

UMBESA News

Nr. 1

2012

INHALT

Projekt UMBESA
S.1

Finanzierung
S.1

Die 5 Projektkri-
terien
S.2

Datenerfassung
in Großküchen
S.3

Küchenmeeting
S.3

Steering Com-
mittee
S.4

Nächste Schritte
S.4

Projekthomepage
S.4

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

Unser Ernährungsverhalten wird stark von der Gemeinschaftsverpflegung geprägt. Die Versorgung mit qualitativ hochwertigen und gesunden Lebensmitteln zeigt die Wertschätzung der KonsumentInnen und die Verantwortung der Umwelt gegenüber.

Das Projekt UMBESA unterstützt die Großküchen aktiv bei der Etablierung eines nachhaltigen Speiseplans.

Ziel des Projekts ist es, durch den verstärkten Einsatz von biologischen, regionalen, saisonalen Lebensmitteln, frisch zubereiteten Speisen und ernährungsphysiologisch optimalen Fleischportionen, den Speiseplan in Richtung Nachhaltigkeit zu gestalten.

Weiteres Ziel ist der Aufbau von Netzwerken, um nachhaltige Speisepläne in Großküchen langfristig zu implementieren. Gemeinsam mit den Küchen wird ein Lieferantennetzwerk aufgebaut, über gemeinsame Veranstaltungen erfolgt eine Vernetzung und ein Informationsaustausch der Großküchen, Lieferanten, Stakeholder und Organisationen.

Zudem wird ein Schulungstool entwickelt, um den nachhaltigen Speiseplan in der Aus- und Weiterbildung von KüchenregieleiterInnen, KöchInnen und Führungskräften zu verankern.

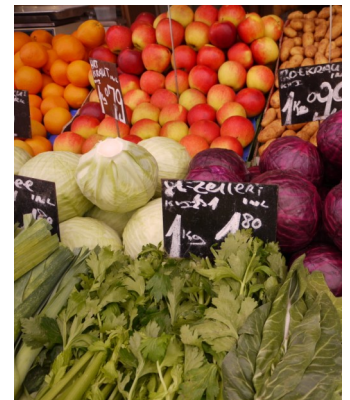
Der Nutzen des Projekts

Konkrete Speisen und Lebensmittel werden ausgewählt und nach ernährungsphysiologischen Kriterien sowie den Kriterien biologisch, regional, saisonal und frisch, optimiert. Kosten- und Energieeinsparungen sind durch die Optimierungen möglich. Die KonsumentInnen und MitarbeiterInnen werden hinsichtlich des bewussten Einsatzes von Lebensmitteln sensibilisiert. Nicht zuletzt wird den KonsumentInnen eine gesunde und nachhaltige Ernährung angeboten.

Beteiligte Großküchen:

- Krankenhaus Hietzing (Wien)
- EB-Restaurantsbetriebe (Wien)
- 2 Zentralküchen des BMLVS (Wien und NÖ)

- Betriebsküche des Amtes der Oö. Landesregierung (OÖ)
- HBLW Landwiedstrasse (OÖ)
- Fachschule für Handel und Dienstleistungen Jihlava
- Grundschule Jihlava
- Kindergarten Viden
- Seniorenwohnheim Jihlava-Lesnov
- Gefängnisdienst der Tschechischen Republik
- Schulküche Strakonice
- Schulküche Veselí n.L.
- Schulküche České Budějovice
- Schulküche Brno
- Schulküche Cvrckovice



Frisches Obst und Gemüse vom Wiener Naschmarkt

Finanzierung

Das Projekt UMBESA wird finanziert durch Fördermittel des EFRE Fonds (ETZ Österreich-Tschechische Republik 2007 bis 2013). Kofinanziert wird das Projekt durch die Stadt Wien (MA22/ÖkoKauf), das Amt der Oö. Landesregierung, das Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport (BMLVS), das Lebensministerium sowie durch das tschechische Bundesministerium für regionale Entwicklung.

