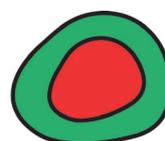


Ökologische Beschaffung Verpflegung in Gemeinden



Leitfaden erstellt im Rahmen des
e5-Landesprogramm für energieeffiziente Gemeinden



Energieinstitut Vorarlberg

Schritt 2: Bedarfsgerechte Planung und Resteverwertung

Für die bedarfsgerechte Planung der Einkäufe sind Kenntnisse über die genaue Besucherzahl bei Veranstaltungen oder über die Altersstruktur und Essgewohnheiten der Gäste bei öffentlichen Großküchen entscheidend. Neben wertvollen Lebensmitteln kann damit Budget eingespart werden, das wiederum in die Qualität der Produkte investiert werden kann. Doch auch bei guter Planung lassen sich Reste nicht immer vermeiden.

Die Initiative „United Against Waste“ bietet Großküchen individuelle Begleitung bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen: www.united-against-waste.at

Eine Möglichkeit ist die Haltbarmachung bereits zubereiteter Essens, die Verarbeitung überschüssiger Speisen zu neuen Gerichten oder die Weitergabe von Lebensmitteln an Bedürftige und soziale Institutionen. In Vorarlberg werden überschüssige Lebensmittel vom Verein „Tischlein deck dich“ entgegen genommen und an bedürftige Menschen gratis weitergereicht.

Verein „Tischlein deck dich“: www.tischlein-deckdich.at
Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ des BMLFUW: www.lebensmittel-sind-kostbar.at

Schritt 3: Öffentliche Küchen und Verpflegungseinrichtungen

Täglich werden in Vorarlbergs Gemeinden und Städten tausende Mahlzeiten in Verwaltungsgebäuden, Bildungseinrichtungen, Pflege- und Altersheimen konsumiert. Als öffentliche Auftraggeber fallen die Beschaffungen unter das Österreichische Bundesvergabegesetz. Dabei können über Vergabebestimmungen sowohl soziale als auch ökologische Kriterien bei der Lebensmittelbeschaffung festgelegt werden. Insbesondere seit der Novelle des Bundesvergabegesetzes 2015, bei dem das Bestbieterprinzip gegenüber dem Billigstbieterprinzip gestärkt wurde, gibt es vermehrt Handlungsspielraum. Für die betroffenen Lebensmittel Fleisch, Kuhmilch, Butter, Eier, Gemüse und Obst ist das Bestbieterprinzip seither verpflichtend vorgeschrieben. Durch die Neuregelung können kurze Transportwege und Produktionsbedingungen, wie beispielsweise Gentechnikfreiheit oder biologische Landwirtschaft, neben dem Preis als Vergabekriterien berücksichtigt werden.

Im Rahmen der Direktvergabe können Gemeinden fair gehandelte und ökologische Lebensmittel ohne komplizierte Ausschreibungsverfahren beschaffen, solange der Auftragswert nicht den definierten Schwellenwert übersteigt. Die Festlegung der gewünschten Leistungen und Qualitätskriterien wie Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit sind der Gemeinde als Auftraggeberin vorbehalten.

Beispielhafte Ausschreibungstexte und produktspezifische Kriterien finden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at
www.nachhaltigebeschaffung.at
www.oekokauf.wien.gv.at

Schritt 4: Nachhaltige Veranstaltungen

Als Vorbild für die BürgerInnen gibt es für Gemeinden vor allem bei Veranstaltungen viele Möglichkeiten nachhaltige Ideen umzusetzen und aufzuzeigen. Das gilt auch für die Verpflegung: ein Speisen- und Getränkeangebot, das auf biologische, regionale und saisonale Produkte setzt und vegetarische Alternativen bietet, verbindet Qualität, Genuss und Klimaschutz. Die Veranstaltung erhält damit ein positives Image bei der Bevölkerung und fördert gleichzeitig die regionale Wirtschaft.

