



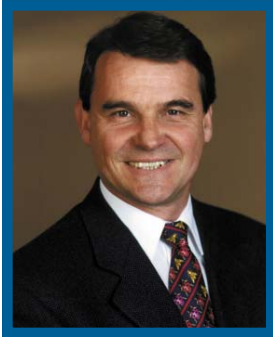
GANZ IN UNSEREM ELEMENT

Bio- Produkte

Leitfaden zur
Bio-Umstellung
in Großküchen

Umwelt
Land Salzburg

Vorwort



Essen und Trinken werden in vielen Teilen unserer heutigen Gesellschaft nicht mehr ausschließlich als Nahrungsaufnahme, um satt zu werden, betrachtet. Lebensqualität, Genuss und Vitalität sind vielfach in den Vordergrund gerückt. Ungebrochen steigend ist die Nachfrage nach schmackhaftem Essen aus biologischen Lebensmitteln.

Biobauern erzeugen ihre Produkte im Sinne einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft, unter besonders schonendem Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen. Die Produktion ohne Gentechnik und unter artgerechter Tierhaltung garantiert den KonsumentInnen die Frische, den unverfälschten Geschmack und die Sicherheit von biologischen Lebensmitteln. Der Kauf von saisonalen Lebensmitteln aus der Region beziehungsweise fair gehandelten Produkten ist ein bewusster Beitrag zum Klima- und Umweltschutz.

Auch immer mehr Salzburger Großküchen verwöhnen ihre Gäste mit geschmackvollen Biomenüs. Gastronomiebetriebe, Schulen, Krankenhäuser, Seniorenheimen punkten durch die hohe Qualität des kulinarischen Bio-Angebotes. Bio schafft Vertrauen, ein gutes Image und wirkt sich nachhaltig positiv auf Klima, Umwelt und die regionale Ökonomie aus.

Mit dieser Broschüre will ich Ihnen zeigen, dass die Umstellung auf Bio-Produkte in einer Großküche leichter ist, als viele glauben.

Ausführliche Informationen über biologische Lebensmittel, Bio-Marken, Schritte zur Umstellung von Großküchen auf biologische Lebensmittel sowie wertvolle Links auf weitere Informationsquellen finden Sie unter www.umweltservicesalzburg.at.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Othmar Raus'. The signature is fluid and cursive, written in a professional style.

**Landeshauptmannstellvertreter
Dr. Othmar Raus**

Einleitung

Unser körperliches und seelisches Wohlbefinden ist sehr eng mit der uns umgebenden Umweltsituation verbunden. Nur wenn die Umwelt gesund ist, kann auch der Mensch gesund sein. Unser Ernährungsverhalten ist ein wesentlicher Beitrag zu einer intakten Umwelt und zu unserer Gesundheit.

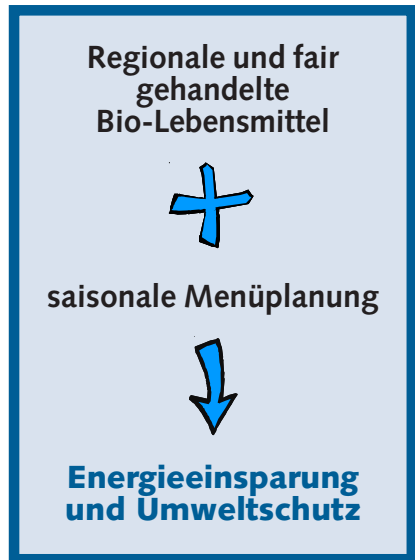
Sechs Empfehlungen für eine zukunftsfähige, gesundheits- und sozialverträgliche Ernährung:

- Verwenden Sie Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
- Pflanzliche Lebensmittel sollten Ihre Mahlzeit dominieren
- Verwenden Sie regionale und saisonale Produkte
- Bevorzugen Sie sozialverträgliche Produkte aus fairem Handel (Fair Trade)
- Greifen Sie zu frischen statt tiefgekühlten Produkten
- Mehrwegsysteme mit großen Volumina sind Einwegverpackungen vorzuziehen

