eurac research

oew
Organisation für Eine solidarische Welt
Organizzazione per Un mondo solidale

Mens(a) sana in corpore sano

Für Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Per una ristorazione collettiva sostenibile

Mens(a) sana in corpore sano
Für Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung
Per una ristorazione collettiva sostenibile

Südtirol/Alto Adige 2021
Herausgegeben von Jutta Staffler, Eurac Research,
Institut für Regionalentwicklung

Zusammenfassung der Beiträge der Tagung
zur Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol am 19.11.2020

Sintesi dei contributi della conferenza sulla ristorazione
collettiva in Alto Adige del 19.11.2020

Inhaltsangabe

4 **Vorworte**

7 **Warum dieser Tagungsband**

8 **Vorausgeschickt: Warum wir eine nachhaltige Ernährung mit mehr ökologischen und regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung brauchen**
Jutta Staffler, Eurac Research

11 **Tagungsbeiträge**

12 Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung
Andreas Schatzer und Marco Zancanella
Südtiroler Gemeindenverband

17 Den Mutigen gehört die Welt
Peter Defranceschi, ICLEI, Brüssel

20 Wir sind unterwegs – kreative Ansätze versus Stolpersteine I
Thomas Egger, Gemeinde Vöran

21 Wir sind unterwegs – kreative Ansätze versus Stolpersteine II
Monika Wielander Habicher, Gemeinde Schlanders

23 Gesund, gut und nachhaltig essen im Kindergarten – ein Projekt aus Ladinien
Ivonne Daurù, Ernährungswissenschaftlerin

25 Von Angebot und Nachfrage – Die Situation aus Sicht der Dienstleister
Peter Kaufmann, Einkaufsgenossenschaft Emporium

27 Sie wünschen – wir produzieren: Erfahrungen von Produzenten und Verarbeitern I
Alexander Plattner, Genossenschaft Wippland

29 Sie wünschen – wir produzieren: Erfahrungen von Produzenten und Verarbeitern II
Alexander Holzner, Metzgermeister, Lana

32 Woher kommt das Schnitzel? Herkunftsbezeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung, Erfahrungen aus Österreich
Christian Jochum, Landwirtschaftskammer Österreich

Vorwort

Landeshauptmann
Arno Kompatscher

Die derzeitige Krise hat unter anderem auch den grundlegenden Wert einer verlässlichen Lebensmittelversorgung aufgezeigt. In einer hochvernetzten Welt bedarf es dazu nicht nur funktionierender internationaler Warenströme, sondern auch solider lokaler und regionaler Kreisläufe. Vor allem bieten diese kurzen Kreisläufe die Chance, die Wertigkeit der Produkte zu steigern und so entlang der gesamten Wertschöpfungskette einen höheren und - vor allen Dingen - angemessenen Preis für Qualitätsware zu garantieren. Regionale und gesunde Lebensmittel auch vermehrt in öffentlichen Einrichtungen auf den Tisch zu bringen, ist in diesem Sinne ein entscheidendes Ziel. Das öffentliche Auftragswesen nimmt einen Anteil von ca. 14 % am Bruttoinlandsprodukt der EU ein und besitzt eine starke Vorbildfunktion für eine Versorgung mit nachhaltigen Lebensmitteln. Hier gilt es, verstärkt anzusetzen und alle Hebel in Bewegung zu setzen, um die Verpflegungsverträge des öffentlichen Sektors, etwa für Schul- und Krankenhauskantinen, entsprechend gestalten zu können.
Es liegt allerdings nicht einzig und allein an der Gesetzgebung, ob öffentliche Vergaben im Sinne einer regionalen Wirtschaft gestaltet werden können. Auf dem Weg hin zu einer gelungenen Ausschreibung sind viele Hürden zu überwinden. Von der Verfügbarkeit der Waren, über die kontinuierliche Erfüllung der qualitativen Anforderungen, bis hin zu organisatorischen Aspekten auf allen Ebenen.
Die Tagung „*Mens(a) sana in corpore sano*“ zeigt einerseits die Komplexität dieser Herausforderung auf, fördert aber auch Lösungsvorschläge zu Tage. Zudem wird auch aufgezeigt, wie viele Menschen sich eine positive Entwicklung in diesem Sinne erwarten und wünschen. Deshalb müssen wir weiter für dieses Thema sensibilisieren und Unterstützung anbieten. Aus diesem Grund wäre es durchaus erfreulich, wenn diese erfolgreiche Veranstaltung eine Fortsetzung erfahren würde. Allen Leserinnen und Lesern des vorliegenden Tagungsbandes wünsche ich an dieser Stelle erkenntnisreiche Momente und viel Erfolg bei der Mitgestaltung des Weges zu einer nachhaltigeren und regional verankerten Lebensmittelpolitik.

Giuliano Vettorato
Secondo Vicepresidente
della Provincia

La parola e il concetto più ricorrente nel 2020 è senza dubbio il termine "sostenibilità". Una parola che denota un concetto "rivoluzionario" che ci esorta a cambiare e quindi a "rivoluzionare" tutti i nostri modi di vivere e soprattutto di considerare le preziose risorse che il pianeta Terra ci mette a disposizione ogni giorno.
E allora vogliamo "rivoluzionare" il nostro approccio con l'alimentazione e, di conseguenza, anche con la ristorazione. Vogliamo che entrambe diventino sempre più sostenibili. Ma vediamo come questo è il tema di questa seconda edizione del convegno *"Mens(a) sana in corpore sano"*. Quello della sostenibilità, come sapete, è un aspetto fondamentale e chiave anche per il nostro territorio provinciale. Vogliamo, infatti, raggiungere l'obiettivo climatico di zero emissioni di CO_2, fissato per l'anno 2050, molto prima di quella data. Un obiettivo quindi molto ambizioso, che possiamo raggiungere solamente seguendo comportamenti responsabili in tutti gli ambiti del nostro vivere economico e sociale. Questo vale anche nel settore dell'alimentazione e delle attività di trasformazione e consumo dei cibi tra i quali rientrano le attività di ristorazione. La ristorazione sostenibile, infatti, rientra in questo ambizioso percorso, laddove la provenienza del cibo consumato - nella ristorazione collettiva - rappresenta un contributo rilevante nel bilancio delle emissioni di CO_2. L'obiettivo climatico resta prioritario. I numeri a livello mondiale impongono una riflessione e una strategia lungimirante, essendo lo sviluppo del settore alimentare sostenibile uno degli obiettivi centrali tra i 17 obiettivi di sostenibilità individuati dalle Nazioni Unite. Pensare a una ristorazione collettiva più attenta alle esigenze del clima significa valorizzare alcuni aspetti del cibo servito ogni giorno:

- porre attenzione alla stagionalità degli alimenti;
- ridurre possibilmente il consumo di carne;
- privilegiare prodotti biologici e del territorio, accorciando la filiera;
- evitare cibi troppo elaborati o anche, e questo è un esempio classico, bere l'acqua del rubinetto. In Alto Adige, pensate solo a questo aspetto, partiamo da un'acqua potabile eccellente, una vera e propria risorsa a "km zero" che tutti ci invidiano;
- e per ultimo ma non per questo meno importante ridurre gli sprechi di cibo.

A quest'ultimo aspetto tengo in particolare modo. In primavera 2021, emergenza COVID permettendo, spero infatti che possa partire un piccolo ma significativo progetto dal titolo "Le ricette dimenticate: troppo buono per essere buttato", organizzato con il sostegno dell'Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima e la collaborazione del Centro Tutela Consumatori e Utenti. Si tratta di un progetto di sensibilizzazione della popolazione della Provincia di Bolzano, una possibile attività di contrasto allo spreco alimentare e a favore della riduzione dei rifiuti. Il progetto mira a sensibilizzare i cittadini, e in particolar modo le famiglie, su questa tematica. Si focalizza sul cosiddetto "spreco evitabile in casa", rendendoli consapevoli circa le possibilità di evitarlo, offrendo loro anche proposte e soluzioni orientate ad azioni concrete. In questo frangente si accentueranno anche le cause che stanno alla base dello spreco alimentare per cercare di ridurne l'entità. Lo sportello mobile del consumatore si fermerà in varie località dell'Alto Adige, portando con sè materiale informativo e sensibilizzando la popolazione in modo "giocoso".
Come abbiamo potuto comprendere, la riduzione dei rifiuti alimentari comporta la preservazione e l'uso più efficiente delle risorse naturali, fornendo anche un importante contributo per la tutela dell'ambiente e del clima. Per i cittadini-consumatori si presentano anche concreti vantaggi finanziari: con una spesa commisurata al reale fabbisogno si risparmia denaro. Questo può essere speso in modo alternativo per l'acquisto di alimenti regionali, anche biologici, di alto valore nutritivo.
Concludo dicendo che attuare un'alimentazione sostenibile - e quindi anche una ristorazione sostenibile - contribuisce in modo rilevante a massimizzare l'efficienza e l'efficacia della distribuzione delle risorse alimentari all'interno della società. E se pensiamo anche a chi per varie ragioni non riesce a soddisfare i propri bisogni alimentari quotidiani - si tratta anche di compiere un atto fondamentale di solidarietà sociale.

Roland Psenner
Präsident Eurac Research

Als Biologe, der sich mit Physiologie und Stoffwechsel beschäftigt hat, aber vor allem als Ökologe und nicht zuletzt als stellvertretender Vorsitzender des Universitätsrates der BOKU Wien, die auf dem Gebiet der Lebenswissenschaften eine hervorragende Rolle einnimmt und als die Nachhaltigkeitsuniversität Österreichs gilt, halte ich das Thema dieser Veranstaltung aus drei Gründen für das Anliegen Nummer eins der Menschheit. Lassen Sie mich diese drei Gründe in kurzen Worten darlegen:

1. Gesunde Ernährung für jeden und jede ist ein Menschenrecht; nicht umsonst befassen sich die ersten drei Nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (SDGs), aber auch die Ziele Nummer 12 und 15 mit diesem Thema.
2. Wir wissen alle, was zu tun ist, aber für mich (und wohl für die meisten von uns) ist es leichter, anderen das rechte Verhalten zu predigen, als sich selbst dran zu halten. Oder, wie Shakespeare im Kaufmann von Venedig sagt: "*If to do were as easy as to know what were good to do, chapels had been churches, and poor men's cottages princes' palaces, – it is a good divine that follows his own instructions, – I can easier teach twenty to follow mine own teaching: the brain may devise laws for the blood, but hot temper leaps o'er a cold decree*[1]..."
3. Vor kurzem hat mich ein Artikel[2] aufgeschreckt, der mir – ich beschäftige mich seit Jahren mit Ursachen und Folgen des Klimawandels – einen Aspekt vor Augen geführt hat, der bei globalen Betrachtungen des Problems „Climate Change" oft wenig beachtet wird: Selbst wenn wir die Emissionen aus fossilen Quellen sofort stoppen, würden wir es nicht schaffen, die Paris-Klimaziele zu erreichen ... es sei denn, wir ändern so rasch wie möglich die Produktion und den Konsum von Nahrungsmitteln und unser gesamtes landwirtschaftliches System.

In Punkt 1 sehe ich das Leitmotiv der von den Vereinten Nationen erarbeiteten Ziele. Um den in Punkt 2 erwähnten Shakespear'schen Gedanken zu Ende zu spinnen, müssen wir einen Schritt weiter gehen; ich meine damit, dass wir genau solche Veranstaltungen brauchen, um vom Wissen zum Tun zu gelangen! Die in Punkt 3 geforderten Veränderungen stellen nicht nur den engen Bezug zu Klima- und Biodiversitätskrise her, sondern verweisen auch auf den entscheidenden Beitrag unserer Ernährungsgewohnheiten zur Bewältigung globaler Probleme.
Für mich sind das, neben den vielen ausgezeichneten Argumenten, die in diesem Band mit großer Sachkenntnis und höchstem Detailwissen diskutiert werden, drei entscheidende Gründe, diese Anliegen zu unterstützen. Ich wünsche uns allen Durchhaltevermögen auf dem Weg zu einer sozialen, ökologisch und ökonomisch nachhaltigen Zukunft in der Herstellung, dem Verteilen und Genießen von gesunden Nahrungsmitteln.

