

„Woher kommt das Schnitzel?“

**Herkunftsbezeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung –
Erfahrungen aus Österreich**

DI Christian Jochum

**Online-Tagung „Mens(a) sana in corpore sano“
19.11.2020**

Woher kommen Lebensmittel überhaupt?

Aus dem Supermarkt oder aus der Außer Haus-Verpflegung!

- Haushalte werden mehr und kleiner, Faktor Zeitmangel →
- zuhause wird immer weniger gemacht →
 - Supermarkt → schnell einkaufen („One-Stop-Shop“), schnell zubereiten (Convenience → „ready to heat“, „ready to eat“)
 - Außer Haus-Verzehr → schnell essen → „fast food“, „on the go“
- Kennzahlen Österreich:
 - ca. 12 % der Haushaltsausgaben für Lebensmittel → stagnierend
 - zusätzlich 7 % für Essen und Trinken außer Haus → wachsend
- von Mo bis Fr ca. 2,5 Mio Essen außer Haus
- Ca. 20 % der Lebensmittel werden außer Haus verzehrt, aber mehr als 50 % des Fleisches und der Fleischprodukte.

Warum ist Herkunft für die/den Konsumentin/en wichtig?

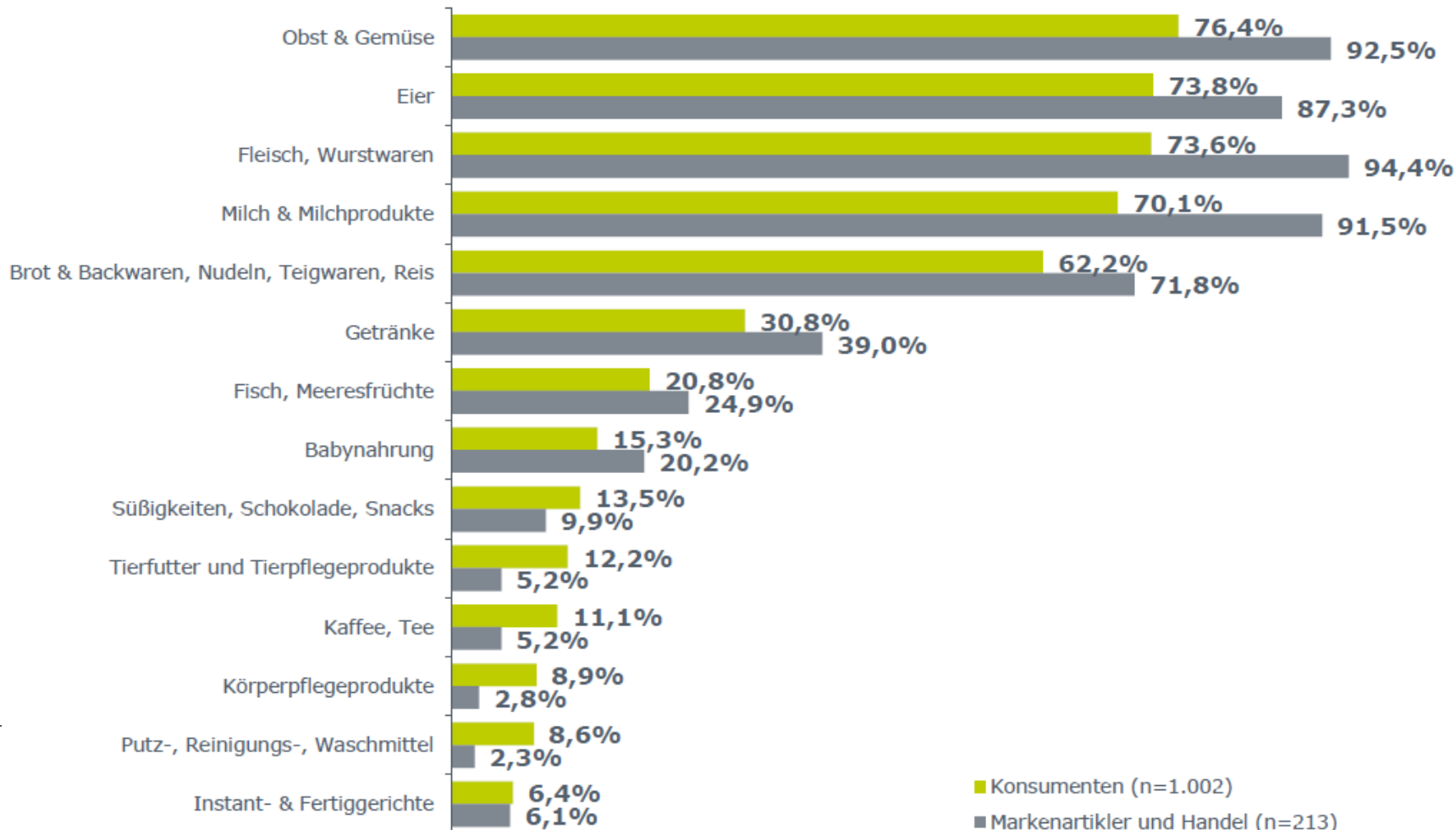
Die Konsumentin/Der Konsument ist verunsichert.