Rund 2,9 Millionen ÖsterreicherInnen*) werden täglich außer Haus mit Essen versorgt und speisen in Betriebskantinen, Krankenhäusern, Schulen, Kasernen, Heimen oder Gasthäusern. Durch die Berücksichtigung der oben genannten Ernährungsempfehlungen leisten Großküchen einen nachhaltigen Beitrag

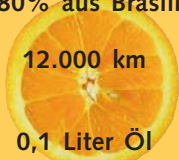

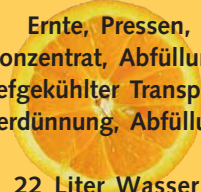

zum Umweltschutz und zum Gesamtwohl der Bevölkerung.

...denn es ist nicht egal, welche Lebensmittel wir essen und wie sie produziert werden!



Das einfache Beispiel des Konsums von heimischem **Apfelsaft anstelle von Orangensaft** zeigt, dass tausende Kilometer **Transportwege** vermieden, sowie Wasser und fossile Energie eingespart werden können.

*) MOLTERER, W. (2000): Biologisch genießen im Ökoland Österreich. die umweltberatung (Hrsg.) BIOlogisch genießen! in großen Küchen. Handbuch für Großküchen

	Orangensaft für EU-Staaten zu 80% aus Brasilien	Apfelsaft lokal verfügbar
Zurückgelegte Distanzen	12.000 km 	200 km 
Verbrauch fossiler Energie pro Liter Saft	0,1 Liter Öl	0,001 Liter Öl
Produktionsschritte	Ernte, Pressen, Konzentrat, Abfüllung, tiefgekühlter Transport, Verdünnung, Abfüllung 	Ernte, Pressen, Abfüllen 
Wasserverbrauch pro Liter Saft	22 Liter Wasser	1,8 Liter Wasser

Quelle: Holler, C. (2001), Machbarkeitsstudie zur Maximierung des Einsatzes biologischer Lebensmittel in Großküchen.

Warum biologische Lebensmittel?

- **Voller, intensiver Geruch und Geschmack**
- **Optimale Frische** durch kurze Transportwege
- **Hohe Nährstoffdichte**
- **Hoher Anteil an Vitaminen und Spurenelementen**
- **Nachweislich keine Belastung mit Schadstoffen** (Nitrat, Pestizide, Antibiotika etc.) und bedenklichen Lebensmittelzusatzstoffen
- **Garantiert ohne Gentechnik und Strahlenbehandlung erzeugt**
- **Garantiert artgerechte Tierhaltung**
- **Sicherheit durch umfassende Kontrollen** bei Bauern und Verarbeitern

Bio zum Schutze unseres Klimas

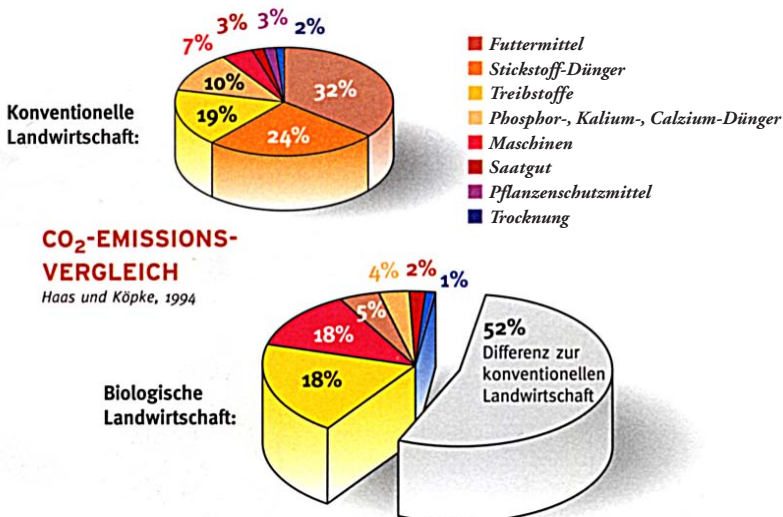
Produktionsweise, Transportwege und Verpackung unserer Produkte des täglichen Alltags sind für den Klimaschutz wichtige Gesichtspunkte. **Unverpackte Bioprodukte stellen die ökologischste und klimafreundlichste Form des Einkaufens dar.**

9% der klimarelevanten Gesamtemissionen werden durch Transporte (Lebens- und Futtermittel) verursacht.

