



Initiative zur Erforschung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung

Ressourcen Management Agentur

Tätigkeitsbericht 2018

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Initiative zur Erforschung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung

Wien:

Argentinerstraße 48/2. Stock
1040 Wien
Tel. +43 1 913 22 52.0
FAX: +43 1 913 22 52.22

email: office@rma.at
www.rma.at

Villach:

Burgenlandstraße 38
9500 Villach
Tel. +43 4242 89027.0
FAX: +43 4242 89027.22

Vers. 1.0

Wien-Villach, im Jänner 2019

Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber
Ressourcen Management Agentur (RMA),
Initiative zur Erforschung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung
Argentinerstraße. 48/2. Stock
1040 Wien

Druck: Eigenverlag

Die Ressourcen Management Agentur (RMA)
ist ein Klimabündnisbetrieb



Vorwort

Die RMA verfolgt das Ziel der Erforschung der nachhaltigen Nutzung von Ressourcen sowie eines langfristigen umweltverträglichen und ressourcenschonenden Energie- und Materialhaushaltes von Betrieben und Regionen. Die Hypothese ist, dass die Kenntnis und nachhaltige Gestaltung des Stoffhaushaltes der Anthroposphäre ein wesentlicher Baustein für eine „gesunde Erde“ und damit für eine zukunftsfähige Entwicklung der Menschheit ist. Mit Hilfe unserer Initiativen und der durchgeführten Forschungsarbeiten konnte die RMA im Jahr 2018 weitere Grundlagen erarbeiten, um ausgewählte Prozesse der Anthroposphäre verstärkt zu untersuchen und um die Wechselwirkungen der Stoffflüsse zwischen den einzelnen Prozessen der Anthroposphäre und der Umwelt besser zu verstehen. Dabei sind die von der RMA durchgeführten Projekte für die Erreichung des Vereinszweckes unentbehrlich. Nur mit der Grundlagenermittlung in den Projekten ist es der RMA möglich, dem Ziel den anthropogenen Stoffhaushalt abzubilden, näher zu kommen und an der Erforschung des Metabolismus der Anthroposphäre mitzuwirken. Nach wie vor ist auch die Öffentlichkeitsarbeit wichtig, da das allgemeine Verständnis für die Notwendigkeit zur Erforschung und Gestaltung des Ressourcenhaushaltes bei Verwaltung, Industrie und Gewerbe und der breiten Öffentlichkeit noch nicht ausreichend verankert ist.

Das Jahr 2018 war durch eine themenreiche Projektpalette gekennzeichnet. Die Themenfelder „Konsum & Ernährung“ sowie „Abfall & Ressourcen“ lagen dabei besonders im Fokus der Aktivitäten.

2018 wurde das Projekt „ReKuK- Berufliche Weiterbildung für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement“ abgeschlossen. Das Projekt ReKuK ist das erste von der RMA durchgeführte Vorhaben im EU Programm Erasmus+. Die RMA leitete ein internationales Projektteam mit Partnern aus Deutschland, Tschechien sowie Italien. Ziel war es, geeignete Lehrmaterialien für die berufliche Weiterbildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen in Großküchen zu entwickeln und zu testen. So wurde jeweils ein Lehrmittelsatz, bestehend aus Skript, Handbuch, skriptbegleitenden Folien sowie Übungsmappe für die 5 Module „Energieeffizienz“, „Abfallvermeidung“, „Lebensmittelverwendung“, „Nachhaltiger Speiseplan“ sowie „Kommunikation & Marketing“ erstellt. Ergänzend wurde ein Schulungskonzept erstellt. Alle Lehrmittel und das Schulungskonzept stehen in Englisch, Deutsch, Tschechisch und Italienisch zur Verfügung. Lehrmittel und Schulungskonzept wurden in Testworkshops mit KüchenleiterInnen und KöchInnen in jedem Projektland getestet und darauffolgend, entsprechend angepasst. Bereits zum Projektschluss waren in allen 4 Projektländern Anfragen hinsichtlich einer praktischen Umsetzung der entwickelten Weiterbildung eingetroffen. Es wurden erste Curricula erstellt und die Umsetzung wurde gestartet.

Das von der VKS GmbH (Verpackungskordinierungsstelle) geförderte Projekt InBa „Integration des Themas ‚Abfallvermeidung‘ in die Aus- und Weiterbildung im Baugewerbe“ wurde ebenfalls erfolgreich abgeschlossen. In diesem Projekt entwickelte die RMA gemeinsam mit der Bauakademie Wien und Lehrenden der Bauakademie Wien, der Berufsschule Bau, Wien und der HTL Mödling, NÖ Lehrmittel für die HTL-, Lehrlings- sowie Bau- und Werkmeisterausbildung. Ziel ist, dass die Unterlagen in der regulären Ausbildung eingesetzt werden und damit das Thema „Abfallvermeidung“ stärker als bisher in der Ausbildung behandelt wird. Jeder der 3 Lehrmittelsätze umfasst einen Einführungsvortrag, ein Skript, ergänzt durch eine Präsentation, sowie eine Übungsmappe.

Die entwickelte Ausbildung stieß bei der ExpertInnenbegleitgruppe auf großes Interesse. Der Vorschlag, die Lehrmittel den Institutionen in Österreich anzubieten, wurde von der RMA aufgegriffen. Im Nachfolgeprojekt „InBa II“, werden die Lehrmittel weiterentwickelt und österreichweit disseminiert.

Dank für das abgelaufene Geschäftsjahr gebührt in erster Linie dem Team der RMA für die hohe Einsatzbereitschaft, sowie jenen Vereinsmitgliedern, die mit ihren freiwilligen unentgeltlich durchgeführten Aktivitäten und Initiativen, wie beispielsweise Vortrags- und Publikationsaktivitäten und die Repräsentation des Vereines nach Außen die Vereinsarbeit unterstützt haben. Weiters möchten wir den Vertretern der öffentlichen Hand unseren Dank aussprechen. Durch ihre Unterstützung ist sichergestellt, dass die Erkenntnisse unserer Arbeit einer breiten Öffentlichkeit und dem Gemeinwohl zu Gute kommen.



Geschäftsführender Obmann, Hans Daxbeck

Inhaltsverzeichnis

1	Die Ressourcen Management Agentur (RMA)	7
1.1	Die Tätigkeit der RMA basiert auf zwei Eckpfeilern.....	7
1.2	Die Ziele der RMA umfassen.....	8
1.3	Die Organisationsstruktur der RMA.....	9
2	Projekte und Initiativen	10
3	Informationsveranstaltungen und Workshops	14
4	Publikationen	15
5	Vorträge	20
6	Kongresse und Tagungen	21
7	Betreute Diplomarbeiten	21
8	Lehrbeauftragungen	21
9	Presseveröffentlichungen	21
9.1	Tages- Wochen und Monatspresse:.....	23
9.2	Online-Medien:	24
9.3	Poster	25
9.4	Informationsmaterial	30
9.5	TV-Beiträge	44
10	Wissenschaftliche Beiräte und Kommissionen	45
11	Auszeichnungen	47

RRMMMAAAA

1 Die Ressourcen Management Agentur (RMA)

Die RMA beschäftigt sich unmittelbar und ausschließlich mit Forschungs- und Lehraufgaben für die österreichische Wissenschaft und Wirtschaft und erbringt die damit verbundenen wissenschaftlichen Publikationen und Dokumentationen. Alle von der RMA bearbeiteten Unterlagen sind öffentlich zugänglich (RMA Bibliothek, Homepage der RMA oder bei den Behörden).

Die Forschungs- und Entwicklungsschwerpunkte der RMA umfassen die nachhaltige Nutzung von Ressourcen, ein regionales und betriebliches Abfall-, Energie- und Ressourcenmanagement sowie Fragen der nachhaltigen Entwicklung.

Spenden

Seit 2. Feb. 2006 sind Spenden an die RMA steuerbegünstigt. Demnach können Zuwendungen an die RMA prinzipiell als Betriebsausgabe gemäß §4 Abs. 4 Z5 lit. E EStG 1988 bzw. als Sonderausgaben gemäß §18 Abs 1 Z7 EStG 1988 berücksichtigt werden.

Unser Spendenkonto: Konto Nr. 82523045400 bei der Erste Bank, BLZ 20111; IBAN: AT882011182523045400; BIC: GIBAAATWWXXX

Innovationscheck

Der Innovationscheck Österreich ist ein Förderungsprogramm für Klein- und Mittelunternehmen in Österreich mit dem Ziel, ihnen den Einstieg in eine kontinuierliche Forschungs- und Innovationstätigkeit zu ermöglichen. Mit dem Innovationscheck können sich die Unternehmen an Forschungseinrichtungen (Außeruniversitäre Forschungseinrichtungen, Fachhochschulen und Universitäten) wenden und je nach Bedarf deren Leistungen bis zu einer Höhe von € 5.000,-- mit dem Scheck bezahlen.

Der Innovationscheck kann bei der Ressourcen Management Agentur eingelöst werden. Diese Möglichkeit wird nur Forschungseinrichtungen zugesprochen, deren Hauptaufgabe in Grundlagenforschung, industrieller Forschung oder experimenteller Entwicklung besteht und die deren Ergebnisse durch Lehre, Veröffentlichungen und Technologietransfer verbreiten.

1.1 Die Tätigkeit der RMA basiert auf zwei Eckpfeilern

science meets practice

Die RMA ist ein Verein, der wissenschaftliche Methoden zum Ressourcenmanagement entwickelt und weiterentwickelt, Informationen zum anthropogenen Stoffhaushalt erarbeitet und sammelt und Maßnahmen initiiert, die von der Wirtschaft und der öffentlichen Verwaltung in der Praxis umgesetzt werden können.

erfassen - bewerten – steuern - Erfolgskontrolle

Im Vordergrund der Aktivitäten der RMA steht die Erforschung des anthropogenen Material- und Energiehaushaltes und die Entwicklung und Förderung von Möglichkeiten zu dessen Bewirtschaftung nach den Kriterien „umweltverträglich“ und „ressourcenschonend“.

