

UMBESA

News

2014

Nr. IV

INHALT

Analyse von Leuchtturmprojekten
S. 1

Recherche nach Vielfaltssorten
S. 1

Konsument/innenbefragung
S. 2

Schulungstool
S.2

Abschlussveranstaltung
S. 2

KO-FINANZIERUNG



umbesa.rma.at

Nachhaltiger Speiseplan

Projekt UMBESA - Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen

Analyse von Leuchtturmprojekten

Das Projekt UMBESA analysiert Best-Practice Beispiele und zeigt auf, wie die Umstellung zum nachhaltigen Speiseplan erfolgreich gelingt.

Warum sind manche Großküchen bei der Umstellung ihrer Speisepläne auf regionale, saisonale und biologische Lebensmittel so erfolgreich?

Mit dieser spannenden Frage beschäftigte sich das UMBESA-Team im Zuge der Analyse von insgesamt sechs herausragenden Projekten in Großküchen. Ziel der Recherche ist eine Analyse der Rahmenbedingungen sowie der Erfolgsfaktoren der einzelnen Projekte.

Im Projekt „Innovative Public Organic food Procurement for Youth“ (iPOPY 2007 - 2010) wurde eine Studie durchge-

führt, die die Höhe des Verbrauchs von Bio-Lebensmitteln in Europa feststellt. Es zeigt sich, dass besonders in Italien der Konsum von BIO-Lebensmitteln mit 40 % in Schulen sehr hoch ist.

Schwerpunkt des Projekts: Bio-Lebensmittel in Schulen und anderen öffentlichen Orten für junge Menschen anbieten!

Erfolge (Beispiel Kopenhagen): Erhöhung des BIO-Anteils von 30 % auf 50 % innerhalb von drei Jahren, bei einem Produktionsausmaß von 75.000 Mahlzeiten pro Tag und nicht teurer als 2,50 EUR pro Mahlzeit.

Erfolgsfaktoren:

- **Anstoß von außen zur Veränderung**
- **persönliche Wertehaltungen und der Wille zur Veränderung**



Foto: RMA

Recherche nach Vielfaltssorten und traditionellen Rezepten

Alte, in Vergessenheit geratene Gemüse- und Obstsorten, auch als Vielfaltssorten bezeichnet, stellen eine große Bereicherung für jeden Speiseplan dar. Deren Einsatzmöglichkeiten in Großküchen wird im Projekt UMBESA evaluiert.



Foto: BMLFUW/Rita Newmann

Der Genuss Region - Leondinger Grünspargel wird in der Großküche gern als Gemüsehauptspeise, Suppe oder als Gemüsebeilage verwendet.

- **Dinkel, Grünkern, Buchweizen** - ein abwechslungsreiches Angebot an Getreidesorten für Suppen oder als Reisalternative
- **Schwarzwurzel und Petersilwurzel** - für Aufläufe oder als Gemüsebeilage
- **Gelbe Rübe**, auch Steckrübe genannt - als schmackhafte Alternative für Ihr Salat- und Suppenbuffet
- **Topinambur** - als attraktive Gemüsebeilage zu Fleisch- und Fischgerichten
- **Leinöl** - ein paar Tropfen reichen aus und Sie bringen vielfältigen Geschmack in die Salate

Impressum:

FHWien der WKW,
Institut für Tourismus-
Management,
Währinger Gürtel 97,
1180 Wien
Tel.: +43 (1) 476 77-5870
Email: tm@fh-wien.ac.at

Autor:

Klaus Fritz

Bearbeitet: Ressourcen Ma-
nagement Agentur (RMA)
Argentinierstraße 48/2.
Stock, 1040 Wien

Tschechische Übersetzung:

Hoffner G.
(Vers. 1.0)

Das UMBESA Team:

Ressourcen Management
Agentur (RMA)

www.rma.at

**Fachhochschule Wien**

www.fh-wien.ac.at

**Südböhmische Universität
Budweis**

www.jcu.cz

**Fachschule Jihlava**

www.ssos-ji.cz



KonsumentInnenbefragung

Die Miteinbeziehung der KonsumentInnen ist wichtiger Bestandteil im Projekt. Bereits im Jahr 2013 wurde die Zufriedenheit der KonsumentInnen mit dem Speiseplan sowie deren grundsätzliche Einstellung gegenüber Nachhaltigkeit in Großküchen erfragt.

Im Mai und Juni 2014 wurde mit einer weiteren Befragung überprüft, ob sich durch das Projekt UMBESA aus Sicht der KonsumentInnen etwas verändert hat. Auch dieses Mal haben wieder rund 800 KonsumentInnen an der Befragung teilgenommen.

Zurzeit werden die Ergebnisse für alle teilnehmenden Großküchen ausgewertet und analysiert. Die ersten Ergebnisse der zweiten Befragungswelle in der Betriebsküche des Amtes der Oö. Landesregierung können sich sehen lassen:

- Die Qualität der Speisen und die Speisenauswahl werden deutlich besser bewertet.
- 73 % der Befragten haben in den letzten 12 Monaten Veränderungen in der Küche festgestellt.
- Die Erhöhung des Angebots an biologischen, saisonalen und regionalen Speisen, die Verbesserung der Speisenqualität und die verstärkte Information rund ums Essen sind die häufigsten Nennungen.

Fotos: FHWien der WKW



Interviewerin mit der Sammelbox für ausgefüllte Fragebögen

UMBESA macht Schule

Um die Inhalte von UMBESA auch über das Projekt hinaus zu verbreiten wird vom Projektteam ein Methodenkoffer entwickelt.

Im Methodenkoffer werden unterschiedliche Bereiche rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung leicht verständlich aufbereitet. Ziel ist, dass der Inhalt vom Methodenkoffer als Grundlage für Vorträge, Unterrichtseinheiten an Schulen, usw. herangezogen werden kann.

Der Methodenkoffer wird einerseits interessierten Lehrkräften zur weiteren Verwendung vorgestellt. Andererseits kommt er im Rahmen von Workshops in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Schulen, Kindergärten, ...) gleich zum Praxiseinsatz.

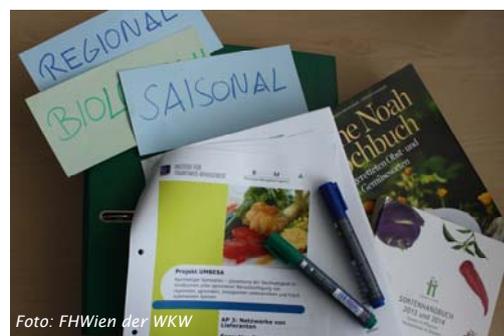


Foto: FHWien der WKW



Konsument der Betriebsküche in Linz füllt den Fragebogen aus

Abschlussveranstaltung

Nach über zweieinhalb erfolgreichen Projektjahren geht das Projekt UMBESA mit Dezember 2014 zu Ende. Am **08. Oktober 2014**, 13 bis 17 Uhr, im **Festsaal des Akademisches Gymnasiums** (Beethovenplatz 1, 1010 Wien) wird eine große Abschlussveranstaltung organisiert.

Zum Programm: Präsentation der wichtigsten Projektergebnisse aus 32 Projektmonaten, Vorstellung des ‚nachhaltigen Speiseplans‘ im Esprit-Betriebsrestaurant (BIO-Anteil 60%, Frische-Anteil 80%), gesunde Ernährung in Großküchen sowie Interessantes zum Thema Vielfaltssorten!

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!