---

1 „Wenn das Tun so einfach wäre wie zu wissen, was man tun sollte, würden die Kapellen zu Kathedralen und die Hütten der Armen zu königlichen Palästen. Der ist ein guter Kerl, der seine eigenen Vorschriften befolgt – eher kann ich zwanzig Leuten beibringen, meine Lehren zu befolgen: Das Hirn kann sich Gesetze für das Blut ausdenken, aber ein hitziges Gemüt setzt sich über eine kalte Verordnung hinweg ..."

2 Clark et al., Science 370, 705–708 (2020) *6 November 2020*. "We show that even if fossil fuel emissions were immediately halted, current trends in global food systems would prevent the achievement of the 1.5°C target and, by the end of the century, threaten the achievement of the 2°C target. Meeting the 1.5°C target requires rapid and ambitious changes to food systems as well as to all non-food sectors."

Warum dieser Tagungsband

Am 19.11.2020 fand – nicht wie ursprünglich vorgesehen an der Eurac Research in Bozen, sondern Covid-19 bedingt im Internet – die zweite Tagung zum Thema *„Mens(a) sana in corpore sano“* statt. Die Veranstaltung stand unter der Schirmherrschaft des Landeshauptmannes Arno Kompatscher, wurde von der OEW getragen und ist eine Gemeinschaftsveranstaltung von Eurac Research, ICLEI, der Landesagentur für Umwelt- und Klimaschutz, dem Südtiroler Bauernbund, der Kampagne MahlZeit, dem Südtiroler Ernährungsrat und dem Südtiroler Gemeindenverband. Sie war eine Folgeveranstaltung der Tagung vom 1.3.2019 und als Plattform zum Wissenstransfer für interessierte Produzent*innen, Dienstleister und Großküchen gedacht. Ziel der Veranstalter*innen war und ist es, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung nachhaltiger zu gestalten und damit nicht zuletzt auch einen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele zu leisten. Immerhin betreffen die Hälfte der 17 UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDG’s) direkt oder indirekt den Nahrungsmittelsektor.
Die Tagung vom 19. November 2020 hatte das Ziel, dort anzusetzen, wo noch Erklärungsbedarf herrscht. Sie bot eine Zusammenschau von praktischen Beispielen aus der Südtiroler Gemeinschaftsverpflegung, sie zeigte praxisbezogen, möglichst einfach und verständlich, wie nachhaltige Beschaffung gelingen kann.

Da dieses virtuelle Treffen nicht den gleichen Austausch erlaubte, wie es ein physisches Treffen möglich gemacht hätte, wollen die Veranstalter*innen mit der Zusammenfassung der Tagungsbeiträge zumindest einen kleinen weiteren Beitrag leisten, damit das zusammengetragene, kollektive Wissen nicht verloren geht und eine positive Entwicklung in Richtung Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung darauf aufbauen kann.

Das Organisationsteam

Vorausgeschickt: Warum wir eine nachhaltige Ernährung mit mehr ökologischen und regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung brauchen

Jutta Staffler

In einem normalen Schuljahr (2018/19) wurden für Südtirols Schüler über 2,4 Millionen Mittagessen in Mensen oder Gasthäusern ausgegeben[3]. Dazu kommen täglich Tausende von Kindergartenkindern, Abeitnehmer*innen und Student*innen. Diese große Anzahl an täglich ausgegebenen Essen stellt ein großes Potenzial dar, das Südtiroler Ernährungssystem in eine nachhaltige Richtung zu lenken.

Ernährungsfragen rücken im Zusammenhang mit einer notwendigen gesellschaftlichen Veränderung in Richtung Nachhaltigkeit seit einigen Jahren vermehrt in den Mittelpunkt. Ernährung macht in Europa rund ein Drittel der gesamten Umweltbelastung durch Konsum und Produktion aus, d.h. mehr als die Bereiche Energie und Mobilität zusammen.[4] Die Land- und Ernährungswirtschaft ist für das Überschreiten von vier der neun planetaren Grenzen wesentlich mitverantwortlich: Landnutzungswandel, Stickstoff- und Phosphoreinträge, Reduktion der Artenvielfalt und Klimawandel.[5,6] Die weltweiten ökologischen Auswirkungen der Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion sind in zahlreichen einschlägigen Studien belegt und veröffentlicht u.a. im Millenium Ecosystem Assessment[7], im Weltagrarbericht aus dem Jahr 2009[8] und im Bericht des International Resource Panels der UNEP.[9]

Konkrete Ansatzpunkte zur Verringerung der gravierendsten ökologischen und sozialen Belastungen sind die Reduktion des Konsums tierischer Produkte (insbesondere Fleisch und Milchprodukte), die Verringerung von Lebensmittelabfällen und -verlusten, sowie die Notwendigkeit der Erhöhung des Anteils der ökologisch, fair und regional/nahräumlich erzeugten Lebensmittel.[10, 11, 12] Dabei wird der öffentlichen Beschaffung bei der Organisation der Gemeinschaftsverpflegung das Potenzial zugeschrieben, in Märkten Impulse zu setzen.

---

3 Persönliche Information des Südtiroler Gemeindenverbandes vom 15.12.2020

4 Huppes, G. et al. (2006), Environmental Impacts of consumption in the European Union: High Resolution Input-Output Tables with Detailed Environmental Extensions. Journal of Industrial Ecology, 10(3), 129-146

5 Steffen, W. et al. (2015), Planetary Boundaries: Guiding Human Development on a Changing Planet. Science 347 (6223). DOI: 10.1126/science.1259855.

6 Meier, T. (2017), Planetary boundaries of agriculture and nutrition – an Anthropocene approach. Proceedings of the Symposium "The Anthropocene Kitchen: designing the future of food". Humboldt University Berlin.

7 Reid, W. V. et al. (2005). Ecosystems and Human Well-Being, A Report of the Millennium Ecosystem Assessment (http://www.millenniumassessment.org/documents/document.356.aspx.pdf am 3.12.2020)

8 IAASTD (2009). Weltagrarbericht, International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development, Hamburg University Press, Herausgegeben von Stephan Albrecht und Albert Engel (https://www.weltagrarbericht.de/fileadmin/files/weltagrarbericht/IAASTDBerichte/IAASTDSyntheseDeutsch.pdf, am 3.12.2020)

9 UNEP/IRP (2016), Food Systems and Natural Resources. (https://www.resourcepanel.org/sites/default/files/documents/document/media/food_systems_summary_report_english.pdf am 3.12.2020)

10 Hallström, E. et al. (2015). Environmental impact of dietary change: A systematic review. In: Journal of Cleaner Production (91), S. 1–11. DOI: 10.1016/j.jclepro.2014.12.008

11 Tilman, D. and Clark, M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. In: Nature 515 (7528), S. 518–522. DOI: 10.1038/nature13959.

12 Eberle, U. & Fels, J. (2016). Environmental impacts of German food consumption and food losses. Int J Life Cycle Assess (2016) 21:759–772

Stärkung regionaler Kreisläufe und Sicherung von Arbeitsplätzen
Mit einer nachhaltigeren Beschaffung können öffentliche Auftraggeber zum Vorbild für den privaten Sektor und andere öffentliche Einrichtungen werden und dadurch neue Märkte für nachhaltige Produkte und Dienstleistungen schaffen.[13] Verschiedene Forschungsergebnisse zeigen jedoch, dass dieses Potenzial, abgesehen von Einzelbeispielen, bisher wenig genutzt wird.[14, 15]

„Es gibt nichts Geheimnisvolles am Prozess der Innovation. Was es braucht, ist Mut, Aufmerksamkeit und Liebe zum Detail, und vor allem, daran zu glauben und loszulegen."

"Non c'è niente di più misterioso nel processo dell'innovazione. Ciò che serve è coraggio, attenzione e cura del dettaglio, e soprattutto crederci e cominciare."

Peter Rice, 1935-1992.

Bildung
In Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung lässt sich das Ernährungsverhalten mit entsprechenden Speiseangeboten und über Aufklärungs- und Bildungsarbeit durch ein geschultes Betreuungs- und Küchenpersonal nachhaltig verändern.[16] Die Gemeinschaftsverpflegung bekommt hier eine zentrale Rolle, vor allem auch vor dem Hintergrund der steigenden Bedeutung der Verpflegung von Kindertagesstätten und Schulen.[17] Sie hat neben dem direkten Einfluss auf die Ernährungssituation der Kinder und Jugendlichen einen indirekten Einfluss auf die Entwicklung eines eigenen Ernährungsstils und das spätere Ernährungsverhalten junger Menschen.

Um nachhaltiges Handeln zu fördern, gilt es, die Kompetenzen aller relevanten Akteur*innen zu stärken. Von besonderer Relevanz sind die Kompetenzen von Köch*innen, Schulverpfleger*innen, Ein- und Verkäufer*innen in Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels oder anderen Unternehmen, sowie Entscheidungsträger*innen der öffentlichen Beschaffung, aber auch von Konsument*innen und Ehrenamtlichen.

Soziale Gerechtigkeit durch Internalisierung externer Kosten
Externalisierte Kosten entstehen an unterschiedlichen Stellen im Ernährungssystem, z.B. als Folge von Umweltschäden, die durch die Produktion von Nahrungsmitteln auftreten oder im Gesundheitssystem als Folgen von ungesunder Ernährung. Die Umweltkosten oder der Umweltnutzen, die mit einem landwirtschaftlichen Produkt oder einer landwirtschaftlichen Dienstleistung verbunden sind, werden jedoch nicht geldmäßig verrechnet.
Die Ausbreitung nachhaltigerer Praktiken wird besonders durch die fehlende Internalisierung externer Kosten bei der Preisgestaltung von Nahrungsmitteln[18] und in der landwirtschaftlichen Produktion beeinträchtigt. Das führt zu nachteiligen Wettbewerbsbedingungen für Akteur*innen, die neben wirtschaftlichen auch soziale und ökologische Ziele verfolgen. Marktteilnehmer*innen, die nachhaltiger wirtschaften wollen, erleben, dass die fehlende Honorierung nachhaltigerer Wirtschaftsweisen zu Zielkonflikten mit (betriebswirtschaftlichen) Gewinnen führt. Rahmenbedingungen für einen fairen Wettbewerb stellen die Grundvoraussetzung für Unternehmen dar, um nachhaltig wirtschaften zu können.

Fazit
Die Organisator*innen der Tagung vom 19.11.2020 nehmen zwei wichtige Rollen ein. Zum einen eine initiierende Rolle, in dem sie Diskussionen über das Ernährungssystem im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol anstoßen und zum anderen eine gestaltende Rolle, indem sie Beteiligungsprozesse konzipieren, koordinieren und moderieren. Doch eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen eines transformativen Prozesses ist die Offenheit der Teilnehmer*innen gegenüber anderen Denk- und Handlungsweisen.

---

13 Buying Green! (2016) A handbook on green public procurement. https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/Buying-Green-Handbook-3rd-Edition.pdf am 9.12.2020

14 Arens-Azevedo, U. et al. (2015): Qualität der Schulverpflegung Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.

15 Renda, A. et al. (2012): The uptake of Green Public Procurement in the EU27. Submitted to the European Commission, DG Environment. Centre for European Policy Studies, College of Europe

16 Hennchen, B. (2019): Knowing the kitchen: Applying practice theory to issues of food waste in the food service sector, Journal of Cleaner Production 225, DOI: 10.1016/j.jclepro.2019.03.293

17 Roehl, R. und Strassner, C (2011): Sektoranalyse Außer-Haus-Markt Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung. https://www.fh-muenster.de/oecotrophologie-facility-management/downloads/strassner/veroeffentlichungen/2012_RR_CS_40s.pdf am 9.12.2020

18 Michalke, A. et a. (2019): How much is the dish? – Was kosten Lebensmittel wirklich? https://www.researchgate.net/publication/344949518_How_much_is_the_dish_-Was_kosten_uns_Lebensmittel_wirklich am 12.1.2021

Bei der Vorbereitung dieser Tagung war es dem Organisationsteam wichtig, dass die Verwendung des Begriffes „nachhaltig“ nicht zu einem gegeneinander Ausspielen der Attribute „ökologisch“ und „regional“ führt, sondern zu einer Forderung nach Beidem, nämlich nach möglichst kurzen Transportwegen und einer hohen Prozessqualität der Lebensmittel, die in der Südtiroler Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft Verwendung finden.

