



GEMEINSAM GSUND GENIESSSEN Küchengespräch Bio

Nachlese zur Veranstaltung vom 05.05.2025, Online, 14:30-16:00

Referentin: **Michaela Schneebacher, MA, Bunte Speiserei**

Moderation: Mag. Martina Karla Steiner, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitsfonds Steiermark

Nachlese erstellt von Mag. Martina Karla Steiner

GEMEINSAM G'SUND GENIESSSEN ist eine Initiative der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark



Nachlese

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN

Küchengespräch

05.05.2025

Thema Bio

Hintergrund:

Die von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN herausgegebenen steirischen [Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung](#) sehen auch einen Bioanteil vor. Die Küchengespräche sollen die Umsetzung der Mindeststandards erleichtern.



Wer steckt hinter GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN und warum gibt es die Küchengespräche?

- ◆ GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN ist eine Initiative der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung, angesiedelt beim Gesundheitsfonds Steiermark
- ◆ Die Initiative wendet sich seit 2011 an Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und gibt die [steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung](#) heraus.
- ◆ Für die Gemeinschaftsverpflegung gibt es zahlreiche Unterstützungsmöglichkeiten, wie z. B. Förderungen, Musterspeisepläne und jetzt **NEU die Küchengespräche**.
- ◆ Die Aktivitäten gehen aber auch über die Gemeinschaftsverpflegung hinaus. Weitere Unterstützungsmaßnahmen für ein besseres Ernährungsverhalten werden angeboten. Beispielsweise kostenlose Ernährungsberatungen und Gemüse-Kochpartys.

Zentral für die Initiative ist die Website mit umfangreichen kostenlosen Informationen

- www.gemeinsam-geniessen.at bzw.
- www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/



Nachlese Küchengespräch: Wie funktioniert eine Bio-Schulküche - Kernbotschaften

Wie funktioniert eine Bio-Schulküche?

1. Mit Leidenschaft

- ✦ Für Michaela Schneebacher gab es keine Alternative, als eine Schulküche mit 100 % biologischen Lebensmitteln umzusetzen. Die Zukunft der Kinder und die Gesundheit des Planeten sind für sie zentrale Argumente für Biolebensmittel. Dazu Zahlen bzw. ihre Werthaltung und ihr Antrieb → siehe weitere Folien von Michaela Schneebacher.

2. Mit einem guten Netzwerk regionaler Lieferant*innen

- ✦ Michaela hat wirklich viele Lieferant*innen aus der Umgebung, die zuverlässig liefern. Das restliche an Lebensmitteln bestellt sie bei Biogast. Ihre Empfehlung: Suchen Sie nach regionalen Bio-Lieferant*innen und tauschen Sie sich aus (nutzen Sie das Wissen anderer). Eine Auswahl an Lieferant*innen finden Sie in den Menüs sowie auf der Webseite <https://www.bunte-speiserei.at/>.

3. Mit Unterstützung der Gemeinde bei der Frischküche

- ✦ Der Gemeinde ist eine gesundheitsförderliche Ernährung der Kinder wichtig. Deshalb werden täglich ausgewogene und kindgerechte Mahlzeiten frisch zubereitet.

Weitere Info aus dem Küchengespräch bzw. aus der Diskussion →

Nachlese Küchengespräch: Wie funktioniert eine Bio-Schulküche?

Wie kam es zur Bio-Schul-Küche/zur Bunten Speiserei?

- ♦ Die gut ausgestattete Schulküche in Hofstätten an der Raab stand frei, also fragte Michaela Schneebacher, die vorher ein Catering-Unternehmen in Graz betrieb, bei der Gemeinde an. Die Gemeinde war begeistert und so kann Michaela seit September 2024 in der Bunten Speiserei kochen. Im Vorfeld brauchte es aber einen Gemeinderatsbeschluss, denn es wurde von einer zugelieferten Cook & Chill Verpflegung auf die Frischküche gewechselt. Die Eltern wurden in den Wechsel der Verpflegung nicht eingebunden.

Die Bunte Speiserei...

- ♦ kocht für 60-70 Kinder (Kinderkrippe, Kindergarten und Volksschule). Die Kinderkrippen-Kinder bekommen Suppe, die im Kindergarten und der Volksschule ein Menü.
- ♦ kann auch für Caterings gebucht werden. Erfolgreich wurde z. B. das örtliche Feuerwehrfest bekocht – auch mit 100 % Bio.

Kommunikation

- ♦ Die Kommunikation mit den Eltern erfolgt über die von der Nachmittagsbetreuung weitergeleiteten Speisepläne.
- ♦ Nach der Einführung der Bioküche wurde ein Feedback der Eltern eingeholt. Dieses war durchwegs positiv in Bezug auf die Essensangebote und die Preise.

