

UMBESA News

Nr. II

2013

Nachhaltiger Speiseplan

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

INHALT

Analyse des Lebensmittelverbrauchs und Speisepläne S.1

Speiseplanoptimierung in tschechischen Schulküchen S.1

Veranstaltungen, Workshops S.2

Nächste Schritte S.2

KO-FINANZIERUNG



umbesa.rma.at

Analyse des Lebensmittelverbrauchs und der Speisepläne

Um eine Grundlage für die Optimierung der Speisepläne und Lebensmittel in Richtung Nachhaltigkeit zu schaffen, wurde in den vergangenen Monaten die Analyse des Lebensmitteleinsatzes und der Speisepläne der am Projekt teilnehmenden Großküchen in Österreich und Tschechien fertig gestellt. Die Analysen beziehen sich auf folgende 5 Projektkriterien:

1. Regionalität
2. Saisonalität
3. Einsatz von biologischen Lebensmitteln
4. Einsatz an Lebensmitteln der Kategorie „Frisch“
5. Fleischeinsatz

Zwischen den einzelnen Küchen in Österreich und Tschechien zeigen sich teilweise große Unterschiede. In Schul-

küchen in Tschechien zeichnet sich eine Steigerung des Obst- und Gemüseverbrauchs ab, in Österreich zeigt sich ein im Vergleich zu Tschechien hoher Einsatz von biologischen Lebensmitteln.

Der Anteil an Fleischspeisen liegt in Österreich bei durchschnittlich 46%, in Tschechien bei 38%. Schweinefleisch ist dabei die am häufigsten eingesetzte Fleischart.

Hinsichtlich der Herkunft der eingesetzten Lebensmittel zeigt sich, dass vor allem Milch und Fleischwaren aus der Region stammen. Bei Obst zeigt sich hinsichtlich der Regionalität erhebliches Optimierungspotenzial. Lediglich 8% des analysierten Obstes stammt aus der Region.

Die Lebensmittelanalyse nach Verarbeitungsstufen zeigt, dass in Tschechien der Anteil an Lebensmitteln der Frischekategorie im Durchschnitt um 14%-Punkte höher ist im Ver-

gleich zu Österreich (höchster Anteil = 94% an Gesamt).

Die Saisonalität von Obst und Gemüse wird in einigen Küchen sehr gut beachtet. Der höchste Anteil an saisonalen Obst- und Gemüsespeisen liegt in Österreich bei 29%.

FACTBOX

- Milch und Fleisch stammen häufig aus der Region.
- In Tschechien sind BIO-Produkte eher eine Ausnahme. In Österreich beträgt der höchste BIO-Anteil 50% an Gesamt.
- Der Verbrauch an Kartoffeln und Äpfeln ist für die Höhe des Saison-Anteils ausschlaggebend.
- Der geringste Anteil an eingesetzten Fleischwaren liegt bei 7% am gesamten Lebensmitteleinsatz.
- Der höchste Anteil an Lebensmitteln der Frischekategorie liegt bei 94%.

Speiseplanoptimierung in tschechischen Schulküchen

Der seit 1989 existierende, nie geänderte Verbraucherkorb ist für Schulküchen in Tschechien obligatorisch. Bei der Entwicklung neuer Speisen orientiert sich das Projektteam an den aktuellen Nährwert-Empfehlungen laut DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz – Gesellschaft für Ernährung) und leistet so einen Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Tabelle 1: Verbraucherkorb für Schulküchen in Tschechien

Verbraucherkorb		
Empfohlene Nährwerte für Kinder von 7–11 Jahren		
	1989	DACH (min. Werte)
Gesamtenergie (kJ)	9.000	7.400
Eiweiß (g)	80	45
Fett (g)	69	60
Kalzium (mg)	780	1.000



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

Impressum:

Südböhmische Universität
Budweis
Branišovská 31a, 370 05
České Budějovice
Tel.: 00420387772446
E-Mail: moudry@zf.jcu.cz
Autoren: Moudrý J., Jelinkova
Z., Kolarova P.

Bearbeitung der deutschen
Version:

Ressourcen Management
Agentur (RMA)
Autoren: Daxbeck H., Braun-
eis L., Lixia R., 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



Veranstaltungen, Workshops

Die Einbeziehung relevanter Akteure bei der Umsetzung von Maßnahmen sowie die Information und Sensibilisierung von Beteiligten und Betroffenen ist ein wichtiger Bestandteil des Projekts. Zu diesem Zweck werden Workshops und Informationsveranstaltungen durchgeführt.

Workshop für SchulküchenleiterInnen

Iglau, 21. Juni 2013

Im Zuge dieses Workshops wurden aktuelle Probleme bei der Schulverpflegung diskutiert:

- Mangel an Finanzmittel zur Modernisierung und Erhaltung der Schulküchen sowie Tendenz zur Zentralisierung von Dienstleistungen.
- Immer weniger KonsumentInnen durch den Rückgang an SchülerInnen und StudentInnen.
- Die finanzielle Entlohnung der MitarbeiterInnen in der Schulverpflegung ist niedrig.
- Fehlende einheitliche Erklärung allgemeiner verbindlicher Verordnungen auf Ebene der Ministerien.
- Lange Zeitdauer ist notwendig zur Durchsetzung von Veränderungen auf dem Gebiet der Ernährungsverordnungen, Diäten, Flüssigkeitsaufnahme und geleisteter Dienstleistungen für die jeweilige Altersstufe auf Staatsebene.



Foto: Kinder beim Mittagessen

- Qualität der Lebensmittel und der eingesetzten Rohstoffe.
- Kampf mit Adipositas bei Kindern, das durch Werbung und Ernährungsgewohnheiten gefördert wird.
- Keine Klassifikation von spezifischen Tätigkeiten im Bereich der Schulverpflegung.
- Keine einheitliche Linie bei Fortbildungsmaßnahmen für MitarbeiterInnen in der Schulverpflegung.

Informationsveranstaltungen in Österreich

Auf österreichischer Seite finden regelmäßig während der gesamten Projektlaufzeit Informationsveranstaltungen statt. Bisher wurde in insgesamt drei Informationsveranstaltungen in Wien (Krankenhaus Hietzing, EB-Restaurantsbetriebe) und Oberösterreich (Betriebsküche des Amtes der Oö. Landesregierung) das Thema „Nachhaltiger Speiseplan“ in seinen unterschiedlichen Aspekten präsentiert und mit den Teilnehmern diskutiert.

Nächste Schritte

Bis November diesen Jahres finden in den teilnehmenden Großküchen laufend **Probekochen** für ausgewählte und in Richtung Nachhaltigkeit optimierte Speisen, statt. Einzelne Speisen werden von der Küchenleitung ausgewählt und hinsichtlich der 5 Projektkriterien optimiert. Sowohl die ursprüngliche als auch die optimierte Speise wird probegekocht. Beide Speisen werden anschließend nach folgenden Kriterien bewertet und gegenübergestellt:

- Ökologie (CO₂-Emissionen)
- Ökonomie (Kosten)

- Ernährungsphysiologie (Nährwerte)
- Anteil an biologischen, regionalen und saisonalen Zutaten

In den kommenden Monaten steht zudem der Aufbau von **Akteursnetzwerken** im Vordergrund. Lieferanten, Großküchen und weitere Akteure werden im Rahmen von gemeinsamen Veranstaltungen miteinander vernetzt.

Die Entwicklung eines **Schulungstools** ist ein weiterer nächster Arbeitsschritt.