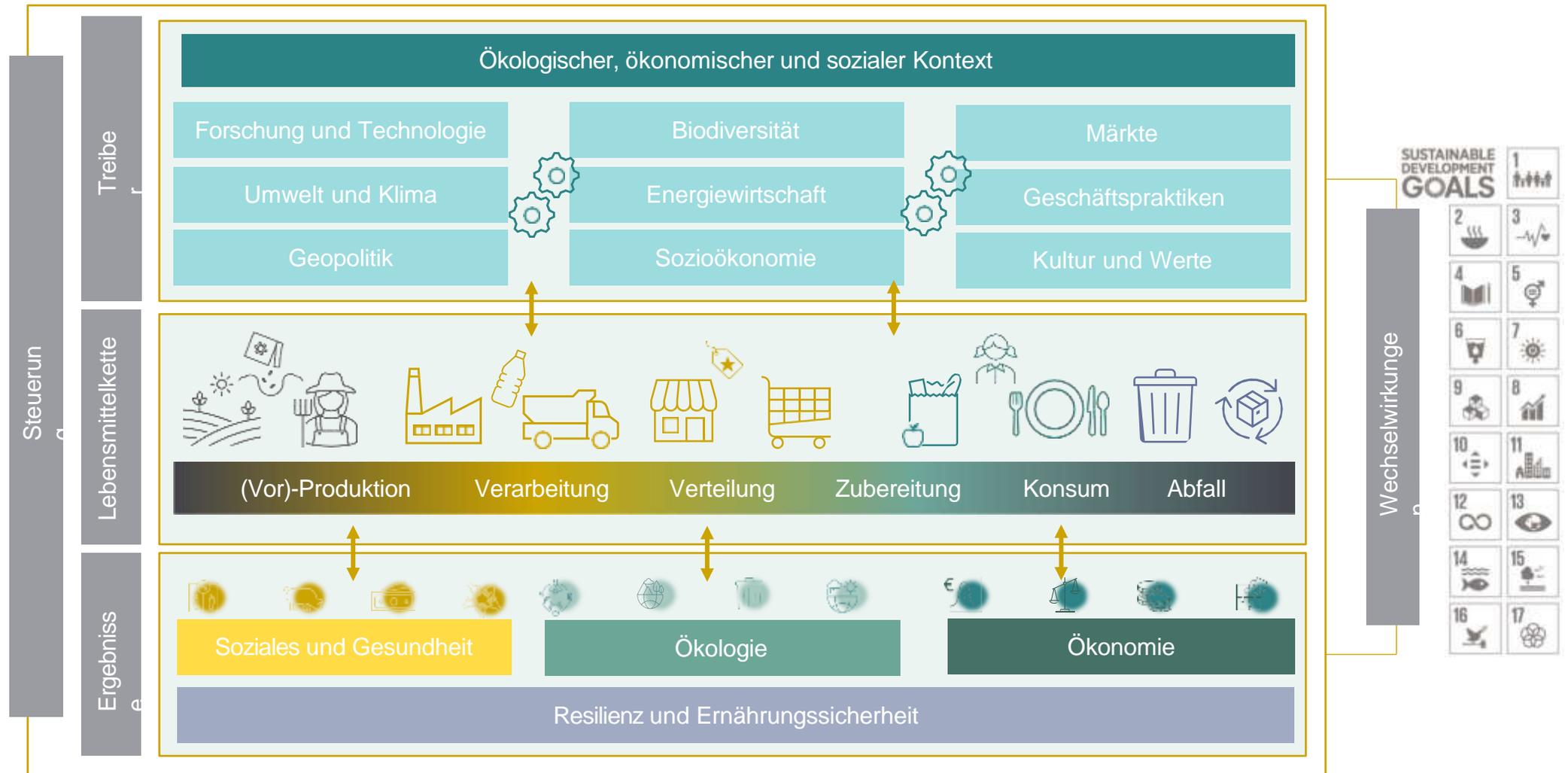


Fast 2.2 Millionen Mahlzeiten täglich



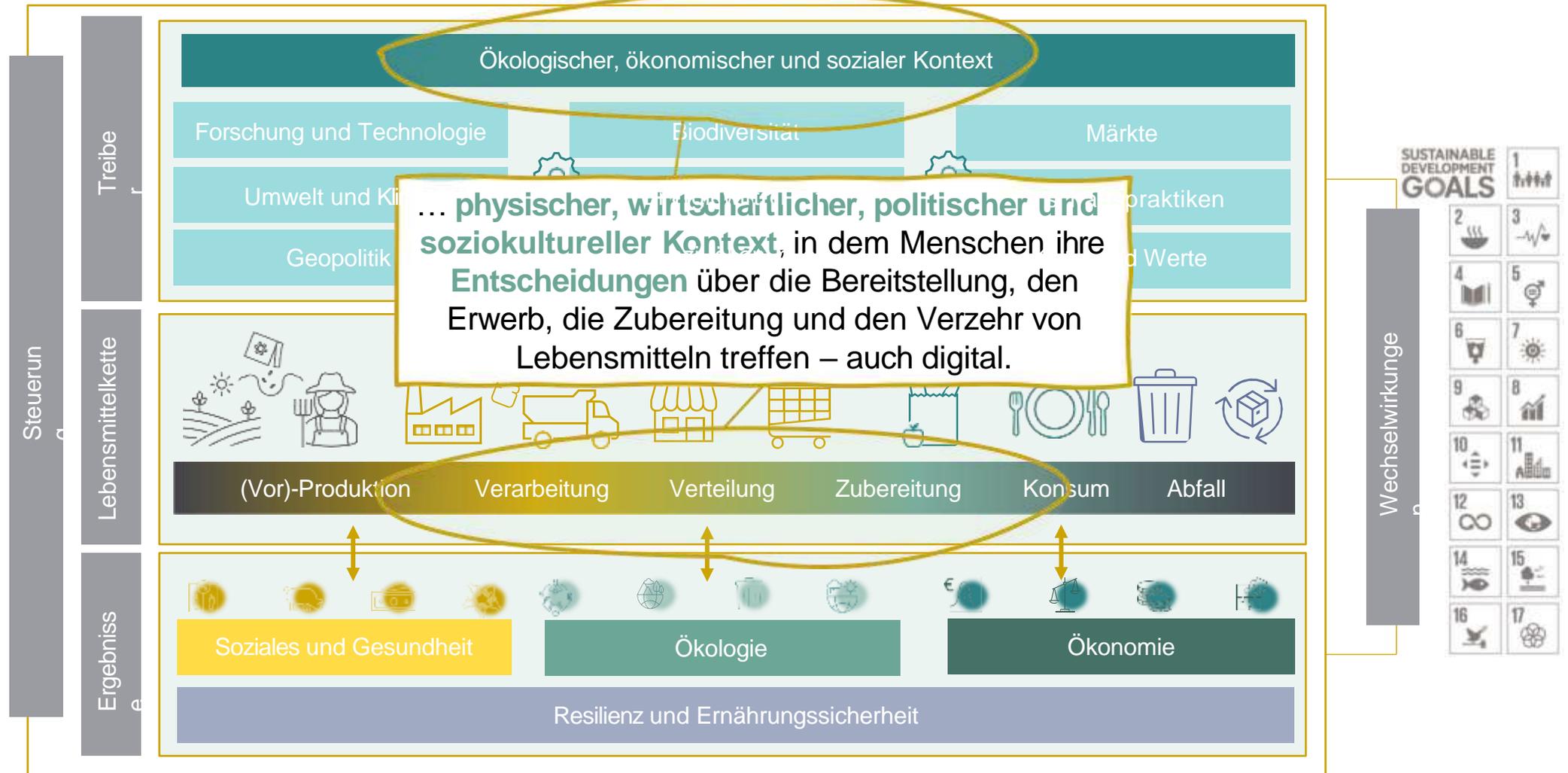
Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Lebensmittelumgebungen und die Rolle der Beschaffung



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Lebensmittelumgebungen und die Rolle der Beschaffung



Nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Lebensmittelumgebungen und die Rolle der Beschaffung

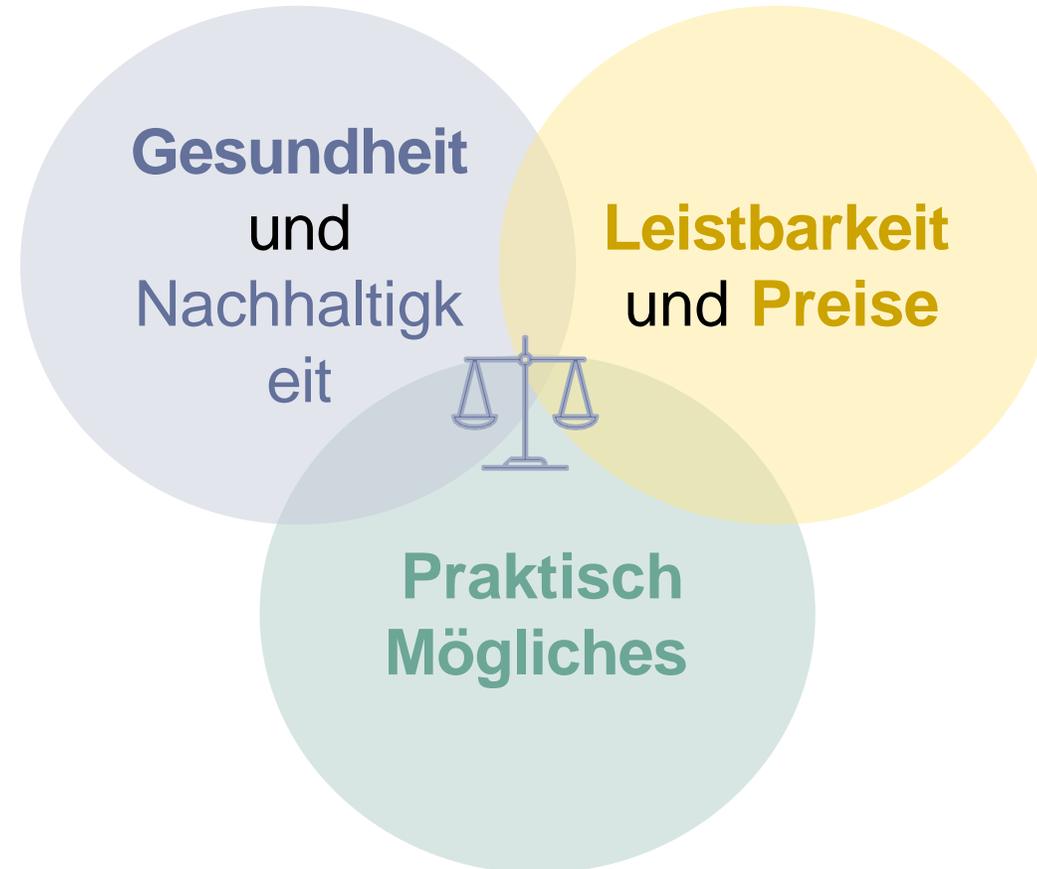


Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Rolle der Gemeinschaftsverpflegung



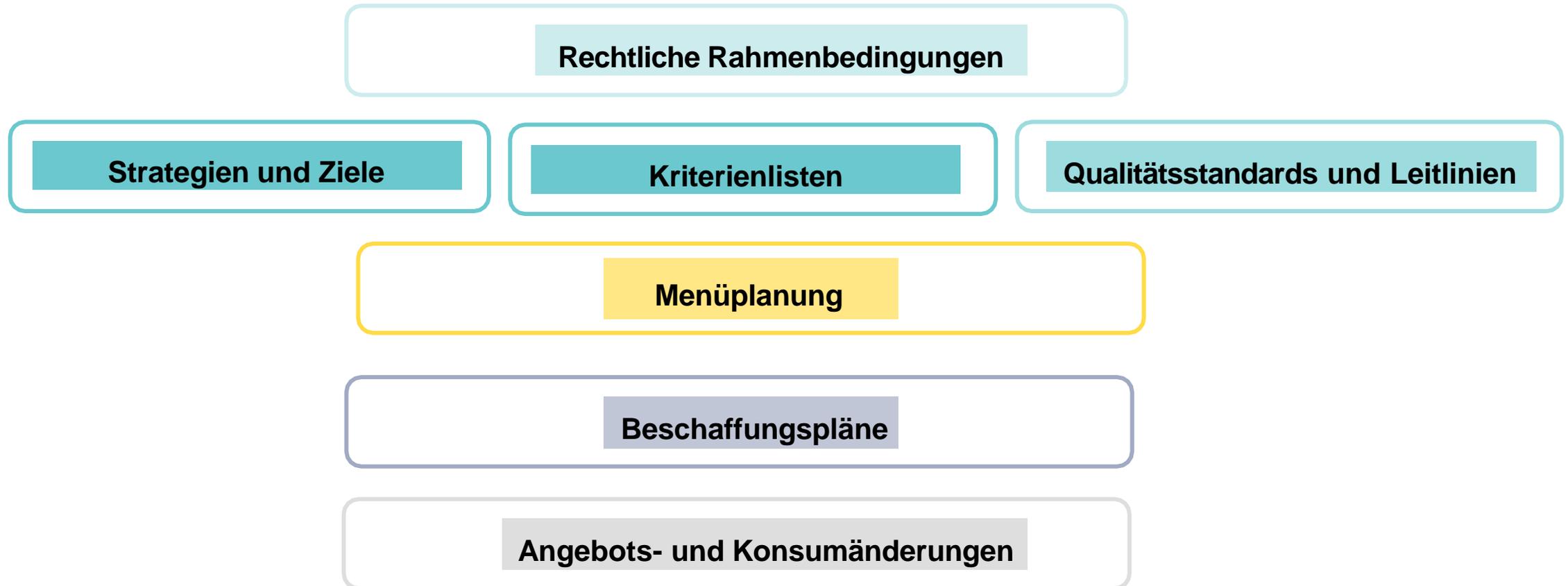
— Was ist die **Rolle der Gemeinschaftsverpflegung?**



→ Ein **Balanceakt!**

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Menüplanung: Schnittstelle zwischen Beschaffung, Angebot und Konsum



Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Leitlinien, Empfehlungen, Kriterienlisten

Ziele und Strategien

Übergeordnete, SDGs

Strategiepläne

NaBe-Ziele

Regionale Ziele

Interne Ziele

...

Kriterienlisten

BG über die Vergabe von Aufträgen

NaBe-Kriterien

Regionale Beschaffungspläne

Partnerverträge

...

NaBe-Selbstcheck

Qualitätsstandards und Leitlinien

Ernährungsempfehlungen

ÖGE-Gütesiegel

Leitlinie Schulbuffet

Qualitätsstandards

Zertifizierung „Gesunde Küche“

Leitfaden für NaBe in der Verwaltung

Empfehlungen für Krankenhäuser

Initiative „Unser Schulbuffet“

...