Nachlese

Küchengespräche: Wie funktioniert eine Bio-Schulküche?

Zur Preisgestaltung / Zur Wirtschaftlichkeit

- ◆ € 5,50 pro Menü (Kinderkrippe bekommt nur Suppe)
- ◆ 100 % Bio-Produkte, max. 2 Fleischgerichte pro Woche (wobei eines davon einen geringen Fleischanteil hat), Puten- statt Rinderfaschiertes bzw. wird Faschiertes auch mit Linsen gemischt (bei der Lasagne)
- ◆ Preisgestaltung orientiert sich an der des vorherigen Anbieters. Anpassung an den Verbraucherpreisindex (VPI) 1x jährlich möglich.
- ◆ Unterstützung durch die Gemeinde erleichtert den Betrieb der Schulküche erheblich. Räumlichkeiten und Betriebskosten werden gestellt.

Für mehr Wirtschaftlichkeit bzw. für mehr Akzeptanz– was wurde diskutiert:

- ◆ Möglichkeiten zur Zusammenarbeit mit anderen Kindergärten in der Umgebung prüfen.
- ◆ Information über die Preisgestaltung für Bio-Lebensmittel mit den Eltern führen.

Nachlese Küchengespräch: Wie funktioniert eine Bio-Schulküche?

Wichtig beim Speiseplan

- ✦ Gute Planbarkeit durch 6-Wochen-Raster. Im Raster: max. 2 Fleischgerichte pro Woche (wobei eines davon einen geringen Fleischanteil hat), süße Hauptspeisen nicht jede Woche
- ✦ Für Kuchen wird zu 100 % Vollkornmehl verwendet – Germteige nicht, die funktionieren 100 % VK nicht gut
- ✦ Suppen sind immer vegetarisch
- ✦ Reis ist immer Naturreis! – wird auch von Kindern gerne gegessen
- ✦ Einfache Gerichte werden aufgewertet, z. B. werden Kartoffelpuffer mit 2 Salaten statt nur mit 1 Salat serviert

Für die Praxis: Was wird gerne gegessen

- ✦ Cremesuppen kommen bei Kindern gut an, wenn Brotwürfel oder Backerbsen hinzugefügt werden
- ✦ Interessant: Kindergartenkinder würden auch weniger Fleisch essen, 1 x pro Woche würde reichen. Ältere Kinder wünschen sich hingegen mehr Fleischgerichte.
- ✦ Was essen die Kinder wirklich gerne: Schinkenfleckerl, Schokopudding, Pizza Margaritha, Buchteln mit Vanillesauce, grüner Salat (der ist in der Bunten Speiserei besonders frisch ;-)), Chili sin carne, ...

Nachlese Küchengespräch: Wie funktioniert eine Bio-Schulküche?

Biozertifizierung

- ♦ Die Bunte Speiserei ist biozertifiziert.
- ♦ Was brauchte es dazu:
 - ♦ Angebote wurden eingeholt – BIOS-Biokontrollservice Österreich zertifiziert bei der Bunten Speiserei.
 - ♦ Erster Termin dauerte ca. 3 Stunden, zweiter Termin war kürzer.
 - ♦ Zertifizierung erfordert genaue Dokumentation und Nachvollziehbarkeit der verwendeten Produkte.
Interessant: auch Schädlingsbekämpfung muss bio sein und es brauchte beispielsweise Datenblätter von den Edelstahlkochtöpfen.
 - ♦ Kostenpunkt bei der Bunten Speiserei € 550,00 pro Jahr.

Für die Praxis

- ♦ Die Bauern und Bäuerinnen dazu anhalten, die Bio-Informationen auf den Lieferscheinen und Rechnungen klar anzugeben.
- ♦ Beratungsangebote, wie die von Bio Steiermark unterstützen beim Einstieg in die biologische Küche.



Interesse an
weiteren Küchengesprächen?

Küchengespräche, Teil des Werkzeug-Koffers von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN

Nächstes Küchengespräch

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN „KÜCHENGESPRÄCH“ MIT DANIEL KÖBERL: WIE FUNKTIONIERT EINE FRISCHKÜCHE?

Mit den „Küchengesprächen“ bietet die Fach- und Koordinationsstelle für Ernährung im Zuge der Initiative GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN ein neues Veranstaltungsformat an. Es richtet sich an steirische Köch*innen und alle anderen Personen, die mit Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben. Bei der dritten Ausgabe ist Daniel Köberl zu Gast, Küchenleiter im Sanatorium St. Leonhard in Graz.

Er kocht täglich mit seiner Küchenmannschaft für ca. 50 Personen. Es gibt Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Spätmahlzeiten und noch eine zusätzliche Jause am Nachmittag.

