

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

Leitfaden zur Lebensmittelbeschaffung
für die Gemeinschaftsverpflegung und
Gemeinden

Vorwort



Bundesministerin
Elisabeth Köstinger

Drei von vier Österreicherinnen und Österreichern wünschen sich eine Ausweitung des Angebots an regionalen Lebensmitteln. Wer regional kauft, stärkt bäuerliche Familienbetriebe, schützt die Umwelt durch kürzere Transportwege und sorgt dafür, dass die Wertschöpfung erhalten bleibt. Der Bund geht daher mit gutem Beispiel voran und will mit der Initiative „Österreich isst regional“ aufzeigen, wie der Einkauf gestaltet werden kann. Ziel laut Regierungsprogramm ist die 100-prozentige regionale und saisonale öffentliche Beschaffung bei Lebensmitteln mit Erhöhung des Bio-Anteils.

Gemeinsam mit den Bundesländern haben wir daher die Bundesbeschaffung GmbH beauftragt, das Projekt „Forum Österreich isst regional“ zu koordinieren und öffentliche Kantinen dabei zu unterstützen, Lebensmittel regionaler und saisonaler zu beschaffen. Immer mehr Menschen achten auf den Ursprung von Lebensmitteln und setzen bewusst auf Qualität und Regionalität. Diesen erfreulichen Trend wollen wir aufgreifen und mit einer Herkunftskennzeichnung für Fleisch, Milch und Eier Transparenz schaffen. Die Herkunftskennzeichnung entspricht nicht nur den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten, sondern stärkt zugleich die Stellung der Bäuerinnen und Bauern in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Die Umstellung auf regionale Lebensmittel lohnt sich allemal – der Umwelt und der Gesundheit zuliebe!

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
Stubenring 1, 1010 Wien

Fotonachweis: BMLRT/Pixabay (Titel, S. 6/7, S. 8, S. 12/13, S. 14),
BMLRT/Paul Gruber (S. 3), BVN (S. 16), BMLRT/Johann Trischak (S. 17),

Miro Kurzmanovic (S. 18), Sabine Landauer (S. 19),

Gestaltung: BMLRT/Mag. Niels Reutter

Alle Rechte vorbehalten.

Wien, 2021

Inhalt

Impressum.....	2
Vorwort.....	3
Machen Sie sich auf den Weg – wir helfen Ihnen dabei!.....	6
Was ist mit „regionalen Lebensmitteln“ gemeint?.....	9
Warum hochwertige Lebensmittel beschaffen?.....	9
Schritt für Schritt für örtlich nahe Qualität.....	13
Beispiele aus der Praxis.....	16
Der „Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung“ (naBe).....	20
Nützliche Links, weiterführende Infos.....	22
Ansprechpartner.....	22

Machen Sie sich
auf den Weg –
wir helfen Ihnen
dabei!





Die Anforderung ist schnell ausgesprochen: Kaufen Sie qualitativ hochwertige Lebensmittel! Aber wie geht das überhaupt? Welche Kriterien sind für einen Lebensmitteleinkauf wichtig und wie setze ich die ersten Schritte? Dieser Leitfaden gibt Ihnen einen Einblick, wie Sie Ihren Lebensmitteleinkauf stärker auf Qualitätskriterien ausrichten können.

Lebensmittel aus der näheren Umgebung liegen voll im Trend. Auch in der Gemeinschaftsverpflegung legen immer mehr Menschen Wert auf die Qualität der verarbeiteten Produkte. Diesem Wunsch Ihrer Gäste nachzukommen bedarf eventuell einer Umstellung bzw. Adaptierung Ihres Einkaufs von Lebensmitteln. Viele Fragen sind damit verbunden: „Bedeutet dies einen Mehraufwand an zeitlichen Ressourcen für die Verarbeitung von Lebensmitteln?“ oder „Kommt es zu höheren Kosten?“ Welches Angebot an Lebensmitteln besteht? Gibt es genügend geeignete Lieferanten? Dieser Leitfaden soll Ihnen als Orientierungshilfe für einen qualitätsorientierten Lebensmitteleinkauf dienen. Er beschreibt die Vorteile eines Einkaufs von Produkten aus der örtlichen Nähe und zeigt anhand von Praxisbeispielen auf, wie sich dieser gut im Arbeitsalltag umsetzen lässt.