1.2 Die Ziele der RMA umfassen

Daten- und Informationssammlung

Die RMA erarbeitet Grundlagen um die Prozesse der Anthroposphäre zu erforschen und um die Wechselwirkungen der Stoffflüsse zwischen den einzelnen Prozessen der Anthroposphäre und der Umwelt besser zu verstehen. Als Richtungsweiser dient der RMA dabei immer die Kenntnis über den Stoffhaushalt des Menschen in der Medizin. Unumstritten hat dieses Wissen enorm zur Gesundheitsvorsorge des Menschen beigetragen. Die Hypothese ist, dass die Kenntnis und nachhaltige Gestaltung des Stoffhaushaltes der Anthroposphäre ein wesentlicher Baustein für eine „gesunde Erde“ und damit für eine zukunftsfähige Entwicklung der Menschheit ist.

Ressourcenmanagement

Der stark gestiegene Rohstoff- und Energieumsatz unserer Gesellschaft bedingt einerseits Umweltprobleme und andererseits ein Überschreiten der Erneuerungsraten einzelner Rohstoffe. Ein nachhaltiges Ressourcenmanagement optimiert den anthropogenen Materialumsatz und verknüpft ihn mit den natürlichen Ressourcen „Boden“, „Wasser“ und „Luft“. Die RMA erforscht einen Systemansatz, der komplementär zum klassischen Umweltschutz ein umfassendes Ressourcenmanagement liefert. Das Nachsorgeprinzip (end-of-pipe) wird um das Vorsorgeprinzip erweitert. Dadurch gewinnen Themen wie Ressourcensicherheit und Ressourcenabhängigkeit zunehmend an Bedeutung. Die unmittelbare Auswirkung für die Forschungsarbeiten der RMA ist, dass die Erfassung von Rohstoffabhängigkeiten für die anthropogenen Subsysteme (Städte, Regionen) zukünftig einen gewichtigeren Platz einnehmen wird. Methodisch gliedert sich das Ressourcenmanagement in die Phasen Erfassen, Bewerten und Steuern des Güter-, Stoff-, Flächen- und Energiehaushaltes von Produkten, Betrieben oder Regionen.

Wissen sammeln

Aufbau und Unterhalt eines Netzwerkes - RM-net

Der Aufbau eines thematischen Netzwerkes zum Thema „Ressourcenmanagement“ wird durchgeführt. Teilnehmer an diesem Netzwerk unterstützen die Gestaltung eines umweltverträglichen und ressourcenschonenden Stoff- und Energiehaushaltes. Ziel ist es, dass an diesem Netzwerk alle betroffenen Akteure, wie öffentliche Verwaltung, Unternehmen, NGO's, Universitäten und Privatpersonen an einer Diskussionsplattform teilnehmen. Dadurch soll Wissen gesichtet und konzentriert dargeboten sowie die Umsetzung dieses Wissens erleichtert werden.

Wissen erarbeiten und Umsetzung initiieren

Die RMA bearbeitet folgende Forschungsschwerpunkte:

- Ressourcenmanagement, Regionaler Stoffhaushalt (Urban Future, City Mining)
- Abfall- und Abwasserwirtschaft
- Produkt- und regionalbezogene Stoff-, Energie- und Ökobilanzen
- Nachhaltiges Bauen
- Nachhaltige Ernährung

Wissen aufbereiten und verteilen

Ressourcen Management Kompetenzzentrum

Das durch die Aktivitäten der RMA gesammelte Wissen wird aufbereitet und einem möglichst breiten Publikum verfügbar gemacht. Dieser Wissenstransfer wird durch Internet, Publikationen, Informationsbroschüren, Workshops, Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen und den Aufbau einer Bibliothek und einer Homepage erreicht.

1.3 Die Organisationsstruktur der RMA

Die Ressourcen Management Agentur - RMA wurde 1998 als außeruniversitäres Kompetenzzentrum in Form eines Vereines konzipiert und hat im Jänner 1999 ihre Tätigkeit aufgenommen (ZVR Zahl 482686233). Die Tätigkeit des Vereines ist nicht parteipolitisch und nicht auf Gewinn gerichtet. Seit 2001 hat die RMA zwei Standorte, einen in Wien und einen zweiten in Villach.

Zweck des Vereines ist ausschließlich die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiet der nachhaltigen Nutzung von Ressourcen und des Umweltschutzes sowie eines langfristigen umweltverträglichen und ressourcenschonenden Energie- und Materialhaushaltes (Güter- und Stoffhaushaltes).

Der Vereinszweck wird durch folgende ideelle Mittel erreicht:

- Durchführung von Forschungsprojekten, wissenschaftlichen Vorträgen und Diskussionsveranstaltungen, die Vermittlung der wissenschaftlichen Erkenntnisse an ein interessiertes Publikum, die Herausgabe von Informationsbroschüren, Forschungsberichten und einschlägiger Fachliteratur, und die Einrichtung einer Bibliothek, als untergeordnete Nebenleistung zu den Forschungsprojekten weiters: die wissenschaftliche Beratung, die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Workshops, die Meinungsbildung und Öffentlichkeitsarbeit.
- Der Verein finanziert seine Tätigkeiten durch Mitgliedsbeiträge, Projekteinnahmen, Erträge aus Veranstaltungen, Erlöse aus dem Verkauf von Druckwerken, öffentliche Förderungen, Sponsoring, Spenden und sonstige private Zuwendungen.
- Die unmittelbare Erfüllung der begünstigten Zwecke kann auch durch Dritte bewirkt werden. Das Wirken dieser Personen wird dem Wirken des Vereines gleichgestellt, sodass alle Rechte und Pflichten aus den erstellten Werken auf den Verein übergehen.

2 Projekte und Initiativen

Die folgenden Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten wurden im Jahr 2018 von der Ressourcen Management Agentur bearbeitet:

Urban Flows - Entwicklung und Implementierung eines ökonomisch- und ökologisch orientierten Ressourcenmanagements in Bereichsunternehmen der Wiener Stadtwerke

Ziel ist es, eine Wissensbasis zur Implementierung eines Ressourcenmanagements in den Bereichsunternehmen aufzubauen. Dazu werden mittels ausgewählter Fallstudien, die Möglichkeiten und Chancen der Implementierung eines umfassenden (ökonomischen und ökologischen) Ressourcenmanagements bei den Wiener Linien geprüft und Wege zur Umsetzung aufgezeigt.

In Kooperation mit: Wiener Linien, Wiener Netze, TU Wien

Unterstützt durch: FTI Projekt der Wiener Stadtwerke

Beginn: Okt. 2015; Ende: Mär. 2018

ReGe Strat – Entwicklung einer Strategie zur Positionierung des Themas „Ressourcen“ in den Österreichischen Gemeinden und Initiierung einer Umsetzung

Ziel ist es, bei den Österreichischen Gemeinden eine Information und Sensibilisierung gegenüber dem Themenfeld „Ressourcen“ in 3 Schwerpunkten (Nachhaltige Beschaffung, Gemeindeübergreifende Kooperation, Nachhaltige Flächennutzung) zu erreichen. Weiters werden die Grundlagen geschaffen, eine Strategie zu entwickeln wie das Thema „Ressourcen“ bei den Gemeinden stärker in deren Fokus gestellt werden kann. Somit leistet das Projekt einen Beitrag zur Umsetzung des Programms RESET 2020, der Ressourcen Effizienz Technologie Initiative des BMLFUW und dem naBe- Aktionsplan (nachhaltige Beschaffung).

In Kooperation mit: Ressourcen Forum Austria, Österreichischer Gemeindebund

Unterstützt durch: Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (ehem. BMLFUW), Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums - LE 14-20

Beginn: Apr. 2017; Ende: Mär. 2020

Eco.District.Heat - Potenziale und Restriktionen leitungsgebundener Wärmeversorgung in Stadtquartieren

Ziel ist es, eine strategische Entscheidungshilfe für österr. Städte zu entwickeln, mit der leitungsgebundene Wärme- u. Kälteversorgung in städtischen Energiekonzepten in Abstimmung mit energieraumplanerischen Fragestellungen aus ganzheitlicher Perspektive bearbeitet werden kann.

In Kooperation mit: Austrian Energy Agency, BOKU Wien

Unterstützt durch: Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft - FFG

Beginn: Sep. 2016; Ende: Aug. 2018

ReKuK – Development of a Training Concept for Executive Chefs and Chefs as a Basis for the Implementation of Resource Efficiency in Large-scale Kitchens

Ziel ist es, Lehrmittel und ein Schulungskonzept zu entwickeln, welche zukünftig als Grundlage für die berufliche Weiterbildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen verwendet werden sollen, um Ressourceneffizienz in Großküchen in 5 Bereichen

(Energieeffizienz, Abfallvermeidung, Lebensmittelverwendung, Nachhaltiger Speiseplan sowie Kommunikation & Marketing) dienen.

In Kooperation mit: Jihoceska Univerzita v Ceskyc Budehovicich (CZ), AIAB Liguria (IT), Thüringer Ökoherz (DE)

Unterstützt durch: OEAD, Nationalagentur Erasmus+ Bildung, Erasmus+ Programme of the European Union

Beginn: Sep. 2016; Ende: Aug. 2018

ReKuK - Umsetzung – Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und nachhaltigem Küchenmanagement für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen

Ziel ist es, die berufliche Weiterbildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen in die Bildungsprogramme zu integrieren. Schulungen anzubieten und durchzuführen.

Unterstützt durch: diverse Institutionen (Styria Vitalis, Wiener Krankenanstaltenverbund, BM für Landesverteidigung, NÖ Landeskliniken Holding, IHK München)

Beginn: Sep. 2018; Ende: laufend

InBa II - Integration des Themas „Abfallvermeidung“ in die Aus- und Weiterbildung im Baugewerbe – Ausrollung der Ergebnisse auf Österreich

Ziel ist es, die im Projekt InBa erstellten Lehrmaterialien für die Lehrlings-, die HTL-, die Bauhandwerker- sowie die Werkmeister- und Baumeisterausbildung zum Thema „Abfallvermeidung im Baugewerbe“ weiter zu entwickeln und eine österreichweite Ausrollung zu initiieren.

