

Gemeinschaftsverpflegung²⁰¹⁹

Ein Zukunftsdialog für mehr
Regionalität, Transparenz,
Klimaschutz und Tierwohl

Dienstag, 28. Mai 2019

ÖBB-Bildungszentrum
Kundratstraße 34, 1100 Wien



Dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) ist die Förderung des Einkaufs von regionalen und saisonalen Lebensmitteln ein besonderes Anliegen. Damit einher geht die Transparenz der Lebensmittelherkunft. Die Gemeinschaftsverpflegung (GV) im öffentlichen Sektor bietet hier durch ihre Größe einen besonderen Hebel, der noch stärker genutzt werden soll. Deswegen hat das BMNT gemeinsam mit der Bundesbeschaffung (BBG) diesen Fachtag ins Leben gerufen, um die Vernetzung der Akteure der Gemeinschaftsverpflegung zu stärken, über die aktuellen Kriterien des österreichischen Aktionsplans für nachhaltige Beschaffung (naBe) zu informieren und Wissen über die Bundesländergrenzen hinweg auszutauschen. Der Fachtag versteht sich als ein Zukunftsdialog und sucht ganz gezielt den Austausch der Beschaffungsverantwortlichen mit Intermediären und der Wissenschaft. Die Zielsetzung ist, künftige Ausschreibungen noch stärker auf die Prinzipien der Nachhaltigkeit auszurichten, um den Konsumentinnen und Konsumenten der Gemeinschaftsverpflegung bestmögliche Qualität zu bieten.

In der BBG wird nicht nur bei der Beschaffung von Lebensmitteln ein besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit gelegt, sondern auch seit Jahren sehr erfolgreich der „Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung“ (www.nachhaltigebeschaffung.at) des BMNT umgesetzt. Dies bedeutet, dass in den Ausschreibungsunterlagen Spezifikationen zur Nachhaltigkeit berücksichtigt und in Folge mit zusätzlichen Punkten bewertet werden können. Das Thema Herkunft einzelner Zutaten gewinnt zurzeit stark an Bedeutung, so dass sich die BBG als Einkaufspartner für die öffentliche Hand mit dieser Fragestellung intensiver auseinandersetzt. Hierbei stellen wir vor allem den Austausch zwischen unseren Kunden und (potenziellen) Lieferanten in den Fokus, um im ersten Schritt die oft nicht vorhandenen Informationen zur Verfügung zu stellen. Daher laden wir gemeinsam mit dem BMNT zu einem Zukunftsdialog für mehr Regionalität, Transparenz, Klimaschutz und Tierwohl ein in der Gemeinschaftsverpflegung.

Um Ihre Anmeldung wird gebeten unter:
forum@bbg.gv.at oder www.bbg.gv.at/zukunftsdialog



Ihr Programm

- 09:30 Uhr Registrierung
- 10:00 Uhr Begrüßung, Videobotschaft Bundesministerin Elisabeth Köstinger & Eröffnung durch Sektionschef Reinhard Mang (BMNT) und BBG-Geschäftsführer Andreas Nemeč**
- 10:20 Uhr Vorstellung des naBe-Aktionsplans und der Aktualisierung der naBe-Kriterien
- 10:40 Uhr Keynote Dörte Bachmann (SV-Group Schweiz)**
Nachhaltige Konzepte genussvoll umsetzen – Erfahrungswerte aus der Schweiz
- 11:10 Uhr Vorstellung der Workshops
- 11:30 Uhr 5 Parallel-Workshops**
- Verpackung & Logistik
 - Verfügbarkeit / Herkunft der Produkte
 - Kontrolle & Qualitätssicherung
 - Lebensmittelabfall & dessen Vermeidung
 - Menüplanung im Spannungsfeld von Kosten und Nachhaltigkeit
- 12:30 Uhr Lunch-Buffer
- 13:30 Uhr Fortsetzung der 5 Parallel-Workshops**
- 15:00 Uhr Resümee und Ausblick
- 15:30 Uhr Ausklang & Networking mit Brötchen & Getränken**

Ihre Moderatorin

Christa Ruspeckhofer ist Prokuristin der Energie- und Umweltagentur NÖ. Als Leiterin des Bereichs Umwelt & Mobilität verantwortet sie einerseits die Themenbereiche Nachhaltigkeit und Mobilität und ist andererseits für die Personalentwicklung verantwortlich. Ihre Tätigkeiten umfassen die Leitung des Nachhaltigen Beschaffungsservices für NÖ Gemeinden, der Initiative www.wir-leben-nachhaltig.at und die Umsetzung nachhaltiger Bildungsarbeit. Sie ist Mitglied im Beirat des Österreichischen Umweltzeichens.

