



Der Essenseinkauf im Betrieb

Qualität auf allen Ebenen –
gesund, sicher, fair

Ein Leitfaden für den
Einkauf von Fertiggerichten und
Lebensmitteln



FONDS
GESUNDES
ÖSTERREICH



Wir danken.

Bei der Erstellung der Broschüre haben uns folgende Personen ihre praktischen Erfahrungen als InterviewpartnerInnen und/oder TeilnehmerInnen der Projektworkshops zur Verfügung gestellt:

Josef Amerstorfer, Lembacher Molkerei und ÖIG-Biolandbau,
Ao. Univ.-Prof. DI Dr. Friedrich Bauer, Veterinärmedizinische Universität Wien,
Ernst Beck, AGÖ, Eduard Becker, LSR für OÖ, HBLW Landwiedstraße Linz,
Hermann Eisl, Lenzing AG, Mag. Claudia Horacek und Mag. Veronika Grill, Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG, Mag. Bettina Ilk, Caseli Catering Service Linz,
Johann Jachs, OeNB, Artur Jedlicka, BMW Werk Steyr und AGÖ,
Gerald Kadlec, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser, Christine Kapeller, GPA,
Elfriede Kieseewetter, OÖGKK, Prof. Bruno Klausbruckner, Wiener Krankenanstaltenverbund,
Peter Köhler, Hauptverband der Österreichischen Sozialversicherungsträger,
Otto Komarek, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser,
Helmut Lawitz, NÖ Pressehaus, Herbert Lehr, Donauturm Restauration,
Dipl.-Ing. Dietmar Lenz, Umweltverband Vorarlberg, Herr Dr. Lindorfer, AGRO Linz,
Roland Marsch, CLUB.menü service, Johannes Mayer, Cerny & Nordsee FischhandelsgmbH,
Horst Moser, BIOGAST GmbH, DI Klaus Palmetzhofer, McDonald's Fanchise GmbH,
DI Karl-Peter Pongratz, SGS Austria Controll-Co GesmbH,
Vinzenz Rechberger, Cerny & Nordsee FischhandelsgmbH, Mag. Iris Reingruber, OÖGKK,
Gernot Rericha, Ströck-Brot GesellschaftmbH, Sonja Rieger, RHI AG, Gerhard Riess, ANG,
Manfred Ronge, CLUB.menü service, Dr. Brigitte Schigutt, Neusiedler Ybbstal AG,
Leopold Schwarz, Hanusch Krankenhaus, Peter Schwarz, Pensionsversicherungsanstalt,
Karl Seidl, Messe OeNB, Mag. Wolfgang Straka, Austria Frost Nahrungsmittel GmbH,
Michael Vogl, Pfeiffer, Marlene Voldrich, Kantine GMT,
Jürgen Wohlmuther, Immler & Co GmbH

Zur Autorin: Jutta Kellner

Freiberuflich tätig im Bereich Umwelt und Kommunikation, Redakteurin, Autorin, Ko-Autorin von zahlreichen Publikationen sowie Beratungs- und Projektarbeit zu Schwerpunktthemen wie Ökologisierung des Einkaufs, Faires und Gesundes Essen im Betrieb, Büroökologie und Produktrecherchen
www.argehelix.at

Zum Projektträger: ppm forschung + beratung, Linz

ppm ist eine interdisziplinäre Forschungs- und Beratungseinrichtung mit den Arbeitsschwerpunkten Gesundheit und Umwelt im Betrieb. ppm unterstützt und berät jene, die für die Gestaltung der Arbeitsbedingungen und den betrieblichen Umweltschutz verantwortlich sind.
www.ppm.at

Der Essenseinkauf im Betrieb

Qualität auf allen Ebenen –
gesund, sicher, fair

Ein Leitfaden für den
Einkauf von Fertiggerichten
und Lebensmitteln



Gefördert mit finanziellen Mitteln des



5 **Warum diese Broschüre?**

6 Einkauf von Fertiggerichten

6 **Mit dem angemessenen Aufwand zum Ziel**

6 **Zielsetzung und Erwartungen im Betrieb**

7 **Von der Anfrage zum Angebot – Der Weg zum besten Speisenangebot**

8 **Grundlagen zu Leitfaden und Checkliste**

8 Verpflegungssysteme und -methoden

8 Kochen – Servieren (cook – serve)

8 Kochen – Gefrieren (cook – freeze)

8 Kochen – Gefrieren – Kühlen (cook – freeze – chill)

9 Kochen – Kühlen (cook – chill)

9 Verkosten von Probegerichten

9 Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr

9 Umsetzung der DACH-Referenzwerte mit dem ÖGE-Label für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

10 Empfehlungen für die Speisenplanung in der Betriebsgastronomie

11 Welche Zutaten und Zusatzstoffe sind im Essen enthalten?

11 Kennzeichnung von Allergenen

11 Gluten

11 Andere Zutaten mit allergisierendem Potential

12 Zusatzstoffe: Warum so wenig wie möglich?

14 **Gesprächsleitfaden und Check-Listen als Kopiervorlagen**

14 **Checkliste zur Bedarfserhebung im Betrieb (Ist-Stand)**

16 **Leitfaden für das Gespräch mit den Essensanbietern**

18 **Unterlagen des Bieters als Ergänzung zum Angebot**

19 **Checkliste für den Angebotsvergleich**

22 Lebensmitteleinkauf für die Großküche

22 **Die Qualität der Küche – Die Erwartung der Gäste**

23 **Qualität beim Einkauf**

23 **Qualität in der Spezifikation**

24 **Qualitätsdruck gegen Preisdruck**

24 Bessere Qualität für weniger Geld



25	Qualitätsgarantie bei Lebensmitteln
25	Gesetzlich abgesicherte Qualität
25	Qualitätsklassen
26	Qualität nach dem Lebensmittelbuch „Codex Alimentarius Austriacus“
26	Rückverfolgbarkeit
27	Kontrollierte (Gütesiegel-)Qualität für Produkt und Herstellungsprozess
27	Bio-Qualität für Produkte
29	Bio-Zertifizierung für Gastronomie und Großküchen
29	Gütesiegel- und Zeichen-Qualität
29	AMA-Gütesiegel-Qualität
30	Lebensmittel aus integrierter Produktion (IP-Richtlinien)
31	Lebensmittel aus fairem Handel
33	„Kontrolliert Gentechnik-frei“
33	„Artgerechte Tierhaltung“
34	Andere Gütezeichen für Lebensmittel
35	Zertifizierungssysteme für Lebensmittelunternehmen
35	International Food Standard (IFS)
35	British Retail Consortium Standard (BRC)
36	EUREPGAP
36	„Frische“ und „Regionalität“
37	Anforderung an die Produkt- und Leistungsbeschreibung
37	Die Spezifikation
37	Haltbarkeitsangaben
37	Die Mindesthaltbarkeit
38	Das Verbrauchsdatum
38	Die Nährwertangabe
38	Die Bemusterung und Verkostung
39	Anforderungen an den Lieferanten
39	Der Lieferantenbesuch
39	Das Lieferantenaudit
40	Die Lieferantenliste
40	Das Hygienekonzept
40	Die Versorgungssicherheit
41	Die Einhaltung der (Tief)Kühlkette
41	Das Logistikkonzept
41	Die Gewährleistung
42	Qualitätsnachweis und Qualitätskontrolle
42	Warenannahme und Überprüfung
42	Die Qualität der vorgelegten Zertifikate
44	Die Qualität der Angaben auf Lieferschein, Rechnung, Verpackung
45	Gute Einkaufspraxis
46	Adressen



Teil 1: Einkauf von Fertiggerichten

Wenn Sie für Ihren Betrieb einen Lieferanten für Fertiggerichte suchen und wissen wollen, was Sie im Gespräch mit dem Anbieter unbedingt fragen sollten. Wenn Sie für Ihre Küche/Kantine einen Pächter suchen und vom künftigen Betreiber eine qualitativ hochwertige Verpflegungsleistung wollen.

Teil 2: Lebensmitteleinkauf für die Großküche

Wenn Sie Lebensmittel für die Großküche einkaufen und nach Anregungen suchen, Qualität auf allen Ebenen zu beschreiben. Wenn Sie wissen wollen, wie Sie Ihren Lieferanten zur gewünschten Qualität verpflichten können.

Legende:



Erläuterungen zu Begriffen



Literatur-Empfehlungen und Adressen

Kursive Texte kennzeichnen bewährte Beispiele aus der betrieblichen Praxis.

Sollten Sie nach der Lektüre noch immer das Gefühl haben, nicht ausreichend informiert zu sein, dann empfehlen wir Ihnen das Handbuch:

„Gesunde Gemeinschaftsverpflegung“

Herausgeber: ppm, Forschung + Beratung, 1998, www.ppm.at
In diesem Handbuch finden Sie einen Großteil jener Begriffe, mit denen sich die (Um-)GestalterInnen von Gemeinschaftsverpflegung auseinandersetzen müssen. Die betreffenden FunktionsträgerInnen gehen aus verschiedenen Blickwinkeln an ihre Aufgaben heran.

I M P R E S S U M

Herausgeber und Projektträger:

ppm, Forschung + Beratung / Arbeit Gesundheit Umwelt
Kaplanhofstraße 1, A-4020 Linz, Tel. 0732/78 20 78, Fax 0732/78 20 78-99
E-Mail: ppm.linz@ppm.at, www.ppm.at

Konzeption, Text und Redaktion:

Jutta Kellner, Büro für Umwelt & Kommunikation, Gaiselberg 90, A-2225 Zistersdorf,
Tel. 02532/882 46, Mobil 0664/205 34 99, E-Mail: jutta.kellner@argehelix.at, www.argehelix.at

Grafische Gestaltung:

Volker Plass, Neustiftgasse 20, A-1070 Wien, Tel. 0676/303 22 60, www.plass.at

Druck: REMAprint, Neulerchenfelder Straße 35, A-1160 Wien

Produktinformation:

Die Broschüre wurde auf „Recystar“ gedruckt, einem Papier aus 100 % Altpapier. Dieses ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet. Gedruckt wurde ausschließlich mit mineralölfreien Farben auf Pflanzenölbasis.

