

Informationen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
(Kindergärten, Schulen, Betriebe, Pflegeheime, ...)

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN – Übersicht von Beratungs- und Zertifizierungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen



Sammlung von Beratungs- und Schulungseinrichtungen bzw.
Zertifizierungsmöglichkeiten, die für steirische Einrichtungen mit
Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung stehen.

Inhalt

Warum gibt es diese Broschüre?	3
1. Beratungs- und Schulungsmöglichkeiten	4
Gesundheitsfonds Steiermark	5
GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN (GGG).....	5
Styria vitalis	7
Individuelle Beratungskonzepte	7
Land Steiermark – Abteilung 14 WIN.....	9
„Küchenprofi(t)“	9
UNITED AGAINST WASTE	9
„Moneytor“ – Lebensmittelabfallmonitoring für Großküchen	10
„Food Waste Hero“ – eLearning für Mitarbeiter*innen.....	10
Bio Ernte Steiermark – der Bioverband.....	11
FH JOANNEUM	12
Institut für Gesundheits- und Tourismusmanagement.....	12
Institut für Diätologie	12
naBe-Plattform und Forum „Österreich isst regional“	13
Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung und moderne Ernährung	14
DIE UMWELTBERATUNG.....	15
Selbstständige ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen.....	16
2. Beratungs- und Zertifizierungsmöglichkeiten	17
Styria vitalis	18
Grüner Teller	18
Grüne Küche.....	19
Österreichisches Umweltzeichen für die Gemeinschaftsverpflegung	20
Gut zu wissen!	21
Österreichische Gesellschaft für Ernährung	22
ÖGE – Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung.....	22
FAIRTRADE Österreich	23
Impressum	24

Warum gibt es diese Broschüre?



Immer mehr Steirerinnen und Steirer essen außer Haus, dadurch kommt auch der Gemeinschaftsverpflegung eine große Bedeutung hinsichtlich gesunder Ernährungsstrategien zu.

Sie hat es in der Hand, ihre Kund*innen mit den angebotenen Speisen und Getränken dabei zu unterstützen, mit Genuss gesund zu essen.



Damit Sie Ihre Kund*innen nicht nur satt, sondern auch zufriedener und gesünder machen, braucht es oft nur kleine Änderungen.

Für die Umsetzung der Änderungen gibt es professionelle Unterstützung – eine Auswahl dazu finden Sie in diesem Dokument.

Diese Angebote wurden Zuge der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN recherchiert und sollen einen Überblick geben.

Wir hoffen, dass viele der angeführten Angebote genutzt werden und wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung Ihrer eigenen Projekte!

Das Projektteam von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN

Zum Mitmachen!

Sollte in der folgenden Übersicht ein Angebot fehlen, das Ihrer Meinung nach ebenfalls in diese Liste aufgenommen werden soll, dann schicken Sie uns einfach ein Mail an gfst@gfstmk.at.

Die Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN freut sich über Ihre Unterstützung!

Mehr Informationen zur Initiative finden Sie unter

www.gemeinsam-geniessen.at bzw.

www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/.

1. Beratungs- und Schulungsmöglichkeiten

Gesundheitsfonds Steiermark

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN ist eine Initiative für gesundes Essen mit Genuss. Die Initiative richtet sich auch an Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Sie sollen dabei unterstützt werden, ihr Angebot gesundheitsförderlicher zu gestalten. Die Basis dafür bilden die [„Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“](#).

Die steirischen Mindeststandards werden seit 2010 von der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark im Rahmen der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN herausgegeben. Die Mindeststandards werden laufend qualitätsgesichert. Dies geschieht unter Mitwirkung zahlreicher Expert*innen aus verschiedenen Bereichen (Küche, Diätologie, Pädagogik, ...) oder durch die Durchführung von Studien. Ebenso werden **Bundesevorgaben** und **aktuelle Ernährungsempfehlungen** berücksichtigt.

Die Mindeststandards zeigen, wie ein **gutes und attraktives Verpflegungsangebot** beschaffen sein sollte. Sie beschreiben in verschiedenen Bereichen Anforderungen, die nicht unterschritten werden sollten. Diese Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung sind vielfältig – daher sind auch die steirischen Mindeststandards vielfältig. Ernährungsphysiologische, ökologische und soziale Aspekte werden berücksichtigt.

Es gibt Anforderungen in den Bereichen:

- Rahmenbedingungen (Einkauf, Speisesaalgestaltung, Nudging,...)
- Mahlzeiten (Frühstück, Jause, Mittagessen, Abendessen)
- Zielgruppen (Kinder, Schulkinder, Jugendliche, Erwachsene, Senior*innen) und
- besondere Formen der Gemeinschaftsverpflegung (Buffet, Getränkeautomaten, ...)

Um diese Anforderungen gut erfüllen zu können, gibt es verschiedene Angebote:

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG)

Leistungen u. a. :

- ★ **Kostenlose gedruckte Unterlagen (je nach Vorrat)**
 - GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards
 - Checklisten zu den steirischen Mindeststandards
 - GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN – So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg
- ★ **Umfangreiche Website, mit einer bunten Werkzeugkiste für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen**
 - Rezepte
 - Musterspeisepläne für verschiedene Zielgruppen
 - Bezugsquellen regionaler Produkte
 - Ideensammlungen
 -

Mehr Info unter: [Umsetzungshilfen - Gesundheitsfonds \(gesundheitsfonds-steiermark.at\)](https://gesundheitsfonds-steiermark.at)

♦ **Kostenlose Beratung vor Ort durch GGG-Fördermöglichkeit für sonstige Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Mittagessen, Abendessen)**

Seit 2016 können steirische Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung um eine Förderung zur Optimierung ihrer Verpflegung bzw. zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards ansuchen. Über 200 Einrichtungen haben diese Möglichkeit schon genutzt.

