

Übersicht:

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



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 KundInnen mit den angebotenen Speisen und Getränken dabei zu unterstützen, mit Genuss gesund zu essen.



Damit Sie Ihre KundInnen 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 laden Sie ein!

Blättern Sie die Broschüre durch und nutzen Sie das eine oder andere (kostenfreie) Beratungsangebot.

Sollte ein Angebot fehlen, das Ihrer Meinung nach ebenfalls in diese Liste aufgenommen werden soll, dann schicken Sie uns bitte ein E-Mail unter www.gemeinsam-genieessen.at → Kontakt/Mitmachen.

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



Inhalt

Beratungsangebote aus der Steiermark

Gesundheitsfonds Steiermark	3
GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG)	3
Bio Ernte Steiermark – der Bioverband	4
FH JOANNEUM.....	5
Institut für Gesundheits- und Tourismusmanagement	5
Institut für Diätologie.....	5
Styria vitalis.....	6
Grüner Teller	6
Grüne Küche	7
Individuelle Beratungskonzepte	8
Land Steiermark – Abteilung 14/WIN Steiermark.....	9
Küchenprofi[t]	9

Beratungsangebote aus ganz Österreich

Selbstständige ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen	10
Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung und moderne Ernährung.....	11
“DIE UMWELTBERATUNG“	12
FAIRTRADE Österreich.....	13
Österreichische Gesellschaft für Ernährung.....	14
ÖGE – Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung	14
Österreichisches Umweltzeichen für die Gemeinschaftsverpflegung	15
Gut zu wissen!	16
Moneytor.....	17
Impressum.....	18



Gesundheitsfonds Steiermark

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN ist eine Initiative für gesundes Essen mit Genuss. Durch unabhängige Informationen soll es Steirerinnen und Steirern ermöglicht werden, sich abwechslungsreich und ausgewogen zu ernähren. 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 definierten Standards umfassen nicht nur die Speiseplangestaltung, sondern thematisieren auch z. B. den Einkauf, die Gestaltung des Speisesaals oder die Gestaltung der Ess-Situation. Sie wurden mit zahlreichen ExpertInnen aus den verschiedensten Bereichen erarbeitet und sind praxisorientiert.

Mit der Umsetzung der steirischen Mindeststandards bleibt man mit seinem Verpflegungsangebot am Puls der Zeit und berücksichtigt nicht nur gesundheitsförderliche, sondern auch ökologische und soziale Aspekte.

GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN (GGG)

Leistungen u. a. :

- ◆ Umfangreiche Website, die als Informationsplattform für Rezepte, Bezugsquellen, Qualitätsstandards usw. dient.
- ◆ Telefonische Hilfestellung bei der Umsetzung der "Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung"
 - Beantwortung von allgemeinen Fragen zu den "Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung"
 - Hilfestellung bei der Nutzung der Umsetzungshilfen und der erstellten Informationsmaterialien (Checklisten, KundInnenfragebögen, Rezeptdatenbanken, ...)
 - Hilfestellung bei Recherchetätigkeiten
- ◆ Beratung vor Ort durch
 - Programm [GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN-„Unser Schulbuffet“](#) - Evaluierungen/Beratung steirischer Schulbuffets bzw. von fliegenden Händlern
 - [GGG-Fördermöglichkeit](#) für sonstige Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen. Gefördert werden Beratungskosten zu den „Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung“. Durchgeführt werden die Beratungen von speziell geschulten Ernährungsfachpersonen.

Kosten:

- ◆ kostenlos

Kontakt:

- ◆ Mag. Martina Karla Steiner, Tel.: 0316/877-4846, E-Mail: martina.steiner@stmk.gv.at, Web: www.gemeinsam-geniessen.at



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 KooperationspartnerInnen; 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 KooperationspartnerInnen
- ◆ 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
- ◆ MitarbeiterInnen-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 etc. € 40,-/Stunde zzgl. amtliches Kilometergeld

Kontakt:

- ◆ Julia Lipp, Tel.: 0316/80 50 71 75, E-Mail: julia.lipp@ernte.at,
Web: www.ernte-steiermark.at



FH JOANNEUM

Institut für Gesundheits- und Tourismusmanagement

Leistungen:

- ◆ Durchführung von individuell angepasster Evaluationen sowie KundInnenbefragungen.
- ◆ Das Institut für Gesundheits- und Tourismusmanagement fokussiert seine F&E Arbeit insbesondere auf die Themen Gesundheitskompetenz, prozessorientierte Evaluationen und Betriebliche Gesundheit. KollegInnen 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. PflegeheimbewohnerInnen, Kinder und Jugendliche sowie Erwachsene im Arbeitsleben anzubieten. Dahingehend möchten wir mit unserem Know-How BetreiberInnen 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

Styria vitalis

Die Abteilung Naturküche bei Styria vitalis entwickelte sowohl für Gastronomie als auch für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe überprüfbare Qualitätsstandards. Mitarbeiterinnen der Abteilung unterstützen Betriebe mit Beratung, Begleitung und Fortbildungen in der Umsetzung der Standards. Betriebe, die diese Qualitätsstandards erfüllen, werden mit markenrechtlich geschützten Labels (Grüner Teller, Grüne Küche) ausgezeichnet. Weiters werden individuelle Beratungskonzepte angeboten.