Im Projekt InBa erstellten Lehrmaterialien bestehen jeweils aus einem Einführungsvortrag, Skript, skriptbegleitenden Foliensatz sowie Übungsmappe. Eine Sammlung an Best-Practice-Beispielen illustriert ausgewählte Inhalte der Skripte.

Unterstützt durch: VKS Verpackungskoordinierungsstelle gemeinnützige GmbH, BMNT, Abt. V/6

Beginn: Jul. 2018; Ende: Feb. 2020

SFGG - Smart Food Grid Graz – wie Graz und sein Umland die Nahrungsmittelversorgung des 21. Jahrhunderts meistern

Ziel ist es, die Anforderungen zu untersuchen und Lösungsansätze zu entwickeln, wie zumindest 30 % der Grazer Lebensmittelnachfrage aus einem Umkreis von 30 km gespeist werden können. Unter Einbindung der relevanten Stakeholder und Akteure wird zudem ein konkreter Fahrplan erstellt, wie der Grazer Ballungsraum mit einem Umkreis von durchschnittlich 30 km bis zum Jahr 2030 zu einem zukunftsweisenden Smart Food Grid, im Rahmen eines entsprechend erweiterten Konzeptes einer Smart Urban Region, wird.

In Kooperation mit: FH Joanneum – Nachhaltiges Lebensmittelmanagement, Fairnetz e.U., 17und4 Organisationsberatung GmbH

Unterstützt durch: FFG – Programm Smart Cities Demo - Eine Förderaktion des Klima- und Energiefonds

Beginn: Feb. 2017; Ende: Jän. 2018

SPI³ - Sustainable Protein: Integrierte Insekten Innovationen

Ziel ist es, am Beispiel der Insektenart *Tenebrio Molitor* L (Mehlwurm) zu erforschen, wie Protein über die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette (Food Chain)

hinweg in Österreich nachhaltig und effizient erzeugt werden kann. Weiters gilt es, interdisziplinär Kompetenzen und intersektoral Forschungs- und Entwicklungsnetzwerke in diesem Forschungsfeld aufzubauen.

RMA: AP2 - Rohstoffströme in Österreich und der Steiermark erheben:

Produzenten geeigneter regionaler Stoffströme zu identifizieren, die nutzbaren Stoffströme zu quantifizieren und auf ihre Verfügbarkeit hin zu überprüfen: z. B. Brauereien (Hefe, Trebern), Getreidemühlen, Mälzereien und Bäckereien (Getreide, Mehl, Stärke), Gemüse- und Obstverarbeitende Betriebe (Gemüsereste, Obst, Melasse), Landwirtschaft (Corn-Cob-Mix, Futtermittelreste).

Unterstützt durch: FH Joanneum Gesellschaft mbH (Graz) im Rahmen der FFG-Programmlinie COIN „Aufbau“ - 7. Ausschreibung

Beginn: Nov. 2018; Ende: Okt. 2023 (Laufzeit AP 2: Okt. 2018 – Mai 2019)

NGT - W: Natürlich Gut Teller –Ergebnisdarstellung

Ziel ist es, die qualitativen, quantitativen, direkten und indirekten Wirkungen des natürlich gut Tellers, auf Basis der Ergebnisse der durchgeführten Wirkungsanalyse, so mit Hilfe von anschaulichen Beispielen und Allegorien darzustellen, dass die Ergebnisse für die interessierte Öffentlichkeit einfach visualisiert werden können.

Unterstützt durch: ÖkoKauf Wien

Beginn: Apr. 2018; Ende: Aug.2018

30 – 50 - Erhöhung des Bioanteils in der Gemeinschaftsverpflegung von 30% auf 50%

Ziel ist es, die Möglichkeiten und Konsequenzen einer Anhebung des Anteils der Biolebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung von 30 % auf 50 % hinsichtlich umweltrelevanter Kriterien (z.B. Wirkungsindikatoren NGT), Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit (z.B. Kosten-Nutzen-Verhältnis) zu untersuchen und zu argumentieren.

Unterstützt durch: Ökokauf Wien

Beginn: Jul. 2018; Ende: Aug. 2018

KNA 50 - Kosten-Nutzen-Analyse einer möglichen Anhebung des BIO – Anteils in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung auf 50 %

Ziel ist es, eine Gegenüberstellung der Kosten und des Nutzens, die durch eine Anhebung des BIO – Anteils von 30 % auf 50 % im KAV und im KWP für die Stadt Wien entstehen würden.

Unterstützt durch: Ökokauf Wien

Beginn: Jul. 2018; Ende: Aug. 2018

3. NRF Austria - Unterstützungsleistungen für das 3. Nationale Ressourcenforum

Ziel ist es, die Organisation des 3. Nationalen Ressourcenforums bei der Vorbereitung von Workshops, Moderation und Nachberichterstattung durch Recherchen, Fachbeiträge und Durchführung des Workshops „Ressourceneffiziente Gemeinde“ zu unterstützen.

Unterstützt durch: Ressourcen Forum Austria

Beginn: Dez. 2018; Ende: Feb. 2019

UZ Gastro GV - Unterstützungsleistung zur Erlangung des Umweltzeichens

Ziel ist es, die Küchenleitung des KH Hietzing mit neurologischem Zentrum Rosenhügel bei der Erlangung des Österreichischen Umweltzeichens zu unterstützen.

Unterstützt durch: BMNT

Beginn: Jän. 2018; Ende: Dez. 2018

ALBS - Potentialanalyse alternativer Brennstoffe für die Standorte St. Veit und Neudörfel und Kontaktaufnahme mit ausgewählten Betrieben

Ziel ist es, für die beiden Standorte, auf Basis der Auflistung der für den Standort genehmigten Abfallschlüsselnummern, Quellen an alternativen Brennstoffen zu recherchieren, Kontakt mit den Betrieben/Branchen, die über geeignete Abfälle verfügen aufzunehmen und deren Bereitschaft zur Abgabe der Abfälle auszuloten.

Unterstützt durch: FunderMax GmbH

Beginn: Jul. 2018; Ende: Dez. 2018

3 Informationsveranstaltungen und Workshops

Die folgenden Informationsveranstaltungen und Workshops wurden im Jahr 2018 von der Ressourcen Management Agentur begleitet bzw. durchgeführt:

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (7. – 9. Mai 2018) **Testworkshops in Österreich:** 5 Module „Energieeffizienz“, „Abfallvermeidung“, „Lebensmittelnutzung“, „Nachhaltiger Speiseplan“ sowie „Information & Kommunikation“

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (6. März 2018) **Testworkshops in Deutschland: Modul „Energie“**, Weimar, Deutschland

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (28.08.2018) **Expertentreffen** über die Lehrmittel und das Schulungskonzept, Wien.

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (6. März 2018) **Testworkshops in Deutschland: Modul „Energie“**, Weimar, Deutschland

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (30.05.2018) **Informationsevent** für OÖ und Westösterreich, Linz

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (28.08.2018) **Informationsevent** für Wien und NÖ, Wien.

Projekt ReKuK – Daxbeck, H. (29.08.2018) **Informationsevent** für die Steiermark, Graz.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (29. Januar 2018), **Einstiegsworkshop**, Innsbruck (Tirol)
RMA-Teilnehmer/Protokoll: Weintraud, A.; Neumayer S.; Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (31. Januar 2018), **Einstiegsworkshop**, Kuchl (Sizbg)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Weintraud, A.; Neumayer S.; Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (14. Februar 2018), **Einstiegsworkshop**, Graz (Stmk)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (15. Februar 2018), **Einstiegsworkshop**, Linz (OÖ)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Müller, N.; Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (22. Februar 2018), **Einstiegsworkshop**, St. Pölten (NÖ)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (25. Juni 2018), **Vernetzungsworkshop**, Hirm (Bgld)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (26. Juni 2018), **Vernetzungsworkshop**, Hartl bei Hartberg (Stmk)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Popp, I.

Projekt ReGeStrat – Daxbeck, H., (2. Juli 2018), **Vernetzungsworkshop**, Linz (OÖ)
RMA- Teilnehmer/Protokoll: Popp, I.

Projekt Eco.District.Heat: Daxbeck, H., Neumayer, S. (Mittwoch, 27. Juni 2018 14:00 – 18:00), Schlusskonferenz, Universität für Bodenkultur Wien, Wilhelm-Exner-Haus Hörsaal EH05, 2. OG Peter-Jordan-Straße 82, 1190 Wien

4 Publikationen

Daxbeck, H., Kisliakova, N. (2018) Development of a Training Concept for Executive Chefs and Chefs as a Basis for the Implementation of Resource Efficiency in Large-scale Kitchens. Project ReKuK. Final Report. Ressourcen Management Agentur (RMA). Vienna.

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Lebensmittelverwendung – Skript**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Lebensmittelverwendung – Handbuch**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Lebensmittelverwendung – Übungsmappe inkl. Lösungen**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Lebensmittelverwendung – Skriptbegleitender Vortrag**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Lebensmittelverwendung – Skript**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Nachhaltiger Speiseplan – Skript**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Nachhaltiger Speiseplan – Handbuch**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Nachhaltiger Speiseplan – Übungsmappe inkl. Lösungen**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul

Nachhaltiger Speiseplan – Skriptbegleitender Vortrag. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Abfallvermeidung – Skript.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Abfallvermeidung – Handbuch.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Abfallvermeidung – Übungsmappe inkl. Lösungen.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Abfallvermeidung – Skriptbegleitender Vortrag.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Energie – Skript.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Energie – Handbuch.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Energie – Übungsmappe inkl. Lösungen.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Energie – Skriptbegleitender Vortrag.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Energie – Checkliste.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Kommunikation & Marketing – Skript.** Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Kommunikation & Marketing – Handbuch**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Kommunikation & Marketing – Übungsmappe inkl. Lösungen**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) Lehrmittelsatz für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen: Modul **Kommunikation & Marketing – Skriptbegleitender Vortrag**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Daxbeck, H.; Kisliakova, N.; Weintraud, A.; Müller, N.; Neumayer, S. (2018) **Trainingskonzept für die berufliche (Weiter)bildung von KüchenleiterInnen und KöchInnen**. Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch, Englisch, Tschechisch, Italienisch

Partner/Beiträge:

Prof. Jan Moudry, Dr. Jan Moudry (Südböhmische Universität, C. Budejovice, Tschechien)

Sara Flügel, Franziska Galander (Thüringer Ökoherz, Weimar, Deutschland)

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola (AIAB Liguria, Genua, Italien)

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N., Meyer, C., Flechsel, V. (2018) Projekt ReGeStrat – Bilderbuch der Möglichkeiten, 48 Seiten (editierte Druckausgabe).

