

Das Projekt SUKI wird im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative INTERREG IVA des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert. INTERREG unterstützt die verstärkte Zusammenarbeit zwischen den Regionen der Europäischen Union. Das Projekt trägt dazu bei, dass Großküchen ihre CO₂ Emissionen kennen, verstärkt regional und biologisch hergestellte Lebensmittel einsetzen und der Informationsaustausch zwischen Großküchen und der Bio-Landwirtschaft in beiden Ländern forciert wird.

Projekt SUKI

Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO₂-Emissionen (Maßnahmen, Rahmenbedingungen und Grenzen) - Sustainable Kitchen

Wieso ist es wichtig, wie und wo die Lebensmittel hergestellt werden?

Während für die Herstellung von 1 kg konventioneller Tomaten in einem Glashaus ca. 3,1 kg CO₂ Äquivalente notwendig sind, ist für die Produktion von 1 kg biologischer Tomaten auf dem Feld ca. 0,17 kg CO₂ Äquivalente erforderlich. Der Unterschied zwischen den Produktionsformen beträgt den Faktor 18 und ergibt sich dadurch, dass die konventionelle Tomate im Glashaus gezüchtet wird. Erfolgt die Produktion im Ausland, so sind die Emissionen v.a. durch die Transportkilometer um ein Vielfaches höher. Das unterschiedliche Treibhauspotential (z.B. Methan hat ein 25x höheres Potential als CO₂) wird normiert und in CO₂-Äquivalenten dargestellt.

Was wissen wir über unsere Speisen?

In Großküchen werden täglich bis zu mehrere Tausend Menüs hergestellt. Wir wissen exakt, welche Lebensmittelmengen wir für deren Zubereitung einkaufen müssen. Aber sind wir uns auch den mit der Speisenzubereitung verbundenen Ressourcenverbräuchen bewusst?

- Wie viel Energie wird in der Großküche für den gesamten Produktionsprozess eingesetzt?
- Wie viel Energie haben die eingesetzten Lebensmittel auf ihrem Weg vom Feld in die Küche verbraucht?
- Welche Speise trägt den größten ökologischen Rucksack?

Wie werden die CO₂ Emissionen erfasst?

Das Wissen über die CO₂ Emissionen unserer Speisen gewinnen wir aus der Untersuchung der für deren Zubereitung verwendeten Lebensmittel, deren Herkunft, Produktionsart, Transportwege und Lagerung von der Landwirtschaft bis in die Küche.

Es gilt, alle direkt in der Küche anfallenden Energieverbräuche und alle indirekten Energieverbräuche, welche die für die Speisenzubereitung benötigten Lebensmittel auf ihrem Weg in die Küche ansammeln, zu erfassen. Daraus werden die Energieverbräuche der Speisen ermittelt und in CO₂ Äquivalente umgerechnet.



Abbildung: Tablettierung in einer Großküche

Ökobilanzen von Speisen

Ergänzend zur Bestimmung des Treibhauspotentials (ausgedrückt in CO₂ Äquivalenten) wird eine ökologische Bewertung mittels Ökobilanzierung durchgeführt.

Ökobilanzen berücksichtigen die gesamthaften Umweltaspekte der ausgewählten Speisen.



Abbildung: BIO-Gemüselabchen, frisch zubereitet

Dazu werden die Umweltwirkungen der einzelnen Zutaten einer Speise während ihres gesamten Lebensweges erfasst.

Der Lebensweg umfasst: die Rohstoffgewinnung, die Produktion, den Transport, den Konsum und die Entsorgung der untersuchten Speisen.

Worin liegt der Nutzen?

Die unmittelbare Wirkung des Projektes SUKI liegt in der Reduktion von CO₂ Emissionen von Großküchen. Durch die Einsparung von Energie wird von den Großküchen ein Beitrag zur Erreichung der angestrebten Klimaschutzziele geleistet. Durch das Projekt wird weiters die regionale, biologische Landwirtschaft gefördert. Dadurch werden Arbeitsplätze in der Landwirtschaft erhalten, im Idealfall sogar geschaffen.

Großküchen haben ...

- Eine wichtige Vorbildfunktion bei der Wahl der Lebensmittel und der Speisen
- Ein hohes Maß an Verantwortung (im speziellen in Kindergärten, Schulen, Krankenanstalten und Pensionistenwohnhäusern)
- Sie sind ein Spiegel der Wertschätzung der Ernährung und der KonsumentInnen

Das Projekt schafft eine Daten- und Argumentationsgrundlage, die dem Einkauf und der Küchenregie bei der Auswahl der Zutaten und der Speisen hilft, die CO₂ Emissionen gering zu halten.

Das Ziel des Projektes SUKI ist es, die gesamten CO₂ Emissionen der Großküchen zu erfassen und die direkten und die indirekten Einflussmöglichkeiten von Großküchen auf ihre CO₂ Emissionen zu analysieren. Es werden die Möglichkeiten und Grenzen von Großküchen zur Reduktion ihrer CO₂ Emissionen aufgezeigt.

Die Großküchen werden auf dem Weg zu einer nachhaltigen Produktion und gleichzeitiger Erhöhung der Ernährungsqualität unterstützt. Durch die bewusste Wahl der Speisen und Auswahl der Rohstoffe wird ein Schritt in Richtung nachhaltiger Entwicklung und gesunde Ernährung gegangen, ein Beitrag zur globalen CO₂ Reduktion gesetzt und die lokale biologische Landwirtschaft unterstützt.

Erwartete Ergebnisse!

- Entwicklung eines Maßnahmenkatalogs mit kurz-, mittel- und langfristigen Maßnahmen zur CO₂ Reduktion. Bei Investitionen unter Angabe der Amortisationszeiten der Maßnahmen.
- Entwicklung einer Strategie zur Umsetzung von Maßnahmen, um den Energieverbrauch und damit die CO₂ Emissionen von Großküchen zu senken.
- Information, Sensibilisierung und Motivation der MitarbeiterInnen der Großküchen in Bezug auf den Energieverbrauch der einzelnen Bereiche in der Küche und den wichtigsten energieverbrauchenden Maschinen.
- Gegenüberstellung des Energiebedarfs von Frischkostküchen mit Cook & Chill Küchen.
- Sensibilisierung der MitarbeiterInnen in Bezug auf die Wahl der Speisen und der Zutaten und deren direkten Einfluss auf die CO₂ Emissionen, d.h. des ökologischen Rucksacks der hergestellten Speisen.

Projektträger:

Ressourcen Management Agentur (RMA), Wien, www.rma.at

Kontakt:

Hans Daxbeck, office@rma.at, Tel: +43 1 913 22 52.0
SUKI-Homepage (ab März 2009): www.rma.at/suki

RMA; Vers. 1.0

Projektpartner:

BIO-AUSTRIA, Linz, www.bio-austria.at
Südböhmische Universität, Budweis, www.jcu.cz
Daphne ČR, Budweis, www.daphne.cz
EPOS, Brunn, www.epos.cz