Menüplanung

Beschaffungspläne

Angebots- und Konsumänderungen

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Ernährungsempfehlungen

- **Neue Ernährungsempfehlungen** 2024 zum Update der Version aus 2009
- Erstmals **Berücksichtigung von Klimaaspekten**
- Explizite Empfehlungen für **Hülsenfrüchte / weniger tierische Produkte**
- Erstmals **eigene Empfehlungen** für vegetarische Ernährung
- Einarbeitung in **Strategien, Aktionspläne, Leitlinien**



Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Gegenüberstellung Nachhaltigkeitsdimensionen



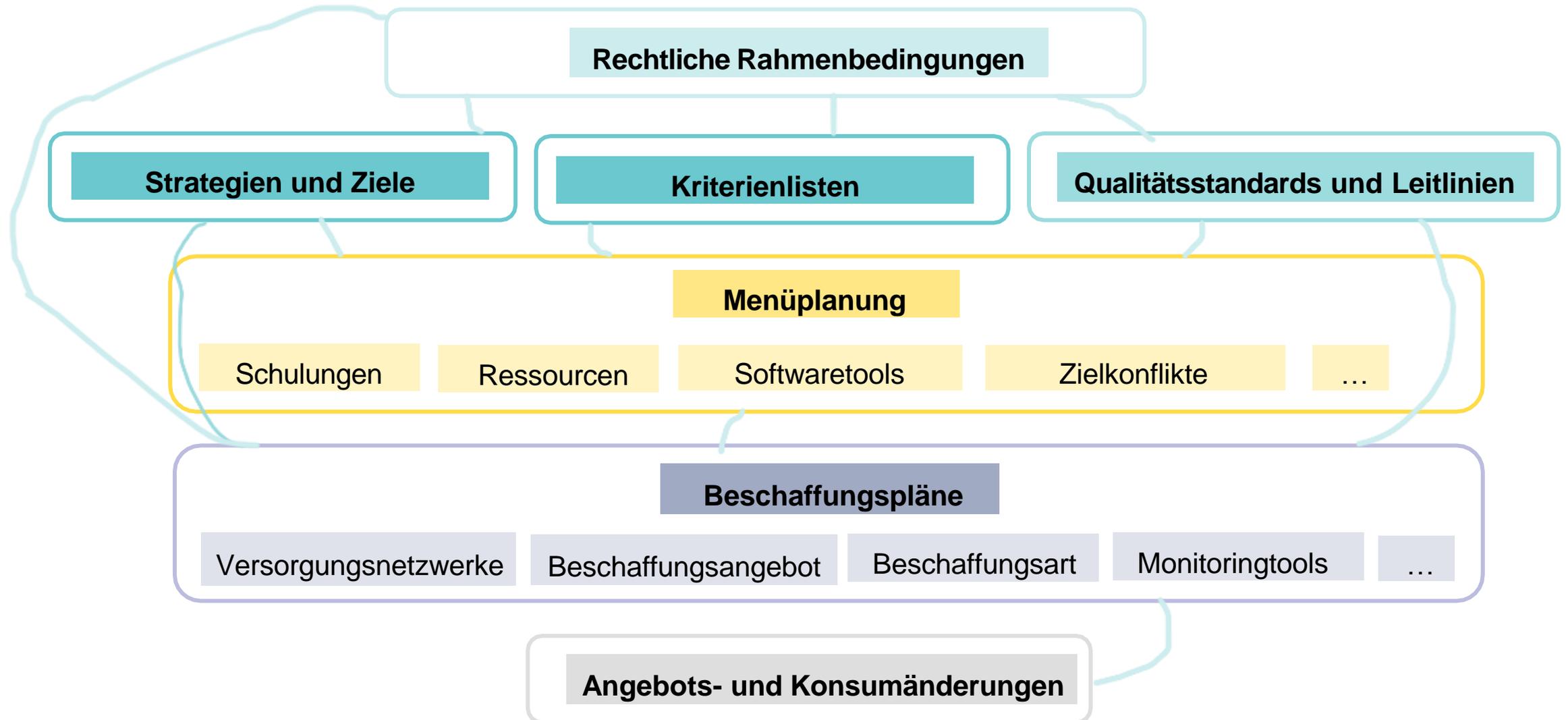
Dimension	Leitlinie Schulbuffet	NaBe-Kriterien
Ökologie	NaBe-Kriterienreferenz, Saisonalität	Bio, AMA/Herkunft, LM-Verschwenden
Ökonomie	-	Genuss, Reife
Gesundheit	Zusätzliche, Vollkornbrot, Aufstriche, Gemüse, Automaten,...	-
Soziales	Preisgestaltung	Fair Trade/EZA, Tierwohl

Menüplanung

Beschaffungspläne

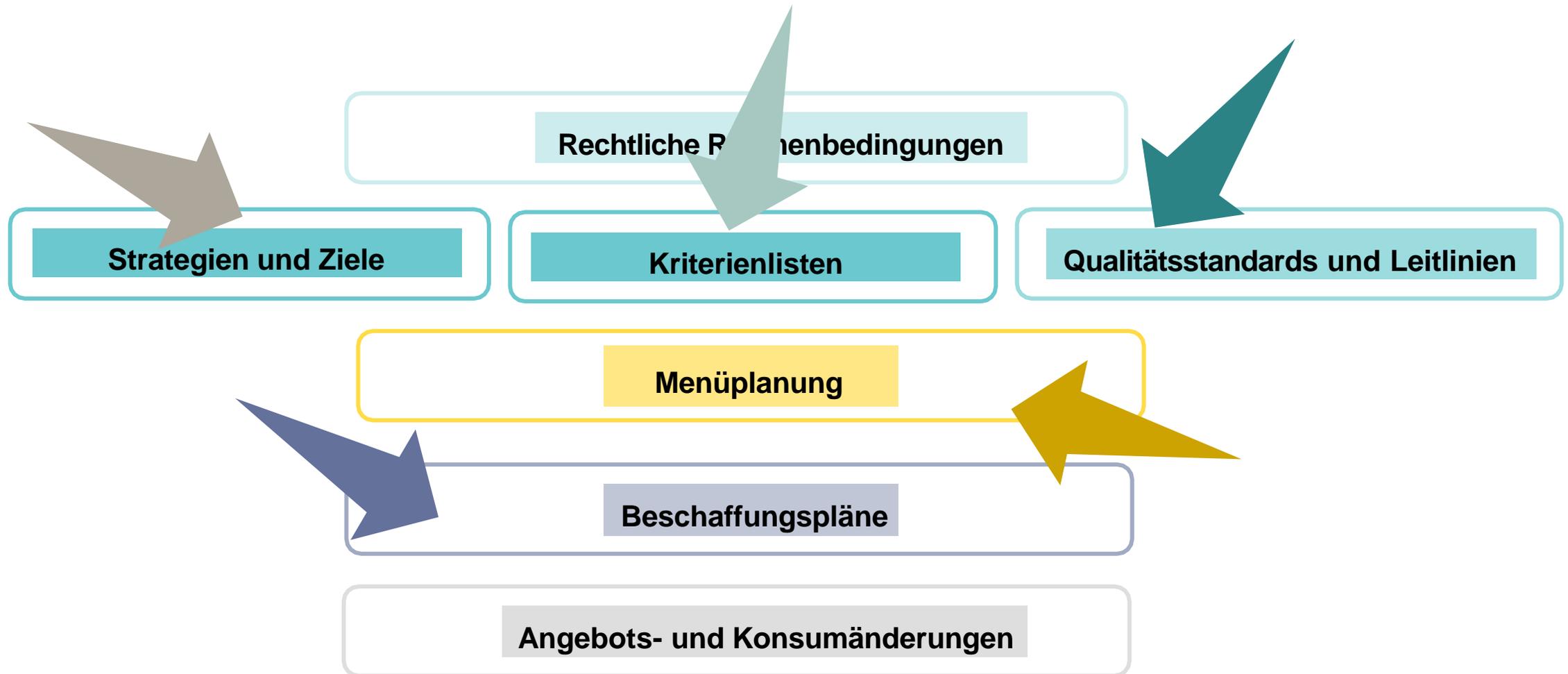
Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Weitere Determinanten nachhaltiger Beschaffung

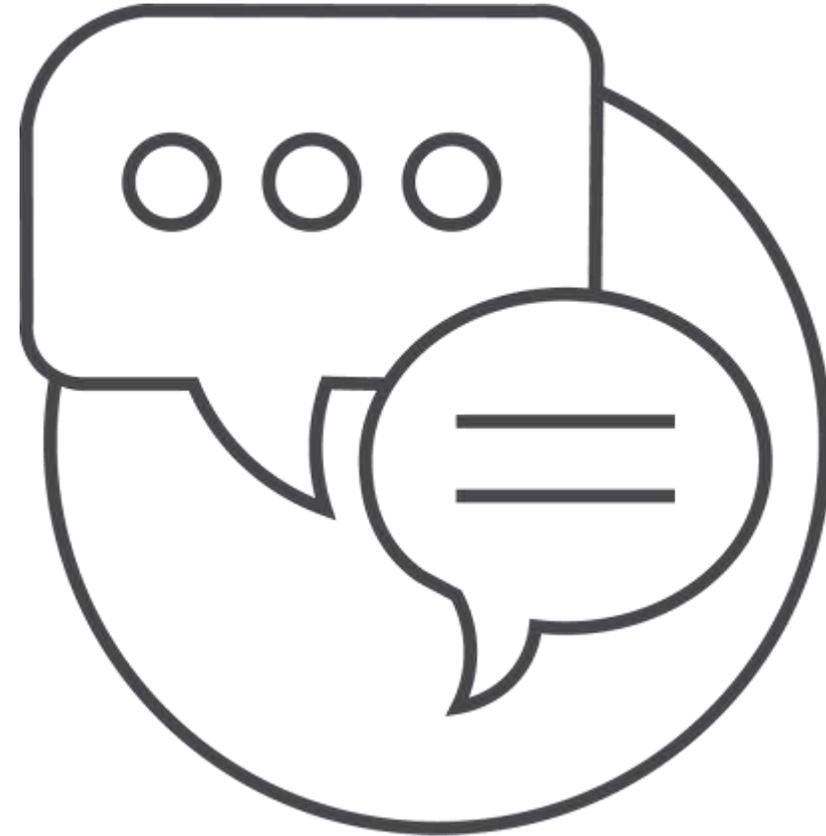


Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Menüplanung: Schnittstelle zwischen Beschaffung, Angebot und Konsum



Das war unser Input!



nachhaltigkeit@ages.at

Servicestelle für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Kompetenzzentrum Lebensmittelkette

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Es ist 2030...



Wer hat die nachhaltigere
Gemeinschaftsverpflegung verhindert?

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Es ist 2030...



Wer sind unsere **vier
Hauptverdächtigen?**



Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Es ist 2030...

Strategien und **Zielvorgaben** für alle Nachhaltigkeitsdimensionen

Herausforderungen in der **Menüplanung**

Finanzielle / rechtliche **Rahmenbedingungen**

Herausforderung in der **Beschaffungsplanung**

Limitierungen in der **Lieferkette**

Wer sind unsere **vier Hauptverdächtigen**?

Annahme durch **Konsument:innen**

Qualitätsstandards, Leitlinien, Kriterienlisten

Nachvollziehbarkeit, Zertifizierung und Kontrolle

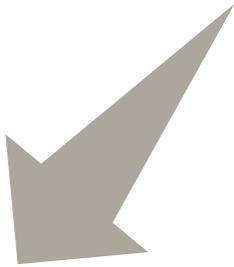
Vielschichtigkeit der Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Die Detektivarbeit beginnt...



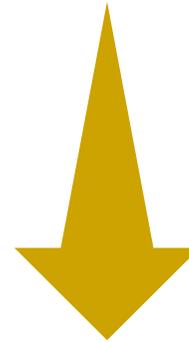
Detektive, bitte teilen Sie sich in vier Gruppen auf!



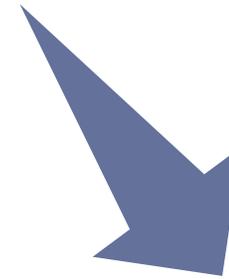
Andrea
Stossfellner



Kerstin
Thür



Julian
Kunz



Martina
Helmlinger

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

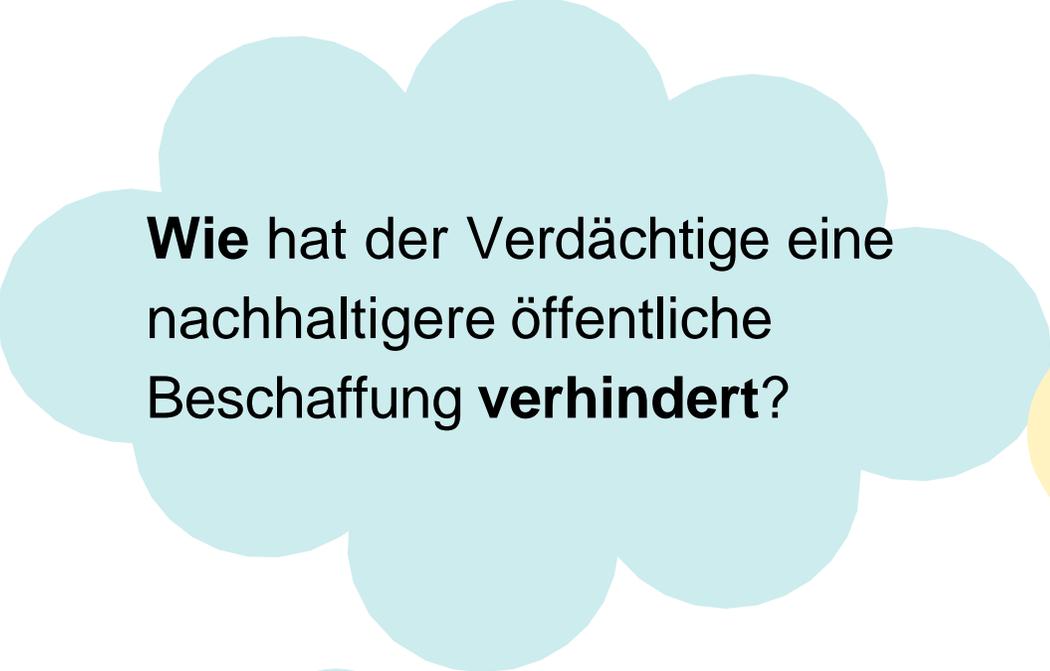


Die Hauptverdächtigen

Hauptverdächtige	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Gesamtreihung
1	Konsument:innen & Bildung	Finanzielle / rechtliche Rahmenbedingungen	Finanzielle / rechtliche Rahmenbedingungen	Finanzielle / rechtliche Rahmenbedingungen	
2	Menüplanung	Vielschichtigkeit zuständigkeit	Annahme durch Konsument:innen	Vielschichtigkeit zuständigkeit	
3	Lieferketten	Annahme durch Konsument:innen	Lieferketten	Annahme durch Konsument:innen	
4	Finanzielle / rechtliche Rahmenbeding	Strategien und Zielvorgabe	Strategien und Zielvorgabe		

Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Es ist 2030...



Wie hat der Verdächtige eine nachhaltigere öffentliche Beschaffung **verhindert**?



Wie hätten wir ihn **stoppen** können?



Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Ergebnisse: Die Hauptverdächtigen aus Sicht der Detektive

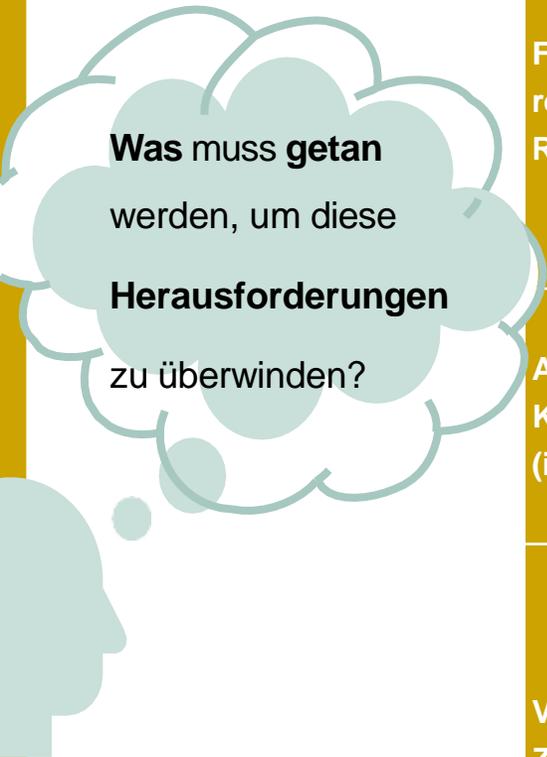
Wer sind die **Hauptverdächtigen**, die eine nachhaltigere Beschaffung **verhindern**?



	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Ge-samt
Finanzielle / rechtliche Rahmenbedingungen	1	4	4	4	13
Annahme durch Konsument:innen (inkl. Bildung)	4	2	3	2	11
Vielschichtigkeit der Zuständigkeiten	0	3	0	3	6
Limitierungen in der Lieferkette	2	0	2	0	4
Herausforderungen in der Menüplanung	3	0	0	0	3
Strategien und Zielvorgaben	0	1	1	0	2

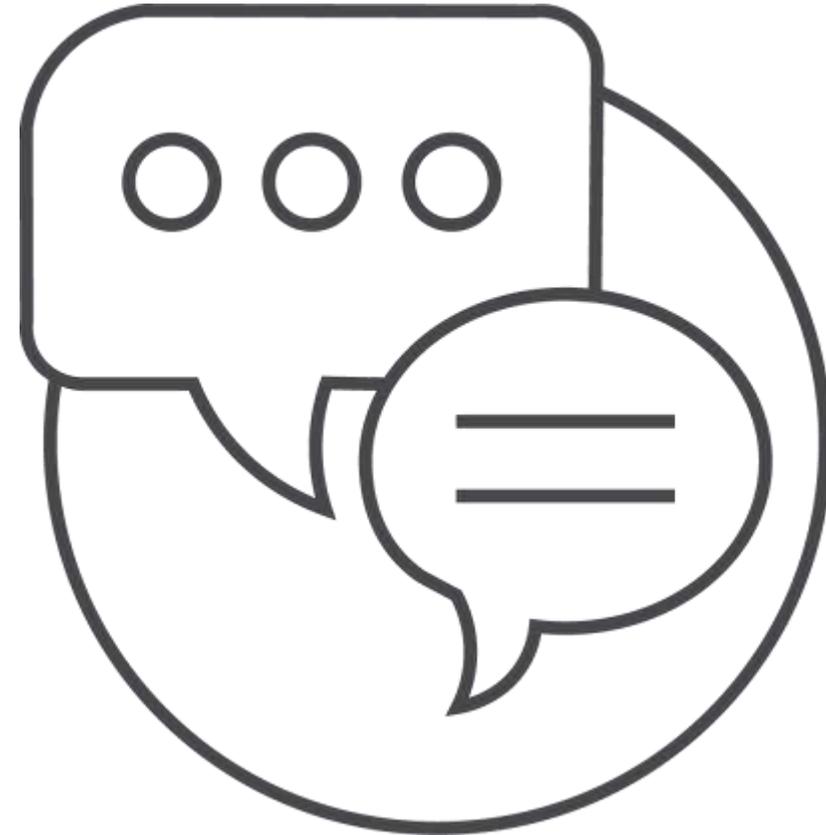
Die Gemeinschaftsverpflegung als Hebel – aber wie?