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N., Neumayer, S., Weintraud, A., Meyer, C., Flechsel, V.; (2018) Projekt ReGeStrat – Maßnahmenkatalog, 129 Seiten (editierte Druckausgabe)

Daxbeck, H., Müller, N., Neumayer, S., Popp, I., Gotschim, M.; (2018) Projekt 30-50 Mögliche Auswirkungen einer Anhebung der BIO-Quote in der öffentlichen Beschaffung der Stadt Wien, 75 Seiten

Daxbeck, H., Müller, N., Neumayer, S., Popp, I., Gotschim, M.; (2018) Projekt KNA 50 – Kosten-Nutzen-Analyse einer möglichen Anhebung des BIO-Anteils in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung auf 50%, 25 Seiten

Daxbeck, H., Neumayer, Müller, N.; (2018) Projekt natürlich gut Teller – Ergebnisdarstellung, 44 Seiten

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für die Lehrlingsausbildung – Skriptum, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für die Lehrlingsausbildung – Skriptbegleitender Vortrag, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für die Lehrlingsausbildung – Übungsaufgaben, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Ressourcenschonung und Abfallvermeidung im Baugewerbe für die Lehrlingsausbildung – Themeneinführung inkl. Workshop, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für die HTL-Ausbildung – Skriptum, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für die HTL-Ausbildung – Skriptbegleitender Vortrag, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für die HTL-Ausbildung – Übungsaufgaben, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Ressourcenschonung und Abfallvermeidung im Baugewerbe für die HTL-Ausbildung – Themeneinführung inkl. Workshop, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für Werk- und Baumeister – Skriptum, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für Werk- und Baumeister – Skriptbegleitender Vortrag, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Abfallvermeidung im Baugewerbe für Werk- und Baumeister – Übungsaufgaben, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch

- Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N.; (2018) Projekt InBa – Ressourcenschonung und Abfallvermeidung im Baugewerbe für Werk- und Baumeister – Themeneinführung inkl. Workshop, Hrsg.: RMA. Wien. In: Deutsch
- Lichtenwöhner, P.; Erker, S.; Abart-Heriszt, L.; Stöglehner, G.; Zach, F.; Neumayer, S.; Daxbeck, H. (2016) Eco.District.Heat - Systemanalyse Stadtstruktur – leitungsgebundene Wärme- (und Kälte-) Versorgung. Projektbericht Arbeitspaket 2. Programm Stadt der Zukunft. Hrsg. v. Bundesministerium für Verkehr Innovation und Technologie. Wien.
- Lichtenwöhner, P.; Erker, S.; Stöglehner, G.; Zach, F.; Neumayer, S.; Daxbeck, H. (2018) Eco.District.Heat - Baukastensystem von Stadtraumtypen. Arbeitspaket 6. Programm Stadt der Zukunft. Hrsg. v. Bundesministerium für Verkehr Innovation und Technologie. Wien.
- Lichtenwöhner, P.; Erker, S.; Stöglehner, G.; Zach, F.; Neumayer, S.; Daxbeck, H. (2018) Eco.District.Heat - Energetische und materielle Charakterisierung von Stadtraumtypen, Ökologische und ökonomische Bewertung. Projektberichte Arbeitspakete 4 und 5. Programm Stadt der Zukunft. Hrsg. v. Bundesministerium für Verkehr Innovation und Technologie. Wien.
- Lichtenwöhner, P.; Erker, S.; Stöglehner, G.; Zach, F.; Neumayer, S.; Daxbeck, H. (2018) **Eco.District.Heat - Potenziale und Restriktionen leitungsgebundener Wärmeversorgung in Stadtquartieren. Ergebnisbericht.** Stadt der Zukunft, Berichte aus Energie- und Umweltforschung. Hrsg. v. Bundesministerium für Verkehr Innovation und Technologie. Wien.
- Lichtenwöhner, P.; Erker, S.; Stöglehner, G.; Zach, F.; Neumayer, S.; Daxbeck, H. (2018) Eco.District.Heat - Strategiepapier (Policy Paper). Arbeitspaket 6. Programm Stadt der Zukunft. Hrsg. v. Bundesministerium für Verkehr Innovation und Technologie. Wien.
- Lichtenwöhner, P.; Erker, S.; Stöglehner, G.; Zach, F.; Neumayer, S.; Daxbeck, H. (2018) Eco.District.Heat - Zielgruppenspezifische Informationspakete). Arbeitspaket 7. Programm Stadt der Zukunft. Hrsg. v. Bundesministerium für Verkehr Innovation und Technologie. Wien.

5 Vorträge

Projekt Eco.District.Heat: Daxbeck, H. (Referent: „Materialflüsse und Ressourceneinsatz), Neumayer, S. (Teilnehmer), Schlusskonferenz, Mittwoch, 27. Juni 2018 14:00 – 18:00, Universität für Bodenkultur Wien, Wilhelm-Exner-Haus Hörsaal EH05, 2. OG Peter-Jordan-Straße 82, 1190 Wien

Projekt EnKü – Daxbeck, H., Müller, N.; Popp, I. (Dienstag, 20. Februar 2018), Fachveranstaltung CO₂ - Fußabdruck, München

Projekt InBa – Daxbeck, H., Müller, N. (Montag 26. Februar 2018 18:00 – 20:45 Uhr), Workshop „Ressourcenschonung und Abfallvermeidung im Baugewerbe für Werkmeister“, Berufsschule für Baugewerbe, Wagramer Str. 65, 1220 Wien-Donaustadt

Projekt InBa – Daxbeck, H., Müller, N. (Dienstag 27. Februar 2018 08:00 – 12:00 Uhr), Workshop „Ressourcenschonung und Abfallvermeidung im Baugewerbe für die HTL-Ausbildung“, Camillo Sitte Lehranstalt, Leberstraße 4C, 1030 Wien

6 Kongresse und Tagungen

Global Goals for Business – Wie durch die globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung Wachstumsmärkte und Innovationschancen entstehen, 24.01.2018, Industriellenvereinigung Wien

Urban Future Global Conference, 28.02. – 01.03.2018, Messe Wien

Bringing the Action Plan to Life, Towards a Fact Based Circular Economy, 20.09.2018, ERSTE Campus / Grand Hall, 1100 Vienna, Am Belvedere 1, www.circulareconomy-vienna2018.eu

7 Betreute Diplomarbeiten

2018 wurde keine Diplomarbeit betreut

8 Lehrbeauftragungen

FH Joanneum Graz:

Studiengang Nachhaltiges Lebensmittelmanagement, Supply Chain Management – Hans Daxbeck, Lektor

Fachhochschule Kärnten:

Studiengang Bauingenieurwesen & Architektur, Beauftragt: Richard Obernosterer als Lektor für "Technologiefolgen und Nachhaltigkeit", „Umweltschutz und Bauökologie“ und „Abfallwirtschaft“.

9 Presseveröffentlichungen

Foto und Pressetermin mit OSR Dipl. Ing. Andreas Januskovecz (Forstdirektor der Stadt Wien), Präsident Bernhard Stummer (Alpenverein Edelweiss) und Mag. Hans Daxbeck (Ressourcen Management Agentur) 11.01.2018, 10.30 Uhr Besucherzentrum Lainzer Tiergarten, Eingang Lainzer Tor, Hermesstraße, 1130 Wien

Presseaussendung zum Projekt Alpen Littering Artenvielfalt von Menschenhand: Kurioses rund um weggeworfene Abfälle in der Natur, OTS0038, 12. Jan. 2018, 10:03, https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180112_OTS0038

Wirtschaftskammer Wien (2018) Abfall vermeiden beim Bauen. In: Wiener Wirtschaft-Die Zeitung der Wirtschaftskammer Wien. 42. Jahrgang; Nr. 27/28.

26 · Nr. 27/28 · 5. 7. 2018
Wiener Wirtschaft

Branchen



Abfall vermeiden beim Bauen

Mit 17 Prozent des jährlichen Abfallaufkommens in Österreich sind Bau- und Abbruchabfälle nach Aushubmaterial die zweitgrößte Abfallkategorie - die seit 2011 überdies um fast 40 Prozent gestiegen ist. Ressourcenschonendes Bauen und Abfallvermeidung beim Bauen sind deshalb wichtige Themen. Unterstützt von der Wirtschaftskammer Wien und der BauAkademie Wien hat die Ressourcen Management Agentur (RMA) vor eineinhalb Jahren dazu ein Projekt gestartet, das Abfallvermeidung schon in die Aus- und Weiterbildung für die Baubranche integrieren sollte. Das Ergebnis sind Skripten und Übungsaufgaben mit hohem Praxisbezug - individuell zugeschnitten auf die Lehrlings-, die HTL- sowie die Werk- und Baumeisterausbildung. Die Skripten sind online abrufbar: www.rma.at/node/1798

Eis-Zeit mit Kräutern

Außergewöhnliches erwartet Eisliebhaber in der zweiten Juliwoche: Vom 9. bis 15. Juli stehen in vielen heimischen Eissalons neben den bewährten Dauerbrennern auch spezielle Sorten auf dem Programm, die mit Kräutern und Gewürzen verfeinert sind. Die beliebtesten Eissorten sind heuer übrigens Vanille vor Erdbeere, Haselnuss und Schokolade.



Mit Ende Mai 2018 wurden in den heimischen Gewerbe- und Handwerksbetrieben 44.602 Lehrlinge ausgebildet, davon etwa ein Zehntel in Wien.



