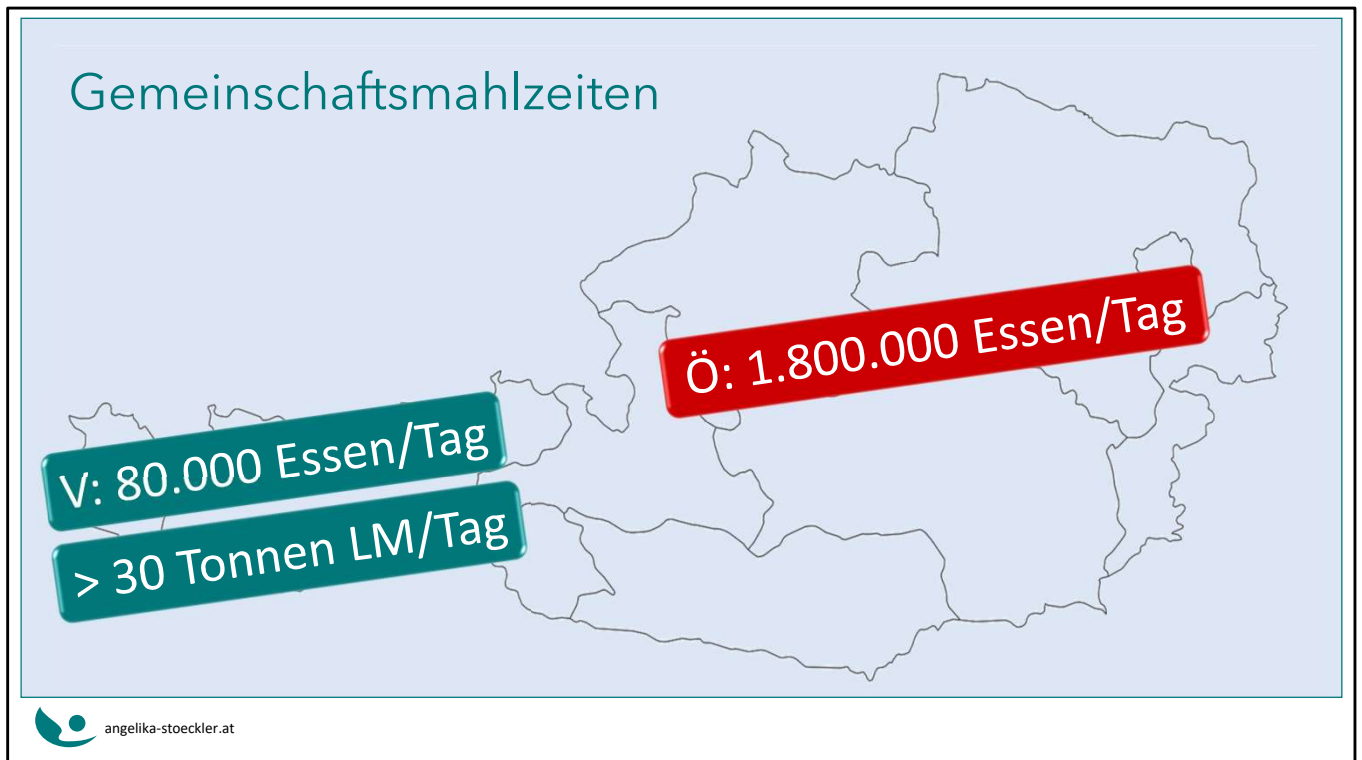




Zu diesem Thema sind landesweit starke Initiativen in Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Krankenhäusern, Sozialzentren usw. entstanden. Es zeigt sich aber auch, dass es gar nicht so leicht ist, landesweit gesunde Gemeinschaftsmahlzeiten mit Produkten aus regionaler Herkunft zu leistbaren Preisen anzubieten und über Jahre hinweg weiter zu entwickeln. Dabei gibt es so viele Argumente die dafür sprechen: die Stärkung der heimischen Landwirtschaft und der regionalen Wertschöpfungskreisläufe, der Beitrag zu Klima + Biodiversität sowie zur Entwicklung der Ernährungs- und Sozialkompetenz – vor allem in Schulen, Kindergarten und Familien.

Gemeinschaftsmahlzeiten



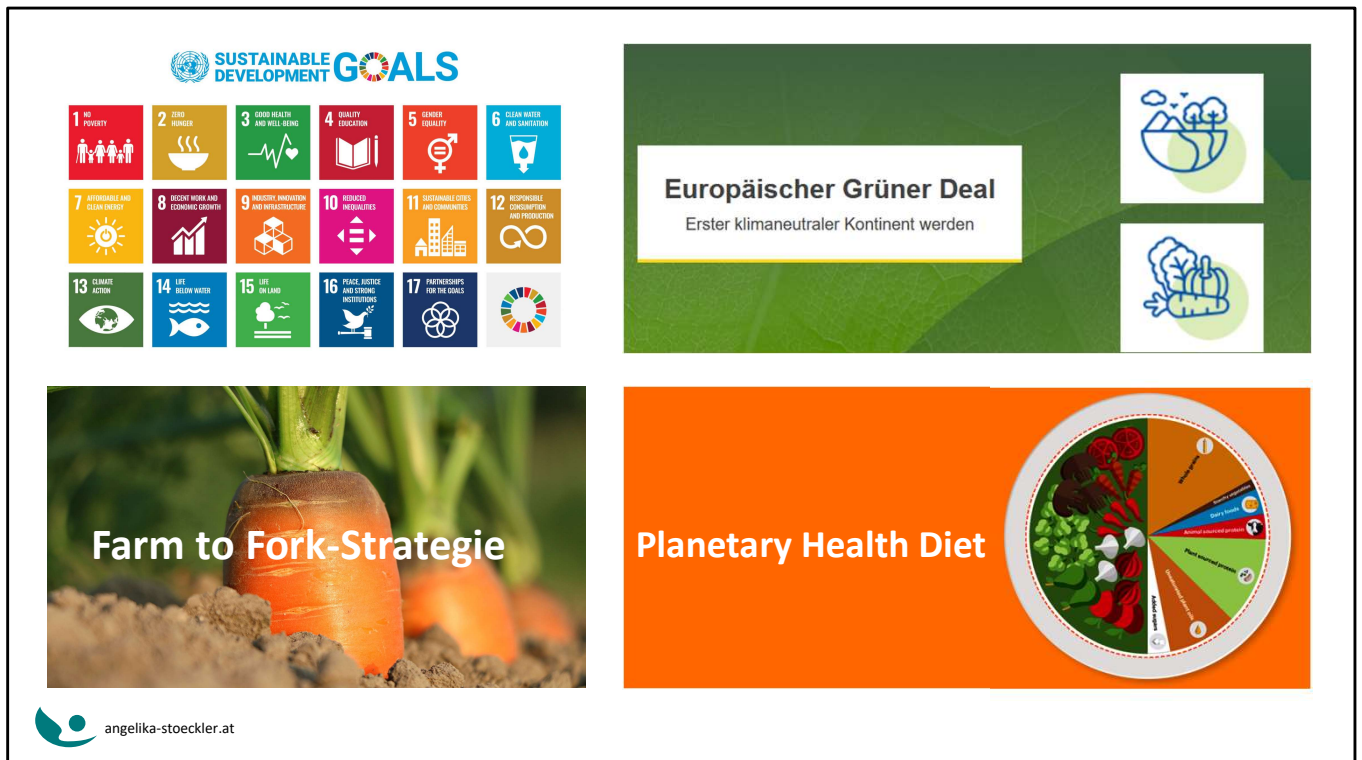
Österreichweit essen täglich rund 1,8 Millionen Menschen in der Gemeinschaftsgastronomie.

In Vorarlberg werden pro Tag ca. 80.000 Mahlzeiten in Einrichtungen der Kleinkindbetreuung, Kindergärten, Schulen, Betrieben, Pflege- und Krankenanstalten sowie in Form von Essen auf Rädern verzehrt.

Dafür werden täglich mehr als 30 Tonnen Lebensmittel verarbeitet – ein gewaltiges Potential für eine nachhaltige Regionalentwicklung und die Förderung gesunder Essgewohnheiten.



Klimaschutz, Erhalt der Biodiversität, Tierwohl, Lebensmittelsicherheit, steigende Nachfrage in der Außer-Haus-Verpflegung, Kostensteigerungen, veränderte Essgewohnheiten und Kundenwünsche, neue Technologien in der Lebensmittelproduktion, Änderungen in der Angebotsgestaltung und viele weitere Aspekte sind Treiber für rasante Veränderungen in unserem Ernährungssystem.



Auf Basis der EU-Rechtsvorschriften und der Nachhaltigkeitsziele (SDGs) der WHO wurde der europäische Grüne Deal entwickelt - eine Anleitung, um effizienten Umgang mit Ressourcen zu fördern und den Klimawandel aufzuhalten.

Ein Kernstück des Grünen Deals ist die „Farm to Fork-Strategie“, um die Lebensmittelproduktion nachhaltiger, klimafreundlicher und tierfreundlicher zu machen.

Die von der EAT-Lancet Commission entwickelte Planetary Health Diet ist ein auf wissenschaftlichen Erkenntnissen aufgebauter Speiseplan, der die Gesundheit der Menschen und des Planeten gleichermaßen schützt.