Beispiel Baden-Württemberg[19]
Baden-Württemberg hat eine landesweite Ernährungsstrategie[20] entwickelt. Die Schwerpunkte liegen dabei im Bereich der Ernährungsbildung, der Außer-Haus-Verpflegung und der Förderung von regionalen Wertschöpfungsketten. Die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung wird damit zu einer Aufgabe der ganzen Landesregierung. Sie soll sowohl in der Bildungs- und Wirtschaftspolitik als auch in der Familien-, Umwelt- und Sozialpolitik ausreichend Beachtung finden. Nur über die Verankerung als Querschnittsthema in allen tangierten Politikfeldern kann eine Verbesserung der Ernährungssituation der Menschen in Baden-Württemberg erreicht werden. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz fungiert seit November 2017 als zentrale Koordinierungsstelle. Zur Unterstützung wurde an der Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und ländlichen Räume ein „Landeszentrum für Ernährung“[21] eingerichtet. Dieses wurde im Frühjahr 2019 als zentrale Maßnahme der Ernährungsstrategie offiziell eröffnet und begleitet unter anderem Modellprojekte zur Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in Hochschulmensen, Kliniken und öffentlichen Kantinen. „In den letzten zwei Jahren ist schon viel erreicht worden. Unsere Landeskantinen sind Vorbild für unser Verständnis von gutem Essen mit frischen, regionalen, ausgewogenen Speisen“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk[22]. „Weitere Schwerpunkte liegen in den Bereichen Seniorenernährung und Essensangebote in Pflegeheimen, sowie der Zertifizierung von ernährungsbewussten Kitas und der Qualifizierung von Kitafachkräften im Bereich Ernährungsbildung. In den Bio-Musterregionen des Landes soll in Leuchtturmprojekten der Anteil von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung deutlich erhöht werden. Aktuell findet die Veranstaltungsreihe „Schaufenster Ernährungsbildung“[23] in verschiedenen Regionen Baden-Württembergs statt, bei der sich alle interessierten, gesellschaftlichen Akteure im Bereich Ernährung vernetzen und Kooperationen ausloten können.“ Die weitere Umsetzung der Ernährungsstrategie im Doppelhaushalt 2020/2021 wurde mit zusätzlichen drei Millionen Euro bewilligt.

Esempio: foodinsider[24]
Foodinsider è un osservatorio non istituzionale che si occupa di mense scolastiche. Raccoglie nella propria rete soggetti diversi fra loro: associazioni, cittadinanza attiva, personalità del mondo accademico, della cultura e dell’educazione. È dunque un insieme di iniziative e idee, che dialoga con le famiglie, la scuola, l’economia e le istituzioni per promuovere la cultura di un’alimentazione buona e sana, nel rispetto dell’ambiente. L’iniziativa più importante è il rating dei menu scolastici che viene pubblicato ogni anno. Foodinsider utilizza il confronto e la promozione delle best practice per promuovere il cambiamento verso gusto, salute, sostenibilità.

19 Lenz, J. et al. (2020). Marktstudie zum Einsatz von Öko- und Regionalprodukten in Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung in Sachsen, in: https://www.nahhaft.de/fileadmin/NAHhaft_Website/1_F%C3%BCr_Politik_und_Verwaltung/Marktstudie_AHV/Marktstudie_AHV_FINAL.pdf am 9.12.2020

20 https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/PDFs/Essen_und_Trinken/2017_Ern%C3%A4hrungsstrategie_BW.pdf am 22.12.2020

21 https://landeszentrum-bw.de/,Lde/Startseite am 22.12.2020

22 https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilung/pid/erste-bilanz-der-ernaehrungsstrategie-baden-wuerttemberg-vorgelegt/ am 22.12.2020

23 https://landeszentrum-bw.de/,Lde/bilden/Weitere+Bildungsangebote/Schaufenster+Ernaehrungsbildung am 22.12.2020

24 http://www.foodinsider.it/chi-siamo/foodinsider_what_is/

Tagungsbeiträge

Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung: Gemeindenverband Südtirol

Andreas Schatzer ist Präsident des Südtiroler Gemeindenverbandes. Unter der Koordination des Südtiroler Gemeindenverbandes[25] wird derzeit in einer kleinen Arbeitsgruppe ein Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung ausgearbeitet. Dieser soll den Südtiroler Gemeinden als Handreichung für eine nachhaltige Beschaffung der Lebensmittel in den öffentlichen Mensen dienen und wird darüber hinaus eine Hilfestellung sein, um mit den Bauern vor Ort Kontakt aufzunehmen.

In den Küchen der Kindergärten und Schulen und anderen Gemeinschaftseinrichtungen werden tagtäglich für unzählige Personen sehr viele Mahlzeiten zubereitet. Den Gemeinden fällt in diesem Bereich eine sehr große Verantwortung zu. Natürlich entscheiden die Köchinnen mit, was auf den Tisch kommt, welche Qualität verwendet wird und dass die Ware frisch und gut verarbeitet ist.

Öffentliche Verwaltungen haben es nicht ganz leicht, flexibel zu sein, sich nur regional zu bewegen, nur lokal einzukaufen, weil verschiedene Bestimmungen einzuhalten sind. Doch es gibt Wege, um dies zu bewerkstelligen, wie im Rahmen dieser Tagung aufgezeigt wurde. Es wäre wünschenswert und es wird darauf hingearbeitet, die einheimische Landwirtschaft vermehrt in die Produktkette miteinzubeziehen.

Viele Bürgermeister*innen und Gemeindeverwalter*innen setzen eine große Hoffnung auf den **Leitfaden zur nachhaltigen Beschaffung**. Es ist sicher wichtig Kindern und Jugendlichen Schulwissen zu vermitteln, ihren Geist zu bilden und zu fördern. Es muss aber gleichzeitig darauf geachtet werden, den Menschen in jedem Alter als Gesamtes zu sehen und sich bewusst zu sein, dass Körper und Geist eine gesunde, harmonische Einheit bilden, ganz nach dem Motto der Veranstaltung *„Mens(a) sana in corpore sano“*.

„Den Gemeinden fällt im Bereich der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung eine sehr große Verantwortung zu.“

“I comuni hanno una grande responsabilità per quanto riguarda la sostenibilità nella ristorazione collettiva.”

Andreas Schatzer

25 https://www.gvcc.net/system/web/default.aspx?sprache=2

Acquisti di derrate alimentari e indicazioni pratiche

Marco Zancanella, consulente giuridico presso il Consorzio dei Comuni della Provincia di Bolzano, presiede attualmente un gruppo di esperti che sta elaborando una guida con l'obiettivo di dare un supporto alle amministrazioni comunali nella difficile gestione dell'approvvigionamento alimentare sostenibile per le mense pubbliche.

La presentazione di Marco Zancanella si basa sugli acquisti di derrate alimentari e sulle indicazioni pratiche degli appalti nell'ambito giuridico per promuovere gli acquisti di prodotti alimentari locali nella ristorazione collettiva.

Quadro giuridico di riferimento
Il quadro giuridico di riferimento è un mix di normative statali e provinciali e delle norme sulla spending review che definisce gli obblighi della pubblica amministrazione di contenere la spesa pubblica in determinati casi.

- Decreto legislativo n. 50/2016, art. 17/bis, art. 34 e art. 144 (Codice contratti pubblici)
- Decreto ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 (Criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari)
- Legge provinciale n. 16/2015 (art. 35 e art. 55)
- Legge provinciale n. 1/2002 (art. 21/ter) e le convenzioni provinciali per l'acquisto di generi alimentari (il cosiddetto „Spending review Südtirol")

Obiettivo
L'obiettivo è di favorire gli acquisti dei prodotti locali nelle mense scolastiche elaborando strategie d'acquisto di generi alimentari che consentano la valorizzazione della produzione agricola locale.
La modulistica del progetto si riferisce ai comuni che acquistano prodotti direttamente e li fanno preparare in cucina. Non si riferisce invece ai comuni che hanno scelto di appaltare l'intero servizio di ristorazione scolastica.

Gruppo di lavoro
Alessandra Scorrano: Comune di Bressanone, Andrea Rastner: Comune di San Genesio, Benedikt Galler: Consorzio dei Comuni, Joachim Reinalter: Comune di Perca, Martina Lantschner Pisetta: Comune di Cornedo, Thomas Mathá: Agenzia provinciale appalti

L'importanza di conoscere la spesa storica
In primo luogo, parlando di appalti, è fondamentale sapere a quanto ammontano le spese per l'acquisto di generi alimentari. A seconda delle cifre che andiamo a spendere, la materia degli appalti prevede determinati obblighi che stanno diventando sempre più impegnativi e più stringenti man mano che la somma della spesa sale. È necessario conoscere gli importi spesi per definire correttamente le future procedure d'acquisto (base d'asta delle gare d'appalto) e i lotti.

La convenzione provinciale
I lotti
L'obbligo di adesione
Il concetto di benchmark
Gli acquisti in autonomia

Lotti	Importo minimo di adesione	Importo minimo di consegna
1. Carne e salumi	25.000 euro/anno	400 euro
2. Prodotti lattiero caseari e ovoprodotti	25.000 euro/anno	400 euro
3. Prodotti surgelati	25.000 euro/anno	400 euro
4. Frutta e verdura (esclusi i prodotti acquistabili direttamente dai produttori)	25.000 euro/anno	400 euro
5. Generi vari	30.000 euro/anno	400 euro
6. Pesce fresco	20.000 euro/anno	400 euro

La convenzione provinciale è sostanzialmente un contratto con un fornitore a cui i comuni si possono/devono rivolgere quando raggiungono soglie di spesa pari agli importi minimi di adesione. Aderendo alla convenzione gli alimenti vengono acquistati dal fornitore che ha vinto il contratto con l'agenzia provinciale, pagando il prezzo del prodotto stabilito in esso.
Per esempio, quando il comune si trova ad avere una spesa annuale di almeno 30.000 € per la categoria "generi vari" (pasta, riso, olio, prodotti che non rientrano nelle altre categorie sopraindicate), vige l'obbligo di contenere la spesa pubblica e quindi di aderire necessariamente a questa convenzione provinciale. Si tratta del concetto del benchmark in Alto Adige regolamentato dalla legge provinciale n. 1/2002, art. 21/ter[26]. È possibile non aderire a questa convenzione solo se viene fatta una specifica gara dall'ente interessato. Con questa, l'eventuale fornitore aggiudicatario deve offrire i prodotti ad importi inferiori a quelli della convenzione. Vige, in sostanza, un obbligo di contenimento della spesa pubblica previsto dalle norme sulla spending review emanate nell'ultimo decennio sia a livello statale sia a livello provinciale.
Per gli enti di medie e piccole dimensioni, che non raggiungono gli importi minimi di adesione della convenzione, il gruppo di lavoro ha cercato di elaborare delle modalità che consentano l'acquisto di prodotti agricoli direttamente dai produttori locali. In particolare, si è cercato di applicare la seguente disposizione:

L'acquisto di prodotti agricoli e alimentari dagli agricoltori ai sensi del decreto legislativo, 18 aprile 2016, n. 50, art. 17 bis[27]
Acquisti di prodotti agricoli e alimentari da imprese agricole singole o associate (singoli agricoltori o cooperative) situate nei comuni montani (tutto il territorio dell'Alto Adige è considerato comune montano) per un valore non superiore a 10.000 €/anno possono essere effettuati, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, tutela dell'ambiente ed efficienza energetica, senza dover applicare le disposizioni degli appalti pubblici indicate nel decreto legislativo n. 50/2016 e nella legge provinciale n. 16/2015.
Il gruppo di lavoro ha cercato di favorire questo tipo d'acquisto con l'elaborazione della modulistica che verrà fornita assieme alle linee guida nelle prossime settimane, perché a questi acquisti sono legati numerosi vantaggi.

