



Küche der Zukunft

NEUE WEGE IN DER GROSSKÜCHE



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Kooperation

BIO AUSTRIA
&
ZUKUNFT ESSEN



Früh übt sich



© Kempter Getty images

Was Hänschen nicht lernt,
lernt Hans nimmer mehr.

Ein Kind, das heuer in der
Volksschule anfängt, lebt
durchschnittlich bis

2100



Große Dimensionen



© BIO AUSTRIA/ David Faber

- Über **eine Million Kinder** in KiGa und Schule österreichweit.
- **Jedes vierte Kind** im Pflichtschulalter besucht eine ganztägige Schulform.
- **Bedarf steigt:** hat sich in den letzten 15 Jahren fast verdreifacht.
- Kinder **decken etwa ein Drittel ihres täglichen Energiebedarfs** in der jeweiligen Bildungseinrichtung ab.

Gutes Essen in Schule & KiGa



Fördert:

- Ernährungskompetenz
- Gesundheit
- Umwelt- & Klimaschutz
- Soziale Gerechtigkeit

Was ist gutes Schulessen?



Schmeckt
Gesund
Ökologisch nachhaltig
Leistbar

Kein „Taufziehen“

Ökologische Nachhaltigkeit



Aktuelle Situation KiGa & Schule

- Der Bio-Anteil ist gering – konkrete Daten fehlen.
- 20-40% der ausgegebenen Speisen landen im Müll.
- Empfehlung der ÖGE für Fleisch pro Woche wird um das Dreifache überschritten – spiegelt sich in Kinderverpflegung wieder.



Viele politische Beschlüsse – wenig Wandel



© BIO AUSTRIA/ Manuela Wilpernig

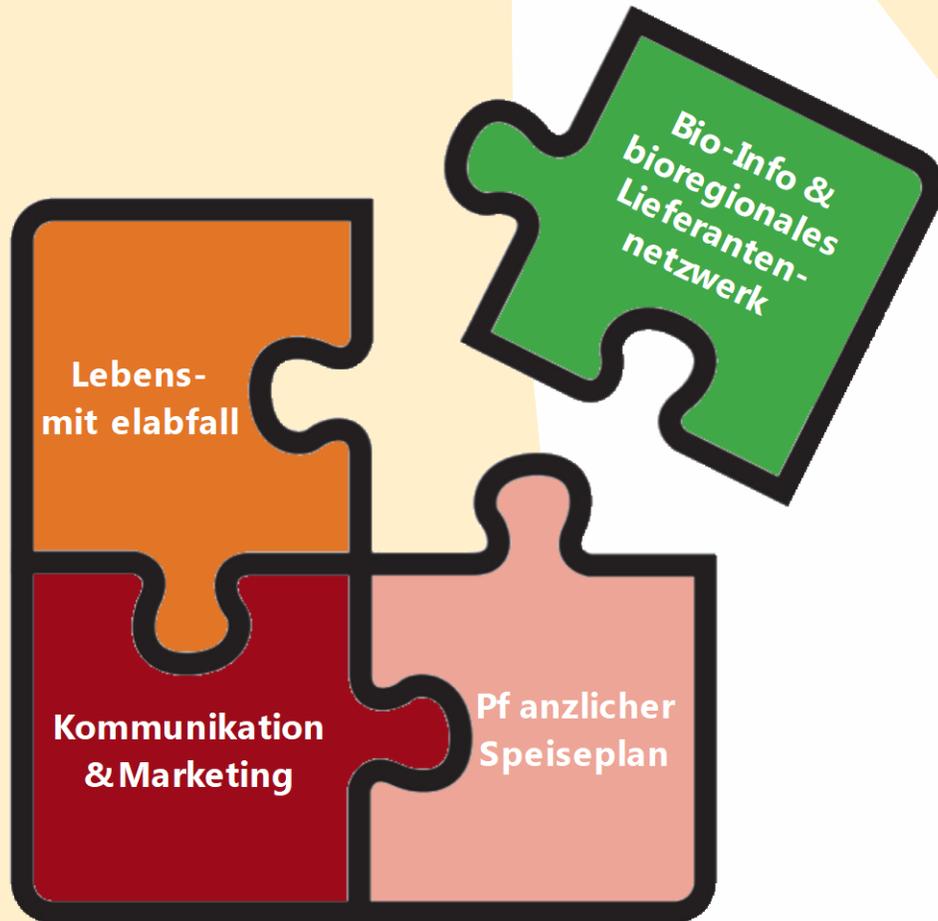
- **European Actionplan**
Förderung von Bio in der Gemeinschaftsverpflegung
- **Bio-Aktionsprogramm**
Ausbau Bio-Angebot in der öffentlichen Verpflegung
- **Nationale Aktionsplan zur Umsetzung der Europäischen Garantie für Kinder:**
flächendeckende Bereitstellung mindestens einer kostenlosen, nachhaltigen und gesundheitsfördernden Mahlzeit pro Schultag für Schüler*innen in ganz Österreich
- **Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe)**
Mindestanteil von 55% Bio in der öffentlichen Beschaffung bis 2030



Die Küche der Zukunft Challenge



Stück für Stück mehr Nachhaltigkeit



- Bio-Einsatz auf das nächste Level bringen & Bio-Zertifizierung
- Bäuerliches Netzwerk stärken
- Lebensmittelabfälle reduzieren
- Attraktives, pflanzliches Angebot ausbauen
- Kommunikation & Marketing

Erarbeitung eigener Ziele!