Ihre Vortragenden

Key Note von Dörte Bachmann, Nachhaltigkeitsverantwortliche der SV Group Schweiz

Seit 2016 bei der SV Group für die Umsetzung und Weiterentwicklung des Nachhaltigkeitsprogramms ONE TWO WE zuständig. Dies beinhaltet eine enge Zusammenarbeit mit anderen Fachabteilungen wie dem Einkauf, dem Produktmanagement, dem Marketing und dem operativen Management. Zudem ist sie für die Sensibilisierung der Gäste und Auftraggeber für das Thema Nachhaltigkeit verantwortlich. Im Rahmen von ONE TWO WE tauscht sie sich regelmäßig mit Partnern wie beispielsweise dem WWF Schweiz und dem Schweizer Tierschutz STS aus.

Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagementgruppe mit 8.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Unter der Marke SV Restaurant verpflegt sie Menschen in der ganzen Schweiz sowie in Deutschland und Österreich. Das Kerngeschäft mit Mitarbeiterrestaurants und Mensen ergänzen Tätigkeiten in der Spital- und Heimgastronomie, im Event Catering, im Hotelmanagement und in der öffentlichen Gastronomie. Insgesamt 40 Mio. Mahlzeiten serviert das Unternehmen pro Jahr in rund 560 Restaurants; das macht 160.000 Mittagsmenus pro Tag.

Vorstellung des naBe-Aktionsplans und der Aktualisierung der naBe-Kriterien

Karin Hiller, Stellvertretende Abteilungsleiterin im BMNT

Nachhaltige Beschaffung ist im BMNT ein wichtiges Instrument für Umwelt- und Klimaschutz und im aktuellen Regierungsprogramm entsprechend verankert. Seit 2010 ist Karin Hiller mit der Entwicklung, Revision und Koordination des Österreichischen Aktionsplans für nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe) betraut. Sie wird über den jüngsten Revisionsprozess und die aktuellen Kriterien insbesondere zu Lebensmittel und Gemeinschaftsverpflegung informieren.

Gerhard Weiner, Projektleiter Nachhaltige Beschaffung (BBG)

Gerhard Weiner ist erster Ansprechpartner zu naBe in der BBG und bietet Unterstützung bei Fragen zu nachhaltigen Beschaffungsplänen und -prozessen sowie zu den Anforderungen der naBe-Kriterien. Darüber hinaus werden Veranstaltungen zu nachhaltigen Beschaffungsthemen organisiert, Informationen zu aktuellen Entwicklungen bei den Gemeinden, den Bundesländern, dem Bund und der EU kommuniziert und bei konkretisierten Bedarfslagen unkompliziert Kontakt zu unseren Key Account Managern und Beschaffungsverantwortlichen hergestellt.

Felix Münster, Vertrags- und Qualitätsmanager Lebensmittel (BBG)

Felix Münster ist seit rund 15 Jahren im Lebensmittelbereich tätig. Als Mitglied des Vertrags- und Qualitätsmanagements der BBG ist er erster Ansprechpartner für Kunden und Lieferanten im Lebensmittelbereich und erarbeitet vergaberechtskonforme Lösungen zu unterschiedlichen Themen, u.a. Nachhaltigkeit und Regionalität.

Workshop Verpackung & Logistik

Moderation durch Florian Kamleitner, Projektmanager Kunststoff-Cluster, ecoplus. Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH

Der Kunststoff-Experte Florian Kamleitner ist seit Ende 2017 bei ecoplus und als Projektmanager im Kunststoff-Cluster für die Fachbereiche Circular Economy, Recycling, Biopolymere, Compounding und Rohstoffe zuständig. Der studierte technische Chemiker beschäftigte sich an der TU Wien mit dem Upcycling von Polypropylen. Ecoplus ist die Wirtschaftsagentur des Landes Niederösterreich, welche Wirtschaftsparks und Technopole betreut sowie regionale Förderungen und Clusterleistungen zur Verfügung stellt.

