

Nachhaltige Menüplanung

Spannungsfeld von Kosten und Nachhaltigkeit lösen

Wussten Sie, dass...

...Jede vierte Person in Österreich konsumiert mindestens eine Speise täglich im Rahmen einer öffentlichen oder privaten Gemeinschaftsverpflegung (GV). Unabhängig davon, ob es sich um Betriebskantinen oder Mensen, die Verpflegung für Kindergärten oder Schulen handelt oder ob in Küchen für Spitäler, Pflegeeinrichtungen bzw. Pensionistenwohnhäuser gekocht wird, viele GemeinschaftsverpflegerInnen produzieren unter hohem Kosten- und Budgetdruck und sind zum Teil enormen wirtschaftlichen Zwängen in einem zunehmend globalisierten Markt ausgesetzt. Leider gilt dabei zu oft das Mantra: Die Verpflegung muss billig sein, koste es was es wolle. In diesem oft effizienz- und kostengetriebenen System bleiben, trotz aller Bemühungen, Qualität und Genuss von Speisen, ProduzentInnen und mit ihnen das Tierwohl und nicht selten die Umwelt auf der Strecke.

...um den Empfehlungen der nationalen Ernährungskommission (Ernährungspyramide) zu entsprechen gibt es für medizinische Einrichtungen in der Regel sogenannte Kostformenkataloge und in vielen Einrichtungen werden Qualität, Geschmack und ökologische Aspekte von Speisen mit Beschaffungsrichtlinien bzw. Qualitätszirkeln sichergestellt. Allerdings existieren für die GV keine einheitlichen und bedarfsgerechten Richtlinien und Regeln, die die Herkunft der Lebensmittel, die Speisenzusammensetzung oder etwa den zulässigen Verarbeitungsgrad regeln. Hinzu kommt, dass Erwartungen an und die Akzeptanz von Speisen in der GV nicht zuletzt stark von den individuellen Ernährungsgewohnheiten beeinflusst werden, die sehr früh im Kindesalter erlernt werden.

...Trotz der genannten Herausforderungen ist eine gesunde und leistbare Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die nachhaltig produziert und in Frischküchen verarbeitet werden, unter den gegebenen Bedingungen möglich, dies zeigen schon heute viele positive Beispiele quer durch Österreich.

AUTOR

Thomas Mosor
Stadt Wien - Umweltschutz
Programmleitung ÖkoKauf Wien
thomas.mosor@wien.gv.at

NEUE TRENDS +/-

Planetary Health Diet - Speiseplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung

ExpertInnen der EAT-Lancet Kommission haben einen Speiseplan vorgestellt, der bis 2050 den Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen verdoppelt und den Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert. Die dafür notwendige veränderte Ernährungs- und Produktionsweise würde die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen positiv beeinflussen..

https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf

HILFREICHE ADRESSEN

Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit

<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/>

Hygieneleitlinien für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der GV

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/Kuechenhygiene_1.pdf?6tn4zz

Leitlinie zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Top-Thema: Ernährungsmanagement

Worauf Sie achten sollten?

Produktion, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln haben erheblichen Einfluss auf die Umwelt. Zur Bereitstellung von gesunden und wohlschmeckenden Lebensmitteln und Speisen sowie im Sinne einer kosteneffektiven Minimierung negativer Auswirkungen auf Menschen, Tiere und die Umwelt, bedarf es vor allem:

- des **Bewusstseins** und der Verantwortung für eine gesundheitsfördernden Gemeinschaftsverpflegung
- der Berücksichtigung ökologischer, tierethischer und sozialer **Mindestanforderungen** bei der Beschaffung von Lebensmitteln
- einer geschmackvollen, bedarfsangepassten und ausgewogenen **Menü- und Speisenplanung** entsprechend den Ernährungsempfehlungen
- der Steigerung des Anteils von **Lebensmitteln aus biologischer Herkunft** aufgrund der nachweislich geringsten negativen Folgen für Mensch, Tier und Umwelt unter Berücksichtigung **regionaler und saisonaler** Verfügbarkeit
- einer schrittweisen Reduktion **tierischer Lebensmittel** sowie einer Menüplanung, die auf die Verwertung des ganzen Tieres und der Vermeidung von LM-Abfällen abzielt
- der Verarbeitung vornehmlich **frischer Lebensmittel** mit einem geringen Verarbeitungsgrad und des Verzichts auf Lebensmitteln hoher Convenience-Stufen
- einer effizienten **Lager- Verarbeitungs- und Transportlogistik** innerhalb des jeweiligen Küchen- und Verpflegungssystems zur Minimierung von Verlusten und Abfällen, insbesondere von Lebensmittelabfällen sowie der Möglichkeit dabei erzielte Einsparungen in die Qualitätsverbesserung zu reinvestieren.

Mehr Tipps und Infos für Sie

Rekuk - Nachhaltiger Speiseplan in Großküchen

<http://rekuk.rma.at/de/node/146>

Styria vitalis – Handbuch Mittagsverpflegung

<https://styriavitalis.at/hb-mittagsverpflegung/>

Land schafft Leben

<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/gemeinschaftsverpflegung>

Leitlinie - Gemeinschaftsverpflegung

https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/Noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/

Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf

Positionspapier - Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/lebensmittel-positionspapier-lang.pdf>

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/be_verarbeitung/Leitlinie_zur_Umsetzung_der_Rueckverfolgbarkeit_von_LM.pdf?6izvu6

Richtlinie - Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=75&ved=2ahUKE-wj9s5bJ3Z3IAhVBfZoKHQU7BVU4RhAWMAR-6BAgGEAI&url=http%3A%2F%2Fadmin.lkevent.at%2Fapp%2Fmedia%2Fdownload%2F27991&usq=A0-vVaw2pA1uvEyyMNwv8RZqumvk>

INFORMIERE DICH BEI DEN BESTEN

Natürlich gut Teller

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/natuerlich-gut-teller.html>

HILFREICHE GÜTESIEGEL/ ZERTIFIKATE

Richtlinie Umweltzeichen Tourismus incl. Gemeinschaftsverpflegung

https://www.umweltzeichen.at/file/Richtlinie/UZ%20200/Long/Uz200_R7.0a_Tourismus-und-Freizeitwirtschaft_2018_incl_SOLL.pdf

Mehr Infos und Themenblätter finden Sie unter:

www.beschaffungsservice.at