Stand: Dezember 2004

Die richtige Ernährung ist einer der wichtigsten Schlüssel zu Wohlbefinden und Gesundheit. Über Kochen und richtige Ernährung wird viel gesprochen und geschrieben, kaum aber über den Einkauf von Lebensmitteln oder Fertigspeisen für die Betriebsverpflegung. Dabei kommt dem Einkauf eine Schlüsselrolle zu, wenn es um Fragen der Qualität geht.

Einkauf – der Schlüssel zu Qualität, Sicherheit, Gesundheit, Fairness und Umwelt

Lebensmittel werden heute global und billig hergestellt. Und es herrscht ein harter Verdrängungswettbewerb in der Lebensmittelbranche – oft zu Lasten von Qualität, Sicherheit, Gesundheit, Fairness und Umwelt. Umso wichtiger ist eine Einkaufsphilosophie, die qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und Fertiggerichten eine Chance gibt.

Nicht Äpfel mit Birnen vergleichen!

Das ist nur möglich, wenn die Qualitätsmerkmale so beschrieben werden, dass nur vergleichbare Produkte über den Preis miteinander konkurrieren können. Der Einkauf schafft damit die Voraussetzungen, dass die Rohstoffe für die Küche und die angebotenen Fertiggerichte einem gesunden Essen im Betrieb entsprechen. Qualitätsstandards, die auch soziale und ökologische Kriterien berücksichtigen, gewinnen immer mehr an Bedeutung.

EinkäuferInnen bewegen den Markt

Mit dem Einkaufsvolumen und dem Einkaufsverhalten setzen EinkäuferInnen in jedem Fall Impulse in Richtung Markt und ProduzentInnen.

Was die Broschüre bietet

Gleichgültig, ob Sie nun zu jenen LeserInnen zählen, die sich erstmals mit dem Thema befassen, oder durch ihre Arbeit mit dem Essenseinkauf vertraut sind – in beiden Fällen bietet

Warum diese Broschüre?

Ihnen die Broschüre eine Sammlung von Kriterien und Anregungen aus der Praxis. Damit wollen wir Sie beim Einkauf von Fertiggerichten und von Lebensmitteln für die Großküche im Betrieb unterstützen. Prüfen Sie, ob das Angebotene auf den folgenden Seiten für Ihre Entscheidung, gesundes und qualitativ hochwertiges Essen in der Arbeit zu erhalten, ausreicht, oder ob Ihnen noch weitere Informationen für ein besseres Verständnis fehlen. In den jeweiligen Kapiteln finden Sie Hinweise auf ausgewählte, weiterführende Literatur und hilfreiche Adressen. Wofür Sie sich dann letztendlich entscheiden, liegt bei Ihnen.

Keine fertigen Lösungen, aber viele Anregungen

In Betriebskantinen wird das Speisenangebot anders aussehen müssen als in einem Seniorenheim. Die Nährwertempfehlung für eine Hortverpflegung wird andere Schwerpunkte setzen als die für Erwachsene. So wie es keinen „normierten Menschen“ im Betrieb gibt, darf es auch keinen „Einheitsbrei“ beim Essen geben. Unterschiedliche Erwartungen der Gäste an die Lebensmittelqualität und an das Essen sind daher nicht als Sonderfall zu verstehen, sondern vielmehr als die Regel. Daher: Je mehr Vielfalt und Wahlmöglichkeit beim Essen, desto besser.

Einkauf von Fertiggerichten

Bei Caterern ist die Betriebsverpflegung ein heiß umkämpfter Markt. Die Werbebotschaften unterscheiden sich oft vom gelieferten Fertiggericht oder der tatsächlich angebotenen Leistung. Nehmen Sie sich Zeit, um aus dem breiten Angebot den qualitativ besten Anbieter für die Mitarbeiterverpflegung auszuwählen. Es zahlt sich aus, die wichtigen Fragen im Vorfeld in Ruhe zu klären.

Mit dem angemessenen Aufwand zum Ziel

Maßgeschneiderte Lösungen für ein Essensangebot im Betrieb gibt es heute, dank der vielfältigen Catering- bzw. Verpflegungssysteme, bereits vom Kleinbetrieb bis zum Großunternehmen.

Sie suchen ...

- einen Anbieter, haben dafür jedoch wenig Zeit und möchten daher rasch zu einer Lösung kommen?
- Fertiggerichte für den Mittagstisch für nur wenige MitarbeiterInnen?
- Vorgaben an den Pächter der Kantine, weil Sie ihn zu einem gewünschten Essensangebot verpflichten möchten?

Sie finden ...

- in jedem Fall Anregungen, die Sie dem Ziel einer gesunden, sicheren und fairen MitarbeiterInnenverpflegung näher bringen.

Zielsetzung und Erwartungen im Betrieb

Was haben wir? Was brauchen wir? Was wollen wir? Je nach Betriebsgröße lassen sich diese Fragen in nur wenigen Einzelgesprächen oder im Rahmen einer MitarbeiterInnenbefragung klären. Das Ergebnis ist dann die Grundlage für die Angebotseinholung. Dazu ist das Wissen um die Struktur der EssensteilnehmerInnen nach Alter, Geschlecht und Tätigkeit ebenso ausschlaggebend wie Fragen nach besonderen Anforderungen aus kulturellen, ethischen oder gesundheitlichen Gründen.

TIPP

Holen Sie sich für Ihre interne Erhebung Anregungen aus der Kopiervorlage der auf Seite 14 abgebildeten Checkliste zur Bedarfserhebung im Betrieb (Ist-Stand)!

In einem Kleinbetrieb mit nur wenigen MitarbeiterInnen wird es relativ einfach sein, diese Fragen zu klären. In Großbetrieben kann es sinnvoll sein, aufbauend auf das Ergebnis einer MitarbeiterInnenbefragung, auch Leitlinien im Einvernehmen mit den EntscheidungsträgerInnen zu formulieren. Sie bilden dann die verbindliche Richtschnur für die Auswahl des künftigen Verpflegungsangebotes.

Als Beispiel für derartige Leitlinien könnte folgende Formulierung dienen:

Das Verpflegungsangebot soll...

- zur Schonung der Umwelt und zur Förderung der Qualität durch Einbindung von Lebensmitteln aus ökologischer und regionaler Erzeugung beitragen;
- zur Förderung der Gesundheit und damit des Wohlbefindens der MitarbeiterInnen durch ausreichende Hygiene beitragen;
- eine ausgewogene Ernährungsweise fördern und aktuelle ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse miteinbeziehen;
- eine faire, partnerschaftlich orientierte Wirtschaftsweise beim Umgang mit Erzeugern und Handel sowie mit Dienstleistern und EssensteilnehmerInnen fördern;
- für den Betrieb und für die EssensteilnehmerInnen wirtschaftlich machbar sein;
- die Essensvorlieben der EssensteilnehmerInnen berücksichtigen;
- von hoher ernährungsphysiologischer Qualität sein und die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr bei der Zusammenstellung der Speisepläne berücksichtigen („DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“, siehe Seite 9!);
- es ermöglichen, bei den Portionsgrößen auf Energiebedarf, Alter, Geschlecht und Tätigkeit der EssensteilnehmerInnen Rücksicht zu nehmen;
- dem Grundsatz folgen: „Pflanzliche Lebensmittel und Getränke reichlich, tierische Lebensmittel mäßig, fettreiche Lebensmittel sparsam“.

Quelle: In Anlehnung an das „Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation für Berliner Ganztagschulen an einen externen Dienstleister“, Ökologischer Großküchen Service, www.oegs.de



Foto: Caselli

Von der Anfrage zum Angebot – Der Weg zum besten Speisenangebot

Auch in der Küche des Caterers wird „nur gekocht“. Das funktioniert wie in jeder Küche nur eben in größerem Maßstab mit entsprechenden Produktionsabläufen, Qualitäts- und Hygienestandards. Bei der Auswahl des Caterers sind daher neben den Hochglanzabbildungen und dem Preis auch Fragen nach Referenzen, Qualität der Zutaten, Zusatzstoffen, Nährwertangaben, Auswahlmöglichkeiten, Serviceumfang etc. wesentlich.

INFO

Catering: Unter „Catering“ wird die professionelle Zubereitung von Speisen und Getränken, ihre Zustellung, die weitere Zubereitung (wenn erforderlich) sowie die Verabreichung am Ort des Verzehrs verstanden.

Verlangen Sie vom Caterer oder von der Verpflegungseinrichtung gleichzeitig mit einem Angebot die auf Seite 18 angeführten ergän-

Gesundes und qualitativ gutes Essen zeichnet sich durch die Kunst des Kochens, durch die richtige Nährstoffzufuhr und durch die Verwendung hochwertiger und gesunder Lebensmittel aus.

zenden Unterlagen. Klären Sie davor, welche davon für Sie hilfreich sein können. Mit den schriftlichen Ergänzungen zum Angebot lassen sich Angaben, die der Lieferant macht, fallweise auf ihre Plausibilität hin prüfen und Sie erhalten damit eine weitere Entscheidungshilfe. Je mehr EssensteilnehmerInnen in Frage kommen und je größer das mögliche Bestellvolumen ist, umso wichtiger wird es auch aus formalen Gründen sein, ergänzend schriftliche Unterlagen zum Angebot zu erhalten.