Weitere Informationen und Beratungsangebote:

Programm „ghörig feschtsa“ für Vorarlberger Gemeinden und Städte: www.ghoerig-feschtsa.at
Österreichisches Umweltzeichen für Green Meetings und Green Events: www.meetings.umweltzeichen.at

Schritt 5: Verpflegung bei Sitzungen und Konferenzen

Auch in den eigenen kommunalen Einrichtungen werden tagtäglich Getränke und Lebensmittel bereitgestellt - für Sitzungen, Konferenzen, Workshops oder in der gemeindeeigenen Kaffeeküche. Auch hier lohnt sich ein Blick auf die Einkaufsliste: Können bei Konferenzen Leitungswasser und regionale Säfte an Stelle von abgepacktem Mineralwasser und industriell gefertigten Fruchtsäften angeboten werden? Muss es Kapsel-Kaffee sein oder kann ein fair gehandelter, biologischer Kaffee serviert werden? Dominieren tropische Früchte oder heimisches Obst der Saison die Pausenverpflegung? etc.

Es freuen sich nicht nur die Sitzungsteilnehmenden über Abwechslung, sondern dieses überlegte Angebot fördert auch die regionale Wertschöpfung und Wertschätzung.



So kann ihre e5-Gemeinde aktiv werden

Weiterführende Informationen, Anlaufstellen und Best-Practice Beispiele

Im Lebensmitteleinzelhandel sind nachhaltige Produkte mit unterschiedlichen Labels gekennzeichnet. In der Online-Datenbank von bewusstkaufen.at sind über 250 Labels des österreichischen Handels bewertet und vergleichbar dargestellt:

www.bewusstkaufen.at

Nähere Informationen zu den nationalen Gütezeichen und EU-Zeichen im Lebensmittelbereich finden Sie unter:

www.lebensmittel-guetezeichen.at

Eine Übersicht über umweltzertifizierte Caterer, Gastronomen, Veranstaltungsllocations und Großküchen in ganz Österreich finden Sie auf der Homepage des Österreichischen Umweltzeichens: www.umweltzeichen.at

Bezugsquellen und Kontakte zu Bio-Caterern in Vorarlberg finden Sie auf der Homepage von „ghörig feschtsa“:

www.ghoerig-feschta.at

Unter der Dachmarke Ländle Produkte werden Nahrungsmittel und Getränke aus heimischer Landwirtschaft vermarktet:

www.laendle.at

Neben dem Lebensmitteleinzelhandel können Bioprodukte auch auf Bauernmärkten oder direkt ab-Hof gekauft werden. Es gibt einen Bio-Einkaufsführer für Vorarlberg, eine österreichweite Produktsuchmaschine und umfangreiche Informationen zum Thema Bio unter: www.biovorarlberg.at/einkaufsfuehrer.html und www.bio-austria.at

Auf der Homepage des BMLFUW finden Sie u.a. Informationen zu Biolebensmitteln, traditionellen Produkten aus Österreich und den Initiativen des Bundes rund um das Thema Lebensmittel:

www.bmlfuv.gv.at/lebensmittel

Auf der Homepage des Gesundheitsfonds Steiermark finden Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen Infos, Musterspeisepläne und Rezeptsammlungen: www.gemeinsam-geniessen.at



Nachhaltige Verpflegung auf Veranstaltungen e5-Gemeinde Doren

Die Gemeinde Doren ist seit Jahren beispielgebend in Sachen nachhaltig feiern. Mit einem einstimmigen Gemeindebeschluss wurden die Richtlinien von „ghörig feschtsa“ bereits 2012 für Sitzungen, Besprechungen und öffentliche Veranstaltungen verankert.

Bei der Verpflegung auf Festen und Veranstaltungen gilt in Doren grundsätzlich der Leitsatz „regional, saisonal, bio, fair“. Und so wurden die BesucherInnen bereits mehrfach mit nachhaltigen Köstlichkeiten, wie einer „mediterranen Nudelpfanne“, einem „Genuss-Burger“ oder Gerichten aus Großmutter's Küche überrascht. Neben Bieren aus dem Bregenzerwald und Weinen aus Österreich oder der Bodenseeregion, werden Säfte aus Vorarlberg bezogen und eigene Cocktails kreiert.