Was ist mit „regionalen Lebensmitteln“ gemeint?

Die Herkunft eines Produkts kann unterschiedlich definiert werden, bezieht sich aber in der Regel auf einen in örtlicher Nähe erzeugten und/oder verarbeiteten Rohstoff in der Region. Die Region kann unterschiedlich groß und durch landschaftliche oder kulturelle Strukturen definiert sein. Darüber hinaus kann die Verfügbarkeit einen geeigneten Zugang bieten. Man könnte auch sagen „Je näher, desto besser“. Das macht beispielsweise einen in Europa produzierten Reis im Vergleich zu einem in Asien produzierten zu einem regionaleren und damit örtlich näheren Produkt.

Achtung: Nicht immer ist dem Produkt „anzumerken“, woher es kommt. Achten Sie deshalb auf anerkannte Zertifikate und Herkunftsangaben. Eine durchgängige, kontrollierte Herkunft vom landwirtschaftlichen Rohstoff bis zum Lebensmittel soll das Ziel sein.

Warum hochwertige Lebensmittel beschaffen?

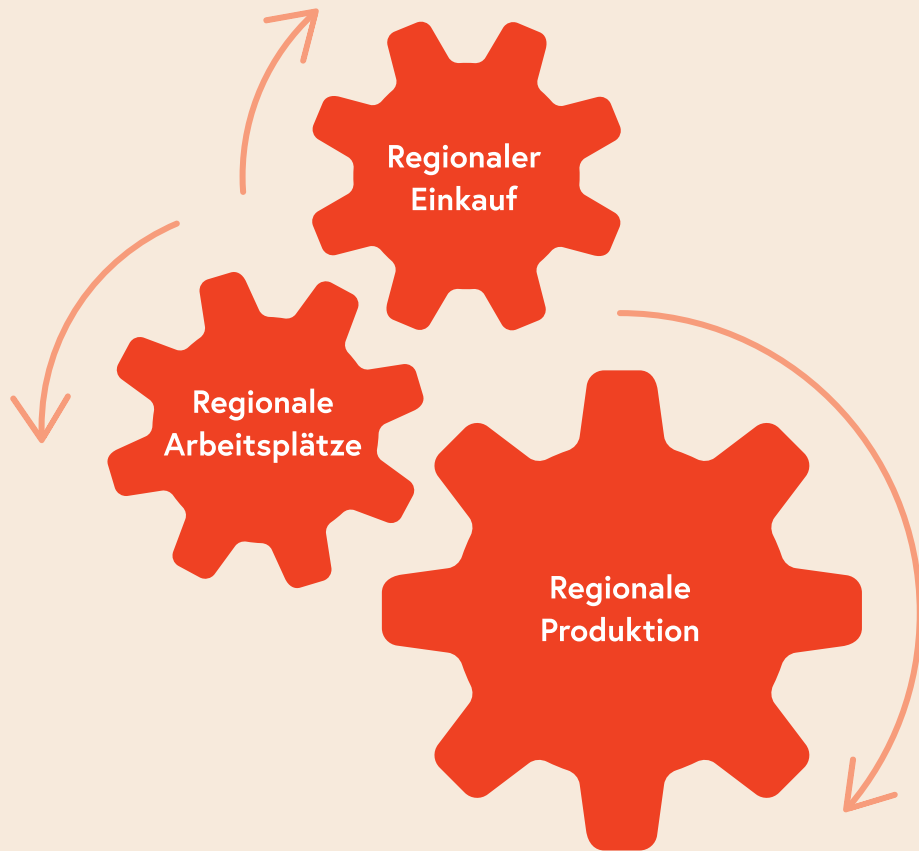
Die Verwendung qualitativ hochwertiger, frischer, biologischer und saisonaler Lebensmittel bietet Vorteile auf unterschiedlichen Ebenen.

Transparente Qualitätsstandards

Achten Sie auf hohe Qualitätsstandards, wie sie z. B. durch das Bio-Siegel, die Siegel für g.U., g.g.A. und g.t.S. sowie das AMA-Gütesiegel oder gleichwertige Gütezeichen anderer Mitgliedstaaten gemäß der Vorgabe des BVergG gewährleistet werden.