TIPP Zur Vorbereitung auf das Gespräch mit dem Caterer und um grundlegende Fragen dabei nicht aus den Augen zu verlieren, finden Sie auf den Seiten 16–21 folgende Kopiervorlagen:

- Leitfaden für das Gespräch mit dem Essensanbieter;
- Liste an Unterlagen als Ergänzung zum Angebot;
- Checkliste für den Angebotsvergleich.

**Je kürzer die
Heißhaltung fertiger
Speisen, desto
besser!**

Grundlagen zu Leitfaden und Checkliste

Dieses Kapitel bietet Ihnen Information zu verwendeten Begriffen und Fragestellungen. Darüber hinaus finden Sie in den beiden Leitfäden und in der Checkliste Verweise auf Kapitel des Abschnittes „Lebensmitteleinkauf“.

Verpflegungssysteme und -methoden

Bei einer Lösung, wo das Essen warm angeliefert wird, spielt die Heißhaltung eine große Rolle. Ausschlaggebend sind in diesem Fall Zeit und Entfernung von der Küche des Caterers bis zum Mittagstisch im Betrieb. Für Fertiggerichte, die eine längere Haltbarkeit aufweisen sollen, weil sie erst zu einem späteren Zeitpunkt konsumiert werden, gibt es mehrere Methoden zur Haltbarkeitsverlängerung. Wer Qualitätsaussagen über die verschiedenen Methoden trifft, sollte diese immer auch auf die konkrete Situation beziehen. Gängige Catering- bzw. Verpflegungssysteme sind:

- Kochen – Servieren (*cook – serve*)

Die fertigen Speisen werden nach der Zubereitung sofort serviert. Das ist organisatorisch in vielen Großküchen nicht möglich. Um die Zeit zwischen Zubereitung und Verzehr ohne hygienische Risiken zu überbrücken, muss eine Heißhaltung der Speisen sichergestellt sein. Je kürzer die Heißhaltung, desto besser.

- Kochen – Gefrieren (*cook – freeze*)

Nach der Zubereitung werden die Speisen sofort tiefgekühlt. Die Tiefkühlkette muss bis zur Verwendung gewährleistet sein.

- Kochen – Gefrieren – Kühlen (*cook – freeze – chill*)

Die tiefgekühlten Speisen werden auf 2–3° Celsius aufgetaut, die Lieferung erfolgt im aufgetauten und gekühlten Zustand. Der Vorteil: Eine längere Lagerung bei Tiefkühltemperaturen ist zentral möglich, nach dem Auftauen können die Speisen noch einige Tage bis zum Verzehr gelagert werden.



● Kochen – Kühlen (*cook – chill*)

Die zubereiteten Gerichte werden innerhalb kurzer Zeit abgekühlt, können bei niedriger Temperatur (max. 4° Celsius) einige Tage gelagert werden und werden erst unmittelbar vor dem Verzehr wieder erhitzt.

INFO

Qualität von Fertiggerichten – worauf achten?

- Bei Fleischgerichten kann es durch Oxidation zu einem „Aufwärmgeschmack“ kommen.
- Die Speisen werden oft überwürzt, um Verluste während der Lagerung auszugleichen.
- Während der Lagerung tritt unabhängig von der Art des Konservierungsverfahrens ein langsamer Qualitätsverlust ein. Am besten ist es, die Haltbarkeitsfristen nicht voll auszunutzen.

Quelle: „Schnelle Küche – Fertiggerichte im Fokus“, 28. November 2003

Das Verkosten von Probegerichten

Bei Fertiggerichten spielt für den optischen Eindruck das Design, die Aufmachung, die Verpackung und die Werbung eine große Rolle. Dieser Eindruck kann allerdings im Widerspruch zu dem tatsächlich in der Verpackung befindlichen Produkt stehen. Um dem Kunden die Entscheidung zu erleichtern, bieten Caterer auch kostenlose Probegerichte an. (Bzgl. Bemusterung und Verkostung: siehe Seite 38!)

Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr

In der Gemeinschaftsverpflegung kommt es ganz besonders auf die ausgewogene Zusammenstellung der Ernährung an. Für die Erstellung von Speiseplänen stellen die DACH-Referenzwerte (D für Deutschland, A für Österreich, CH für Schweiz) für die Nährstoffzufuhr eine wichtige Orientierungshilfe dar. Mit diesen Referenzwerten steht eine wichtige Grundlage für lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für eine vollwertige, ausgewogene Ernährung zur Verfügung.

Formulierungsbeispiel für die Bestätigung durch den Essensanbieter: „Der Anbieter orientiert sein Speise- und Getränkeangebot an den aktuellen DACH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr und weist die praktische Umsetzung durch ein lebensmittel- und mahlzeitbezogenes Konzept nach, das leicht nachvollziehbar und in sich schlüssig ist.“



DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung (SGE) und Vereinigung für Ernährung (SVE), Konzeption und Entwicklung: Arbeitsgruppe „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“, 1. Auflage, Frankfurt am Main, 2000, ISBN 38295-7114-3, Preis: Euro 23,-

Die Nährstoffe – Bausteine für Ihre Gesundheit, Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1. Auflage, 2004, ISBN 3-88749-181-5 (Kurzfassung der DACH-Referenzwerte, Funktionen der Nährstoffe und ihr Vorkommen in Lebensmitteln), Preis: Euro 8,50

Zu bestellen bei: ÖGE, Zaunergasse 1–3, 1030 Wien, Tel. 01/714 71 93 oder E-Mail: info@oege.at, nähere Informationen unter www.oege.at

Umsetzung der DACH-Referenzwerte mit dem ÖGE-Label für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Seit 2002 wird von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) das ÖGE-Logo für die theoretische und praktische Umsetzung der DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr an Unternehmen, die in der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, vergeben. Bewertet werden die Speisepläne, wodurch eine Optimierung des Speiseangebots erreicht werden soll. Das ÖGE-Logo kann somit einen wertvollen Beitrag zur Qualitätssicherung in der betrieblichen Gesundheitsförderung leisten und zu einer wichtigen Orientierungshilfe für den Speiseeinkauf werden.



Foto: Club Menü Service

Zur guten Kontrollpraxis beim Caterer zählt die Verkostung. Kosten auch Sie bevor Sie kaufen!



Die Vergabe des ÖGE-Logos ist mit folgenden Bedingungen verbunden:

1. Die vom Essensanbieter eingereichten Speisepläne inklusive Rezepturen werden nach den vorgesehenen Menüzyklus analysiert.
2. In einem regelmäßigen Abstand von zwei Jahren werden die Basis-Speisepläne auf Veränderungen und/oder Ergänzungen überprüft und ein Bericht durch ein unabhängiges Institut (Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien) erstellt.
3. Die Betriebsstätte wird vor Ort ebenfalls alle zwei Jahre überprüft. Die Prüfung beinhaltet die praktische Umsetzung des Menüzyklus sowie die Einhaltung der Rezepturen, die zur Berechnung der Referenzwerte herangezogen wurden.
4. Die Mindestvertragsdauer für den Zeichnehmer beträgt fünf Jahre.

Darüber hinaus bietet die ÖGE weitere Formen der Zusammenarbeit an wie z. B. Schulungen oder Vortragsveranstaltungen, Einsatz von Informationsmaterialien etc.



Weitere detaillierte Informationen zu den Grundlagen für die Vergabe des Logos der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung an Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können unter der E-Mail-Adresse info@oege.at angefordert werden.

Empfehlungen für die Speisenplanung in der Betriebsgastronomie

Die Tabelle auf dieser Seite zeigt die Orientierungswerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Zusammenstellung der Mittagessen einer Woche. Die Angaben beziehen sich auf eine 5-Tage-Woche. In dieser Tabelle wurden die Empfehlungen der „DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ berücksichtigt.

Formulierungsbeispiel für eine Bestätigung durch den Essensanbieter: „Der Anbieter verpflichtet sich beim Speise- und Getränkeangebot den Richtwerten für das wöchentliche Speisenangebot (Mittagessen) für Erwachsene der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) hinsichtlich der Häufigkeit und Portionsmenge für fünf Tage zu folgen und weist dies durch ein lebensmittel- und mahlzeitbezogenes Konzept nach, aus dem die Umsetzung schlüssig erkennbar ist.“



www.oege.at: Diese Website bietet neben aktuellen Ernährungsinformationen auch neue Fachbücher mit kurzer Beschlagwortung und ein Online-Bestellservice. Inhaber ist die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), deren Ziel es ist, die Bevölkerung über alle Aspekte einer gesunden Ernährung aufzuklären. Die ÖGE ist eine als Kontaktplattform zwischen Ernährungsforschung und Ernährungsfachkräften, Unternehmen, Institutionen, Verbrauchern und Medien zur Weitergabe wissenschaftlich fundierter Ernährungsinformationen.
 Kontakt: ÖGE, Zaunergasse 1–3, 1030 Wien, Tel. 01/714 71 93, Fax 01/718 61 46, E-Mail: info@oege.at

Orientierungswerte für Mittagessen einer 5-Tage-Woche	Häufigkeit pro 5 Tage	Portionsmenge
Fleisch, gegart	1 x	100 g
Seefisch, gegart	1 x	150 g
Vegetarisch	3 x	
z. B. Eintopf	1 x	500 g
z. B. Gemüseauflauf / Gratin	1 x	500 g
z. B. Getreidebratling	1 x	150 g
Gemüse / Salat	7 x	
Gemüse, gegart (Davon sind zwei Portionen bereits im Auflauf bzw. im Eintopf enthalten.)	4 x	200 g
Salat (Blattsalat und Rohkost)	3 x	100 g
Stärkekomponente	5 x	
Kartoffeln, gegart (Davon sind zwei Portionen bereits im Auflauf bzw. Eintopf enthalten.)	3 x	200 g
Reis, parboiled gegart	1 x	180 g
Teigwaren aus Hartgrieß, gegart	1 x	250 g
Dessert	5 x	
Milchspeise	3 x	150 g
Obst (roh oder gegart)	2 x	150 g
Zubereitungsfett (z. B. Rapsöl)	5 x	10 g

Quelle: DGE 2000

Welche Zutaten und Zusatzstoffe sind im Essen enthalten?