Ergebnisse: Herausforderungen und Ansatzpunkte aus Sicht der Detektive



Hauptverdächtig	Wichtige Herausforderungen	Mögliche Ansatzpunkte
Finanzielle / rechtliche Rahmenbedingungen	Fehlendes Budget für nachhaltigeres Beschaffen; Langfristige Lieferbeziehungen erschweren Umstieg; Preissensibilität der Verbraucher:innen; hohe Verwaltungsaufwände und –kosten; beschränkte Nachfrage nach nachhaltigeren Produkten.	Bewusstseinsbildung bei Verbraucher:innen für Mehrwert von Nachhaltigkeit; Transparenz schaffen; Heimische Lebensmittel sollten mehr Wert haben, wahre Kosten mitrechnen; Portionsgrößen anpassen; Konsolidierung von Kontrollen und Audits; Anpassen des Finanzrahmens; Nachhaltigkeit kostet etwas.
Annahme durch Konsument:innen (inkl. Bildung)	Mangelnde Wertschätzung, Preissensibilität; Misstrauen gegenüber und Unverständlichkeit von Auslobungen und Siegeln; Vorbildfunktion von Lehrpersonen; Wissensförderung; Reduktion von Ernährung auf Nahrungsaufnahme.	Bessere Kennzeichnung; Potenzial von Social Media besser nutzen; Bildung für Lehrpersonen verbessern; Ernährung und Kochen als Schulfach; Schule am Bauernhof; Gemeinsames Essen fördern.
Vielschichtigkeit der Zuständigkeiten	Unterschiedlichste Zuständigkeiten mit mangelnder Abstimmung und unterschiedlichen Zielvorgaben; Auslegung von Regionalität; Unübersichtlichkeit von Tools, Siegeln, Kriterienlisten, Richtlinien; Uneinheitliche Kommunikation mit Umsetzenden sowie mit Verbraucher:innen.	Bewusste, klarere politische Rahmenbedingungen für die unterschiedlichen Endpunkte der Nachhaltigkeit (sozial / ökonomisch / ökologisch), um weniger Last für die politische Abwägung an Umsetzende abzuwälzen; Klärung Zuständigkeiten Bund / Länder; Unterschiede in Zielvorgaben abschaffen; Klarere Botschaften für Lehre, Medien und Umsetzung; Schulungsangebote und Best Practice- Bekanntheit weiter ausbauen.

DANKE für die gute Detektivarbeit!



nachhaltigkeit@ages.at

Servicestelle für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme

Kompetenzzentrum Lebensmittelkette

Lebensmittelabfallvermeidung in der Großküche

Impulsbeitrag und Moderation:

- **Johannes Godler, United Against Waste**

Co-Host: Gabriela Pilz, naBe-Plattform



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



Verweise

- Mehr Informationen finden Sie auf der Webseite des [Forum Österreich isst regional](#)
- [Gut zu wissen](#)
- [United against waste](#)
- [Saisonkalender](#)

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**

Bio		✓
Regional		✓
Saisonal		✓
Mehr pflanzliche Produkte		✓
Tierwohl		✓
GVO-freie Fütterung		✓
Umweltzeichen für Events		✓
Mehrwegsysteme		✓
Lebensmittelabfallvermeidung		✓

Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

naBe-Aktionsplan – Spezifikationen Verpflegungsdienstleistungen

➔ Verpflichtende Vertragsbedingung:

- Vom Auftragnehmer werden aus der vorgegebenen **Checkliste** mindestens **fünf Maßnahmen** zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umgesetzt.

Checkliste naBe-Aktionsplan und Kriterienset regionale und nachhaltige Einkaufsplanung – für Gastronomie & Hotellerie

Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen		
1	Beratungsangebot der BMK-Initiative „United against Waste“ nutzen	<input type="checkbox"/>
2	Dauerbeobachtung von Lebensmittelabfällen (Messmethodik und Hilfsmittel z. B. von United against Waste); Beispielweise Überprüfung der Standardportionen – Vorwiegen der einzelnen Komponenten der Gerichte und Analyse der Tellerreste	<input type="checkbox"/>
3	Portionsgrößen für Gäste wählbar machen	<input type="checkbox"/>
4	Servieren kleinerer Portionen und Angebot eines kostenlosen Nachschlags	<input type="checkbox"/>
5	Variable Belegenauswahl	<input type="checkbox"/>
6	Getränke nach Bedarf etwa aus Automaten und Zapfsystemen	<input type="checkbox"/>
7	Mitnahmeboxen für Zuhause aktiv anbieten	<input type="checkbox"/>
8	Anpassen der Gebindegrößen am Buffet (flachere oder teilbare Buffetgebinde)	<input type="checkbox"/>
9	Bezeichnung der Speisen am Buffet möglichst klar mit Zutaten und Gewürzen	<input type="checkbox"/>
10	Reduktion essbarer Dekoration (besser dekorative Öle, Nudeln und Einkochgläser)	<input type="checkbox"/>
11	Frische Zubereitung durch Front-Cooking	<input type="checkbox"/>
12	Behältnisse in der Küche: Verwertbares von Unverwertbarem trennen	<input type="checkbox"/>
13	Zubereitungsreste vakuumieren und für spätere Verarbeitung einfrieren	<input type="checkbox"/>
14	Interne Schulungen für Mitarbeiter/Innen dazu, wie möglichst alle Teile der Lebensmittel verwendet werden und aus vermeintlichem Abfall schmackhafte Gerichte hergestellt werden können (Gemüse wird zu Laibchen)	<input type="checkbox"/>
15	Weniger vorproduzieren	<input type="checkbox"/>
16	Weitergabe der nicht ausgegebenen Speisen als Spende	<input type="checkbox"/>
17	Mitarbeiter/Innen anregen, eigene Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln und einzubringen	<input type="checkbox"/>
18	Lagercheck – first in, first out	<input type="checkbox"/>

	ASC-Fisch		mind. 50 % AT-Fisch (gesamt)	3		0		
Lebensmittelabfall							Lebensmittelabfall	
Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall	mind. 5 Maßnahmen lt. United Against Waste		mind. 8 Maßnahmen	1		0	Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall	
			mind. 10 Maßnahmen	2				
			mind. 12 Maßnahmen	3				
Gesundheitsaspekte							Gesundheitsaspekte	
Menüplanung entsprechend den Standards der ÖGE (Österr. Gesellschaft für Ernährung)	Zuckerreduziertes/-freies Getränkeangebot (auch in Getränkeautomaten), kostenfreies Trinkwasser		entsprechend den ÖGE-Kriterien	1		0	Menüplanung entsprechend den Standards der ÖGE (Österr. Gesellschaft für Ernährung)	
			mit ÖGE-Gütezeichen ausgezeichnet	3				
Kommunikation							Kommunikation	
	Information zur Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch muss nahe am		Einhaltung der Kriterien lt. Richtlinie transparente Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsv	1				

Checkliste naBe-Aktionsplan und Kriterienset regionale und nachhaltige Einkaufsplanung – für Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung



CHECKLISTE ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

Mögliche Maßnahmen für die Gemeinschaftsverpflegung

ABFÄLLE BEOBSACHTEN UND ANALYSIEREN	
<input type="checkbox"/>	Abfall laufend erheben und mit ähnlichen Betrieben vergleichen: Im Programm MONEYTOR den Lebensmittelabfall mit Küchenbetrieben aus ganz Österreich vergleichen – ohne dauerndes Messen und Verwiegen
<input type="checkbox"/>	Reste in der Essensausgabe und am Buffet bei Küchenschluss beobachten: die Ausgabeheke und das Buffet bei Küchenschluss abfotografieren; nach 2 bis 3 Wochen die Bilder auswerten, Gewicht der Reste in den Gebinden schätzen und mit der Gesamtausgabemenge vergleichen
<input type="checkbox"/>	Tellerresturen für 2-3 Wochen verwiegen; analysieren, welche Bestandteile häufig übriggelassen werden; Angebotsplanung auf dieser Basis adaptieren
PLANUNG UND ANGEBOT VERBESSERN	
<input type="checkbox"/>	Genauerer (Vor)Bestellprozess: Aktives Abfragen der Essenwünsche und tagessgenaues Aktualisieren, um Änderungen zu berücksichtigen; automatische und unverändert fortlaufende Anforderungen vermeiden
<input type="checkbox"/>	Überproduktion vermeiden: Bedarfsplanung anhand von Erfahrungswerten steuern und Faktoren wie Wochentage, Feiertage, Wetterlage berücksichtigen; Essen in Chargen produzieren bzw. regenerieren (Cook & Chill); Rezepturen genau einhalten!
<input type="checkbox"/>	Gerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen (groß – mittel – klein) anbieten; Standardportionsgrößen tendenziell reduzieren
<input type="checkbox"/>	Wählen statt ganzer Menüs: <u>Stammkund:innen</u> Gänge oder einzelne Komponenten zur Wahl anbieten – statt oder neben dem Menü-Angebot
<input type="checkbox"/>	Auf Buffetsystem umstellen: im Restaurant (Raumkapazitäten!) auf ein Buffetsystem umstellen; Auswahl und Portionsgrößen steuern Gäste selbst
ESSENSAUSGABE UND BUFFET	
<input type="checkbox"/>	Große Puffer vermeiden – nicht immer alles bis zum Schluss: Wenn fallweise etwas vor Küchenschluss ausgeht, Alternativen anbieten.
<input type="checkbox"/>	Präzises Schöpfen mit dem richtigen Portionier-Werkzeug beim Tablettieren und der Essensausgabe; wiederholtes Testverwiegen
<input type="checkbox"/>	Abfragen der Essenwünsche um Sonderwünsche (kleiner, größer, andere Beilage...) nach Möglichkeit zu berücksichtigen
<input type="checkbox"/>	Präzises Schöpfen mit dem richtigen Portionier-Werkzeug beim Tablettieren und der Essensausgabe; wiederholtes Testverwiegen

Kofu - Kofu Austria AG, 1040 Wien
 www.kofu.at
 Kofu - Kofu Austria AG, 1040 Wien
 www.kofu.at

	ASC-Fisch		mind. 50 % AT-Fisch (gesamt)	3		0	
Lebensmittelabfall							Lebensmittelabfall
Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall	mind. 5 Maßnahmen lt. United Against Waste		mind. 8 Maßnahmen	1		0	Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall
			mind. 10 Maßnahmen	2			
			mind. 12 Maßnahmen	3			
Gesundheitsaspekte							Gesundheitsaspekte
Menüplanung entsprechend den Standards der ÖGE (Österr. Gesellschaft für Ernährung)	Zuckerreduziertes/-freies Getränkeangebot (auch in Getränkeautomaten), kostenfreies Trinkwasser		entsprechend den ÖGE-Kriterien	1		0	Menüplanung entsprechend den Standards der ÖGE (Österr. Gesellschaft für Ernährung)
			mit ÖGE-Gütezeichen ausgezeichnet	3			
Kommunikation							Kommunikation
	Information zur Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch muss nahe am		Einhaltung der Kriterien lt. Richtlinie transparente Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsv	1			

Ergebnisse des Workshops

Lebensmittelabfallvermeidung in der Großküche

- ➔ Welche wichtigen Erkenntnisse sind in der Diskussionsrunde hervorgekommen?
- ➔ Welche größten Hindernisse wurden identifiziert?
- ➔ Welche Lösungsansätze wurden als passend erachtet?

**Fachtag Forum „Österreich isst regional“
in Oberösterreich**

United Against Waste
Lebensmittelabfallvermeidung in der Großküche

23.10.2024 | 13:30 bis 14:30 Uhr





Inhalte und Ziele



■ Inhalte

- Lebensmittelabfall in der Außer-Haus Verpflegung
- Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen

■ Ziele:

- Tools und Methoden zur Selbstevaluierung
- Vorstellung von Maßnahmen zur Abfallvermeidung
- Erkenntnisse und „Take-aways“ für den eigenen Betrieb



United Against Waste
ist die Initiative zur
VERMEIDUNG VON
LEBENSMITTELABFÄLLEN in
der Außer-Haus-
Verpflegung!

Wir sind eine
Branchenplattform
mit Partner:innen aus:
Unternehmen,
Küchenbetreibern
Bund & Ländern
Wissenschaft & NGO

SEIT 2014

**Warum ist
Lebensmittelabfall
ein Problem?**

Lebensmittel- abfall



**Was tun gegen
Lebensmittelabfall?**

Genau hinschauen!

Salatbuffet in einer österr. Großküche 15 min vor Küchenschluss



➡ Wie viele kg bleiben da übrig?

Pilotphase BOKU-Erhebungen 2014 bis 2015

UAW-Abfallanalysen Außer Haus 2014-2015

■ Erhebung in 50 öst. Küchenbetrieben

- 2014-2015; in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien,
 - 23 Großküchen
 - 13 Beherbergung
 - 13 Gastronomie
 - 1 Catering

■ Vermeidbare Lebensmittelabfälle: **3-46 % der ausgegebenen Essensmenge**

Durchführung der Erhebungen



Durchführung der Erhebungen

■ Abfälle sortiert und verwogen

5 Küchenbereiche:

- ○ Lager
- Zubereitung
- nicht ausgegebene Speisen
- Buffetreste
- Tellerretouren

□ 9 Produktgruppen:

- Fleisch & Fisch
- Gemüse & Obst
- Salat
- Suppen
- Sättigungsbeilagen
- Süßspeisen
- Getränke
- Milchprodukte
- Sonstiges

■ Gegenüberstellung:

**Ausgegebene Speisemenge und Lebensmittelabfall
(Verlustgrad)**

Die wichtige Kennzahl:

Ausgegebenes Essen:

in kg – Durchschnittsgewichte der Speisen mal Anzahl Suppen, Hauptspeisen



ZU

Entsorgter Lebensmittelabfall:

Anzahl der Tonnen, Tankentleerungen (abzüglich ermittelter Zubereitungsreste)



= VERLUSTGRAD

Beispiel:

1000 kg Essen zu 200 kg Lebensmittelabfall:
Verlustgrad 20 %

LMA nach Produktgruppen in der GV



Fragestellung:

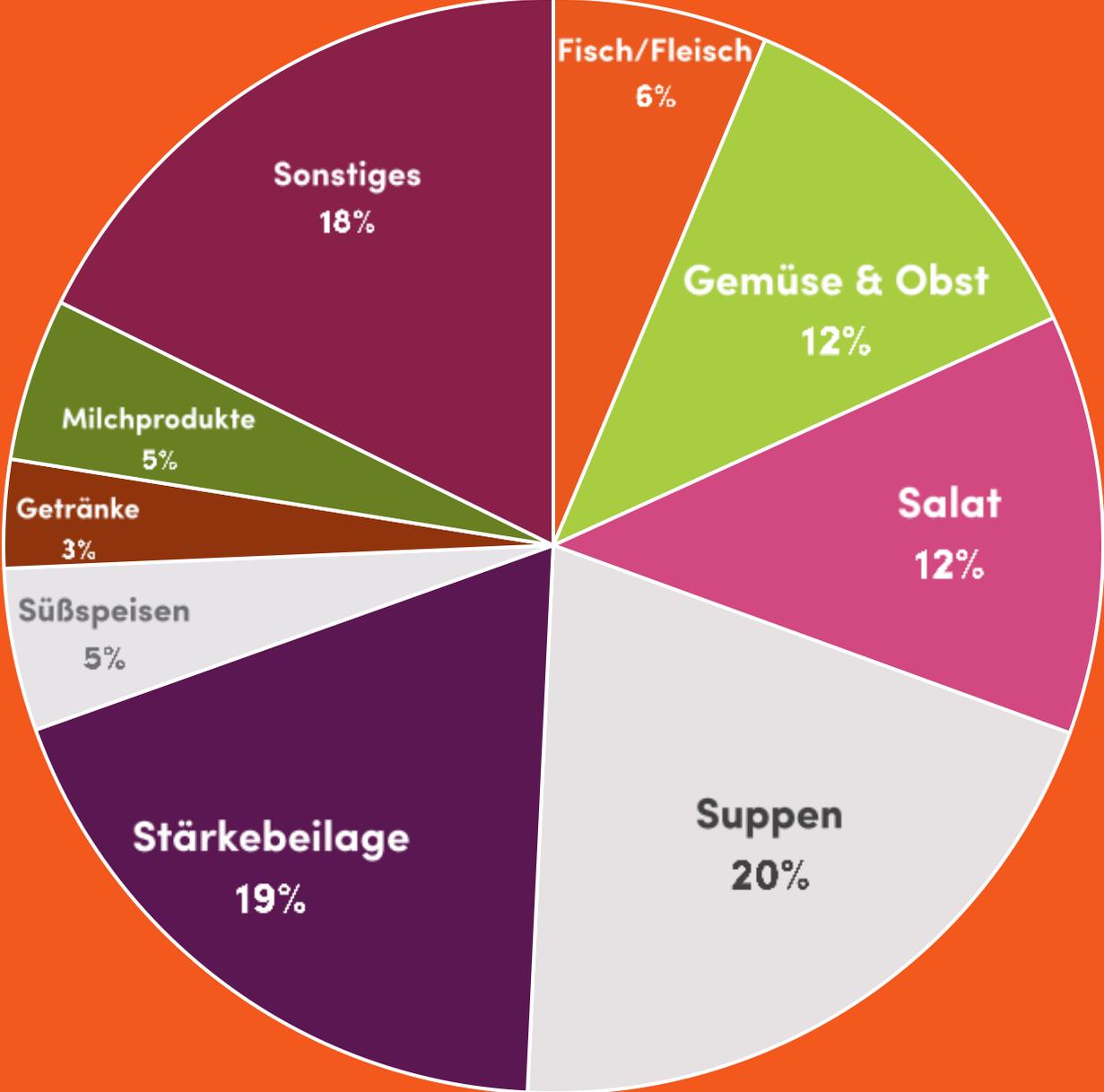
In welchen Produktgruppen fällt bei Ihnen im Betrieb die meisten Lebensmittelabfälle an?