Weiterführende Informationen und Beschlusstext:
www.energieinstitut.at/nachhaltige-veranstaltungen



Bioessen statt Fertigmenüs in Kindergärten e5-Stadt Villach

In den 12 Kindergärten und 7 Horten der Stadt Villach werden jährlich mehr als 200.000 Essen gekocht. 2001 wurde der Grundsatzbeschluss gefasst, soweit erhältlich, nur mehr Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden. Alle Kindergärten und Horten haben eine eigene Küche und Hochbeete und kochen täglich frisch. Die große Akzeptanz bei Kindern, Eltern und MitarbeiterInnen und der BIO-Anteil von rund 60% spricht für den Erfolg. Mit einem durchschnittlichen Wareneinsatz je Essen von 0,70 Euro zeigt die Stadt Villach zudem, dass bei sinnvoller Gestaltung des Speiseplans, keine Mehrkosten anfallen. Im Zuge eines jährlich wiederkehrenden Ausschreibungsverfahrens wird die Lieferung der Lebensmittel an die Bestbieter vergeben - Obst und Gemüse ausgenommen. Dieses wird über einen Zwischenhändler direkt ab Hof von regionalen Biobauern bezogen.

Weiterführende Informationen:
[www.villach.at / kindergarten@villach.at](http://www.villach.at/kindergarten@villach.at)



Verpflegung der GemeindemitarbeiterInnen e5-Marktgemeinde Lustenau

Im Rathaus Lustenau steht seit 2013 ein Kaffeeautomat mit dem faire und klimaneutrale Getränke serviert werden. Der durch die verkauften Heißgetränke verursachte CO₂-Ausstoß wird durch Ankauf von Humus-Zertifikaten in der Ökoregion Kaindorf für einen ökologischen Humus-Aufbau kompensiert. Bei Sitzungen in der Gemeinde dominieren Naturprodukte. Neben kristallklarem Leitungswasser wird „Lustenauer Saft“ angeboten, der aus Obst von Lustenauer Hochstämmen gewonnen wird. Neben Obst, das nebenbei auch in Form einer Obstkiste angeboten wird, konnten sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch schon über sogenanntes „Snack-Gemüse“ freuen. Das Projekt entstand in Kooperation mit einem lokalen Biobauern, der die Jausenkiste in regelmäßigem Abstand in die Gemeinde lieferte.

Weiterführende Informationen:
www.lustenau.at





Häufig gestellte Fragen zum Thema klimafreundliche Verpflegung

„Was hat Verpflegung mit Energie und Klima zu tun?“

Rund 15% beträgt der Anteil der Ernährung an der durchschnittlichen CO₂-Bilanz einer Vorarlbergerin oder eines Vorarlbergers und macht damit sogar mehr aus als das Autofahren. Das ist uns allzu oft nicht bewusst und es ist auch nicht ohne weiteres erkennbar. Den größten Anteil am sogenannten CO₂-Rucksack hat die Produktion der Lebensmittel, insbesondere die Futtermittelherstellung und Aufzucht von Masttieren und der Anbau von Obst- und Gemüse. Daneben schlagen die Lagerung, die Verarbeitung und v.a. der Transport zu Buche. Dabei sind nicht alle Nahrungsmittel gleich CO₂-intensiv: in einem Kilo Rindfleisch stecken beispielsweise 13 Kilo CO₂. In einem Kilo Brot 0,5 und in einem Kilo Gemüse durchschnittlich 0,2.