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 Einstiegsgebühr 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:

- ✦ Einmalige Einstiegsgebühr € 150,- plus 10% USt.
- ✦ Lizenzkosten € 10,50 plus 10% USt. pro Monat
Auf Wunsch kann eine individuelle Beratung vor Ort oder eine betriebsinterne Fortbildung (kostenpflichtig) durchgeführt werden.

Das Label Grüner Teller wird gefördert aus den Mitteln des Landes Steiermark.

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,- zzgl. 10 % USt., Werbeeinstiegspaket: € 267,- zzgl. 10 % USt. (Dieses besteht aus Grüne Küche-Tafel, gerahmter Auszeichnung und Imageflyer)
- ✦ Jährliche Lizenzkosten: € 262,50 zzgl. 10 % USt.

Kontakt:

- ✦ Sura Dreier, Tel.: 0316/82 20 94-10, E-Mail: sura.dreier@styriavitalis.at, Web: <https://styriavitalis.at/marken-guetesiegel/gruene-kueche/>



Individuelle Beratungskonzepte

Täglich frisch gekocht – eine Küche für unsere Einrichtung:

Sie kochen in Kindergarten, Schule oder Hort täglich frisch oder möchten das gerne? Sie planen gerade eine neue Küche oder generell einen Neubau? Dann lassen Herausforderungen nicht lange auf sich warten: Baukosten und bauliche Voraussetzungen, Geräteauswahl und -kosten, Personalplan, rechtliche Voraussetzungen, Hygienevorschriften ... Wir unterstützen Sie, diese Herausforderungen gut zu lösen, und begleiten Sie von der Organisation der Küchenabläufe (Einkauf, Lagerung von Lebensmitteln, Rezepturen...) bis zur Speiseplangestaltung.

Leistungen:

- ♦ Organisation und Moderation Runder Tisch mit Vertretungen aller Beteiligten
- ♦ Gemeinsame Entwicklung des Verpflegungskonzeptes Frischküche
- ♦ Vernetzung von externen ExpertInnen wie KüchenfachplanerIn, HygienebeauftragteR etc.

Mittagessen nach Maß:

Die Küche, die belieferten Einrichtungen und Kindergarten- bzw. Schulerhalter sind bereit, sich gemeinsam an einen Tisch zu setzen und miteinander ein Verpflegungskonzept zu entwickeln? – Dann ist ein Runder Tisch zur Warmverpflegung der richtige Weg, um Nägel mit Köpfen zu machen. Styria vitalis unterstützt dabei.

Leistungen:

- ♦ Organisation und Moderation Runder Tisch
- ♦ Entwicklung Verpflegungskonzept

Mittagessen – schwere Kost:

Kindergarten, Schule oder Pflegeheim werden zwar beliefert, aber sowohl Küche als auch PädagogInnen und/oder Eltern sind unzufrieden – die Fronten sind verhärtet? Wenn es nun darum geht, die andere Seite zu verstehen und miteinander ins Gespräch zu kommen, unterstützt Sie Styria vitalis durch ein Konfliktgespräch.

Leistungen:

- ♦ Organisation und Moderation Konfliktgespräch

Kosten & Dauer:

- ♦ auf Anfrage

Kontakt:

- ♦ Karin Sindler, MPH, Tel.: 0316/82 20 94-74, E-Mail: karin.sindler@styriavitalis.at, Web: www.styriavitalis.at



Land Steiermark – Abteilung 14/WIN Steiermark

Küchenprofi[t]

Mit Juni 2016 startete das steirische Regionalprogramm Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit WIN (siehe www.win.steiermark.at) gemeinsam mit einigen Bundesländern, dem BMLFUW und der Plattform „United against waste“ eine Offensive gegen Lebensmittelverschwendung in Großküchen und Gastronomiebetrieben.

Speziell geschulte BeraterInnen mit langjähriger Erfahrung in Küchenabläufen sowie Analysekräfte stehen interessierten Betrieben im Rahmen einer Vor-Ort Beratung zur Seite und sagen mit ihnen gemeinsam vermeidbarer Lebensmittelverschwendung den Kampf an.