Die 5 Projektkriterien

Ein nachhaltiger Speiseplan zeichnet sich im Projekt UMBESA im Wesentlichen durch den verstärkten Einsatz folgender 5 Projektkriterien aus:

1. BIOLOGISCH
2. REGIONAL
3. SAISONAL
4. FRISCH gekocht
5. optimierte FLEISCHPORTION



Frische Zubereitung von Topfknödel

Heimische **BIO-Produkte** leisten einen großen Beitrag zum Klimaschutz, so werden durch regionale Lebensmittel bis zu 50 % und durch BIO-Lebensmittel bis zu 40 % der CO₂-Emissionen eingespart. Zudem ist der Einsatz von **Fleisch- und Wurstwaren** für die Höhe der CO₂-Emissionen von Großküchen hauptverantwortlich. Bei einem durchschnittlichen Fleischeinsatz von 11 % ist diese Warengruppe zu 69 % der CO₂-Emissionen aus den eingesetzten Lebensmitteln verantwortlich. Ein weiterer Trend ist der verstärkte Einsatz von **Convenience-Produkten** in Großküchen. Jeder Verarbeitungsschritt eines Lebensmittels emittiert

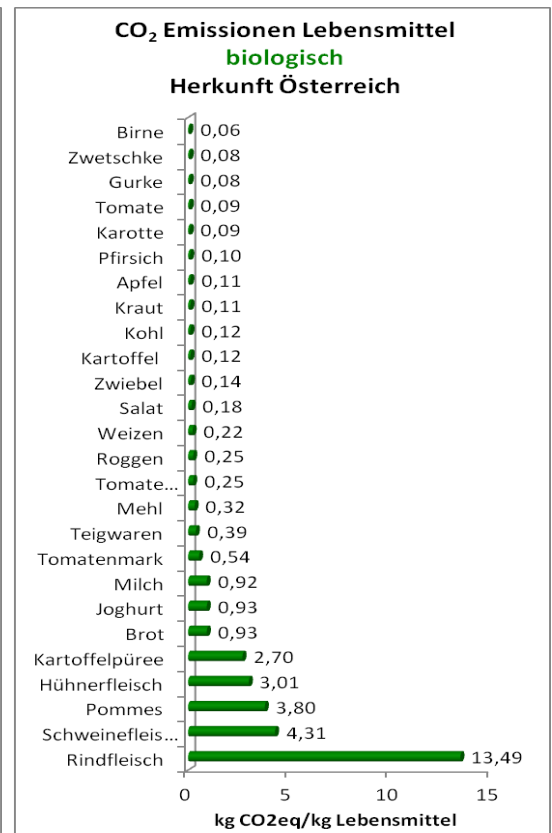
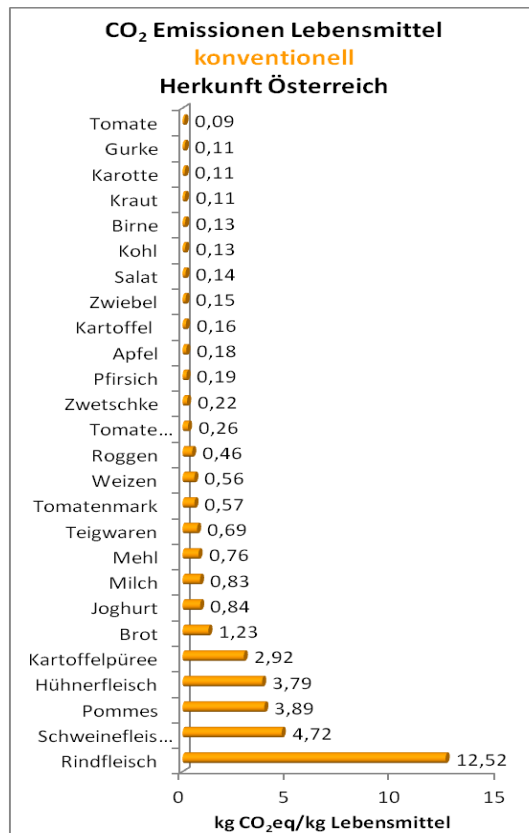
zusätzlich CO₂ (Vergleich: Kartoffel 0,16 kg CO₂, Püree 2,92 kg CO₂).

Neben dem Klimaaspekt spielt bei der österreichischen Bevölkerung auch das steigende Gesundheitsbewusstsein – und damit qualitativ hochwertige Lebensmittel – eine bedeutende Rolle. Zudem geht aus Untersuchungen hervor, dass die angebotenen Fleischportionen durchschnittlich 25 % größer sind als ernährungsphysiologisch optimal. Ein nachhaltiger Speiseplan zielt auf optimale Portionsgrößen ab.

Der Fleischeinsatz ist für die Höhe der CO₂-Emissionen hauptverantwortlich.

Einsparungspotenziale von bis zu 50 % CO₂ bei regionalen Lebensmitteln.

Jeder Verarbeitungsschritt emittiert zusätzlich CO₂.