- Gefördert werden Beratungskosten bzw. Speiseplanchecks, Rezeptoptimierungen und die Erstellung von Verpflegungsleitbildern
- Darüber hinaus können 40 % der Förderungskosten für sonstige Mittel eingesetzt werden (z. B. Hochbeete, gesundheitsförderliches Essen, Sachbücher, Küchenmaterialien, ...)

Mehr Info unter: [Förderungen im Bereich Ernährung - Gesundheitsfonds \(gesundheitsfonds-steiermark.at\)](https://gesundheitsfonds-steiermark.at/Foerderung-im-Bereich-Ernaehrung)

♦ **Kostenlose Beratung vor Ort durch Programm GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-„Unser Schulbuffet“**

Das Programm „GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN Unser Schulbuffet“ wurde vom Gesundheitsfonds Steiermark initiiert. Mit der Betreuung der Schulbuffets vor Ort wurde Styria vitalis beauftragt. Die Finanzierung des Programmes erfolgt durch den Gesundheitsförderungsfonds Steiermark. Das Programm wird in Kooperation mit der Bildungsdirektion für Steiermark umgesetzt.

- Beratungen steirischer Schulbuffets per Telefon, Email und vor Ort
- Überprüfung vor Ort mit Möglichkeit zur Auszeichnung
- Unterstützung bei Öffentlichkeitsarbeit und Marketingmaterialien
- Schulungsmöglichkeiten

Mehr Info unter: [Beratungsprogramm für Schulbuffets - Gesundheitsfonds \(gesundheitsfonds-steiermark.at\)](https://gesundheitsfonds-steiermark.at/Beratungsprogramm-fuer-Schulbuffets)

Kosten:

- ♦ kostenlos

Kontakt:

- ♦ Fach- und Koordinationsstelle Ernährung, Email: gfst@gfstmk.at, Web: www.gemeinsam-geniesen.at

Styria vitalis

Die Abteilung Naturküche bei Styria vitalis zertifiziert Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in der Steiermark (siehe Zertifizierungen).

Weiters werden **individuelle Beratungskonzepte** angeboten und es gibt ein Fortbildungsprogramm.

Individuelle Beratungskonzepte

Mittagessen nach Maß: Runder Tisch für eine gelingende Verpflegung

(mit Erhalter, Einrichtungen, Verpflegungsanbieter)

Die Geschichte beginnt oft so: Die Pädagog*innen sind unzufrieden, die Küche unter Druck, die Eltern auf den Barrikaden. Beschwerden gibt es, sofern überhaupt, zwischen Tür und Angel, nie Gespräche mit allen Beteiligten. So lange, bis sich Pädagog*innen, Eltern, Verpflegungsbetrieb und Erhalter am Runden Tisch treffen. Dem aufgestauten Konflikt Luft machen, die andere Seite hören, das eigene Tun reflektieren und so Lösungen finden. Das gemeinsame Bewusstsein über Grenzen und Möglichkeiten der anderen Seite führte zur Erkenntnis: Ein für alle passendes Verpflegungskonzept braucht den gemeinsame Dialog.

Leistungen:

- ♦ Organisation und Moderation Runder Tisch
- ♦ Erstellung eines Protokolls

Immer besser essen: Mittagessen in Ihrer Einrichtung verbessern

(= Evaluierung des Mittagessens in Einrichtungen)

Die Qualität des Essens hängt sehr davon ab, wie das Mittagessen vor Ort gelebt wird. Eine Mitarbeiterin von Styria vitalis ist beim Mittagessen in der Einrichtung dabei und zeigt Stärken & Schwächen der Abläufe vor Ort sowie mögliche Veränderungen auf. In einem abschließenden, gemeinsamen Gespräch mit der Leitung der Einrichtung bzw. mit dem Team vor Ort werden Feedback gegeben, Optimierungspotentiale aufgezeigt und Ideen rund um das Mittagessen besprochen.

Leistungen

- ♦ Organisation und Durchführung der teilnehmenden Beobachtung
- ♦ Mündliches und schriftliches Feedback

Speiseplancheck inkl. Beratungsgespräch mit dem Verpflegungsanbieter

Die Speisepläne von vier Wochen werden nach Kriterien wie Ausgewogenheit der Nährstoffe, Saisonalität, Angemessenheit für die Zielgruppe, etc. auf Basis der Steirischen Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung analysiert. Ein kurzes, schriftliches Feedback rundet den Speiseplancheck ab. In einem persönlichen Gespräch mit dem Verpflegungsanbieter werden die bisherigen Speisepläne sowie mögliche Ansatzpunkte für Veränderungen besprochen.

Leistungen

- ♦ Durchführung Speiseplanchecks
- ♦ Schriftliches Feedback
- ♦ Beratung hinsichtlich Speiseplanoptimierung

Kochworkshops, Seminar & vieles mehr

Styria vitalis bietet eigene Workshops für Küchenmitarbeiter*innen an.

Pro Jahr werden ca. 10 Veranstaltungen organisiert.