Leistungen:

- ◆ Das Beratungspaket umfasst insgesamt 24 Stunden, hat einen Wert von € 1.920 und wird mit € 960 gefördert.

Nähere Informationen zum Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ siehe: <https://united-against-waste.at/kuechenprofit/>

- ◆ Betriebe haben mittels Online-Schnelltest auch die Möglichkeit, sich einen ersten Überblick über ihr Einsparpotenzial zu verschaffen: <https://united-against-waste.at/online-schnelltest/>

Kosten:

- ◆ € 960,00 – die restlichen € 960,00 werden gefördert.

Kontakt:

- ◆ Silke Leichtfried, Tel.: 0316 / 877-4505, E-Mail: abteilung14@stmk.gv.at, Web: www.win.steiermark.at/cms/beitrag/10109728/10343780



Selbstständige ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen

Selbstständige ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen können ebenfalls bei der Umstellung des Speisenangebotes behilflich sein.

ErnährungswissenschaftlerInnen in Ihrer Nähe können Sie auch über den Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs ausfindig machen.

Kontakt:

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

DiätologInnen 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.: 0650/3020203, E-Mail: stmk@diaetologen.at, Web: www.diaetologen.at
ExpertInnensuchmaschine: www.diaetologen.at/suche



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:

- ◆ Matthias Foller, Tel.: 02252/25 49 90-12, E-Mail: office@agme.at, Web: www.agme.at



“DIE UMWELTBERATUNG“

“DIE UMWELTBERATUNG“ bietet Beratungen und Workshops für Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung an. Sie unterstützt die Küchenteams bei der Ökologisierung der Speisepläne. Auf der Website www.biokueche.at bietet "DIE UMWELTBERATUNG" in Kooperation mit BIO AUSTRIA Informationen zu biologischen, saisonalen Lebensmitteln speziell für den Einsatz in der Gastronomie und Großküchen an. Die ErnährungswissenschaftlerInnen von "DIE UMWELTBERATUNG" beraten auch persönlich vor Ort.

Leistungen:

- ◆ Beratung vor Ort:
So ist Bio leistbar!: Wie setzt man Biolebensmittel am günstigsten ein? Wo bekomme ich echte Bioprodukte für die Großküche? Was muss bei der Zertifizierung und Kennzeichnung beachtet werden? Bei der praktischen Umsetzung in der Betriebsküche unterstützen Sie ErnährungswissenschaftlerInnen von "DIE UMWELTBERATUNG". In Zusammenarbeit mit der Küchenleitung wird die Umstellung auf biologische Lebensmittel gemeinsam geplant und Schritt für Schritt bedarfsorientiert umgesetzt.
- ◆ Saisonale vegetarische und vegane Rezepte unter www.umweltberatung.at/rezepte
- ◆ "DIE UMWELTBERATUNG " bietet Workshops und Seminare zu den Themen Bio-Lebensmittel, Klimaschutz beim Essen, Vegetarische Küche, Ökologische Speiseplangestaltung, Reduktion von Lebensmittelabfällen, Umweltfreundliche Veranstaltungen, etc. an. Siehe: www.umweltberatung.at/betriebe.

Kosten:

- ◆ auf Anfrage

Kontakt:

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



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 fair gehandelter Produkte wie Kaffee, Schokolade, Bananen, Tee, Fruchtsaft, Reis, Gewürze und vieles mehr kommen.

Leistungen:

- ✦ Wenn auch Sie FAIRTRADE-Produkte in Ihrem Betrieb anbieten möchten informiert Sie FAIRTRADE Österreich gern unverbindlich. Im Produkt-Finder auf der Website (<https://www.fairtrade.at/einkaufen/produkt-finder.html>) können Sie sich über die Vielfalt der verfügbaren FAIRTRADE-Produkte für Großverbraucher informieren.
- ✦ Es werden bei Bedarf gern kostenlose Werbemittel wie Tischaufsteller und Aufkleber zur Verfügung gestellt.
- ✦ Auch für eine individuelle Beratung steht Ihnen Fairtrade Österreich gerne zur Verfügung.