Jeder überlegt die Top 3 für seinen Betrieb!

LMA nach Produktgruppen in der GV



LMA nach Produktgruppen in der GV



Woher kommt der Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung

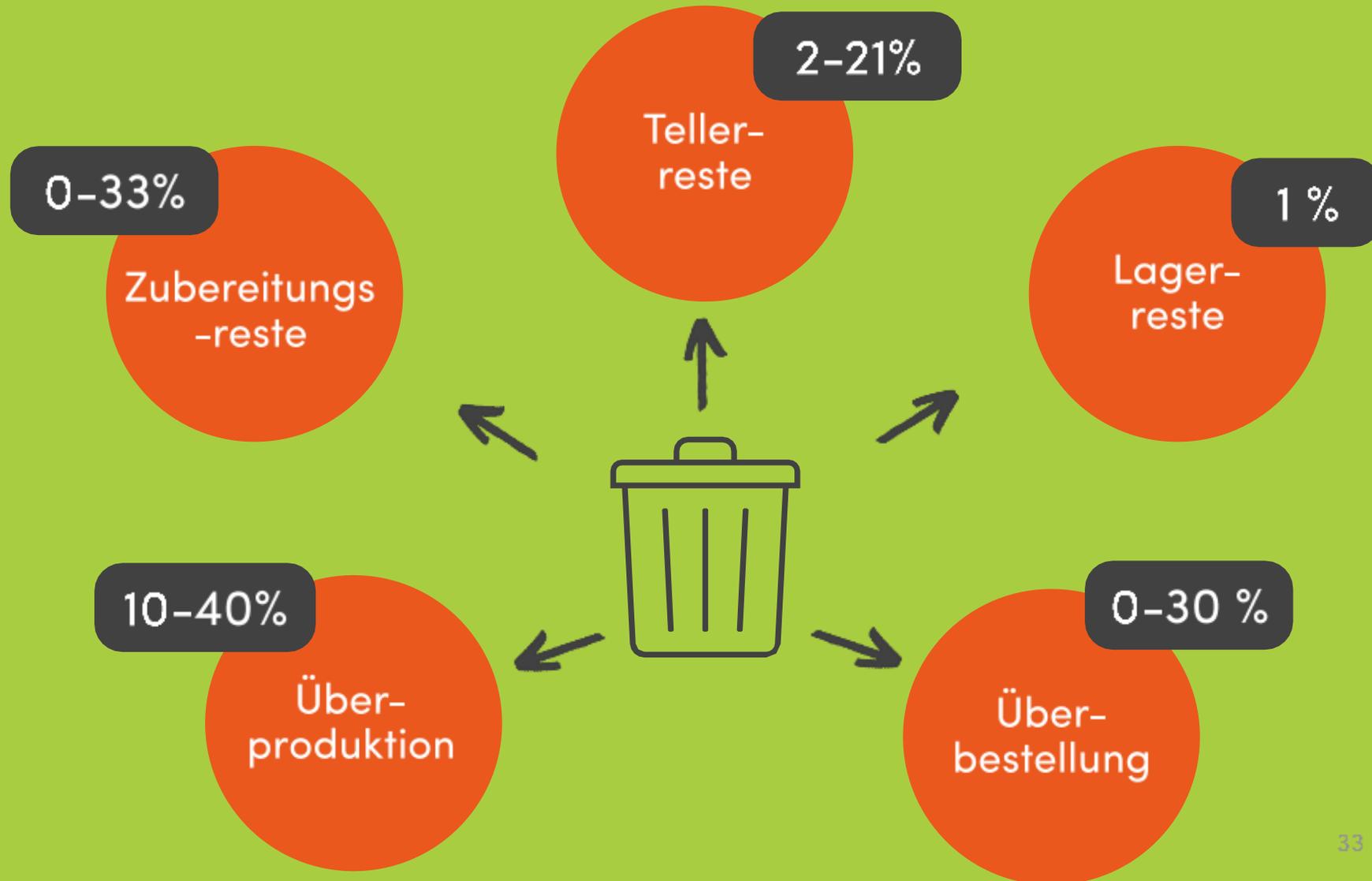


Fragestellung:

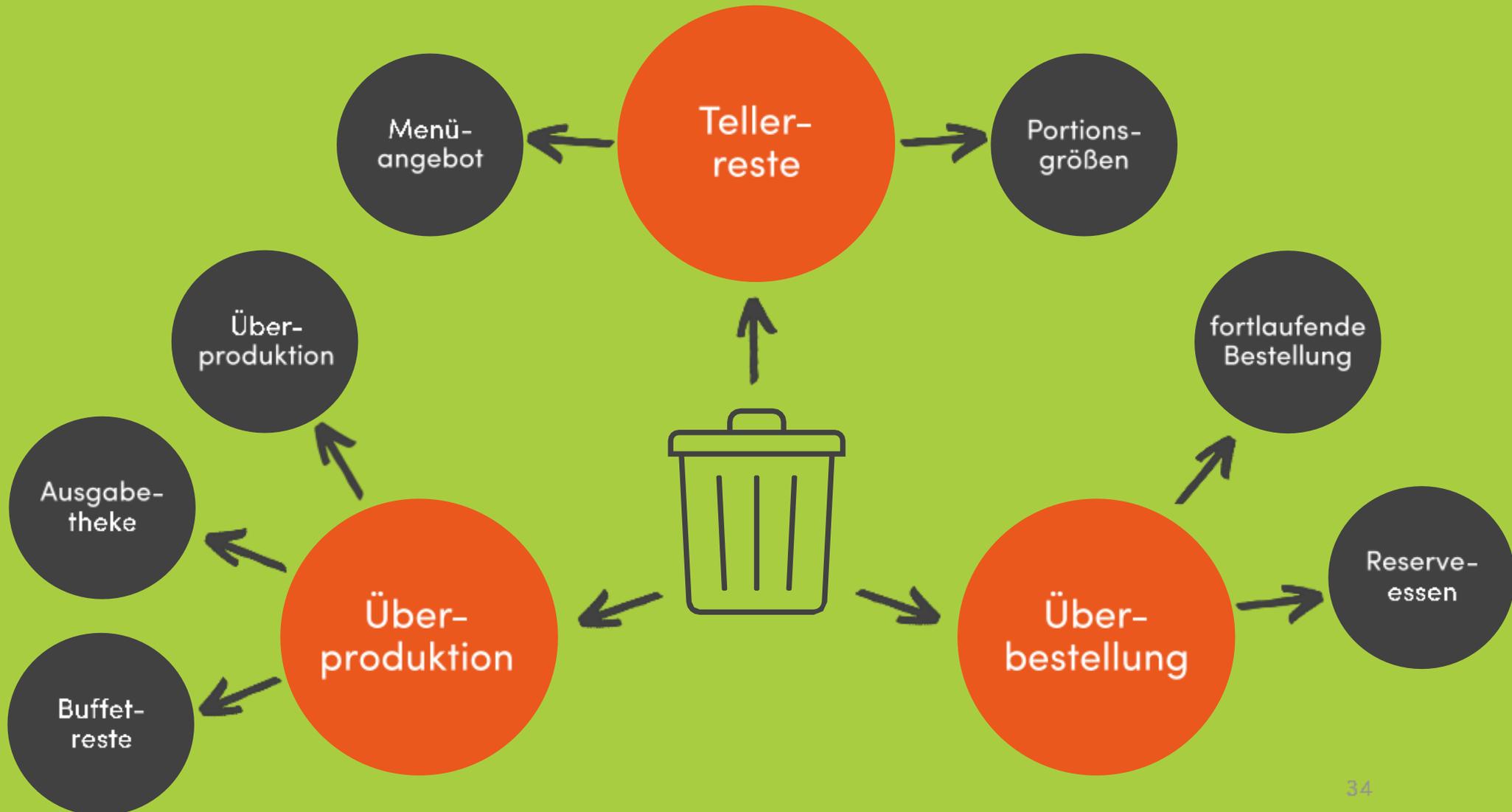
In welchem Bereich fällt Ihrer Erfahrung nach in Ihrem Betrieb am meisten Lebensmittelabfall an?

Jeder überlegt die Top 3 für seinen Betrieb!

Woher kommt der Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung



Woher kommt der Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung?



Was tun gegen

Teller-
reste

?

Menü-
angebot

- Nur ganze Menüs im Angebot
- keine Komponentenwahl
- Essensakzeptanz ?

- ➔ Gängewahl (Non-Care)
- ➔ Komponentenwahl
- ➔ Prüfen/Befragen

Portions-
größen

- Nur Einheitsgröße im Angebot

- ➔ Aktive Portionsgrößenwahl
- ➔ Aktives Nachfragen

Was tun gegen

Über-
produktion

?

Buffet-
reste

- Zu große Gebinde (Salat)
- Zu seltenes Nachbestücken

- ➔ Mehrere kleine Gebinde
- ➔ Öfter Nachbestücken

Ausgabe-
theke

- Speisen „dürfen“ nicht ausgehen

- ➔ Speisen DÜRFEN ausgehen

- Alles auf einmal produzieren

- ➔ In Chargen produzieren

- Pufferplanung / Kalkulation

- ➔ weniger Puffer + Plan B

Über-
produktion

- „falsches“ Schöpfen/Portionieren

- ➔ Schöpfkellenplan

Was tun gegen

Über-
bestellung

?

Reserve-
essen

- **Bestellsystematik von Reserveessen**

→ **Reserveessen zentral**

fortlaufende
Bestellung

- **Geringe Flexibilität beim Bestellen**
- **Abwesenheiten werden nicht gemeldet**

→ **Kürzere Bestellintervall**

→ **Abwesenheiten erheben**

Wie kann ich die Quellen für Lebensmittelabfall in meinem Betrieb finden?

Eigenerhebung

Vorgangsweise

Wo vermute ich Probleme?

regelmäßige visuelle Kontrolle und Dokumentation (Foto, Testwiegung)

bei Erhärtung des Verdachts
→ Verwiegung der Essensreste

Gegenüberstellung mit
ausgegebenem Essen

∅ Portionsgröße x ausgegebenen Speisen

Maßnahmen für
Problembereiche

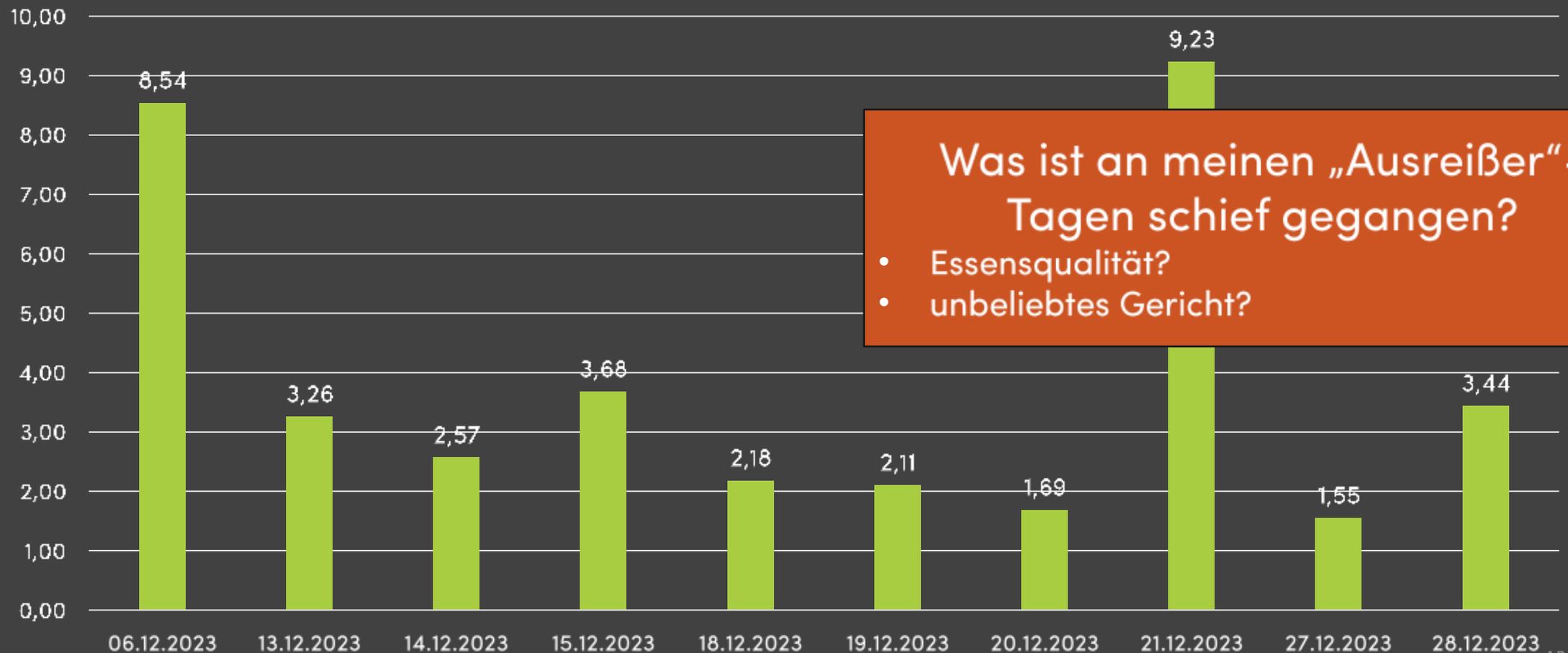
Tellerreste – MA Restaurant (Buffetsystem, Gängewahl mit Einzelpreisen)



- Vorgangsweise:
 - Erhebung der ausgegebenen Ausspeisemenge eines Tages in Kilogramm
 - Erhebung (Wiegung bei Abwasch) der Tellerreste
- Gegenüberstellung der Werte (%)

Tellerreste – MA Restaurant (Buffetsystem, Gängewahl mit Einzelpreisen)

Tellerreste in % zu Gesamtauspeisemenge



Was ist an meinen „Ausreißer“ –
Tagen schief gegangen?

- Essensqualität?
- unbeliebtes Gericht?

Salatbuffet

Gesamt-Rückblick nach Tag

■ Vorgangsweise:

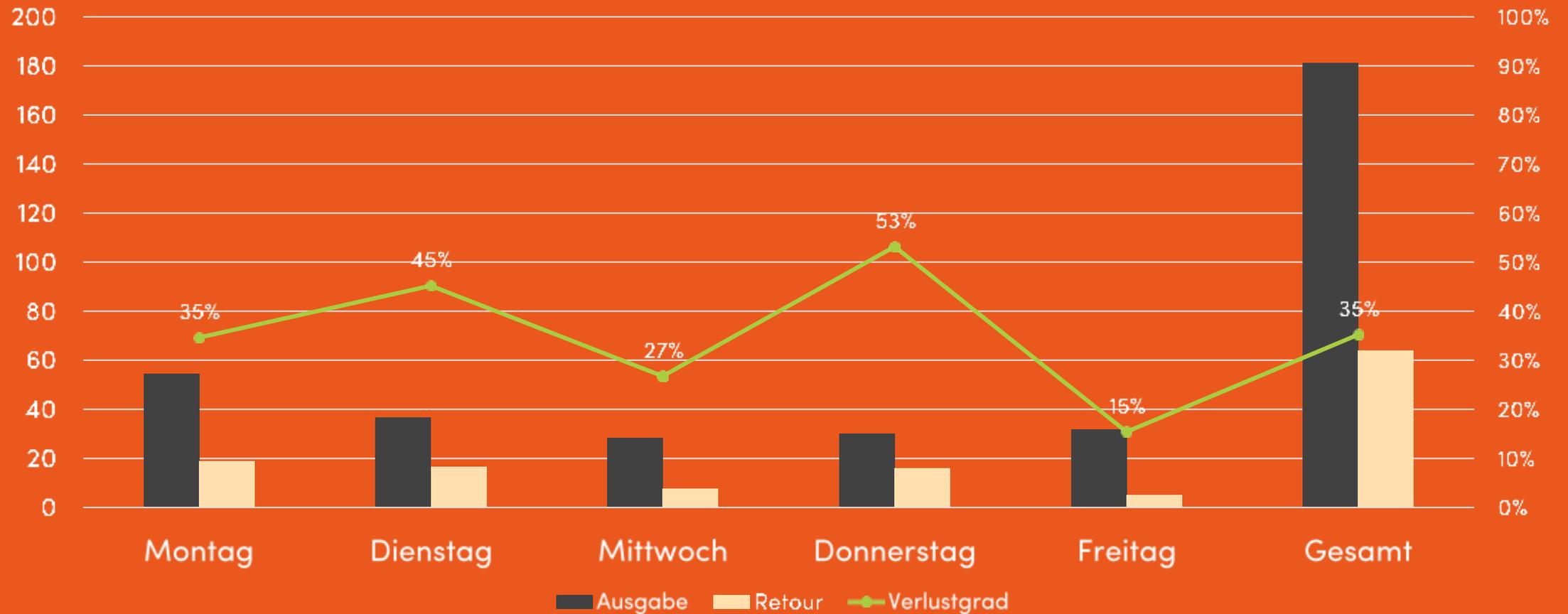
- Erhebung der ausgegebenen Salate mehrerer Tage (in kg)
 - differenziert nach Art
- Erhebung des Lebensmittelabfalls (in kg)
 - Differenziert nach Art