Alles frisch und mit Leidenschaft zubereitet.

Was seine Tipps für eine funktionierende Frischküche sind, welche Gerichte gut gehen und was man aus guten Brotresten alles zaubern kann, erklärt er beim Küchengespräch am 2. Juni 2025.

Übrigens: Daniel Köberl war nicht immer in der Gemeinschaftsverpflegung. Zuvor war er auf Wintersaisons in Ischgl, Sommersaisons in Seefeld und beim Aiola Upstairs in Graz. Und: Nebenberuflich ist er für das WIFI Steiermark als Trainer und LAP-Prüfer tätig.

Kommen Sie und reden auch Sie mit! Wir freuen uns auf ein interessantes Küchengespräch!

Wer ist zu den Küchengesprächen eingeladen?

ALLE Personen, die mit der Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben

- Küchenverantwortliche aus der Gemeinschaftsverpflegung
z. B.: Wirtschaftsleiter*innen, Köch*innen in einem Pflegewohnheim oder auch z. B. Gasthausbesitzer, die Kindergärten und Schulen beliefern, ...
- Interessierte Personen aus belieferten Einrichtungen/Kund*innen der Gemeinschaftsverpflegung
z. B.: Pflegewohnheim-Leiter*innen, Direktor*innen, Kindergartenleiter*innen, Verantwortliche in der Gemeinde, ...
- Berater*innen in der Gemeinschaftsverpflegung
z. B.: Diätolog*innen, Ernährungswissenschaftler*innen

DATUM

Juni 02 2025

UHRZEIT

13:30 - 15:00

STANDORT

WEBEX - Onlineveranstaltung

KATEGORIE

> Gesundheitsförderung

VERANSTALTER

Gesundheitsfonds Steiermark

ANMELDEN

TEILE DIESE VERANSTALTUNG



Infos zu den Küchengesprächen, Förderungen und mehr finden Sie hier:

<https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesundernaehrung/steirische-mindeststandards/werkzeugkoffer/>



Hier finden Sie Werkzeuge zur Optimierung Ihrer Verpflegung bzw. zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards.

↓ für die Helden am Herd (Musterspeisepläne, Rezepte, Einkauf, ...)

↓ für die Helden der Ausgabe (Nudging, Atmosphäre, Ideensammlung ...)

↓ für die Berater*innen und MEHR (Speiseplanchecks, Budget, Recht, Broschüren, ...)

↓ Beratungsmöglichkeiten (Förderung Mittagstisch, Schulbuffetprogramm)

NEU! Speiseplanideen für das Abendessen im Pflegewohnheim

Förderungstopf offen – Holen Sie sich eine Förderung und optimieren Sie Ihre Verpflegung

Mehr Infos zu den Küchengesprächen von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN

Tauschen Sie sich mit uns über **wichtige Themen der Gemeinschaftsverpflegung** aus! Dazu organisieren wir Küchengespräche und engagieren Personen aus der Praxis (Held*innen am Herd, Berater*innen, ...), die einen Input zu relevanten Themen liefern.

✦ **Welchen Mehrwert haben die Küchengespräche?**

- ✦ Die Küchengespräche sind ein neues Fortbildungs-/Vernetzungsangebot der Initiative GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN.
- ✦ Sie erhalten kostenlos, unabhängig und kompakt Informationen zu wichtigen Themen der Gemeinschaftsverpflegung (auch zum Förderprogramm zu den steirischen Mindeststandards). Sie haben auch die Möglichkeit, Fragen zu stellen bzw. sich beim offenen Erfahrungsaustausch zu beteiligen.

✦ **Wie können Sie sich den Ablauf der Küchengespräche vorstellen?**

- ✦ Die Küchengespräche finden virtuell (online) statt. Nach der Anmeldung bekommen Sie einen Zugangslink zugeschickt.
- ✦ Sie dauern ca. 1,5 Stunden und bestehen aus einem kurzen fachlichen Input zum Thema, Diskussion bzw. Austausch und Fragen.

✦ **Wer ist zu den Küchengesprächen eingeladen?**

- ✦ ALLE Personen, die mit der Gemeinschaftsverpflegung zu tun haben.

Mehr Info zu den Küchengesprächen:

<https://gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/steirische-mindeststandards/werkzeugkoffer/#fortbildungen>

Für Auskünfte und Rückfragen! Melden Sie sich gerne!



Gesundheitsfonds Steiermark
Fach- und Koordinationsstelle Ernährung
GEMEINSAM G'SUND GENIESSSEN
Mag. Martina Karla Steiner
Ernährungswissenschaftlerin
0316/877 5521
0676/8666 5521

E-Mail: martina.steiner@gfstmk.at

Website: www.gemeinsam-geniessen.at

Website: www.gmiasig.at

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