



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

Erfolge in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in der Steiermark

Die Steiermark fördert regionale, nachhaltige Ernährung durch Initiativen wie **Styria Vitalis** und Kooperationen mit **Gesundheitsfonds**, dem **bäuerlichen Versorgungsnetzwerk** und **landwirtschaftlichen Fachschulen**.

Ziele und Eckpunkte:

- Hochwertige, regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung
- Stärkung der regionalen Wertschöpfung und Landwirtschaft
- Bessere Ernährung durch frische & gesunde Produkte
- Förderung nachhaltiger Beschaffung und einem Bewusstsein für regionale Lebensmittel

Lebensmittelstrategie weiß-grün

Mit der **Lebensmittelstrategie weiß-grün** hat die Steiermärkische Landesregierung im Jahr 2024 ihre langfristigen Ziele & Maßnahmen definiert.

Einige der Ziele sind:

- Lebensmittelkompetenzkurse für alle Steirerinnen und Steirer bis zum 16. Lebensjahr
- Kontinuierliche Reduktion von Lebensmittelabfällen in Haushalten & Außer-Haus-Verpflegung
- Steigerung der Eigenversorgung z.B. bei Obst und Gemüse

Ausblick ab 2026:

- Weiterbildungsangebote für steirische Lehrkräfte, um die Lebensmittelkompetenz zu verbessern

Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung

- Berücksichtigung von **Genuss, Gesundheit, Nachhaltigkeit & Wirtschaftlichkeit**
- Checklisten für unterschiedliche Zielgruppen
- Selbstcheck oder durch externe Expert:innen begleiteter Prozess

Styria Vitalis

- Schwerpunkt: Gesundheitsförderung & Prävention von Planung bis Evaluation
- Beratung, Fortbildung & Zertifizierung für Gemeinschaftsverpfleger:innen
z.B. **Grüner Teller**
- Bonuspunkte für heimischen Fisch & regionale Produkte



Steirer:Acker:Graz

Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben

Auf 2.000m² Ackerfläche wächst alles, was ein Mensch für ein Jahr zum Leben braucht.

Auch der Regionalitätsgedanke kommt hier ins Spiel, so wurden beispielsweise Käferbohnen anstelle von anderen Bohnen und der steirische Ölkürbis gepflanzt.

Der **Steirer:Acker:Graz** ist für die Bevölkerung frei zugänglich, auch Führungen werden angeboten.



Steirische Regionalbotschafter:innen

- **Vorstellung von regionalen Betrieben** durch Schüler:innen der steiermärkischen land- und forstwirtschaftlichen Fachschulen
- Fokus auf Produktion, Nachhaltigkeit, Innovation, Regionalität und Praxisbezug
- Bei Erfüllung aller Kriterien erhält man das Zertifikat zum/zur **Regional:botschafter:in für steirische Lebensmittel**

Ausblick: SteirerTeller-Challenge

- Ein einjähriges Beteiligungsprojekt
- **Zielgruppen:** Familien, Schulen, Unternehmen & öffentliche Einrichtungen
- Eine Woche lang werden **NUR regionale Lebensmittel** konsumiert
- Prozess wird **medial dokumentiert**
- Weitere Informationen unter: www.landentwicklung-steiermark.at/steirer-teller-challenge

