

Niederösterreich: Erfolge in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Im niederösterreichischen Regierungsprogramm 2023-2028 ist der „Vorrang für heimische Lebensmittel in öffentlichen Küchen“ sowie die „Weiterentwicklung der regionalen und nachhaltigen öffentlichen Beschaffung“ festgehalten. Der niederösterreichische Fahrplan nachhaltige Beschaffung legt u.a. die Anwendung der Mindestkriterien des naBe-Aktionsplans verpflichtend fest.

In Niederösterreich arbeiten mehrere Initiativen und Programme gemeinsam daran, die regionale Lebensmittelbeschaffung nachhaltiger zu gestalten: „Tut gut!“, das Programm „Vitalküche“ und „So schmeckt Niederösterreich“.

Ziele und Eckpunkte

Die Niederösterreichische Landesregierung hat am 11.01.2022 den [„Fahrplan nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“](#) in aktualisierter Form beschlossen und zeitgleich diesen auch in Form einer Dienstanweisung an alle öffentlichen Stellen ausgegeben. Demnach sind u.a. die Kriterien des Aktionsplans nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe 2020) bei sämtlichen öffentlichen Ausschreibungen des Landes, der Bezirkshauptmannschaften und Agrarbezirksbehörden wie auch der Landesgesellschaften im Landes-Mehrheitseigentum verbindlich anzuwenden. Somit gelten auch die festgesetzten Quoten von 100% regional und saisonal in Verbindung mit einer Bio-Quote von 30% bis 2025 und 55% bis 2030. Darüber hinaus sind Feste und Veranstaltungen, welche vom Land NÖ und seinen Organisationen ausgerichtet werden, entsprechend den Kriterien „Sauberhafte Feste“ durchzuführen – dem Green Event Programm des Landes. Mit einem Ergänzungsbeschluss, Regierungsbeschluss vom 26.09.2023, wurden zudem erweiterte Vorgaben für Herkunftskennzeichnungen für öffentliche Küchen festgelegt, wie auch ein System für „selbstbeauftragte Lebensmittelkontrollen“ in Anlehnung an das Programm „Gut zu wissen“ eingeführt.

Umsetzung und Kollaborationen

Die Umsetzung des Fahrplans Nachhaltige öffentliche Beschaffung wird in regelmäßigen Abständen überprüft – siehe Ergebnisse unten.

„Tut gut!“ ist ein Programm zur Gesundheitsförderung, das das Thema Gesundheit durch diverse Programme, Projekte und Maßnahmen direkt in die (Lebens-)Bereiche Gemeinde, Kindergarten, Schule und Betrieb einbringt und auch die regionale Lebensmittelversorgung betont. Zu den Zielen zählt die Stärkung des Gesundheitsbewusstseins, die Förderung nachhaltiger Ernährung und lokaler Wirtschaft. Wichtig ist hier die Einbindung von Regionalität in Gesundheitskampagnen.

„Vitalküche“ ist ein Programm zur Förderung einer gesunden und regionalen Ernährung in öffentlichen Einrichtungen Niederösterreichs und Teil des Programms „Tut gut!“. Ziel ist das Angebot ausgewogener Mahlzeiten mit Fokus auf frische, saisonale und regionale Lebensmittel. Mit dem Zertifikat „Vitalküche“ sind mittlerweile 82 Küchen ausgezeichnet, dazu kommen noch weitere 24 Küchen in den niederösterreichischen Landes- und Universitätskliniken. Alle erfüllen eine Quote von zumindest 25% biologische Lebensmittel.

Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ will einerseits KonsumentInnen die Vielfalt, die besondere Qualität und die zahlreichen Vorteile heimischer Lebensmittel näherbringen und andererseits regionalen Betrieben eine Marketingplattform bieten. Rund 500 Partnerbetriebe - vom Produzenten über Handel bis zur Gastronomie - werden durch gemeinsame Aktionen Vermarktungsperspektiven aufgezeigt. Ziel ist es, die Bekanntheit heimischer Produkte zu erhöhen, die lokale Wirtschaft zu stärken und die regionale Vielfalt zu fördern.

Sauberhafte Feste – Green Event sind Teil der NÖ Festkultur geworden. Jedes Jahr werden in Niederösterreich tausende Festveranstaltungen abgehalten. Auf dem Programm stehen: Abfallvermeidung und Abfalltrennung, regionale und saisonale Verpflegung, klimaschonende Mobilität, Barrierefreiheit und Kommunikation. Ab 1. März 2023 wurden die Kriterien nachgeschärft - z.B. werden Landesförderungen nur gewährt, wenn regionale und saisonale Speisen ausgegeben werden.

Erfolge und Ergebnisse

Laut Lebensmittelerhebung zum NÖ Fahrplan NH Beschaffung (Abt.RU3) 2023.

- kaufen öffentliche Großküchen zu 100% von regionalen Lieferanten ein (NÖ, W).
- Die Quote für regionale (NÖ) Produkte liegt insgesamt bei ca. 80%.
- Die Bioquote liegt bei den öffentlichen NÖ Küchen bei über 30%.

Weitere Erfolge

- 106 als „Vitalküche“ ausgezeichnete Verpflegungseinrichtungen, die die naBe-Mindestkriterien beim Einkauf beachten: darunter 25% Bio-Anteil.
- 2022 war mit über 900 sauberhaften Festen in NÖ ein Rekord-Jahr.

Kontakt

Dipl.-Ing. Ernest Reisinger

Tel.: 02742 / 9005 - 12980

Adresse: 3109 St.Pölten, Landhausplatz 1, Haus 12

Fax: 02742 / 9005 – 13535

E-Mail: post.lf@noel.gv.at



© Energie- und Umweltagentur Niederösterreich 2021



© Energie- und Umweltagentur Niederösterreich 2021