Unnötige Transportkilometer, Energieverbrauch und der damit verbundene Schadstoffausstoß von klimarelevanten Treibhausgasen werden durch den Einkauf von saisonalen Waren aus der Region vermieden. Die biologische Landwirtschaft verbraucht gegenüber industrialisierten Anbaumethoden pro Fläche nur etwa ein Drittel der fossilen Energie. Etwa die Hälfte der Kohlendioxid (CO₂)-Emission wird eingespart.

Vergleich der CO₂-Emissionen von konventioneller und biologischer Landwirtschaft

(aus www.biokueche.at)



Biologisch nachhaltig produziert

Biologische Lebensmittel werden **ökologisch-nachhaltig**, im Einklang mit der Natur produziert. Geschlossene Kreisläufe, Fruchtfolgen statt Monokulturen, Verzicht auf chemisch-synthetische Schädlingsbekämpfungsmittel und genmanipuliertes Saatgut schonen den Boden, halten unser Grundwasser sauber und wirken sich positiv auf die Artenvielfalt aus.

Biologisch gesund

Lebensmittelskandale in den Medien, Diskussionen über gentechnisch veränderte Nahrungsmittel, Schad- und Giftstoffe. All dies veranlasst kritische und gesundheitsbewusste KonsumentInnen dazu, über ihre Ernährung nachzudenken.

„Am besten Bio“ ist das Fazit einer umfangreichen Studie zur Qualität von biologischen Lebensmitteln^{*)}. Weitere aktuelle Studien bestätigen: Produkte aus biologischem Anbau enthalten nachweislich mehr Vitamine und wertvolle Inhaltsstoffe.

Wohlbefinden durch schmackhaftes gesundes Essen, verpackt in einer intakten Umwelt laden uns zum Genießen ein und steigern unsere Lebensqualität. Wir brauchen – Tag für Tag – qualitativ hochwertige Nahrung für unsere Gesundheit, egal ob wir zu Hause kochen, oder das Essen aus einer Großküche zu uns nehmen.



^{*)} VELIMIROV A., MÜLLER W. (2003): Die Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel. Ergebnisse einer umfassenden Literaturrecherche, Wien.

Die Umstellung auf Bio in Großküchen ist machbar

In unserer heutigen Gesellschaft werden Mahlzeiten häufig nicht mehr am eigenen Herd zubereitet, sondern außer Haus verzehrt. Gleichzeitig hat sich das Ernährungsbewusstsein verändert. Trends, auf die SpitzenköchInnen und GroßküchenleiterInnen der Gemeinschaftsverpflegung (Betriebskantinen, Krankenhäuser, Schulen, Altenheime etc.) reagieren müssen. Viele sind sich bereits ihrer gesundheitspolitischen Bedeutung bewusst und bekennen sich zu biologischen Lebensmitteln.

Verantwortliche von Großküchen stehen bei einer geplanten Bio-Umstellung oft vor größeren organisatorischen und ökonomischen Herausforderungen als Einzelhaushalte.

Eine gründliche Vorplanung, verlässliche Lieferstrukturen sowie eine Analyse der Gesamtkosten sind die Voraussetzung für den Erfolg einer Umstellung. Eine klare Definition des Leitbildes und der Zielvorstellungen vermeiden einen ungewollten

Imagewechsel der Küche. Entsprechende Information und Marketing (z.B.: Bio-Erkennungszeichen auf der Speisekarte, Infotafeln etc.) für Personal und Gäste erleichtern die Umstellung und das Verständnis für eventuell notwendige Kostensteigerungen pro Essen.