Vantaggi legati agli acquisti locali
In un'ottica di sostenibilità ambientale e considerando gli aspetti etico-sociali, l'acquisto diretto dai produttori consente fra l'altro:
- nel sostegno alle economie locali favorendo il consumo di prodotti a km zero e a filiera corta;
- in una maggiore freschezza del prodotto e quindi minori possibilità di deperimento e conseguente spreco di cibo;
- in un compenso equo ai piccoli e piccolissimi produttori, per lo più organizzati in imprese familiari, favorendo per tale via anche il contrasto a fenomeni di sfruttamento legati al lavoro in nero e caporalato;
- nel contrasto alla produzione di rifiuti da imballaggi prevedendo il riutilizzo degli stessi con i produttori interessati.

Domanda e offerta
Per acquistare direttamente dagli agricoltori, bisogna trovare il modo che permetta l'incontro tra la domanda

26 http://lexbrowser.provinz.bz.it/doc/it/lp-2002-1/legge_provinciale_29_gennaio_2002_n_1.aspx?view=1

27 https://www.bosettiegatti.eu/info/norme/statali/2016_0050.htm#017-bis

pubblica e l'offerta degli agricoltori stessi. Ci vogliono dei documenti con un nome preciso, l'avviso pubblico e la manifestazione di interesse per conoscere:

- Chi sono i produttori agricoli (imprese singole e/o imprese agricole associate) interessati alla vendita diretta;
- La tipologia, la stagionalità e la quantità presunta dei prodotti che gli agricoltori sono in grado di offrire.

Il comune interessato a tali tipologie di acquisti fa un avviso pubblico („Kundmachung") sul sito internet ed esprime la sua volontà di acquistare prodotti da produttori locali. Facendo questo avviso pubblico il comune invita gli agricoltori, interessati alla vendita diretta, a manifestare il loro interesse a voler fornire i propri prodotti alle mense scolastiche. Nella cosiddetta "manifestazione di interesse" gli agricoltori devono indicare i tipi di prodotti, la stagione e la quantità.
Per le restanti tipologie di prodotti, non reperibili o non reperite attraverso gli agricoltori, occorre implementare ulteriori procedure d'appalto. Abbassando le quantità è plausibile che siano più frequenti, per questi acquisti, procedure piùsnelle a cui pertanto possono accedere anche fornitori locali con l'affidamento diretto (per esempio coinvolgendo anche il macellaio del posto).

I criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari [28, 29]

I CAM prevedono la fornitura di determinate quantità di cibo di provenienza certificata biologica, per esempio:
Frutta, ortaggi, legumi, cereali: almeno il 50 % del peso deve essere biologico; inoltre, l'ortofrutta deve essere di stagione;

- Frutta esotica: biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale;
- Carne bovina: almeno il 50 % del peso deve essere biologico (un ulteriore 10 % del peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o dei sistemi di qualità regionali riconosciuti);
- Carne suina: almeno il 10 % del peso deve essere biologico;
- Carne avicola: almeno il 20 % del peso deve essere biologico;
- Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27;
- Salumi e formaggi: almeno il 30 % in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna", privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- Latte, yogurt e uova: biologici;
- Olio: almeno il 40 % dell'olio extravergine di oliva deve essere biologico;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33 % del peso deve essere biologico.

Frage aus dem Publikum
Gibt es Initiativen, um unethische Produkte auszuschließen, z. B. Fisch aus überfischten Gebieten oder Fleisch mit Antibiotikaeinsatz?

Antwort von Marco Zancanella
Die CAM/Mindestumweltkriterien bieten einen Ansatz, um unethische Produkte auszuschließen. In diesen ist die Einhaltung der Mindestumweltkriterien gesetzlich vorgeschrieben. Darüber hinaus ist es auf freiwilliger Basis möglich, weitere Kriterien bei der Beschaffung zu verlangen, die über die Mindestumweltkriterien hinausgehen.
Die CAM/Mindestumweltkriterien sind sehr aktuell. Sie sind noch nicht umgesetzt worden. Die Gemeinden arbeiten noch mit den laufenden Verträgen. Die neuen CAM werden dann aktuell, wenn die momentan gültigen Verträge auslaufen und neue ausgearbeitet werden müssen.
Auch in jenen Gemeinden, welche die Gemeinschaftsverpflegung an Dritte vergeben, müssen die CAM/Mindestumweltkriterien eingehalten werden.
Die CAM/Mindestumweltkriterien gelten für viele weitere Warenkategorien, nicht nur für die Gemeinschaftsverpflegung.
In der Landesgesetzgebung gibt es einen Artikel (LG Nr. 16/2015, Art. 35, Komma 5)30, welcher vorsieht, dass man aus Marktgründen von den CAM/Mindestumweltkriterien abweichen kann (was mit einem eigenen Bericht des Verfahrensverantwortlichen zu begründen ist), so z. B. wenn die Anteile der CAM/Mindestumweltkriterien nicht eingehalten werden können, weil der Markt diese nicht bietet.

28 Decreto ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 e relazione di accompagnamento del Ministero dell'Ambiente, Tutela del territorio e del Mare dell'aprile 2020; https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi

29 https://ausschreibungen-suedtirol.it/pleiade/?pagina=normativaGenerale&hmac=2853ad432d4ffba60b61ed3c0b763bf4

30 http://lexbrowser.provinz.bz.it/doc/de/203791/landesgesetz_vom_17_dezember_2015_nr_16.aspx?view=1

Antwort Peter Defranceschi
Ja, siehe z. B. ÖkoKauf Wien, denen Tierwohl sehr wichtig ist:
https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/pdf/frischei.pdf
Auch in der Farm to Fork Strategie: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_de

Frage aus dem Publikum
Welche Rolle spielen die CAM/Mindestumweltkriterien bei der Beschaffung lokaler Produkte?

Antwort: Marco Zancanella
Mindestens 50 % des Gewichts von Obst und Gemüse müssen aus biologischer Herkunft stammen. Das bedeutet, dass dieser Anteil aus lokaler, nationaler oder europäischer Herstellung kommen kann. Die Gemeinden haben hier etwas Spielraum.

Stellungnahme aus dem Publikum
Die CAM/Mindestumweltkriterien sind gleichzeitig das Problem und die Lösung. Wichtig ist, die darin und im Begleitbericht angeführten Zielsetzungen anzustreben. Dort findet sich auch eine Möglichkeit, um bestimmte Anbieter/Produkte zu bevorzugen oder auszuschließen.

Antwort: Marco Zancanella
Die CAM/Mindestumweltkriterien müssen auch von den Dienstleistern eingehalten werden, die mit der Verpflegung beauftragt werden. Jedoch müssen die Kriterien nicht eingehalten werden, wenn die geforderte Ware nachweislich nicht verfügbar ist.

Den Mutigen gehört die Welt: Die gesetzlichen Vorgaben aus Rom und Brüssel

Peter Defranceschi leitet das Brüssel Büro und das Globale Ernährungsprogramm von ICLEI, einem europäischen und globalen Städtenetzwerk. Der gebürtige Meraner weiß als gut vernetzter Experte bestens darüber Bescheid, welche Möglichkeiten die gesetzlichen Vorgaben aus Rom und Brüssel für die nachhaltige Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung bieten.

Peter Defranceschi stellt folgende Eingangsfragen:
Was ist hier mutig? *Wer* ist hier mutig?
Wenn man sich die Liste der Referenten ansieht, geht es um sehr mutige, inspirierende Beispiele. Mut hat, wer über das Minimum hinausgeht oder zumindest die ambitionierten italienischen Mindestvorgaben für die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung einhält.

1. **Sind Klimaziele bis 2050 mutig?**
   Nein. Anfang Oktober 2020 hat das Europaparlament beschlossen, 60 % der CO_2-Emissionen bis 2030 einzusparen, nicht nur 55 %, wie von der Kommission vorgegeben wurde. Klimaziele bis 2030 sind mutig!
2. **Sind regionale Produkte mutig?**
   Das hängt davon ab: Ein regionales Produkt, das stark behandelt, gelagert, erhitzt und/oder gekühlt wurde, ist nicht besonders nachhaltig und umweltfreundlich. Ein lokal produziertes und saisonal geliefertes Produkt ohne diese Behandlungsschritte hingegen schon. Regional und bio ist der Trend.
3. **Sind 20 % Bio-Produkte in Schulmensen mutig?**
   Das ist eine positive Entwicklung. Machen ist mutig!

Das Europäische Vergaberecht
Ab einem gewissen „Schwellenwert“ (Einkaufswert) muss laut europäischer Vergaberichtlinie die Lebensmittelbeschaffung europaweit ausgeschrieben werden. Das europäische Vergaberecht sah bereits seit 2014 den „nachhaltigen Einkauf“ vor. Dabei zählt nicht das billigste Produkt, sondern das wirtschaftlichste Angebot unter Berücksichtigung von ökologischen, sozialen und ökonomischen Kriterien.

Unabhängig von den Schwellenwerten gelten verschiedene Grundsätze, wie jenes der Nicht-Diskriminierung und des fairen Wettbewerbs. Es darf nicht verlangt werden, dass nur lokale Produkte in die Mensa aufgenommen werden, doch gibt es kreative Möglichkeiten der Beschaffung im Rahmen des Gesetzes. Zu beachten ist, dass in Europa das Recht auf Güterfreiheit herrscht und kein Anbieter diskriminiert werden darf.

Das italienische Vergaberecht
Das italienische Vergaberecht setzt die EU-Richtlinien in Italien um. Italien ist das einzige Land in der EU (teilweise auch Frankreich), in dem die nachhaltige Beschaffung verbindlich geregelt ist. Es gelten die Mindestumweltkriterien (Criteri ambientali minimi, CAM), welche für Beschaffer und Anbieter gesetzlich vorgeschrieben sind. Erst vor kurzem sind neue verbindliche Mindestumweltkriterien/CAM erlassen worden, die im August 2020 in Kraft getreten sind.
Die Mindestumweltkriterien/CAM sehen zum Beispiel vor, dass mindestens 50 % (Gewichtsprozent) Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide und Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft stammen müssen, bei Milch, Jogurt und Eiern sind sogar 100 % vorgesehen. Im Idealfall könnte dieser Anteil auch aus Südtirol stammen, was aber nicht das Ziel des Vergaberechtes ist. Der Angebotsradius kann auch auf Italien, und je nach Preis, auch auf ganz Europa ausgeweitet werden. Die Kontrolle der Einhaltung der Mindestumweltkriterien/CAM bei der Lebensmittelbeschaffung spielt im neuen italienischen Vergaberecht eine größere Rolle.

„Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung ist nicht nur mutig, sondern in Italien auch rechtsverbindlich!“

“La ristorazione collettiva sostenibile non è solo coraggiosa, ma in Italia è anche prevista giuridicamente!”

Peter Defranceschi

EU Green Deal und Farm to Fork-Strategie[31]
Eine mutige Strategie auf EU-Ebene ist der „Green Deal", der im Mai 2020 von der EU-Kommissionspräsidentin Ursula von der Leyen vorgestellt wurde. Ein Teil dieses „Green Deals" ist die sogenannte „Farm to Fork" Strategie. Es ist das erste Mal, dass die Europäische Kommission einen Plan für eine nachhaltige Lebensmittelpolitik vorlegt.

Die Farm to Fork Strategie sieht folgende Punkte vor:
- Einen umfassenden Zehnjahresplan, der jedes Jahr von allen Mitgliedsstaaten umgesetzt werden soll.
- Ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem in Europa als Ziel – vom Hof bis zum Teller. Sie umfasst damit den gesamten Kreislauf von der Produktion über die Verarbeitung, Lieferung, Verwertung bis hin zum Lebensmittelabfall.

Konkrete Zielsetzungen bis 2030:
- 50 % weniger chemische Pestizide und 50 % weniger gefährliche Pestizide.
- 25 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche sollen bis dahin biologisch bewirtschaftet werden.

Weiters ist geplant, dass die Gemeinschaftsverpflegung laut EU-Kommission verpflichtend nachhaltig wird. Dazu wird letztere nächstes Jahr (2021) einen Bericht erstellen.
Auch Corona bedeutet nicht das Ende, sondern die Chance für einen Neuanfang, die in unseren Händen liegt. Covid-19 ist kein Krieg, sondern eine Krise. Und schon Winston Churchill hat gewarnt: „Verschwende niemals eine gute Krise."

„Wenn der Wind sich dreht, bauen die einen Mauern die anderen Windräder."