Mehr Info: <https://www.gruenerteller.at/workshops/>

Kosten & Dauer:

- ♦ auf Anfrage

Kontakt:

- ♦ Styria vitalis, Karin Koller, MPH, Koordination KIDS essen gesund & Foodliteracy
Marburger Kai 51, 8010 Graz, Tel: 0316 82 20 94 – 74, Email: karin.koller@styriavitalis.at

Land Steiermark – Abteilung 14 WIN

Das steirische Regionalprogramm für betrieblichen Umweltschutz (Wirtschaftsinitiative Nachhaltige Steiermark (WIN)) widmet sich seit Herbst 2016 dem Thema **Reduktion von Lebensmittelabfällen** in (Groß-)Küchenbetrieben.

„Küchenprofi(t)“

Gemeinsam mit der Plattform "[United Against Waste](#)" und den Regionalprogrammen der Bundesländern wurde das geförderte Beratungsmodul „[Küchenprofi](#)“ entwickelt. Es bietet eine individuelle Begleitung bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen in (Groß-)Küchenbetrieben - von der Ursachenanalyse bis zur Entwicklung punktgenauer Einsparmaßnahmen.

Als Entscheidungshilfe, ob eine Beratung Sinn macht, steht ein [Online-Schnelltest](#) zur Verfügung, mit dem Betriebe im Vorfeld in wenigen Minuten eine Einschätzung des eigenen Einsparpotenzials beim vermeidbaren Lebensmittelabfall einholen können.

Beratungsförderung im Rahmen der WIN – Küchenprofi(t):

- ♦ Beratungsleistungen für die Reduktion von Lebensmittelabfällen in Küchenbetrieben werden mit bis zu 40 Beraterstunden anerkannt und zu max. 50% gefördert.
- ♦ Als Ergebnis der Beratung erhalten die Betriebe einen Beratungsbericht, in dem kurz-, mittel- und langfristige Maßnahmen für die Umsetzung enthalten sind. Die für diese Beratungsleistungen speziell ausgebildeten WIN – Expert*innen finden Sie auf unserer Website: [WIN - BeraterInnen](#).

Bei Fragen wenden Sie sich bitte entweder an Ihre WIN-Beraterin oder ihren WIN-Berater bzw. direkt an die Mitarbeiter*innen der WIN-Leitstelle.

Selbstbehalt für Betriebe

- ♦ € 960,00 – 1.600,00 – je nach Betriebsgröße

Kontakt:

- ♦ Abteilung 14 – Nachhaltigkeitskoordination; WIN – Programmmanagement, Bürgergasse 5a; 8010 Graz, Tel.: 0316 877-4505, E-Mail: abteilung14@stmk.gv.at, Web: <https://www.win.steiermark.at/>

UNITED AGAINST WASTE

Das oben beschriebene Programm ist ein Angebot von der Initiative United Against Waste. Diese Initiative unterstützt Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung bei der Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Damit tun Sie der Umwelt etwas Gutes und sparen Geld.

Zusätzlich zu Küchenprofi(t) wird das [Programm MONEYTOR](#) sowie das [eLearning-Angebot FOOD WASTE HERO](#) angeboten.

„Moneytor“ – Lebensmittelabfallmonitoring für Großküchen

Das Programm Moneytor ermöglicht Großküchenbetreibern die Performance ihrer Standorte beim Lebensmittelabfall laufend zu überwachen und die größten Einsparpotenziale zu identifizieren.

Das Programm bietet:

- ♦ Laufendes Monitoring der eigenen Lebensmittelabfälle auf Basis bestehender Daten, ohne dauerndes Verwiegen in der Küche
- ♦ Benchmarking und Vergleich mit anderen Standorten (Pflegeheime mit Pflegeheimen, Krankenhäuser mit Krankenhäusern, etc.)
- ♦ Vermarktung des Einsatzes für weniger Lebensmittelabfall, zum Beispiel durch die United Against Waste Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ oder Werbematerial
- ♦ United Against Waste Plakette für die Teilnahme am „Moneytor“, die in der Küche platziert werden kann.
- ♦ Bei Bedarf: Unterstützung bei der Reduktion durch Workshops, die Food Waste Coach Ausbildung oder individuelle Beratungen.

Kosten:

- ♦ Der Jahrestarif für die Teilnahme am Moneytor verringert sich proportional zu der Anzahl der teilnehmenden Standorte eines Betreibers und startet für einen Standort bereits ab 648 € netto pro Jahr.

„Food Waste Hero“ – eLearning für Mitarbeiter*innen

Lebensmittelabfallvermeidung funktioniert nur, wenn alle Mitarbeiter*innen an Board sind. Sie müssen wissen, warum Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung im Betrieb wichtig sind und umgesetzt werden. Deshalb hat United Against Waste in Kooperation mit dem Wifi Tirol das eLearning Angebot „Food Waste Hero“ geschaffen.

Leistungen:

eLearning Angebot mit folgenden Vorteilen:

- ♦ orts- und zeitunabhängig durchzuführen auf Smartphones, Tablets oder PCs/Laptops
- ♦ individuelles und selbstbestimmtes Lernen
- ♦ unmittelbares Feedback durch interaktives Engagement
- ♦ Wissenstransfer und Interaktion durch abwechslungsreiche und multimediale Inhalte (Videos, Quiz, Praxisbeispiele usw.)

