

Das Projekt UMBESA wird im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative Europäische Territoriale Zusammenarbeit (ETZ) des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert. ETZ unterstützt die verstärkte Zusammenarbeit zwischen den Regionen der Europäischen Union. Das Projekt trägt dazu bei, dass Großküchen verstärkt regionale, biologische und saisonale Lebensmittel einsetzen und der Informationsaustausch zwischen Großküchen, Lieferanten/Produzenten, Stakeholdern und Organisationen der biologischen Landwirtschaft in Österreich und Tschechien forciert wird. Das Ziel des Projektes liegt unter anderem darin, Netzwerke zwischen den unterschiedlichen Stakeholdern aufzubauen.



Nachhaltiger Speiseplan—Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen

Wieso ist es wichtig, einen nachhaltigen Speiseplan in Großküchen zu etablieren?

Täglich konsumieren 1,5 Mio. Menschen in Österreich und Tschechien ihr Essen in Großküchen. 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. Neben dem Umwelt- und Gesundheitsaspekt spielt auch der ökonomische Aspekt eine tragende Rolle. Großküchen setzen deshalb vermehrt auf Convenience-Produkte und Personaleinsparungen, was sich jedoch nicht unbedingt kostensparend auswirken muss.

Frisch gekochte Speisen

Ein zunehmender Trend in Großküchen ist der verstärkte Einsatz von Convenience-Produkten. Dies hat primär ökonomische Gründe. z.B. weniger Personaleinsatz. Convenience-Produkte sind meist teurer als frische Lebensmittel. Beim Vergleich der anteiligen Betriebs-, Personal- und Lebensmittelkosten zeigt sich, dass die Einkaufskosten von Lebensmitteln mit 60 % den größten Einfluss auf die Gesamtkosten haben. Die Personal- und Betriebskosten sind bei der Preisbildung zweitrangig.



Abbildung: Arbeiten in einer Großküche

Wer wird angesprochen ?

Zielgruppe sind primär alle Großküchen in Tschechien und in Österreich, wie auch:

- ProduzentInnen
- HändlerInnen
- LieferantInnen der Großküchen
- BetreiberInnen von Großküchen
- KüchenleiterInnen
- EinkaufsleiterInnen
- KonsumentInnen von Speisen der Großküchen
- DiätologInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen

Wie wird der nachhaltige Speiseplan umgesetzt?

- durch das Erfassen der Speisepläne und der Rohstoffverbräuche
- durch die Recherche nach Leuchtturmprojekten
- durch die Erfassung des regionalen Akteursnetzwerkes
- durch eine KonsumentInnenbefragung der Qualität der Speisepläne
- durch die Optimierung von Kochverfahren ausgewählter Speisen
- durch eine Informations- und Sensibilisierungskampagne bei den betroffenen Akteuren
- durch die Optimierung von Speiseplänen
- durch gezielte Öffentlichkeitsarbeit



Abbildung: BIO-Gemüselaibchen

Worin liegt der Nutzen?

Die Wirkung des Projektes UMBESA liegt in der Veränderung des Speiseplans in Richtung Nachhaltigkeit durch die Auswahl und die Optimierung konkreter Speisen und Lebensmittel sowie die Entwicklung neuer Rezepturen.

Der Nutzen der Großküchen ...

- Energie- und Kosteneinsparungen durch die Optimierung des Speiseplans
- Optimierung nach ernährungsphysiologischen Kriterien sowie den Kriterien biologisch, regional, saisonal und frisch
- Sensibilisierung im Hinblick auf den bewussten Einsatz von Lebensmitteln
- Angebot gesunder, nachhaltiger Ernährung für die KonsumentInnen
- ein attraktiver Speiseplan

Erwartete Ergebnisse!

Das Projekt UMBESA schafft ein Netzwerk zwischen den Großküchen, Stakeholdern und beteiligten Organisationen und ermöglicht so einen breiten und vielseitigen Informations- und Wissensaustausch.

- Implementierung eines nachhaltigen Speiseplans in den teilnehmenden Küchen
- Information und Sensibilisierung im Rahmen von Workshops mit KüchenleiterInnen, Küchenpersonal und Führungskräften
- Veröffentlichung eines Rezeptpools, der die untersuchten und erfolgreich eingesetzten Speisen enthält
- Implementierung des Projektthemas in der Ausbildung von zukünftigen Führungskräften in Gastronomie, Tourismus und Großküchen in Form von Schulungen

Aktive Unterstützung der Großküchen bei der Etablierung eines nachhaltigen Speiseplans wird durch den verstärkten Einsatz von biologischen, regionalen, saisonalen und frisch zubereiteten Speisen und der Optimierung von Portionsgrößen (beispielsweise bei Fleisch) sowie den Ersatz von Convenienceprodukten durch frische Lebensmittel gewährleistet.

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

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

Projekträger:

Ressourcen Management Agentur (RMA),
Wien, www.rma.at
Kontakt:
Hans Daxbeck, office@rma.at,
Tel: +43 1 913 22 52.0
UMBESA-Homepage: umbesa.rma.at

kofinanziert durch:

Amt der Oö. LR, www.land-oberoesterreich.gv.at
ÖkoKauf (MA 22), www.wien.gv.at
BMLVS, www.bmlvs.gv.at/
Lebensministerium, www.lebensministerium.at/
Ministerium für regionale Entwicklung,
Ministerium für regionale Entwicklung,
www.mmr.cz

Projektpartner:

Fachhochschule Wien, www.fh-wien.ac.at
Südböhmische Universität Budweis,
www.jcu.cz
Fachschule Jihlava, www.ssos-ji.cz