

Willkommen am Fachtag in der Steiermark!

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

Forum „Österreich isst regional“ und Land Steiermark

8. Oktober 2025, LFS Grottenhof

Programm Vormittag

- 10:00** Beginn des Fachtages
- 10:05** Begrüßung und Eröffnung durch Ehrengäste
- 10:30** Forum „Österreich isst regional“ und naBe-Aktionsplan
- 10:45** Forschung und Förderung der Lebensmittelkompetenz:
Chance und Auftrag für die Zukunft
- 11:15** Pause und Besuch der Infostände
- 11:45** Impulse aus dem Land Steiermark
- Good Practice aus Steirischen Schulen
 - Küche Graz
 - Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark
- 12:30** Vom Bedarf zur Versorgung:
Die BBG als Einkaufspartner für Lebensmittel im öffentlichen Sektor
- 12:45** Lebensmittelabfallvermeidung – Zahlt sich das aus?
- 13:00** Mittagessen und Kennenlernen der Schulküche



Programm Nachmittag

2 parallel laufende Angebote

14:30 „Großküchen-Gipfel“ des Landes Steiermark zum

Schwerpunkt Lebensmittelabfallvermeidung

- Praxisnahe Inputs zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung
- Erfahrungsberichte aus Großküchen
- Regionaler und saisonaler Lebensmitteleinkauf

14:30 „Regional leben - regional essen“ vom Steireracker in den Bioladen

- Bodenverbrauch
- Bio-Produkte
- Steirische Ernährungspyramide
- Gesunder Teller

16:50 Schlussworte

17:00 Ende des Fachtages



Fachtag in der Steiermark: 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,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft



 Bundesministerium
Landesverteidigung



Der Einkaufspartner



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

Tätigkeitsbereiche Forum „Österreich ist regional“

Serviceleistungen

Servicestelle und Plattform für Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche zur Umsetzung regionaler und nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung

Veranstaltungen

Organisation und Umsetzung von Fachveranstaltungen, Workshops und Exkursionen in allen Bundesländern; Fachvorträge und Teilnahme bei Branchenevents und in Expertengremien

Netzwerkarbeit

Schaffen von Synergien durch Arbeitsgruppen sowie Initiieren gemeinsamer Aktivitäten und Projekte, Verbreitung von Good Practice Beispielen, Vernetzen von Stakeholdern

Informations- bereitstellung

Erstellung und Verbreitung von Handbüchern, Infofoldern, Factsheets sowie Angebot einer webbasierten Informationsplattform ([Wissensportal](#))

Medienpräsenz

Beiträge auf der naBe-Webseite sowie in den Newslettern der naBe-Plattform und der Bundesbeschaffung GmbH; Präsenz auf den Social Media Kanälen der naBe-Plattform

Auftraggeberservice

Spezifische und individuelle Leistungen für Auftraggeber und Träger aus Bund und Bundesländern, Unterstützung bei der Konzeption und Durchführung von Pilotprojekten

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



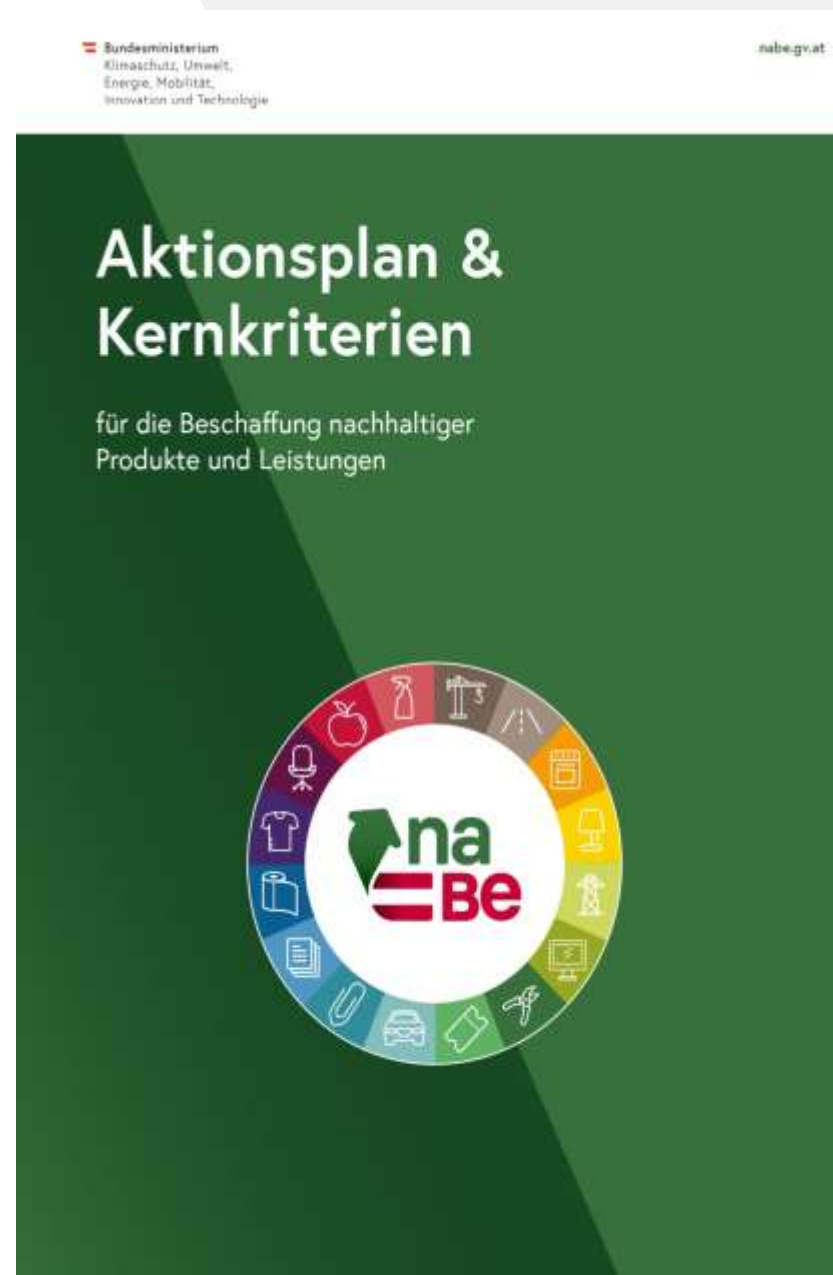
Warum muss nachhaltig beschafft werden?

- ➔ § 20 BVergG 2018 Grundsätze des Vergabeverfahrens
- ➔ Absatz 5
Im Vergabeverfahren **ist auf die Umweltgerechtigkeit der Leistung Bedacht zu nehmen.**
- ➔ Dies kann insbesondere durch die Berücksichtigung **ökologischer Aspekte** (wie etwa Energieeffizienz, Materialeffizienz, Abfall- und Emissionsvermeidung, Bodenschutz) **oder des Tierschutzes** bei der Beschreibung der Leistung, bei der Festlegung der technischen Spezifikationen, durch die Festlegung konkreter Zuschlagskriterien oder durch die Festlegung von Bedingungen im Leistungsvertrag erfolgen.
- ➔ Bundesvergabegesetz 2018 gilt für alle öffentlichen Auftraggeber in Österreich



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**

Unterstützungen zur praktischen Umsetzung Forum „Österreich isst regional“

Hilfestellungen für Küchenleitungen und Einkaufsverantwortliche bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

„Los geht's:
mehr Qualität auf
unseren Tellern“

Leitfaden zur Lebensmittelbeschaffung
für die Gemeinschaftsverpflegung und
Gemeinden

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

HANDBUCH

zur Öffentlichen Auftragsvergabe
von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen
Klimaschonende und regionale Gemüsvielfalt

Übersicht nach Kriterien

Anforderung

Beispiele für Gütesiegel

Vorteile

Gütesiegel & Logos zu maß-Kriterien Lebensmittel
Beispiele für Logos/Gütesiegel zur Erfüllung der Kriterien

Kriterium	Beispiele für Logos/Gütesiegel
Ökologische Markierung	Schweini, Rind, Kalb, Ferkel, Lamm, etc.
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel
Ö und Ögütesiegel	Ö und Ögütesiegel

Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen
nahe-konformer Einkauf am Beispiel Rindfleisch

Beispiele für Logos/Gütesiegel

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.



Fleisch

Rind, Beirind: 100 % Kärnten
Rind, Gulaschfleisch: 90 % AT, 10 % 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
Schlagsahne: 90 % AT
Joghurt: 100 % AT
Panneton: 100 % Italien
Sonstige Käse: 100 % AT



Eier

Schälerei: 100 % Österreich
Flüssiger: 100 % unbekannte Herkunft

Diese Tabelle stellt Ihnen die Herkunft „Österreich oder regional“ zur Verfügung. Wenn
und eine Bundeskennzeichnung für Land- und Forstwirtschaft, Fleisch- und Fischwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft sowie von allen Bundesländern (Bund).

Lebensmittelskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Angabe der verpflichtenden Angabe der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen
in Österreich abgegeben werden, in Kraft. Gaststätten müssen über die Herkunft
von Lebensmitteln informieren.

„Österreich oder regional“ auf Etiketten/Anzeigen in öffentlichen Einrichtungen einen Überblick
erhalten können und damit die Umsetzung unterstützen.

Lebensmittelskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Kennzeichnung durchgeführt?

- Produkt, das gekennzeichnet werden soll
- Produkt, das gekennzeichnet werden soll
- Produkt, das gekennzeichnet werden soll
- Produkt, das gekennzeichnet werden soll

Was wird als Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

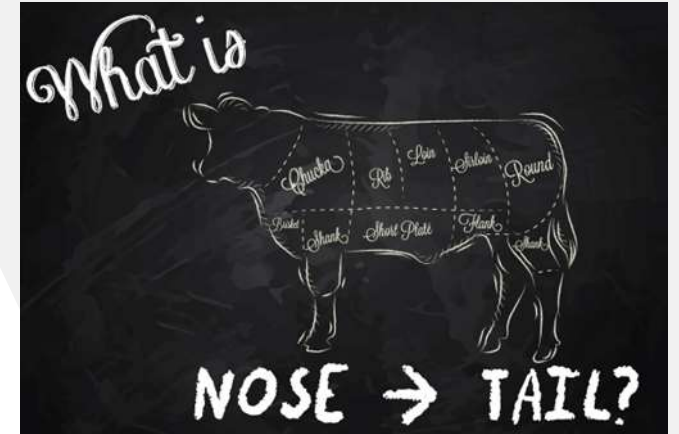
Wie wird die Herkunft angegeben?

- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung
- In der Gemeinschaftsverpflegung

	Mindest-Kriterien	Erfüllung	Zusatz-Kriterien			Erreichte Bonuspunkte
			Kriterien	Punkte	Auswahl	
1) Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung	bis 2024: Bio-Anteil 25 % am Gesamteinkauf		5 % mehr als gefordert	2	0	
	ab 2025: Bio-Anteil 30 % am Gesamteinkauf		15 % mehr als gefordert	3		
				25 % mehr als gefordert		4
2) Regionale Herkunft der Produkte	keine Mindestkriterien		mind. 60 % der Produkte aus AT	2	0	
			mind. 70 % der Produkte aus AT	3		
			mind. 80 % der Produkte aus AT	4		
Saisonalität						

„From Nose to tail“ in der Großküche

- ➔ Bisher Workshops in Niederösterreich und Kärnten, im Nov. in Tirol
- ➔ 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
- ➔ Möglichkeit, mit demselben Budget höherqualitative Produkte (z.B. AMA-Gütesiegel bzw. mehr Tierwohl, Bio) zu kaufen



Good Practice-Beispiele in der Lebensmittelbeschaffung



Regionale und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in den Bundesländern: Faktenblätter



Aufwind – Das Zentrum für Wohnen und Ausbildung



Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen



Landhausküche Burgenland



„natürlich gut Teller“ – Eine Initiative des Wiener Gesundheitsverbunds



Österreichische Mensen- Betriebsgesellschaft m.b.H.