Regionale Wertschöpfung



Die Zusammenarbeit mit Unternehmen und Produzenten aus Ihrer Region fördert die Wirtschaftsleistung und sichert Arbeitsplätze – vom Bäcker, bis zum Fleischer, vom Direktvermarkter bis zum Gastronomiebetrieb. Viele können von der regionalen Lebensmittelbeschaffung profitieren.

Saisonalität und Frische

FrISChe und saisonale Produkte bringen durch die kurzen Transportwege mehr FrISChe und Vitalstoffe mit und leisten somit auch in puncto Gesundheit einen erheblichen Mehrwert für Ihre Gäste. Reif geerntetes Gemüse oder Obst schmeckt darüber hinaus deutlich besser. Eine gute Orientierungshilfe bietet dabei ein Saisonkalender (das-isst-österreich.at/saisonkalender).

Umweltaspekt

Räumliche Nähe hat positive Effekte auf die Klimawirkung bzw. den CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln. Besonders groß sind diese, wenn Sie zusätzlich auf möglichst frISChe und unverarbeitete Ware zurückgreifen, denn gerade Tiefkühlprodukte erzeugen durch die lange Kühlkette erhebliche Treibhausgasemissionen.

Regionalität iSd BVergG 2018

Als öffentliche Auftraggeber unterliegen Ihre Beschaffungen dem Bundesvergabegesetz 2018, welches auf den europäischen Vergaberichtlinien basiert. Diese zielen insbesondere auf die Umsetzung eines effektiven Binnenmarktes ab. Der Begriff „Regionalität“ bzw. die Vorgabe dieser ist vergaberechtlich unzulässig, da er für ortsfremde Unternehmen diskriminierend ist. Regionalität darf in einer EU-rechtskonformen Auslegung nur im Sinne einer räumlichen/örtlichen Nähe verlangt werden, die für die Zielerreichung einer hohen Qualität, FrISChe, Saisonalität und biologischer Vielfalt erforderlich ist. Achten Sie bei Ihrem Einkauf deshalb auf anerkannte und etablierte Gütesiegel, die Ihnen Gewissheit in Bezug auf die Qualität und Herkunft geben.

Schritt für Schritt für örtlich nahe Qualität





1. Die Bestandsaufnahme

- Welche Produkte bestellen Sie am häufigsten? Lassen Sie sich dafür eine Essenzliste von Ihren Lieferanten auswerten.
- Nach welchen Kriterien wählen Sie aktuell Ihre Produkte aus?
- Welche Lebensmittel werden in Ihrer Region produziert? Wie Sie Regionalität leicht umsetzen können, ist abhängig davon, ob Sie auf Weidewirtschaft, Gemüse- oder Obstanbau zurückgreifen können. Recherchieren Sie das Angebot in Ihrer Region, z. B. über das Netzwerk Kulinarik (b2b.amainfo.at/kulinarik) oder die Landwirtschaftskammern (www.lko.at).

2. Neue Ziele entwickeln

Definieren Sie im nächsten Schritt neue Ziele und Kriterien. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Orientierungshilfe entlang der naBe-Kriterien*. Binden Sie hierfür unbedingt alle Beteiligten in Ihrer Organisation mit ein – Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Verwaltung ebenso wie Kolleginnen und Kollegen aus der Küche.

*Kriterien des Aktionsplans für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (S. 20, 21)

3. Feedback & Monitoring

Sprechen Sie über das, was Sie tun – mit Ihrem Team und Ihren Kundinnen und Kunden. Holen Sie sich Feedback und verfolgen Sie in Ihrer Warenwirtschaft, wie sich Ihr Produktportfolio verändert. Trauen Sie sich eine objektive Bewertung durch ein externes Zertifikat zu, beispielsweise „GUT ZU WISSEN“ und loben Sie damit die verwendeten Lebensmittel durch eine Herkunftskennzeichnung aus.