Mehr Informationen: <https://united-against-waste.at/food-waste-hero/>

Kosten:

- ♦ Kosten für die Einzellizenz: 99,- EUR (mit Rabattierung, falls man mehr Lizenzen für mehrere Mitarbeiter*innen kauft)

Kontakt:

- ♦ United Against Waste, united-against-waste@tatwort.at, www.united-against-waste.at, T: 43 (0)1 409 55 81

Bio Ernte Steiermark – der Bioverband

Bio Ernte Steiermark ist der steirische Landesverband im Netzwerk von BIO AUSTRIA. Österreichweit hat diese mehr als 12.000 Mitglieder (Biobäuerinnen und Biobauern) und 250 Kooperationspartner*innen; steiermarkweit mehr als 2.000 Bio-Höfe. Schutz der Lebensgrundlagen, Fairness und Glaubwürdigkeit sind die Werte des Verbandes.

Bio Ernte Steiermark Kernkompetenzen:

- ◆ Bio-Beratung der Mitglieder und Kooperationspartner*innen
- ◆ Aufbau und Betreuung von Bio-Absatzquellen
- ◆ Bio-Lobbying, Entwicklung von Bio-Bewusstsein

Leistungen:

- ◆ Individuelle einzelbetriebliche Beratung – z. B.: Bio-Einstieg, **Ausbau des Bio-Sortiments**, Bio-Teilsortiment, der Weg zu 100% Bio-Lebensmitteln, ...
- ◆ Hilfestellung bei der Beschaffung regionaler saisonaler Bio-Lebensmittel (z. B. Styria beef, Obst, Gemüse)
- ◆ Unterstützung bei der Erlangung der Bio-Zertifizierung
- ◆ Mitarbeiter*innen-Schulungen, Workshops, Verkostungen
- ◆ Bewerbung in verbandseigenen und verbandsnahen Medien, Pressearbeit
- ◆ Unterstützung bei Bio-Veranstaltungen im Unternehmen (Bio-Feste, Vorträge, usw.)
- ◆ Teilnahme an Veranstaltungen von Bio Ernte Steiermark
- ◆ 30 Jahre Bio Know-How und ein starkes Netzwerk

Kosten:

- ◆ Erstgespräch kostenfrei
- ◆ Etwaige folgende Workshops, Schulungen individuelle Vereinbarung

Kontakt:

- ◆ Jacqueline Förster, Tel.: 0676/842214-415, E-Mail: jacqueline.foerster@ernte.at, Web: www.ernte-steiermark.at

FH JOANNEUM

Institut für Gesundheits- und Tourismusmanagement

Leistungen:

- ♦ Durchführung von individuell angepasster Evaluationen sowie Kund*innenbefragungen.
- ♦ Das Institut für Gesundheits- und Tourismusmanagement fokussiert seine F&E Arbeit insbesondere auf die Themen Gesundheitskompetenz, prozessorientierte Evaluationen und Betriebliche Gesundheit. Kolleg*innen aus dem Tourismusbereich können auch Unterstützung im Hospitality-Bereich durch angewandte F&E-Arbeit in diese multidisziplinären Projekte einbringen.

Kosten:

- ♦ auf Anfrage

Kontakt:

- ♦ Mag. Dr. Frank M. Amort, Tel.: 0316/5453-6718, E-Mail: FrankM.Amort@fh-joanneum.at,
Web: www.fh-joanneum.at

Institut für Diätologie

Mit dem Leitgedanken „Essen schafft Gemeinschaft“ weist das Institut Diätologie mit dem Labor für Sensorik und Gesundheit (Health Perception lab) an der FH JOANNEUM langjährige Expertise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung auf. Ziel ist es durch die Zusammenarbeit verschiedener Berufsgruppen eine qualitativ hochwertige und auf die Zielgruppe abgestimmte Verpflegung für z. B. Pflegeheimbewohner*innen, Kinder und Jugendliche sowie Erwachsene im Arbeitsleben anzubieten. Dahingehend möchten wir mit unserem Know-How Betreiber*innen von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen unterstützen.

Leistungen:

- ♦ Speiseplananalysen hinsichtlich Nährstoffzusammensetzung und Speisenkomponenten
- ♦ Entwicklung von zielgruppengerechten und wissenschaftlich fundierten Ernährungskonzepten
- ♦ Optimierung des Verpflegungsprozesses mittels In-House Beobachtungen und partizipativen Methoden
- ♦ Angebot an maßgeschneiderten Fachvorträgen, Workshops und Schulungen für Beteiligte im Verpflegungsprozess (z. B. DAMIA – Der alte Mensch i(s)t anders; Sensorikschulungen und Anrichteästhetik).
- ♦ Einsatz von innovativen Werkzeugen wie beispielsweise Eye-Tracking Brille und Face-Reading zur Analyse emotionaler Reaktionen
- ♦ Fokus auf eine nachhaltige und geschmackssensorisch hochwertige Verpflegung

Kosten:

- ♦ auf Anfrage

Kontakt:

- ♦ Elisabeth Pail, MSc, MBA, Tel: 0316/5453-6770, E-mail: elisabeth.pail@fh-joanneum.at
Web: www.fh-joanneum.at/dio; www.healthperceptionlab.at

naBe-Plattform und Forum „Österreich isst regional“

Die naBe-Plattform ist der zentrale Knotenpunkt, um die vielschichtigen Aufgaben einer **nachhaltigen öffentlichen Beschaffung** sowie Informationsströme in einer Stelle zusammenzuführen.

Als erste Anlaufstelle für Einkaufsverantwortliche aus dem Bund, den Ländern und Gemeinden steht die Servicestelle und ihre Mitarbeitenden allen Interessierten **der öffentlichen Beschaffung** informierend und beratend zur Seite.