Was bringt das?



© Freepik

- Unterstützung bei Erreichung eurer Ziele
- Angebot am Zahn der Zeit
- Stärkung eurer Marke durch gelebte Nachhaltigkeit
- Vorsprung bei Ausschreibungen dank nachhaltiger Beschaffung
- Mehr Identifikation & Motivation der Mitarbeiter:innen
- Sichtbarkeit – das Engagement wirkt und wird gesehen!
- Weiterbildung und Weiterentwicklung

Projekttablauf



Projekt-
planung

Teilnehmer:innen
Akquise



Start
Workshop



Bio-
Zertifizierung



Was kostet die Challenge?



Beratungsleistung im Wert von über € 5.000

- ein Jahr Beratung durch erfahrene Expert:innen
- Weiterbildungsveranstaltung (z.B.: Kochkurs, Exkursion, Schulung, etc.)
- Systemanalyse der eigenen Küche
- Schulungen zur Bio-Zertifizierung und Abfallvermeidung
- Ausbau bioregionales Lieferantennetzwerk
- Öffentlichkeitsarbeit und Marketing Boost
- Vernetzung mit anderen Küchen
- Übernahme Kontrollkosten für Bio-Zertifizierung im Teilnahmejahr

Kosten abzüglich Förderung ab € 995

Küche der Zukunft – Die Challenge für Vorreiter:innen



- Start im Herbst 2024 mit 10 Großküchen in 5 Bundesländern
- Weitere 16 Küchen starten 2025
- Weiterführung des Angebots im Schuljahr 2025/26
- Projektausweitung auf weitere Teile Österreichs

Gemeinsam durchstarten?



Wir freuen
uns über
Eure
Anfrage!



Mehr Infos zum Projekt:



Die großen Stellschrauben



- **Kaum Erhebungen/Zahlen:** Bio-Anteil in GV/öffentliche Beschaffung –kein Monitoring möglich!
- Positive Auswirkungen aber **keine Langzeitstudien** dazu (Schweden)
- **Große Konzepte, schlechte Umsetzung** -> alle Stakeholder:innen mitnehmen
- **fehlendes** flächendeckendes **politisches Commitement**
- Eine Person kann vieles bewegen: oft kommt die **Motivation von einer Person**
- **Personalnot** und strukturelle Probleme
- **Finanzierung** ist ausschlaggebend
- Thema hat oft **keine konkrete Zuständigkeit**
- Oft wird bei Kindergarten- und Schulessen von den **eigenen (Erwachsenen-)Bedürfnissen** ausgegangen
- Das „**Ausprobieren**“ und „**Erleben**“ von Essen kommt in Bildungseinrichtungen häufig zu kurz
- **Kein Querschnitt** zwischen Essen und Lerninhalten

Wie könnt ihr uns unterstützen?



- Weitersagen und selbst aktiv werden!
- Nachfragen: In eurem Umfeld, in der Gemeinschaftsverpflegung, bei den Kindern
 - Wie schmeckt das Essen in Schule, Kindergarten und Co?
 - Was kann man anders/besser machen?
 - Warum schmeckt es? Warum schmeckt es nicht?

...und uns kontaktieren!





Fragen zur Challenge?



Kontakte

BIO ERNTE Steiermark

Jacqueline Förster
T +43 316 8050 7157
M +43 676 842 214 415
jacqueline.foerster@bioernte.at



BIO AUSTRIA Kärnten

Veronika Gschöpf-Prohaska
T +43 463 5850 5413
M +43 676 842 214 324
veronika.gschoeff@bio-austria.at



BIO AUSTRIA – Büro Wien

Johanna Hohensinner
+43 676 842 214 246
johanna.hohensinner@bio-austria.at



BIO AUSTRIA Oberösterreich

Birgit Waldenberger
+43 676 842 214 367
birgit.waldenberger@bio-austria.at



BIO AUSTRIA Niederösterreich

Philipp Reisinger
+43 676 842 214 355
philipp.reisinger@bio-austria.at





Kontakte



ZUKUNFT ESSEN

Anna Strobach
+43 681 20 16 26 63
anna.strobach@zukunft-essen.at



ZUKUNFT ESSEN

Natalie Lehner
+43 681 20 93 38 61
natalie.lehner@zukunft-essen.at