→ Gegenüberstellung der Werte (%)



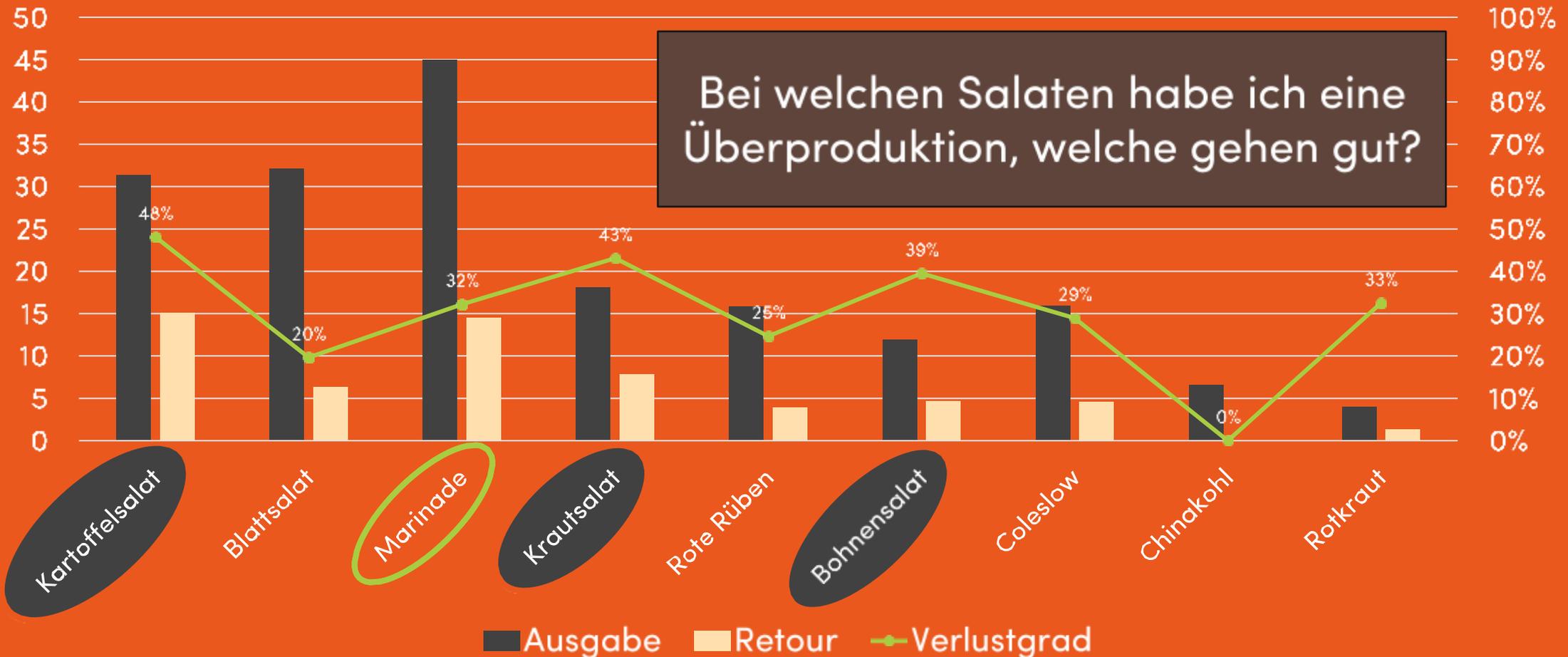
Salatbuffet

Gesamt-Rückblick nach Tag



Salatbuffet

Gesamt-Rückblick nach Salatart



Verwurf des LMA in MA-Restaurant eines Pflegeheims (70 MA)



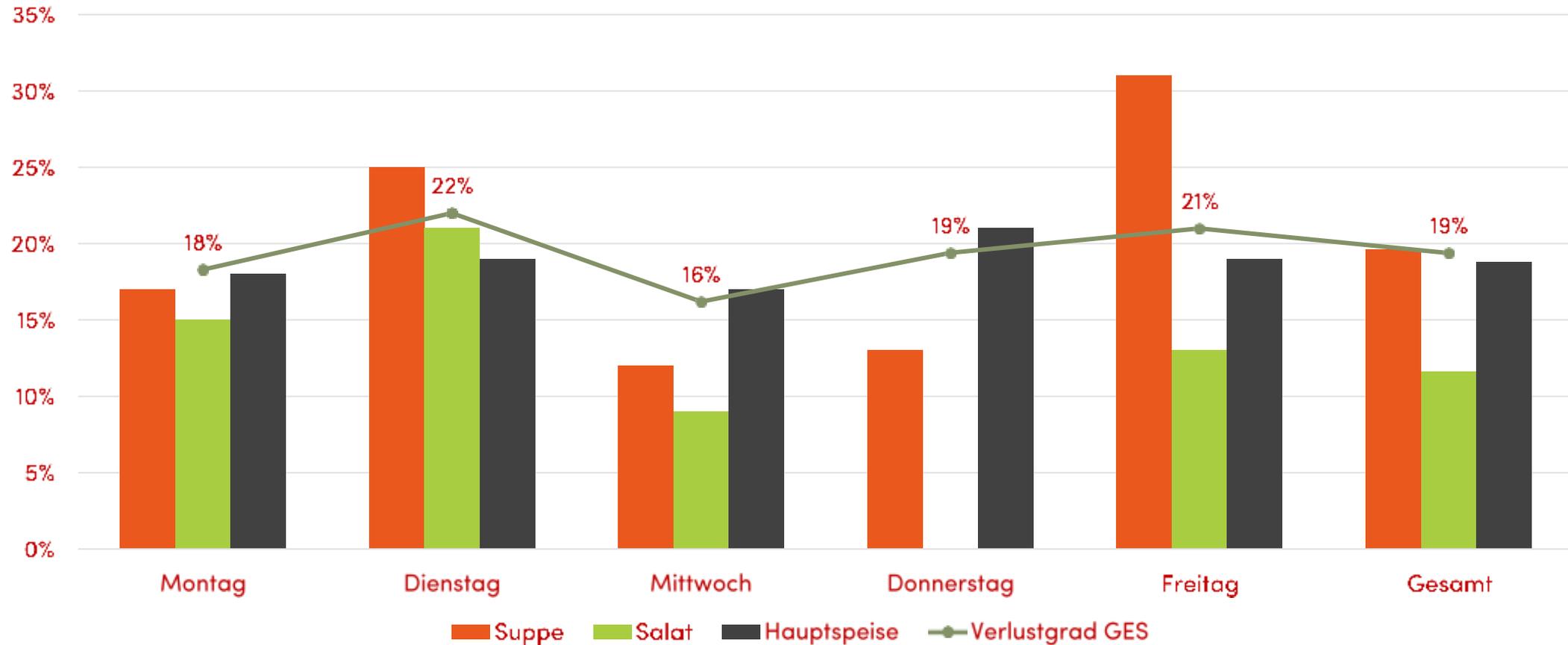
■ Vorgangsweise:

- Erhebung der ausgegebenen Ausspeisemenge nach Gängen (Suppe, Salat, Hauptspeise)

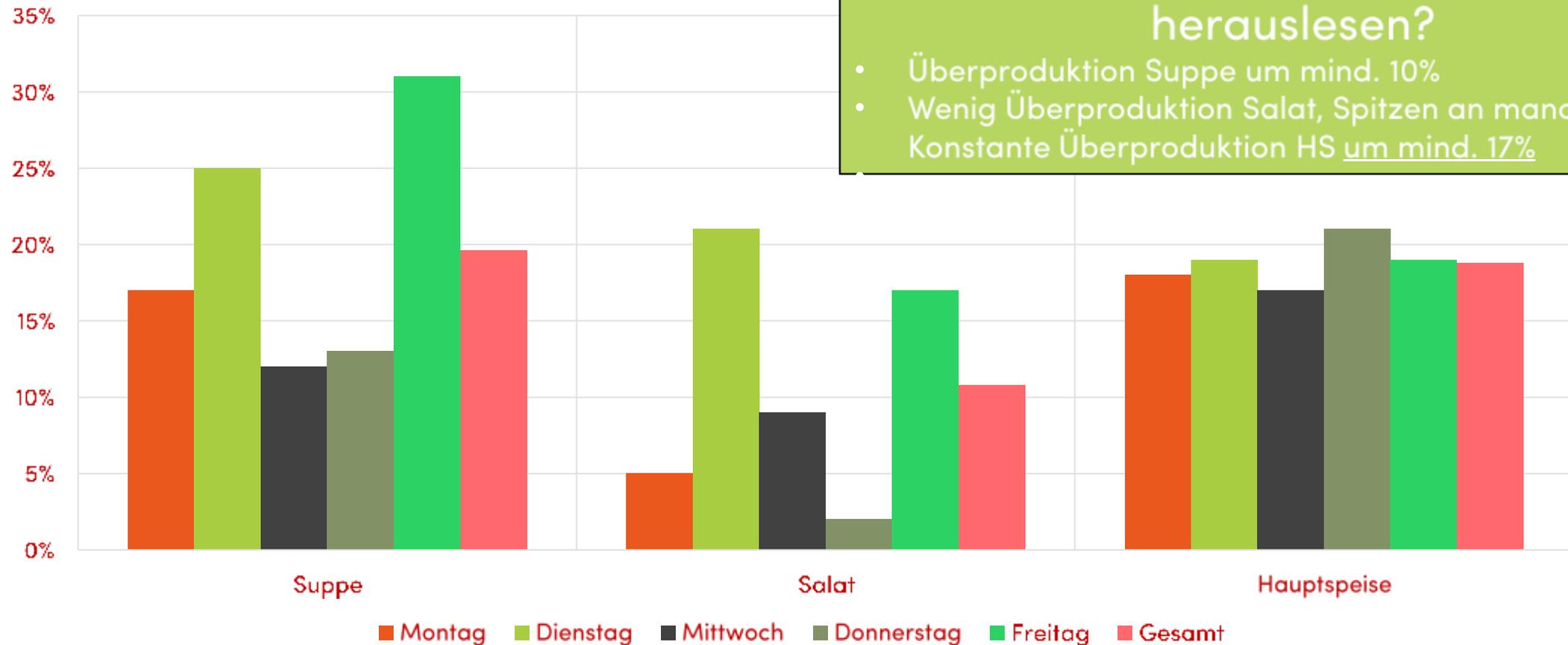
- Erhebung des Lebensmittelabfalls (in kg)
 - Verwurf in Abwasch (Tellerreste)
 - Verwurf Salatbuffet
 - Verwurf Essenausgabe nach Küchenschluss

→ Gegenüberstellung der Werte

Verwurf des LMA in MA-Restaurant eines Pflegeheims (70 MA)



Verwurf des LMA in MA-Restaurant eines Pflegeheims (70 MA)



Was kann ich aus diesen Ergebnissen herauslesen?

- Überproduktion Suppe um mind. 10%
- Wenig Überproduktion Salat, Spitzen an manchen Tagen
- Konstante Überproduktion HS um mind. 17%

Beobachtung Rücklauf KH-Stationen

■ Vorgangsweise:

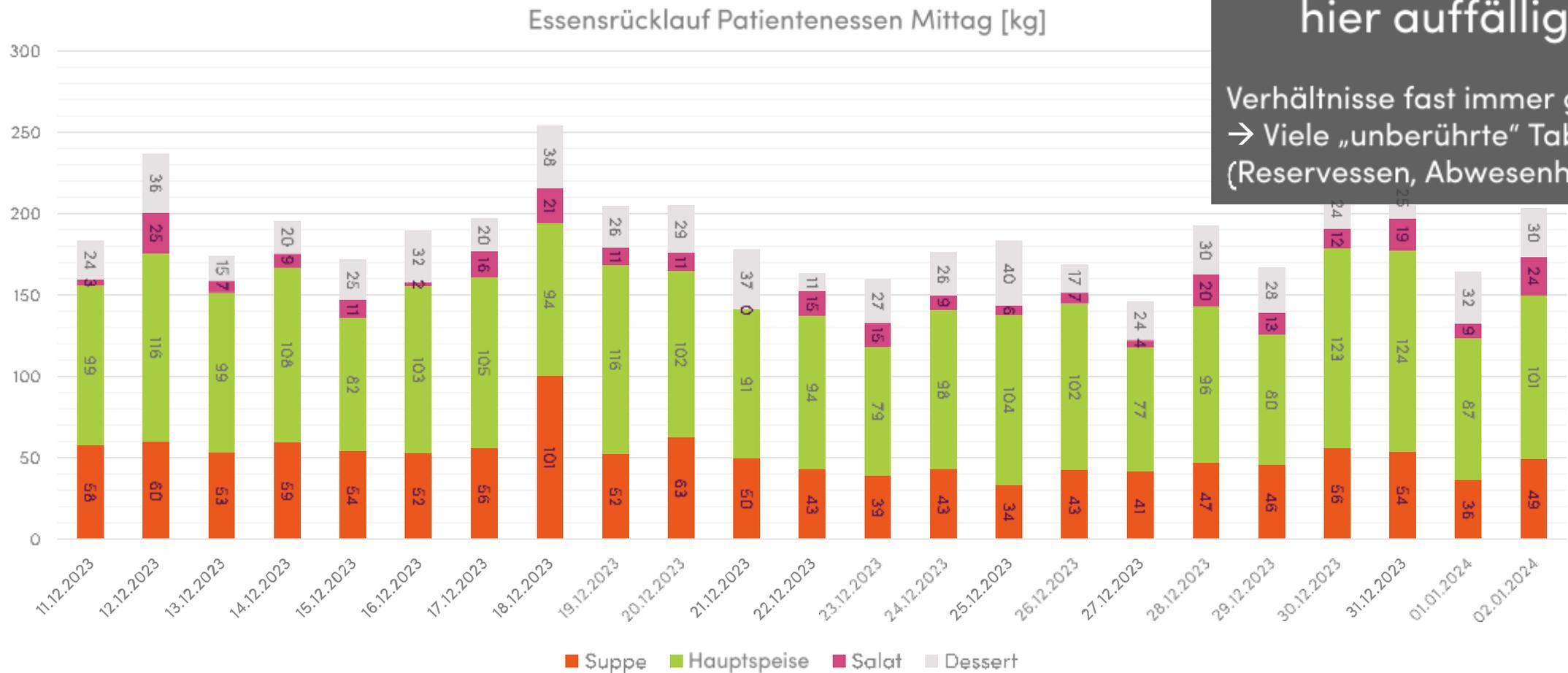
- Erhebung des Rücklaufs (in kg)
 - Gegliedert in Suppe, Hauptspeise, Salat und Dessert
- Leider keine Erhebung der ausgegebenen Ausspeisemenge, also kein Vergleich zum Verlustgrad



Beobachtung Rücklauf KH-Stationen

Welche Muster ist hier auffällig?

Verhältnisse fast immer gleich
→ Viele „unberührte“ Tablettts (Reservessen, Abwesenheiten)



Herausforderungen in Schulen

Leitfaden zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen für Schulen, Caterer und Entscheidungsträger
(BOKU Wien 2024, Luck, S., Obersteiner G., Ottner, R., Hofer K.) [→ Download](#)

United Against Waste

unterstützt

**den Lebensmittelabfall in den
Griff zu bekommen!**

**ZIEL:
REDUKTION
VERMEIDBARER
LEBENSMITTEL-
ABFÄLLE**

MONEYTOR

Management-System für
Großküchen

Küchenprofi(t)

Betriebliche Vor-Ort-
Beratungen

Forschungsprojekte

Bestellsystem in Care-
Betrieben,
Konsument:innen-
Befragung

Ausbildungs- &
Trainingsangebote
eLearning: **FOOD
WASTE HERO**
Food Waste Coach
Peer2Peer-
Workshops

Bewusstseinsbildung
Aktionswoche
„Nix übrig“

Angebote für die Außer-Haus-Verpflegung

29. September

**WELTTAG GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG**

nixübrig.at





Was ist der MONEYTOR?

Mit dem Programm MONEYTOR
behalten Großküchen laufend ihre
Lebensmittelabfälle im Blick & können
sich mit anderen Standorten
vergleichen!