Das Forum „**Österreich isst regional**“ als Teil der naBe-Plattform hat die Aufgabe, an der Etablierung des Vorbildcharakters der öffentlichen Hand im Bereich der Beschaffung nachhaltiger und regionaler Lebensmittel in Österreich mitzuwirken. Als zentrale Servicestelle geht das Forum „**Österreich isst regional**“ dabei auf die besondere Rolle der öffentlichen Beschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung unter anderem in Zentralküchen, Krankenhäusern, Mensen, Schulen und Kindergärten ein. Das Forum unterstützt bei der Umsetzung von Transformationsprozessen hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelbeschaffung sowohl angebots- als auch nachfrageseitig in Form von Informations- und Austauschveranstaltungen unter Einbeziehung vielfältiger Stakeholder.

Die **Bundesbeschaffung GmbH** ist der Beschaffungspartner des Forums. Es wird im Rahmen dieses Projekts einerseits die Fachmeinung zu den angesprochenen Themen artikuliert, und es werden andererseits Umsetzungsvorschläge für die entstehenden Fragestellungen eingebracht. Diese werden im gemeinsamen Austausch bewertet und zur Umsetzung gebracht.

Leistungen:

Beratung & Information zur nachhaltigen öffentlichen Lebensmittel-Beschaffung

Unterstützungsunterlagen zur Umsetzung zum Download:

- ♦ [„Los geht's: mehr Qualität auf unseren Tellern“](#)
Leitfaden zur Lebensmittelbeschaffung für die Gemeinschaftsverpflegung und Gemeinden
- ♦ [Factsheet zur naBe Lebensmittelkriterien](#)
- ♦ [Factsheet zu naBe Veranstaltungskriterien](#)
- ♦ [Kriterienset regionale und nachhaltige Menüplanung](#)
Selbstevaluierungstool für Küchenleitungen

Kosten:

- ♦ kostenlos

Kontakt:

- ♦ Mag.^a Andrea Ebner-Pladerer, Tel.: 0664 / 61 29 142, E-Mail: andrea.ebner-pladerer@bbg.gv.at
- ♦ Mag. Martin Manschein BA, Tel.: 0664/ 96 49 126, E-Mail: martin.manschein@bbg.gv.at

Web:

www.nabe.gv.at

www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/

Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung und moderne Ernährung

Die Arbeitsgemeinschaft Gesundheitsförderung und moderne Ernährung (AGmE) setzt vielfältige Gesundheitsförderungs- und Beratungsprojekte in der Gemeinschaftsverpflegung um und geht dabei stets auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse ein.

Durch die unterschiedlichen (Bildungs-)Hintergründe der drei AGmE-Mitglieder (Ronge & Partner, gefühlsküche und ernährung e³) steht ein breites Know-How zur Verfügung, welches von umfassendem Ernährungswissen und psychologischen Hintergründen über Produktentwicklung und Qualitätsmanagement bis hin zu Betriebsorganisationen und Projektmanagement reicht.

Leistungen:

- ◆ Menükomponentenanalyse
- ◆ Fortbildungen, z. B. Lehrgang zum diplomierten Großküchenleiter®
- ◆ Coaching
- ◆ Betriebsorganisationen, Kostenmanagement
- ◆ Hygieneschulungen, Hygienekonzepte
- ◆ Kochkurse
- ◆ Ernährungsschulungen, z. B. zum Thema Allergien und Unverträglichkeiten, Essverhalten von bestimmten Zielgruppen
- ◆ Begleitung und Umsetzung von Gesundheitsförderungsprojekten in Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern, Pflegeheimen und anderen GV-Einrichtungen
- ◆ Angebotsverbesserungen, Nudging
- ◆ und vieles mehr

Das Angebot wird auf die Wünsche des Gemeinschaftsverpflegers abgestimmt.

Kosten:

- ◆ auf Anfrage

Kontakt:

- ◆ Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung und moderne Ernährung, Erzherzog Rainer Ring, 14/Top 8, A 2500 Baden, Tel. +43 (0) 2252 25 49 900, E-Mail: office@agme.at, Web: www.agme.at

DIE UMWELTBERATUNG

Essen für ein gutes Klima mit der **Planetary Health Diet**.

Mehr pflanzliche, weniger tierische Zutaten, das empfiehlt die „Planetary Health Diet“. Das Ziel dabei ist, sowohl eine gesunde, als auch eine ökologisch und sozial vertretbare Ernährung der gesamten Weltbevölkerung zu ermöglichen. Also eine Art „Anleitung“ für die Rettung des Klimas. Die Basis ist eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung mit moderatem Konsum an Fleisch und Milchprodukten. DIE UMWELTBERATUNG unterstützt Küchenteams bei der Umsetzung der Planetary Health Diet und der Ökologisierung der Speisepläne.

Leistungen:

- ♦ DIE UMWELTBERATUNG bietet Workshops und Seminare zu den Themen
 - Bio-Lebensmittel,
 - Planetary Health Diet,
 - Klimaschutz beim Essen,
 - vegetarische Küche,
 - ökologische Speiseplangestaltung,
 - Reduktion von Lebensmittelabfällen,
 - umweltfreundliche Veranstaltungenan.
Siehe: www.umweltberatung.at/betriebe.
- ♦ Saisonale vegetarische und vegane Rezepte unter www.umweltberatung.at/rezepte

Kosten:

- ♦ auf Anfrage

Kontakt:

- ♦ Mag.^a Michaela Knieli, Tel.: 01/803 32 32, E-Mail: service@umweltberatung.at, Web: www.umweltberatung.at/

Selbstständige Ernährungswissenschaftler*innen und Diätolog*innen

Selbstständige Ernährungswissenschaftler*innen und Diätolog*innen können ebenfalls bei der Umstellung des Speisenangebotes behilflich sein.