- Je mehr Globalisierung, desto mehr Bedarf an Orientierung → „Man liebt, was man kennt!“ →
 - einfache, verständliche Information von komplexen Dingen → „Clean labelling“ als globaler Trend
 - Herkunft als Platzhalter für Qualitätserwartungen →
 - Land → Region → einzelner Betrieb
 - Österreich: klein, lieb, sauber, Berge, bio, traditionell, handgemacht
- Herkunft vermittelt 1. Orientierung 2. Sicherheit 3. Sinn.
- ö Regierungsprogramm 2020: „Verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat) und in verarbeiteten Lebensmitteln ab 2021“

Ist Herkunft immer gleich wichtig?

Nein: Je tierischer und je weniger verarbeitet, desto wichtiger ist sie.

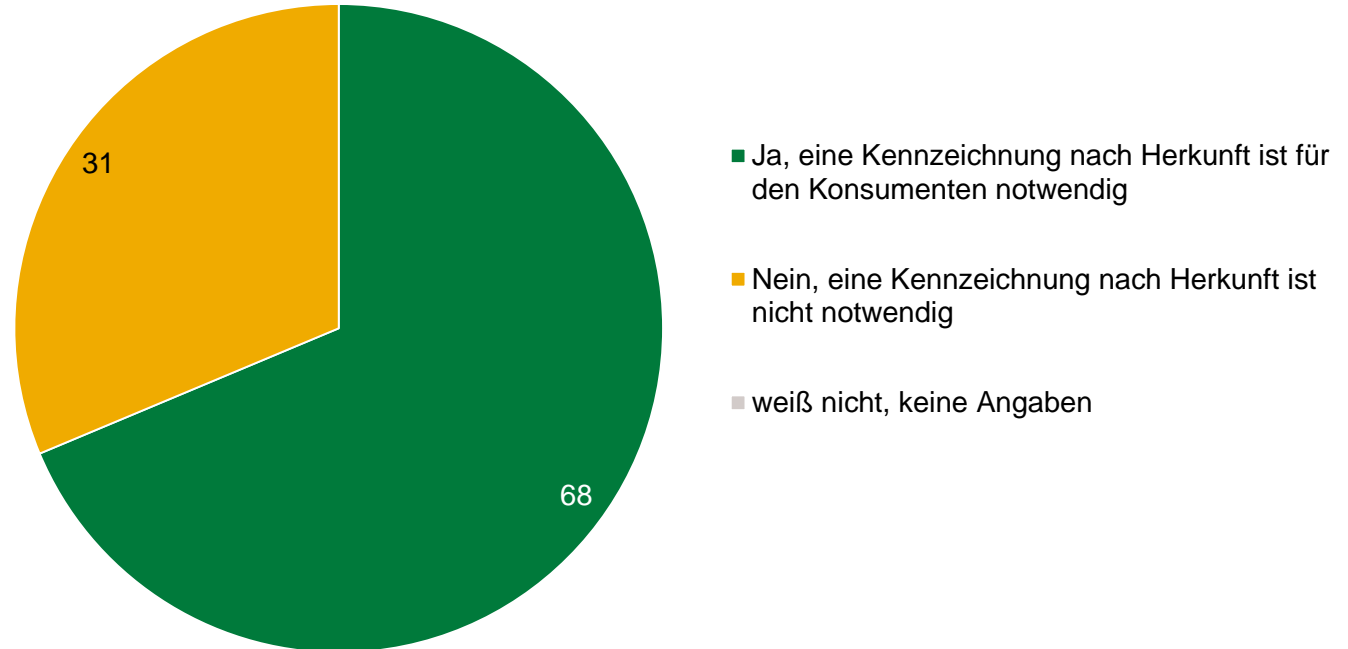
- Die Bedeutung regionaler Produkte (Market-Agent 2019):



Wie wichtig ist die Herkunft von Fleisch, Milch, Eiern und Produkten daraus in der Kantine?