4. Empfehlungen des Aktionsplans Nachhaltige Beschaffung (Auszug):

- Die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der Umgebung.
- Obst und Gemüse ist möglichst saisonal zu beschaffen.
- Portionsmengen nach Empfehlungen der Ernährungswissenschaft
- Eier aus Boden- oder Freilandhaltung

5. Umfeldanalyse

- Was sind die Stärken Ihrer Region?
- Welche Unterstützung können Sie von Personen oder Unternehmen erwarten?
- Welche regionalen/lokalen Produzenten gibt es?

6. Integration in den Alltag

- Bilden Sie ein verantwortliches Team.
- Binden Sie das Personal in der Küche und in der Verwaltung mit ein.
- Starten Sie mit kleinen, einfachen Teilbereichen, z. B. mit Milch oder Gebäck

Beispiele aus der Praxis

Wie können viele kleine Lieferanten in die Küchenprozesse integriert werden?

Das Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark (BVN) ist die Schnittstelle zwischen (öffentlichen) Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und den vielen regionalen Produzentinnen und Produzenten. Als Genossenschaft bietet es den beteiligten Betrieben die Möglichkeit, ihre Produkte zu einem fairen Preis anzubieten und „direkt“ an die Küchen zu liefern. Gemeinsame Logistik und Administration machen es so auch für die Küchen interessant, über das BVN in gebündelter Form direkt bei produzierenden Betrieben einzukaufen.



Julia Schubert und Geschäftsführer Dr. Markus Weyer



Johann Trischak, Küchenleiter der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, ausgezeichnet mit dem Österreichischen Umweltzeichen, und sein Team.

Wie kann ich die Umstellung an meine Gäste kommunizieren?

Wir haben uns für eine Herkunftskennzeichnung über die Initiative „GUT ZU WISSEN“ entschieden, da die Qualität der verwendeten Lebensmittel für uns ein wichtiges Entscheidungskriterium ist. So setzen wir auf qualitativ hochwertige Fleisch- und Molkereiprodukte, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet sind, da können wir sicher sein, dass die örtlich nahen Produktionsstandards berücksichtigt wurden. Beim Gemüse steht für uns die Saisonalität im Vordergrund unserer Menüplanung. So wechseln sich je nach Jahreszeit frische Blattsalate und Paradeiser mit Kraut und Kürbis ab. Eier aus der Umgebung runden unseren Einkauf ab.

Durch die Auslobung am Speiseplan und die Aushänge vor dem Speisesaal werden unseren Schülerinnen und Schülern die verwendeten Lebensmittel gut ersichtlich präsentiert und ein Bewusstsein für unsere Produkte wird geschaffen.



Kurt Fischer, Bürgermeister von Lustenau und Dietmar Hagen, Geschäftsführer Esskultur, Sozialdienste Lustenau

Wie kann ich das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln steigern?

Esskultur Lustenau ist unsere Herzensangelegenheit. Mit kreativem Kochhandwerk und viel Hingabe sorgt unser Team dafür, dass die ganze Vielfalt an frischen und saisonalen Lebensmitteln auf die Teller in den Kindergärten und Schulen, in den Seniorenhäusern oder zuhause mit Essen auf Rädern kommt. Unsere Lebensmittel stammen zu einem großen Teil von den Höfen und Feldern aus Lustenau und der Umgebung – bevorzugt in Bioqualität.

Bestimmt wäre es einfacher gewesen, einen externen Essensanbieter zu beauftragen und sich als Gemeinde nicht selbst um den Wert des Essens für das Gemeinwohl zu kümmern. Dafür ist Essen aber ein zu wichtiger Teil unseres gemeinschaftlichen Lebens. Esskultur Lustenau kann einen Bewusstseinsprozess anregen, der dem Essen wieder mehr Wert gibt. Das beginnt beim Saatgut

und den lokalen und regionalen Partnerschaften über die kochhandwerkliche Kompetenz bis zum Genusserlebnis beim Gast.

Um täglich mit den besten Produkten arbeiten zu können, ist die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten essenziell. Ohne gegenseitiges Verständnis für die jeweiligen Bedürfnisse kann die kleinstrukturierte Beschaffung von Lebensmitteln nicht funktionieren. Unsere Menüplanung ist eng an die saisonalen Verfügbarkeiten geknüpft – nur so ist eine langfristige Partnerschaft möglich, von der unsere Einrichtungen und auch die Unternehmen profitieren.