Die Zutatenliste informiert über die Bestandteile, aus denen das Lebensmittel zusammengesetzt ist, sowie über die verwendeten Zusatzstoffe. An erster Stelle steht jene Zutat, von der am meisten, an letzter Stelle jene, von der am wenigsten enthalten ist. Zu den wesentlichen Bestandteilen werden auch die Mengenanteile angegeben. Das ermöglicht eine bessere Vergleichbarkeit von Produkten. Bei zusammengesetzten Zutaten wie z. B. der Salami auf einer Pizza müssen die Inhaltsstoffe der Salami nur angegeben werden, wenn die zugegebene Salami mehr als 25 % des Enderzeugnisses ausmacht.

Ab 25. November 2005 wird das nun anders. Die neuen Kennzeichnungsbestimmungen sehen vor, dass alle Bestandteile des Lebensmittels im Detail anzugeben sind. Vor allem AllergikerInnen sind auf detaillierte Angaben zu jenen Stoffen in Fertiggerichten angewiesen, die Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

Kennzeichnung von Allergenen

Die häufigsten Auslöser von Lebensmittelallergien (Allergene) sind in einer Vielzahl von Lebensmitteln und Speisen vorhanden.

Gluten

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung schreibt schon bisher zum Schutz der an Zöliakie (siehe Info-Kasten) erkrankten Personen für die Zutaten Stärke und modifizierte Stärke zwingend vor, auf die spezifische pflanzliche Herkunft der Stärke hinzuweisen, wenn diese Gluten enthalten kann. Damit wird zumindest über den verwendeten stärkehaltigen Rohstoff informiert. Viele Bindemittel, Stabilisatoren oder Emulgatoren enthalten aber ebenfalls Gluten, sie scheinen jedoch auf dem Lebensmitteletikett nicht unbedingt auf. Weitgehend sicher können betroffene Personen nur sein, wenn Lebensmittel als „glutenfrei“ gekennzeichnet sind.

INFO

Gluten (lat. = Leim) ist die Bezeichnung für das Kleber-Eiweiß der Brotgetreide, das die Backfähigkeit von Weizen- und Roggenmehl bewirkt. Es ist z. B. in den

Getreidearten Weizen, Dinkel, Grünkern, Roggen, Gerste und Hafer enthalten sowie in den daraus hergestellten Lebensmitteln wie Back- und Teigwaren und panierten Speisen. Die Zöliakie ist eine chronische Dünndarmerkrankung, bei der das Getreide-Eiweiß Gluten nicht vertragen wird. Bei Zöliakie muss die glutenfreie Ernährung lebenslang und genau eingehalten werden. Eine nur teilweise eingehaltene glutenfreie Diät erhöht das Krebsrisiko um ein Vielfaches.

Österreichische Arbeitsgemeinschaft Zöliakie, A-1230 Wien, Anton-Baumgartner-Straße 44/C5/2302, Tel. 01/667 18 87, Fax 01/667 18 87-4

Andere Zutaten mit allergisierendem Potential

Wie epidemiologische Untersuchungen zeigen, haben allergische Reaktionen und entsprechende Sensibilisierungen deutlich zugenommen. Der Europäische Gesetzgeber hat darauf in jüngster Zeit auch reagiert.

In Zukunft müssen EU-weit auch folgende Lebensmittel mit allergisierendem Potential angegeben werden:

- Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse;
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
- Eier und Eierzeugnisse;
- Fisch und Fischerzeugnisse;
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
- Soja und Sojaerzeugnisse;
- Milch- und Milcherzeugnisse einschl. Laktose;
- Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse;
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse;
- Senf und Senferzeugnisse;
- Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse sowie
- Sulfit in einer Konzentration von mindestens 10 mg/kg bzw. 10 mg/l auch bei alkoholischen Getränken wie Wein oder Bier.

Personen, die an Unverträglichkeitsreaktionen leiden, sind auf eine umfassende Produktdeklaration angewiesen. Es empfiehlt sich in je-

„Lebensmittelallergien treten derart häufig auf, dass sie das Leben vieler Menschen beeinträchtigen, indem sie Krankheiten auslösen, von denen einige harmlos, andere aber potentiell tödlich sind.“

Zitat des von der EU-Kommission eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“



Wer gesund essen will, kommt um frische Lebensmittel wie Salat nicht herum.

dem Fall, die Zutatenliste zu prüfen, um die Möglichkeit von Allergien und Pseudoallergien soweit wie möglich auszuschließen.

Zusatzstoffe: Warum so wenig wie möglich?

Die Lebensmittelindustrie könnte heute ohne massiven Einsatz von Zusatzstoffen vieles nicht erzeugen. Je mehr ein Lebensmittel bearbeitet ist, desto mehr Zusatzstoffe kann es enthalten. Zusatzstoffe werden den Lebensmitteln aus technologischen Gründen zugesetzt, damit die Lebensmittel beispielsweise überhaupt hergestellt werden können, länger haltbar sind, besser aussehen oder intensiver schmecken. Zu den Zusatzstoffen zählen auch Konservierungsmittel, Farbstoffe, Geschmacksverstärker etc. Unabhängig davon, ob es sich um einen natürlichen oder synthetischen Zusatzstoff handelt, kann es zu allergischen oder allergieähnlichen Unverträglichkeiten bei Menschen kommen.

Immer mehr Hersteller von Fertiggerichten versuchen weitgehend ohne Zusatzstoffe auszu-

kommen. Diese werben mit Kennzeichnungen wie „Ohne Geschmacksverstärker“, „Ohne Konservierungsstoffe“ oder „Ohne Einsatz von künstlichen Farb- und Süßstoffen“. Frische Lebensmittel enthalten keine Zusatzstoffe. Sie kommen erst mit der Lebensmittelbearbeitung hinzu. Wer „gesund“ essen will, kommt um frische Lebensmittel nicht herum.

INFO

Farbstoffe: Für Lebensmittel sind derzeit rund vierzig Farbstoffe (natürliche, synthetische und anorganische) zugelassen. Farbstoffe sollen bei der industriellen Herstellung von Lebensmitteln Farbverluste durch Verarbeitung und Lagerung wettmachen. Farbstoffe dienen somit der reinen Optik und zählen bei den KonsumentInnen zu den umstrittensten Zusatzstoffen. Sogenannte Azo-Farbstoffe stehen unter Verdacht, Allergien oder Unverträglichkeiten auszulösen. Auch andere synthetische Farbstoffe gelten als problematisch.

INFO

Geschmacksverstärker: Geschmacksverstärker sollen vor allem bei Fertiggerichten produktionsbedingte Geschmacksverluste wettmachen. Selbst haben sie kaum oder gar keinen Eigengeschmack, vermögen aber die Geschmacksintensität von Lebensmitteln zu steigern, wobei die meisten dieser Zusatzstoffe das Empfinden „salzig“ betonen.



www.zusatzstoffe-online.de:

Alle Zusatzstoffe/E-Nummern, alles Wissenswerte – eine umfangreiche Datenbank zur einfachen Nutzung.

www.dielebensmittel.at (Pfad: Schwerpunktthema): Der Verband der Lebensmittelindustrie bietet auf seiner Website alles zur rechtlichen Situation zu den Schwerpunktthemen ...

- Kennzeichnung
 - QUID (Mengenmäßige Zutaten-deklaration)
 - Nährwertkennzeichnung
 - Fertigpackungen
 - Gesundheitsbezogene Angaben
 - Allergene
- Nahrungsergänzungsmittel
- Gentechnik
- Novel Food
- Hygiene
- Bestrahlung
- Aromen
- Zusatzstoffe
- Lebensmittelsicherheit

AK-Test Fertiggerichte. Im September 2004 hat die Arbeiterkammer 21 Fertiggerichte in Wiener Supermärkten eingekauft. Das Labor des Instituts für Ernährungswissenschaften der Universität Wien hat die Nährstoffgehalte analysiert, um festzustellen, wie verlässlich die Angaben auf den Verpackungen sind. Abrufbar unter: www.konsumentenschutz.at

Schnelle Küche – Fertiggerichte im Fokus, Tagungsband mit interessanten Beiträgen zur sensorischen Qualität, zu

den Qualitätsanforderungen an Tiefkühlprodukte, zu Bio-Convenience etc. Herausgeber: Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Gesellschaft Österreichischer Chemiker (GÖCH). Bezug: ÖGE, Tel. 01/814 71 93, Preis für Nichtmitglieder: Euro 18,-

www.netzwerk-bgf.at: Österreichisches Netzwerk für betriebliche Gesundheitsförderung. Die vernetzten Regionalstellen und die Sozialpartner entwickeln dazu gemeinsame Angebote, um den Betrieben in den Bundesländern konkrete Unterstützung im Sinne der betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) anbieten zu können. Diese umfasst alle gemeinsamen Maßnahmen von Arbeitgebern, Arbeitnehmern und Gesellschaften zur Verbesserung von Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz. Essen im Betrieb gehört dazu.

www.gesundesleben.at: Auf seiner Website bietet der Fonds Gesundes Österreich eine breite Themenauswahl – so auch zum Thema Ernährung. Unter WER WO WAS können Sie österreichweit z. B. Ernährungs-Hotlines, -Institutionen, -Informationen oder Diätassistentinnen und Diätassistenten suchen.

