



Projekt UMBESA

Nachhaltiger Speiseplan—Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen

Das Projekt UMBESA wird im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative Europäische Territoriale Zusammenarbeit (ETZ) des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert. ETZ unterstützt die verstärkte Zusammenarbeit zwischen den Regionen der Europäischen Union. Das Projekt trägt dazu bei, dass Großküchen verstärkt regionale, biologische und saisonale Lebensmittel einsetzen und der Informationsaustausch zwischen Großküchen, Lieferanten/Produzenten, Stakeholdern und Organisationen der biologischen Landwirtschaft in Österreich und Tschechien forciert wird. Das Ziel des Projektes liegt unter anderem darin, Netzwerke zwischen den unterschiedlichen Stakeholdern aufzubauen.

Informationsblatt BIO-Einsatz in Großküchen

Lebensmittel aus biologischer Produktion verzeichnen in den letzten Jahren seitens der KonsumentInnen eine steigende Nachfrage¹. Die Gründe dafür sind vielfältig. So ist die Bio-Landwirtschaft unter allen anderen Landbewirtschaftungsformen die umweltschonendste. Auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln wird verzichtet, die natürlichen Selbstregulierungs-Mechanismen werden genutzt und die Bodenbearbeitung erfolgt schonend³. Neben dem Aspekt des Umweltschutzes ist die Qualität der Lebensmittel infolge des steigenden Gesundheitsbewusstseins ein wichtiges Thema.

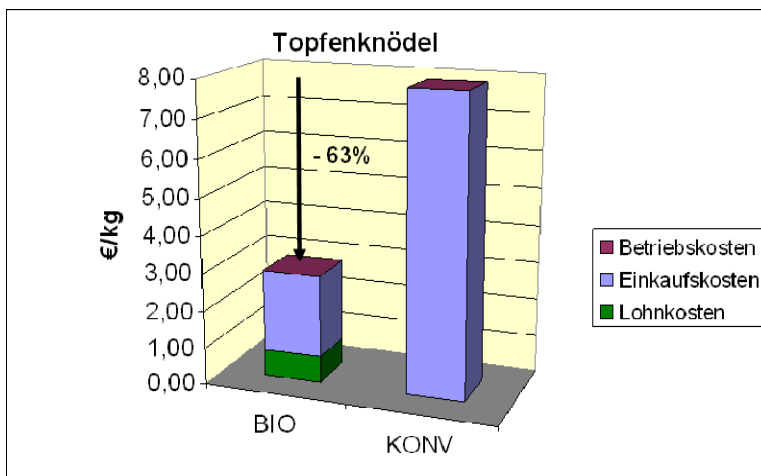


Abbildung 1: Kostenvergleich - frisch zubereiteter BIO-Topfenknödel und konventioneller Convenient-Topfenknödel⁴

Großküchen als Vorbilder

Mehr als 20% der ÖsterreicherInnen verpflegen sich außer Haus. Unser Ernährungsverhalten wird somit besonders von der Gemeinschaftsverpflegung geprägt.

Die Versorgung mit qualitativ hochwertigen und gesunden Lebensmitteln zeigt nicht nur die Wertschätzung der KonsumentInnen, es zeigt zudem die Verantwortung der Umwelt gegenüber.

SPAREN mit BIO und Frischkost?

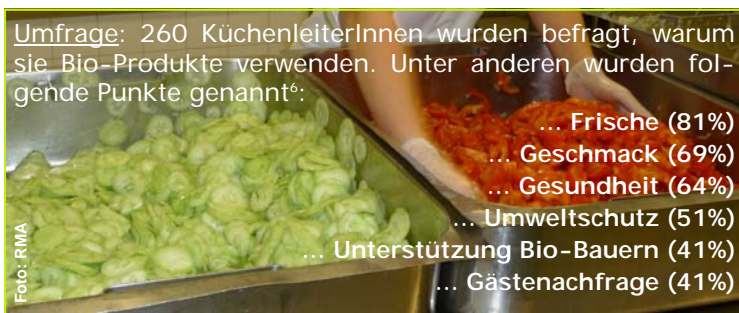
Projekte zeigten, dass **frisch gekochte Speisen** in Bio-Qualität durchschnittlich kostengünstiger sind als die alternativen Fertigprodukte (Convenient). Der frisch gemachte BIO-Topfenknödel in Abbildung 1 zeigt eine Erspar-

nis von 63% im Vergleich zum konventionellen Convenient-Produkt. Neben dem Frischeaspekt sind Preisdifferenzen zwischen biologischen und konventionellen Lebensmitteln die **in der Saison** gekauft werden, geringer.