Es soll eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung dafür geben...

GfK, März 2019 im Auftrag der LKÖ:



Wie ist der Stand der Umsetzung in Österreich?

„Gut Ding braucht Weile“ ...

- politische Ebene:
 - Expertengruppe mit inhaltlichem Vorschlag →
 - „Gemeinschaftsverpflegung“ →
 - immer wiederkehrender, gleichbleibender Personenkreis (z.B. Kindergärten, Schulen, Mensen, Betriebsrestaurants, Pflegeheime, Krankenhäuser, Kasernen, Gefängnisse)
 - eingeschränkte Möglichkeit, die Speisen von woanders zu beziehen
 - Produktion nach Menüplan (und nicht nach Speisekarte)
 - aktuell: Prüfung der rechtlichen Vorgangsweise (EU-Notifikation)
- Orientierung am Schweizer Modell (inhaltlich) und am finnischen Modell (rechtlich/politisch)

Was gibt es schon in Österreich?

Freiwillige Herkunftstransparenz für Fleisch und Eier

- Basis: freiwilliges System „Herkunftstransparenz in der Gemeinschaftsverpflegung“ der AMA-Marketing
- Erstberatung vor Ort (Richtlinien & Teilnahmebedingungen, Hilfestellung in der Umsetzung)
- Kontrolle
 - Auswahl einer unabhängigen Kontrollstelle → Kontrolle → Zertifikat
 - Kosten abhängig, ob Zentralleinkauf oder mehrere einzelne Küchen
- → „gut zu wissen“-Kommunikationsmaterial (Vertrag mit LKÖ)
 - klare Herkunftsdefinitionen (EU-Recht)
 - allgemeine Herkunftsinfo zu Fleisch und Eiern für ein Jahr
 - visuell am Ort der Speisenausgabe (nicht bezogen auf die Speise)

Wie schaut „gut zu wissen“ aus?

Die einfache Auslobung am POS:

LIEBE GÄSTE!

Mit der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT** setzen wir ein Zeichen, um Ihnen die Herkunft von Fleisch und Eiern transparent und klar sichtbar zu machen.

So erkennen Sie auf einen Blick die Herkunft unserer **FLEISCHSPEISEN** sowie Herkunft und Haltungsform der von uns verarbeiteten **EIER**:



Wie schaut „gut zu wissen“ aus?

Beispiele für die praktische Anwendung:

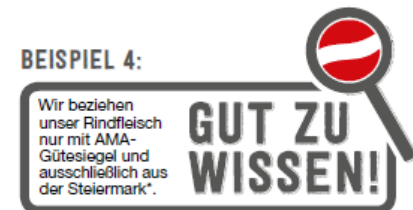


Zukauf von Fleisch, bei dem die Geburt, Aufzucht und Schlachtung nicht im gleichen Land stattgefunden haben



Zukauf von Frischfleisch mit Herkunft Österreich:

* Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)



Hinweis: Werden Ei-Erzeugnisse eingesetzt, dann sollte dies in der Speisekarte vermerkt werden (z.B. Eierspeise aus Flüssigeiern), damit der Gast die unterschiedlichen Herkünfte von Eiern den Speisen zuordnen kann.

Wo stehen wir und wie geht's weiter?

„Gut zu wissen“ als freiwillige Übung für eine gesetzliche Regelung

- aktueller Stand gzw:
 - 75 Unternehmen mit 228 Standorten
 - 14 Mio Essensportionen pro Jahr
 - weitere Kandidaten/Standorte in der Pipeline
- gesetzliche Regelung:
 - Landwirtschaft, NGO's und Verbraucher machen Druck →
 - Gesundheitsministerium zuständig: Arbeiten laufen
- Ablauf:
 - 1. nationale Rechtsgrundlage → Verordnung zum ö Lebensmittel-sicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
 - 2. Notifikation nach Brüssel (entweder nach LMIV à la Finnland oder nach NotifizierungsRL à la Frankreich)

Danke fürs Zuhören!