CO₂-Emissionen von ausgewählten Lebensmitteln (in kg CO₂ pro kg Lebensmittel)

Datenerfassung in Großküchen

Im Projekt UMBESA wurden der gesamte Lebensmitteleinsatz und die Speisepläne eines Jahres erfasst und hinsichtlich der Kriterien biologisch, regional, saisonal, frisch und Fleischeinsatz analysiert. Das Referenzjahr ist das Jahr 2011. Ebenso wird das Verhältnis von Fleisch- und fleischlosen Speisen untersucht.

Im August 2012 wurde die Datenerfassung in den am Projekt teilnehmenden Küchen gestartet.

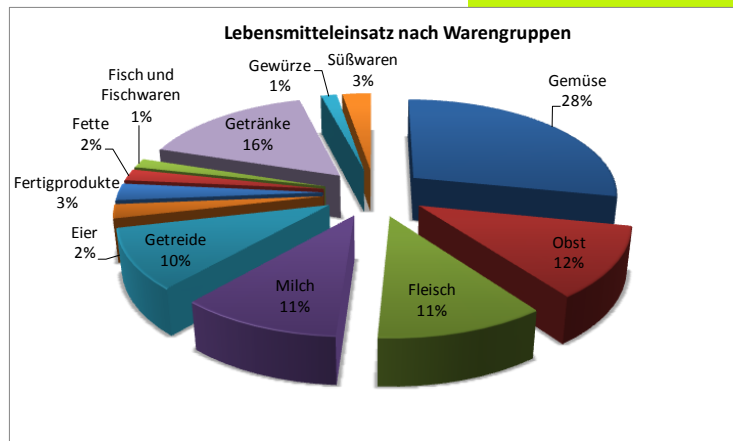
Jede Großküche verwendet eigene Warengruppen, unterschiedliche Lebensmittelbezeichnungen und Mengeneinheiten. In einem ersten Schritt werden die Mengen auf ‚Kilogramm‘ vereinheitlicht. Anschließend wird jedem Lebensmittel einer vom Projekt UMBESA definierten Warengruppe zugeordnet. In einem nächsten Schritt erfolgt die Zuordnung zu den Verarbeitungsstufen ‚frisch‘, ‚tiefkühl‘ und ‚convenient‘. Als ‚convenient‘ ausgewiesen werden zum Beispiel Kartoffelpüreepulver, verzehrfertige Aufstriche oder Fertigmilch. Ein wesentlicher Teil des Projekts umfasst die Identifikation des Regional- und Saisonal-Anteils der Lebensmittel und Speisen. Lebensmittel werden als

‚Regional‘ ausgewiesen, wenn diese

- im oder in einem angrenzenden Bundesland der jeweiligen Großküche produziert wurden
- der Kategorie ‚frisch‘ oder ‚tiefkühl‘ zugeordnet wurden
- den Warengruppen Fleisch und Wurstwaren, Gemüse, Obst, Getreideprodukte und Milch und Milchprodukte zugeordnet wurden.

Die Herkunft der Lebensmittel ist den beteiligten Großküchen kaum bekannt, mit Ausnahme von einigen BIO-Lebensmitteln. Die Lieferanten von BIO-Lebensmitteln vermerken die Herkunft oftmals auf Lieferscheinen oder auf Informationsblättern, die den Küchen zur Verfügung gestellt werden.

Unten stehende Abbildung zeigt den Lebensmitteleinsatz nach Warengruppen einer Beispielküche. Es zeigt sich, dass Gemüse mit einem Anteil von 28 % am gesamten Lebensmitteleinsatz die mengenmäßig wichtigste Warengruppe darstellt, wobei der Anteil des TK-Gemüses bei 17 % und der convenient-Anteil bei 9 % liegt.



Lebensmitteleinsatz nach Warengruppen einer Beispielküche

Das Ursprungsland der Lebensmittel ist den Großküchen meist nicht bekannt.

KÜCHENMEETING



Am 17. Oktober 2012 fand im Büro der Ressourcen Management Agentur (RMA) das erste Küchenmeeting statt. Die Einladungen ergingen an die Küchenverantwortlichen der am Projekt beteiligten Großküchen. Das Ziel des Meetings war es, einen Dialog zwischen den teilnehmenden Großküchen in Österreich zu starten und das Projekt gemeinsam zu diskutieren. Zudem wurden die Erwartungshaltungen und Anforderungen diskutiert. Nach einer Vorstellungsrunde der Teilnehmer erfolgte die Präsentation des Projekts und die Darstellung der Aufgaben der Küchen. In der anschließenden Diskussion wurden Fragen bezüglich der Erwartungshaltungen und Ziele beantwortet.