"Quando gira il vento, ci sono coloro che costruiscono dei muri e altri che invece costruiscono pale eoliche."

Chinesische Weisheit

Mut ist in diesem Sinne:
1) Politische Geradlinigkeit.
Im kleinen Land Südtirol sollte an einem Strick gezogen werden, um nicht auf einer Seite für kurze Kreisläufe zu plädieren, auf der anderen Seite stets nach größeren, fernen Märkten zu rufen. Oder um auf einer Seite ein nachhaltiges Lebensmittelsystem zu fordern und auf der anderen Seite die „Farm to Fork" Strategie als eine „Bürde für Bauern und Bäuerinnen" am liebsten verschieben zu wollen. COVID-19 hat uns die Grenzen der Massenproduktion aufgezeigt, und die Agrarpolitik kann sich nicht nur an der herkömmlichen, großflächigen Landwirtschaft orientieren, wenn sie gesund für Mensch *und* Umwelt sein soll.

2) Ebenso wichtig ist eine Analyse des Südtiroler Lebensmittelangebotes und -potentials für die Gemeinschaftsverpflegung. Der „Marktaustausch" in allen Gemeinden mit allen lokalen Teilnehmern der Ernährungskette ist wichtig für eine solche Analyse. Ohne Marktdaten sind nur Vermutungen möglich.

3) Mut ist auch, fördernde Rahmenbedingungen zu schaffen, damit sich alle Südtiroler gesunde Produkte aus Südtirol leisten können. Das hängt stark mit den Rahmenbedingungen zusammen. Jede*r Südtiroler*in, der/die in nachhaltige Lebensmittel investieren will (von der Gastronomie über die Landwirtschaft bis hin zu Start Up's) sollte diese Unterstützung erfahren (e. g. das Beispiel „Good Food Programme" der Region Brüssel[32])

4) Und es ist mutig, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung als Klimastrategie, als Strategie für regionale Resilienz und als öffentliche Gesundheitsvorsorge zu erkennen und aktiv umzusetzen.

Frage aus dem Publikum
Sieht Peter Defranceschi eine Möglichkeit, dass die Gemeinsame Agrarpolitik der EU (kurz: GAP) doch noch dahingehend abgeändert wird, dass sie als effizientes Instrument zur Umsetzung der Ziele der „Farm to Fork" Strategie dient?

Antwort Peter Defranceschi
Noch sind die Verhandlungen um die GAP nicht abgeschlossen. Rat und Europaparlament müssen sich noch auf einen einheitlichen Text einigen. Die neue GAP soll dann ab 2023 probeweise in Kraft treten. Allerdings bleibt noch die Möglichkeit, wenigstens auf nationaler (Südtiroler?) Ebene strengere ökologische, „kleinbauernfreundlichere" Auflagen umzusetzen.

Hier geht es zu Empfehlungen der europäischen Kommission zur nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung (in allen EU Sprachen): https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm

31 https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_de

32 https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/BRO_GoodFood_Strategy_ENGL.pdf

Frage aus dem Publikum
Wäre die Gründung einer südtirolweiten Genossenschaft für die Vermarktung von lokalen bäuerlichen „Nischenprodukten“ (abseits von Äpfeln und Milch) hilfreich? Hilfreich für die Produzent-*innen? Hilfreich auch für die Gemeinden und für andere öffentliche Beschaffer*innen?

Antwort Peter Defranceschi
Ja, gerade zwecks Digitalisierung/Vermarktung und Logistik brauchen kleine Produzent*innen Unterstützung. Eine neutrale, digitale Plattform könnte den Austausch Anfrage-Angebot dynamisch organisieren. Klare, transparente Kriterien für die Teilnahme müssten erarbeitet werden

Wir sind unterwegs – kreative Ansätze versus Stolpersteine

Thomas Egger ist Bürgermeister in Vöran und hat in seiner Gemeinde Wege gefunden, die Kinder in der kleinen Kindergartenmensa mit Produkten aus der einheimischen Landwirtschaft zu versorgen. Das hat ein Umdenken auch bei einzelnen Bauern zur Folge.

Thomas Egger ist seit 2010 Bürgermeister der kleinen Gemeinde Vöran am Tschöggelberg auf 1.200 m Höhe. Die Gemeinde mit knapp 1.000 Einwohner*innen ist in Sachen Nachhaltigkeit und kleine Kreisläufe schon seit einigen Jahren auf einem guten Weg. Seit 1996 gibt es ein Biosolar-Fernwärme-Heizwerk, seit 2004 eine Pflanzenkläranlage. Und die Gemeinde ist energieautark, seitdem 2010 eine größere Fotovoltaikanlage errichtet wurde.
Anfang der 2000er Jahre gab es erste Versuche, die lokalen Restaurants mit den Produzent*innen vor Ort zu vernetzen, was u.a. auch viel Überzeugungsarbeit aufseiten der Bäuer*innen erforderte. In der Folge erweiterten jedoch einzelne Milchbetriebe ihr Angebot, so dass es jetzt eine Hofkäserei, eine Hühnerhaltung und mehrere Gemüseproduzent*innen gibt.
Seit ca. fünf Jahren verarbeitet nun auch die Mensa des Kindergartens Produkte aus den genannten örtlichen Betrieben. Dem ging allerdings eine große bürokratische Anstrengung vonseiten der Gemeindeverwaltung voraus. Letztlich war es die vom Südtiroler Bauernbund durchgesetzte 10.000 Euro-Regelung im Beschaffungsgesetz[33] des Landes, die es möglich machte, dass Einkäufe innerhalb dieser Obergrenze im Direktverkauf zwischen Gemeinde und Produzent*innen getätigt werden können.
Um für alle Seiten die bestmögliche Planungssicherheit zu gewährleisten, findet jeweils zu Jahresbeginn ein Treffen zwischen Gemeinde, Kindergartenküche und Produzent*innen statt. Dabei werden Angebot und Nachfrage angepasst. Aufgrund des entsprechenden finanziellen Angebotes der Produzent*innen erteilt die Gemeinde dann den Direktauftrag.

Seit 2018 Jahren liefern drei Produzent*innen nach Bedarf und nach Verfügbarkeit. Das Gemüse wird saisonal bedingt im Frühjahr und Herbst geliefert, genauso wie Milch, Käse und Jogurt. Frische Eier können hingegen das gesamte Jahr garantiert werden.

Die Gemeinde rechnet mit den Produzent*innen trimestral ab, die Fakturierung erfolgt auf elektronischem Wege, was von Beginn an sehr gut funktioniert hat.
Die Menge an Produzent*innen ist noch ausbaufähig. Vor allem bei Fleisch gibt es noch Schwierigkeiten. In den interessierten Betrieben fehlen noch die sanitärhygienischen Voraussetzungen, um Fleisch laufend liefern zu können, was für eine Mensa Voraussetzung ist.
Die Gemeinde Vöran ist, nach den Städten Meran und Bozen, auch die erste Fair-Trade-Gemeinde Südtirols. Deshalb wird im Kindergarten auch auf faire Produkte geachtet, die über zwei lokale Geschäfte im Dorf eingekauft werden.
Durch die Win-Win-Situation für alle Partner ist sogar eine gewisse Euphorie zu beobachten: Die Gemeinde versucht die regionale Beschaffung so einfach wie möglich zu gestalten, die Bauern und Bäuerinnen erhalten einen fairen Preis für ihre Produkte und die Nutzer*innen (Kinder und Eltern) sind glücklich über die Versorgung mit lokalen Produkten. Ganz nebenbei gesellt sich auch ein erzieherischer Aspekt dazu, denn die Kinder haben die Möglichkeit die Betriebe zu besichtigen, was für alle einen großen Mehrwert darstellt.
Für den Bürgermeister ist es vor allem in Zeiten wie diesen von großer Wichtigkeit, lokale Kreisläufe zu stärken, auch wenn es manchmal so scheint, als wäre das unmöglich.

„Wo ein Wille, da auch ein Weg!“

“Volere è potere!”

Thomas Egger

33 https://www.bosettiegatti.eu/info/norme/statali/2016_0050.htm#017-bis

Gemeinde Schlanders

Monika Wielander Habicher, Gemeindereferentin in Schlanders, bemüht sich seit Jahren um eine Trendwende in der Beschaffung für die vielen Mensaessen, die in Schlanders täglich gekocht werden. Auf dem langen Weg dorthin verbucht sie erste Erfolge.

Die Gemeinde Schlanders unterscheidet sich von der Gemeinde Vöran vor allem aufgrund der Größe und des Einzugsgebietes. Schlanders hat ca. 6.000 Einwohner*innen. Es gibt ein großes Schulzentrum mit Ober- und Berufsschulen, Mittel- und Grundschulen, Kindergärten und Kitas, jeweils deutscher und italienischer Muttersprache. Über eine große Mensa werden auch die Sozialgenossenschaften, sowie die Mitarbeiter*innen der Gemeinde versorgt. Es handelt sich somit im Bereich Gemeinschaftsverpflegung um eine Realität, in der keine Direktaufträge mehr möglich sind.
Auf dem Weg zu einer möglichst nachhaltigen Beschaffung für die große Mensa und die Kindergärten des Gemeindegebietes hat Monika Wielander Habicher im zuständigen Küchenpersonal (ge)wichtige Ansprechpartner*innen gefunden. Denn für die Arbeitsabläufe in der Küche setzen die Kriterien regional, saisonal, biologisch und gesund einiges an Motivation, gutem Willen und vor allem Können voraus. Es stellen sich die Fragen: Sind die Köch*innen bereit, einen Mehraufwand beim Bestellen auf sich zu nehmen? Sind sie auch motiviert genug, damit zurecht zu kommen, dass die Lebensmittel nicht immer verfügbar sind und somit das Kochen mehr Flexibilität und Kreativität fordert? Die Mensaküche und die Kindergartenköch*innen in Schlanders haben dieses Engagement bisher mit Nachdruck unter Beweis gestellt.
Die nächste Herausforderung betrifft die rechtlichen Möglichkeiten, um den Kriterien „regional, saisonal, biologisch, gesund“ gerecht zu werden. Die zuständigen Ämter der Gemeinde Schlanders loten immer wieder die kleinen Freiräume aus, welche die Gesetze bieten.

Mitarbeiterinnen der Mensa Schlanders

„Wir sind auf dem Weg, denn der ist das Ziel.“

“Stiamo seguendo un percorso che a sua volta rappresenta anche il nostro obiettivo.”

Monika Wielander Habicher

Dennoch gibt es in der Gemeinschaftsverpflegung noch Stolpersteine, durch die sich die Gemeindereferentin und ihr Team aber nicht aufhalten lassen wollen. Dabei handelt es sich beispielsweise um das lokale Angebot, also um die Liefermöglichkeiten von Produzent*innen aus der näheren Umgebung. Es fehlen landwirtschaftliche Betriebe, die bereit sind, Produkte für die Gemeinschaftsverpflegung anzubauen und anzubieten. Auch im Vinschgau konzentriert sich die Produktion auf die Bereiche Milchwirtschaft und Apfelanbau. Darüber hinaus können die Produkte nicht das ganze Jahr nach Bedarf geliefert werden, was bei einer Ausschreibung normalerweise ein wichtiges Kriterium ist. Gemeinsam mit der Einkaufsgenossenschaft Emporium[34] wurde eine Möglichkeit gefunden, um mit jenen Bauern und Bäuerinnen ins Geschäft zu kommen, die trotz der engen Kri-

34 Siehe Beitrag auf Seite 25

terien für die Mensen produzieren können und wollen. Ein weiterer Stolperstein liegt bei der Anwendung der neuen CAM/Mindestumweltkriterien. Aufgrund der aktuellen Situation liegt die gesamte Energie im Moment bei der Einhaltung der Covid-Bestimmungen, sodass die Anwendung der neuen Vorgaben bis dato noch nicht angegangen wurde. Die Aufgabe, sich darum zu kümmern, liegt bei der Gemeinde.