Impulstage für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche und Fachpublikum



©BBG

Impulstag Steiermark Juli 2021: 85 Teilnehmende



©Neumayr/Hofer/Land Salzburg

Impulstag Salzburg Oktober 2021: 40 Teilnehmende



©Hofmeister/Land Vorarlberg

Impulstag Vorarlberg Mai 2022: 70 Teilnehmende



©Landesmedienservice, Hans Christian Gmasz

Impulstag Burgenland April 2023: 50 Teilnehmende



©LKNÖ / Lechner

Impulstag Niederösterreich April 2024: 120 Teilnehmende



©Riedlsperger/Militärkommando Salzburg

Impulstag Salzburg Juni 2025: 75 Teilnehmende

Fachtage für Küchenleitungen, Einkaufsverantwortliche und Fachpublikum



©Land Tirol

Fachtag Tirol November 2021:
75 Teilnehmende



©Votava/Stadt Wien

Fachtag Wien Oktober 2022:
180 Teilnehmende



©LFS Kärnten

Fachtag Kärnten Oktober 2023:
90 Teilnehmende



©Land OÖ

Fachtag Oberösterreich Oktober 2024:
130 Teilnehmende

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



Johanna Swienty

Teamassistentin naBe/ForumÖIR

+43 1 245 70-532

johanna.swienty@nabe.gv.at



Gerhard Weiner

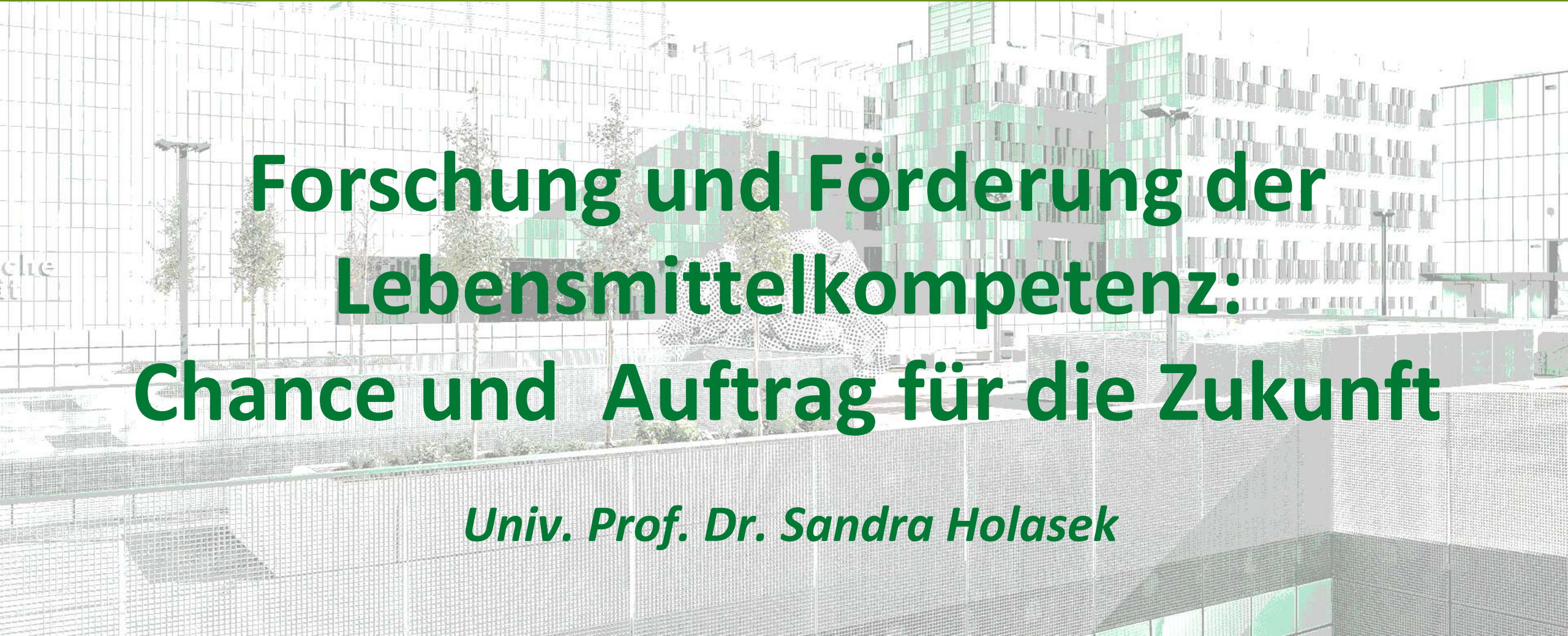
Leiter naBe-Plattform

+43 1 245 70-517

gerhard.weiner@nabe.gv.at

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig



Forschung und Förderung der Lebensmittelkompetenz: Chance und Auftrag für die Zukunft

Univ. Prof. Dr. Sandra Holasek

56% limitierte Gesundheitskompetenz

Gesundheitskompetenz in Österreich: Ergebnisse der Österreichischen Gesundheitskompetenz- Erhebung HLS₁₉-AT

Beschlossen durch die Bundes-Zielsteuerung
im Juli 2021

Ernährungskompetenz in Österreich

Ergebnisberichte

Autorinnen/Autor:

Robert Gröbner
Dietmar Schütz
Thomas Link
Karin Schneider (BMSGfK)

Unter Mitarbeit von:

Claudia Angeli (Institut für Ernährungswissenschaften – Universität Wien)
Birgit Gleminger-Schürch (AGES)
Thomas Durrer (Karl Landsteiner Institut für Gesundheitsförderungsforschung)
Rita Kuchler (IGG)
Petra Rast (Institut für Ernährungswissenschaften – Universität Wien)
Hans-Peter Stöger (AGES)
Karl Heinz Wagner (Institut für Ernährungswissenschaften – Universität Wien)
Alexandra Wolf-Spitzer (AGES)

Fachliche Begleitung:

Karin Schneider (BMSGfK)
Judith Benedek (BMSGfK)

Projektsponsor:

Sandra Liebke

Die Inhalte dieser Publikation geben den Standpunkt der Autorinnen/Autoren und nicht unbedingt jenen des Auftraggebers wieder.

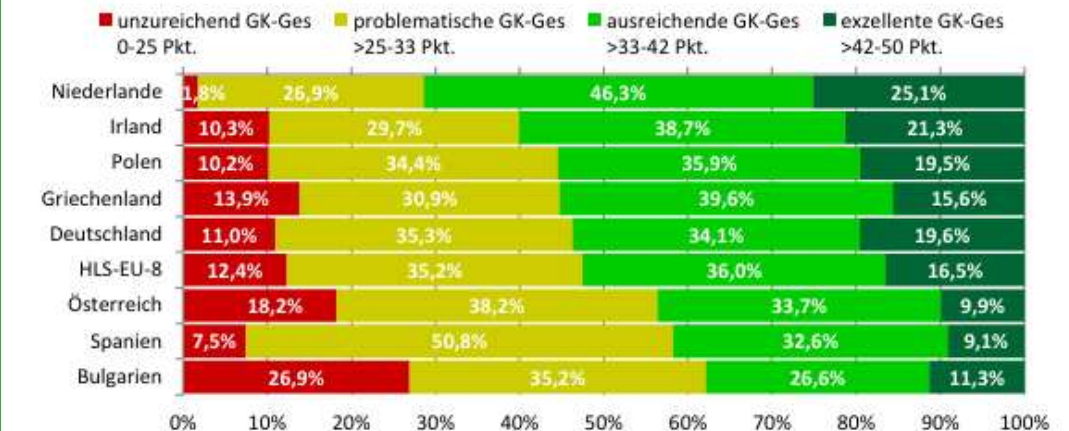
Wien, im März 2023
Im Auftrag des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz,
gefördert aus den Mitteln der Agenda Gesundheitsförderung

2011 im Rahmen des European Health Literacy Survey (HLS-EU) erhoben (HLS-EU-Consortium 2012; Pelikan/Ganahl 2017; Sørensen et al. 2015). Neben dem internationalen HLS-EU-Bericht wurde auch ein deutschsprachiger Österreichbericht erstellt, der auch Daten für die österreichischen Bundesländer enthält (Pelikan et al. 2013).

Die Ergebnisse haben gezeigt, dass Österreich in Sachen Gesundheitskompetenz, verglichen mit sieben anderen europäischen Ländern, einen großen Nachholbedarf hat. Mit rund 56 Prozent ist eine „limitierte“ Gesundheitskompetenz (inadäquate oder problematische GK) in Österreich verbreiteter als im internationalen Durchschnitt mit rund 48 Prozent (s. Abbildung 1.1).

Abbildung 1.1:

Allgemeine Gesundheitskompetenz (Kompetenzlevels, Berechnungsweise HLS-EU), dargestellt für die HLS-EU-Länder (n = 8.102)



Quelle: Pelikan/Ganahl (2017)

Ernährungskompetenz in Österreich



Es wurden ernährungsbezogene Fähigkeiten in einer Stichprobe von knapp 3000 Österreicher*innen mit folgenden Instrumenten und Ergebnissen erhoben:

- 1) Newest-Vital-Sign-Test (NVS): funktionale GK, d. h. basale Lese- und Rechenfertigkeiten, anhand eines Ernährungsbeispiels

35% haben eine niedrige funktionale Gesundheitskompetenz

- 2) Nutrition Health Literacy Scale (NHLS): selbsteingeschätzte Informationsmanagementkompetenzen in puncto gesunder Ernährung

Durchschnittlich erreichten die Befragten 60 von max.100 Punkten ernährungsbezogener Gesundheitskompetenz

- 3) Self-Perceived Food Literacy Scale (SPFL): selbst wahrgenommenen Kompetenzen und Praktiken im Umgang und in der Auseinandersetzung mit Lebensmitteln

Durchschnittlich erreichten die Befragten 62 von max.100 Punkten ernährungsbezogener Gesundheitskompetenz

Lebensmittelkompetenz

Grund/Nahrungsmittel

regional und saisonal

Inhaltsstoffe

Lagerung und Verwendung

Zubereitungstechnologien

Küchengeräte etc.

Hygiene

Toxikologie

Qualität

Agrarische Bedingungen

Lebensmittelauswahl

Fähigkeiten/Zeit

Ernährungskompetenz

MahlZEITEN, Portionen

Geschmacksarchiv

Lebenssituation

Belastungen

LMintoleranzen

Esskultur

Jahresrhythmik - Klima

Sozialer Rahmen

Gesundheitskompetenz

Wohlbefinden

Prävention

Erkrankungen

chronisch und akut

Resilienz

HUNGER – ÜBERGEWICHT

Welt der Extreme



TRENDWENDE?