Die Gesamtkosten einer Großküche setzen sich anteilig aus den Kosten für Personal, Energieverbrauch, Lebensmittelbeschaffung, Reinigung, Abschreibung und laufende Fixkosten zusammen. Verantwortliche für Großküchen wissen aus Erfahrung: gutes Personal und frische Lebensmittel stellen die Kostenschwerpunkte einer Küche dar, sind jedoch für ein schmackhaftes Essen unverzichtbar. Biologische Lebensmittel sind ein zusätzliches Plus für die Küche und können auch unter Berücksichtigung des vorhandenen Preisdrucks zumindest in Teilbereichen verwendet werden. Geschmack, Frische und ein bewusster Genuss begeistern die Gäste und werden die Auslastung der Küche erhöhen.

Umstellung von Großküchen auf biologische Lebensmittel

Die Umstellung einer Großküche auf biologische Lebensmittel bedarf zahl-

reicher Überlegungen und sollte Schritt für Schritt in Phasen ablaufen:

Vorbereitungsphase

1. Diskussion der **Motivationsgründe** für eine Bio-Umstellung
2. Definition des mit Bio angestrebten **Zieles** (Voll- oder Teilumstellung)
3. **Information** des beteiligten Personals
4. Bewusstseinsbildung und **Marketing**



Ist-Analyse, Produkte und Speiseplan

1. Analyse der bestehenden **Liefervereinbarungen**
2. **Datenerhebung** der bisher eingesetzten Lebensmittel
3. **Kostenanalyse** der bisher eingesetzten Lebensmittel
4. Ausmaß der Bio-Umstellung in Bezug auf **Produktpalette**
5. Analyse und eventuelle Änderungen des **Speiseplans** in Hinblick auf Saisonalität, alternative Lebensmittel etc.



Lieferantenauswahl

1. Analyse der **Anforderungen** an die Lieferanten
2. **Einholen von Angeboten** definierter Produktqualitäten
3. **Preisvergleich** der eingehenden Angebote
4. **Liefervereinbarungen** abschließen



Nachbereitungsphase

1. Eventuelle **Preisänderungen** feststellen
2. Lieferanten und Liefervereinbarungen **evaluieren**
3. **Feed back** der beteiligten Personen einholen



Eine detaillierte Planungscheckliste mit Anregungen und Fragen zu den vier Themenbereichen finden Sie unter www.umweltservicesalzburg.at.

Ein Beispiel aus der Praxis

Bio-Umstellung in der HBLA Salzburg „Annahof“

Die HBLA Salzburg „Annahof“, eine Schule in Salzburg Stadt für wirtschaftliche Berufe (www.hblasalzburg-annahof.at) bietet ihren rund 840 SchülerInnen seit Jänner 2004 eine Besonderheit: **Bio für den Mittagstisch. 40% der in der Betriebsküche verarbeiteten Lebensmittel stammen nunmehr aus biologischem Anbau.**

Das Projekt der Bio-Umstellung in der Betriebsküche wurde vom Umwelt.Service.Salzburg fachlich begleitet (www.umweltservicesalzburg.at).

Motivation, Information

Die Produkt- und Ernährungsphysiologische Qualität (Frische, Geschmack und Nährstoffgehalt) in der Betriebsküche der Schule noch weiter zu erhöhen, war eine wesentliche Motivation für die Umstellung auf biologische Lebensmittel. Doch auch die steigende Nachfrage durch SchülerInnen, LehrerInnen und Gäste, die Sensibilisierung des Umweltbewusstseins, ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz, Ernährungserziehung etc. waren Gründe eine anfängliche

„Die Vitalität unserer SchülerInnen und LehrerInnen liegt uns am Herzen und es ist ein Zeichen der Wertschätzung an die Umwelt, wie mit dem Mittagstisch umgegangen wird.“

So begründet Direktorin **Monika Schillhammer** die Umstellung auf biologische Lebensmittel.