Ernährungswissenschaftler*innen in Ihrer Nähe können Sie über den Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs ausfindig machen.

Kontakt:

- ♦ Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (VEÖ), Mag.^a Katharina Landl, Tel.: 01 / 333 39 81, E-Mail: veoe@veoe.org, Web: www.veoe.org
Expert*innensuchmaschine: www.veoe.org (→ „Get your EXPERT“ ist rechts sichtbar!)

Diätolog*innen in Ihrer Nähe können Sie über den Verband der Diätologen Österreichs ausfindig machen.

Kontakt:

- ♦ Verband der Diätologen Österreichs, Landesgruppe Steiermark, Dr.ⁱⁿ Doris Eglseer, MSc BBS, Tel.: 0650 / 30 202 03, E-Mail: stmk@diaetologen.at, Web: www.diaetologen.at
Expert*innensuchmaschine: www.diaetologen.at/suche

2. Beratungs- und Zertifizierungs- möglichkeiten

Styria vitalis

Die Abteilung Naturküche bei Styria vitalis entwickelte sowohl für Gastronomie als auch für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe überprüfbare Qualitätsstandards. Betriebe, die diese Qualitätsstandards erfüllen, werden mit markenrechtlich geschützten Labels (Grüner Teller, Grüne Küche) ausgezeichnet. Weiters werden individuelle Beratungskonzepte angeboten (siehe Beratungsmöglichkeiten). Das Label Grüner Teller wird gefördert aus den Mitteln des Landes Steiermark.

Grüner Teller

Der Grüne Teller...

- ✓ labelt die warme Hauptmahlzeit
- ✓ garantiert **Abwechslung und Vielfalt** der Speisen im Wochenverlauf
- ✓ orientiert sich an den **steirischen Mindeststandards** und setzt ein Plus
- ✓ steht für Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Für den Grünen Teller ist die Menüzusammenstellung der ganzen Woche entscheidend: Die Menülinie muss im Laufe einer Verpflegungswoche mindestens 2 x pikant vegetarische Hauptgerichte enthalten, darf maximal 3 x Fleischgerichte und maximal 1 x eine süße Hauptspeise anbieten. Gemüse und eine Sättigungsbeilage gehören zu jedem Menü. Salat/Rohkost muss mindestens 3 x und Obst mindestens 2 x pro Woche am Plan stehen. Vollkorn und Hülsenfrüchte werden wöchentlich min. 1 x verkocht.

Leistungen:

- ✦ Im Rahmen der Eingangsprüfung erfolgt ein Speiseplancheck und ein ausführliches Feedback mit Empfehlungen zur weiteren Qualitätsverbesserung wird erstellt.
- ✦ Im Rahmen der Lizenzkosten werden von Styria vitalis folgende Leistungen erbracht:
 - Jährliches individuelles Feedback zu den Speiseplänen, Verbesserungstipps und Änderungsvorschläge, Rezeptideen
 - Kostenlose Fortbildung für eine Person/Einrichtung/Jahr
 - Grüner Teller-Website – Lizenzbetriebe werden auf www.gruenerteller.at gelistet
 - Regelmäßiger Newsletter, der über Neuigkeiten und Fortbildungen informiert
 - Zusendung der aktuellen Jahresurkunde und der Grüner Teller-Aufkleber, Grüner Teller-Label wird für die Bewerbung elektronisch zur Verfügung gestellt

Kosten 2022 – werden jährlich angepasst (Index)

- ✦ Einmalige Einstiegsgebühr € 162,- plus 10% USt.
- ✦ Lizenzkosten € 11,10 plus 10% USt. pro Monat. Auf Wunsch kann eine individuelle Beratung vor Ort oder eine betriebsinterne Fortbildung (kostenpflichtig) durchgeführt werden.

Kontakt:

- ✦ Grüner Teller-Team, Tel.: 0316/82 20 94-70, E-Mail: gruener.teller@styriavitalis.at, Web: www.gruenerteller.at

Grüne Küche

Das Label Grüne Küche wird an Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe vergeben, die ihren Gästen täglich ein vollwertig, vegetarisches Hauptgericht und/oder Menülinie anbieten.

Die grüne Küche

- ✓ steht für **vollwertig-vegetarische Speisen** bzw. Menüs
- ✓ signalisiert täglich frisch gekocht
- ✓ verzichtet auf Fertigprodukte
- ✓ achtet auf regional-saisonale Herkunft und schonende Zubereitung der Lebensmittel
- ✓ macht Qualität zur Küchenphilosophie

Leistungen:

- ✦ Jährliche Kontrolle der Grüne Küche Kriterien samt persönlicher Beratung und individuellem Feedback
- ✦ Fachgerechte Beratung (z. B. Speisenangebot, -zusammenstellung, -deklaration, Zubereitung, Herkunft der Lebensmittel, Speisekartengestaltung, ...)
- ✦ Übermittlung von Rezeptideen, Newslettern und Fachinformationen
- ✦ Werbung seitens Styria vitalis in Presseaussendungen, Berichten und Beiträgen, Listung als Grüne Küche Betrieb auf der Homepage www.styriavitalis.at inkl. Verlinkung auf Betriebshomepage
- ✦ Unterstützung bei der Vernetzung mit Biolandwirtschaft, regionalen Direktvermarktern und Logistikern
- ✦ Jährliche Möglichkeit zur Teilnahme an den von Styria vitalis angebotenen Fortbildungen: je ein/e Mitarbeiter/in pro Betrieb und Jahr kostenlos!
- ✦ Maßgeschneiderte betriebsinterne Fortbildungen (Kosten je nach Dauer und Angebot)

Kosten:

- ✦ Einstiegsgebühr: € 650,00 zzgl. 10 % USt., Werbeeinstiegspaket: € 270,00 zzgl. 10 % USt. (Dieses besteht aus Grüne Küche-Tafel, gerahmter Auszeichnung und Imageflyer)
- ✦ Jährliche Lizenzkosten: € 305,00 zzgl. 10 % USt.