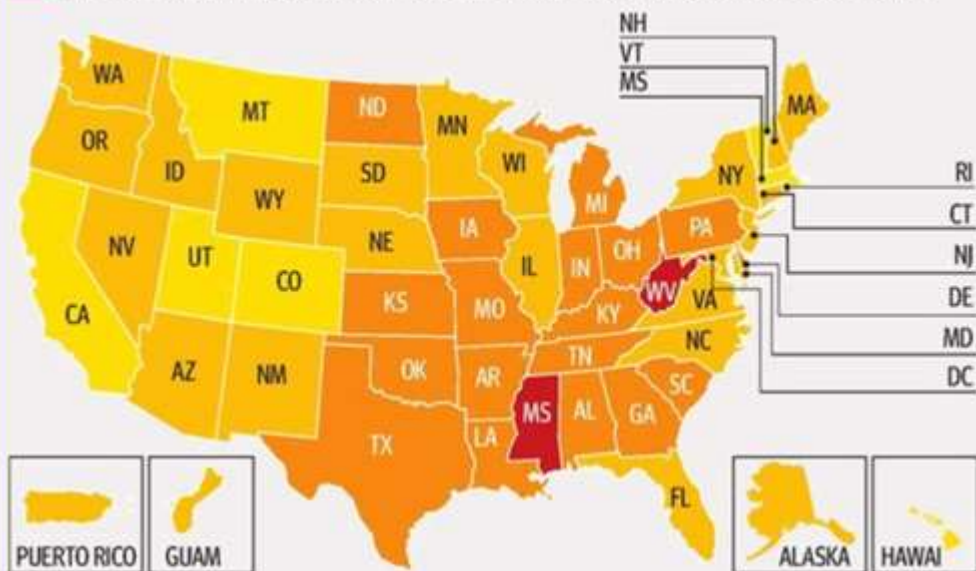
ANTEIL DER STARK ÜBERGEWICHTIGEN (ADIPÖSEN) AMERIKANER AN DER GESAMTBEVÖLKERUNG (IN PROZENT)

In keinem US-Bundesstaat liegt der Anteil niedriger als 20 % bis 25 %

23 Staaten haben einen Anteil zwischen 25 und 30 %

18 Staaten haben einen Anteil zwischen 30 und 35 %

■ 2 Staaten (Mississippi und West Virginia) haben einen Anteil von 35 % und mehr



WIE DIE DURCHSCHNITTliche GRÖSSE EINES US-BRATHUHNS ZUGENOMMEN HAT

	1957	1978	2005
0 Tage	34 g	42 g	44 g
28 Tage	316 g	632 g	1396 g
56 Tage	905 g	1808 g	4202 g

ZUM VERGLEICH: ADIPOSITAS IN EUROPA: WELCHER ANSTIEG BIS 2030 PROGNOTIZIERT WIRD – FALLS KEINE GEGENMASSNAHMEN GESETZT WERDEN (IN PROZENT)

Anteil adipöser (fettleibiger) Menschen im Jahr 2010

■ geschätzter Anteil im Jahr 2030



* Zum Vergleich: Österreich 1999: Männer: 9,1 %, Frauen: 9,1 %; Österreich 2006/2007: Männer 12,8 %, Frauen 13,4 %.

WIE DIE PORTIONSGRÖSSE IN DEN USA SEIT DEN 50ER-JAHREN GEWACHSEN IST

Durchschnittliche Größe ...

... eines Softdrinks: von 200 ml auf 900 ml

... einer Portion Pommes: von 70 g auf 200 g

... eines Hamburgers: von 110 g auf 340 g

3-4

-mal so groß wie in den 50er-Jahren ist heute im Schnitt eine durchschnittliche Portion in den USA



Die vier Hauptbereiche der Lebensmittelkompetenz



Planen, Managen

1. Planen & Managen

- 1.1 Erstellung eines Essensplans, z. B. für eine Woche-Einkaufsliste vorbereiten und Budget im Blick behalten
- 1.2 Berücksichtigung von Vorräten, Haltbarkeit und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- 1.3 Zeitmanagement: Wann wird gekocht? Wie viele Portionen?



Auswählen

2. Auswählen

- 2.1 Auswahl frischer, saisonaler und regionaler Lebensmittel
- 2.2 Achten auf Qualität, Nährwert und Nachhaltigkeit
Preise vergleichen und bewusst einkaufen
- 2.3 Lebensmittelkennzeichnungen lesen und verstehen (z. B. Zutatenlisten, Nährwerte, Herkunft)

Die vier Hauptbereiche der Lebensmittelkompetenz



Zubereiten

3. Zubereiten

3.1 Kenntnisse in Basis-Kochtechniken (schneiden, braten, dämpfen, würzen)

Kreativer Umgang mit Rezepten und Resteverwertung

Zubereitung gesunder und ausgewogener Mahlzeiten

3.2 Grundlagen der Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit (z. B. Händewaschen, richtige Lagerung)



Essen

4. Essen

4.1 Verständnis für den Gesundheitswert von Lebensmitteln, Portionsgrößen und Sättigung

Genussvolles, achtsames Essen mit allen Sinnen

Reflexion über Esskultur, Essrhythmus und eigenes Essverhalten

4.2 Gemeinsames Essen als soziales Erlebnis

LEBENSMITTELKETTE



LANDWIRTSCHAFT



**AGRAR- UND
LEBENSMITTELINDUSTRIE**



**LEBENSMITTELHAND-
WERK**



LEBENSMITTELHANDEL



PRODUKTION



BEARBEITUNG



TRANSPORT



LAGEUNG



ENTSORGUNG

Verstehen und Weiterentwicklung

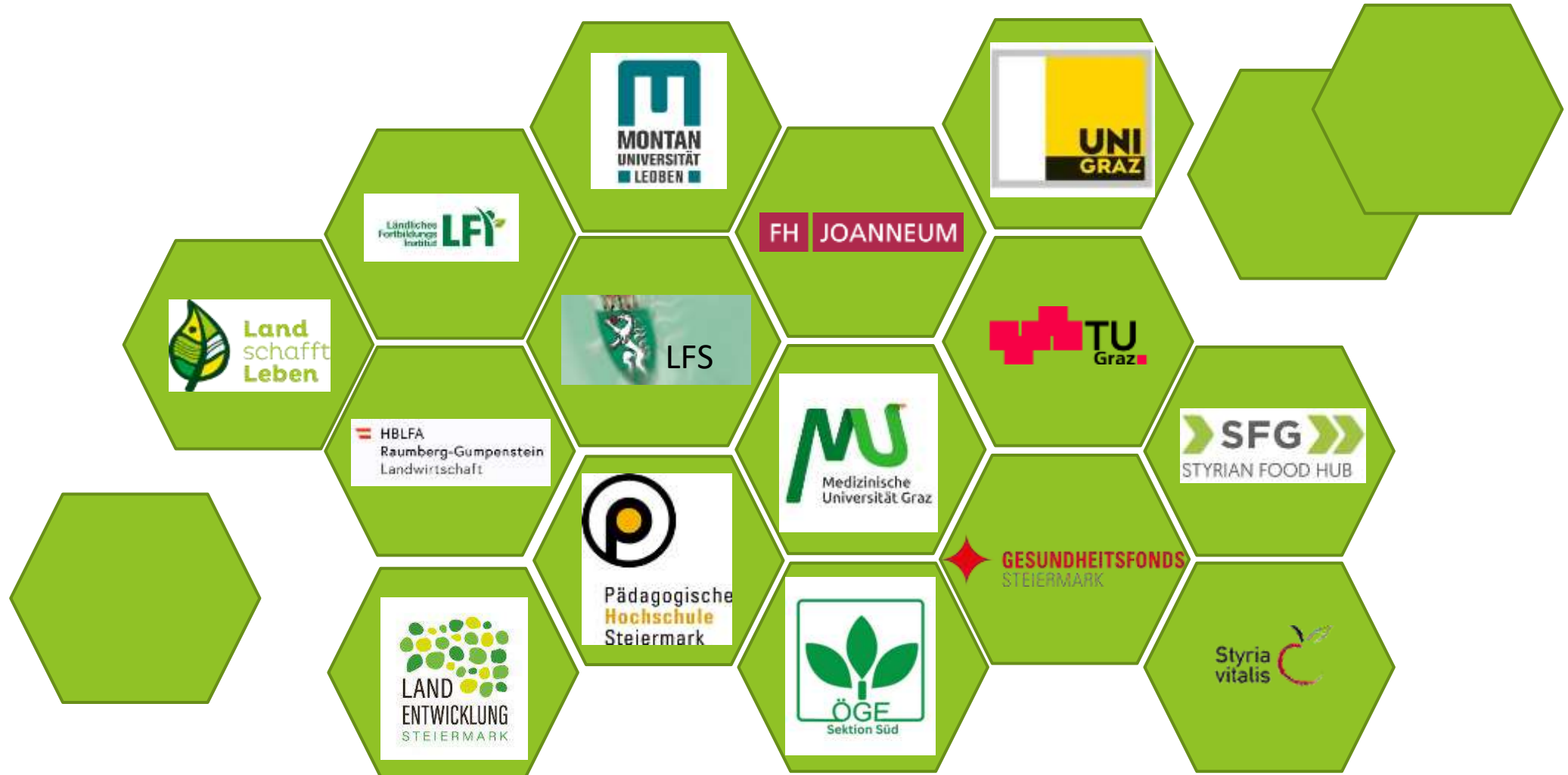


*Stoffliche Zusammensetzung
Veränderung und Sicherheit
Verpackung – Kontaktmaterialien*

Wissenschaftliche Fachgebiete (Bsp.):

Lebensmittelchemie,
Lebensmittelanalytik,
Ernährungswissenschaften,
Mikrobiologie, Virologie,
Chemie, Biochemie, Biologie, Botanik,
Veterinärmedizin,
Materialwissenschaften,
Lebensmitteltechnologie,
Lebensmittelverfahrenstechnik,
Biotechnologie,
Logistik,
Ökonomie,
Umweltwissenschaften....

Steirische Lebensmittelkompetenz – Cluster FORSCHUNG – LEHRE - ENTWICKLUNG



Beispiele neuer Aspekte der Lebensmittelkompetenz

- Alternative Lebensmittel, „Fake Meat“, Novel Food
- Lebensmittelkennzeichnung
- Digitalisierung, Influencer
- Klimaveränderung, resistente Sorten
- Hoher Verarbeitungsgrad der Lebensmittel, neue Geschmacksarchive
- Extreme Verhaltensmuster, Vielzahl von neuen Essstörungen
- Kinder und Jugendliche mit neuer Essumgebung
- Hohe Lebenserwartung, physiologische Hintergründe der Alterung noch wenig bekannt

Die Virale Wunderwelt

ÖSTERREICH ▾

falstaff



ABOS

SHOP

ANMELDEN

[News](#) [Wein](#) [Essen & Trinken](#) [Travel](#) [Events](#) [Magazine](#) [Gourmetclub](#)



DIE VIRALE WUNDERWELT: DIESE FOODTRENDS DOMINIEREN DERZEIT DAS NETZ

[Kulinarik](#) [Food Trend](#) [Social Media](#)

Von selbstgemachter Schokolade und ungewöhnlichen Martinikreationen bis hin zu kreativer Outdoor-Cuisine – diese kulinarischen Innovationen sind auf Social-Media-Plattformen gerade sehr gefragt.

17.05.2025

Lebensmittel im Netz

Essen, das viral ging

Social Media. Ein Rückblick auf die beliebtesten Snacks und Gerichte im Netz.

Von Lisa Mikkola

Foodtrends kommen und gehen, aber nur wenige setzen sich auch dauerhaft durch. Eine Auswahl:

• **Bananenbrot** Während der

Pandemie erlebte das „ba-

nanas bread“ seine glori-

reichen Tage. Dafür werden 3

reife Bananen, 250 g Mehl,

1 TL Backpulver, 125 g But-

ter, zwei Eier, 2-3 Löffel Ho-

nig sowie 0,5 TL Zimt ver-

mischt. Danach füllt man

die Masse in eine Kasten-

form und bäckt sie bei 180

Grad für 40 Minuten.

• **Avocado** Auch wenn die

kalorienreiche Superfrucht

nicht gerade klimafreund-

lich ist, erfreut sie sich gro-

Von Tiktok in die Welt: die grüne Dubai-Schokolade.

