



**Erfolge in der regionalen und nachhaltigen  
Lebensmittelbeschaffung in der  
Gemeinschaftsverpflegung in  
**Oberösterreich****

# Projekt RegioLem: Steigerung der Bio- und Regionalitätsanteile

Unter dem Begriff "**RegioLem – Regionale Lebensmittel in Landesküchen**" wird in Oberösterreich seit vielen Jahren im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung die Steigerung der Bio- und Regionalitätsanteile angestrebt. Dies betrifft 39 Landesküchen mit rund 8.000 Essensportionen pro Tag. Der hohe Anteil an **saisonalen, regionalen und biologischen Produkten** ist ein wesentlicher Aspekt. Zudem werden Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie zur Umsetzung von "**Nose to Tail**" und "**Farm to Fork**" verstärkt verfolgt. Die Aktivitäten werden den Essensgästen entsprechend kommuniziert.



# Ziele und Eckpunkte

Das Ziel ist es, die Qualität des Angebots weiter zu steigern und den regionalen, biologischen und saisonalen Einkauf zu forcieren. **Der Anteil an der gesamten Ausspeisung soll bis 2025 auf mind. 30 % bei Bio und 70 % bei Regional anwachsen.** Beide Werte können sehr gut gemonitort werden, da diese über das SAP System des Landes nach den Kategorien „Bio-Regional; Bio-International; Regional und International“ erfasst sind. Dies ist mit den Lieferanten entsprechend abgestimmt, damit entsprechende Daten zur einfachen Erfassung in den Buchhaltungen der Landeseinrichtungen übermittelt werden.



# Umsetzung und Kollaborationen

Die **Zusammenarbeit mit lokalen Bio-Betrieben** im jeweiligen Bezirk und die praktische Umsetzung von **Farm to Fork** wird laufend verbessert. Aktuell werden beispielsweise an fünf Terminen pro Jahr bei einem regionalen Geflügelmäster Hühner eingestallt, aufgezogen und direkt an die Küche geliefert. Auch **Nose to Tail** findet Anwendung: die Verwendung vom Demeter-Rind aus der Region durch eigene Detailzerlegung und Verwertung ganzer Tiere (inkl. Bäckchen und Innereien) findet im eigenen Haus statt. Ein weiterer Fokus liegt auf der **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**.

Wichtig bei der Umsetzung war der enge Kontakt mit lokalen Bio-Betrieben und die Sensibilisierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei den Dienststellen mit Küchen und eigener Ausspeisung.



# Ergebnisse und Erfolge

## am Beispiel der LDZ-Betriebsküche in Linz

- Seit 2011 biozertifiziert
- Seit 2017 Umweltzeichen zertifiziert
- Seit 2019 Gut zu wissen zertifiziert
- Seit 2021 AMA Genussregion
- Hoher Bio- und Regionalanteil bei Lebensmitteln
- Zufriedene Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