Kontakt:

- ✦ Sura Dreier, Tel.: 0316/82 20 94-72, E-Mail: sura.dreier@styriavitalis.at, Web: <https://styriavitalis.at/marken-guetesiegel/gruene-kueche/>

Österreichisches Umweltzeichen für die Gemeinschaftsverpflegung

Durch die Zertifizierung mit dem Österreichischen Umweltzeichen signalisieren Betriebe **umweltbewusstes Handeln** und **regionalen Rohstoffeinkauf**.

Konsumenten profitieren von kurzen Transportwegen, regionalen Lebensmitteln, einem Ressourcen sparenden Umgang mit Energie und Wasser sowie Abfallvermeidung.

Leistungen:

- ✦ Betriebsanalyse anhand des Kriterienkatalogs zum Österreichischen Umweltzeichen für die Gemeinschaftsverpflegung
- ✦ Jährliche Rohstoffkontrolle
- ✦ Unterstützung bei der Suche nach regionalen Lieferanten
- ✦ Emailtafel sowie Zertifikat mit dem Österreichischen Umweltzeichen
- ✦ Nennung auf der Website des Österreichischen Umweltzeichens
- ✦ Geförderte Beratungsunterstützung im Rahmen der Wirtschaftsinitiative Nachhaltige Steiermark
www.win.steiermark.at/cms/beitrag/12784997/10342526/

Kosten:

- ✦ Für den erstmaligen Antrag ist eine Antragsgebühr von € 800,- zu begleichen (enthält auch Prüfkosten der Erstzertifizierung).
- ✦ Die jährlichen Kosten betragen € 350,- und beinhalten die Nutzungsgebühr sowie die Prüfkosten der Folgeprüfung für das Umweltzeichen.
- ✦ Die Kosten für die jährliche Überprüfung der regionalen Rohstoffherkunft sind vom Betrieb zu übernehmen und mit der gewählten Kontrollstelle zu vereinbaren.

Kontakt:

- ✦ DI Otto Fichtl: Tel.: 01 58877-235, E-Mail: otto.fichtl@vki.at, Web: www.umweltzeichen.at

Gut zu wissen!

Durch die Teilnahme an der Initiative der LK Österreich GUT ZU WISSEN - UNSER ESSEN: Wo's herkommt setzen Sie ein Zeichen, um mit einem Blick die **transparente Herkunft von Fleisch, Milch und Milchprodukten** sowie die **Herkunft und Haltungsform von Eiern** für Ihre Gäste gut und deutlich sichtbar zu machen.

Leistungen:

- ♦ Kostenlose Beratung zur Teilnahme am System
- ♦ Beratungsmappe und Handbuch
- ♦ Serviceseite www.gutzuwissen.co.at.
- ♦ Zugang zu Info-Generator zur einfachen Erstellung der Herkunftsauslobungs-Plakate
- ♦ Bereitgestellte Drucksorten die für den Eigenbedarf von der Website heruntergeladen werden können: Folder, Plakat, Flyer, Aufkleber, Buffetaufsteller, Servietten, Speisekarte
- ♦ Zertifikat der Initiative GUT ZU WISSEN durch die Landwirtschaftskammer Österreich für teilnehmende Betriebe nach Kontrolle durch eine unabhängige Kontrollstelle
- ♦ Nennung der teilnehmenden Betriebe auf der Serviceseite www.gutzuwissen.co.at

Ablauf der Teilnahme:

- ♦ Anmeldung zur unverbindlichen Beratung über die Homepage von „Gut zu Wissen“ unter: www.gutzuwissen.co.at/anmeldung/anmelden
- ♦ Bestätigung der Datenschutzerklärung und Bedingungen zur Nutzung der Zeichen von „Gut zu Wissen“
- ♦ Beratungstermin vor Ort im Betrieb
- ♦ Teilnahmeerklärung an der AMA Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ und Lizenzvereinbarung mit der LKÖ zur Verwendung der Marke „Gut zu Wissen“
- ♦ Freischaltung für den Download der Unterlagen und Info-Generator mit der Marke „Gut zu Wissen“

Kosten:

Der Betrieb schließt mit einer von ihm gewählten akkreditierten Kontrollstelle einen Kontrollvertrag ab. Die Kosten für die jährliche Kontrolle sind vom Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb direkt an die Kontrollstelle zu bezahlen.

Kontakt:

♦ Fragen zur Marke „Gut zu wissen“:
Mag.^a Katharina Tidl, Tel.: 0676 / 834 418 524, E-Mail: k.tidl@lk-oe.at und info@gutzuwissen.co.at,
Web: www.gutzuwissen.co.at

♦ Fragen zur Richtlinienumsetzung:
DI (FH) DI Manuela Polinkiewicz, , Tel.: +43 50 3151 – 4473, E-Mail: gmgv@amainfo.at

Österreichische Gesellschaft für Ernährung

ÖGE – Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Das ÖGE-Gütezeichen ist als einzige Gütezeichen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung **staatlich offiziell anerkannt** und **österreichweit gültig**.