Ernst Kössl, Programmleitung Brancheninitiative Verpackung in der FFG – Forschungsförderungsgesellschaft

Forschung, Entwicklung und Innovation sind zentrale Triebkräfte für die wirtschaftliche, technische und gesellschaftliche Entwicklung. Forschende Unternehmen wachsen schneller, erzielen höhere Exportquoten und schaffen mehr Arbeitsplätze als andere Unternehmen. Die FFG unterstützt den Strukturwandel Österreichs mit einer Vielzahl an Maßnahmen. Die Mehrjahresinitiative "BRA.IN Verpackungswirtschaft" wird vor allem zur Gewinnung von neuen forschenden Firmen in der Verpackungswirtschaft angeboten. Das Ziel der Initiative ist, Umfang und Qualität der Forschungs- und Innovationsaktivitäten der österreichischen Verpackungswirtschaft zu steigern. Schwerpunkt ist die gesamte Prozesskette Verpackung – von neuartigen Werkstoffen über Verpackungsmaschinen und Veredelungstechniken bis hin zu Logistiksystemen und Services.

Manfred Tacker, Leiter des Fachbereichs Verpackungs- und Ressourcenmanagement an der FH Campus Wien

Die Forschungsschwerpunkte im Verpackungsbereich sind die Entwicklung und Bewertung von kreislauffähigen Verpackungen sowie von in-vitro-Analyseverfahren zur toxikologischen Bewertung von Lebensmittelkontaktmaterialien. Weites Themenfeld ist das Smart Packaging, welches bedeutet, dass Inhalt und Verpackung immer mehr eine Einheit bilden. Intelligente Verpackungen treten mit dem Füllgut wie beispielsweise Lebensmitteln in Wechselwirkung und erhöhen so die Haltbarkeit und Qualität des Produktes. Beispiele dafür sind feuchteregulierende Kunststofffolien für Obst, Fleisch in antimikrobieller Verpackung, Bier in Kunststoffflaschen mit Sauerstoffabsorber im Drehverschluss. Der US-Marktforscher MarketsandMarkets schätzt, dass der weltweite Umsatz von intelligenten Verpackungen um jährlich 8,2 Prozent auf rund 24 Milliarden US-Dollar steigen wird. Die FH Campus Wien ist mit mehr als 6000 Studierenden die größte Fachhochschule in Österreich.

Michael Krainz, Verpackungsinstitut am OFI (Österreichisches Forschungsinstitut für Chemie und Technik)

Seit rund 20 Jahren beschäftigt sich Michael Krainz am OFI mit den Bereichen Permeation von Packstoffen, Verpackungsentwicklung und Verpackungsprüfung. Als Projektmanager betreut er nationale und internationale Projekte im Lebensmittelverpackungsbereich und ist immer auf der Suche nach individuellen, innovativen und neuen Verpackungslösungen. Das OFI ist mit seinen 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Experte für Werkstoffanwendungen und Bauwerkserneuerung. Das OFI prüft und bestätigt die Zuverlässigkeit von Werkstoffen – ob für den Einsatz im Fahrzeugbau, bei Verpackungen oder im Bauwesen.

Workshop Verfügbarkeit / Herkunft der Produkte

Moderation durch Christian Jochum, Referatsleiter Agrarmarketing, Landwirtschaftskammer Österreich & Josef Domschitz, Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wirtschaftskammer Österreich

Christian Jochum arbeitet seit mehr als 20 Jahren in der Landwirtschaftskammer Österreich für den Themenbereich „Agrarvermarktung und Sonderkulturen“. Er ist Experte für die Wertschöpfungskette, angefangen von der agrarischen Urproduktion über Aspekte der Lebensmittelverarbeitung und des Vertriebs bis hin zu Entwicklungen der Verbrauchernachfrage. Er nimmt einige Funktionen in verschiedenen Themenbereichen wahr (Agrarmarketing, Ernährung, Lebensmittelcodex, Lebensmittelsicherheit), ist auch auf der europäischen Ebene aktiv (Absatzförderung und Lebensmittelqualität) und verfügt über langjährige Projekterfahrung im Bereich kurzer Versorgungsketten, Gastronomie sowie Wissensvermittlung.

