

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

30. Juni 2014

zum Thema

„Projekt UMBESA – Die nachhaltige Großküche.

**Mit Saison-Kochtopf und Rezepte-Pool für Klima und
Gesundheit – Aktuelle Befragung in Betriebsküche des
Landes OÖ zeigt: Es schmeckt!“**

Weitere Referenten:

- **Mag. Hans Daxbeck**, UMBESA-Projektleiter von der Ressourcen Management Agentur (RMA)
- **Christian Hügelsberger**, Leiter der Betriebsküche des Landes OÖ

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Rückfragen-Kontakt:

Mag.^a Tina Schmoranz (+43 732) 77 20-12083 oder (+43 664) 600 72-12083

„Projekt UMBESA – Die nachhaltige Großküche.

Mit Saison-Kochtopf und Rezepte-Pool für Klima und Gesundheit – Aktuelle Befragung in Betriebsküche des Landes OÖ zeigt: Es schmeckt!“

Zehntausende Menschen konsumieren in Oberösterreich ihr Essen in Großküchen. Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober will daher die Qualität und Nachhaltigkeit dieser Ernährung kontinuierlich weiterentwickeln und verbessern. Ein Schritt dabei ist das Projekt UMBESA, das 2012 gestartet wurde. Nun liegt ein Zwischenbericht vor.

Das Projekt UMBESA zwischen den Ländern Österreich und Tschechien soll den Weg vorzeigen zu einer nachhaltigen Großküche, in der saisonale, regionale und biologische Lebensmittel – am besten frisch – verwertet werden. Wesentlicher Punkt dabei, neben Gesundheit & Wohlbefinden und Natur & Klimaschutz ist die Wirtschaftlichkeit. Wie das Projekt UMBESA zeigt, sind viele Schritte zu mehr Nachhaltigkeit und einem bewussten Umgang mit Klima und gesunder Ernährung auch ohne Mehrkosten – teils sogar mit Kosteneinsparungen – möglich.

Die Umsetzung nachhaltiger Speisepläne kann allerdings nur in Abstimmung mit der Zielgruppe sowie ihren Bedürfnissen und Ernährungsgewohnheiten erfolgen. Am Linzer Projektstandort wurden daher die Konsument/innen der Betriebsküche des Landes OÖ befragt – mit dem Ziel, die Zufriedenheit abzubilden, Bedürfnisse zu analysieren, um in weiterer Folge Maßnahmen zur nachhaltig erfolgreichen Veränderung der Speisepläne zu definieren.

Das Fazit der Befragung in der Linzer Betriebsküche des Landes OÖ: Der nachhaltige Speiseplan schmeckt!

Die Qualität des Essens wird mit 5,5 von maximal 7 Punkten, die Speisenauswahl mit 5,4 von 7 Punkten bewertet – und damit deutlich besser als bei der ersten Befragung im vergangenen Jahr.

Allerdings gibt es auch noch weiteres Verbesserungspotential: etwa durch eine Verringerung tiefgekühlter Lebensmittel und von Fertigprodukten oder durch eine kontinuierliche Erhöhung frisch zubereiteter Speisen in Verbindung mit einer weiteren Erhöhung des Bio-Anteils.

Das Projekt UMBESA

Das Projekt UMBESA steht für die Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln, frisch zubereiteten Speisen und optimalen Fleischportionen. Das Projekt wurde im Jahr 2012 im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative Europäische Territoriale Zusammenarbeit (ETZ) gestartet – mit Unterstützung des Landes OÖ auch in der Betriebsküche des Landes.

Das Ziel des Projekts UMBESA liegt einerseits darin, in Großküchen verstärkt auf regionale, saisonale und biologische Lebensmittel und Produzent/innen zu setzen, den Informationsaustausch zwischen diesen und den Verantwortlichen der Großküchen in den Projektregionen Österreich und Tschechien zu stärken. Dabei sollen weiters die Portionsgrößen (z.B. bei Fleisch) optimiert und häufig eingesetzte Convenience-Produkte durch frische Lebensmittel ersetzt werden. Andererseits soll sich ein Netzwerk der unterschiedlichen Stakeholder etablieren.

Als Zielgruppen angesprochen sind daher neben Großküchen (Betreiber/innen, Küchenleiter/innen, Einkaufsleiter/innen) in Tschechien und Österreich auch Produzent/innen, Händler/innen, Lieferant/innen, Diätolog/innen – und Konsument/innen von Großküchen.

Die Umsetzungsschritte hin zum „nachhaltigen Speiseplan“

- Erfassen der Speisepläne aus Großküchen und Errechnen der jeweiligen Rohstoffverbräuche
- Weltweite Recherche nach Leuchtturmprojekten für nachhaltige Ernährung in Großküchen
- Vernetzung der regionalen Akteure, also von Verantwortlichen von Großküchen, Lieferant/innen, Produzent/innen, Konsument/innen, usw.
- Konsument/innenbefragung zur Qualität der Speisen
- Optimierung von Kochrezepten und –verfahren
- Optimierung von Speiseplänen
- Informations- und Sensibilisierungskampagne bei den Betroffenen
- Gezielte Öffentlichkeitsarbeit

Hintergrund des Projekts

In den Projektregionen Tschechien und Österreich konsumieren 1,5 Mio. Menschen täglich ihr Essen in Großküchen. Damit kommt den Großküchen eine bedeutende Rolle für das Wohlbefinden und die Gesundheit ihrer Konsument/innen zu, eine Verantwortung gegenüber Natur und Umwelt, gegenüber den Produzent/innen, für ihre eigene

Wirtschaftlichkeit – und eine Vorreiterrolle im Sinne der Bewusstseinsbildung für eine gesunde, nachhaltige Ernährung.

Durch den Einsatz von regionalen, saisonalen und biologischen sowie frisch zubereiteten Speisen (=nachhaltiger Speiseplan) können die CO₂-Emissionen von Großküchen verringert werden. Studien belegen, dass eine Erhöhung des Bio-Anteils von bis zu 37 % möglich ist, ohne das Lebensmittelbudget insgesamt zu belasten.

Frisch gekocht anstelle von Convenience-Produkten

Die Erfahrungen zeigen auch, dass sich der Griff zu Convenience-Produkten – oft aus wirtschaftlichen Gründen zwecks Personaleinsparung getätigt – nicht unbedingt kostensparend auswirken muss. Convenience-Produkte sind meist teurer als frische Lebensmittel. Zudem zeigt sich, dass nicht die Personalkosten den größten Posten einnehmen, sondern die Einkaufskosten von Lebensmitteln selbst mit etwa 60 Prozent der Gesamtkosten.

Abgesehen hat der Konsumentenschutz der AK OÖ – in Kooperation mit LR Anschober - Instantfertiggerichte genauer unter die Lupe genommen und ist zu einem sehr kritischen Ergebnis gekommen. Über ein Viertel der untersuchten Produkte wies keine ausreichenden Angaben zu Nährwerten aus, die restlichen Produkte fielen vor allem durch eine hohe Zugabe an Säuerungsmitteln, Stabilisatoren, Verdickungsmitteln, Emulgatoren und Aromastoffen auf; der Großteil wäre außerdem mit einem gelben oder roten Ampelpunkt hinsichtlich des Salz- sowie Fett-Gehalts gekennzeichnet.