→ 187 teilnehmende Betriebe



Performance Report - Überblick

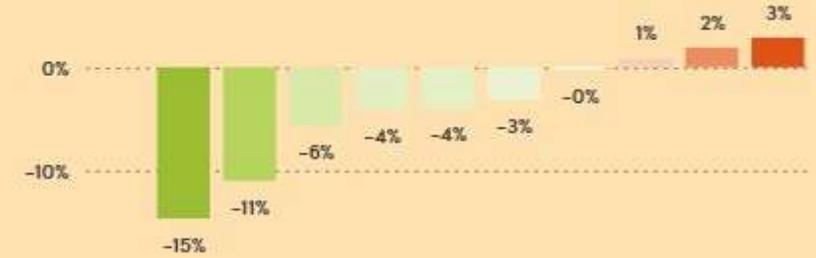


10 Standorte in Auswertung

Keine Standorte seit 2023 hinzugekommen

Keine Standorte seit 2023 ausgeschieden

Standort-Entwicklung (in %-Punkten)



Aktuelles Jahr

Vergleich zum Vorjahr

Standort-Performance

Verlustgrad (exkl. Zubereitungsreste)



22,2%

▼ 4%-Punkte (14%-ige Verbesserung)

7 Standorte verbessert (4 signifikant)

3 Standorte verschlechtert

Warenwert



2 Mio. €

▼ 150 Tsd. €

...somit 230 Tsd. € eingespart

...somit zusätzlich 81 Tsd. € verloren

Emissionen



683,3 t

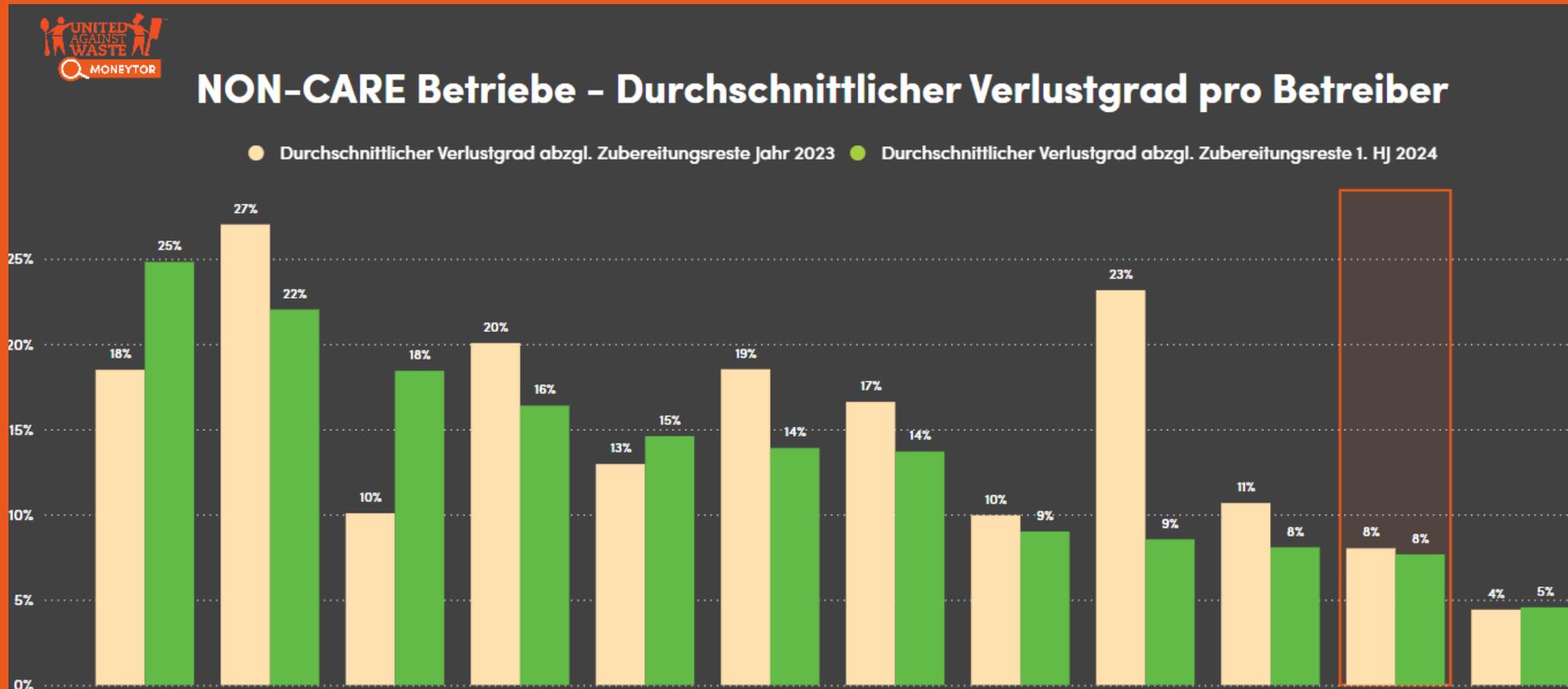
▼ 49 Tsd. t CO2

...dabei 76 t CO2 eingespart

...dabei 27 t CO2 zusätzlich verursacht

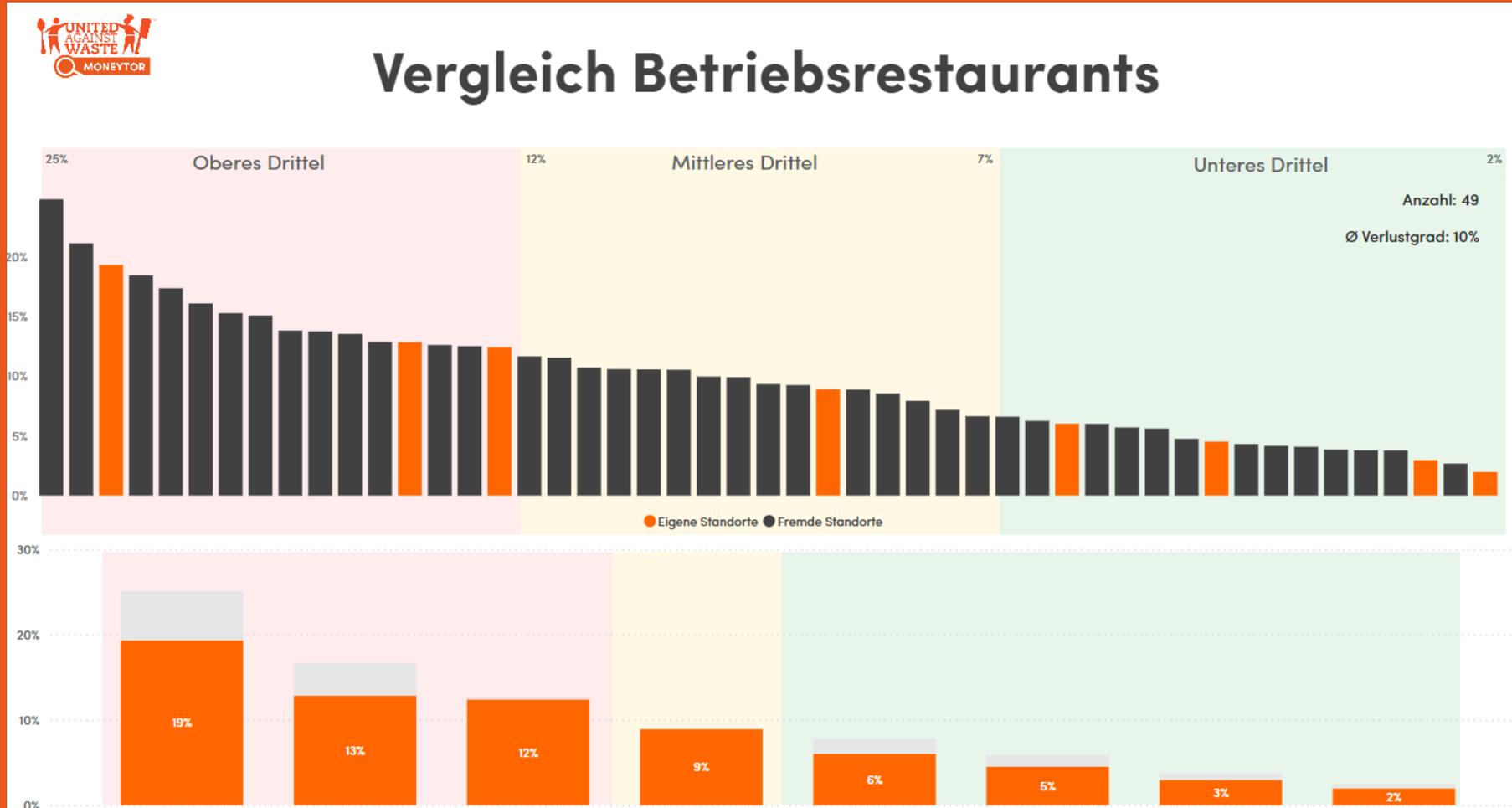
Performance Report

Auswertung und Benchmarking



Performance Report

Auswertung und Benchmarking



Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

-

**Checkliste naBe-Aktionsplan – für
Großküchen in der
Gemeinschaftsverpflegung**

ABFÄLLE BEOBACHTEN UND ANALYSIEREN

Abfall laufend erheben und mit ähnlichen Betrieben vergleichen: Im Programm MONEYTOR den Lebensmittelabfall mit Küchenbetrieben aus ganz Österreich vergleichen – ohne dauerndes Messen und Verwiegen

Reste in der Essensausgabe und am Buffet bei Küchenschluss beobachten: die Ausgabetheke und das Buffet bei Küchenschluss abfotografieren; nach 2 bis 3 Wochen die Bilder auswerten, Gewicht der Reste in den Gebinden schätzen und mit der Gesamtausgabemenge vergleichen

Tellerretouren für 2-3 Wochen verwiegen; analysieren, welche Bestandteile häufig übriggelassen werden; Angebotsplanung auf dieser Basis adaptieren

PLANUNG UND ANGEBOT VERBESSERN

Genauerer (Vor)Bestellprozess: Aktives Abfragen der Essenwünsche und tagesgenaues Aktualisieren, um Änderungen zu berücksichtigen; automatische und unverändert fortlaufende Anforderungen vermeiden

Überproduktion vermeiden: Bedarfsplanung anhand von Erfahrungswerten steuern und Faktoren wie Wochentage, Feiertage, Wetterlage berücksichtigen; Essen in Chargen produzieren bzw. regenerieren (Cook & Chill); Rezepturen genau einhalten!

Gerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen (groß – mittel – klein) anbieten; Standardportionsgrößen tendenziell reduzieren

Wählen statt ganzer Menüs: Stammkund:innen Gänge oder einzelne Komponenten zur Wahl anbieten – statt oder neben dem Menü-Angebot

Auf Buffetsystem umstellen: im Restaurant (Raumkapazitäten!) auf ein Buffetsystem umstellen; Auswahl und Portionsgrößen steuern Gäste selbst

ESSENSAUSGABE UND BUFFET

Große Puffer vermeiden – nicht immer alles bis zum Schluss: Wenn fallweise etwas vor Küchenschluss ausgeht, Alternativen anbieten.

Präzises Schöpfen mit dem richtigen Portionier-Werkzeug beim Tablettieren und der Essensausgabe; wiederholtes Testverwiegen

Abfragen der Essenswünsche um Sonderwünsche (kleiner, größer, andere Beilage...) nach Möglichkeit zu berücksichtigen

Präzises Schöpfen mit dem richtigen Portionier-Werkzeug beim Tablettieren und der Essensausgabe; wiederholtes Testverwiegen

MITARBEITER:INNEN UND GÄSTE GEWINNEN

Wertschätzung für Essen und Küche fördern: regionalen, saisonalen und biologischen Einkauf bewerben; Küche und Küchenteam präsentieren

Gästeinformation zur Verfügbarkeit der Speisen: aktive Information, dass nicht immer alle Angebote bis zum Schluss verfügbar sein können.

Nachnehmen, statt Teller mit (zu) großen Augen beladen: Gästen die Möglichkeit bieten, am Buffet bei Bedarf einen Nachschlag zu holen

Regelmäßige Abstimmungstreffen: Das Thema Lebensmittelabfall in Meetings der Schlüssverantwortlichen im Betrieb verankern, Defizite und Fortschritte besprechen, gemeinsam Maßnahmen initiieren und ausrollen

Mitarbeiter:innen sensibilisieren und einbinden: das Personal in der Küche und im Bestellwesen für das Thema Lebensmittelabfall sensibilisieren und schulen; einladen eigene Ideen zur Abfallvermeidung einzubringen

Verantwortliche:r und Multiplikator:in: Eine:n oder mehrere Beauftragte für Lebensmittelabfallvermeidung im Team bestimmen und ausbilden.

WENN DOCH ETWAS ÜBRIG BLEIBT...

Wiederverwertung: Speisen am nächsten Tag als „Restlgerichte“ anbieten oder aus bestimmten Komponenten neue Gerichte zaubern

Haltbarmachen: Überproduktion aus Frischküchen vakuumieren bzw. einfrieren und für eine spätere Verwendung bereithalten

Mitnahmeboxen wie z.B. die TafelBox oder die Genussbox aktiv anbieten

Weitergabe an soziale Einrichtungen: nicht ausgegebene Speisen als Spende an eine soziale Einrichtung (z.B. im Obdachlosenbereich) weitergeben, idealerweise in räumlicher Nähe zum Küchenbetrieb



Partner:innen

Kontaktmöglichkeit



- Interesse am MONEYTOR Programm?
- Präsentationsunterlagen und weitere Informationen zu UAW und Lebensmittelabfall?
- Anmeldung zum United-Against-Waste Newsletter (ganz unten auf Website) www.united-against-waste.at

Rückfragen & Kontakt

Koordinationsteam der Initiative United Against Waste



Web: <https://united-against-waste.at/>

E-Mail: united-against-waste@tatwort.at



Stefanie Lehrner

stefanie.lehrner@tatwort.at
+43 1 4095581-213



Simon Büchler

simon.buechler@tatwort.at
+43 1 4095581-223



Franz Tragner

franz.tragner@tatwort.at
+43 1 4095581-210



Elisabeth Schabbauer

elisabeth.schabbauer@tatwort.at
+43 1 4095581-226



Johannes Godler

johannes.godler@tatwort.at
+43 1 4095581-219



Nina Dearing

nina.dearing@tatwort.at
+43 1 4095581-211

BIO in der Gemeinschaftsverpflegung

Impulsbeiträge:

- Birgit Waldenberger, BIO AUSTRIA Oberösterreich
- Johann Gaisberger, Bioschule Schlägl

Moderation: Martin Manschein, Forum „Österreich isst regional“

Forum „Österreich isst regional“ unterstützt 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**



Der naBe-Aktionsplan

- Formulierung von Kriterien für einen nachhaltigeren Einkauf
- 16 Produktgruppen
- Entsprechend Ministerratsbeschluss **für Bundesministerien und nachgeordnete Dienststellen** einzuhalten
- Ministerien können ihre zugeordneten Rechtsträger (z.B. Ausgliederungen) anweisen bzw. Empfehlungen aussprechen
- Für **Gemeinden und Bundesländer als Empfehlung** und Vorlage



Überblick naBe-Kriterien

Schrittweise Erhöhung des **Mindestanteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln** von 25 % (2023) auf 55 % (2030)

- **Hone 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**
- **Herkunftskenzeichnung** 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		✓

BIO-Quote

naBe-Aktionsplan

- ➔ BIO ist ein wichtiges von mehreren Kriterien im Einkauf von Lebensmitteln
- ➔ Nicht für jede einzelne Produktgruppe zu erfüllen, sondern über Lebensmittel gesamt
- ➔ Monetäre Berechnung
 - 25 % ab 2023
 - 30 % ab 2025
 - 55 % ab 2030
- ➔ BIO bietet allgemein Erfüllung der naBe-Kriterien für Lebensmittel



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	   

Zielunterstützung BIO-Quote

- ➔ Land OÖ – Projekt RegioLem Ziel 30 % BIO-Anteil
- ➔ Aufklärung nach wie vor wichtig
 - „was genau bedeutet BIO/was nicht?“
 - „wie unterscheidet man Bio-Produkte von konventionellen?“
- ➔ Unterstützung und Information u.a. durch Forum „Österreich isst regional“
 - Viele Initiativen vorhanden („Natürlich gut Essen“, Na(h)türlich bio, BIO AUSTRIA, etc.)

Zielunterstützung BIO-Quote

Tipps zur Umstellung auf Bio-Produkte in der Großküche

➔ Wie erkenne ich BIO-Produkte?

- Vorverpackte Lebensmittel mit EU-BIO-Logo
- Unverpackte Lebensmittel
 - Häufig „Stecketiketten mit BIO-Hinweis“
 - Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (Rechnung, Lieferschein) als BIO-Produkte
- Wichtig: Begriffe wie „Natürlich“, „naturnahe“, aber auch „regional“ stellen keinen Hinweis auf BIO-Produkte dar!



Zielunterstützung BIO-Quote

Tipps zur Umstellung auf Bio-Produkte in der Großküche

- ➔ Welche Produkte eignen sich gut bzw. werden typischerweise in Großküchen in Bio-Qualität verwendet?
 - Einfache Verfügbarkeit
 - Verhältnismäßig geringe Preisdifferenz
- ➔ Beispiele
 - Diverse Milchprodukte (v.a. weiße Palette)
 - Rindfleisch
 - Nudeln, Mehl
 - Diverse TK-Gemüseprodukte
 - Wurzelgemüse, Kartoffeln

Zielunterstützung BIO-Quote

Bio-Einkäufe durch Bundeseinrichtungen

- ➔ Unterstützung und Information zum Bioeinkauf für Einrichtungen der Ministerien
 - Schulungen
 - Austauschveranstaltungen
- ➔ Information über aktuelle Bio-Quoten der Ministerien aus BBG-Verträgen
 - Werden den jew. Ministerien selbst zur Verfügung gestellt
- ➔ Allgemein wird eine Steigerung der Bio-Anteile wahrgenommen

Impulsbeitrag BIO AUSTRIA OÖ und Bioschule Schlägl

Bio in der Großküche



23. Oktober 2024
Birgit Waldenberger

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

©David
Faber

WER IST BIO AUSTRIA?



- 13.000 Mitgliedsbetriebe und 450 Partnerbetriebe
- 2/3 AT Bio-Rohstoffe stammen von BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieben
- Interessensvertretung
- Beratung, Bildung und Bewusstseinsbildung



Unser Ziel ist es, die biologische Wirtschaftsweise zu etablieren, damit Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft und in den Küchen zur Selbstverständlichkeit wird zum Wohle unserer Kinder und Enkelkinder



REGIONAL versus BIO?

