

Rahmenbedingungen für den Einsatz biologischer Lebensmittel in öffentlichen Großküchen – Die Erfahrungen in Österreich

General conditions for the implementation of organic food in public canteens – The experience in Austria

N. Gleirscher¹

Key words: public canteens, public procurement

Schlüsselwörter: öffentliche Großküchen, öffentliche Hand

Abstract:

During the last few years the use of organic food in public canteens in Austria has increased, which nowadays effects a relatively large marketing potential. Reasons for the rapid development on the one hand are the increasing public awareness of environmental, social and health issues, which causes a consolidated demand for the use of organic food by the particular customers. On the political side, the recent discussions on sustainable public procurement strategies can support the establishment of organic food in public canteens by setting the particular legal and financial framework. The aim of this paper is to point out some general conditions for the successful use of organic food in public canteens.

Einleitung und Zielsetzung:

Der verstärkte Einsatz biologischer Lebensmittel in Krankenhäusern, Schulen, Kindergärten und Altenheimen hat sich in Teilen Österreichs in den letzten Jahren zu einer erheblichen Stütze in der Vermarktung biologischer Lebensmittel entwickelt. Ein Grund für den vermehrten Einsatz ist die erhöhte Sensibilisierung für Umwelt-, Gesundheits- und Ernährungsfragen auf Seite der Konsumenten und die damit gestiegene Erwartungshaltung auch an die Verpflegung im öffentlichen Bereich. Ziel dieses Beitrages ist es, aus den vorliegenden Erfahrungen und Ergebnissen allgemeine Rahmenbedingungen für den erfolgreichen Einsatz von biologischen Lebensmitteln in öffentlichen Großküchen festzulegen.

Methoden:

Die Ergebnisse des Beitrages basieren auf Erfahrungen und Beobachtungen aus verschiedenen Projekten in den einzelnen Bundesländern zur Etablierung biologischer Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen. Die im Untersuchungszeitraum gewonnenen Erfahrungen wurden mit den Ergebnissen bereits vorhandenen Studien (HOLLER 2001, SCHERMER, 2002) verglichen und analysiert.

Ergebnisse und Diskussion:

Erfordernisse an die Vermarktungskette

Im Zusammenhang mit der Produktpalette zeigt sich, dass sich einige Produkte mehr, andere weniger für den Einsatz in Großküchen eignen. Während die Umstellung bei Milch- und Milchprodukten relativ leicht bewerkstelligt werden kann, ist dies bei Frischgemüse oder unverarbeiteten Kartoffeln z.T. mit gewissen Problemen in der Küche verbunden. Zu den hemmenden Faktoren gehören hier der „gewohnte“ Einsatz von Fertig- bzw. Convenience Produkten sowie der personelle Zeitaufwand auf der einen, sowie gesetzliche Regelungen (z.B. Hygiene Verordnung, HACCP Konzepte),

¹ Zentrum für Berglandwirtschaft, Universität Innsbruck, Technikerstrasse 13, 6020 Innsbruck, E-mail norbert.gleirscher@uibk.ac.at

welche z.B. für die Verarbeitung von Frischgemüse getrennte Räumlichkeiten vorsehen, auf der anderen Seite.

Erfordernisse an die Verantwortlichen der Einrichtungen

Die unterschiedlichen Voraussetzungen bei Produktpalette, Verfügbarkeit und Preisgestaltung biologischer Produkte verlangt vor allem von den verantwortlichen Personen in der Küche sowie der Leitung der Einrichtung entsprechende Unterstützung sowie eine gewisse Flexibilität. Die Ergebnisse zeigen, dass ohne kostensenkende Begleitmaßnahmen (Saisonalität der Produkte; der geringere Einsatz von Fleischprodukten sowie von vorverarbeiteten oder Fertigprodukten) bei einem Bioanteil von 30 % eine Steigerungsrate bei den Lebensmittelkosten von 12 - 18 % realistisch ist. Diese steigt ohne Begleitmaßnahmen mit Erhöhung des Bioanteils überproportional an (HOLLER, 2001, SCHERMER, 2002).

Erfordernisse an politische Entscheidungsträger

Die Ergebnisse zeigen, dass sich ohne politische Unterstützung eine nachhaltige Umstellung äußerst schwierig gestaltet. Die oft prekäre finanzielle Lage öffentlicher Küchen sowie die fehlende Möglichkeit, auch nur geringfügig erhöhte Preise an den Konsumenten weiterzugeben bilden für viele interessierte Küchen unüberwindbare Hürden. Die Untersuchung zeigte, dass das politische Lobbying neben der Einflussnahme durch Vertreter aus Bioorganisationen auch aus den Bereichen Umweltschutz und gesunde Ernährung zielführend ist.

Schlussfolgerungen:

Der Einsatz von biologischen Lebensmitteln in Großküchen zeigt sehr komplexe Strukturen, in denen jeder einzelne oben genannte Faktor für den Erfolg oder Misserfolg der Umstellung mitverantwortlich sein kann. Entgegen etablierten Strukturen in der Verwendung konventioneller Lebensmittel stellt der Aufbau geeigneter Produktions-, Verarbeitungs-, und Vermarktungsstrukturen sowie die Überzeugungsarbeit in den jeweiligen Einrichtungen und von politischen Entscheidungsträgern den Biolandbau vor großen Herausforderungen. Dabei darf die politische (und folglich auch finanzielle) Unterstützung nicht als „dauerhafte Subvention“ gesehen werden, sondern lediglich als Startpunkt für die Entwicklung entsprechender Strukturen im Biolandbau sowie die Schaffung eines entsprechenden Konsum- und Qualitätsbewusstseins in den jeweiligen Einrichtungen.

Literatur:

Commission of the European Communities, 2004 Bying green! A handbook on environmental public procurement, http://europa.eu.int/comm/internal_market/publicprocurement/docs/keydocs/gpphandbook_en.pdf

Gleirscher N (2004) Der Einsatz biologischer Lebensmittel in Großküchen in Tirol, interner Projektbericht

Holler C (2001) Machbarkeitsstudie zur Maximierung des Einsatzes biologischer Lebensmittel in Großküchen im Wiener Krankenanstaltenverbund unter Berücksichtigung der finanziellen, marktspezifischen und gesamtökologischen Aspekte. Ludwig Boltzmann Institut für Stoffwechselerkrankungen und Ernährung, Projektbericht

Schermer M (2002) Bio in der Großküche - Endbericht Pilotprojekt „ISF Wohnheim Saggen“. Projektbericht, http://www2.uibk.ac.at/service/berglanndwirtschaft/de/projekte/bio_in_grosskuechen/whsaggen_endbericht.pdf