ßer Beliebtheit. Die Nutzer

schmieren sich Avocado

auf Brot, schnippeln sie in

einen Salat, verarbeiten sie

als Smoothie oder zaubern

daraus Desserts.

• **Zitronenpasta** Die Neu-

interpretation von „Spa-

ghetti al Limone“ wurde von

der Influencerin Emily Ma-

Lebensmittel-Hype KIWI



<https://freizeit.at/essen-trinken/kiwi-superfood-tiktok-trend-schlaf-vitamin-c/403075336>

INHALTSSTOFFE VON FAKE MEAT



PROTEINE

Erbсенprotein-Isolat, Weizengluten



FETTE

Rapsöl, Kokosöl



KOHDENYDRATE

Kartoffelstärke



BALLASTSTOFFE

Weizenfaser



WASSER

Wasser



GESCHMACKS- UND AROMASTOFFE

Hefeextrakt, Aromen



FARBSTOFFE

Rote-Bete-Pulver



Junk Food

- stark verarbeitete Lebensmittel



Snacks & Süßigkeiten



Hoher Zucker-
& Fettgehalt



Fertiggerichte / Fast Food



Viele Zusatzstoffe,
hoher Salzgehalt



Softdrinks & Energydrinks



Zuckerhaltig,
kaum Nährstoffe



Backwaren & Süßgebäck



Oft viel Zucker
und gesättigte Fette



Salzige Snacks



Hoher Salzgehalt,
wenig Vitamine

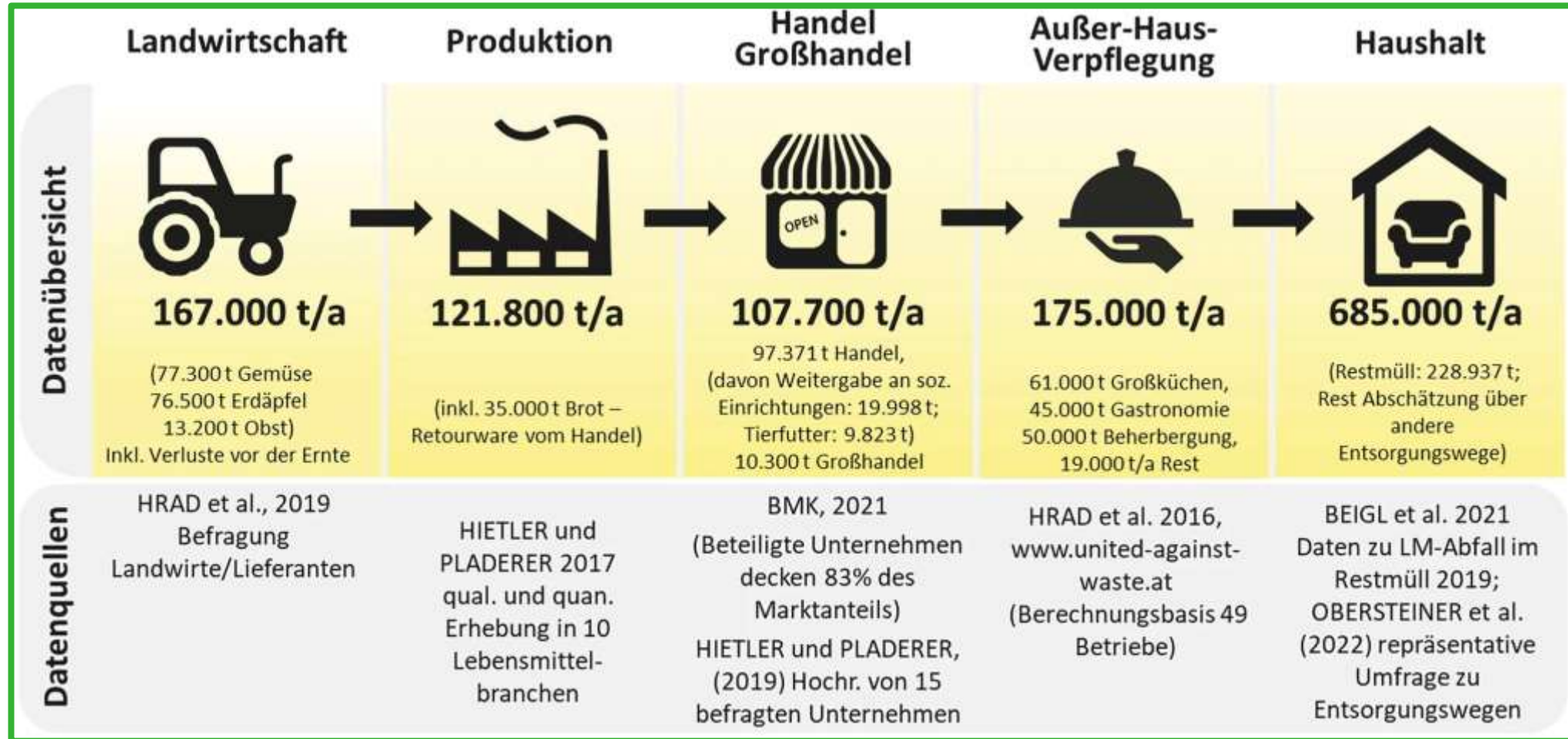
Lebensmittel, die uns „süchtig“
machen:

- Gutes Mundgefühl durch „krachende“ und „gut schmelzende“ Matrix
- Hohe Energiedichte
- Hoher Anteil an Zucker, gesättigten Fetten und Salz
- Schnell verzehrbar, geeignet für unterwegs
- Keine Achtsamkeit beim Verzehr
- Keine richtigen MahlZEITEN

Stark verarbeitete Lebensmittel = wenig natürliche Nährstoffe

Können zu Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes beitragen

Aufkommen vermeidbarer Lebensmittelverluste und -abfälle in Österreich (Stand 2023)





Landesrätin Simone Schmiedtbauer besuchte heute die Großküche am LKH-Uniklinikum Graz, die die Lebensmittelabfälle um die Hälfte reduzieren konnte.

Klinikum Graz zeigt, wie Großküchen Lebensmittel retten können

Das LKH-Univ. Klinikum Graz hat seine Lebensmittelabfälle seit 2019 halbiert und gilt nun österreichweit als Vorzeigebetrieb. Für die erfolgreiche Reduktion von Verschwendung wurde es nun ausgezeichnet.



LANDWIRTSCHAFT

Erfolge bei Zucht klimaresistenter Pflanzen

Der Klimawandel macht es zusehends schwieriger klassische Pflanzensorten bei uns erfolgreich anzubauen. In der Steiermark forscht man seit einigen Jahren an Alternativen. Erste Erfolge zeigen sich jetzt offenbar bei Bohnen und Kürbis.

[Erfolge bei Zucht klimaresistenter Pflanzen - steiermark.ORF.at](#)

Teilen

Die Folgen von Hitze, Starkregen und Überschwemmungen werden immer deutlicher – die Ernten ganzer Felder werden dadurch zerstört. Der Klimawandel bringt eine Häufung, auch heuer entstanden in der Steiermark Millionenschäden. Seit einigen Jahren forscht man bei Saatgut Gleisdorf an Pflanzen, die mit diesen Extrembedingungen besser zurecht kommen.

Aktuelle Infos der Fachgesellschaft ÖGE



ÖGE-JAHRESTAGUNG 2025

Digitalisierung im Ernährungssektor: Ernährung 4.0 – Potenziale und Herausforderung

Donnerstag, 27. November 2025

09:00 – 17:30 Uhr

Festsaal des Bundesamtsgebäudes,

Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Hybridevent

 Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz



Sie haben die Wahl:

Hiermit bestelle ich verbindlich:

- ein Abo zum Preis von **€ 26,-/Jahr** (Ausland 32,-) inkl. Versandkosten
- ein Einzelheft zum Preis von **€ 7,-** exkl. Versandkosten
- ein ermäßigtes Online-Abo zum Preis von **€ 15,-/Jahr**
- eine Online-PDF-Einzelausgabe zum Preis von **€ 5,-**

ÖGE-Sektion SÜD: Nutrition Science Talk 2026

Ernährungskompetenz: Sicherheit - Bildung - Gesundheit

Termin

Donnerstag, 30.04.2026

09:00 - 17:00 Uhr

Veranstalter

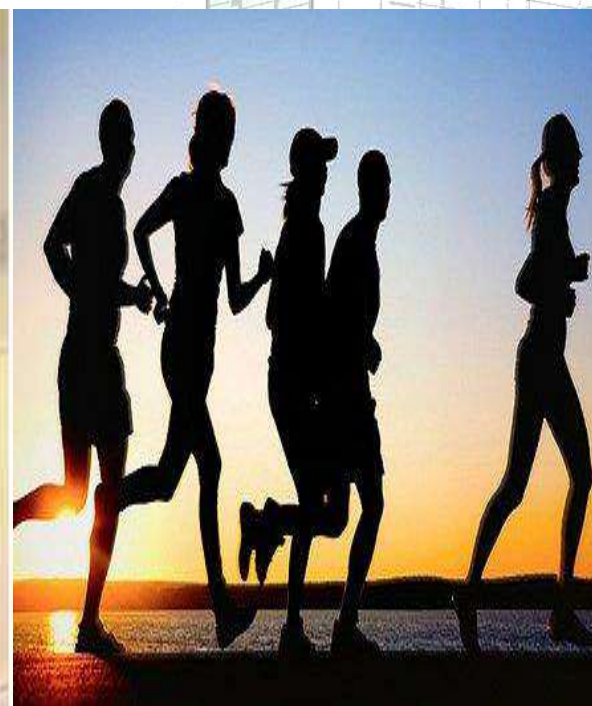
Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Sektion Süd
in Kooperation mit der Medizinischen Universität Graz

Veranstaltungsort

Steiermarkhof
Ekkehard-Hauer-Straße 33
8052 Graz



<https://www.oege.at>



VIELEN DANK für das Interesse!

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

Pause 11:15 – 11:45

Besuch der Infostände

Impulse aus dem Land Steiermark

Good Practice aus Steirischen Schulen

Susanne Niederberger und Annamaria Paar, Regionalbotschafter/in

Margaretha Sackl, Projekt „Iss no guat“

Stefanie Rebernig, Projekt „Grüne Küche“



Agrarbildungszentrum
HAFENDORF

Die Schule für PraktikerInnen.



Praxisnah,
zukunftsorientiert und
regional verwurzelt



Vom Ursprung bis auf den Teller



Landwirtschaft erleben
Ernten & Verarbeiten
Kochen & Veredeln
Vermarkten & Teilen
Genießen & Wertschätzen

praxisnahe Ausbildung



Vom Lernen zum Handeln

Die Schülerinnen...

- stellten regionale Betriebe vor.
- untersuchten die ernährungsphysiologische Bedeutung regionaler Lebensmittel.
- thematisierten Nachhaltigkeit & Umweltbewusstsein.
- zeigten Produktveredelung & Direktvermarktung auf.
- analysierten Produktionsmethoden.