Hemmschwelle zu überwinden und die Umstellung auf Bioprodukte erfolgreich durchzuführen.

Das Projekt „Bio“ fand auch beim Elternverein Zustimmung. So konnten die wirtschaftlichen Mehrkosten durch eine 15%-ige Erhöhung des Essensbeitrages pro Mittagmenü abgedeckt werden. Projektbegleitend beschäftigte sich eine Klasse im Rahmen des Unterrichts intensiv mit der hausinternen Umstellung und angrenzenden Themen. Ausführliche Informationen zum „neuen Mittagstisch“, zu ausgewählten Produktgruppen, zum Biolandbau etc. gab es



für MitschülerInnen, LehrerInnen und Eltern am „Tag der offenen Tür“ der Schule in Form von Plakaten, Bio-Quiz, Power Point Präsentationen, Verkostungen u.v.m. ...



Analyse Produktauswahl Speiseplan

Aus organisatorischen Gründen wurden Produktgruppen vollständig umgestellt, wobei die Kriterien Geschmack und Frische, gefolgt von Handhabbarkeit, Finanzierbarkeit und Organisation im Vordergrund standen. „Fast alle wesentlichen Produktgruppen unserer Erstauswahl konnten auch umgestellt werden,“ freut sich die Wirtschaftsleiterin Brigitte Lick.

... neu in Bio-Qualität

- Frischmilch
- Milchprodukte
- Käse
- Brot & Gebäck
- Gemüse & Salate
- Mehle
- Säfte
- Kaffee

Die Verarbeitung von Biofleisch wurde aus organisatorischen (personelle Unterbesetzung für die Aufbereitung der Fleischteile) und finanziellen Gründen auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.

Die Datenerhebung erfolgte mit Hilfe der Einkaufsstatistik des vorhandenen Küchenverwaltungsprogramms. Berücksichtigt wurde die durchschnittliche Produktmenge pro Jahr, bevor-

zugte Verpackungseinheit(en), Preis pro Kilogramm bzw. Verpackungseinheit, Lieferkonditionen und Lieferzeitpunkte. „In der Menüplanung und Speiseplangestaltung legen wir jetzt noch mehr Wert auf das Verkochen saisonaler Produkte. Jetzt im Herbst werden beispielsweise viel Kraut, Kürbis und Wurzelgemüse verarbeitet,“ so Küchenleiterin Andrea Golger.

Lieferantenauswahl

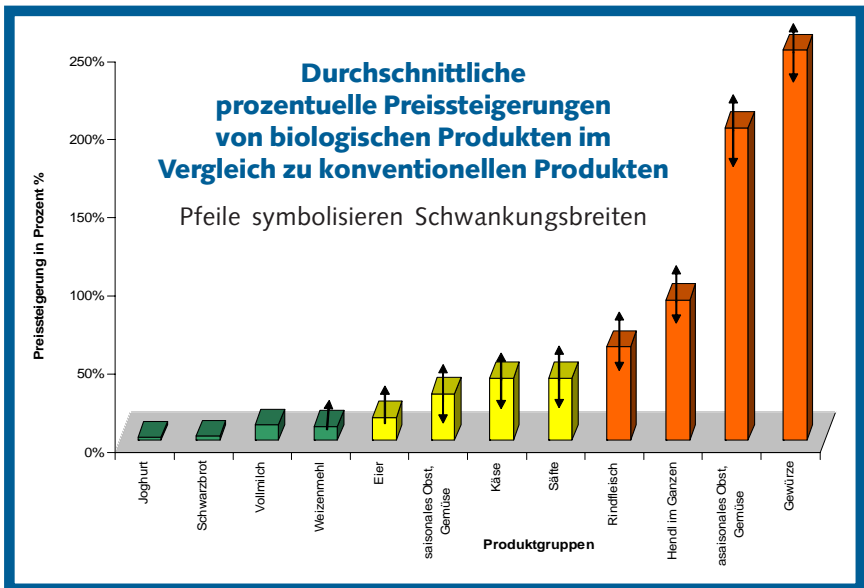
Mit dem Ziel Lieferanten für eine reibungslose Belieferung und eine gute Beratung zu finden, begann die Suche. Der organisatorische Mehraufwand musste so gering als möglich gehalten werden und die Mehrkostengrenze von +15% in der Lebensmittelbeschaffung war einzuhalten. Nach einem Vergleich von Angeboten, Service und Lieferkonditionen (insgesamt 28 Anbieter) von Großhandelsketten, Direktanbietern und Komplettanbietern beschränkte sich die HBLA aus organisatorischen Gründen auf vier Bio-Hauptlieferanten.