- **Regionale Lebensmittel**
Herkunft?
rechtliche Grundlage?
- **Biologische Lebensmittel**
Herkunft?
rechtliche Grundlage?

BIO + Regional = Optimal

WIE ERKENNE ICH EIN BIO-PRODUKT?



- Zertifizierung bei:
 - Produktion, Verarbeitung, Handel, Import
- Jährliche Bio-Kontrolle



© BIO AUSTRIA/ Christoph Liebentritt



Bio-Kennzeichnung am Produkt
+
Bio-Zertifikat vom Lieferanten



Anhang zum Zertifikat

bezugnehmend auf Anhang VI, Teil II der Verordnung (EU) 2018/848, Richtlinie biologische Produktion und den Vorgaben der Akkreditierungsnorm ISO/EN 17065

Dieses Dokument ist ausschließlich in Verbindung mit dem Zertifikat gemäß Verordnung (EU) 2018/848 gültig.

Nummer des Zertifikats: 2-14291-2023

Name und Anschrift des Unternehmers Name und Anschrift Kontrollstelle, Codenummer



LFBis Nr.: 2584727

www.abg.at
AT-BIO-302

Kontrollvertrag vom: 18.11.1997
Datum letzte Kontrolle: 23.09.2023

Verzeichnis der Erzeugnisse

Folgende Produkte des Betriebes dürfen mit dem jeweils angeführten Hinweis deklariert werden:

Produkt(gruppe): **Deklarationshinweis:**

Pflanzenbau:

Gemenge (Ackerbohne, Hafer, Linse)	Bioprodukt
Einkorn	Bioprodukt
Dinkel	Bioprodukt
Gerste	Bioprodukt
Triticale	Bioprodukt
Kartoffel	Bioprodukt
Sonnenblume	Bioprodukt
Ackerfutter	Bioprodukt
Grünbrache und Stilllegung	Bioprodukt
Grünland	Bioprodukt
ÖKO-Fläche, Landschaftselement	Bioprodukt
Bewachsene nicht genutzte Fläche	Bioprodukt
Hausgarten	Eigenbedarf (1)
Streuobst	Bioprodukt
Äpfel, Birnen, Walnüsse, Zwetschken	

Tierhaltung:

Rinder	Bioprodukt
Legehennen	Bioprodukt

Produkt/e:

Dinkelgrieß	Bioprodukt
Dinkelnudeln	Bioprodukt
Eier	Bioprodukt
Fleisch und Teilstücke vom Rind	Bioprodukt
Flocken	Bioprodukt
Dinkelflocken, Einkornflocken, Haferflocken	
Getreide und Pseudocerealien	Bioprodukt
Dinkel, Einkorn, Hafer, Roggen	



Mitglied der Austria Bio Garantie - Landwirtschaft GmbH
Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld
FN 497685s, Firmenbuchgericht: Korneuburg

2002098 Version 1.0
Seite 1 von 2



Anhang zum Zertifikat

bezugnehmend auf Anhang VI, Teil II der Verordnung (EU) 2018/848, Richtlinie biologische Produktion und den Vorgaben der Akkreditierungsnorm ISO/EN 17065

Dieses Dokument ist ausschließlich in Verbindung mit dem Zertifikat gemäß Verordnung (EU) 2018/848 gültig.

Fortsetzung Anhang zum Zertifikat Nummer 2-14291-2023

Produkt/e:

Getreidereis Bioprodukt
Dinkelreis, Einkornreis

Linzen Bioprodukt

Mehle Bioprodukt
Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Einkornmehl, Roggenmehl, Roggenvollkornmehl

Rapsöl Bioprodukt

Rollgerste Bioprodukt

Speisekartoffel Bioprodukt

Dienstleistung/en:

Lohnmäßigkeit am Hof konform
Dinkel entspelzen, Getreide reinigen, Getreide schleifen

(1) konventionell, nicht zum Verkauf

Bedingungen für die Aufrechterhaltung der Gültigkeit dieses Dokuments im genannten Zeitraum:

- Die Produkte müssen den genannten Bestimmungen entsprechen
- Aufrechtes Kontrollverhältnis
- Bei richtlinienkonformem Zukauf konventioneller Tiere müssen die Umstellungszeiten eingehalten werden.

Datum, Ort: 01.12.2023, Enzersfeld

Name und Unterschrift der Kontrollstelle

Für die Abteilung
Mag. Günther Schopper

Geschäftsführung
Dipl.-Ing. Hans Matzenberger

Gültigkeit des Anhangs zum Zertifikats vom 01.12.2023 bis:

Pflanzenbau: Ernte 2023, längstens bis 31.01.2025
Tierhaltung: bis nächstes Zertifikat, längstens bis 31.01.2025
Produkte/Dienstleistungen: bis nächstes Zertifikat, längstens bis 31.01.2025



Mitglied der Austria Bio Garantie - Landwirtschaft GmbH
Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld
FN 497685s, Firmenbuchgericht: Korneuburg

2002098 Version 1.0
Seite 2 von 2



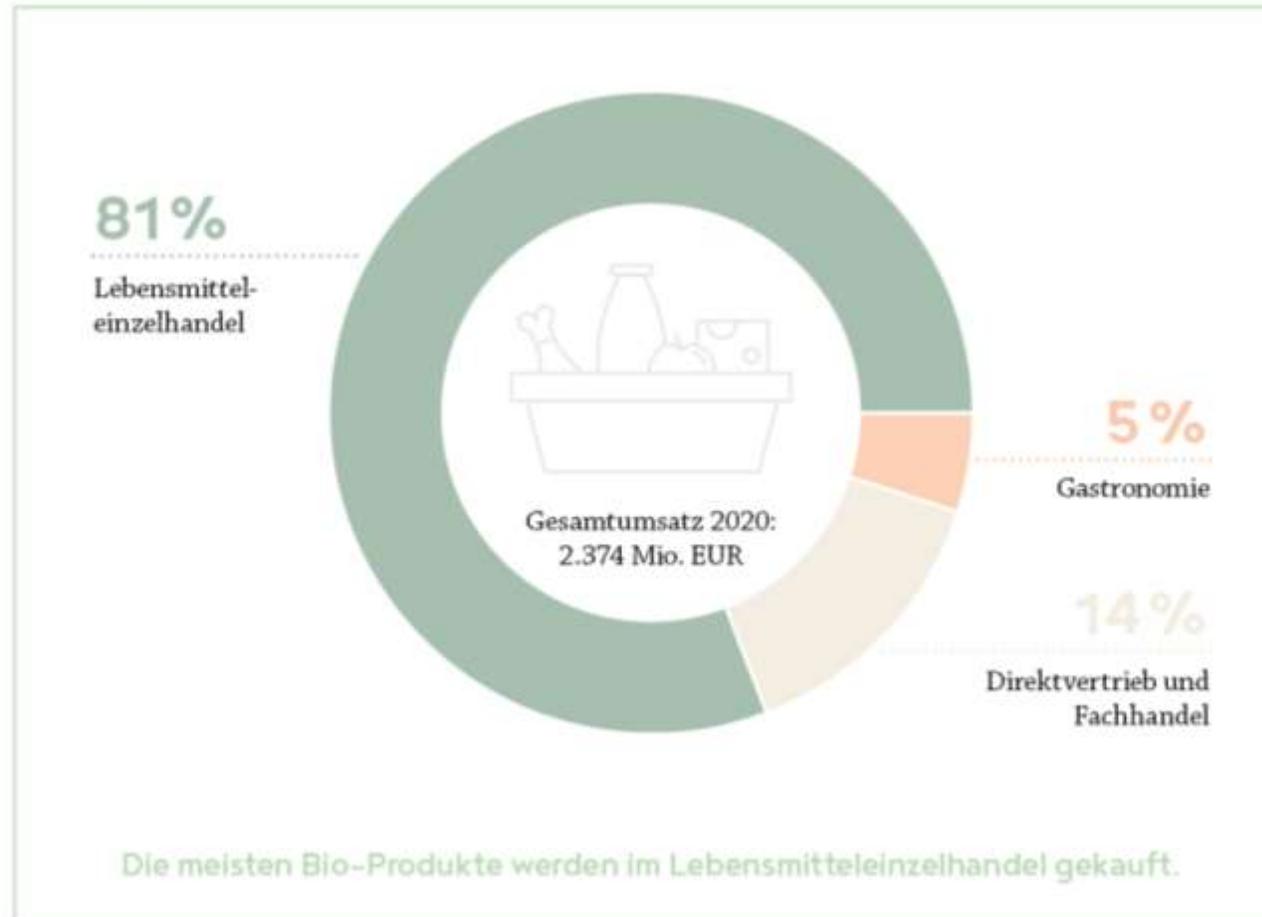
Anhang zum Zertifikat 2023

Anhang zum Zertifikat 2023



Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung

Bezugsquellen von Bio Lebensmittel



Quelle: ACTHUBERS, GfK, GAUTBIO-DATA, die geschätzte AMA-Marketing 2021 bis 2022 zusammenfassend mit Bio Austria, BMDT und

Bio in der Gemeinschaftsverpflegung?



- **Ja**, das geht!

schrittweise Bio-Produkte in die Küche integrieren!

BESCHAFFUNG VON BIO-PRODUKTEN



- Direkt bei Erzeugern
- Bei Verarbeitungsbetrieben
- Über spezialisierte Frischendienste
- Beim Großhändler



WIE BLEIBT DAS BUDGET IM RAHMEN?



- **Speisemengen und Speiseangebot optimieren**
- **Regional und Saisonal einkaufen**
- **Regelmäßig Bio-Produkte kaufen**
- **Vermeiden Sie teure Convenience Produkten**

Unser Angebot für Sie





UNSER ANGEBOT FÜR SIE

- Individuelle Beratung vor Ort
- Hilfestellung bei der Umstellung und der Suche nach heimischen Bio-Lebensmittel
- BERATUNG Bio-Zertifizierung
- Bio-Auslobung
- Weiterbildungsmöglichkeiten für Mitarbeiter:innen
- Kommunikation

Wir unterstützen gerne!

BIO AUSTRIA Markenzeichen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpfleger



Mit der Verwendung des BIO AUSTRIA Gastrozeichen zeigen Sie, dass Sie für hohe Bio-Qualität stehen



> 30 % Bio-Wareneinsatz

> 60 % Bio-Wareneinsatz

> 90 % Bio-Wareneinsatz





Küche der Zukunft Challenge



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Unsere Visionen



© ZUKUNFT ESSEN/ Flora Fellner

- 1,5 Million Kinder essen GUT zu Mittag
- Regionale Bio-Produkte zu etablieren für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz in der Landwirtschaft und am Teller
- Gesunde und nachhaltige Ernährung - in jungen Jahren und ein Leben lang



Früh übt sich



© Kempter Getty images

Was Hänschen nicht lernt,
lernt Hans
nimmer mehr.

Ein Kind, das heute in die
Volksschule geht, lebt und isst bis

2100

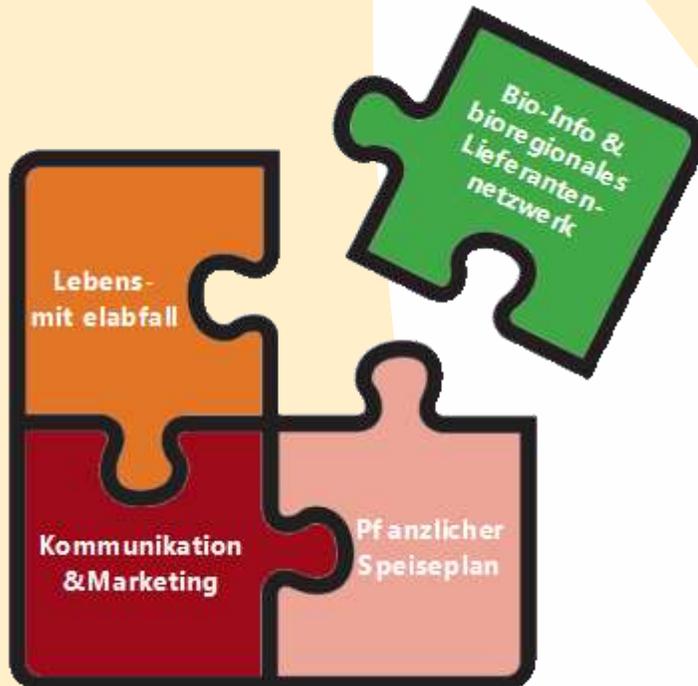


Wie unterstützen wir Sie?

- ein Jahr Beratung durch erfahrene Expert:innen
- Weiterbildungsveranstaltung (z.B.: Kochkurs, Exkursion, Schulung, etc.)
- Systemanalyse der eigenen Küche
- Schulungen zur Bio-Zertifizierung und Abfallvermeidung
- Ausbau des bioregionalen Lieferantennetzwerks
- Öffentlichkeitsarbeit und Marketing Boost
- Vernetzung mit anderen Küchen
- Übernahme Kontrollkosten für Bio-Zertifizierung im Teilnahmejahr



Stück für Stück zu mehr Nachhaltigkeit



© Vecteezy

- Bio-Einsatz auf das nächste Level bringen & Bio-Zertifizierung
- Bäuerliches Netzwerk stärken
- Lebensmittelabfälle reduzieren
- Attraktives, pflanzliches Angebot ausbauen
- Kommunikation & Marketing

Was kostet die Challenge?

Beratungsleistung im Wert von € 5.000

- ein Jahr Beratung durch erfahrene Expert:innen
- Weiterbildungsveranstaltung (z.B.: Kochkurs, Exkursion, Schulung, etc.)
- Systemanalyse der eigenen Küche
- Schulungen zur Bio-Zertifizierung und Abfallvermeidung
- Ausbau des bioregionales Lieferantennetzwerks
- Öffentlichkeitsarbeit und Marketing Boost
- Vernetzung mit anderen Küchen
- Übernahme Kontrollkosten für Bio-Zertifizierung im Teilnahmejahr

Kosten abzüglich Förderung **€ 995**



Küche der Zukunft – Die Challenge für Vorreiter:innen

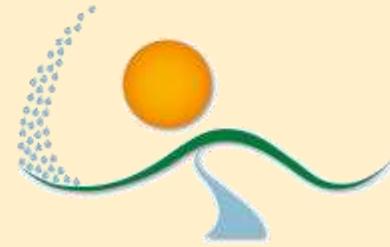


- Start mit 13 Großküchen in 5 Bundesländern
- Unterjähriger Einstieg geplant für weitere 5 Küchen
- Weiterführung des Angebots im Schuljahr 2025/26
- Projektausweitung auf ganz Österreich

Küche der Zukunft – Eine der OÖ Challenge Küchen



© BIO AUSTRIA/ Sonja Fuchs



BIOSCHULE
SCHLÄGL

Fragen zur Challenge?