**“Was wir in der Schule säen,
trägt Früchte für die Zukunft.”**





Haunzwicklhof

Annamaria Paar



Über den Betrieb

Betriebsleiter

Thomas und Karin Paar

Fläche

30 ha Wald, 18
ha Grünland
davon 4 ha Acker

Urlaub am Bauernhof

Inkl. Sauna und Ferienhaus
/Wohnung

Tiere

Kalbinnen, Pferde, Ponys,
Schafe, Hühner, Enten,
Katzen

Produkte

Mehl, Haferflocken, Müsli,
Brot, Apfelsaft, Most
Marmelade, Säfte, Eier

Fischteich

Rund 1000 Saiblinge



Weizenmehl





Vom Samen zur Pflanze

01

Aussaat

Samen wird in den
Boden gebracht

02

Keimung

Wurzel und erster
Halm wachsen

03

Bestockung

Pflanze bildet
Seitentriebe

04

Schossen

Halm streckt sich,
Ähre entwickelt sich



Vom Samen zur Pflanze

05

Ährenbildung

Ähre wird sichtbar

06

Blüte

Selbstbestäubung

07

Kornfüllung

Körner reifen,
Pflanze wird gelb

08

Ernte

Erntereif

Vom Korn zum Mehl

01

Ernte

Mit Mähdrescher ernten

03

Trocknen

Auf Rost mit warmer Luft

02

Reinigung

Korn wird gesäubert

04

Lagerung

In Säcken oder Kisten



Vom Korn zum Mehl

05

Mahlen / Sieben

Mehl wird von Gries
getrennt

06

Verpacken

Wird abgefüllt und
verkauft



Nährstoffe

Vitamine: B1, B2, B6,
Mineralstoffe: Eisen, Magnesium und Zink

Nährwert	pro 100g
FETT	2 g
KOHLENHYDRATE	60,97 g
BALLASTSTOFFE	10,3 g
EIWEISS	11,73 g



Produktveredelung

BROT



Rezept

950 g	Roggenhausmehl
150 g	Natursauerteig
1 EL	Quellsalz
725 ml	lauwarmes Wasser
1 KL	Brotgewürze





Produktion

01

Teig bereiten

Alle Zutaten in der Maschine kneten

03

Formen

Rund formen und in Brotform geben

02

Teigruhe

30 Minuten-
mehrere Stunden

04

Stückgare

Nochmals ruhen lassen



Produktion

05

Backen

50 Minuten bei 200°C

06

Auskühlen

Vollkommen
auskühlen

Vorteile für den Kunden

- Förderung heimischer Wirtschaft
- Unterstützung regionaler Bauern
- Wissen über Herkunft der Lebensmittel
- Geschmack und Gesundheit des Lebensmittels
- Urkorn = bessere Verträglichkeit



Vorteile für den Kunden

- Nachhaltigkeit
- Produkte werden im „Natur Gut“ verkauft
- Ab-Hof-Verkauf

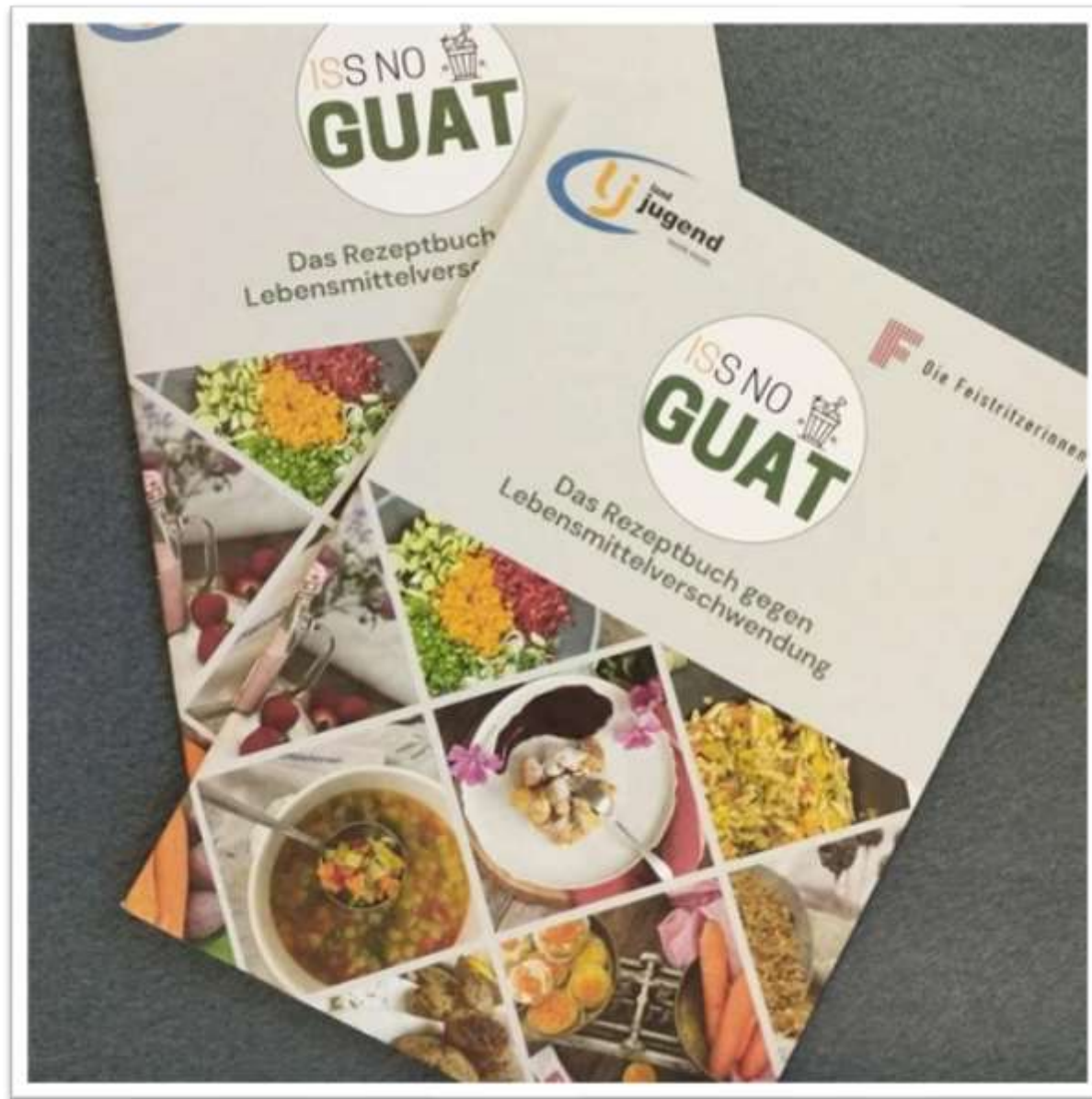




„Das Brot ist reich, das Mehl ist rein – so
soll auch unsere Ernte sein.“

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig



Die Feistritzer*innen

1. Soziale Medien





1/3

Wusstest du, dass in Österreich jährlich knapp 1 Mio Tonnen Lebensmittel im Müll landen?



2/3

- 30 bis 40% der weltweit produzierten Lebensmitteln landen im Müll
- Jede/r ÖsterreicherIn wirft pro Jahr rund 19 Kilogramm Lebensmittel weg
- österreichische Haushalte verlieren im Schnitt 800€ pro Jahr

Wo entstehen unsere Lebensmittelabfälle?

3/3





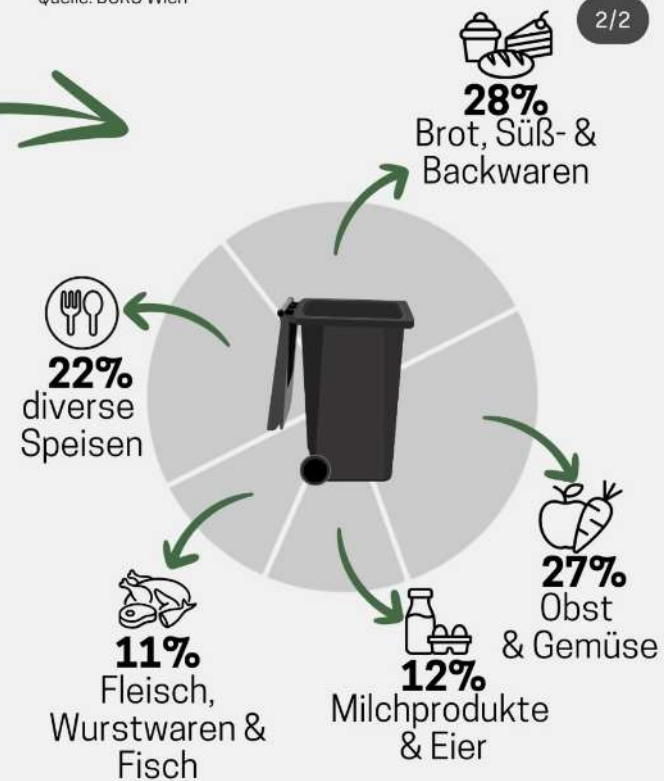
1/2

Quelle: BOKU Wien

**Welche Lebensmittel werden
am häufigsten
weggeworfen?**



2/2



2. Workshops mit Kindern



3. Rezeptbuch gegen Lebensmittelverschwendung







Die Feistritzer*innen

Video FS Feistritz

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

Grüne Küche



Nimm dir Zeit für gesunde
Ernährung

grün, grün, grün



BEI UNS BEGINNTS IM GARTEN

- biologisch
- saisonal
- regional
- mit  angebaut



Kräuter und Hülsenfrüchte





Gemüse und Salate



WEITER GEHTS IN DER
LEHRKÜCHE UND
BACKSTUBE

Kochen
macht
Spaß.









Großküche

- ausgewogener Speiseplan
- täglich frisch gekocht
- hoher Bio Anteil
- regionale Lieferanten
- tägliches Salatbuffet
- hoher Anteil an Hülsenfrüchten, Vollkorn, Kräutern



Frühstück

- Vollkornbrot (meist selbstgebacken)
- Naturjoghurt
- vegetarische Aufstriche
- saisonales Obst und Gemüse
- frische Milch
- Teeauswahl





Mittagessen

Salatbuffet

- Rohkost
- frische Salate
- Auswahl an Öl und Essig
- Auswahl Samen/ Saaten/ Nüsse
- nach Möglichkeit Kräuter und Sprossen

Mittagsmenü

- vegetarische Suppen
- aromatisiertes Leitungswasser
- verdünnter Obstsaft
- hoher Anteil an Hülsenfrüchten
- hoher Vollkornanteil





Abendessen



Abendessen

- Vollkornbrot
- aromatisiertes Leitungswasser
- verdünnter Obstsaft
- hoher Anteil an Hülsenfrüchten und Vollkornprodukten
- Milchprodukte

Was uns noch wichtig ist..

- Wasserstation - gekühltes Wasser und Soda
- Schüler:innen Partizipation bei der Menüplanung
- großes Wissen - Vegetarische und Vegane Küche
- dauerhafter Zugang zu Obst
- Feedback an die Küchen

Urkunde

Fachschule
Graz-St. Martin



Vollwertig-vegetarischer Genuss
aus bevorzugt heimischen Lebensmitteln

2025



Nimm dir Zeit für dich und deine
gesunde Ernährung

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

Küche Graz



© Intranet Stadt Graz



© Stadt Graz/Superfuture Architecture ZT GmbH

Verantwortungsvoll genießen – Nachhaltigkeit in der
Küche Graz

Eine Küche (Graz)stellt sich vor:



DIE KÜCHE GRAZ

-  42 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in der KÜCHE GRAZ.
-  10.000 Kinder und Jugendliche in Graz genießen abwechslungsreiches, warmes Mittagessen.
-  Wir kochen für Grazer Kinderkrippen und Kindergärten sowie für Schulen und Horte.
-  Wir stellen die Hygiene ganz in den Vordergrund und kontrollieren laufend unsere Qualität.