Koch Ferdinand (Ferdi) Garber bei der Arbeit im Kindergarten in Schlanders

Und zu guter Letzt geht es um den Preis: Der Preis, den ein Bergbauer oder eine Bergbäuerin für das eigene Qualitätsprodukt braucht, ist mit den in den großen Vergaberichtlinien vorgegebenen Preisen nicht konkurrenzfähig. Daran wird die Gemeinde, hoffentlich mit Unterstützung des Landes, in Zukunft noch arbeiten müssen.

Fazit:
Der erste Schritt ist die Motivation und Unterstützung des Küchenpersonals, dazu gehört auch der Freiraum zur Teilnahme an Fortbildungen.
Das Überwinden der bürokratischen Hürden und Schwierigkeiten hingegen darf nicht beim Küchenpersonal hängen bleiben, sondern ist eine Aufgabe der Verwaltung. Deshalb braucht es eine gute Zusammenarbeit mit den Gemeindesekretär*innen, da es um die Verwaltung öffentlicher Gelder und die Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen geht. Das Ausschöpfen der gesetzlichen Möglichkeiten kann nur gemeinsam erarbeitet werden.
Und schließlich liegt es an der Gemeinde, neue Anbieter*innen zu suchen. Bis jetzt werden frische Eier, Brot und weitere Backwaren aus der Gemeinde geliefert, sowie die Produkte einiger weniger Bergbauern und -bäuerinnen.
Ein schwieriges Thema in der Gemeinschaftsverpflegung ist die Beschaffung von Fleisch. Das beginnt bei der Rückverfolgbarkeit der Herkunft des Fleisches und endet bei der Nichtverfügbarkeit von einheimischem Angebot. Das Fleischangebot auf der Speisekarte zu verringern kommt bei den Schüler*innen meist nicht gut an. Derzeit ist zu beobachten, dass die Gemeinde Schlanders immer wieder positive Rückmeldungen bekommt, weil die Kinder sehr gerne in der Mensa und in den Kindergärten essen, was sehr für die Qualität derselben spricht. An diesem guten Image möchte die Gemeinde unbedingt festhalten. Eine potentielle Fleischreduktion ist in weiteren Gesprächen zu vertiefen.
Für eine gelingende Zukunftsgestaltung braucht es mehr Sicherheit für Bauern und Bäuerinnen, die Einhaltung der CAM/Mindestumweltkriterien und mehr fair gehandelte Produkte, wenn es keine regionalen Alternativen gibt.

Gesund, gut und nachhaltig essen im Kindergarten – ein Projekt aus Ladinien

Ivonne Daurù koordiniert als Ernährungswissenschaftlerin das Projekt „Gesund und nachhaltig essen" in den Kindergärten der ladinischen Täler. Ziel ist u. a. die Bereitstellung eines Leitfadens mit wissenschaftlich gesicherten und praxistauglichen Qualitätskriterien für die ladinischen Kindergartenküchen.

In einem groß angelegten Projekt wird in den ladinischen Kindergärten ein Leitfaden ausgearbeitet, der wissenschaftlich gesicherte und praxistaugliche Kriterien ausweist, an denen sich die ladinischen Mensaküchen in Zukunft orientieren sollen. Projektkoordinatorin ist die Ernährungswissenschaftlerin Ivonne Daurù. Sie ist überzeugt, dass Ernährungsbildung nicht nur über Wissensvermittlung im Unterricht passiert, sondern konkret auch beim täglichen Verzehr der Mahlzeiten stattfindet. Kinder, die gesunde und schmackhafte Gerichte zu sich nehmen, haben ein sinnliches Erlebnis, das über theoretisches Wissen hinausgeht. Dieser Aspekt spielt eine bedeutende Rolle in den Mensen und bei der Gesundheitsförderung der Kinder.
Das Projekt, das 2020 gestartet ist, wurde von der ladinischen Kindergartendirektion veranlasst und von der Ladinischen Bildungs- und Kulturdirektion der Autonomen Provinz Bozen beauftragt. Darüber hinaus wird das Projekt vom Landesrat für ladinische Bildung, Kultur und Infrastruktur unterstützt.
In beiden ladinischen Tälern werden in 18 Kindergärten insgesamt 661 Kinder betreut. Alle 18 Kindergärten verfügen über eine Großküche, neun davon bieten auch Schulkindern das Essen an. Die Idee zum Projekt entstand 2019, nachdem Leiter*innen und Köch*innen der Kindergärten an einer Fortbildung zu gesunder Ernährung teilnahmen. Im Austausch gelangten sie zur Erkenntnis, dass in allen Kindergärten die Anschaffung, die Qualität und die Verteilung der Lebensmittel unterschiedlich gehandhabt werden. In der Folge entstand die Überlegung, gemeinsame Qualitätskriterien auszuarbeiten und einen Standard zu definieren, der ein vollwertiges und nachhaltiges Verpflegungsangebot in den Kindergärten sicherstellen soll.

Die Kriterien beinhalten folgende Bereiche:

- Qualität der Lebensmittel: nicht nur nutritive Qualität, sondern auch ökologische Aspekte sollen vermehrt Beachtung finden
- Zubereitung der Lebensmittel: Vermeidung von Fertigprodukten und nährstoffschonende Zubereitung stehen im Mittelpunkt
- Ambiente und Mahlzeitgestaltung: hier spielt vordergründig der pädagogische Aspekt eine zentrale Rolle (Rituale vor und nach dem Essen)
- Interne und externe Kommunikation

Eine gelungene Umsetzung setzt voraus, dass sämtliche Beteiligte mit ihren jeweiligen Kompetenzen am Projekt teilnehmen. Deshalb werden die Qualitätskriterien in einer Arbeitsgruppe ausgearbeitet, die aus vielen Akteur*innen besteht: Kindergartenpädagog*innen, Köch*innen, Ernährungstherapeut*innen, sowie Repräsentant*innen der Gemeinden.
Im Frühjahr 2020 wurden zwei Fragebögen ausgearbeitet: einer ging an die Eltern der Kinder und einer an das Kindergartenpersonal, sowie an die Köch*innen.

Ergebnisse der Umfrage
Die Elternumfrage ergab, dass diese zunehmend über die Qualität der Lebensmittel informiert werden möchten. Zitat aus der Umfrage: *„Steht im Kindergarten irgendwo geschrieben, welche Art an Mehl, Eier, Öl usw. beim Kochen gebraucht wird? Habe es nie gesehen".*
Eltern sind zunehmend darüber informiert, was gesunde Ernährung bedeutet und welche Umweltaspekte im Zusammenhang mit Ernährung eine Rolle spielen.
Als besonders wichtig erachten Eltern auch den Gesundheitswert und die Aufteilung der Portionen. Darüber hinaus spielen die Saisonalität der Produkte, eine kindgerechte Zubereitung und Präsentation der Speisen sowie das Angebot aus biologischer Landwirtschaft eine wichtige Rolle. Überrascht hat hingegen, dass dem Angebot traditioneller Gerichte keine große Bedeutung beigemessen wird.
Die Umfrage bei den Köch*innen und Leiter*innen der Kindergärten zeigte auf, dass sich vor allem das pädagogische Team eine Verbesserung im Angebot von

vollkornhaltigen Speisen, sowie ein größeres Weiterbildungsangebot über gesunde und nachhaltige Ernährung wünscht. Die Hälfte der Köch*innen gab darüber hinaus an, einen zu geringen Einfluss auf den Einkauf der Lebensmittel zu haben.

Fazit:

- Eltern, Kindergärtner*innen und Köch*innen sind ökologische Aspekte in der Gemeinschaftsverpflegung wichtig
- Eltern wollen über die Qualität der Lebensmittel informiert werden
- Die Zusammenarbeit zwischen Köch*innen, Kindergärtner*innen und Ernährungstherapeut*innen soll verstärkt werden
- Köch*innen und Kindergartenpersonal sollen einen stärkeren Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel haben

Von Angebot und Nachfrage – Die Situation aus Sicht der Dienstleister

Peter Kaufmann ist Geschäftsführer der Einkaufsgenossenschaft Emporium, ein wichtiger Partner vieler Gemeinden, weil die Genossenschaft diesen die Arbeit rund um Ausschreibungen und Angebotsnachfragen abnimmt. Peter Kaufmann wirft einen Blick auf Machbares und Mögliches bei der Beschaffung von lokalen, saisonalen, fairen und möglichst biologischen Lebensmitteln für unsere Mensen.

Zu den 76 Mitgliedern der Einkaufsgenossenschaft gehören größtenteils Seniorenwohnheime, aber auch Gemeinden und Bezirksgemeinschaften. Peter Kaufmann sieht es als ein Ziel seiner Organisation, durch die Bündelungen der Einkaufskraft für seine Kunden bessere Bedingungen auf dem Markt zu erzielen. Eine zentrale Rolle spielen dabei die verschiedenen Vergabeverfahren, an denen sich die Beschaffung ausrichtet.
60 % der Einkäufe, die Emporium tätigt, bestehen aus Lebensmitteln und bilden damit den größten Bereich. Von Emporium werden ausschließlich die bürokratischen Abläufe einer Ausschreibung/Bestellung geregelt. Die Genossenschaft verfügt weder über einen Lagerraum noch über die nötige Logistik dafür. Bei der Beschaffung werden die gültigen Gesetze auf europäischer, nationaler und regionaler Ebene berücksichtigt. Letztere gewähren den Beschaffern in Südtirol einen etwas größeren Freiraum als dies im restlichen Staatsgebiet der Fall ist. Die Ausschreibungen werden dabei für jedes Mitglied von Emporium getrennt durchgeführt. Dadurch bleiben die Ausschreibungsbeträge klein, die Vergabe erfolgt direkt, wobei nur drei Lieferanten eingeladen werden, welche von den Mitgliedern ausgewählt werden können. Das Gesetz der 10.000-Euro-Grenze wird von Emporium bereits angewendet und ermöglicht den Einkauf direkt beim Bauern. Gesetzliche Spielräume werden also möglichst genutzt, um so regional wie möglich einzukaufen. Bei den Milchprodukten gelingt Emporium das bereits zu 100 %.
Was der Einkaufsgenossenschaft derzeit zu schaffen macht, sind Einkäufe über 30.000 Euro, bei denen die sogenannte Benchmark, ein Maßstab für den Vergleich von Leistungen, eingehalten werden muss. Allerdings wurde hier beobachtet, dass viele Lieferanten im Bereich zwischen den 30.000 Euro und der Schwelle, welche das EU-Recht definiert, nicht daran interessiert sind, wegen der geringen Bestellmengen zu liefern. Das eröffnet wiederum die Möglichkeit, per Direktausschreibung auf den Markt zu gehen, ohne sich an der Benchmark der Vergabeagentur orientieren zu müssen.

Für eine erfolgreiche regionalen Beschaffung werden von Herrn Kaufmann drei Kriterien benannt:

- Der Wille aller Beteiligten. Die Verwaltung in der Gemeinde muss bereit sein, mehrere Verfahren bzw. Beauftragungen zu starten, was einen bürokratischen Mehraufwand mit sich bringt. Dies führt indirekt auch zu zusätzlichen Kosten. Impulse in diese Richtung kommen in der Regel nicht von Emporium, sondern müssen von den Gemeinden kommen.
- Eine weitere Schlüsselrolle spielen die Köch*innen, die ebenfalls einen Mehraufwand auf sich nehmen müssen. Dies ist ein Punkt, der im Laufe der Tagung bereits mehrmals angesprochen wurde.
- Flexibilität der Lieferanten. Der Lieferant muss bereit sein, auf die Anfrage der Beschaffer angemessen zu reagieren und verlässlich zu liefern. Ständige Verfügbarkeit der Lebensmittel ist oft bei Fleisch ein Problem. Zusätzlich kann ein Kindergarten schwerlich ein ganzes Tier ankaufen.

Generell braucht es die Bereitschaft, mehr Geld für regionale Produkte auszugeben. Damit verbunden ist die Frage, von wem diese Mehrkosten getragen werden und ob sie überhaupt getragen werden wollen.

Frage aus dem Publikum
Schafft es Emporium, die CAM/Mindestumweltkriterien einzuhalten?

Antwort Peter Kaufmann
Mit dem neuen Ministerialdekret, das im August 2020 in Kraft getreten ist, ist der Bioanteil von Obst und Gemüse von 40 % auf 50 % erhöht worden. Es ist nicht immer ganz einfach diesen Anteil einzuhalten, wobei

sich dieser nicht auf ein einzelnes Produkt, sondern auf das Gewicht der gesamten Lieferung bezieht.