„Saisonal, regional, bio! Was hat Vorrang?“

Wird der Einkauf von Obst- und Gemüse unter dem Aspekt des Klimaschutzes betrachtet, so steht die Saisonalität an oberster Stelle. Grund dafür ist insbesondere der energieintensive Anbau in beheizten Gewächshäusern außerhalb der Saison, der ein ganzjährig einheitliches Sortiment im Lebensmittelhandel ermöglicht. Etwa verursacht der Gemüseanbau im Freiland in der Regel 5 bis 30 Mal weniger CO₂ als der Anbau in beheizten Glashäusern. Kurze Transportwege sind darüber hinaus immer sinnvoll. Regionalität bedeutet ja auch kurze Wege und regionale Wertschöpfung. Bioanbau ist gegenüber konventionellem Anbau sowohl aus energetischen als auch ökologischen Überlegungen (reduzierter Einsatz von CO₂-intensiven Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln, naturnähere Bewirtschaftung mit weitgehend geschlossenen Kreisläufen etc.) zu bevorzugen.

„Wie kann die Gemeinde kommunale Einrichtungen und Großküchen unterstützen?“

Kommunen als Träger von Kantinen, Krankenhausküchen oder Schulmensen können eine klimafreundliche Beschaffung generell in Ausschreibungsverfahren für potentielle Pächter und Caterer verankern. Darüber hinaus können Gemeinden durch gezielte Informationskampagnen und Aktionen einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung leisten. Die e5-Gemeinde Götzis lud beispielsweise zum Probier amol-Experiment „Klimafreundlich kochen“ ein. 36 Pädagoginnen der Götztner Kindergärten bereiteten daraufhin Köstlichkeiten aus saisonalen und regionalen Produkten zu und setzten sich einen Abend lang mit dem Thema klimafreundliche Ernährung auseinander.

Neben kommunalen Verpflegungseinrichtungen können auch betriebliche Großküchen und die Gastronomie eingebunden und unterstützt werden. Gemeinsam mit Gastronomiebetrieben und Zentralküchen zeigte beispielsweise die e5-Stadt Feldkirch bei den Aktionstagen „2000-Watt-Menü“, dass bei der Ernährung Energie gespart werden kann, ohne auf Genuss zu verzichten. Die teilnehmenden Kantinen und Großküchen boten ihren Gästen während der Aktion Gerichte aus saisonalen und regionalen Zutaten und informierten mit Kampagnenmaterial über die umweltschonende, gesunde Alternative.

„Klimafreundlich Kochen in Großküchen - was heißt das?“

Großküchen haben ein großes Klimaschutz-Potential, das im Hinblick auf eine zunehmende Außerhausverpflegung wächst! Das Projekt „Große Küche auf kleiner Flamme“ zeigt, dass das verstärkte Angebot von klimafreundlichen Beilagen, Bioprodukten, saisonalen und regionalen Lebensmitteln, vegetarischen Gerichten und die Verarbeitung von frischer Ware anstatt Konserven und Tiefkühlkost, sowie der Wechsel zu Ökostrom besonders zum Klimaschutz in Großküchen beitragen (www.grossekueche-kleineflamme.de). Frische und gering verarbeitete Lebensmittel aus der Region belasten das Klima am wenigsten, weshalb in der Großküche auf genügend Infrastruktur zur Lagerung und Verarbeitung von Frischprodukten geachtet werden soll. Auch der Kommunikation und Bewusstseinsbildung kommt eine große Bedeutung zu: Warum nicht die fleischlose und somit meist klimaschonende Speise als Menü 1 bezeichnen und das Fleischgericht hintanstellen? Warum keine Klimatage oder Klimawochen einführen, an denen auch einmal fleischfrei gespeist wird? Klimarelevante Informationen können auch auf Anschlagtafeln und Speisekarten kommuniziert werden. Beispielsweise können CO₂-Ausstöße unterschiedlicher Menüs gegenübergestellt werden, wie es die Fa. Haberkorn im Zuge der Initiative Probier amol ausprobiert hat.