Kosten:

- ✦ kostenlos

Kontakt:

- ✦ Mag. Gertraud Krenn, Tel.: 01/533 09 56-13, E-Mail: gertraud.krenn@fairtrade.at,
Elisabeth Wallner, MA, Tel.: 01/533 09 56-19, E-Mail: elisabeth.wallner@fairtrade.at
Web: www.fairtrade.at/unternehmen/gastronomie/



Österreichische Gesellschaft für Ernährung

ÖGE – Gütesiegel für nährstoffoptimierte Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung

Leistungen:

- ◆ Das ÖGE-Gütezeichen ist als einziges Gütezeichen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung offiziell anerkannt und österreichweit gültig. Die Vergabekriterien für das ÖGE-Gütezeichen orientieren sich an internationalen, wissenschaftlich basierten und praxistauglichen Standards.
- ◆ 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 aufrecht erhalten 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
- ◆ Die Kosten für die Zertifizierung bewegen sich, je nach Verpflegungsart, zwischen € 1900,- und € 2450,- pro Jahr. Die Lizenzverträge werden für einen Zeitraum von drei Jahren abgeschlossen. Rezepturen und Nährwertberechnungsdaten werden vom Betrieb unter Verwendung von aktueller Ernährungssoftware bereitgestellt.

Kontakt:

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



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

Kosten:

- ✦ Die jährlichen Kosten betragen € 350,- und beinhalten die Nutzungsgebühr sowie die Prüfkosten 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:

- ✦ Mag. Anita Gruber: Tel.: 0664 / 829 31 41, E-Mail: anita.gruber@vql.at, Web: www.vql.at, 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 Herkunft von Fleisch sowie die Herkunft und Haltungsform von Eiern für Ihre Gäste gut und deutlich sichtbar zu machen.

Leistungen:

- ◆ Nennung der teilnehmenden Betriebe auf der Homepage www.gutzuwissen.co.at
- ◆ Bereitgestellte Drucksorten die für den Eigenbedarf von der Website heruntergeladen werden können: Folder, Plakat, Flyer, Aufkleber, Buffetaufsteller, Servietten, Speisekarte
- ◆ Zertifikat für teilnehmende Betriebe von der LKÖ
- ◆ Kostenlose Beratung zur Teilnahme am System

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 Richtlinie „Transparente Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung“ mit der AMA-Marketing und Lizenzvereinbarung mit der LKÖ zur Verwendung der Marke „Gut zu Wissen“
- ◆ Freischaltung für den Download der Unterlagen mit der Marke „Gut zu Wissen“

Kosten:

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

Kontakt:

- ◆ Fragen zur Richtlinienumsetzung und Beratung:

DI Elisabeth Hochwarter, Tel.: 0664/8293142, E-Mail: elisabeth.hochwarter@kulinarisches-erbe.at

- ◆ Fragen zur Marke „Gut zu wissen“:

Mag. Katharina Tidl, Tel.: 01/53441-8524, E-Mail: k.tidl@lk-oe.at und info@gutzuwissen.co.at, Web: www.gutzuwissen.co.at

Moneytor

Das Programm **Moneytor** von United Against Waste ermöglicht Großküchenbetreibern die Performance ihrer Standorte beim Lebensmittelabfall laufend zu überwachen und die größten Einsparpotenziale leicht zu identifizieren. Das System ist einfach und kostengünstig, denn die einzigen Daten die dazu gesammelt werden sind die monatlichen Ausspeise- und Entsorgungsmengen.

Das System offenbart, wo die teilnehmenden Standorte beim Lebensmittelabfall stehen, sowohl intern als auch im branchenweiten Vergleich. Anhand der Ergebnisse können die größten Hebel für weiterführende Maßnahmen leicht identifiziert werden.

Was bringt Moneytor?

- ◆ Günstiges & zeitsparendes Tool zur lfd. Überwachung des Lebensmittelabfalls
- ◆ Belastbare Branchenvergleiche, die Ihre Standorttypologien berücksichtigen
- ◆ Identifikation Ihrer Standorte mit Handlungsbedarf beim LM-Abfall
- ◆ Standardisierte Prozesse & Tools für Reduktionsmaßnahmen
- ◆ Laufende Sensibilisierung & Evaluierung Ihrer Mitarbeiter
- ◆ Harte Fakten als Argumentationsgrundlage intern und ggü. Ihren Auftraggebern
- ◆ Öffentliche Profilierung Ihres Engagements gegen Lebensmittelabfall

Kosten

Anzahl der teilnehmenden Standorte	Einzelkosten pro Standort	
	Pro Monat	Pro Jahr
1	50,00	600,00
5	40,00	480,00
10	35,00	420,00
20	27,50	330,00
30	21,00	252,00
40	18,50	222,00
50	17,50	210,00

Kontakt

- ◆ Sarah Waldhuber, Tel.: 01/409 55 81-225, E-Mail: united-against-waste@tatwort.at, Web: www.united-against-waste.at



Impressum

Herausgeber und Medieninhaber

Gesundheitsfonds Steiermark, Herrengasse 28, 8010 Graz

Fotos: istockphoto.com

Stand: Juli 2019

Verantwortlich für den Inhalt:

Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung,

Mag. Martina Karla Steiner, 0316/877-4846, martina.steiner@stmk.gv.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.