Birgit Waldenberger

+43 676 842 214 367

birgit.waldenberger@bio-austria.at

www.bio-austria.at



Resümee

BIO in der Gemeinschaftsverpflegung

- Welche wichtigen Erkenntnisse sind in der Diskussionsrunde hervorgekommen?
 - Persönliche Motivation der handelnden Personen spielt eine große Rolle
 - Es ist wichtig, dass das ganze Team „mitgenommen“ wird (bzw. bei einer Schule auch Eltern, Schülerinnen und Schüler, Lehrende...)
- Welche größten Hindernisse wurden identifiziert?
 - Verpflegungssätze/Budgets sind kritisch, wenn hochwertige (v.a. biologische) Lebensmittel gekauft werden sollen
 - In den unterschiedlichen Regionen ist auch das regionale Bio-Angebot sehr unterschiedlich; wenn man in der Region bio einkaufen möchte, ist das teilweise nur eingeschränkt möglich
- Welche Lösungsansätze können verfolgt werden?
 - Küchenleitungen sollen Verantwortung tragen, aber auch die Entscheidungen treffen dürfen und entsprechende Ressourcen erhalten
 - Einkauf von Convenience-/Fertigprodukten möglichst reduzieren

Praxisbeispiele in der Umsetzung regionaler Lebensmittelbeschaffung in Oberösterreichischen Betriebskantinen

- Hargassner Ges mbH, Christopher Wohlfarter
- Fronius International GmbH, Thomas Weinberger
- Landesdienstleistungszentrum Oberösterreich (Linz), Alexander Frühwirth
- Landesjugend- und Gästehaus Edtbauernalm, Adelheid Unterrainer



HARGASSNER

**Produkt-
welten**

Pelletheizung

- ✓ 6 – 330 KW
- ✓ kompakt und äußerst platzsparend
- ✓ vielseitig und leistungsstark



Hackguttheizung

- ✓ 20 – 330 KW
- ✓ Rezirkulation serienmäßig
- ✓ Höchste Heizkraftanforderung



Stückholzheizung

- ✓ 17 – 110 KW
- ✓ Niedrige Heizkosten
- ✓ Geringe Emissionswerte



Kombiheizung

- ✓ 17 – 32 KW
- ✓ Kostengünstig
- ✓ Automatischer Brennstoffwechsel



Industrieheizung

- ✓ 300 – 10.000 kW
- ✓ Für den höchsten Heizbedarf
- ✓ Gewerbe- und Industriebetrieben





Wärmepumpe

- ✓ 5 – 20 KW
- ✓ Wärme & Kühlfunktion
- ✓ intelligenten Hybridfunktion



Solarkollektoren

- ✓ Kraft der Sonne nutzen
- ✓ bis zu 30 % Heizkostensparnis
- ✓ Stark gefördert



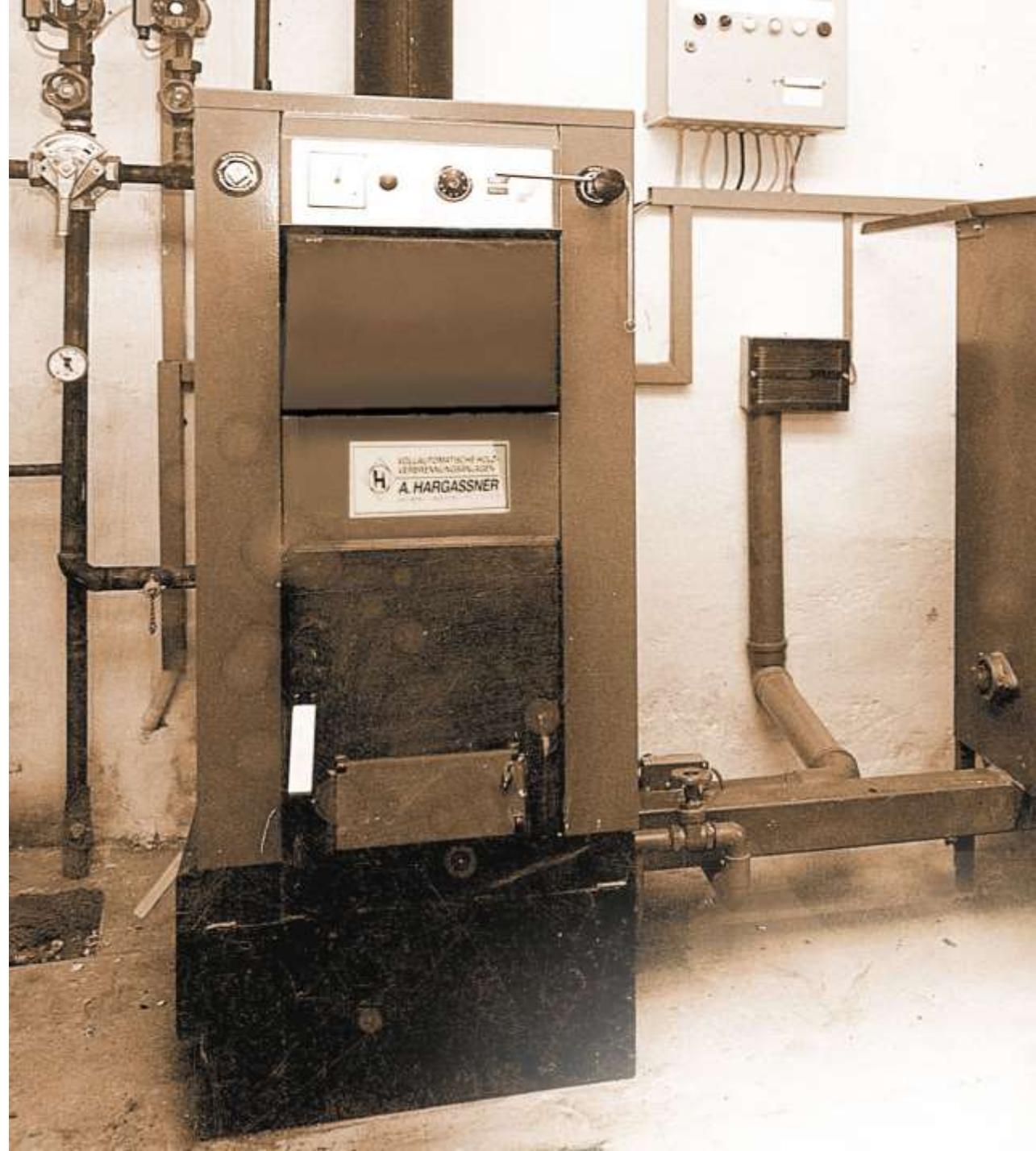
**Wie alles
begann**



**Elisabeth &
Anton Hargassner**

***„Ich bau
dir eine
Heizung,
bei der du
nie wieder
nachlegen
musst!“***

***„Ich bau
dir eine
Heizung,
bei der du
nie wieder
nachlegen
musst!“***



HAR

HAR

Familie

Hargassner

HARGASSNER 

HARGASSNER 

40 JAHRE

40 YEARS HARGASSNER

40

HARGASSNER 

HARGASSNER

40 JAHRE

40 YEARS HARGASSNER

40

HARGASSNER 



HARGASSNER 

HARGASSNER 

40 JAHRE

40 YEARS HARGASSNER

40 YEARS HARGASSNER

HARGASSNER 

HARGASSNER

40 JAHRE

40 YEARS HARGASSNER

HARGASSNER 



Hargassner

ca. 1.200 Beschäftigte

25.000 Stück Biomasse-Heizungen pro Jahr

Über 185.000 Biomasse-Heizungen in Betrieb

40 Jahre erfolgreich ausgezeichnet

**Betriebs-
restaurant**



Kesselstube | Jänner 2019

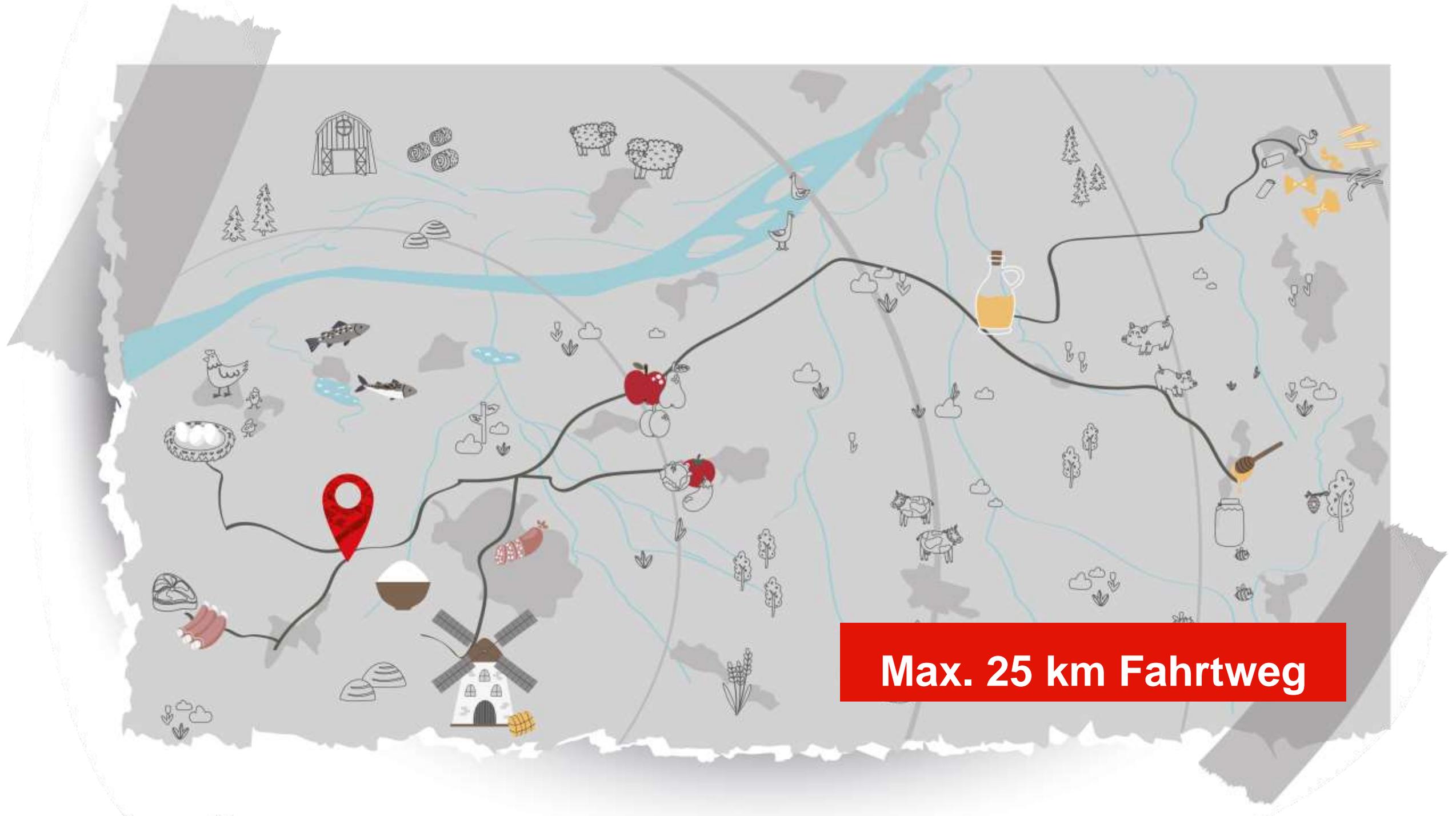


KESSEL
STUBE

Kesselbistro | August 2022



Kesselschmankerl-Team



Max. 25 km Fahrtweg

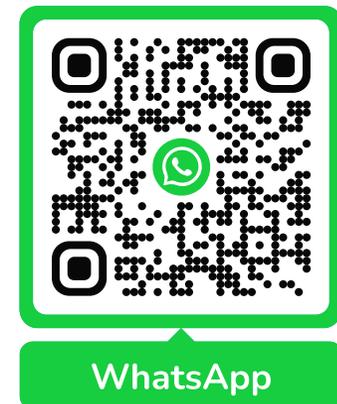
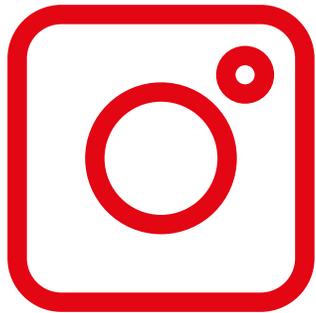


HuemerMühle



Max. 25 km Fahrtweg

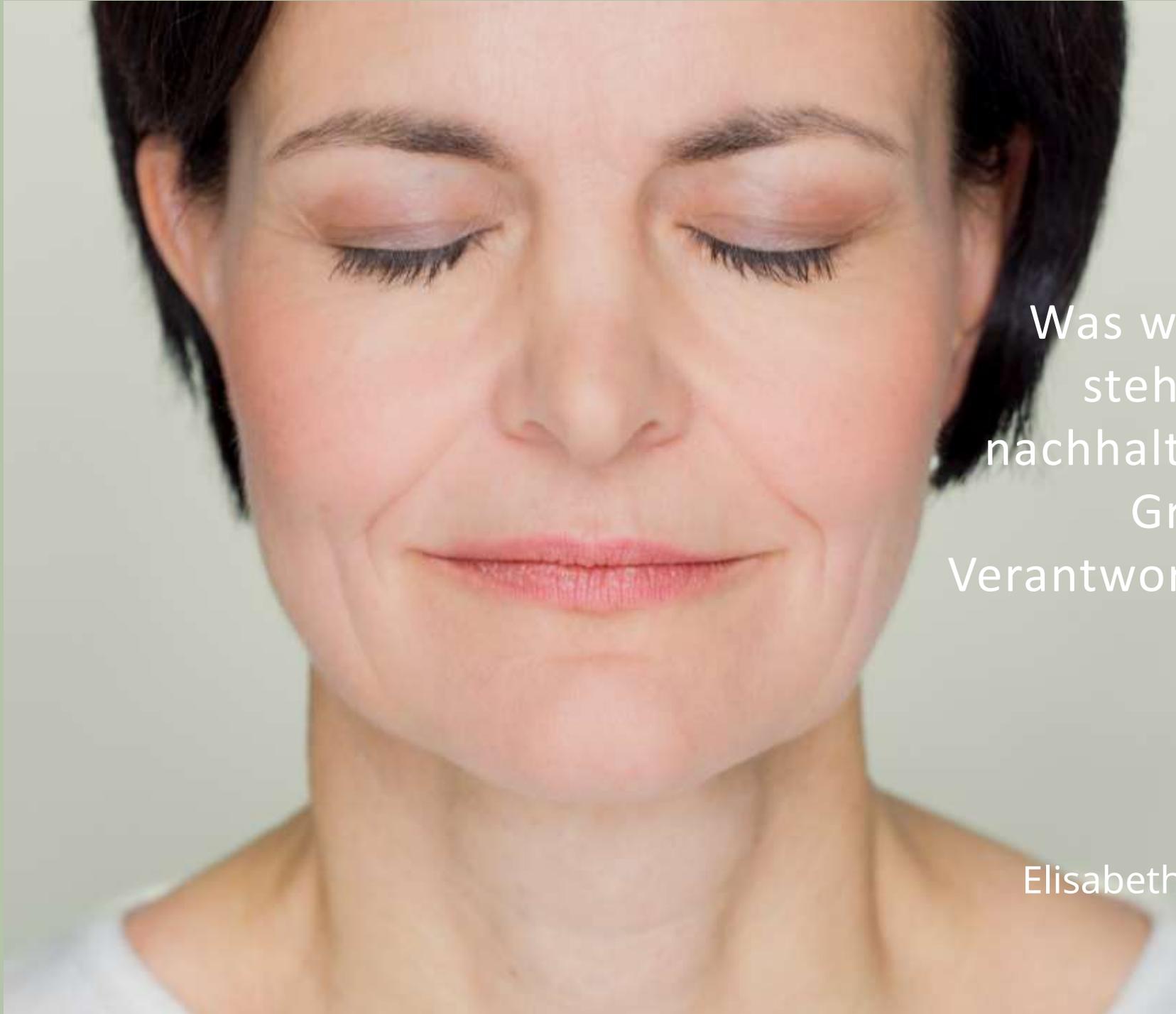
Schau vorbei!





Unternehmenspräsentation





”

Was wir sind und wofür wir stehen, fußt auf einem nachhaltigen Gedanken meines Großvaters. Dieses Verantwortungsbewusstsein leben wir bis heute.

“

Elisabeth Engelbrechtsmüller-Strauß

Business Units



Perfect Welding

Pionier in der
Schweißtechnik



Solar Energy

Produkte und Lösungen für
eine nachhaltige Zukunft



Perfect Charging

Maßgeschneiderte, nachhaltige
Lösungen

Daten und Fakten

1.604

Patente

7.000

Mitarbeitende

1,6 Mrd. €

Umsatz

85 %

Export Rate

> 60

Länder mit Vertriebspartnern
oder Repräsentanten

38

Internationale Fronius
Gesellschaften



Gastronomie bei Fronius



- 7 Betriebsrestaurants an 6 Standorten in OÖ
- 1 Betriebsrestaurant in Tschechien (Krumau)
- 1500 Frühstücks- bzw. Jausengäste täglich (AT)
- 1700 Mittagsgäste täglich (40% Stützung) (AT)
- 125 Automaten (AT)

Fokus Regionaler Einkauf seit 2017



Donnerstag, 17.10.2024

Suppe
Karfiolsuppe 1€
.....☺☺.....

Menü I
Black&Orange
pochiertes Lachsforellenfilet - 6.40€
Risotto v. schwarzen Reis mit
Cremefraiche* - 3.90€
Breite Bohnen** - 1.40€
.....☺☺.....

Menü II
Süßkartoffel&Ei
Kräuterdip* - 0.85€
Marinierter Ruccola mit Nüssen** -
1.20€
Tortilla mit Süßkartoffel* - 3.90€
.....☺☺.....

Menü III
Feld&Wiese
Salatbowl - 3.60€
Tortilla mit Süßkartoffel* - 3.90€
.....☺☺.....

Dessert
Tagesdessert 2,10€

- Über 40 Lieferanten
 - 15 Direktvermarkter
- Ausschreibungen nur nach Bedarf
- Faire und langfristige Partnerschaften
- Langfristige Mengen Planung mit Lieferanten

Herausforderungen

Gammelfleisch: Deutschland wurde mit Fleisch
Österreich beliefert

Vogelgrippe - Geflügelpest - Aviäre Influenza

Geflügelpest im Bezirk Braunau festgestellt

Im Bezirk Braunau wurde am 9. Oktober 2024 ein Fall von hochpathogener Geflügelinfluenza (H5N1) bestätigt.

Es handelt es sich um eine landwirtschaftliche Haltung von 150 Hühnern sowie einigen Gänsen und Enten im Bezirk Braunau. Ein Teil des Geflügelbestandes ist bereits an der Erkrankung.

NUSSBACH. Der Verein gegen Tier...
grafien eines Kälbermastbetriebes in Nußbach...
zugekoteten Vollspaltenboden stehen. Der VgT hat den...
angezeigt.

- Verfügbarkeit / Menge
- Administrativer Aufwand
- Flexibilität?
- Herkunftskennzeichnung
- Qualitätsprüfung im Zertifizierungs- Gütesiegel Dschungel
- Lebensmittelskandale
- Vertrauen / Sicherheit?



We are Froniuis.

We inspire
mind-opening solutions.

Landesdienstleistungszentrum Oberösterreich, Linz

Alexander Frühwirth

Landesjugend- und Gästehaus Edtbauernalm

Adelheid Unterrainer

Resümee und Schlussworte

- Elmar Ritzinger, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
- Andrea Stossfellner, Bundesbeschaffung GmbH
- Christoph Schragl, Amt der Oberösterreichischen Landesregierung