Dazu ist zu sagen, dass es sich bei den CAM/Mindestumweltkriterien nicht nur um biologische Zertifizierungen handelt, sondern andere Zertifizierungen, die Art und Weise der Verpackung der Ware und sonstige Aspekte ebenfalls zu berücksichtigen sind.

Frage aus dem Publikum
Die Einkaufsgenossenschaft Emporium kauft zwar viele Produkte bei heimischen Händlern ein, aber wie sieht es bei diesen Produkten mit der Herkunft aus?

Antwort Peter Kaufmann
Die Definition von „lokal“ reicht sehr weit. Die Kriterien in den Ausschreibungen sollten jedenfalls auf ihre Einhaltung kontrolliert werden, z. B. wenn definiert wird, dass Gemüse aus regionalem Anbau stammen muss. Jedenfalls hat der Einkauf beim regionalen Händler den Vorteil des größeren Vertrauens und von mehr Transparenz.

Sie wünschen – wir produzieren: Erfahrungen von Produzenten und Verarbeitern I

Alexander Plattner ist Obmann der Genossenschaft Wippland[35], in welcher rund 30 Bauern einheimisches Fleisch - vom Huhn über Rind bis zu Schwein und Lamm vermarkten. Wippland tut das mittels Dorfladen (in Freienfeld) und Zustellservice (hauptsächlich an die Gastronomie) und sucht neue Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung.

Laut Obmann Alexander Plattner ist die Genossenschaft derzeit in erster Linie damit beschäftigt, das Fleisch der Tiere der Mitglieder so gut wie möglich zu vermarkten. Am Anfang war es vor allem Lammfleisch, doch auf Anregung der Kunden wurde die Produktpalette bis zum aktuellen Umfang stetig erweitert und wird mittlerweile in ganz Südtirol vermarktet.
Der Beweggrund für den Zusammenschluss der Bauern und Bäuerinnen war die erhoffte Verbesserung der Wertschöpfung der klein strukturierten Höfe im Wipp- und Eisacktal. Dabei stand die Genossenschaft hauptsächlich vor zwei Herausforderungen: die Komplexität bei der Handhabung des Produktes Fleisch und die Gewährleistung der Kontinuität bei der Belieferung der Kunden. Für die Mitglieder stand vor allem das Thema Qualität immer wieder im Mittelpunkt, wobei sich bald herausstellte, wie unterschiedlich die Vorstellungen von Qualität unter den Mitgliedern war.
Mittlerweile sind die Anfangsschwierigkeiten überwunden. Die Hauptzielgruppe der Genossenschaft ist derzeit die Gastronomie, es gibt allerdings auch private Kunden. Vereinzelt wurde versucht, bei öffentlichen Ausschreibungen mitzumachen, aber mit mäßigem Erfolg. Dabei gab es mehr Stolpersteine als Glücksmomente. Es gibt jedoch auch Beispiele, wo es der Genossenschaft gelungen ist, Mensen zu beliefern. So beliefert Wippland seit einigen Jahren das Schülerinnenheim in Sterzing, das von Terziarschwestern (Maria Pacis) geführt wird und wo die Oberschülerinnen der Sportschule untergebracht sind. Interessant war die erste Zusammenkunft mit der Oberin der Terziarschwestern. Für sie ist die Verwendung von regionalen Produkten auch aus ethischen Gründen wichtig und natürlich war das Thema Preis ein großer Diskussionspunkt. Schlussendlich konnte zur Auswahl der Produkte und zum Preis ein Kompromiss gefunden werden. Mittlerweile läuft die Zusammenarbeit sehr gut. Es wird mit einem Wochenplan gearbeitet und es erfolgt ein kontinuierlicher Austausch mit dem Koch. Bei größeren Bestellungen ist für die Genossenschaft eine längere Vorlaufzeit hilfreich. Da alles ganzheitlich vermarktet wird, ist eine Jahresplanung wichtig. Die Schülerinnen der Sportschule haben im Zuge einer Projektarbeit gesunde Lebensmittel zum Thema gemacht und einen Wippland-Mitgliedsbetrieb besucht.

„Wichtig ist die Kommunikation darüber, wo und wie Lebensmittel produziert werden."

"È importante comunicare dove e come vengono prodotti i generi alimentari."

Alexander Plattner

Ein Stolperstein bei Ausschreibungen war oft die Größe der Ausschreibungen, denen Wippland nicht gewachsen war. Mit einer besseren Vernetzung in der Landwirtschaft könnte man diese Herausforderung meistern. Auch daran arbeitet die Genossenschaft aktuell.
Alexander Plattner ist über das Interesse an heimischen Produkten in öffentlichen Mensen angenehm überrascht. Von Seiten der Landwirtschaft besteht aus seiner Sicht das Interesse, Mensen zu beliefern. Südtiroler Kreisläufe sind auf jeden Fall zu begrüßen.

35 http://www.wippland.com/

Frage aus dem Publikum
Sind die Preise, die die öffentlichen Beschaffer*innen für lokal erzeugte Lebensmittel bezahlen (können), für die Produzent*innen attraktiv genug? Oder ist es für die Produzent*innen ökonomisch interessanter, ihre Produkte direkt an diese Konsument*innen zu vermarkten?

Antwort Thomas Zössmayer, Waldförsterhof Mareit
Ich denke schon, dass es für die Bauern interessant ist, die Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu beliefern. Die Preisabschläge liegen vermutlich in der gleichen Größenordnung, wie wenn man die Produkte an einen Händler verkauft.

Antwort Peter Defranceschi
Das ist der Elefant im Raum ;-) Hier muss die Politik die Rahmenbedingungen schaffen, sonst wird eine Lieferung an die öffentliche Beschaffung finanziell weniger interessant und dafür komplizierter sein.

Sie wünschen – wir produzieren: Erfahrungen von Produzenten und Verarbeitern II

Alexander Holzner, Metzgermeister aus Lana, kennt die Situation der Beschaffung von lokalen Produkten für öffentliche Mensen auch als ehemaliger Gemeindereferent. Holzner gilt als Vordenker für regionale Kreisläufe in der Fleischproduktion und hat sich in Sachen hofnahe Schlachtung einen Namen gemacht.

Alexander Holzner ist über ein Umdenken bei der Verwendung von einheimischem Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung erfreut. Fleisch ist ein besonderes Nahrungsmittel, das spezielle Anforderungen stellt.
Es ist wichtig zu wissen, dass in Italien das gesamte Staatsgebiet als „einheimisch" gilt, daher ist bei der Textgestaltung der Ausschreibungen besonders Acht zu geben. Will man regionales Südtiroler Qualitätsfleisch ausschreiben, ist das in der Ausschreibung klar zu definieren. Lautet die Anforderung in der Ausschreibung hingegen „einheimisch" oder „lokal", können auch Anbieter aus anderen Regionen Italiens mit Fleisch aus Massentierhaltung an der Ausschreibung teilnehmen.
Bei der Frage nach biologischem Fleisch muss man darauf achten, welches Biolabel, von denen es mittlerweile sehr viele gibt, gewünscht ist: Das tiefste Niveau ist das EU-ÖKO Siegel[36] mit den wenigsten Auflagen und dann gibt es eine Steigerung nach oben bis zum Biolabel von Demeter, das die höchsten Anforderungen an die biologische Produktion stellt.
Die Verwendung von einheimischem Fleisch hängt von der Bereitschaft der Köch*innen, aber vor allem von der Dienstleistung der Lieferant*innen ab. Wir müssen uns vor Augen halten, dass das Küchenpersonal fast ausschließlich aus der Privatwirtschaft oder aus der Gastronomie kommt und dort ist man gewohnt, bestimmte Fleischteile für bestimmte Gerichte zu verwenden, ohne an Alternativen zu denken.
Was heißt das? In Südtirol ist das Angebot an Qualitätsfleisch begrenzt, was aber nicht bedeutet, dass Rindfleisch nicht zur Verfügung steht. Hier muss die Bereitschaft des Küchenpersonals da sein, Fleisch nach seinem möglichen Verwendungszweck und nicht nur bestimmte Fleischteile einzukaufen. Das heißt, dass für Fleischspeisen auch andere Fleischteile verwendet werden können, die strukturell und qualitativ im Tier miteinander verwandt sind. Das bringt uns in die Position, dass wir vom ganzen Tier im Sinne einer ganzheitlichen Vermarktung viel mehr verwerten können.
Wichtig ist der Dialog zwischen Köch*innen und Lieferant*innen. In der Praxis ist es so, dass die Köch*in zwar weiß, wie viele Personen sie zu verköstigen hat und welches bestimmte Fleischteil sich für ein Gericht besonders gut eignet und sie kauft daher das Fleisch in einer bestimmten Menge ein. Sind das Teile, die unter dem einstelligen Prozentbereich eines gesamtes Tiergewichtes liegen, ist es nicht möglich, die Bestellung mit lokalem Fleisch zu bedienen. Der Einkauf nach Verwendungszweck hat den Sinn, dass man für ein Gericht auch verschiedene Teile einsetzt, wobei die Anforderung an das Küchenpersonal steigt und damit auch eine Mehrarbeit zu leisten ist. Hier ein Hinweis, den die wenigsten kennen, die nicht selbst in die Küchen gehen: Sehr oft werden ganze Teile in der Ausschreibung definiert, dann verlangt die Küche vom Lieferanten, dass er die Teile entsprechend zubereitet oder zuschneidet. Das ist eine Arbeit, die eigentlich vom Küchenpersonal, für das es eingestellt wurde, erledigt werden muss. Holzner fragt sich, was mit dieser Arbeitseinsparung beim Küchenpersonal passiert.
Hinsichtlich der Kosten sollten sich die öffentlichen Verwaltungen vor Augen halten, dass im Bereich der Schul- und Kindergärtenmensen der Kostenanteil der Lebensmittel sicher unter zehn Prozent liegt. Darum stellt sich hier die Grundsatzfrage, ob es angebracht ist, enorm nach Einsparungspotential zu suchen. Glücklicherweise haben sich die Kontingente für die sogenannte freie Vergabe nach oben verschoben, wie auch Herr Kaufmann schon berichtet hat. Somit ist es einfacher einen entsprechenden Preis zu erzielen.
Das Thema Fortbildung ist auch bereits angesprochen worden. Holzner verweist auf eine Informationsveranstaltung an der Landesberufsschule Hellenstainer in Bri-

36 https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_en

xen. Bei der Zerlegung eines Rindes wurde anschaulich demonstriert, welche Fleischteile von der Struktur her ähnlich sind und welche man alternativ zu den gewünschen Teilen einsetzen kann. Durch eine angepasste Schnittführung bei der Zerlegung kann die Verwertung eines Tieres verbessert werden.
Ein weiterer wichtiger Aspekt bezüglich der Kosten ist die oft fehlende Präsenzliste der zu bekochenden Personen. Und wenn doch eine erstellt wird, dann kommt sie oft zu spät in die Küche. Nehmen wir an, eine Küche kocht für 50 Personen, einige sind im Urlaub, krank oder im Außendienst, so fehlen gut und gerne an die 10-20 Personen, für die eigentlich gekocht wurde. Dann sind diese Mengen übrig und jeder kann sich vorstellen, was damit passiert. Wichtig ist auch die Einbeziehung der Gemeindesekretär*in als höchste Verwaltungsebene in der Gemeinde. Diese*r sollte sich nicht nur für die Richtigkeit der Verwaltungsbeschlüsse einsetzen, sondern auch eine wesentliche Verantwortung bei der Umsetzung von politischen Entscheidungen übernehmen.
Dazu passt z. B. der Hinweis, dass es in Südtirol für Fleisch ein Qualitätssiegel gibt, das Qualitätsmerkmale in puncto artgerechte Tierhaltung, Fütterung, Freilauf usw. vorgibt, an die sich die Mitglieder der Verbände vertragsrechtlich halten müssen. Und das ist sehr wohl ein Qualitätsmerkmal, das bei den öffentlichen Ausschreibungen berücksichtigt werden kann.
Moderatorin Evi Keifl ergänzt an dieser Stelle, dass dringender Handlungsbedarf hinsichtlich einer Verringerung der angesprochenen Lebensmittelverschwendung besteht. Auch das Thema der Mensen in Seniorenheimen ist aufzugreifen. Dort besteht ebenfalls dringender Handlungsbedarf, weil eine ausgewogene und gesunde Ernährung gerade auch für Senior*innen von großer Bedeutung ist.