Der zweite Teil des Meetings umfasste eine Apfelverkostung, durchgeführt von Frau Mag. Knieli (die Umweltberatung), und einen Vortrag von Frau Christina Schmidt (Küchenregieleiterin) über den Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln in der Krankenhausküche Hietzing.

Die Teilnehmer des Küchenmeetings diskutieren über den Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln.

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



Steering Committee

Das Projekt UMBESA begleitet ein Steering Committee, um Vertreter unterschiedlicher Organisationen miteinander zu vernetzen, den laufenden Informationsaustausch sowie die laufende Begleitung des Projektfortschritts zu gewährleisten.



Mitglieder des Steering Committees

Das Ziel des Steering Committees ist es, den Projektfortschritt während der gesamten Projektdauer in Form von halbjährlichen Sitzungen zu begleiten und Inputs in Bezug auf die Umsetzung zu geben. Weiters unterstützt das Steering Committee die Vernetzung von unterschiedlichen Akteuren.

Die erste Sitzung fand am 12. Oktober 2012 in

Mitglieder

v.l.n.r.: Mag. Michaela Knieli (die Umweltberatung), Wolfgang Zeman (LK Stockerau), Brigadier Arnolf Verhovnig (BMLVS), Peter Windtner (Land OÖ), Hans Daxbeck (RMA), Lisa Brauneis (RMA), Doris Ehrlinger (RMA), FH-Prof. Mag. Michael Mair (FHW), BA MA Klaus-Peter Fritz (FHW); Nicht im Bild: Petra Antoni (Bundesbeschaffung GmbH), Jürgen Unger (Bundesbeschaffung GmbH), Manfred Ronge (Ronge&Partner)

den Räumlichkeiten der FH Wien statt. Das Programm umfasste dabei die Präsentation der Ergebnisse des Projekts SUKI (Sustainable Kitchen), die Präsentation des Gesamtkonzepts UMBESA sowie die Vorstellung des geplanten Ablaufs des ersten Jahres von UMBESA.

Die nächste Sitzung ist für März 2013 geplant.

Nächste Schritte

Der erste wichtige Arbeitsschritt – die Analyse des Lebensmitteleinsatzes und der Speisepläne – wird bis Anfang 2013 abgeschlossen werden. Parallel dazu werden in Arbeitssitzungen in Zusammenarbeit mit den Küchenleitern jene Speisen ausgewählt, die in Richtung Nachhaltigkeit optimiert werden.

Zudem wird im Frühjahr nächsten Jahres mit der ersten Konsumentenbefragung begonnen werden. Die KonsumentInnen werden dabei über die Qualität der angebotenen Speisen, über die Bedeutung von nachhaltigen Lebens-

mitteln und deren Wünsche bezüglich des zukünftigen Speiseplans befragt.

Ein wichtiges Arbeitspaket im Projekt ist die Informations- und Sensibilisierungskampagne sowie die Öffentlichkeitsarbeit. Diese Arbeitspakete werden während der gesamten Projektlaufzeit umgesetzt. Vor allem die Sensibilisierung des Küchenpersonals und der KonsumentInnen, die täglich ihre Speisen in Großküchen konsumieren, steht in den kommenden Monaten im Vordergrund.

umbesa.rma.at

Die Projekthomepage ist seit Ende August 2012 online und informiert Sie laufend über den aktuellen Projektfortschritt, die Projektergebnisse sowie über durchgeführte Sitzungen und Meetings.

Der ‚Saison-Kochtopf‘ stellt im Monatsrhythmus saisonale Speisen und Lebensmittel vor.

The screenshot shows the website interface for Projekt UMBESA. At the top, there are navigation tabs: 'Über das Projekt', 'Über uns', 'Ergebnisse', 'Veranstaltungen', and 'Wissenswertes'. Below this is a 'Benutzeranmeldung' (User Login) section with fields for 'Benutzername' and 'Passwort', and an 'Anmelden' button. The main content area features a section titled 'Lebensmittel der Saison' (Seasonal Food) with a sub-section for 'Kürbis' (Pumpkin) and a 'Saison Kochtopf' (Seasonal Stew) section for 'Teigrolle mit Kürbis und Spinat'. There is also a news section titled '2. Projektfortschrittsitzung am 18. Oktober 2012' with details on date, location, and content.