Fachkräftemangel als Konjunktur-Bremse

Drei von vier Gewerbe- und Handwerksbetrieben haben Probleme, geeignete Fachkräfte zu finden. Der Fachkräftemangel sei für die Sparte Problem Nummer eins und mit verantwortlich dafür, dass sich die Konjunktur im Gewerbe und Handwerk weniger dynamisch entwickle als im Handel und bei Dienstleistungen, sagte Bundesspartenobfrau Renate Scheichlbauer-Schuster vorige Woche bei einer Pressekonferenz. Während Handel und Dienstleister im ersten Quartal 2018 Auftrags- und Umsatzwächse von 5,2 bzw. 6,6 Prozent verzeichneten, waren es im Gewerbe und Handwerk nur 1,1 Prozent. Die aktuelle Konjunkturauswertung der KMU Forschung Austria zeigt auch, dass insbesondere die Investitionsgütermehnen Branchen bei einem höheren Fachkräfteangebot deutlich mehr Aufträge annehmen könnten.

In diesem Kontext sei es erfreulich, dass die Lehrlingszahlen im Sektor zuletzt gestiegen sind, so Scheichlbauer-Schuster. Ende Mai war

die Zahl der Lehrlinge im ersten Lehrjahr im Gewerbe und Handwerk um 418 höher als ein Jahr davor - ein Plus von 3,2 Prozent. Im Herbst rechnet die Spartenobfrau mit einem Plus von fünf Prozent. In der Digitalisierung der Lehre sieht sie einen wichtigen Impuls, der den Ausbildungsweg attraktiver macht und mehr technikaffine Jugendliche dafür begeistern soll.

Das Wiener Gewerbe und Handwerk konnte in den ersten drei Monaten des Jahres lediglich das Auftrags- und Umsatzniveau des Vorjahreszeitraums halten. Derzeit wird die Geschäftslage allerdings wieder besser beurteilt als noch im ersten Quartal, auch die Auftragsbestände in den Investitionsgütermehnen Branchen sind zuletzt gestiegen. Für das dritte Quartal rechnet ein Fünftel der Wiener Gewerbe- und Handwerksbetriebe mit mehr Aufträgen und höheren Umsätzen als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Drei Viertel erwarten dasselbe Niveau.

Nachwuchs, auf den man bauen kann

34 Jungfacharbeiter aus Wiener Betrieben des Baugewerbes und der Bauindustrie kämpften vom 19. bis 21. Juni in der BauAkademie Wien in Guntramsdorf um den Titel des Landesbesten. Sie mussten dabei nicht nur ein praktisches Werkstück genau nach Plan erstellen, sondern auch ihre theoretischen Berufskennnisse unter Beweis stellen.

Zum besten Jungmaurer des Baugewerbes wurde Adrian Breiter (Fa. Dipl.-Ing. Wilhelm Sedlak GmbH) gekürt, in der Wertung für Jungmaurer der Bauindustrie gewann Markus Rohrweck (Swietelsky BaugmbH). Als bestes Jungschalungsbauer-Team erwiesen sich Alexander Kerabauer und Thomas Pritz (beide Strabag AG).

Vr.: Wiens Bau-Innungsmeister Rainer Pawlick mit den besten Jungmaurern des Wiener Baugewerbes Bernhard Pölz (2. Platz), Adrian Breiter (1. Platz) und Mihajlo Jovanovic (3. Platz).



9.1 Tages-, Wochen- und Monatspresse:

Im Jahr 2018 wurden keine Presseveröffentlichungen gemacht.

9.2 Online-Medien

<http://rekuk.rma.at/>, Veröffentlichung der Lehrmittel des Projekts ReKuK auf Deutsch (Österreich; Deutschland), Italienisch, Tschechisch, Englisch

<http://gemeindegund.at/ressourcen/>, Dokumentation der Aktivitäten im Projekt ReGeStrat, der Themenfelder, Best Practice-Beispiele

<https://gemeindegund.at/ressourcen-massnahmenkatalog/>, Projekt ReGeStrat – Maßnahmenkatalog

https://gemeindegund.at/website2016/wp-content/uploads/2018/09/projekt-regestrat-bilderbuch-der-moeglichkeiten_092018.pdf, Projekt ReGeStrat – Bilderbuch der Möglichkeiten

<http://www.rma.at/node/1798>, Veröffentlichung der Lehrmaterialien des Projekts InBa

9.3 Poster

Im Jahr 2018 wurden folgende Poster erstellt.

Projekt EnKü – Daxbeck, H., Schindler, F., Popp, I., Müller, N. (2018) Fachveranstaltung – CO₂ - Fußabdruck

CO₂-Fußabdruck der Lebensmittel

Die **Energieeffiziente Küche** - Projekt EnKü
Energieeinsparung und Ressourceneffizienz in der bayerischen Außer-Haus-Verpflegung

Lebensmittelmengen und CO₂-Emissionen einer Großküche

Lebensmittel	Menge (kg)	CO ₂ -Emissionen (kg)
Schwein	~10.000	~50.000
Pommes Frites	~10.000	~40.000
Kartoffel	~10.000	~30.000
Wort	~10.000	~20.000
Leberkäse	~10.000	~15.000
Fett	~10.000	~10.000
Salat	~10.000	~5.000
Tomate	~10.000	~5.000
Milch	~10.000	~5.000
Rind	~10.000	~5.000
Zwiebel	~10.000	~5.000
Eier	~10.000	~5.000
Nudeln	~10.000	~5.000
Hackfleisch	~10.000	~5.000
Kartoffel	~10.000	~5.000
Gutten	~10.000	~5.000
Paprika	~10.000	~5.000
Salz	~10.000	~5.000
Apfel	~10.000	~5.000
Zucker	~10.000	~5.000
Lachs	~10.000	~5.000
Broccoli	~10.000	~5.000
Ris	~10.000	~5.000
afrikanische Öle	~10.000	~5.000
Champignons	~10.000	~5.000
Gebäck	~10.000	~5.000
Kartoffel	~10.000	~5.000
Getreide	~10.000	~5.000

In den Großküchen sind 10-15 aggregierte Lebensmittel für ~50 % der eingesetzten Lebensmittelmengen verantwortlich.

3-5 aggregierte Lebensmittel verursachen 65-75 % der CO₂ Emissionen in den Großküchen.

Ein Hamburger verursacht fast 4x so viel CO₂ wie ein Veggiesburger

Hamburger: +Hackfleisch (150g) → 1,90 kg CO₂/kg

Veggiesburger: +Gemüsebelegen → 0,50 kg CO₂/kg

Orangensaft: 9x mehr CO₂-Emissionen als bayerischer Apfelsaft

Orangen aus Südafrika: 0,45 kg CO₂ pro Glas

Apfel aus Bayern: 0,05 kg CO₂ pro Glas

Der CO₂-Fußabdruck von Pommes Frites ist enorm

5,4 kg CO₂ (inland) vs 0,16 kg CO₂ (inland)

Faktor 34

- Eine Verringerung des Fleischverbrauchs um 23 % führt zu einem Rückgang der gesamten CO₂-Emissionen der Großküche um 12-16 %.
- Die Maßnahme, den Pommes Frites-Verbrauch um 20 % zu reduzieren, vermindert die gesamten CO₂-Emissionen einer Großküche um 2-4 % bzw. um 6.000 bis 14.000 kg.
- Ein Ersatz von Tiefkühl-Lebensmittel durch frische Lebensmittel um 30 % reduziert die gesamten CO₂-Emissionen der Großküche bis zu 5 % bzw. um 3.000 bis 21.000 kg.

Ressourcen Management Agentur (RMA) Wien
Daxbeck Hans, Müller Nadine, Popp Irene, Schindler Franziska

Kontakt: +43 (0) 1 913 22 52 0; office@rma.at
Ver. 1.0

www.KErn.bayern.de

Daxbeck, H., Kisiakova, N., Müller, N., Neumayer, S., Weintraud, A., Meyer, C., Flechsel, V;
(2018) Projekt ReGeStrat – Poster

Nachhaltige Beschaffung

Der Einkauf von Waren und Dienstleistungen bietet viele Möglichkeiten, um ökonomische, ökologische und soziale Aspekte zu berücksichtigen. Angefangen von ökologischen Reinigungsmitteln bis hin zu „grünen“ Veranstaltungen.

Tirol



Energiefressern den Strom abdrehen - Virgen

Die Gemeinde hat beschlossen, alte Haushaltsgeräte durch energiesparende auszutauschen. Sie unterstützt dabei die BürgerInnen mit einem Kostenzuschuss und unterstützt die Sensibilisierungskampagne für bewusstes Einkaufen und umweltgerechtes Handeln.

2013 erhielt Virgen den European Energy Award Gold, welcher die höchste Anerkennung auf europäischer Ebene darstellt.

Effekt:

- 30 % Stromkosten in den Haushalten sparen
- Umweltschonung durch energiesparende Geräte

Vorarlberg



„Ghörig feschta“ - Doren

Beim Kauf der Produkte für Veranstaltungen und Meetings wird auf Regionalität, Saisonalität, Bio und fairen Handel geachtet. Die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, dem Rad oder zu Fuß ist gut möglich, wird empfohlen und unterstützt, was zur Klimaschutz beiträgt.

Zudem wird nur noch Mehrweggeschirr wird bei öffentlichen Veranstaltungen und Besprechungen eingesetzt.

Effekt:

- Bewusstseinsbildung und Wertevermittlung; Vorbild für andere Gemeinden
- Abfallvermeidung (v.a. Kunststoffabfälle); Einsparung von CO₂-Emissionen

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

Daxbeck, H., Kisiakova, N., Müller, N., Neumayer, S., Weintraud, A., Meyer, C., Flechsel, V;
(2018) Projekt ReGeStrat – Poster



Gemeindeübergreifende Kooperation

Demografische Entwicklungen und finanzielle Kürzungen führen dazu, dass Gemeinden neue interkommunale Wege einschlagen müssen, um ihre Aufgaben weiterhin meistern zu können.

Vorarlberg



Quelle: www.e5-Gemeinden.at

„Quadrella“- Kooperation im Quadrat— Bürs, Bludenz und Nüziders

Die Gemeinden Bürs, Bludenz und Nüziders gründeten gemeinsam das Betriebsgebiet „Quadrella“, um bestehende Infrastruktureinrichtungen besser zu nutzen und somit einen Beitrag zur flächensparenden Raumentwicklung zu leisten.