Josef Domschitz ist seit 1983 im Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs in der Wirtschaftskammer als Referent und seit 2013 auch in der Funktion als stellvertretender Geschäftsführer tätig. Neben der Branchenbetreuung für den Bereich „landwirtschaftliche Erzeugnisse“ ist er im Auftrag und Interesse der österreichischen Lebensmittelindustrie für den Tätigkeitsbereich „Wirtschaft, Handelspolitik und Zollrecht“ verantwortlich. Er ist Branchenexperte in diversen Fachbeiräten, Arbeitsgruppen und Ausschüssen.

Bettina Schwarzl, Abt. Landnutzung & Biologische Sicherheit Land Use & Biosafety, SUMFOOD-Studie Projektleiterin Umweltbundesamt

In dem Projekt „SUM-FOOD – Regionale Lebensmittelpfade am Beispiel der Stadt Wien für die Produktgruppe Gemüse“ werden die Wechselwirkungen zwischen der Stadt Wien und ihrem Umland hinsichtlich der regionalen Versorgung mit Gemüse untersucht. Ziel ist es, die Verbindungen der Stadt mit ihrer Umlandregion auch in der Lebensmittelproduktion zu thematisieren und

zu verbessern. Mit über 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist das Umweltbundessamt die bedeutendste Institution für Umweltexpertisen in Österreich und einer der führenden Umweltberater in Europa. Die Expertinnen und Experten entwickeln Entscheidungsgrundlagen auf lokaler, regionaler, europäischer und internationaler Ebene.

Simon Ziegler, Fachberatung - Gastronomie, Biogast

Seit der Gründung im Jahr 1999 hat sich die BIOGAST GmbH durch ihr hochwertiges und umfassendes BIO-Vollsortiment in Kombination mit der anerkannten BIO-Kompetenz zum Spezialisten für kontrolliert biologische Lebensmittel für Gastronomie und Großverbraucher entwickelt. Kontinuierliches Wachstum und höchste Kundenzufriedenheit sind der Lohn für die Arbeit auf dem Bio-Sektor. Im Jahr 2018 konnten mit einem Vollsortiment von ca. 14.000 Artikeln 41 Mio € Umsatz erzielen, wobei etwa die Hälfte (je nach Sortiment) aus Österreich stammt. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie und Großküche gewinnt immer mehr an Bedeutung. Aufgrund der jahrelangen Erfahrung bietet BIOGAST maßgeschneiderte Lösungen für eine ideale Umsetzung des Themas Bio, Verfügbarkeit und Regionalität sowohl in der Gastronomie als auch in der Großküche an.

Angelika Stöckler, Gesundheits- und Ernährungswissenschaftlerin, Kooperationspartnerin des Umweltverbandes Vorarlberg für Gemeinschaftsverpflegung

Angelika Stöckler entwickelt und leitet Gesundheitsförderungsprojekte und setzt sich für gesunde, regionale Ernährung in Gastronomie-, Gemeinschaftsverpflegung und Familien ein. Sie ist u.a. in der Aus- und Weiterbildung von Pädagoginnen und Pädagogen sowie Mittagsbetreuenden tätig und berät öffentliche Einrichtungen sowie Betriebe in den Bereichen Public Health, Gesundheitsförderung und Ernährung. Der Umweltverband Vorarlberg koordiniert die überörtlichen Umweltaufgaben seiner Mitglieder, der 96 Gemeinden im Österreichischen Bundesland Vorarlberg. Der Verband unterstützt bei den Aktivitäten im Umweltbereich und vertritt deren umweltpolitische Interessen gegenüber Land, Bund und Privatwirtschaft. www.mehrwert-fuer-alle.at

Kontrolle & Qualitätssicherung

Moderation durch Elisabeth Hochwarter, Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich & Irmengard Strnad, AGES - Österreichische Agentur für Ernährungssicherheit

Elisabeth Hochwarter ist im Cluster 2 „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen“ Projektleiterin für das Projekt „Qualitäts- und Herkunftssicherung, Betreuung und Beratung sowie Dateneinpfege in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung“. Der Schwerpunkt liegt in der (Weiter-)Entwicklung der Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ mit der Marke „Gut zu wissen“. Deren Ziel die Förderung der Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern/Eiprodukten in der Außer-Haus-Verpflegung ist. Teil des Projektes ist auch der Aufbau eines professionellen Beratungs- und Kontrollsystems.