Ernährungs-Hotline 0810 810 227: Diese wurde gemeinsam vom Verein für Konsumenteninformation (VKI) und dem Fonds Gesundes Österreich ins Leben gerufen. Unter dieser Nummer stehen ErnährungswissenschaftlerInnen von Montag bis Freitag von 9.00 bis 15.00 Uhr (aus ganz Österreich zum Ortstarif) für Anfragen und Auskünfte zur Verfügung.

Foto: Gourmet Menu-Service



Für die Produktdeklaration gilt: Je vollständiger und übersichtlicher, desto besser!

Für Zusatzstoffe gilt generell: Je weniger desto besser!

Gesprächsleitfaden und Check-Listen als Kopiervorlagen

Folgende Vorlagen sollen Ihnen als Entscheidungshilfe dienen. Sie wurden gemeinsam mit ExpertInnen aus der Praxis entwickelt:

- Checkliste zur Bedarfserhebung im Betrieb (Ist-Stand)
- Leitfaden für das Gespräch mit dem Essensanbieter
- Liste an Unterlagen als Ergänzung zum Angebot
- Checkliste für den Angebotsvergleich

Checkliste zur Bedarfserhebung im Betrieb (Ist-Stand)

Diese Liste dient der Erhebung betriebseigener Basisdaten und soll folgende Fragen beantworten: Was haben wir? Was brauchen wir? Was wollen wir?

EssensteilnehmerInnen

Mit wie vielen EssensteilnehmerInnen rechnen Sie?

Wie sieht die MitarbeiterInnenstruktur aus?

- Durchschnittsalter
- Frauen / Männer
- ArbeiterInnen / Angestellte

Struktur der EssensteilnehmerInnen

Gibt es EssensteilnehmerInnen mit besonderen Anforderungen, z.B. solche aus ethischen, religiösen, kulturellen oder gesundheitlichen Gründen?

Wenn ja, auf wie viele Personen trifft dies zu?

- Islamische Gäste (kein Schweinefleisch)
- VegetarierInnen
- DiabetikerInnen
- AllergikerInnen
- Gäste mit Wunsch nach kalorienbewusstem Angebot

MitarbeiterInnenbefragung

Wann wurden die MitarbeiterInnen zuletzt zum Essen befragt?

Speisenqualität

Gibt es bestimmte Qualitätsanforderungen/-wünsche an die eingesetzten Lebensmittel, an die Verarbeitung und die Rezepturen?

- Bio-Speisen oder Bio-Komponenten
- Verzicht auf Geschmacksverstärker
- Verzicht auf Konservierungsstoffe
- Verzicht auf künstliche Farb- und Süßstoffe
- Gentechnik-freie Speisen

Ernährungsphysiologische Qualität

Welche Erwartungen werden an die ernährungsphysiologische Qualität gestellt?

Sollen sich die Energie- und Nährstoffmengen des Speisenangebotes an

anerkannten Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr und Richtwerten für Speisen (Häufigkeit und Portionsmengen für Erwachsene pro Woche) orientieren?

Darbietungsform

Welche Anforderung wird an die Darbietungsform gestellt?

- Einfaches Niveau, z. B. Kantine
- Gehobenes Niveau, z. B. Restaurant
- Selbstbedienung, Service
- Tellersystem

Preisgestaltung / Zahlungsart

Wie soll das Preisgefüge aussehen? (Euro von / bis)

Welche Zahlungsart ist für die EssensteilnehmerInnen vorgesehen?

- Bargeldlos
- Essensbons
- Barzahlung
- Abbuchung vom Lohnkonto
- Andere

Pausenregelung

Welche Anforderungen ergeben sich aus den betriebsinternen

Pausenregelungen für die Verpflegung?

- Mehrere Essensturni bei fixen Essenszeiten
- Keine starren Essenszeiten
- 24 Stunden Verpflegung (Schichtarbeit)
- Wie viel Zeit steht den MitarbeiterInnen in der Pause / Mittagspause zur Verfügung?

Ausstattung / Personal

Welche Ausstattung / Ressource steht zur Verfügung, um einen

Mittagstisch anbieten zu können?

- Eigener Speiseraum
- Eigenes Personal
- Möglichkeit für Schichtverpflegung
- Starkstromanschluss
- Be- und Entlüftung

Anforderung an die Angebotsbreite

Anforderung an die Wahlmöglichkeiten	Unbedingt erforderlich	Sehr wünschenswert	Unentschieden	Weniger wünschenswert	Nicht wünschenswert
1 – 3 Hauptspeisen					
4 – 5 Hauptspeisen					
Mehr als 5 Hauptspeisen					
Frische Salate					
Komponentenwahl					
Kleine und große Portionen					
Zukauf von Getränken z. B. naturtrübe Säfte					

Leitfaden für das Gespräch mit den Essensanbietern

Diese Liste dient der Erhebung von Qualifikation, Leistungs- und Qualitätsmerkmalen des Lieferanten oder des Pächters:

Fragen zum Unternehmen des Anbieters

Wann wurde das Unternehmen gegründet?
Seit wann ist der Anbieter in der Betriebsverpflegung tätig?
In welcher Rechtsform?
Zu welchem Konzern gehört das Unternehmen?
In welchem Land hat das Anbieterunternehmen seinen Hauptsitz?

Art des Catering- bzw. Verpflegungssystems

Welches Catering- bzw. Verpflegungssystem wird angeboten?
(z. B. Tiefkühl-Fertiggerichte, Kochen – Kühlen / cook – chill etc.)

Verkostung

Werden kostenlos Probegerichte angeboten?

Angebotsbreite

Wie sieht die Vielfalt des Speisenangebotes aus?
(z. B. nur Menüs, 1 – 3 Hauptspeisen oder 4 – 5 Hauptspeisen, frische Salate)
Auf welche Wünsche und Bedürfnisse der Gäste kann eingegangen werden?
(z. B. kulturelle, religiöse, soziale, gesundheitliche)
Auf welche Zusatzstoffe wird beim Speisenangebot verzichtet?
(z. B. Farbstoffe, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker)

Kennzeichnung /Angaben

Wie werden Zutaten und Zusatzstoffe deklariert?
Gibt es als Nährwertangaben, z. B. „Die großen Acht“? (Siehe Seite 38)

Ernährungsphysiologische Qualität der Speisen

Wie wird die ernährungsphysiologische Qualität bei der Verpflegung entsprechend der MitarbeiterInnenstruktur abgesichert?
Orientiert sich das Speisenangebot an den ...
– DACH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr in der Betriebsverpflegung?
– DEG-Richtwerten für Speisen für Erwachsene pro Woche?

Wirken ernährungswissenschaftliche Fachkräfte bei der Menüzusammenstellung und Produktentwicklung mit?

Wodurch wird eine nährstoffschonende Zubereitung der Speisen garantiert?
(z. B. teilweise fettfreies Braten, Combidämpfer, Teflongriller...)

Rohstoffqualität

Welche Qualitätsmaßstäbe setzt der Essensanbieter bei der Auswahl seiner Lieferanten?
Wie wird die Erfahrung mit der Verarbeitung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau und regionaler Landwirtschaft (Beispiele und Konzeption) nachgewiesen?
Werden Lebensmittel mit Biozeichen-Qualität oder solche einer anderen Gütesiegel- oder Zeichen-Qualität eingesetzt und wie wird das nachgewiesen?
(z. B. „Gentechnik-frei“, AMA-Gütesiegel, Bio-Zeichen)

Zertifizierungen

Welche Zertifizierungen können nachgewiesen werden? (Siehe Seite 35)

- Hygiene/HACCP General Principles of Food Hygiene, ALINORM 97/13 Appendix II
- ISO 9001:2000 Qualitätsmanagement-System
- ISO 14001 Umweltmanagementsystem
- EMAS – Environment Management Audit System
- Bio-Zertifizierung (Siehe Seite 29)

Krisenmanagement

Was passiert im Falle einer Erkrankung der Gäste oder einer Lebensmittelkrise?

Verfügt der Anbieter über ein Krisenhandbuch?

Wird eine Hotline angeboten? Werden Proben genommen?

Qualitätspolitik und -kontrolle

Existiert eine klar niedergeschriebene Qualitätspolitik?

Verfügt der Essensanbieter über ein Labor oder eine Zusammenarbeit mit einem Labor zur Qualitätskontrolle (z. B. Salmonellen, hygienische Qualitätskontrollen, Fettqualitätsbestimmungen, Salzmessungen...)?

Wie wird die Temperaturkontrolle nachgewiesen?

Wahlfreiheit – Essensbestellung

Wie lange vor Anlieferung sind Bestellungen und Änderungen möglich?

Liefersicherheit

Wie wird die Liefersicherheit garantiert – z. B. bei technischem Ausfall, Personalausfall, Verzögerungen im Verkehr (Stau)?

Mit welchen Partnerfirmen wird zusammengearbeitet?

Anlieferzeiten – Pausen

Wie wird auf die Pausenregelungen des Betriebes Rücksicht genommen?

(z. B. auf fixe Zeitregelungen oder MitarbeiterInnen im Schichtdienst)

Warmhaltezeit

Können Warmhaltezeiten, die über eine Stunde hinausgehen, vermieden werden?

Wenn ja, wie wird das garantiert?

Wird Gemüse laufend nachproduziert?

Wie lange wird das Essen vor Lieferannahme bei 75° Celsius bereits warmgehalten?