Friedrich Zarits,
Bürgermeister von
Wulkaprodersdorf

Wie kann ich anonyme Convenience-Produkte ersetzen und in einer Gemeinde auf regionale Qualität setzen?

Im letzten Jahr wurde seitens der Burgenländischen Landesregierung die Auflage erteilt, dass der Bioanteil bei der Verpflegung von Kinderbetreuungseinrichtungen sukzessive zu steigern sei. Die Kooperation mit unserem Lieferanten hat uns gezeigt, dass dieser Weg zwar herausfordernd, aber gemeinsam machbar ist. Jetzt bekommen wir süße und pikante Bio-Knödel, für die sich unser Wirt eigens eine kleine Maschine angeschafft hat, um sie selbst herstellen zu können. So kann auf Convenience-Produkte verzichtet und durch die enge Kooperation mit unseren Einrichtungen und einer Ernährungsberaterin eine bedarfsgerechte Menüplanung in biologischer Qualität für unsere Kinder umgesetzt werden. Für uns sichert das Gütesiegel AMA GENUSS REGION regionale Qualität, obwohl wir nicht den Ausschreibungsgrenzen unterliegen.

Der „Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung“ (naBe)

Für öffentliche Auftraggeber des Bundes ist der naBe-Aktionsplan verbindlich zu berücksichtigen. Darüber hinaus gelten die Kriterien empfehlend für alle öffentlichen Auftraggeber (Länder, Gemeinden, ausgegliederte Unternehmen, Sektorenauftraggeber etc.).

Weiters finden sich in den naBe-Kriterien u.a. Anforderungen an eine nachhaltige Speiseplangestaltung sowie an Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Mindeststandards bei BIO:

Korridor für beschaffte Lebensmittel (inkl. Getränke), die aus biologischer Erzeugung stammen:

- Mind. 25 % ab dem Jahr 2023
- Mind. 30 % ab dem Jahr 2025
- Mind. 50 % ab dem Jahr 2030

Nachweis z. B. mittels EU-Biosiegel, AMA-Bio



Lebensmittelabfall:

Setzen Sie mindestens fünf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen um und orientieren Sie sich dabei an der Checkliste von „United against Waste“.



Pflanzliche Produkte:

- Möglichst zu 100 % aus der Umgebung
- Obst und Gemüse ist möglichst saisonal.
- Spezifikationen für Obst und Gemüse

Nachweis z. B. mittels AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, AMA GENUSS REGION (oder gleichwertig)



Tierische Produkte:

- Möglichst zu 100 % aus der Umgebung
- Fleischerzeugnisse mit dem AMA-Gütesiegel oder vergleichbare Standards und Portionsmengen nach den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft
- Eier aus Boden- oder Freilandhaltung
- Rücksichtnahme auf Tierwohl (z.B. Besatzdichte, Haltungsform, GVO-freie Fütterung)
- Fisch stammt aus regionalen Gewässern oder aus nachhaltiger artspezifischer Aquakultur.

Nachweis z. B. mittels AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, AMA GENUSS REGION



Fairer Handel:

- Kaffee und schwarzer Tee stammen aus fairem Handel.

Nachweis z. B. mittels FAIRTRADE



Nützliche Links, weiterführende Infos

- naBe-Kriterienkatalog für Lebensmittel:
www.nabe.gv.at/lebensmittel
- AMA GENUSS REGIONEN/GENUSS LANDKARTE:
www.genussregionen.at
- Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark:
www.bvn.st
- Esskultur Lustenau:
sozialdienste.lustenau.at/de/esskultur
- Übersicht der anerkannten Gütesiegel in Österreich:
www.das-isst-österreich.at
- Saisonkalender:
www.das-isst-österreich.at/saisonkalender
- Checkliste von „United against Waste“:
www.united-against-waste.at
- GUT ZU WISSEN:
www.gutzuwissen.co.at

Ansprechpartner

Verweis auf naBe-Webseite/Forum:

www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional

Netzwerk Kulinarik:

b2b.ainfo.at/kulinarik