Erichtung eines interkommunalen Betriebsgebietes. Eine Ringstraße wurde um das Gewerbegebiet gebaut, um Verbindungsstichstraßen zu ersparen. Die Gebäude liegen Wand an Wand, um die Fläche optimal zu nutzen. Neben Betrieben umfasst das Gebiet 2 Schulen, das Pfarrzentrum und 3 Privathäuser.

Effekt:

- optimale Flächennutzung, Aufteilung der Kommunalsteuer
- Schaffung neuer Arbeitsplätze, zusätzliche kommunale Einnahmequellen
- Verwendung erneuerbarer Energieträger, Berücksichtigung ökologischer Aspekte

Oberösterreich



Quelle: CC0 Creative Commons

Ökobrunnen statt Traktorlärm— Hartkirchen, Puppimg, Aschbach, Eferding, Hinzenbach, Fraham, Aikoven

Die Eferdinger Wassergenossenschaft zielt auf eine flächendeckende Bewässerung für alle landwirtschaftlich genutzten Flächen ab. Durch die Errichtung von Ökobrunnen werden jeweils 20-100-ha-Felder mit Wasser versorgt. Jedes Feld ist mit eigenem Hydranten ausgestattet und so werden Lärm und CO₂-Emissionen von Traktoren und Dieselaggregaten bei der Bewässerung eingespart.

Effekt:

- sparerer Umgang mit der Ressource Wasser
- Reduktion der CO₂-Emissionen
- weniger Traktorlärm durch die Bewässerung mittels Hydranten am Feld
- Verbilligung der Kosten pro m² gewonnenen Wassers

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in
Ihre ländlichen Gebiete



Daxbeck, H., Kisiakova, N., Müller, N., Neumayer, S., Weintraud, A., Meyer, C., Flechsel, V;
(2018) Projekt ReGeStrat – Poster

Ressourcen Forum
Austria

Österreichischer
Gemeindebund

RRRMMMAAAA
Ressourcen Management Agentur

Nachhaltige Flächennutzung

Für jede Gemeinde ist Fläche ein kostbares Gut, das es zu schützen gilt. Innovative Leerstands-lösungen und Ortskernrevitalisierungen sind wichtige Maßnahmen eines nachhaltigen Flächen-managements.

Niederösterreich



Quelle: Christoph Mehofer

Neues Leben für alten Hof— Großriedenthal

Der alte Lösshof wurde unter Beachtung hoher ökologischer Standards revitalisiert: die eingesetzten Baustoffe sind Holz, Lehm, Hanf und Ziegel, eine Hackschnitzelheizung wurde installiert, Solar-energie liefert Strom, das Wasser kommt aus dem eigenen Hausbrunnen. Dadurch werden CO₂-Emissionen gespart, Fläche und natürliche Res-sourcen geschont.

Effekt:

- Über 700 m² Flächeneinsparung durch Re-vitalisierung eines Leerstands
- Verwendung nachhaltiger Energiequellen und Baustoffe
- 5-mal mehr Menschen leben auf gleichem Raum bei halben Heizwärmekosten

Steiermark



Quelle: Ökoregion Kaindorf

Ökoregion Kaindorf—Dienersdorf, Ebersdorf, Großhahrt, Hartl, Hofkirchen, Kaindorf, Tiefen- bach

2007 wurde die Ökoregion Kaindorf gegründet, mit dem Ziel, als Vorbildregion für eine nachhal-tige Kreislaufwirtschaft zu wirken.

Mehr als 250 gemeindeübergreifende Projekte in den Bereichen: Humusaufbau/Landwirtschaft, Mobilität, Wohnbau/Sanierung, Heizen/Strom, Energie, Tourismus, Förderungen, Bildung/ Forschung& Entwicklung, Wasser/Wind, Kommu-nikation, etc.

Effekt:

- Ein Konzept zum Umstieg der Gemeinden auf Kreislaufwirtschaftsmodell
- Reduktion des Energieverbrauchs und der CO₂-Emissionen
- Vermeidung von Kunststoff- und Alumi-numabfällen; Green Events

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
This invests Europe in
rural development



Daxbeck, H., Neumayer, S., Popp, I., Kisiakova, N., Müller, N. (2018) Projekt Urban Flows – Poster



„Urban Flows“

Motivation

Das EU- Kreislaufwirtschaftspaket fordert in Unternehmen ein Umdenken, da es unter anderem die Einschränkung der Deponierung von Abfällen und die Steigerung der Ressourceneffizienz um 30 % bis 2030 umfasst. Damit die Wiener Stadtwerke den Vorgaben der EU, Österreichs und der Stadt Wien zukünftig entsprechen können, ist die Implementierung sowie das Monitoring von effizienzbezogenen Bewertungsindikatoren in den Bereichsunternehmen der Wiener Stadtwerke eine wichtige Grundlage.

Ziel

Das Ziel ist die Auswahl geeigneter, nichtmonetärer Indikatoren, um die Effizienz des Ressourcenverbrauchs beurteilen und messen zu können.

Fallstudie U4-Sanierung

Einsatz von 144.000 t Material
davon 78.500 t Recycling-Material
bzw. 54.800 t von U4-Baustelle

Indikator „Recyclingquote“ in Prozent

Recyclingquote Sanierung U4-West: 60 %

Indikator „entsorgte Abfälle“ in Tonnen

19 t Abfall /m

Entsorgungskosten von 900.000 € bzw. 240 €/m

Maßnahme
Hinzunahme von Ressourcenkriterien in Ausschreibungsunterlagen

Indikator „Schadstoffentfrachtung“ in Prozent

Bleientfrachtung in Variante A: 95 %, B: 86 %, C: 4 %



Fallstudie Kaunitzgasse

Erneuerung der Energieversorgung der Straßenbahn im Gebiet Kaunitzgasse

Variante A: Vollsanierung
Variante B: Umlegung einzelner Bahnpunkte
Variante C: Neubau

Lagerbestand [t]

Der Sekundärrohstoffwert des ungenutzten Lagers in Variante C beträgt 142.000 €

Einsatz an Primärmaterialien [t]

Methodik

Es wird eine Datengrundlage geschaffen, eine Auswahl an ca. 30 geeigneten Indikatoren getroffen und diese mittels 4 Fallstudien auf ihre Praxistauglichkeit getestet.

Schlussfolgerungen

Es werden 12 Indikatoren für eine Implementierung vorgeschlagen. Sie umfassen die Bereiche „Ressource“, „Fläche“ und „Energie“. Die Ergebnisse bestätigen, dass es sinnvoll und nutzbringend ist, ressourcenbezogene Indikatoren in den Bereichsunternehmen der Wiener Stadtwerke einzusetzen, da diese die Qualität der Umsetzung von Maßnahmen erhöhen. Darüber hinaus bringt die Ressourcenbetrachtung eine zusätzliche Perspektive für strategische Entscheidungen. Durch Auswertung der Fallstudien können konkrete Maßnahmen für eine effiziente Bewirtschaftung der Ressourcen identifiziert werden. Gleichzeitig wird veranschaulicht, dass ein ressourcenschonender Umgang mit den Materialien bereits in Teilbereichen des Konzerns gelebt wird.

Ein strategisches FTI-Projekt der



9.4 Informationsmaterial

Projekt ReKuK – Lehrunterlagen: Skript, Handbuch, skriptbegleitende Folien sowie Übungsmappe für jedes der 5 Module „Energie-effizienz“, „Abfallvermeidung“, „Lebensmittelverwendung“, „Nachhaltiger Speiseplan“ sowie „In-formation & Kommunikation“.

Projektleitung:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinierstr. 48 / 2. OG, 1040 Wien, Österreich, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Stefan Neumayer

Projektpartner (in alphabetischer Reihenfolge):

Associazione Italiana per l’Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genua, Italien, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 Budweis, Tschechische Republik, www.jcu.cz/?set_language=cs

Prof. Jan Moudry, Dr. Jan Moudry

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Deutschland, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander



PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Lebensmittelverwendung Skript



Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0




PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Lebensmittelverwendung Handbuch



Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0



Modul Lebensmittelverwendung: Skript, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Handbuch, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



PROJEKT REKUK
Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenchefs von Großküchen

Modul Lebensmittelverwendung Übungsmappe



Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0




Modul Lebensmittelverwendung

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

(Vers. 2.0)



Project ReKuk
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-015677



Modul Lebensmittelverwendung: Übungsmappe, Deutsch (Vers. AT; Vers. DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Skriptbegleitender Vortrag, Deutsch (Vers. AT; Vers. DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch

Re kuk

PROJEKT REKUK
Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenchefs von Großküchen

Modul Nachhaltiger Speiseplan Skript

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0

Co-funded by the European Union

RRMMMAAAA

ekohertz

Re kuk

PROJEKT REKUK
Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenchefs von Großküchen

Modul Nachhaltiger Speiseplan Handbuch

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0

Co-funded by the European Union

RRMMMAAAA

ekohertz

Modul Nachhaltiger Speiseplan: Skript, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Handbuch, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch

Re kuk

PROJEKT REKUK
Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenchefs von Großküchen

Modul Nachhaltiger Speiseplan Übungsmappe

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0

Co-funded by the European Union

RRMMMAAAA

ekohertz

Modul Nachhaltiger Speiseplan

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0

Re kuk

Project ReKuk
Vocational Training for Chefs and Executive Chefs
2016-1-AT01-KA202-016677

Co-funded by the European Union

RRMMMAAAA

ekohertz

Modul Nachhaltiger Speiseplan: Übungsmappe, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Skriptbegleitender Vortrag, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



Modul Abfallvermeidung: Skript, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
 Handbuch, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



Modul Abfallvermeidung: Übungsmappe, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
 Skriptbegleitender Vortrag, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Kommunikation und Marketing Skript



Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0





PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Kommunikation und Marketing Handbuch



Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Vers. 2.0



Modul Kommunikation & Marketing: Skript, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Handbuch, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



PROJEKT REKUK
Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenleiter von Großküchen

Übungsmappe Kommunikation und Marketing



Haftungsausschluss:
Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Befürwortung der Inhalte dar, die nur die Ansichten der Autoren widerspiegeln. Die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.



Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

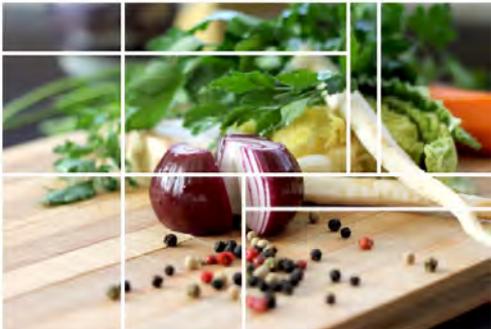
**Modul
Marketing & Kommunikation**

*The most basic of all human needs is the need to understand and be understood.
The best way to understand people is to listen to them.*
- Ralph Nichols

Vers. 2.0



Modul Kommunikation & Marketing:
Übungsmappe, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Skriptbegleitender Vortrag, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



Re kuk

PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Energie Skript

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."
Vers. 2.0




Re kuk

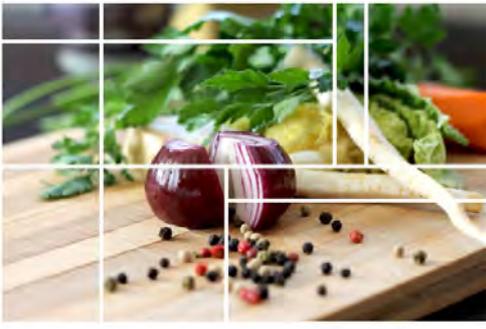
PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Energie Handbuch

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."
Vers. 2.0



Modul Energie: Skript, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Handbuch, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



Re kuk

PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Energie Übungsmappe

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."
Vers. 2.0




Re kuk

PROJEKT REKUK
Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Modul Energie Checkliste

Haftungsausschluss:
"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."
Vers. 2.0

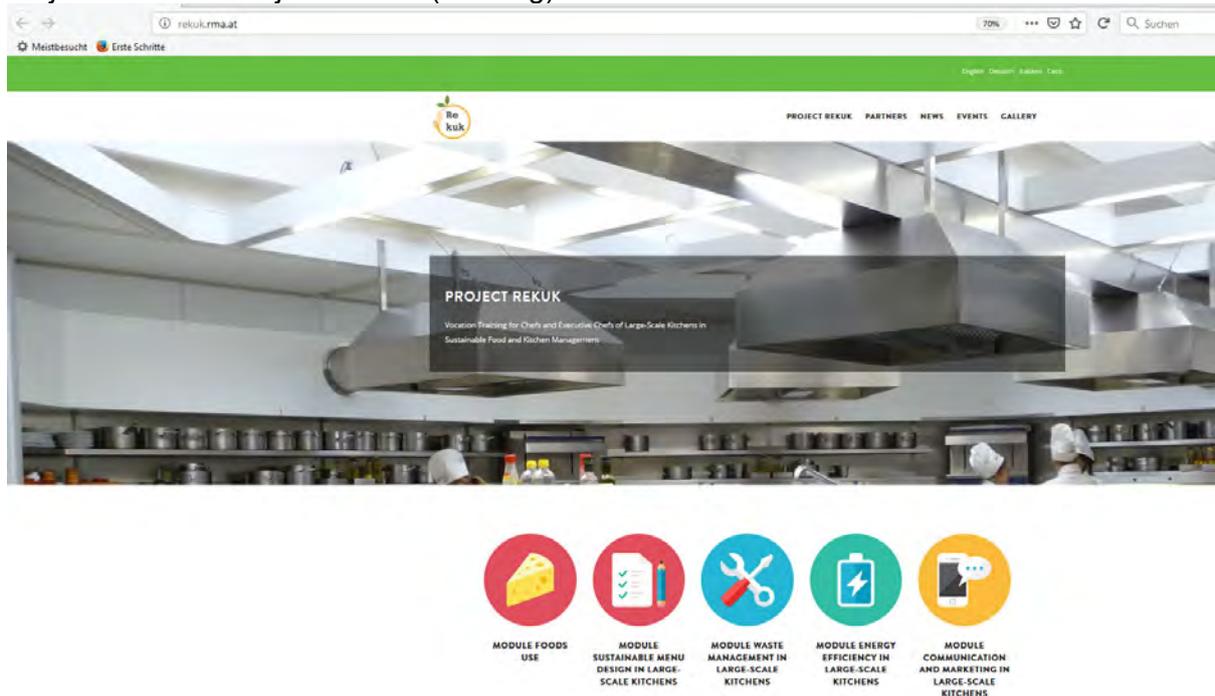


Modul Energie: Übungsmappe, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch
Checkliste, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch



Modul Energie: Skriptbegleitender Vortrag, Deutsch (Version AT; Version DE), Tschechisch, Italienisch, Englisch

Projekt ReKuk – Projektwebsite (Einstieg): rekuk.rma.at



Goal +

The project aims at shaping a vocational training for chefs and executive chefs of large-scale kitchens, which is either hardly attainable for them in the daily routine, or not available at all in the project countries. The goal is thus to improve and extend their basic training by 5 further modules (Waste Prevention, Energy Efficiency, Foods Use, Menu Design, and Marketing and Information) and so to enable professional decisions towards resource efficiency in the large-scale kitchens. This way, the principle of " lifelong learning" represents a key element of the project. A further positive effect is the better positioning of the addressed target group in their current or prospective employment.

101

102

DOWNLOADS

DOWNLOAD BROCHURE

DOWNLOAD INFO FOLDER

SUMMARY OF ALL NEWSLETTERS, IN THE RESPECTIVE LANGUAGE ONLY

CLOSING REMARKS FROM THE PROJECT PARTNERS

TRAINING MATERIALS

TRAINING CONCEPT AND GUIDE

RECENT NEWS

TEST DER SEMINARREIHE, 07. BIS 09. MAI, ÖSTERREICH

7 Mai, 09:04:2018 10:20

Die Ressourcenmanagement Agentur hat vom 07. bis 09. Mai erfolgreich die für Österreich angepassten Module der im Rahmen des EU-Projekts ReFuK für die berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köchinnen und Küchenmasterinnen von Großküchen in den Räumlichkeiten der BIA Forstung

Quelle: [www.rma.at](#)

2018 na Střední odborné škole a Středním odborném učiliště v Žatci (Středočeský kraj). Akce se zúčastnilo 20 vedoucích školních stravovacích zařízení a také učitelé a studenti závěrečných ročníků školy.

SEMINÁŘE A SETKÁNÍ ODBORNÍKŮ V ČESKÉ REPUBLICE (INCL. ENG)

7 Mai, 09:04:2018 10:20

Semináře pro vedoucí pracovníky veřejných stravovacích zařízení seznámění a projektem ReFuK.

V České republice byly uspořádány 2 semináře a jednání s názvem „Regionální setkání, cíle a čerová potrativity ve veřejném stravování“.

Druhý seminář a workshop se konal 6. 4. 2018 na Střední odborné škole a

TEST- WORKSHOPS IN DEUTSCHLAND VOM 05. BIS 07. MÄRZ (ENG)

7 Mai, 09:04:2018 10:18

The association Thüringer Ökoherz e.V., umbrella organization for organic farming Thuringia has successfully tested teaching materials that were created in an EU project with experts from partner organisations from Austria, Czech Republic and Italy in a workshop series in Leipzig from 05th to 07th March.

Austria getestet.

KEEP IN TOUCH

Your name*

Your email address*

Subject*

Message*

SEND MESSAGE

CONTACT INFO

Ressourcen Management Agentur (RMA) Initiative zur Erforschung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung
 # Argentinierstraße 48 / 2. Stock, 1040 Wien
 ☎ +43 1 913 22 52 0
 📠 +43 1 913 22 52 22
 📧 office@rma.at
 🌐 www.rma.at



The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Icons made by Webalyz from www.flaticon.com



Im Projekt ReKuK wurde für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen eine Schulung zu den Themen Abfallvermeidung, Energieeffizienz, Lebensmittelverwendung, nachhaltige Speiseplanung, Marketing und Kommunikation entwickelt. Es wurden Unterlagen (Skript, Folienset, Handbuch, Folder) entworfen und getestet. Die Partner waren die Ressourcen Management Agentur (AT), die Jihočeská Univerzita (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) und Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (IT).



PROJEKT REKUK

Berufliche Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

Ausgangslage

KöchInnen und KüchenleiterInnen in öffentlichen Großküchen arbeiten unter ständig steigendem Kostendruck. Der Anteil an Convenience-Produkten nimmt alarmierend zu, da diese oft als Mittel zur Steigerung der Kosteneffizienz angesehen werden. Das im Rahmen dieses Projekts entwickelte Training wird der Notwendigkeit gerecht, eine gute Lebensmittelqualität bei geringen Kosten und hoher Ressourceneffizienz bereitzustellen. Während Er-

nährungswissenschaft, Küchenmanagement und Lebensmittelhygiene fester Bestandteil der Ausbildung von KöchInnen und KüchenleiterInnen sind, werden ökologische Aspekte kaum berücksichtigt. Die Verwendung von regionalen, saisonalen, frischen Produkten, eine nachhaltige Einkaufspolitik, sorgfältige Menüplanung, Abfallreduzierung und Energieeffizienz reduzieren die laufenden Kosten sowie den Ressourceneinsatz erheblich.

Zielgruppe

Die Zielgruppe sind KöchInnen und KüchenleiterInnen sowie Entscheidungsträger in Großküchen, da sie über grundlegendes Fachwissen

verfügen und Veränderungen am besten initiieren können.

Ziel

Das Ziel war, eine berufliche Weiterbildung für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen zu entwickeln. Es wurde daher die Ausbildung um 5 Module erweitert (Abfallvermeidung, Energieeffizienz, Lebensmittelverwendung, nachhaltige Speiseplanung, Marketing und Kommunikation), um so professionelle

Entscheidungen zur Ressourceneffizienzsteigerung in Großküchen zu unterstützen. Das Prinzip des "lebenslangen Lernens" war daher ein Schlüsselement des Projekts. Ein weiterer positiver Effekt war die bessere Positionierung der Zielgruppe in ihrer aktuellen oder zukünftigen Anstellung.