Beratung, Information

Was wird angeboten – z. B. Ernährungsberatung, Ansprechpartner/in für Fragen und bei Problemen, Esser-Befragungen, Esser-Parlamente* etc.?

Was ist aus dem Speiseplan für Gäste ersichtlich: Kennzeichnung der Zutaten und Zusatzstoffe, Nährwertangaben, Bio-Auslobung, „Vegetarisch“?

Wird Informationsmaterial für Gäste zur Verfügung gestellt wie z. B. Plakate, Tischaufsteller oder andere Gästefinfos?

* Esser-Parlamente werden mit den Zielgruppen des betrieblichen Mittagstisches, MeinungsbildnerInnen und Verantwortlichen zusammengestellt. Aufgabe ist es, das Angebot zu evaluieren (Esser-Befragungen), zu optimieren und nach den Wünschen der Esser zusammenzustellen, z. B. akkordierte Speiseplanerstellungen, Festlegen der Kostenbeiträge, Angebotsweiterungen. Teilnehmer sind Esser, unterschieden nach ArbeiterInnen, Angestellten, Frauen und Männern, ernährungswissenschaftlichem Fachpersonal, BetriebsärztInnen, BetriebsrätInnen und Verantwortlichen für die Führung des Betriebsrestaurants.

Sonstige Leistungen

Was kann an sonstiger Leistung angeboten werden und in welcher Qualität – z. B. bei Ausstattung, Personal, Reinigung, Entsorgung?
Wird Einweg- oder Mehrweggeschirr verwendet?
Wodurch wird Abfall vermieden?

Preise / Bezahlung

Was kosten die Gerichte?
Fallen Extrakosten z. B. für die Anlieferung an?
Wie erfolgt die Aufschlüsselung auf der Rechnung?

Unterlagen des Bieters als Ergänzung zum Angebot

Je nach Größe Ihres Betriebes ist es empfehlenswert, vom Essensanbieter folgende zusätzlichen Unterlagen zu verlangen:

A Betrieb mit bis zu 30 EssensteilnehmerInnen	B Betrieb mit bis zu 50 EssensteilnehmerInnen zusätzlich zu A	C Betrieb mit über 50 EssensteilnehmerInnen zusätzlich zu A + B
Referenzen mit Erfahrung im Bereich der Betriebsverpflegung	Firmenprofil (Firmensitz, Unternehmensform, Gesamtumsatz, Organisationsstruktur etc.)	Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept
Konzept zur Verwendung regionaler und aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammender Lebensmittel Konzept zur ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung	Verbindlicher Vierwochenpreiskeplan für den Eröffnungsmonat mit Musterkalkulation im Rahmen des vorgegebenen Preisgefüges	Bestätigung, dass nur kollektivvertragsgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird (Zugehörigkeit zu welchem Kollektivvertrag?)
Angabe über den beabsichtigten Convenience-Anteil beim Verpflegungskonzept	Konzeption zur Mitarbeiterentwicklung z. B. in Form von Weiterbildungs- und Schulungsprogrammen	Bescheinigung über die Zugehörigkeit zu einer Berufsvertretung
Angabe über vorhandene Zertifizierung nach DIN EN ISO 9000 ff, ISO 14001, EMAS, BIO	Musterkalkulation zu den Verkaufspreisen der angebotenen Speisen	Personalstellen- und Personaleinsatzplan, Personalkostenkalkulation
	Angabe über die Anzahl der betriebenen Kantinen im nahen Umfeld und darüber hinaus	Eigenerklärung über die Zahlung von Steuern, Abgaben und Beiträgen zur gesetzlichen Sozialversicherung
		Eigenerklärung bezüglich des Gesetzes zur Bekämpfung der Schwarzarbeit
		Eigenerklärung, dass kein Insolvenz- oder Ausgleichsverfahren anhängig ist und dass keine Umstände vorliegen, welche die Zuverlässigkeit in Frage stellen könnten
		Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister (z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis), der nicht älter als sechs Monate sein sollte

Checkliste für den Angebotsvergleich

Abgegebene Angebote im Vergleich	Angebot	1	2	3
Folgendes Catering- bzw. Verpflegungssystem wird angeboten:				
Kochen – Servieren (cook – serve)				
Kochen – Gefrieren (cook – freeze)				
Kochen – Gefrieren – Kühlen (cook – freeze – chill)				
Kochen – Kühlen (cook – chill)				
Andere				
An Vielfalt wird geboten – täglich (Mo. – Fr.): <i>Je vielfältiger desto besser!</i>				
Nur 1 Menü (Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)				
Mehr als 1 Menü (detto)				
1 – 3 Hauptspeisen				
4 – 5 Hauptspeisen				
Mehr als 5 Hauptspeisen				
Frische Salate				
Säfte (100 % Fruchtsaft) zur Auswahl				
Komponenten nach Wahl (Hauptspeise, Suppe, Beilagen ...)				
Bei den Hauptspeisen kann täglich gewählt werden zwischen folgender Kost:				
Hausmannskost / fleischlos / kaloriendefinierte Kost				
Vegetarisch / Fleischgericht / Fit-Gericht (Fischgericht 1 x pro Woche)				
Kleine und große Portionen				
Beim Menüwechsel wird angeboten: <i>Je länger desto besser!</i>				
Weniger als 8 Wochen bis zur Speisenwiederholung				
8 oder mehr Wochen bis zur Speisenwiederholung				
Das Speisenangebot geht auf folgende Gäste / Wünsche / Bedürfnisse ein: <i>Je spezifischer desto besser!</i>				
Islamische Gäste (kein Schweinefleisch)				
VegetarierInnen				
Diabetikergerechtes Speisenangebot				
AllergikerInnen – z.B. „Glutenfreie Speisen“ (Siehe Seite 11)				
Kalorienbewusstes Angebot				
Bio-Speisen oder Bio-Komponenten (Siehe Seite 27)				
„Gentechnik-freie“ Speisen und Lebensmittel (Siehe Seite 33)				

Einkauf von Fertiggerichten

CHECKLISTE FÜR ANGEBOTSVERGLEICH

Das Speisenangebot besteht aus einem Bio-Anteil von: <i>Je mehr desto besser!</i>			
Bis 10 %			
10 bis 20 %			
20 bis 30 %			
Mehr als 30 %			
Folgende Zusatzstoffe sind im Speisenangebot nicht enthalten (Siehe Seite 12): <i>Je weniger desto besser!</i>			
Geschmacksverstärker			
Künstliche Farbstoffe			
Künstliche Süßstoffe			
Konservierungsmittel			
Der Anbieter reagiert auf die Pausenregelungen flexibel durch:			
Mehrere Essensturni			
24 Stunden Verpflegungsangebot			
Die Essensbestellung muss beim Lieferanten eintreffen: <i>Je kürzer desto besser!</i>			
1 Woche davor			
1 Tag davor			
Wenige Stunden davor			
Umbestellungen sind möglich bis:			
Weniger als 1 Tag davor			
Mehr als 1 Tag davor			
Absicherung der ernährungsphysiologischen Qualität. Das Konzept des Speisenangebots richtet sich in seiner Umsetzung nach den:			
DACH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr in der Betriebsverpflegung			
DGE-Richtwerten für Speisen für Erwachsene pro Woche			
An Qualifikation des Küchenpersonals beim Anbieter wird garantiert: <i>Je qualifizierter desto besser!</i>			
Es arbeitet mindestens ein / eine diätetisch geschulte/r Koch / Köchin mit.			
Die Produktverantwortlichen werden laufend ernährungsphysiologisch geschult.			
Das Küchenpersonal wird laufend auch bzgl. Hygiene und Qualität geschult.			
An Informationen zum Speisenangebot werden zur Verfügung gestellt: <i>Je transparenter desto besser!</i>			
Nährwertangaben zu den Speisen – Angabe der „Großen Acht“ (Siehe Seite 38)			
Nährwertangaben zu den Speisen – Angabe nur der „Kleinen Vier“ (Siehe Seite 38)			
Gut leserliche und vollständige Zutatenlisten – wesentlich für AllergikerInnen			
Ein optisch ansprechender und informativer Speiseplan			

Angeboten werden (regelmäßige) Kundenzufriedenheitsmessungen: <i>Je kundenorientierter desto besser!</i>			
Esser-Befragungen			
Esser-Parlamente (Siehe Seite 17)			
Kontinuierlicher Informationsfluss und Einbeziehung der Gäste			
Hotline für Anfragen der Gäste			
Angebot mit Warmverpflegung – Warmhaltezeiten und Anlieferung: <i>Je kürzer desto besser!</i>			
Warmhaltezeiten bis zu maximal einer Stunde werden garantiert.			
Gemüse wird bei Bedarf nachproduziert statt warm gehalten.			
Die Essensanlieferung erfolgt in Transportbehältern mit Thermosystem.			
Bei Bedarf werden geeignete Warmhaltegeräte zur Verfügung gestellt.			
Angebot mit Kühl- und Tiefkühlprodukten: <i>Je lückenloser desto besser!</i>			
Die Einhaltung der Kühlkette wird plausibel nachgewiesen.			
Bei Automatenbestückung wird das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Tiefkühlkost bis zum Verkauf immer unterschritten.			
Ware mit abgelaufenem MHD wird nicht angeboten.			
Das Angebot sieht folgende Zahlungsart für die EssensteilnehmerInnen vor: <i>Je kundenfreundlicher desto besser!</i>			
Essensbons			
Barzahlung			
Abbuchung vom Lohnkonto			
Flexibel nach Kundenwunsch			
Sonstige Leistungen des Anbieters:			
Auf räumliche, sachliche und zeitliche Veränderungen kann flexibel reagiert werden.			
Die zur Aufbereitung, Ausgabe und Einnahme des Essens notwendige Ausstattung wird zur Verfügung gestellt.			
Tägliche Reinigung der Räumlichkeiten			
Entsorgung von Essensresten			
Entsorgung von Verpackungsmaterial			
Das zur Anlieferung und Ausgabe des Mittagessens erforderliche Personal wird vom Anbieter bereitgestellt.			
Preise / Konditionen / Verrechnung:			
Das Essen kostet (exkl. MWSt)			
Extrakosten – z. B. für Anlieferung, Service, Ausstattung (exkl. MWSt)			
Es wird eine transparente Aufschlüsselung auf der Rechnung angeboten.			
Die gewünschten Unterlagen wurden beigelegt.			