Irmengard Strnad ist seit 1997 in der AGES und seit 2012 Leiterin des Instituts für Tierernährung und Futtermittel. Das Institut beschäftigt sich mit Futtermittelanalytik und -bewertung, Vermarktungsnormen und Kontrollsystemen und ist auch Zertifizierungsstelle. Die Lebensmittel- und Biotechnologin ist in der Futtermittelanalytik, Methodenentwicklung und im QM tätig. Sie ist Delegierte in der nationalen und europäischen Standardisierung und involviert in einem Pilotprojekt mit der BBG zur Überwachung der Einhaltung vertraglicher Bedingungen gemäß Rahmenvereinbarung der BBG (Lieferanten und Gemeinschaftsverpflegung) sowie in das Steiermark-Projekt "Das Heer isst regional" als unterstützende Organisation.

Georg Fenzl, GF Ignaz Impulskraft – Lebensmittelversuchsanstalt

Georg Fenzl ist seit 2013 selbstständiger Unternehmensberater mit dem Hauptfokus auf der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen und Begleitung und Durchführung von Audits. Nach dem Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie sammelte er über 20 Jahre Management- und Beratungserfahrung in produzierenden Lebensmittelunternehmen. Er ist vertraut mit vielen Qualitätsstandards wie Biozertifizierungen, AIB (safety of the food

supply chain), IFS (International Food Standard), MSC (Marine Stewardship Council) und ISO 9000ff. Derzeit begleitet er Unternehmen als IFS Assessment Anbieter des HDE und ist freier Mitarbeiter und Bio Kontrollor der Austria Bio Garantie. www.ignaz.biz – Georg Fenzl ist enger Kooperationspartner der Lebensmittelversuchsanstalt, das Kompetenzzentrum für Lebensmittelsicherheit.

Manfred Piller, Bereichsleiter Standards, GS1 Austria

Mit GS1 Sync bietet GS1 Austria eine Plattform zum elektronischen Austausch von Produktdaten. GS1 Trace ermöglicht die chargengenaue Rückverfolgbarkeit eines Produktes entlang der gesamten Wertschöpfungskette – und somit die vollständige Transparenz „from farm to fork“. GS1 Austria verbindet den Warenfluss mit dem Informationsfluss. Geschäftsprozesse werden so schneller, günstiger und sicherer. Weltweit hat GS1 in über 150 Ländern knapp 2 Mio. Anwender. Mehr als 5 Mrd. Strichcodes werden jeden Tag gescannt. GS1 Austria besteht seit 1977 und ist eine neutrale Non-Profit-Organisation. M. Piller verantwortet die Betreuung der österreichischen Anwender der GS1 Standards, die Erschließung neuer Branchen für GS1 und die Wahrung österreichischer Interessen im internationalen Standardisierungsprozesses.

Istvan Balogh, Head of Sales, Eurofins

Eurofins Lebensmittelanalytik ist Teil des in 41 Ländern mit über 650 Laboratorien operierenden Labornetzwerks. Die Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich analysiert Lebensmittel-, Wasser und Umfeldproben aus dem Einzelhandel, der Industrie sowie Hotellerie und Gastronomie. Die Eurofins bietet als akkreditierte Inspektionsstelle auch Probenahmen, Lieferantenaudits, Hygieneschulungen, Entwicklung und Verbesserung von risikobasierten Systemen und im Besonderen Lebensmittelsicherheitsaudits als Leistungen an. Nach einem Studium der Verfahrenstechnik an der Technischen Universität Wien mit Schwerpunkt Lebensmittelproduktion war Istvan Balogh Produktentwickler und Qualitätsmanager in der Industrie, später Qualitätsmanager in der Gemeinschaftsverpflegung und bis vor einem Monat Leiter der Inspektionsstelle bei der Eurofins.