Leistungen:

- ★ Die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) führt kostenlose Beratungen zur Qualitätssicherung in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung durch.
Dieses Angebot richtet sich an
 - Küchen von Kindergärten,
 - Schulen,
 - Betriebsrestaurants,
 - Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen
 mit dem Wunsch nach zielgruppenspezifischer, **nährstoffoptimierter** und nährstoffschonender Zubereitung.
- ★ Anrechnung anerkannter länderspezifischer Auslobungen im Rahmen der Bewertung.
- ★ Jährliche Überprüfung der Speisepläne, Rezepturen und Zubereitungshinweise und Plausibilitätsprüfung des/der vom Unternehmen und/oder der Produktions- und Regenerierküche(n) eingereichten 4-Wochen-Speisenplanes/Speisenpläne.
- ★ Jährliches Vor-Ort-Audit in der Küche.
Dabei wird auf der Grundlage der Checkliste für Audits die Überprüfung der Umsetzung jener Speisepläne in der Speisenproduktion durchgeführt, für die das Unternehmen das ÖGE-Gütesiegel verliehen bekommen oder aufrechterhalten will.
- ★ Hilfestellung bei der Erleichterung der Menüplanung, Motivationssteigerung im Küchenteam durch jährliche Auditberichte als Grundlage für weitere Verbesserungen.
- ★ Pro Produktions- bzw. Regenerierküche, in denen Speisen nach den Kriterien des ÖGE-Gütesiegels hergestellt bzw. in Verkehr gebracht werden, ein Dokument, mit dem die ÖGE-Gütesiegelvergabe bestätigt wird.
- ★ 1 Plexiglasschild (A3 Format) mit dem ÖGE-Gütesiegel.

Kosten

- ★ Erstberatungsgespräche: kostenlos
- ★ Jährliche Verwaltungspauschale: € 300,00 (je Produktionsküche), € 30,00 (je Regenerierküche)
- ★ Kosten für Nährwertberechnungen – je nach Bereitstellungsart; beginnend mit € 1.200,00
- ★ Kosten für die Durchführung eines Audits: € 650,00 + Kilometergeld

Kontakt:

- ★ Mag.^a Alexandra Hofer, Tel.: 01/714 71 93, E-Mail: info@oege.at, Web: www.oege.at/index.php/oege-zertifizierte-verpflegung

FAIRTRADE Österreich

Eine alte Küchenweisheit besagt, dass ein Gericht immer nur so gut ist wie seine Zutaten. Neben Frische und Qualität gibt es auch ein wichtiges drittes Kriterium: Fair gehandelte Produkte, die überwiegend aus biologischer Landwirtschaft stammen. Die Zeit ist reif, dass auch Gäste der Gemeinschaftsverpflegung in den kulinarischen Genuss von zertifizierten, fair gehandelten Produkten wie Kaffee, Schokolade, Bananen, Tee, Fruchtsaft, Reis, Gewürze und vieles mehr kommen.

Leistungen:

- ♦ Wenn auch Sie **FAIRTRADE-zertifizierte Produkte** in Ihrem Betrieb anbieten möchten, informiert Sie FAIRTRADE Österreich gern unverbindlich.
- ♦ Zudem wird das kostenlose Tool der FAIRTRADE-[Gastropartnerschaft](#) angeboten.

Ihre Vorteile sind dabei:

- ♦ Die Möglichkeit aktiv über Ihr FAIRTRADE-Engagement zu kommunizieren (mit Vereinslogo auf der Webseite, Siegel Auslobung auf der Speisekarte neben dem Angebot des zertifizierten Produkts wie z. B. Kaffee, etc.)
- ♦ Die Nutzung der hohen Bekanntheitswerte des Gütesiegels: **93 % der Österreicher*innen kennen das Gütesiegel, über 80 % vertrauen diesem**
- ♦ Unterstützung durch Kommunikationsmaßnahmen und gemeinsame Aktionen wie Gewinnspiele, etc.
- ♦ Die [Registrierung](#) ist kostenlos und einfach
- ♦ Jährlich wird die Gastropartnerschaft unkompliziert aktualisiert

Stichprobenartig werden bei manchen Gastropartnern Kontrollen durchgeführt, ob die angegebenen FAIRTRADE-Produkte auch verwendet werden.

Kosten:

- ♦ kostenlos

Kontakt:

- ♦ FAIRTRADE Österreich, Ungargasse 64-66, Stiege 1, Top 209, A-1030 Wien, Tel.: 01/ 533 09 56, E-Mail: gastro@fairtrade.at oder office@fairtrade.at

Web: www.fairtrade.at/unternehmen/gastronomie/

Impressum

Herausgeber und Medieninhaber

Gesundheitsfonds Steiermark, Herrengasse 28, 8010 Graz

Fotos: istockphoto.com

Stand: Oktober 2022

Verantwortlich für den Inhalt:

Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung,

Mag.^a Martina Karla Steiner, 0316/877-4846, martina.steiner@gfstmk.at

www.gemeinsam-geniessen.at

Diese Broschüre wurde im Rahmen der Initiative GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN aus den Mitteln des Gesundheitsförderungsfonds Steiermark erstellt.

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr.