

# UMBESA News

2014

Nr. V

## INHALT

40 optimierte Speisen  
S. 1

Best Practice:  
frisch gekocht  
S. 2

weniger Fleisch -  
weniger CO<sub>2</sub>  
S. 2

Netzwerke  
S.3

Handbuch  
S. 3

Befragung von  
Lieferanten  
S.4

KO-  
FINANZIERUNG



[umbesa.rma.at](http://umbesa.rma.at)

## Nachhaltiger Speiseplan

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

### 40 optimierte Speisen für mehr Nachhaltigkeit am Speiseplan

Im Projekt werden insgesamt 40 Speisen ausgewählt, die nach den 5 Projektkriterien biologisch, regional, saisonal, frisch gekocht und weniger Fleisch, optimiert werden.

Welche ökonomischen und ökologischen Vorteile entstehen aus der Optimierung in Richtung mehr Nachhaltigkeit?

#### Frisch gekocht spart Kosten!

Die in den österreichischen Großküchen analysierten, frisch gekochten Speisen sind im Durchschnitt um 21 % billiger im Vergleich zum jeweiligen Fertigprodukt. Die Bandbreite der Kosten liegt dabei zwischen

-51 % und + 45 %. Der große Vorteil von frisch Gekochtem: Der BIO-Anteil und der Regional-Anteil ist selbst bestimmbar.

#### Minus 49 % CO<sub>2</sub> bei fleischlosen Speisen!

Die untersuchten fleischlosen Speisen weisen im Vergleich zu Fleischspeisen durchschnittlich 49 % weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen auf. Hinsichtlich der Kosten

sind fleischlose Speisen nicht immer billiger (Bandbreite liegt zwischen -35 % bis +15 % der Kosten).

#### BIO bedeutet nicht zwangsläufig mehr Kosten!

Eine Erhöhung des BIO-Anteils einer Speise von bis zu 98 % OHNE Mehrkosten ist möglich. Voraussetzung dafür ist frisch kochen und eine saisonale Speiseplangestaltung.

### Herstellung von Gemüseschnitzel als Fertigprodukt



Karton wird geöffnet



Schnitzel werden gebacken

### Herstellung von frisch gekochten Gemüse-Topfenlaibchen



Masse vorbereiten



Laibchen werden geformt



Laibchen werden gebraten

Fotos: RMA

Welche Speise ist billiger?

*Wird frisch gekocht, kann auch ein hoher BIO- und Regional-Anteil der Speise erzielt werden!*

*Durch die Reduktion von Fleischspeisen sind enorme CO<sub>2</sub>-Reduktionen möglich!*

## BEST PRACTICE:

### Gemüseschnitzel convenient vs. Gemüse-Topfenlaibchen frisch gekocht

Die ökonomische Analyse beider Speisen zeigt: die frisch gekochte Speise ist um 51 % billiger im Vergleich zum Fertigprodukt.

Beim Gemüseschnitzel als Fertigprodukt sind die Einkaufskosten für die Höhe der Gesamtkosten ausschlaggebend, sie tragen 86 % zu den Gesamtkosten bei. Die Lohn- und Betriebskosten spielen eine untergeordnete Rolle.

Beim Frischprodukt ist der Anteil der Lohnkosten an den Gesamtkosten mit 47 % sehr hoch. Die Einkaufskosten sind jedoch - trotz Einsatz von BIO-Lebensmitteln! - im Vergleich zum Fertigprodukt sehr gering. Die Betriebskosten sind beim Frischprodukt wie auch beim Fertigprodukt vernachlässigbar.

Weitere Vorteile der frisch gekochten Speise:

- Der BIO-Anteil der Speise wird auf 87 %-Punkte erhöht.
- Der Anteil an Lebensmitteln der Kategorie ‚Frisch‘ liegt bei 97 %.
- Der Anteil an Zutaten aus Österreich liegt bei 94 %.

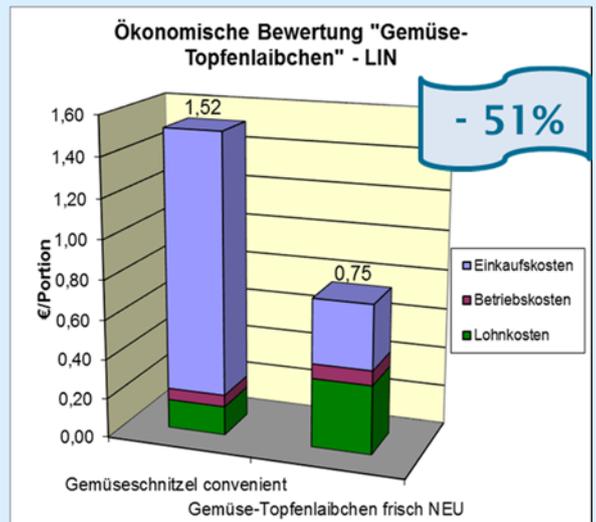


Abbildung 1: Ökonomische Bewertung der Gemüse-Topfenlaibchen frisch gekocht vs. Gemüseschnitzel convenient

## weniger Fleisch - weniger CO<sub>2</sub>

Die Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verursacht hohe CO<sub>2</sub>-Emissionen. Während die Produktion von konventionellem Schweinefleisch 5 kg CO<sub>2</sub>eq/kg emittiert, sind es bei der Produktion von Soja-Geschnetzeltem 2 kg CO<sub>2</sub>eq/kg.

Durch einen reduzierten Einsatz von Fleisch- und Wurstwaren sind für Großküchen deutliche CO<sub>2</sub>-Einsparungen möglich. Obwohl der durchschnittliche Einsatz von Fleischwaren bei 11 % liegt, ist diese Warengruppe zu 69 % der CO<sub>2</sub>-Emissionen von Großküchen hinsichtlich Lebensmitteleinsatz verantwortlich.

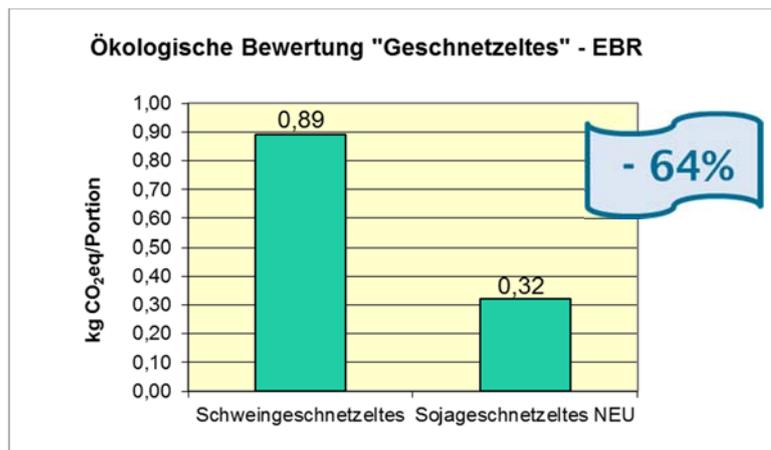


Abbildung 2: Ökologische Bewertung Sojageschnetzeltes vs. Zürcher Schweingeschnetzeltes

Nebenstehendes Beispiel zeigt deutlich die Einsparungspotenziale bei einer Optimierung in Richtung weniger Fleisch. 1 Portion Sojageschnetzeltes emittiert 64 % weniger CO<sub>2</sub> als das Schweingeschnetzelte.

## Netzwerke

Um einen nachhaltigen Speiseplan in der Praxis langfristig zu implementieren, werden folgende Netzwerke aufgebaut und erweitert:

**Großküchennetzwerk:** Ein Informations- und Erfahrungsaustausch zwischen Großküchen wird in diesem Netzwerk angestrebt. Im Vordergrund stehen dabei jene Küchen, die am Projekt UMBESA in Österreich und Tschechien teilnehmen.

**Lieferantennetzwerk:** Eine Aufstellung an potenziellen, regionalen Lieferanten und Produzenten inklusive deren Sortiment wird jeder beteiligten Großküche zur Verfügung gestellt. Damit werden Großküchen unterstützt, verstärkt Lebensmittel aus der Region einzusetzen.