© Intranet Stadt Graz

Die Zubereitung



**Du bist,
was du
isst.**

Ludwig Feuerbach



© google

Unser Motto:



© Intranet Stadt Graz

Ziele

- Die Küche Graz verfolgt seit Jahren ein klares Ziel: nachhaltige, gesunde und regionale Verpflegung
- Fokus auf Bioqualität, kurze Transportwege und abfallarme Prozesse
- Kindergerechte Ernährung
- Ziel: 30 % Bioanteil bis Ende 2025



Regionalität als Qualitätsversprechen

- Höchste Priorität auf regionale Produkte
- Weitesten Anlieferung: max. 70 km

Vorteile:

- Frische & Qualität
- Unterstützung lokaler Betriebe
- Reduktion von CO₂-Emissionen



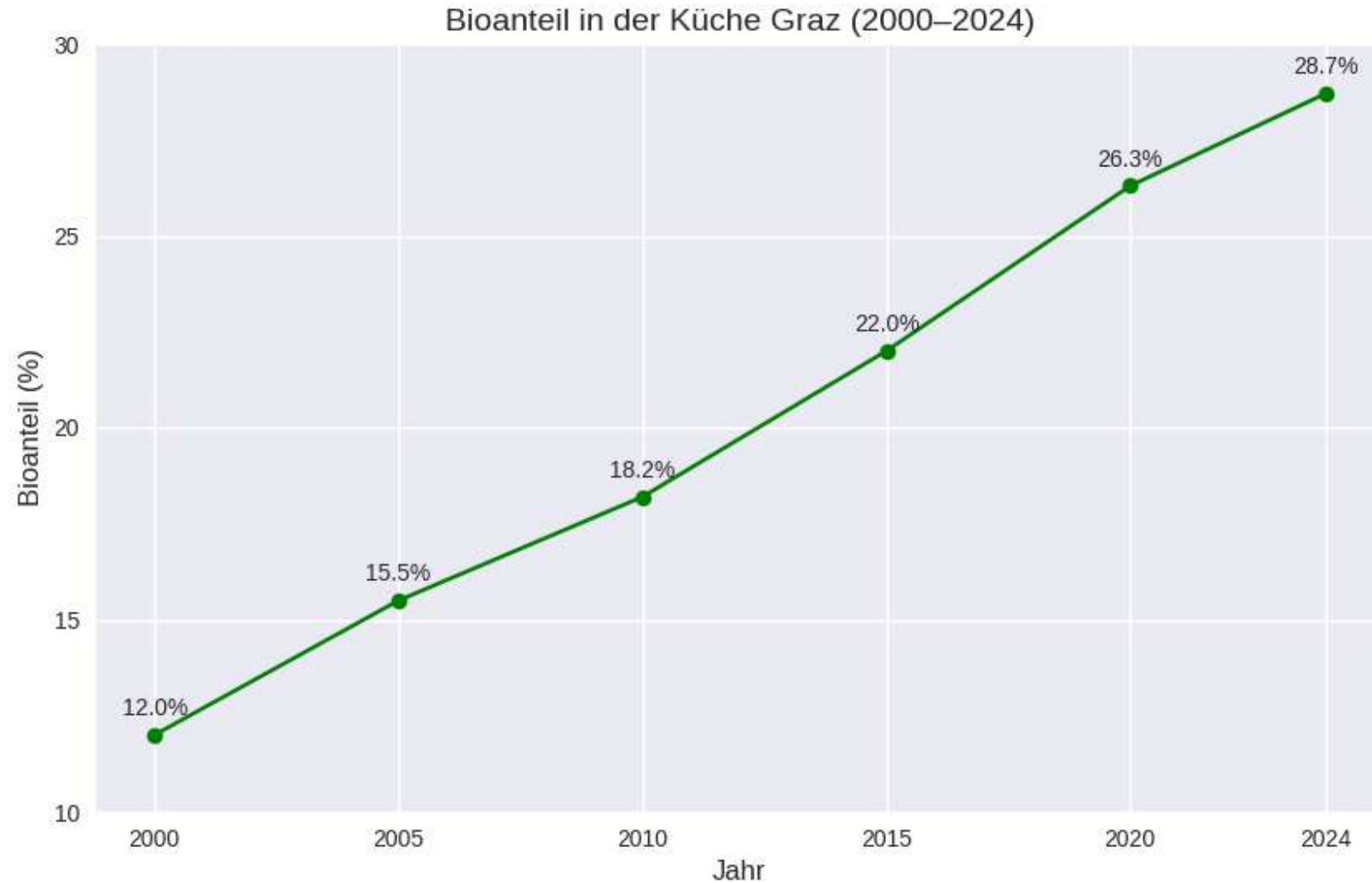
© Internet

Verpackung mit Verantwortung

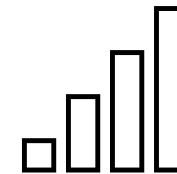
- Mehrwegsysteme bevorzugt
- Wickelfolien werden – wenn möglich – vermieden
- Ausschreibungen fordern umweltverträgliche Verpackungsmaterialien
- Abfallvermeidung beginnt bei der Anlieferung
- Genaue Ausspeisung verhindert Überproduktion und Nachlieferungen



Bioanteilentwicklung in der Küche Graz



Herausforderung bei der Erhöhung des Bioanteils



Die Erhöhung des Bioanteils ist herausfordernd, da große Mengen regionaler Bio-Produkte schwer verfügbar sind.

Gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft

Fazit:

Die Küche Graz bleibt auch in Zukunft ihrer Verantwortung für Umwelt und Genuss treu.

Denn echte Nachhaltigkeit beginnt nicht beim Teller – sondern bei der Entscheidung, was darauf kommt.



Danke für Ihre
Aufmerksamkeit

Franz Gerngroß; Küchenleiter

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

BVN Unternehmens- präsentation



Unsere Vision

Regionale und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung ist eines der wichtigsten Themen unserer Zeit und gewinnt zunehmend an Bedeutung.

BVN bietet ein breites Angebot an heimischen Lebensmitteln von regionalen Produzenten/Produzentinnen und weiterverarbeitenden Betrieben aus einer Hand.

Unsere Vision ist, den Anteil an hochwertigen steirischen Lebensmitteln in Großküchen, Versorgungseinrichtungen, Gastronomie, Hotellerie und Handel maßgeblich zu erhöhen.

Wer wir sind

BVN ist Österreichs erste spartenübergreifende Genossenschaft zur gebündelten Belieferung von Großküchen und Handel.

- Spartenübergreifendes bäuerliches Angebot an heimischen Lebensmitteln
- Kurze Transportwege
- Lückenlose Nachvollziehbarkeit
- Fokus auf hohe Lebensmittelqualität, Tierwohl, Bio und nachhaltige Wirtschaftsweise





Erzeugung

Regionale
Produzenten/Produzentinnen und
weiterverarbeitende Betriebe



Bestellung, Ein- & Verkauf, Bündelung und Logistik

Bäuerliches Versorgungsnetzwerk



Abnahme/Konsum

Großküchen,
Gemeinschaftsverpflegungen,
Gastronomie, Hotellerie und Handel



Unsere Produzenten/ Produzentinnen profitieren davon, dass **BVN** die Logistik übernimmt und somit eine geregelte Abholung und Zustellung in der gesamten Steiermark ermöglicht.

Vorteile für regionale Erzeuger

- Neue Absatzwege
- Steigende Absatzmengen
- Erschließung neuer Regionen
- Abnahme von Logistik und Kommissionierung

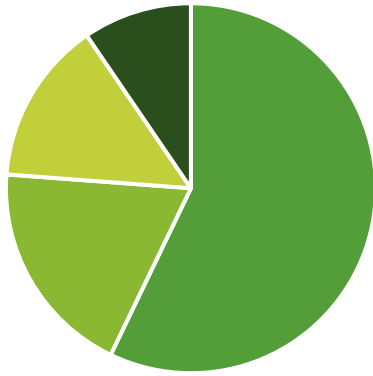
Vorteile für Kunden

- Breites regionales und saisonales Angebot
- Einfache Abwicklung
- Gebündelte Anlieferung
- Gesammelte Abrechnung
- Qualitätssicherung
- Herkunftssicherung

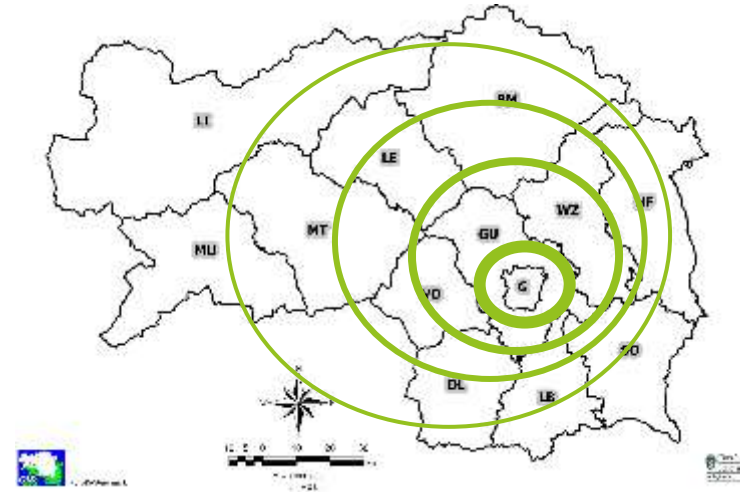
Kunden erhalten ein breites bäuerliches Angebot an qualitativ hochwertigen qualitätsgesicherten Waren aus einer Hand.

BVN bündelt heimische Waren von vielen einzelnen Betrieben und schafft dadurch einen Mehrwert für Großküchen und Handel.

Kundenstruktur



- Versorgungseinrichtungen
- Gastronomie & Hotellerie
- Firmenkantinen
- Catering, Lieferservice



Beispielhafte Referenzkunden



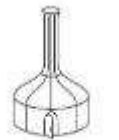
JVA Karlau



Landmarkt



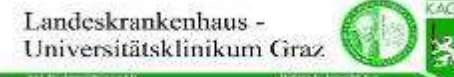
Anton Paar
Sudhaus GmbH



SUDHAUS



Landesjugendhaus
Schießstattgasse &
Plüddemanngasse



Fachschulen für Land-,
Forst- und Ernährungswirtschaft



STEIERMARKHOF
HOTEL • KONGRESS • JULEJUNG



BENEDIKTINERABTEI
Seckau





BVN

**BÄUERLICHES
VERSORGUNGSNETZWERK
STEIERMARK_{eGen}**

Krottendorfer Straße 79, 8052 Graz
+43 316 / 8050-7121; office@bvn.st
www.bvn.st



FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

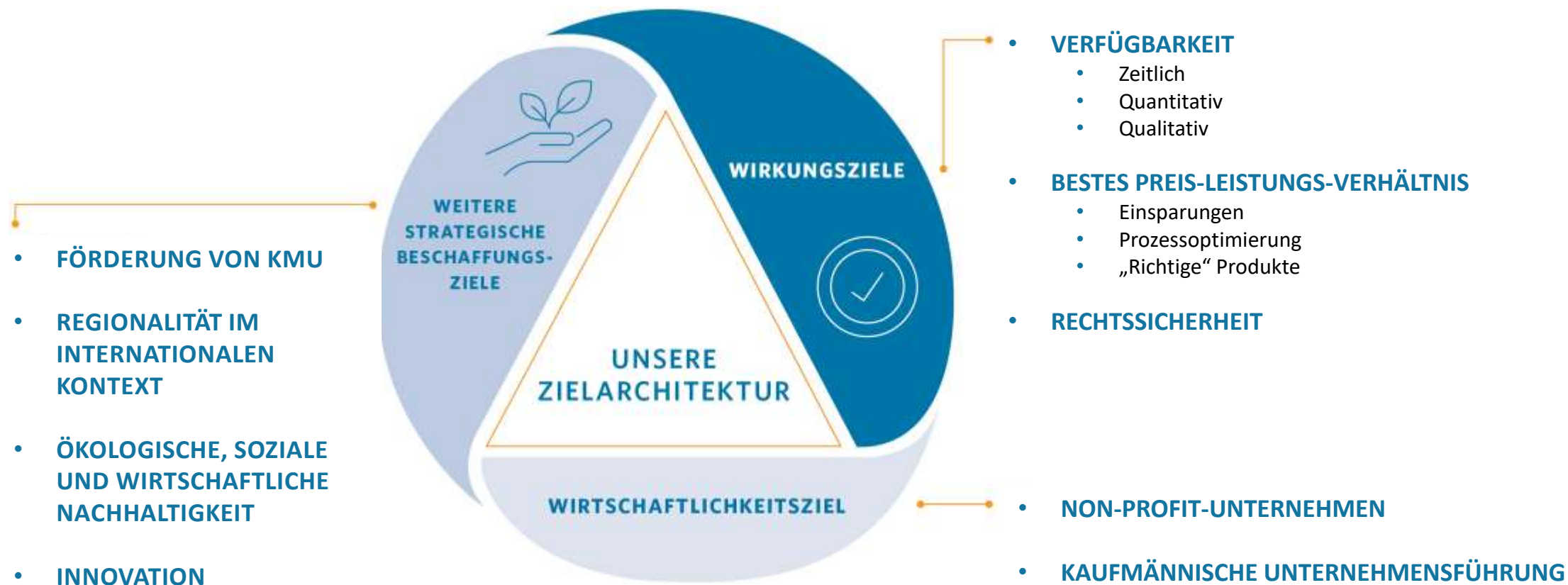


V O M B E D A R F Z U R
V E R S O R G U N G :