Lebensmitteleinkauf für die Großküche

Die Qualität der Küche – die Erwartung der Gäste

Gesundes Essen im Betrieb erfordert neben der Kochkunst vor allem die Kunst, qualitativ hochwertige Lebensmittel und Fertiggerichte, die sorgfältig hergestellt, sorgsam geliefert und gelagert wurden, preisgünstig einzukaufen. Leitlinien, die Teil einer niedergeschriebenen Qualitätsphilosophie des Einkaufs sind, liefern eine gute Basis dafür. Solche Leitlinien entstehen am besten in Gesprächen und Diskussionen mit den Verantwortlichen aus Küche, Verwaltung, Betriebsrat, Küchenausschuss, Diätdienst und Management.

Fragen zur bisherigen Praxis:

- Wie werden Gästewünsche berücksichtigt?
- Welche Rolle spielt der Preis für das Essen und für den Einkauf?
- Welche Bedeutung kommt der Qualität, der Herkunft, der Hygiene und der Sicherheit der Lebensmittel und Fertiggerichte zu?
- Werden vorwiegend frische Rohwaren oder eher vorverarbeitete Produkte für die Speisen eingesetzt?
- Wurden bisher Bio-Lebensmittel verwendet?
- Gibt es den Wunsch, bestimmte Zusatzstoffe bzw. Produkte auszuschließen – z. B. Farbstoffe, Eier aus Legebatterien?

- Wie ist der Einkauf für die Verpflegung der MitarbeiterInnen in die Qualitätssicherung und das Hygieneprogramm der Küche, des Restaurants etc. eingebunden?
- Wie und von wem erhält der Einkauf Unterstützung, um eine Einkaufsphilosophie umsetzen zu können?
- Wird ein Pflichtenheft geführt, das die Qualitätsanforderungen, die beim Einkauf zu beachten sind, beschreibt?

Leitlinien für die Verpflegung sowie ein Pflichtenheft sind eine unentbehrliche Grundlage und Orientierung für den Einkauf.

INFO

Was ist ein Pflichtenheft?

Für den Bereich Verpflegung ist es ein Werkzeug für den Einkauf und gleichzeitig die Grundlage für den Aufbau der Angebote und für die Vertragsverhandlungen. Im Pflichtenheft sind die wesentlichen Ziele, die erreicht werden müssen, sowie Anforderungen und Wünsche an das zukünftige (Verpflegungs-)System formuliert. Der Inhalt eines Pflichtenheftes könnte wie folgt aussehen:

- Ausgangslage (Ist-Zustand)
- Ziele
- Anforderungen
- Mengen
- Aufbau der Offerte
- Administratives
- Fragenkatalog

Auf Basis der Leitlinien lassen sich Kriterien für den Lebensmitteleinkauf formulieren. Sie bilden die Grundlage für die Angebotseinholung. Damit ist die Voraussetzung geschaffen, dass der beste Preis nur mehr mit jenen Anbietern ausverhandelt wird, die vergleichbare Qualität anbieten. Das entspricht auch einem fairen Wettbewerb.

Qualität beim Einkauf

Qualitätvoll einkaufen bedeutet in erster Linie, dass die Bereiche Lebensmittelhygiene, Produktsicherheit und Qualitätsmanagement vom Lieferanten und vom Kunden ernst genommen werden. Darüber hinaus ist es erforderlich, die gewünschten Lebensmittel- oder Speisenangebote nach Qualitätsmerkmalen möglichst genau zu beschreiben. In der Praxis fehlt oft eine ausführliche Spezifikation. Ein Grund könnte sein, dass davon ausgegangen wird, Lebensmittel seien so und so gesetzlich definiert, geregelt und behördlich beaufsichtigt. Der Markt bietet jedoch neben der gesetzlich festgelegten Mindestqualität auch Lebensmittel und Fertiggerichte, die durchaus eine höherwertigere Qualität garantieren. Wenn Qualitätsmerkmale nicht näher beschrieben werden, lassen sich vorhandene Qualitätsunterschiede bei der angebotenen Ware auch nicht würdigen. Zum Zug kommt dann das Billigste und nicht das Beste.

Qualität in der Spezifikation

„Die Qualität muss stimmen!“ Das erwarten sich alle, trotzdem gibt es oft Enttäuschungen und Ärger. In der Umgangssprache wird der Begriff Qualität zumeist auch mit guter Qualität gleichgesetzt, obwohl damit nur die Beschaffenheit des Produktes mit seinen Vorzügen oder Mängeln beschrieben wird. Das führt unweigerlich zu Missverständnissen. Weiters sind die Qualitätsvorstellungen von Erzeugern, Händlern, Verarbeitern und KonsumentInnen an ein Produkt selten oder nie deckungsgleich. Andererseits wird z. B. eine Industriekartoffel für die Stärkeproduktion andere Qualitätsmerkmale zu erfüllen haben als eine Kartoffel für



Foto: Jupiter Images

Erdäpfelsalat. Somit ist es auch der Verwendungszweck, der ausschlaggebend dafür sein kann, welche stofflich-technische Eignung die Kartoffel erfüllen muss und ob die subjektive Qualitätseinschätzung bei Geschmack, Konsistenz etc. passt. Andere Qualitätskategorien neben dem „Eignungswert“ und „Genusswert“ sind noch der „Gesundheitswert“ sowie der „Ökologische Wert“ und der „Politische Wert“. Die letztgenannten beiden Kategorien gewinnen an Bedeutung, wie die Beispiele Bio-Produkte oder „fair-gehandelte“ Produkte zeigen.

Für die gegenseitigen Ansprüche des Kunden und Lieferanten ist die vertragsgemäße Qualität maßgeblich.

„ÖkoKauf Wien“ ist ein Projekt der Stadt Wien, um den Einkauf in allen Bereichen der Stadtverwaltung nach ökologischen Gesichtspunkten zu organisieren. Dazu werden Kriterien erarbeitet. So auch die folgenden Leitlinien für den Einkauf von Bio-Produkten:

„Die Beschaffung von biologisch produzierten Lebensmitteln ist ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutzprogramm der Stadt Wien (KliP-Wien), da in der biologischen Landwirtschaft die Böden geschont werden und Kunstdünger sowie der Einsatz von Pflanzengiften verboten ist. Die biologische, artgerechte Tierhaltung ist ein Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz. Die Vermeidung der CO₂-Emissionen bei biologischer Landwirtschaft beträgt 60 % gegenüber konventioneller Landwirtschaft. Biologisch produzierte Lebensmittel sind auch ein wesentlicher Beitrag zur gesünderen Ernährung. Anerkannte Ärzte haben bereits festgestellt, dass Lebensmittel, die im Einklang

mit der Natur produziert wurden, auch gesünder und für den menschlichen Organismus besser verträglich sind.“

Qualitätsdruck gegen Preisdruck

Während in den letzten Jahren die Kosten- und Preisbeachtung im Mittelpunkt stand, so ist vor allem in der Güterproduktion das Qualitätsbewusstsein gewachsen. Denn wenn es um das Kerngeschäft geht, weiß jede/r: Qualitätsprodukte haben keine Mängel, Schäden oder Fehler und führen damit auch nicht zu Reklamationen, Mängelrügen, Folgekosten oder Imageverlust.

Beim Einkauf von Lebensmitteln oder Fertiggerichten für die betriebliche Verpflegung der MitarbeiterInnen herrscht hingegen noch immer das Preisdiktat. Essen soll so billig wie möglich angeboten werden können. Gute und beste Qualität ist aber selten billig zu haben. Die Güterproduktion folgt schon lange dieser Logik, weil es um das Kerngeschäft des Unternehmens geht und daher mit anderen Kostenmaßstäben kalkuliert wird als beim gedeckten Tisch für die MitarbeiterInnen.

MitarbeiterInnenverpflegung wird häufig nur als reiner Kostenfaktor gesehen. Vergessen wird dabei, dass gesunde und zufriedene MitarbeiterInnen motivierter sind und mehr leisten können. Höhere Qualität beim Speisenangebot sollte daher auch mehr wert sein, wobei die höheren Kosten durch Vorteile für das Wohlbefinden und die Gesundheit der MitarbeiterInnen Früchte tragen.

Der Küche und dem Einkauf wird dieser Bonus noch nicht zugerechnet. Dem Bereich Betriebsverpflegung bleiben die Mehrkosten für Qualität, Sicherheit und Gesundheit. Durch kreative Maßnahmen bei Rezepturen und Portionen versuchen engagierte Großküchen auszugleichen. Ein gesundes Essensangebot für die MitarbeiterInnen liegt auch im Interesse der Unternehmensleitung.