„Ist klimafreundliche Verpflegung teurer?“

Ganz im Gegenteil! Durch die Prozessevaluierung, die Optimierung von Einkauf und Speiseplanung und die Minimierung von Lebensmittelabfällen können eine klimafreundliche Verpflegung umgesetzt und enorme Summen eingespart werden. Diese können wiederum in beste Lebensmittelqualität investiert und an die KonsumentInnen weitergegeben werden. Die Initiative „United Against Waste“ konnte eruieren, dass bei Lebensmittelabfällen in Großküchen enormes Einsparpotential besteht. Österreichweite Erhebungen zur Außerhausverpflegung in rund 50 Testbetrieben ergaben, dass Lebensmittelabfälle von 3 % bis 46 % des ausgegebenen Essens - ohne Zubereitungsreste - anfallen. Auf Basis dieser Ergebnisse wurde ein Beratungsangebot für Großküchen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen geschaffen (www.united-against-waste.at/kuechenprofit). Auch das Schulungsangebot „Smart Kitchen“ für Geschäftsführer und Küchenpersonal zeigt, wie ein vorhandener Warenkorb optimal genutzt und Zubereitungsreste vermieden werden können (www.smart-kitchen.at). Dass bei sinnvoller Gestaltung des Speiseplans keine Mehrkosten anfallen müssen, wird am Beispiel der Kindergärten und Horte der Stadt Villach deutlich (siehe dazu Best-Practice Beispiele).

Ökologische Beschaffung Lebensmittel: In Anlehnung an den Grundsatzbeschluss der e5-Stadt Feldkirch

Ziel dieser Richtlinie ist es, durch die Beachtung von ökologisch und sozial verantwortungsvollen Kriterien eine nachhaltige Beschaffung zu etablieren, welche auf alle Betriebe der Stadt Feldkirch anzuwenden ist. Hauptvoraussetzung für alle Beschaffungen ist eine sorgfältige Bedarfserhebung. Dabei ist auf einen sparsamen Umgang mit Verbrauchsgütern Bedacht zu nehmen.

Beschaffungsbereich Lebensmittel:

Für Lebensmitteleinkauf werden kleinere, regionale Betriebe und Unternehmen über Ausschreibungen, Direktvergaben und Beschaffung bevorzugt behandelt. Somit soll die Struktur der örtlichen Nahversorger unterstützt und erhalten werden (z.B. Brot, Fleisch, Milch, Eier usw.).

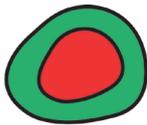
Bei Ausschreibungen, Direktvergaben und Beschaffungen werden Sortimente mit regionalen Waren und Bio-Produkten gefordert. Sollte über den Großhandel bezogen werden, sind Großlieferanten welche regionale und biologisch produzierte Ware anbieten, bei der Vergabe zu bevorzugen. Diese Kriterien werden entsprechend höher gewichtet.

Folgende Grundsätze des Lieferanten werden noch zusätzlich gefordert und höher bewertet:

- Die Förderung von kleineren, regionalen Lieferanten und Unternehmen in geografischer Nähe.
- Firmeninterne Leitlinie für Produkte wie Palmöl oder Kakao in Bezug auf nachhaltiges Wirtschaften.
- Einsatz von erneuerbaren Energien und Bemühungen zum Thema Energie-Effizienz.
- Lokale Wertschöpfung und kurze Transportwege.

Es soll darauf geachtet werden, möglichst saisonale Produkte bei Obst und Gemüse zu verwenden.

Tipp: Gemeinden haben zudem die Möglichkeit, eine gerechte Entwicklung durch den gezielten Einkauf von fair gehandelten Produkten zu unterstützen. Einen beispielhaften Beschlusstext finden Sie unter www.fairtrade-gemeinden.at



Energieinstitut Vorarlberg

CAMPUS V, Stadtstraße 33
6850 Dornbirn | Österreich
Tel. +43 5572 31 202-0
info@energieinstitut.at
www.energieinstitut.at

Stand: 1. Februar 2017

Herausgeber: Energieinstitut Vorarlberg
Für den Inhalt verantwortliche Projektpartner:
Energieinstitut Vorarlberg, Österreichisches
Ökologie-Institut

Bilder: Energieinstitut Vorarlberg, Stadt Villach,
Marktgemeinde Lustenau, Gemeinde Doren

gefördert von:

