

## **I N F O R M A T I O N**

zur Pressekonferenz mit

**Landeshauptmann Mag. Thomas STELZER**

**Landesrat Max HIEGELSBERGER**

**LK-Präsident Ing. Franz REISECKER**

am 29. August 2018

zum Thema

**„Regionalität in Oberösterreichs Großküchen:  
Land startet Pilotprojekt zur Herkunftskennzeichnung  
und dem Einkauf heimischer Lebensmittel“**

### Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Presse  
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

## **Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher setzen auf regionale Lebensmittel**

Regionalität spielt in der heutigen Gesellschaft eine zentrale Rolle und wird durch die Konsumentinnen und Konsumenten aktiv nachgefragt:

- Einer Umfrage der Agrarmarkt Austria zufolge achten **neun von zehn** Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf auf die **österreichische oder regionale Herkunft**. Immer mehr Menschen verpflegen sich durch die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.
- Wie eine nationale Umfrage des GfK-Meinungsforschungsinstituts zeigt, wünschen sich **68 Prozent** der Österreicherinnen und Österreicher eine **Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln, auch bei der Verpflegung außer Haus**. Vor allem Pensionistinnen und Pensionisten (70 Prozent), Freiberufler (73 Prozent) und Beamtinnen und Beamte sowie Angestellte (72 Prozent) zeigen großes Interesse daran. Auch in Oberösterreich ist Regionalität ein sehr wichtiger Aspekt beim Restaurant- oder Gasthausbesuch, wie ein Auszug aus dem OÖ. Ernährungsreport 2017 zeigt.
- Zudem **gilt Frische für acht von zehn** Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern **als zentrales Element, wenn auswärts gegessen wird**. Auch diesem Aspekt wird durch regionale Wertschöpfungsketten Rechnung getragen.

Doch leider fehlt es beim Essen außer Haus manchmal an Transparenz, um bewusste, regionale Konsumententscheidungen treffen zu können. Durch eine Herkunftskennzeichnung erhalten die Konsumentinnen und Konsumenten die Wahlfreiheit Lebensmittel zu konsumieren, die sie privat in gleicher Qualität auch einkaufen würden.

## **Land startet Pilotprojekt zur Herkunftskennzeichnung und dem Einkauf heimischer Lebensmittel**

Jährlich werden allein in der Küche des LDZ rund 380.000 Essen ausgegeben. Insgesamt versorgt das Land Oberösterreich in seinen 42 landesinternen Küchen, darunter Berufsschulen und Betriebsküchen, täglich 8.200 Menschen mit warmen Mahlzeiten. Dabei spielt der regionale und saisonale Lebensmitteleinkauf bereits jetzt eine große Rolle: Der Regionalanteil liegt derzeit – ausgehend von den Jahresumsätzen 2017 – durchschnittlich bei knapp über 50 Prozent.

Ausgehend von diesem Wert wird eine Steigerung des regionalen Lebensmittelanteils von rund fünf bis zehn Prozent bis 2021 angestrebt. Mit einem Pilotprojekt im Landesdienstleistungszentrum (LDZ) setzt das Land Oberösterreich ab Oktober erste Schritte und damit die Herkunftskennzeichnung regionaler Lebensmittel um. *„Mit der Kennzeichnung der regionalen Herkunft wollen wir Transparenz und Sicherheit in der Gemeinschaftsverpflegung gewährleisten und ein klares Vorbild für andere Großküchen sein, in dem wir das Bewusstsein für regionale Lebensmittel stärken“*, so Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer.

*„Aufgrund des Preisdrucks drängen immer mehr ausländische Produkte in die heimischen Küchen. Bewusste Kaufentscheidungen, die durch die Herkunftskennzeichnung auch in der Gemeinschaftsverpflegung möglich werden, stärken die Position unserer Landwirtschaft in der Wertschöpfungskette. Unsere wertvollen, heimischen Lebensmittel können nicht mehr einfach durch preisgünstige Produkte aus dem Ausland ersetzt werden. Damit bleibt auch die Wertschöpfung der konsumierten Lebensmittel in unserem Land und stärkt den Agrar- und Lebensmittelstandort Oberösterreich“*, erklärt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Auch das Regierungsprogramm der Bundesregierung sieht eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln (Fleischprodukte, Milch- und Milchprodukte, Eiprodukte und verarbeitete Produkte) vor. Zudem wurde im

April 2018 die Ausweitung des Bestbieterprinzips auf alle Lebensmittel im Rahmen des EU-Wettbewerbsrechts beschlossen. Dies ermöglicht der öffentlichen Hand, einen stärkeren Fokus auf Qualitätskriterien zu legen und regionale, saisonale und biologische Beschaffungsstrategien in den Landeseinrichtungen umzusetzen.

Das Pilotprojekt umfasst unter anderem folgende Schwerpunkte:

- Um die qualitativ hochwertige und gesunde Verpflegung weiterhin zu gewährleisten, bekennt sich das Land OÖ zum Einkauf von Lebensmittel nach dem Leitgedanken „saisonal, regional, biologisch, aus kontrollierter heimischer Landwirtschaft“.
- Es erfolgt eine klare Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft für Fleischprodukte und Eier auf Basis der Zertifizierung „Gut zu wissen“.
- Künftig wird auch in den Koch- und Speiseplänen auf die verstärkte Verwendung von regionalen Lebensmitteln geachtet.
- Der Fokus in der Beschaffung wird auf den Einkauf möglichst vieler Produkte aus Oberösterreich, Österreich und, sofern kein inländisch erzeugtes Produkt verfügbar ist, der EU gelegt. Zudem ist im Rahmen der Möglichkeiten grundsätzlich den kleinregionalen Lebensmittelproduzenten der Verzug zu geben.
- Durch eine verstärkte Beratung der Leiterinnen und Leiter von Gemeinschaftsküchen sollen regionale Produkte vermehrten Einsatz finden.
- Zur Steuerung und Zielerreichung wird ein entsprechendes Controlling bei der Abteilung Gebäude- und Beschaffungs-Management eingerichtet.
- Durch Schwerpunktprojekte wird aktive Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, dem Küchenpersonal sowie den Konsumentinnen und Konsumenten betrieben.

Die Einkaufs-Grundsätze des Leitgedankens „saisonal, regional, biologisch, aus kontrollierter heimischer Landwirtschaft“ werden durch einen Kriterienkatalog, der als Empfehlung für alle Einrichtungen des Landes

Oberösterreichs und seine nachgelagerten Einrichtungen gilt, konkretisiert. Kriterien für den regionalen Einkauf sind bspw.:

- Fleisch-, Milchprodukte und Eier sowie Brot und Gebäck sollen ganzjährig aus Österreich bezogen werden. Die Vergabekriterien umfassen die gentechnikfreie Fütterung als Mindestkriterium bei Milch und Milchprodukten sowie Eiern und Eiprodukten und als Qualitätskriterium bei Fleisch- und Fleischwaren, sowie Herkunftssysteme, das AMA-Gütesiegel oder wie im Falle der Ei- und Eiprodukte auch die Haltungsform, die ausschließlich Boden- oder Freilandhaltung vorsieht und Eier aus Käfighaltung dezidiert ausschließt.
- Obst- und Gemüseprodukte sind grundsätzlich aus Österreich zu beziehen. Aufgrund der Saisonalität können diese Lebensmittel außerhalb der Saison im erforderlichen Maße aus dem Ausland zugekauft werden.
- Produkte, die nicht in Österreich hergestellt werden, können ganzjährig aus dem Ausland bezogen werden (bspw. Kaffee, Kakao, Zitrusfrüchte).

### **Pilotprojekt des Landesdienstleistungszentrums wird in allen Landesküchen ausgerollt**

Nach Evaluierung des Pilotprojets im LDZ soll das Projekt auf die Küchen aller Landeseinrichtungen und landesnahen Einrichtungen ausgeweitet werden, denn die Umsetzung dieser Leitkriterien fördert auch regionalwirtschaftliche Wertschöpfungs-, Kaufkraft und Beschäftigungseffekte. Der Roll-out soll im Umsetzungszeitraum bis 2021 erfolgen.

*„Das Land Oberösterreich bekennt sich zur saisonalen, regionalen und biologischen Verpflegung. Mit dieser verpflichtenden Herkunftskennzeichnung und unseren Einkaufs-Grundsätzen setzen wir den klaren Wunsch vieler Bürgerinnen und Bürger um, tragen dem gesteigerten Bewusstsein für Herkunft und Produktionsweise Rechnung und setzen damit ein wichtiges Zeichen zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe und der heimischen Landwirtschaft“,* sagt Landeshauptmann Stelzer.

In Oberösterreich gibt es rund 31.300 land- und forstwirtschaftliche Betriebe. Die heimische Landwirtschaft sichert mit ihren vor- und nachgelagerten Bereichen rund 100.000 Arbeitsplätze in unserem Land. Ihre wirtschaftliche und gesellschaftspolitische Relevanz ist unumstritten. *„Unsere heimische Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion unterliegt strengen gesetzlichen Auflagen und Kontrollen, die die hohe Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel gewährleisten. Wenn wir diese hohe Qualität von der heimischen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie erwarten, müssen wir sie auch zu Kriterien des öffentlichen Einkaufs machen“*, so Agrar-Landesrat Hiegelsberger.

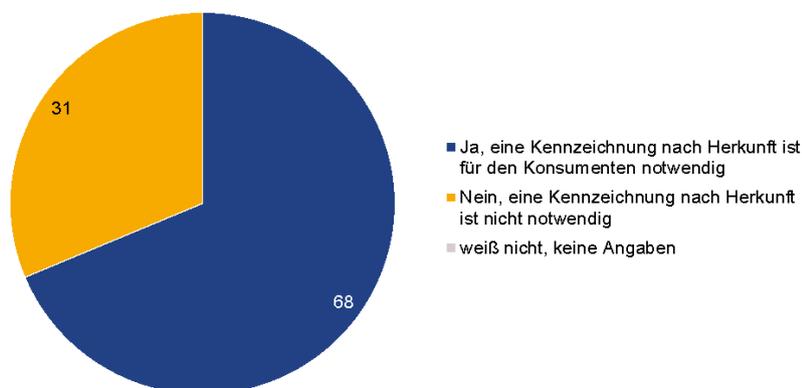
## **Transparenz schafft Wahlfreiheit für Konsumenten in der Gemeinschaftsverpflegung**

Österreichs Agrar- und Lebensmittelproduktion ist europaweit Vorbild, wenn es um Qualität, Naturnähe, Gentechnikfreiheit oder Bio geht. Die österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten sind beim Einkauf im Supermarkt wahre Konsumpatrioten, wenn die Herkunft erkennbar ist. Nachvollziehbare Herkunftsangaben gibt es EU-weit bei Frischfleisch, Eier, Obst und Gemüse wie auch bei Bioprodukten. Diese Transparenz gibt dem Konsumenten im Supermarkt die Wahlfreiheit.

*„Anders sieht es bei vielen verarbeiteten Lebensmitteln sowie bei Speisen in Großküchen und in der Gastronomie aus. Hier tappt man als Konsument oder auch als Gast leider manchmal nach wie vor im Dunkeln. Als Landwirtschaftskammer wollen wir daher, dass durch eine Ausweitung der Herkunftskennzeichnung für die Konsumenten tatsächlich Wahlfreiheit geschaffen wird. Auch bei Verarbeitungsprodukten und in der Gemeinschaftsverpflegung sollte jeder die Chance bekommen, gezielt zu hoher heimischer Lebensmittelqualität greifen zu können“,* betont LK-Präsident Franz Reisecker.

Nach Schätzungen werden in Österreich täglich 2,2 bis 2,5 Millionen Portionen Essen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen, Spitäler, Seniorenheimen und Betriebskantinen großer Firmen zubereitet. Der Wunsch nach entsprechenden Herkunftskennzeichnungen wird auch durch eine aktuelle Umfrage des GfK-Meinungsforschungsinstitutes unter 1.000 Personen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung deutlich. Demnach wollen 68 Prozent der Befragten wissen, woher die Zutaten ihres Kantinenessens stammen.

