



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

# **Kärntner Landesregierung:**

## **1. Kärntner Regionalitäts-Charta zur Stärkung der regionalen Lebensmittelbeschaffung in öffentlichen Einrichtungen**

- Vorrang für regional produzierte Lebensmittel in (mit) finanzierten Einrichtungen des Landes wie Krankenhäusern oder Pflegeheimen
- Kriterienkatalog zur Verwendung regionaler Lebensmittel ist für Landeseinrichtungen und nachgelagerte Einrichtungen anzuwenden
- Ausschreibung von möglichst kleinen Losen, um auch kleinen Produktionsbetrieben die Chance zur Teilnahme zu geben
- Vorgaben zur Abfallvermeidung bzw. Abfalltrennung

# Unterzeichnung der Regionalitäts-Charta

## Land Kärnten startet Offensive zur Verwendung heimischer Lebensmittel

### 1. KÄRNTNER REGIONALITÄTS-CHARTA zur Verwendung regionaler Lebensmittel

- Der Ausbau einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährungsweise in der Gemeinschaftsverpflegung in Kärnten wird angestrebt.
- Sofern Verpflegungsdienstleistungen in Anspruch genommen werden ist der Dienstleister zu verpflichten, die vorgegebenen Kriterien und Grundsätze einzuhalten. Bei der Gestaltung des Speiseplanes ist darüber hinaus auf eine gesunde und bedarfsgerechte Ernährung zu achten. Die vertragliche Bereitschaft, das gesundheitsförderliche Angebot durch Zertifizierungen des Landes oder äquivalente Zertifizierungen unabhängiger Dritter nachzuweisen, soll bei der Vergabe berücksichtigt werden.
- Initiativen und Maßnahmen zur breiteren Bewusstseinsbildung hinsichtlich der Verwendung regionaler Lebensmittel werden zwischen Sozialpartnern und Landesregierungsmitgliedern koordiniert und im Sinne eines optimalen Informationsflusses gemeinsam nach Außen kommuniziert.

Klagenfurt am Wörthersee, am 21. Oktober 2019

Dr. Peter Kaiser

Martin Gruber

Ing. Johann Möbler

Dr. Beate Prettner

Mag. Sebastian Schuschnig

Jürgen Mandl, MBA

Dr. Gaby Schaunig

Günther Goach

Peter Stauber

Ing. Daniel Fellner

Hermann Lipitsch

Dr. Maria-Lyise Mathiaschitz

Mag. Sara Schaar

Mag. Timo Springer, MBA

# Umsetzung und Zusammenarbeit

- Die Genuss Schulen und die „Genuss Wirte“ (Verein Kärntner Agrarmarketing) halten hohe Anforderungen an die Herkunft ausgewählter Lebensmittel ein
- Die Initiative „**Gesunde Küche**“ des Landes Kärnten forciert den Einsatz regionaler Lebensmittel
- Die Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärnten zeigen regionale Lebensmittelversorgung
  - 100% bei Milch und Eiern
  - 90% bei Backwaren
  - 85% bei Fleisch
  - 82% bei Obst und Gemüse
- Kärnten ist im Spitzenfeld bei der Teilnahme der Initiative „**Gut zu wissen**“ der Landwirtschaftskammer Österreich:
  - 264 Küchen aus Kärnten nehmen teil
  - Auslobung und ca. 11,3 Mio. Essensportionen pro Jahr

# „Gut zu wissen“ erobert Großküchen in Kärnten

Küche:WAIERN der Diakonie de La Tour mit  
täglich rund 4.500 Menüportionen nimmt nun  
auch an „Gut zu wissen“ teil



© Büro LHStv. Gruber