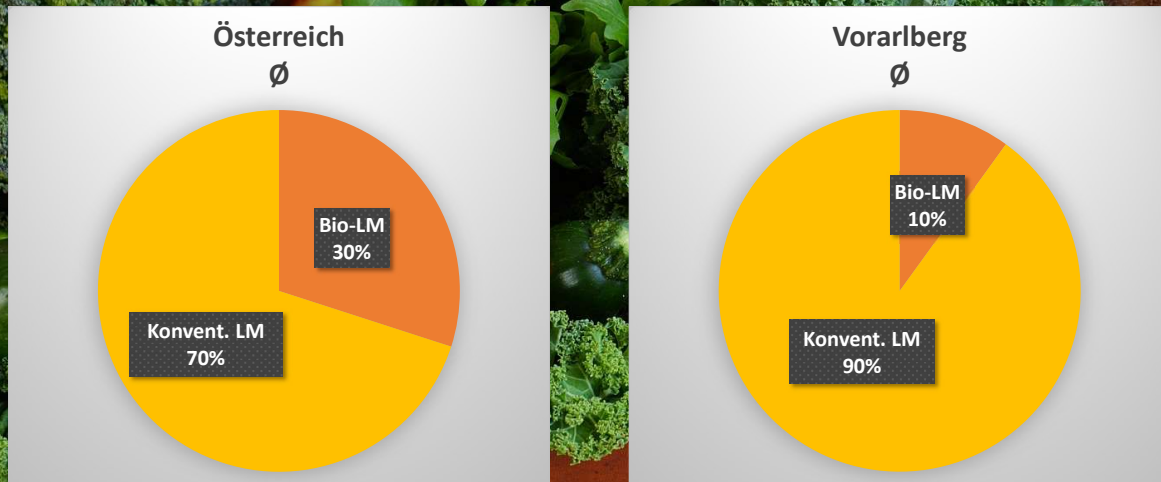
Damit liegen klare Strategien vor, für deren erfolgreiche Umsetzung u.a. eine flächendeckende gesundheitsförderliche und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung nötig ist.



Alle Großküchen und Kantinen, die regelmäßig eine grundsätzlich konstante Personengruppe versorgen (z.B. Betriebskantinen, Essensausgabe in Gesundheits- und Bildungseinrichtungen) müssen die Herkunft (z.B. Land, Bundesland, Region) von Fleisch, Milch und Milchprodukten sowie Ei und Eiprodukten angeben.

Quelle: <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/herkunft-von-lebensmitteln/herkunftskennzeichnung/herkunftskennzeichnung-gemeinschaftsverpflegung.html>

Gemeinschaftsverpflegung als Motor für die Bio-Landwirtschaft



Der Anteil an Bio-Produkten in den Kantinen öffentlicher Einrichtungen liegt im Schnitt bei etwa 30 Prozent. Der Anteil österreichischer Bio-Lebensmittel in den Kantinen könnte ohne großen Aufwand auf 60 Prozent erhöht werden“, so Claus Holler, Experte für Gemeinschaftsverpflegung bei Bio Austria. Eine Steigerung auf 60 Prozent Bioanteil durch heimische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung hätte einen Effekt von etwa zusätzlich 50.225 Hektar biologisch bewirtschafteter Fläche.

https://greenpeace.at/assets/uploads/pdf/presse/Gemeinschaftsverpflegung_als_Motor_f%C3%BCr_%C3%B6st_Bio-Landwirtschaft_FiBL_20180529.pdf

www.bio-austria.at/a/bauern/studie-zeigt-gemeinschaftsverpflegung-koennte-bio-landwirtschaft-deutlich-ankurbeln/

Angaben zu Vlbg.: Einschätzung nach Befragung von Essensanbieter:innen 2023 und Angaben im Zuge der Vergabe von Verpflegungsaufträgen



 angelika-stoeckler.at

Vom Essen im Kleinkind- und Schulbereich, über Betriebsrestaurants ... bis zum Kranken- und Pflegebereich haben sich Außer-Haus-Mahlzeiten in den letzten Jahren mit einer rasanten Dynamik entwickelt. Und es liegt auf der Hand, dass attraktive Gemeinschaftsrestaurants mit einem bedarfsgerechten Angebot entscheidend zur Förderung gesunder Gewohnheiten, zum Schul- und Betriebsklima, der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit und damit zum persönlichen Wohlbefinden sowie zum Erfolg von Unternehmen beitragen.



Essensgäste fordern mehr Nachhaltigkeit und v.a. die jüngere Generation wünscht sich gutes, abwechslungsreiches flexitarisches, vegetarisches und veganes Essen.

Kreative Küchenchef:innen verpassen Schulrestaurants, Mensen, Kantinen und den Mahlzeiten im Pflegebereich ein neues Image. Wir sind auf einem guten Weg, wenn wir uns weiterhin um geeignete Räumlichkeiten, Personalqualifizierung, die Förderung der Selbstwirksamkeit und guter Essgewohnheiten sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung kümmern und den Anteil bio-regionaler Lebensmittel weiter Richtung 30%, dem 2020 von der Landesregierung einstimmig beschlossenen Zielwert bis 2025, steigern.



Danke für die Aufmerksamkeit!

Angelika Stöckler, Mag. MPH,

Als Pädagogin, Ernährungswissenschaftlerin und Master of Public Health ist es mir ein Anliegen, gesundheitsfördernde Maßnahmen im Sinne von Health in All Policies und nachhaltiger Regionalentwicklung in die Praxis zu bringen. Ich berate Betriebe, Gemeinden, Kleinkindbetreuungseinrichtungen, Kindergärten und Schulen und bin in der Aus- u. Weiterbildung von Fachkräften und Entscheidungsträger*innen tätig.

www.angelika-stoeckler.at