**Stakeholdernetzwerk:** Ein initiiertes Steering Committee begleitet den Projektfortschritt

während der gesamten Projektdauer und umfasst jene Institutionen, die hinter den Großküchen stehen.

**Organisationennetzwerk:** Die Fachtagung in Tschechien zum Thema 'Regionale Lebensmittel und Schulverpflegung', die Abschlussveranstaltung in Wien sowie Informationsveranstaltungen und Workshops vernetzen unterschiedlichste Organisationen, die im Umfeld von Großküchen tätig sind.



Das Steering Committee begleitet in insgesamt 5 Sitzungen den Projektfortschritt und fördert den Informations- und Erfahrungsaustausch zwischen unterschiedlichen Organisationen.



Erfahrungsaustausch zwischen den beiden Projektländern: Es wurden Exkursionen nach Österreich und Tschechien organisiert.



Die am Projekt teilnehmenden GroßküchenleiterInnen diskutieren ihre umgesetzten Maßnahmen für einen nachhaltigen Speiseplan in insgesamt 3 Küchenmeetings.

## Handbuch

Das Handbuch dient als Leitfaden zur Unterstützung von interessierten Großküchen zur praktischen Umsetzung eines nachhaltigen Speiseplans.

Der Inhalt:

- **CHECKLISTEN** für jedes Projektkriterium (zur schrittweisen Umsetzung am Speiseplan (biologische, regionale und saisonale Lebensmittel, frisch gekocht, weniger Fleisch) .
- **PROJEKTERGEBNISSE** von den teilnehmenden Großküchen.
- **INFORMATIONEN** rund um das Thema Nachhaltige Ernährung.
- **TIPPS und TRICKS für Großküchen:** wie finde Lieferanten aus der Region? was und wie optimiere ich? wie bringe ich die Gäste auf den Geschmack?



*Das Handbuch ist auf der Projekt-homepage verfügbar: [umbesa.rma.at](http://umbesa.rma.at)*

# Befragung von Lieferanten

## Impressum:

Ressourcen Management  
Agentur (RMA)  
Argentinierstraße 48/2.  
Stock;  
1040 Wien  
Tel.: +43 (1) 9132252.0  
Email: office@rma.at

## Autoren:

Daxbeck H., Brauneis L.,  
Ehrlinger D.

## 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



Woher kommen unsere Lebensmittel? Wie können die Informationen über die Herkunft von Lebensmitteln verbessert werden? Welche Möglichkeiten gibt es, das Sortiment an regionalen Lebensmitteln zu erhöhen?

Diese Fragen werden im Rahmen von Befragungen von ausgewählten Lieferanten beantwortet. Befragt wird dabei zu

Themen wie regionale und saisonale Lebensmittel, Vielfaltssorten und Kundenbeziehungen.

Erwartete Ergebnisse:

- bessere Kommunikation: wie können Informationen über das Ursprungsland der gekauften Lebensmittel besser an die Küchen kommuniziert werden?
- Sortimentserhöhung: welche Möglichkeiten sind vorhanden, das Sortiment an regionalen und saisonalen Lebensmitteln zu erhöhen?



Foto: RMA

## Abschlussveranstaltung 8.10.2014



Georg Patak (Wr. Umweltschutzabteilung - MA22) im Interview

Am 8. Oktober 2014 fand in Wien die Abschlussveranstaltung des Projekts UMBESA statt. Über 70 Interessierte nahmen an der Veranstaltung teil.

Die Themen:

- gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Vielfaltssorten: Faszination Gemüse
- Vorstellung der Frischküche des Krankenhauses der Elisabethinen
- Interviews mit teilnehmenden KüchenleiterInnen
- Präsentation der UMBESA-Ergebnisse



Die ReferentInnen



rege Diskussionen in der Pause

Fotos: RMA

**Wir bedanken uns bei allen Beteiligten für ihre Mitarbeit und Unterstützung im Projekt UMBESA!**