## Herkunftskennzeichnung von Produkten in Kantinen



Frage F03: In Kantinen, Mensen und Gemeinschaftsküchen, aber auch in Restaurants und Gaststätten werden Fleisch, Fleischprodukte, Milch, Milchprodukte und Eier und Zutaten aus Eiern verwendet. Sollte es eine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft von diesen Zutaten und Bestandteilen geben?  
Basis: Total (n=1000)

Angaben in %

© GfK März 2018 | 300073 Einstellungen zu Herkunftskennzeichnung in Gemeinschaftsküchen

3

Die freiwillige Herkunftskennzeichnung in öffentlichen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung ist von zentraler Bedeutung, da damit große Mengen im Lebensmitteleinkauf abgedeckt werden. Gerade in Betriebsküchen, Kantinen, Schulen und Altersheimen wird bisher oft ausschließlich nach dem Preis eingekauft. Qualitätsargumente spielen hier weniger eine Rolle

Mit dem vom Nationalrat am 20. April erfolgten Beschluss zur Einführung des Bestbieterprinzips bei der Lebensmittelbeschaffung können beim Lebensmitteleinkauf öffentlicher Einrichtungen vorerst auf freiwilliger Basis wesentliche Qualitätskriterien wie Regionalität, Frische und ökologische Nachhaltigkeit mitberücksichtigt werden.

Die OÖ Landwirtschaft ist aufgrund vieler Vorgaben der öffentlichen Hand mit höchsten Produktionsstandards konfrontiert und erbringt gerade mit der Landschaftspflege auch viele Leistungen im öffentlichen Interesse. *„Um diese auch längerfristig sicher zu stellen, brauchen wir Bäuerinnen und Bauern mehr Klarheit, woher die Lebensmittel im wachsenden Segment des Außerhaus-Verzehrs kommen. Wir begrüßen den Schritt des Landes Oberösterreichs in Zukunft in den öffentlichen Küchen des Landes, der Gemeinden und der*

Gemeindeverbände nun die Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eier umzusetzen“, so Präsident Franz Reisecker.

### Herkunftskennzeichnung „Gut zu wissen“: Eine Transparenzinitiative der Landwirtschaftskammer Österreich

„Gut zu wissen“ ist eine Initiative der Landwirtschaftskammern Österreich, die vor zwei Jahren begonnen wurde und auf der Homepage [www.gutzuwissen.cc.at](http://www.gutzuwissen.cc.at) sind die Umsetzungsmöglichkeiten dieser Transparenzinitiative für die Gemeinschaftsverpflegung angeführt.

Mit der rot-weiß-roten Lupe werden die Hauptzutaten Fleisch und Eier gekennzeichnet, die in Österreich erzeugt wurden. Diese Herkunftsauslobung auf einen Blick gibt dem Tischgast im Betriebsrestaurant, in der Schulküche, im Spital oder Seniorenheim die Wahlmöglichkeit, wie er sie auch im Supermarkt jetzt bereits umsetzen kann. Die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung können sich klar positionieren und Image aufbauen. Beispiele aus anderen Ländern zeigten, dass durch diese Transparenz sich die Nachfrage nach regionalen Hauptzutaten steigerte, weil Entscheidungsfreiheit vorhanden ist.



Quelle: Landwirtschaftskammer

Die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung schaffen und steigern dadurch bei ihren Lieferanten die Nachfrage nach herkunftsgesicherten Lebensmitteln. Die Anonymität in der Beschaffung von Lebensmittel wird dadurch zurückgedrängt, wenn herkunftsgesicherte Lebensmittel mehr nachgefragt werden.

## **Schweizer Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie seit Jahren bewährt**

In der Schweiz ist die Fleisch-Herkunft in der Gastronomie seit 1996 verpflichtend auf den Speisekarten anzuführen und auch in Hotellerie und Gastronomie auf breiter Basis akzeptiert. Auf Grundlage der Schweizer Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung müssen im Gastgewerbe folgende Angaben zu Fleischgerichten auf Menükarten, Aushängen oder Plakaten gemacht werden: Tierart, Produktionsland sowie Herkunft der Rohstoffe.

In der Schweiz nicht zugelassene Formen der Tierhaltung (zB Eier aus Käfighaltung) müssen ebenso angegeben werden wie die Verwendung von zB importiertem Hormon-Rindfleisch. Das Schweizer Beispiel zeigt vor allem, dass derartige Regelungen flexibel und ohne allzu große Bürokratie zum wirtschaftlichen Vorteil aller Glieder der Wertschöpfungskette umgesetzt werden können.