Inhalte

Die Schulungsunterlagen (Foliensatz mit integrierten Übungen, detailliertes Skript zu den Modulen, Schulungsfolder mit Skript, Folien, Best-Practice-Beispiele, Arbeitsblätter und Handbuch zum Selbststudium) wurden von allen Projektpartnern erstellt.

Die Unterlagen wurden zudem den nationalen Besonderheiten angepasst (z.B. Berücksichtigung der Saisonalität von Produkten und spezifischer regionaler Bedingungen).

Die Schulung umfasst pro Modul 4 Stunden. Jedes Modul setzt sich aus 4 Lehreinheiten zu jeweils 60 Minuten zusammen. Jede Lehreinheit besteht aus einem 45-minütigen Vortrag und jeweils 15 Minuten Übungen und Gelegenheit zur Diskussion.

Um die Module zu testen, wurden 5 Workshops mit mindestens 5 Teilnehmern je Modul in jedem Land durchgeführt.

Kompetenz

Das von den TeilnehmerInnen erworbene Wissen umfasst die Grundlagen in den 5 Bereichen: Abfallvermeidung, Energieeffizienz, Lebensmittelverwendung, nachhaltige Speiseplanung, Marketing und Kommunikation. Die erworbene Kompetenz beinhaltet theoretische und praktische Werkzeuge in jedem der 5 Themenbereiche für die Umsetzung von Maßnahmen hin zu einer ressourcen- und kosten-

effizienten Küche. Zu den erworbenen Fähigkeiten zählen: die Fähigkeit, den eigenen Küchenbetrieb zu analysieren, nachhaltige Speisepläne zu erstellen, das Küchenpersonal für innovative Maßnahmen zu motivieren sowie die Fähigkeit zur Umsetzung ressourceneffizienter Maßnahmen. TeilnehmerInnen erhalten ein Schulungszertifikat, nachdem mindestens 2 Module absolviert wurden.



Foto: Ressourcen Management Agentur



Foto: Ressourcen Management Agentur

Transnationalität

In den Partnerländern Deutschland, Österreich, Italien und Tschechien sind in den Großküchen folgende Trends zu erkennen: hoher Energieverbrauch, enormes Abfallaufkommen, intensiver Einsatz von Convenience-Produkten, etc. Ein Optimierungsbedarf ist in den Bereichen Lebensmittelverwendung, Speiseplanung, Ab-

fallvermeidung und Energieeffizienz gegeben. Ein Trend ist die Zentralisierung von Großküchen, der zwangsläufig auch zum Verlust von Arbeitsplätzen führt. Mit diesem Projekt wurde eine Initiative ergriffen, um gemeinsam Lösungen zu finden. Die Schulung wurde zudem der NQR/EQR-Stufenzuweisung unterzogen.

Projektleitung:
Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinierstr. 48/2, Stock, A-1040 Wien
Kontakt: Hans Daxbeck
Tel.: +43 (0)1 913 22 52.25
Email: hans.daxbeck@rma.at

Finanziert von:



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Projektpartner:

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Braníšovská
1645/31A, 370 05 České Budějovice, www.jcu.cz
Thüringer Ökoherz, Schiachthofstraße 8, 99423 Weimar,
www.oekoherz.de
AIAB Liguria Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica,
Via Caffaro, 1, 16124 Genova, www.alabliguria.it

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Daxbeck, H., Kisliakova, N., Müller, N., Meyer, C., Flechsel, V. (2018) Projekt ReGeStrat – Bilderbuch der Möglichkeiten, 48 Seiten (editierte Druckausgabe).



BILDERBUCH der MÖGLICHKEITEN

Projekt „Ressourceneffiziente Gemeinde“



nachhaltige Beschaffung

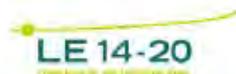
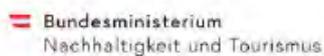


Flächennutzung



Kooperation

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in
die ländliche Zukunft



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	V
Nachhaltige Beschaffung.....	1
Öko-Putzmittel für eine saubere Zukunft	3
Bauhof: Akku statt Benzin	4
„Ghörig feschta“	5
Energiefressern den Strom abdrehen	6
Eine nachhaltig beschaffene Schule	7
Ausgezeichnetes Blütenfest	8
Sonnenenergie für Oberösterreich	9
Mit Biomasse ein Zeichen für den Klimaschutz	10
Flächennutzung.....	11
Treffpunkt statt Leerstand	13
„Spinnerei“ mit Mehrwert	14
Das Leben findet Innenstadt	15
Ausgezeichneter Sonnengarten	16
Gerberei belebt Tourismus	17
Neues Leben für alten Hof	18
Vom „Schandfleck“ zum Prunkstück	19
Die Post lädt ein	20
Belebte Innenstadt	21
Gemeinsam Zukunft gestalten – Stadterneuerung in NÖ	22
Zukunft z’sammsetzn	23
Unter gutem Stern: vom Gasthof zur Wohnanlage	24
Gemeindeübergreifende Kooperation.....	25
Pöchlarn als Vorbild für Zentrumsbelebung	27
Pilotprozess Zentrumsentwicklung	28
Innovative Technikförderung im Traunviertel	29
„Quadrella“ – Kooperation im Quadrat	30
Ökoregion Kaindorf – gemein(de)sam für Ressourceneffizienz	31
Nachhaltiger Tourismus an Salzburger Seen	32
Bauhof stärkt Zusammenhalt	33
Bilderbuch der Möglichkeiten	V

Daxbeck, H., Kisiakova, N., Müller, N., Neumayer, S., Weintraud, A., Meyer, C., Flechsel, V;
(2018) Projekt ReGeStrat – Maßnahmenkatalog, 129 Seiten (editierte Druckausgabe)



MAßNAHMENKATALOG

Projekt „Ressourceneffiziente Gemeinde“



nachhaltige Beschaffung

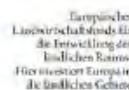
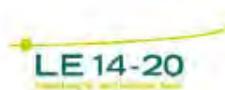
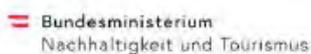


Flächennutzung



Kooperation

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



9.5 TV-Beiträge

Im Jahr 2018 wurden keine TV-Beiträge geliefert.

10 Wissenschaftliche Beiräte und Kommissionen

Hans Daxbeck

- 2012-2013 ÖNORM-Arbeitsgruppe: AG 157b06 „Recycling“ - Erarbeitung der ÖNORM B 3151 „verwertungsorientierter Rückbau“.
- 2003-2009: ÖNORM-Arbeitsgruppe: AG 157.20 Stoffflussanalyse in der Abfallwirtschaft.
- 2001-2003: ÖWAV-Arbeitskreis: „Anwendung der Stoffflussanalyse in der Abfallwirtschaft“.
- Seit 2012: ÖkoKauf Arbeitsgruppe „Lebensmittel“, Stadt Wien

Richard Obernosterer

- 2012 Mitglied im österreichischen EPD Gremium zur Erstellung von Umweltproduktdeklarationen für Bauprodukte
- 2011 Jurymitglied bei der Vergabe des ÖGUT- Umweltpreises 2011
- 2010-2011 PATRES – Public Administration Training and Coaching on Renewable Energy Systems. Beirat
- 2010 Mitglied im Energie- und Umwelttechnik-Cluster Villach
- 2010 Stellungnahme für Lebensministerium (BMLFUW) zum Thema „Befestigung von Dämmstoffen“
- 2009 Mitwirkung am Strategieentwicklungsprojekt „Villach 2020“, Teilnahme am ExpertInnen Arbeitskreis am 08. Juli 2009
- 2008-2009 Projektbeirat im Rahmen des Projektes „Variantenstudie Holzfassaden“ der Holzforschung Austria für das Österreichische Lebensministerium.
- 2008 Mitglied der Arbeitsgruppe der „ReUse-Zentren/Homeservices“ des Österreichischen Lebensministeriums
- 2007 Scientific Committee der COST E31 3rd Conference “Management of recovered wood”, Klagenfurt.
- 2007 Reviewer für die Zeitschrift „Environmental Science and Technology“.
- 2006 Mitglied des “Advisory Board” der Konferenz “Towards The City Surface Of Tomorrow” in Wien. Veranstalter: Österreichisches Lebensministerium und TU Wien im Zuge der EU Ratspräsidentschaft Österreichs.
- 2006 Mitglied des Evaluations- und Arbeitsgruppenteams zu den „Kärntner Landesenergieerichtlinien 2007 bis 2015“
- Seit 2002 Mitglied des BAUFIT-Forschungsteams der Fachhochschule Technikum Kärnten Spittal.
- seit 2001 Abfallwirtschaftsbeauftragter der HTBLVA Villach.
- 2001 - 2005 Mitglied und Koordinator der Arbeitsgruppe Ressourcen Management der Stadt Umland Regionalkooperation Villach – Karnische Region.
- 2003 - 2004 Mitglied des offenen Arbeitskreises Wirtschaft/Technologie im Rahmen des Leader+ Projektes REDIKO
- 2000 - 2001 Österreichischer Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV), Fachgruppe „Abfallwirtschaft und Altlastensanierung“, Ausschuss „Abfallvermeidung und -verwertung“.
- 2000 Österreichisches Raumordnungsentwicklungskonzept 2001, Schwerpunkt "Nachhaltige Ressourcennutzung".

- 1999 - 2001 Österreichischer Ökoeffizienz - Round Table des Austrian Business Council for Sustainable Development.
- 1999 - 2000 Wissenschaftliche Begleitung zur Erarbeitung des Strategieplanes für die Stadt Wien „Qualität verpflichten - Innovationen für Wien“.
- 1998-2000 Mittelbauvertreter der Studienkommission und Mitglied der Arbeitsgruppe Studienplan der Fakultät für Bauingenieurwesen an der TU-Wien.
- 1997 - 2000 Member of the International Advisory Board of the Factor 4+ Society.
- 1995 - 1996 Wissenschaftlicher Beirat "Wiener Internationale Zukunftskonferenz".

11 Auszeichnungen

Im Jahr 2018 wurden der RMA keine Auszeichnungen verliehen.