Frage aus dem Publikum
Wir, die Genossenschaft BIOREGIO mit 20 einheimischen Mitgliedsbetrieben, die biologische Mutterkuhhaltung betreiben, bieten biologisches Jungrindfleisch an. Gerne wären wir auch bereit, öffentliche Mensen zu beliefern. Wir müssen das Tier in all seinen Teilen vermarkten, würden uns daher wünschen, dass dies in der Mensa-Küche so akzeptiert wird. Wäre die Bereitschaft dafür da?

Antwort Alexander Holzner
Um hier Akzeptanz zu schaffen, sind Kommunikation und Fortbildung von großer Bedeutung. Es ist notwendig, dass die Küche und der Metzger sich gut absprechen. In den Küchen sollten alternative, aber bezogen auf den Verwendungszweck, gleichwertige Teile verwendet werden. Für die Köch*innen bedeutet die ganzheitliche Verwertung einen Mehraufwand, daher sollte dieser Aufwand auch kommuniziert und honoriert werden.

Frage aus dem Publikum
Wir erhalten als Familie privat Fleischpakete vom Erzeuger aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Diese Fleischpakete können von uns nicht nach Wunsch zusammengesetzt werden, sondern sämtliche Teile des Tieres werden in gleichen Anteilen auf sämtliche Abnehmer*innen verteilt. Ich weiß aber bereits bei der Bestellung, wie sich das Paket zusammensetzen wird. Da für uns nur diese Beschaffung infrage kommt, musste ich kreativ werden und habe viel dazu gelernt, was die Zubereitung von Fleischgerichten angeht. Könnte dieses Modell auch im Großen funktionieren? D. h. Mensen bekommen Fleischpakete „heimischer“ Produzent*innen gestellt?

Antwort Peter Defranceschi
https://flevofood.com/: 120 Bauern aus 5 Regionen liefern Fleisch aus sanitären Gründen immer gefroren – um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, werden aber alle Teile des Tieres geliefert.

Brief einer Schulklasse an das Amt für Schule und Freizeit in Bozen

Sehr geehrte Damen und Herren,
Wir, die Schüler der letztjährigen 2B des Kunstgymnasiums Cademia in St. Ulrich, möchten Ihnen eine Idee zur Verbesserung der Mensa vorschlagen. Eine Idee im Sinne der Nachhaltigkeit, Umweltfreundlichkeit und Gesundheit.
Zunächst möchten wir uns bedanken, dass wir die Möglichkeit haben, bei Bedarf in einer Mensa zu essen. Unsere Mensa ist wirklich super, es gibt sehr viel Auswahl und immer vegetarische Alternativen – und das vier Mal in der Woche. Uns ist allerdings aufgefallen, dass jeden Tag Fleisch angeboten wird. Unser Vorschlag ist, das Fleischangebot zu reduzieren und folglich nur zwei Mal in der Woche Fleischgerichte anzubieten.
Der Hauptgrund, weshalb wir uns das wünschen ist, dass das Fleisch das in den Mensen angeboten wird, wahrscheinlich aus Massentierhaltungen stammt. Diese möchten wir auf keinen Fall unterstützen, sowohl wegen des Tierleids als auch wegen unserer aller Gesundheit und der damit verbundenen Umweltproblematiken. Wir möchten allgemein versuchen, dass der hohe Fleischkonsum in unserer Gesellschaft etwas abnimmt.
Uns ist bewusst, dass Fleisch, welches aus artgerechter, einheimischer Haltung stammt, ein teures Lebensmittel ist. Deshalb unser Vorschlag: nur zwei Mal wöchentlich – dafür aus artgerechter, einheimischer Haltung.
Wir bitten Sie über unseren Vorschlag nachzudenken und danken Ihnen herzlich.

Mit freundlichen Grüßen,
die Klasse 2B des Kunstgymnasiums Cademia

Antwort Monika Wielander Habicher

Was wann gekocht wird, legen die einzelnen Köch*innen fest. Wir als Gemeinde haben bereits mehrmals versucht, weniger oft Fleisch anzubieten. An den Oberschulen wurde dies aber nicht so gut angenommen. In den Kindergärten wird ohnehin nicht besonders viel Fleisch angeboten. Wenn es nur einen fixen „Fleischtag“ pro Woche gibt, angenommen am Dienstag, dann haben wir das Problem, dass dann immer nur jene Kinder Fleisch essen, die dienstags die Mensa besuchen und die Kinder, die an den anderen Wochentagen in die Mensa kommen, nie Fleisch essen können. Jedenfalls gibt es zum Thema Fleisch noch einen Diskussionsbedarf und Bedarf nach Austausch. Eine langsame Reduktion wäre möglich, wichtig wäre es, bei den Wochentagen zu alternieren.

Antwort Peter Defranceschi

Viele europäische und italienische Gemeinden haben ähnliche Initiativen. Rom hatte sogar zwei „fleischfreie“ Tage beworben und zwecks Klimastrategie ausgewertet und vermarktet. Schlussendlich ist es kein Verzicht, da die mediterrane, gesunde Diät nicht unbedingt Fleisch enthält. In der Ausschreibung kann gefordert werden, dass fleischfreie Menüs angeboten werden müssen (als Option oder an bestimmten Tagen). Gent hat kürzlich eine ambitionierte Ausschreibung mit 50 % pflanzenbasierten und hybriden Menüs gemacht.

Woher kommt das Schnitzel – Herkunftsbezeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung Erfahrungen aus Österreich

Christian Jochum ist der Experte für kurze Wertschöpfungsketten bei der österreichischen Landwirtschaftskammer in Wien. Er berichtet über die Erfahrungen auf dem langen Weg zu einer Kennzeichnung für die Herkunftsbezeichnung bei Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung.

Derzeit wird in Österreich der Aktionsplan[37] zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung überarbeitet. Im österreichischen Regierungsprogramm von 2020 ist die Herkunftsbezeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der (öffentlichen und privaten) Gemeinschaftsverpflegung und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021 verpflichtend vorgesehen. In Bezug auf die Verpflegung lassen sich folgende Trends feststellen: Es gibt immer mehr und immer kleinere Haushalte und in diesen mangelt es an Zeit. Folglich hält der Trend zu Convenience-Produkten sowohl in den Haushalten als auch in der Außer-Haus-Verpflegung an. Für Lebensmittel wenden die Haushalte in Österreich 12 % ihrer Ausgaben auf, weitere 7 % für Essen und Trinken außer Haus. Rund 20 % des Lebensmittelkonsums, aber über 50 % des Konsums von Fleisch und Fleischwaren fallen auf die Außer-Haus-Verpflegung. Die Frage der Herkunft ist den Verbraucher*innen wichtig, weil sie ein Bedürfnis nach Orientierung, Sicherheit, Sinn und einfacher Information haben und zudem mit lokaler Herkunft eine bestimmte Qualität assoziieren. Sie verbinden damit kleine Betriebe, die sauber und biologisch arbeiten und ihre Produkte auf traditionelle Art und von Hand herstellen. Je tierischer und/oder je weniger verarbeitet ein Nahrungsmittel ist, desto wichtiger ist den Verbraucher*innen die regionale Herkunft, nämlich vor allem in Bezug auf Gemüse und Obst, Eier, Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukte. Laut einer Umfrage der GfK 2019[38] halten 68 % der Befragten eine Kennzeichnung der Lebensmittel nach Herkunft für notwendig. Bereits jetzt gibt es ein freiwilliges System der AMA-Marketing[39] (**A**grar **M**arkt **A**ustria) zur Herkunftstransparenz für Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung, an dem sich 75 Unternehmen mit 228 Standorten beteiligen. Die Kennzeichnung erfolgt in allgemeiner Form (nicht für die einzelnen Speisen) am Ort der Speisenausgabe. Die Kontrolle erfolgt durch eine unabhängige Kontrollstelle. Die rot-weiß-rote Lupe[40] steht für österreichische Herkunft, die transparente Lupe für ausländische Herkunft.

Beispiele:

37 http://www.nachhaltigebeschaffung.at/

38 https://www.gfk.com/de/presse/deutscher-markt-fuer-bio-produkte-waechst-2019-wieder-deutlich

39 https://www.ama.at

40 https://www.gutzuwissen.co.at/media/db/26825/01-Gut-zu-Wissen-Handbuch

Für die Einführung der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung wurde in Österreich eine Experten*innengruppe eingerichtet. Inhaltlich orientiert man sich an der Schweiz, wo es eine solche Kennzeichnung bereits gibt, rechtlich und politisch an Finnland. Nach Ausarbeitung der nationalen Rechtsgrundlage (als Verordnung zum Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz) muss diese noch von der EU notifiziert werden.

Frage aus dem Publikum
Hat sich durch die (freiwillige) Herkunftstransparenz für Fleisch und Eier in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung das Essverhalten bzw. die Speisenauswahl der Tischgäste verändert?

Antwort Christian Jochum
Ob sich dadurch das Ernährungsverhalten der Tischgäste verändert hat, ist nicht bekannt. Auf jeden Fall hat die Herkunftstransparenz, die 2016 freiwillig eingeführt wurde, einen Einfluss auf die Wertschöpfungs- und Beschaffungsketten, nämlich insofern, als dass die Küchen versuchen, ihre Einkäufe hinsichtlich der österreichischen Herkunft zu optimieren. Offenbar haben viele Köch*innen ein Problem damit, auf der transparenten Lupe z. B. Polen als Herkunftsland anzugeben und unternehmen lieber Anstrengungen, um österreichische Ware einzukaufen. Auch in der Schweiz konnte man infolge der Herkunftstransparenz zwischen 1996 und 2016 eine deutliche Steigerung bei Geflügel und Eiern mit einheimischer Herkunft beobachten.

Frage aus dem Publikum
Wie steht es momentan in Südtirol mit der verpflichtenden Herkunftsbezeichnung v. a. auch in den Mensen?

Antwort Peter Defranceschi
Hier geht es zu den rechtsverbindlichen ökologischen Mindestkriterien (CAM) für Beschaffer in Italien: https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/relazione_accompagnamento_cam_ristorazione_aprile2020.pdf

IMPRESSUM

Zitierempfehlung
Staffler, J. (Hrsg.) (2021). Mens(a) sana in corpore sano. Bozen, Italien: Eurac Research.

Eurac Research
Drususallee 1
39100 Bozen

Herausgeber
Jutta Staffler, Eurac Research
Institut für Regionalentwicklung

Redaktion
Jutta Staffler, Evi Keifl, Anna Silbernagl

Vorbereitung der Tagung, Zusammenfassung der Referate und Beiträge
(in alphabetischer Reihenfolge)
Klaus Egger, Referent für Nachhaltgkeit, Büro des Landeshauptmannes
Verena Gschnell, OEW – Organisation für Eine solidarische Welt
Evi Keifl, Kampagne MahlZeit
Matthäus Kircher, OEW – Organisation für Eine solidarische Welt
Heike Mayr, Südtiroler Bauernbund
Silke Raffeiner, Südtiroler Ernährungsrat
Sabine Schwarz, Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz
Jutta Staffler, Eurac Research, Institut für Regionalentwicklung

Layout
Alessandra Stefanut, Eurac Research

Bilder – Credits
S. 4: Ivo Corra
S. 5: ASP
S. 6: Eurac Research
S. 8: Sigrid Haller
S. 12: Gemeinde Vahrn
S. 13: SGV/CW
S. 17: EESC
S. 20: Bernhard Aichner
S. 21: Fotostudio Wieser Schlanders
S. 21: Monika Wielander Habicher
S. 22: Elke Kofler
S. 23: Ivonne Daurù
S. 25: Peter Kaufmann
S. 27: Silvia Kaser
S. 29: Paul Peter Gasser
S. 32: Kristian Schark

eurac
research

Eurac Research
Drususallee 1
39100 Bozen
T +39 0471 055 055
info@eurac.edu
www.eurac.edu