D I E B B G A L S
E I N K A U F S P A R T N E R
F Ü R L E B E N S M I T T E L
I M Ö F F E N T L I C H E N
S E K T O R

8. Oktober 2025
Klein

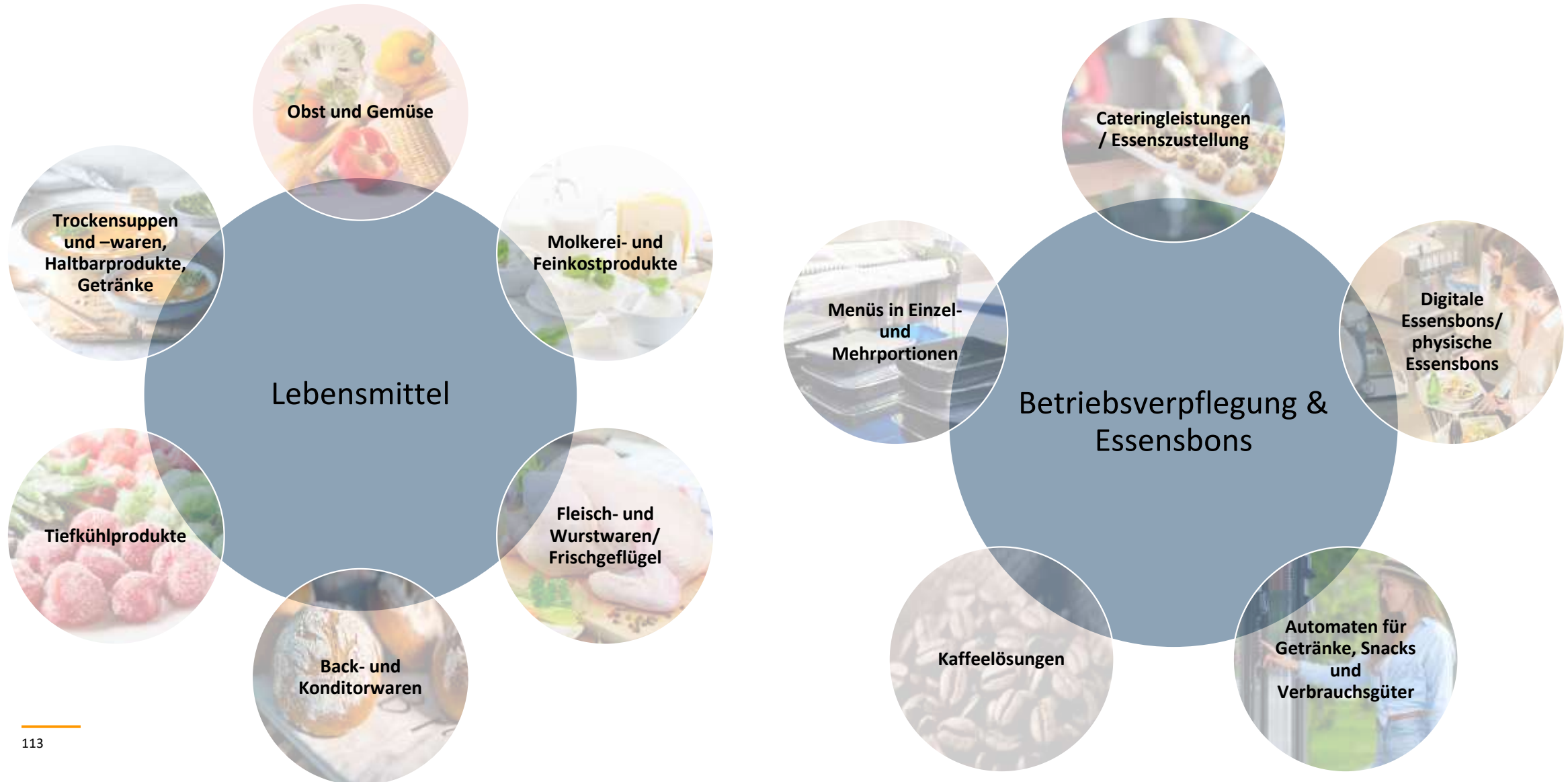
DAS WOLLEN WIR GEMEINSAM ERREICHEN



BESONDERHEITEN

- *eine von acht KMU-relevanten Beschaffungsgruppen, in denen das BB-GmbH-Gesetz die Ausschreibung auf NUTS-3-Ebene (kleinere Regionen, teils schon Großstädte) vorsieht*
- Ziel:
 - Erleichterung der Teilnahme von KMU
 - Stärkung des Wettbewerbs
- Trennung der Leistungen in Lose
 - wirtschaftliche und technische Aspekte (Los 1 Molkereiprodukte, Los 2 Feinkostprodukte)
 - örtliche Trennung (Los 1 Wien, Los 2 Burgenland, Los 3 Niederösterreich)

PORTFOLIO LEBENSMITTELBESCHAFFUNG



DAS DYNAMISCHE BESCHAFFUNGSSYSTEM

Potentiale für die Lebensmittelbeschaffung

VORTEILE

- Grundsätzlich freie Zusammenstellung der Warenkörbe möglich
- Keine Einschränkungen hinsichtlich des Umfangs der Vergabe auf Produkt- und Mengenebene
- Förderung von KU
- Einfach in der Abwicklung (e-Shop)

HEMMSCHWELLE

- Erstellung der Unterlagen (Vertrag & Leistungsverzeichnis)



Warengruppen

Obst & Gemüse	Milch- und Molkereiprodukte
Fleisch- und Wurstwaren	Back- und Konditorwaren
Frischgeflügel	Trockenwaren
Fisch	Bäckermehl



REGIONALITÄT

- Regionalität im EU-Kontext: regional im Sinne von österreichischer Herkunft ist diskriminierend und daher strikt verboten
- Der Wunsch nach Regionalität kann auch nicht mit Kriterien befriedigt werden, die auf die Entfernung eines Bieters abstellen
- Kriterien, die weder mittelbar noch unmittelbar auf den Sitz eines Unternehmens abstellen:
 - Strenge Qualitätsanforderungen sind einzuhalten – gleichwertige Nachweise (schwierig für ausländische Unternehmen)
 - CO₂-Äquivalente sind anzugeben, die mit der Erbringung der ausgeschriebenen Leistung verbraucht werden (Berechnungsweise-Vorschlag auf der Seite des Umweltbundesamtes)
 - Verfügbarkeitskonzept (Verfügbarkeit der bestellten Lebensmittel innerhalb bestimmter Zeiträume)
 - Saisonale Lebensmittel

BEWERTUNGSLOGIK

MEAT-Variante

Bestangebotsprinzip

- Preis
- Qualitätsparameter

Qualifiziertes Bestangebotsprinzip

- Formal
Billigstangebotsprinzip
- Gewünschte
Qualitätsmerkmale
verpflichtend

BIO-Zertifikat

**AMA-
Gütesiegel oder
gleichwertig**

Tierwohl

GVO-frei

Palmölfrei

Glutenfrei

**Umweltzeichen
Green Catering**

**Zusätzliche
Sorten**

Ergiebigkeit

Verkostung

AKTUELLE VERGABEN

2025

- Beschaffungsgruppe 44 „Lebensmittel für Großabnehmer“
 - Molkerei- und Feinkostprodukte (inkl. pflanzlicher Alternativen)
 - Tiefkühlprodukte
 - Trockenwaren, Haltbarprodukte & Getränke
 - DBS-Lebensmittel
 - Speiseeis Mensen (Projekt im besonderen Auftrag)

AKTUELLE VERGABEN

2025

- Beschaffungsgruppe 45.2 „Betriebsverpflegung“
 - Eventcatering – Wien
 - Gastronomiebetriebe und Catering für das LDZ Salzburg
(Projekt im besonderen Auftrag)

ZUKÜNFTIGE VERGABEN

- Beschaffungsgruppe 44 „Lebensmittel für Großabnehmer“
 - Back- und Konditorwaren (aktuell 60 regionale Lose, Best-Practice Beispiel für KMU)
- Start der internen Vorbereitungen ab Mitte 2025
- Bedarfserhebungen voraussichtlich ab Q1 2026

VIELEN DANK FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT!



Elmar Ehm

Key Account Manager
Länder & Hochschulen

elmar.ehm@bbg.gv.at

Tel.: +43 1 245 70-279



Oliver Klein

Key Account Manager
Bund

oliver.klein@bbg.gv.at

Tel.: +43 1 245 70-272

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Haftungsausschluss:

Die Inhalte dieser Präsentation wurden nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und gestaltet. Wir können jedoch keine Haftung für Korrektheit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Informationen übernehmen. Sollten Fehler passiert sein, bedauern wir das und bitten um Mitteilung. Wir übernehmen keine Verantwortung für externe Inhalte, auf die wir mittels Hyperlink verweisen.

Ein wesentlicher Unternehmenswert der BBG ist die faire und gleiche Behandlung aller Menschen. Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die weibliche oder männliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Diese Vorgangsweise impliziert keinesfalls eine Benachteiligung von anderen Geschlechtern. Alle Menschen mögen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Bundesbeschaffung GmbH | Lassallestraße 9b, 1020 Wien
+43 1 245 70-0 | office@bbg.gv.at | www.bbg.gv.at
Ansprechpartnerin bzw. Ansprechpartner: Elmar Ehm



FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

VORSCHAU GROSSKÜCHENGIPFEL





**1,2 Mio. t Lebensmittelabfall
pro Jahr in Österreich**

200.000 t Großküchen, Gastro..