Lebensmittelabfall & dessen Vermeidung

Moderation durch Christian Pladerer, Vorstandsmitglied & Bereichsleiter Ressourcenmanagement Ökologie-Institut sowie Lektor für NDU St. Pölten, FH Tulln und FH Campus Wien

Zu den Arbeitsthemen von Christian Pladerer zählen die Nachhaltige Abfall- und Stoffstromwirtschaft mit Schwerpunkt Abfallvermeidung, Unternehmens-, Strategie- und Politikberatung im Bereich Abfallwirtschaft, Ressourcenmanagement, Ökobilanzierung und Produktdesign. Das Österreichische Ökologie-Institut wurde 1985 als gemeinnütziger Verein für Umweltforschung und Umweltbildung gegründet und zählt dabei aufgrund seiner kritischen Auseinandersetzung mit der nationalen und internationalen Umweltpolitik zu den bekanntesten Umweltforschungsinstituten im deutschsprachigen Raum. Derzeit arbeiten rund 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus verschiedensten Disziplinen am Gründungsstandort in Wien und seit 1991 auch in der Geschäftsstelle in Bregenz

Christian Hügelsberger, Leiter Betriebsküche, Land Oberösterreich

In der Betriebs(Zentral)küche am Landesdienstleistungszentrum in Linz liegt der Fokus der Frischküche auf regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln. Zu den Tätigkeiten von Christian Hügelsberger zählen Aufgaben zur Betriebsführung (Budget bis Jahresabschluss, Personal), die Auswahl der Lieferanten sowie die Angebots Ent-, als auch Weiterentwicklung. Seit 2004 kocht Christian Hügelsberger mit seinem Team rund 1.800 Mittagessen täglich. Regelmäßig finden im Landesdienstleistungszentrum auch Abendveranstaltungen statt, dann sind es um circa 800 Speisen mehr.

Gerhard Schöberl, Abteilungsleiter Lebensmittel, Kuratorium Wiener Pensionistenhäuser

Das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) ist österreichweit der größte Anbieter von Seniorenbetreuung. In den 30 „Häusern zum Leben“ werden rund 8.500 Bewohnerinnen und Bewohner als auch 17.000 Klub-Gäste der Pensionistenklubs der Stadt Wien von etwa 3.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus über 50 Nationen betreut. Zudem engagieren sich etwa 530 ehrenamtliche Mitarbeitende und 65 Zivildienstler für die Bewohnerinnen und Bewohner. Gerhard Schöberl – verantwortlich für den Einkauf im Kuratorium – verarbeitet mit seinem Team ca. 1 Million kg an Biolebensmittel, Tendenz steigend Richtung 1,4 Millionen kg jährlich, die im KWP zum Einsatz kommen und in rund 36.000 Portionen verarbeitet werden. Eine intensive, mehrjährige und sehr direkte Zusammenarbeit zwischen dem KWP und Bio-Bauern macht dies möglich.

Franz Tragner, Geschäftsführer tatwort, Projektträger United against waste

Das Unternehmen mit Sitz in Wien ist im Bereich Bewusstseinsbildung, Bürgerbeteiligung und Forschung & Entwicklung tätig. Seit 2013 ist Franz Tragner mit seinem Team in Österreich für den Aufbau und die Weiterentwicklung der Initiative United Against Waste tätig (www.united-against-waste.at). Ziel dieser Initiative aus zusammen 40 Partnern ist das Halbieren der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung bis 2030. In den letzten Jahren wurden in der Gemeinschaftsverpflegung wiederholt Erhebungen und Abfallanalysen durchgeführt sowie ein Monitoring-System zur laufenden Beobachtung von Lebensmittelabfällen entwickelt.

Menüplanung im Spannungsfeld von Kosten und Nachhaltigkeit

Moderation durch Thomas Mosor, Programmleiter ÖkoKauf, MA 22 Wien

ÖkoKauf Wien ist das ökologische und nachhaltige Beschaffungsprogramm der Stadt Wien. Seit 1998 werden im Magistrat Produkte möglichst umweltfreundlich eingekauft und verwendet – von Textilien über Bio-Lebensmittel, Waschmittel, Desinfektionsmittel, Büromaterial und Möbel bis hin zu Baumaterialien. Die wichtigsten Kriterien dabei sind: Schonung der Ressourcen, ökologische Produktion, Energieeffizienz, Reparaturfähigkeit, Vermeidung von Emissionen sowie gefährlicher und toxischer Materialien. Thomas Mosor, studierter Lebensmittel- und Biotechnologe, ist seit 1994 in der Umweltschutzabteilung der Stadt Wien und seit 2012 Programmleiter ÖkoKauf.