Was heißt „BIO“? Die Prinzipien der biologischen Landwirtschaft

- Geringer Einsatz von Fremdenergie (z.B. Verzicht auf Kunstdünger)
- Nutzung von natürlichen Selbstregulierungs-Mechanismen (z.B. durch vielfältige Fruchtfolge)
- Ernährung des Bodens und nicht der Pflanze (z.B. durch Ausbringung von Kompost)
- Möglichst geschlossene Kreisläufe (z.B. Wiederverwendung von am Hof anfallendem Dünger)
- Artgerechte Tierhaltung
Schädlinge werden im Zuge des ökologischen Gleichgewichts in Zaum gehalten. Wenn notwendig, werden natürliche Pflanzenschutzmittel wie z.B. Öle im Obstbau, eingesetzt. Ebenso dürfen Tiere lediglich mit Bio-Futter gefüttert werden. Erzeugnisse aus gentechnisch verändertem Material dürfen nicht mit BIO gekennzeichnet werden³.



BIO als Beitrag zum Klimaschutz

Biologisch produzierte Lebensmittel emittieren im Durchschnitt weniger CO₂ als konventionelle. Besonders stark zeigt sich der Unterschied bei österreichischen Äpfeln (minus 39% der Emissionen bei BIO). Der größte Anteil (67%) an den gesamten CO₂-Emissionen pro kg konventioneller Äpfel entfällt auf die landwirtschaftliche Produktion. Die Produktion der Bio-Alternative setzt hingegen 61% weniger CO₂ frei.

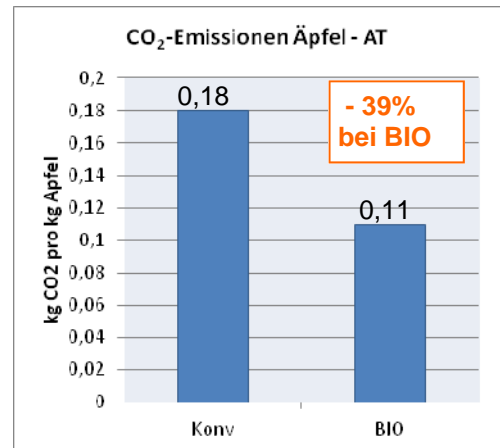


Abbildung 2: CO₂-Emissionen von biologischen und konventionellen Äpfeln (eigene Darstellung⁵)

Wie können BIO-Lebensmittel in Großküchen eingesetzt werden, ohne das Budget zu stark zu belasten?

„Bio-Lebensmittel kann ich mir nicht leisten.“ Allzu oft ist dieses Argument ein Hemmnis für Großküchen, BIO-Produkte einzusetzen. Um Preissteigerungen entgegenzuwirken, sind vor allem 4 Punkte zu berücksichtigen:

1. Bezugsquelle
2. Produkt
3. Saison
4. Verarbeitungsgrad

Die Entscheidung einer Großküche auf BIO umzustellen ist mit organisatorischen und ökonomischen Herausforderungen ver-

bunden. Voraussetzung für eine erfolgreiche Umstellung ist eine gute Vorplanung, verlässliche Lieferstrukturen und eine Analyse der Gesamtkosten. Eine sorgfältige Speiseplangestaltung ist der Garant dafür, die Mehrkosten für BIO in einem vertretbaren Rahmen zu behalten:

- Im Zeitplan der Natur kochen (Saisonalität)
- Lagerfähige Gemüsesorten kaufen
- Günstige Fleischteile verarbeiten

- Fleischportionsgrößen verkleinern (Garverluste bei Biofleisch sind 10% geringer)
- Vermeidung von teuren Convenience- und Tiefkühlprodukten
- Vermehrt vegetarische Speisen anbieten²



Verwendete Literatur:

¹Braun, P., Kreuzer, S., Bartel-Kratochvil, R., Leitner, H. (2008): Regionale Bio-Lebensmittel in der Gastronomie.

²Land Salzburg: Bio-Produkte. Leitfaden zur Bio-Umstellung in Großküchen.

³Lebensministerium (2012): Was heißt „Bio“? http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/biolebensmittel/Begriff_Bio.html

⁴Daxbeck, H.; Seibold, E.; Pinterits, M. (2005): IST-Standserhebung und Potentialanalyse in Großküchen der Stadt Wien zur der Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. Projekt BIOFAIR II.

⁵Daxbeck, H.; Moudry, J.; Holler, C.; Strelec, M.; David, P. (2011) Handbuch - Projekt SUKI. Ressourcen Management Agentur (RMA). Initiative zur Erforschung einer nachhaltigen, umweltverträglichen Ressourcenbewirtschaftung. Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO₂-Emissionen (Maßnahmen, Rahmenbedingungen und Grenzen) - Sustainable Kitchen. Wien.

⁶die Umweltberatung (2010) in: Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (2002): Mehr Bio in der Großküche. Vortrag.

Impressum:

Ressourcen Management Agentur (RMA),
Wien, www.rma.at
Kontakt:
Hans Daxbeck, office@rma.at,
Tel: +43 1 913 22 52.0
UMBESA-Homepage: umbesa.rma.at

kofinanziert durch:

Amt der Oö. LR, www.land-oberoesterreich.gv.at
ÖkoKauf (MA 22), www.wien.gv.at
BMLVS, www.bmlvs.gv.at/
Lebensministerium, www.lebensministerium.at/

Projektpartner:

Fachhochschule Wien, www.fh-wien.ac.at
Südböhmische Universität Budweis, www.jcu.cz
Fachschule Jihlava, www.ssos-ji.cz