Nr. III

UMBESA News

2013

Nachhaltiger Speiseplan

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

INHALT

Durchführung von Probekochen S.1

Ökologische Bewertung S.1

Konsumentenbefragung S.2

Fachtagung in Tschechien S.2

Nächste Schritte S.2

KO-FINANZIERUNG

umbesa.rma.at

Durchführung von Probekochen

Im Projekt UMBESA werden in den teilnehmenden Küchen konkrete Speisen und Lebensmittel ausgewählt, die in Richtung Nachhaltigkeit mittels eines oder mehrerer der 5 Projektkriterien (biologisch, regional, saisonal, frisch gekocht, optimierte Fleischportion) optimiert werden.

Um die Umsetzbarkeit der optimierten Speisen in der Praxis zu prüfen, werden Probekochen durchgeführt. Sowohl die ursprünglichen, als auch die optimierten Speisen werden gekocht. Neben der Evaluierung der Umsetzbarkeit werden die Speisen hinsichtlich folgender Kriterien bewertet und gegenübergestellt:

- Ökonomie (Kosten)
- Ökologie (CO_2-Emissionen)
- Ernährungsphysiologie
- BIO-, Regional-, Saisonal-Anteil

Ökologische Bewertung

Die CO_2-Emissionen der ausgewählten Speisen stellen das Ausmaß der Umweltbelastung dar. Der Vergleich zeigt: die neue, optimierte Speise emittiert meist weniger CO_2 im Vergleich zur ursprünglichen Speise.

Optimierte Speise: Putenfleisch mit BIO Cous-Cous

Ursprüngliche Speise: Rindfleisch mit Knödel

Fotos: Universität Budweis

Hohe CO_2-Einsparungspotenziale bei Veränderung der Fleischart: Während Rindfleisch 13 kg CO_2 pro kg Fleisch freisetzt, emittiert Schweine- oder Geflügelfleisch zwischen 3 und 5 kg CO_2. So emittiert die optimierte Speise ‚Putenfleisch mit BIO Cous-Cous' (Abbildung links) 70 % weniger CO_2 im Vergleich zur ursprünglichen Speise ‚Rindfleisch mit Knödel' (Abbildung rechts). Der Einsatz von Beilagen in BIO-Qualität und die Beachtung der Saisonalität sind ebenso wichtige Kriterien zur Reduktion der CO_2-Emissionen von Speisen.

Foto: Universität Budweis

Foto: RMA

Foto: RMA

Mindestens 3 Speisen und/oder Lebensmittel werden im Projekt UMBESA in jeder teilnehmenden Großküche in Richtung Nachhaltigkeit optimiert.

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., 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

Konsumentenbefragung

Die Miteinbeziehung der KonsumentInnen ist wichtiger Bestandteil im Projekt. Mittels Fragebogen wird die Zufriedenheit mit dem gegenwärtigen Speiseplan wie auch ihre Ernährungsgewohnheiten und Wünsche an das Speisenangebot, erfragt.

1. Welle der Befragung

Frühjahr 2013

In den beteiligten tschechischen und österreichischen Großküchen wurde im Frühjahr 2013 die 1. Welle der Konsumentenbefragung durchgeführt. Insgesamt wurde eine Rücklaufquote von 1.629 Fragebögen erzielt.

Die KonsumentInnen in Tschechien sind mit der Verpflegung in den Großküchen insgesamt zufrieden, besonders positiv bewertet wurde die Freundlichkeit des Küchenpersonals. Das Essen ist für die tschechische Bevölkerung ein wichtiger Teil des Lebensstils. In der Speisekarte verlangen sie jedoch keine große Auswahl, traditionelle Speisen sowie Speisen mit Fleisch werden vor allem beim Mittagessen bevorzugt. Der Konsum von leichten Speisen, frischen Lebensmitteln, Obst und Gemüse erhöht sich stetig. Das Interesse an biologischen Lebensmitteln ist eher gering, beim Einkauf wird vor allem auf die Regionalität geachtet.

Auch die KonsumentInnen in Österreich sind mit dem Küchenpersonal sehr zufrieden. Was die Qualität des Essens betrifft, so sind vor allem der Geschmack und die Gesundheit wichtig. Handlungsbedarf sehen die KonsumentInnen am ehesten bei der Qualität des Essens sowie bei der allgemeinen Atmosphäre in der Küche.

Foto: Projektinformation für die Befragten

Foto: Universität Budweis

Fachtagung

Am 14. Februar 2014 findet in Budweis eine Fachtagung zum Thema ‚REGIONALE LEBENSMITTEL UND SCHULVERPFLEGUNG' statt. Teilnehmer sind die am Projekt beteiligten KüchenleiterInnen und SchulleiterInnen. Folgende Themen werden behandelt:

- Schulverpflegung: Entwicklung und aktueller Stand
- Regionale Lebensmittelproduktion
- Österreichische Erfahrungen mit der Nutzung von regionalen Produkten in Großküchen
- Vorstellung von Positivbeispielen

Neben der Vortragsreihe werden regionale Produzenten aus Tschechien vorgestellt. Verkostungen von regionalen Lebensmitteln runden die Veranstaltung ab.

Foto: RMA

Nächste Schritte

Analyse der optimierten Speisen

Derzeit läuft die Analyse der probegekochten Speisen nach den Bewertungskriterien. Die Ergebnisse werden mit den Küchen diskutiert, und die praktische Umsetzung evaluiert. Die Ergebnisse werden anschließend auf der Projekthomepage veröffentlicht.

2. Befragungswelle

Im Frühjahr 2014 findet die 2. Welle der Konsumentenbefragung statt. Dabei werden Veränderungen hinsichtlich der Zufriedenheiten, des Ernährungsverhaltens und des Wissensstands über das Projekt UMBESA erfasst.