Aufgrund der erfolgreichen Umsetzung und positiven Rückmeldungen wurde die Probephase der Umstellung in einen Dauerbetrieb übergeleitet. „Der Anteil der Bio-Lebensmittel soll auf 40%-igem Niveau gehalten oder wenn möglich ausgeweitet werden,“ betont Direktorin Monika Schillhammer.

Biokost und das Budget

Zu teuer – Bio kann ich mir nicht leisten! – Die Finanzierbarkeit wird in der biologischen Lebensmittelbeschaffung sehr häufig als Hemmnis genannt. Doch Studien und unzählige Beispiele aus der Praxis bestätigen die wirtschaftliche Machbarkeit von Bio. Biologisch erzeugte Produkte sind etwas teurer als herkömmliche Produkte, weil es mehr kostet sie herzustellen (höherer Arbeitszeitaufwand, Produktion ohne Gentechnik, artgerechte Tierhaltung, geringere Ernteerträge etc.). Zudem ist der Markt für biologische Produkte noch im Aufbau. Doch die Nachfrage steigt und eine gewisse Anpassung und Abflachung der Preise wird sich in den kommenden Jahren ein-

stellen. Durch kluge Umstellung, Anpassung der Speisepläne an saisonale Angebote etc. gelingt es meist, die Mehrkosten in vertretbarem Rahmen zu halten. Die Preissteigerung gegenüber konventionellen Produkten wird bestimmt durch **Bezugsquelle, Produkt, Saison und Verarbeitungsgrad**. Bei Milchprodukten, Brot und Mehlen sind die preislichen Unterschiede gering (+2% bis 10%). Bei Eiern, Käse und saisonalem Gemüse ist eine Preiserhöhung spürbar (+10% bis 30%). Deutliche Kostensteigerungen (von +50% bis zu +300%) gibt es beispielsweise bei Fleisch (insbesondere Rind und Geflügel), Wurst, Obst- und Gemüse außerhalb der Haupterntezeit sowie Gewürzen.



Wie bleibt das Budget im Rahmen?

Um etwaige Mehrkosten abzupuffern, sollten Sie ihre Lebensmittel schrittweise auf Bio-Qualität umstellen und folgende Empfehlungen in der Speiseplangestaltung beherzigen:

- Im Zeitplan der Natur kochen: jahreszeitliche Obst- und Gemüseangebote bevorzugen
- Lagerungsfähige Gemüsesorten (Kürbis, Kraut etc) neu entdecken und verarbeiten
- Günstigere Fleischteile verwenden z.B.: Rinds-Gustostück oder Kalbfleisch durch vordere Teile vom Bio-Jungrind ersetzen
- Fleischportionsgrößen verkleinern (2-3 Dekagramm): die Garverluste sind bei Biofleisch (sowohl gebraten als auch gekocht) um rund 10% geringer
- Teure Convenience- und Tiefkühlprodukte vermeiden
- Einmal öfter fleischlose Gerichte anbieten
- Kräuter selbst biologisch anbauen

Ausführliche Informationen

erhalten Sie unter www.umweltservicesalzburg.at sowie bei



Faberstr. 18, 5020 Salzburg
Tel.: 0662/8888-438; Fax.: 0662/8888-562
E-Mail: info@umweltservicesalzburg.at