Christina Schmidt, Küchenleiterin KH Hietzing, Koordinatorin für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln im Wiener KAV

Der KAV beschäftigt rund 30.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 70 Nationen und verpflegt rund 400.000 stationäre Patientinnen und Patienten pro Jahr. Die Koordinatorin für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ist an der Erstellung von Kriterien bzw. Leistungsverzeichnissen im Bereich Lebensmittel mitverantwortlich. Die Nachhaltigkeitsstrategie des KAV umfasst einen nachhaltigen Speiseplan mit einer Aufteilung in einen Sommer- und Winterplan, einen saisonalen Einkauf von Obst und Gemüse sowie einen ressourcenschonenden Einsatz von Fleisch. Christina Schmidt leitet die Abteilung Küche im Krankenhaus Hietzing mit Neurologischem Zentrum Rosenhügel sowie ist Koordinatorin für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln im Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV), der einer der größten Gesundheitsanbieter Europas ist.

Martina Steiner, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung, Gesundheitsfonds Steiermark

Martina Karla Steiner ist als Ernährungswissenschaftlerin beim Gesundheitsfonds Steiermark zuständig für die Umsetzung der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung bzw. für die öffentlichkeitswirksame Initiative GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN. Durch ein vielfältiges Aufgabengebiet wird die Umsetzung des steirischen Gesundheitsziels: „Mit Ernährung und Bewegung die Gesundheit der Steirerinnen und Steirer verbessern“ forciert. In ihr Aufgabengebiet fällt beispielsweise die Implementierung der steirischen „Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“. Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen werden bei der Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes unterstützt. Dazu gibt es Schulungen, kostenfreie Informationsmaterialien, aber auch auf eine Förderungsmöglichkeit. Mehr zur Initiative bzw. zu den Tätigkeiten der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung ist auf www.gemeinsam-geniessen.at nachzulesen.

Claus Holler, Gemeinschaftsverpflegung/Gesundheit und Ernährung, BIO AUSTRIA

In seinen bisherigen Tätigkeiten beschäftigte er sich mit dem Thema Ernährung aus unterschiedlichsten Blickwinkeln. Aus wissenschaftlicher Sicht über den Einfluss der Ernährung bei Stoffwechselerkrankungen, aus Sicht des Umweltschutzes so wie aus Sicht der biologischen Landwirtschaft und deren Einfluss auf unsere Gesundheit. Bei BIO AUSTRIA ist Claus Holler für die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung, Gesundheit und Ernährung zuständig. In diesen Wissensgebieten führt er innovative Studien durch, hält zahlreiche Vorträge und bietet Seminare und Informationsveranstaltungen für Multiplikatoren und andere Interessierte an. BIO AUSTRIA ist die Interessensvertretung der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Wir setzen uns für die agrarpolitischen Anliegen unserer 12.500 Mitglieder auf nationaler und internationaler Ebene ein. Dabei ist BIO AUSTRIA der zentrale Ansprechpartner für Handel, verarbeitende Betriebe und Vertreter aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Medien.

Anfertigung von Foto- und Videoaufnahmen:

Auf dieser Veranstaltung werden Foto- und Videoaufnahmen angefertigt. Es ist daher möglich, dass Besucherinnen und Besucher auf den Aufnahmen erkenntlich dargestellt werden. Mit der Teilnahme an der Veranstaltung willigen Sie in die diesbezügliche Datenverarbeitung durch das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) und der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) sowie eine allfällige Veröffentlichung des Bildmaterials auf Websites und Social Media-Kanälen ein. Sollten Sie mit der Verarbeitung einer Aufnahme nicht einverstanden sein, wenden Sie sich bitte an die BBG (forum@bbg.gv.at).

Um Antwort wird gebeten

forum@bbg.gv.at oder www.bbg.gv.at/zukunftsdialoag

Die Veranstaltungsorganisation orientiert sich an Nachhaltigkeitskriterien und wird nach dem Österreichischen Umweltzeichen für Green Meetings zertifiziert. Damit verbinden sich zahlreiche Maßnahmen, von der Wahl der Location über ressourcenschonende Beschaffung, Vermeidung von Papier bis zum regionalen Catering. Bitte reisen Sie umweltfreundlich an. Informationen zu den öffentlichen Anreisemöglichkeiten finden Sie [hier](#).

Lebensmittel sind kostbar, deswegen bitten wir sie uns über das Anmeldeformular bekannt zu geben, ob sie beim Lunch und/oder Netzwerkbuffet dabei sind. Im Falle einer (kurzfristigen) Verhinderung ersuchen wir dringend, um Abmeldung von der Veranstaltung.