**170.000 Tonnen
allein in der Steiermark
~10.000 LKW-Ladungen**

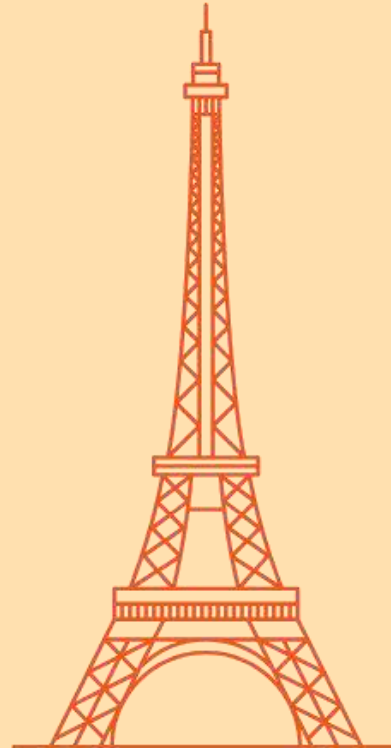
Klimaeffekte: 170.000 t Abfall entspricht... 340.000 t CO₂

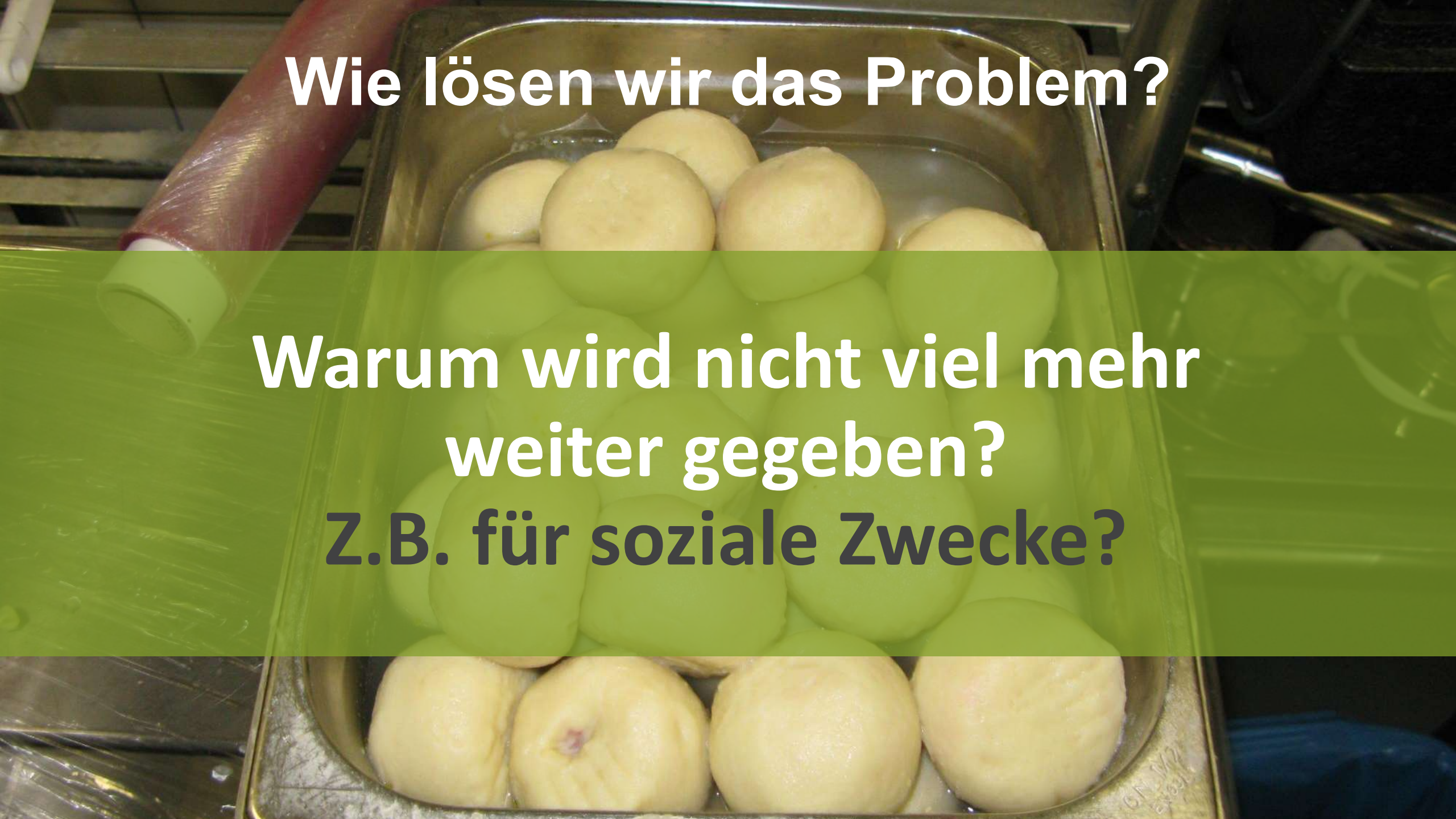
■ **Steirischer Lebensmittelabfall =
1.360.000 Economy-Flüge
von Graz → Paris**



- Eine volle 240er-Lebensmittelabfalltonne
(190l/130kg) verursacht etwa eine **1/4 Tonne CO₂**.

■ **Passagiere Graz Thalerhof 2024:
820.000 Reisende**





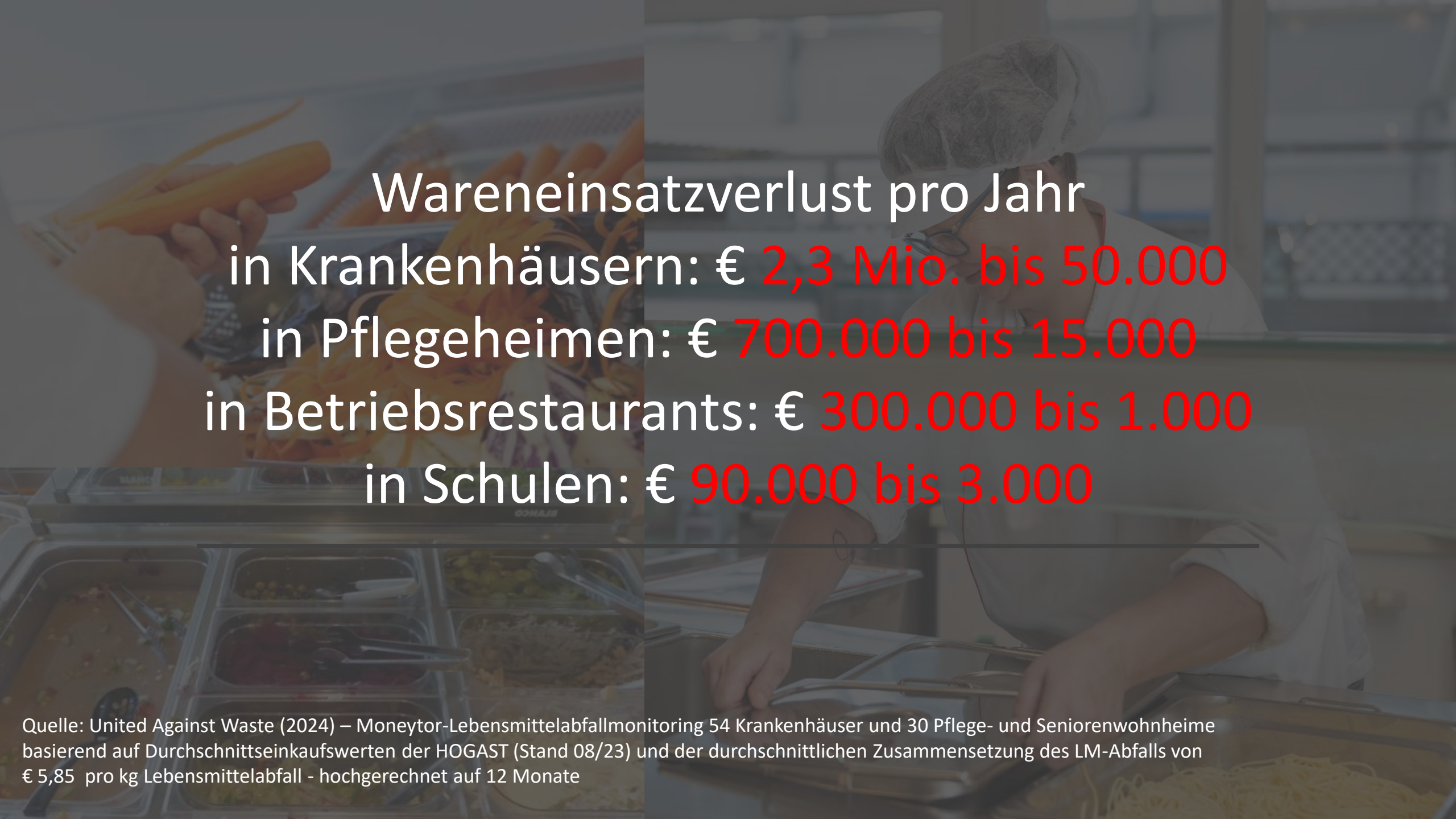
Wie lösen wir das Problem?

Warum wird nicht viel mehr
weiter gegeben?
Z.B. für soziale Zwecke?

Essen weiter geben ist...

- Logistisch kompliziert:
Kühlkette, Warmhaltezeiten...
- Schwer planbar für soziale
Einrichtungen: wann kommt was?
- Erzeugt zusätzlichen
(finanziellen) Aufwand
- Spart dem Betrieb keine Kosten





Wareneinsatzverlust pro Jahr
in Krankenhäusern: € 2,3 Mio. bis 50.000
in Pflegeheimen: € 700.000 bis 15.000
in Betriebsrestaurants: € 300.000 bis 1.000
in Schulen: € 90.000 bis 3.000

Quelle: United Against Waste (2024) – Moneytor-Lebensmittelabfallmonitoring 54 Krankenhäuser und 30 Pflege- und Seniorenwohnheime basierend auf Durchschnittseinkaufswerten der HOGAST (Stand 08/23) und der durchschnittlichen Zusammensetzung des LM-Abfalls von € 5,85 pro kg Lebensmittelabfall - hochgerechnet auf 12 Monate

Salat-Bufferreste gegen Essensschluss in einem Betriebsrestaurant...



Rund 20 kg Reste –
Warenwert 60 Euro pro Tag



Verlust ~ **20.000 Euro** pro Jahr –
350-400 Personen Essen hier

Ganz andere Beispiele Salatbuffet



**Nur 2-3 kg Reste –
rund 900 Personen essen hier**



**Essensbeginn: rund
700 Personen essen hier**

Lebensmittelabfall kann...

- ...Schon durch einfache Maßnahmen deutlich reduziert werden.
- ... Es geht hauptsächlich um verbesserte Planung, Kommunikation und Organisation.
- Mehr dazu am Nachmittag beim Großküchengipfel ab 14h30



Das Koordinationsteam

der Initiative United Against Waste



Franziska Lindner

Plattform-Management,
Aktionstage, Küchenprofi(t)

franziska.lindner@tatwort.at

+43 1 4095581-231



Simon Büchler

Bildungsangebote,
MONEYTOR

simon.buechler@tatwort.at

+43 1 4095581-223



Johannes Godler

MONEYTOR, Bildungsangebote,
Forschungsprojekte

johannes.godler@tatwort.at

+43 1 4095581-219



Franz Tragner

Plattform-Management, MONEYTOR,
Bildungsangebote, Forschungsprojekte

franz.tragner@tatwort.at

+43 1 4095581-210



Elisabeth Schabbauer

Kommunikation, Plattform-Management,
Aktionstage, Bildungsangebote

elisabeth.schabbauer@tatwort.at

+43 1 4095581-226



Regina Arnberger

Vertrags- und Rechnungs-
management

regina.arnberger@tatwort.at

+43 1 4095581-214

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

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

FACHTAG STEIERMARK

Lebensmittelkompetenz als gesellschaftliche Schlüsselkompetenz – regional, gesund, nachhaltig

NACHMITTAGSPROGRAMM

- „Großküchen-Gipfel“ des Landes Steiermark zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung
- „Regional leben – regional essen“ vom Steireracker in den Bioladen

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



Johanna Swienty

Teamassistentin naBe/ForumÖIR

+43 1 245 70-532

johanna.swienty@nabe.gv.at



Gerhard Weiner

Leiter naBe-Plattform

+43 1 245 70-517

gerhard.weiner@nabe.gv.at