Maßnahmen zur Kostensenkung beim Einsatz von Bioprodukten in der Gestaltung des Speiseplans könnten sein:

- *Saisonal einkaufen – die jahreszeitlichen Angebote nutzen.*

- *Beim Einführen von Bioprodukten ist der Austausch von einzelnen Menükomponenten budgetschonender als die Einführung ganzer Biomenüs.*
- *Kostengünstige Fleischmisch- und fleischlose Gerichte anbieten.*
- *Fleischportionen zugunsten von Gemüse und Sättigungsbeilagen verkleinern.*
- *Kalbfleisch durch Bio-Jungrind ersetzen.*
- *Nicht nur die teuren Edelteile eines Tieres einsetzen.*
- *Teure Convenience-Produkte nur gezielt einsetzen.*
- *Verwurfsquoten reduzieren (weniger Speiseabfälle).*

Quelle: www.biokueche.at und eigene Ergänzungen

Um Qualitätsmerkmale gegen das Preisdiktat immer präsent zu haben, ist es hilfreich, sie in einem Pflichtenheft festzuhalten, das die Grundlage für den Einkauf bildet. Siehe dazu Seite 22!

Bessere Qualität für weniger Geld

Versuche, mit Tricks auf Kosten der KonsumentInnen den Profit zu steigern, wird es immer geben, auch im Lebensmittelbereich. Manche ProfieinkäuferInnen wissen aus Erfahrung, worauf sie besonders achten müssen. Es zahlt sich jedenfalls aus, zuerst die Qualität zu definieren bzw. darauf zu achten, ob gleiche Qualität angeboten wird, und erst auf dieser Basis die Preise zu vergleichen. Bei ungenauen Angaben über die gewünschte Qualität kommt mit dem Billigeren in der Regel auch das Minderwertige zum Zug. Nehmen Sie Preisunterschiede nicht unhinterfragt zur Kenntnis, sondern prüfen Sie, ob die angebotenen Qualitäten vergleichbar sind. Zwei Beispiele:

Vereisung bzw. Glasur beim Tiefkühl-Fisch

Geht es nach den Handelsusancen, dann dürfte die „Glasur“ also die Vereisung auf dem Schollenfilet nur 10–20 % betragen. Glasieren bedeutet, dass das gefrorene Filet in eiskaltes Wasser getaucht wird, wodurch es sich mit einer Eisschicht überzieht. Diese schützt den Fisch vor Gefrierbrand und Austrocknung. Im Handel wird auch Tiefkühl-Fisch angeboten, der 40 % und sogar noch mehr an Verei-

Ein gesundes Essensangebot für die MitarbeiterInnen liegt auch im Interesse der Unternehmensleitung.

sung aufweist. Normalerweise müsste die Ver-
eisung auf dem Etikett deklariert sein. Ist dies
nicht der Fall, lässt sich nur durch Auftauen
der Anteil an gefrorenem Wasser feststellen.
Für Küchen, die „billig“ einkaufen, ist Fisch
mit mehr Glasur letztendlich teuer. Denn im
Endeffekt zahlt der Kunde für das gefrorene
Wasser und erhält weniger Fisch. Das geht zu
Lasten eines gesunden Essensangebotes, da
Geld verschwendet wird, und zu Lasten der
gesamten Umwelt. Der Großteil des Tiefkühl-
Fisches wird in Europa auf den Straßen mit
LKWs transportiert. Bei 20 % mehr Verei-
sung sind das 20 % Wasser, das tiefgekühlt
auf den Straßen kreuz und quer durch Europa
gefahren wird.

Tintenfisch in Backteig

Ist der Anteil an Backteig höher als jener an
Tintenfisch, muss das Produkt entsprechend
der Zutatenliste „Backteig mit Tintenfisch“ hei-
ßen. Denn an erster Stelle steht jene Zutat,
von der am meisten, an letzter Stelle jene,
von der am wenigsten enthalten ist. Tinten-
fisch in Backteig mit einem Anteil von „nur“
60 % Backteig wird in der Regel teurer sein
als solcher mit 80 % Backteig, denn Mehl
kommt billiger als Tintenfisch. Wer also we-
niger Backteig und mehr Tintenfisch bevor-
zugt, könnte als Qualitätsmerkmal bei der Be-
stellung den Anteil an Backteig nach oben
hin, wie das Beispiel zeigt, begrenzen. Darauf
empfeht es sich in der Spezifikation und beim
Preisvergleich zu achten.

Vinzenz Rechberger,
Cerny & Nordsee Fischhandels GmbH,
Leitung Einkauf/Controlling

Qualitätsgarantie bei Lebensmitteln

Gesetzlich abgesicherte Qualität

Alle in den Verkehr gebrachten und zum Ver-
kauf angebotenen Lebensmittel müssen die
Qualitätskriterien der gesetzlichen Mindestbe-
stimmungen erfüllen, wie sie im Lebensmittel-
gesetz und sonstigen einschlägigen Gesetzen
und Verordnungen festgelegt sind. Davon ist

auszugehen, denn Qualität, die das Gesetz ver-
langt, ist einzuhalten. Über die gesetzlich fest-
geschriebene Qualität kann mit dem Lieferan-
ten daher auch nicht verhandelt werden. Das
gilt auch für Bio-Qualität, sobald sie explizit
verlangt wird. Denn Bio-Qualität ist EU-weit
gesetzlich geregelt.

Darüber hinaus gibt es Qualitäten und Quali-
tätserwartungen, die über den gesetzlichen
Bestimmungen liegen. Wie diese aussehen, ist
zu beschreiben und bleibt Verhandlungssache
zwischen Kunden und Lieferanten.

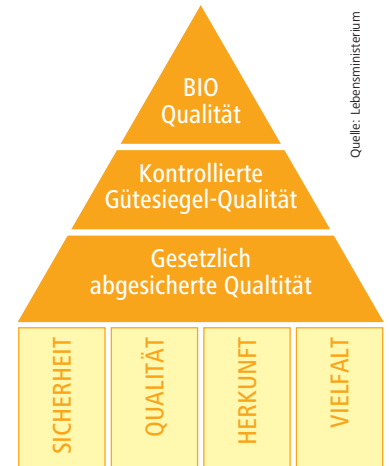
Qualitätsklassen

Das Österreichische Qualitätsklassengesetz legt
in seinen Verordnungen über Vermarktungs-
normen in erster Linie die „äußeren Qualitä-
ten“ wie Größe, Aussehen, Makellosigkeit,
Verpackung und Kennzeichnung von bestimm-
ten landwirtschaftlichen Erzeugnissen fest.
Nicht berücksichtigt werden durch das Öster-
reichische Qualitätsklassengesetz Qualitäts-
merkmale, wie es etwa bei Äpfeln der „Ge-
nusswert“ (Reife, Frische, Geschmack, Saftig-
keit) oder der „Gesundheitswert“ (Nährwert,
Vitamingehalt, Freiheit von Schadstoffen etc.)
sind. Auch ökologische Aspekte in Hinblick auf
die Produktion spielen keine Rolle. Noch dazu
bringt die Festschreibung rein äußerlicher Krite-
rien Nachteile wie einen stärkeren Einsatz von
Schädlingsbekämpfungsmitteln und eine ge-
ringere regionale Artenvielfalt mit sich. Da sich
die Produktion, um beim Beispiel Äpfel zu blei-
ben, auf „äußerlich gut aussehende“ aber nicht
unbedingt aromatische Sorten konzentriert,
verschwinden immer mehr alte Obstsorten mit
geringeren Erträgen vom Markt.

INFO

Handels- bzw. Vermarktungs- normen gelten für:

- Frisches Obst und Gemüse
- Speisekartoffeln
- Bananen
- Nüsse, Trockenfrüchte
- Eier
- Geflügelfleisch
- Bruteier und Küken
- Rinder- und Schweineschlachtkörper
- lebende Pflanzen und Waren des
Blumenhandels



Die Lebensmittel-Pyramide



www.lebensministerium.at:

Auf der Website des Lebensministeriums finden Sie unter „Themen“ die konsolidierten Normentexte, die Sie zum persönlichen Gebrauch ausdrucken bzw. herunterladen können.

Qualität nach dem Lebensmittelbuch „Codex Alimentarius Austriacus“

Die im Österreichischen Lebensmittelbuch, dem „Codex Alimentarius Austriacus“, festgelegten Bestimmungen sind international gesehen äußerst streng, liegen meist über den Normen der Europäischen Union und garantieren dadurch für Verbraucher hohe Qualitätsansprüche. Aus anderen Ländern eingeführte Waren müssen hingegen nur den jeweiligen nationalen Standards bzw. den allgemein gültigen EU-Richtlinien entsprechen, nicht aber den – meist strengeren – Vorgaben des Österreichischen Lebensmittelbuchs.

Privatwirtschaftliche Einrichtungen können vom Lieferanten ein Zertifikat als Nachweis verlangen, dass beispielsweise eine bestellte „Knackwurst“ den Vorgaben des Lebensmittelbuches Codex B 14 – „Fleisch und Fleischwaren“, Aktuelle Fassung, entspricht. Öffentliche Einrichtungen, die nach dem Vergaberecht einkaufen müssen, könnten sich damit behelfen, dass sie die Beschreibung in der Richtlinie für Knackwurst aus dem Lebensmittelbuch als Teil der Leistungsbeschreibung in den Ausschreibungstext übernehmen. Angebote legen können dann EU-weit alle Anbieter, die eine Brätwurst, das ist jene Gruppe zu welcher Knackwürste gezählt werden, nach diesen Vorgaben liefern können. Ein Beispiel für eine Leistungsbeschreibung, entnommen dem Codex B 14 – „Fleisch und Fleischwaren“, Aktuelle Fassung (siehe auch: www.fleischindustrie.at/members/alle/codex/b14fleisch.htm):

„Knackwurst“ oder Brätwurst bestehend aus:

Brät: 100 Teile Rindfleisch II oder Schweinefleisch, 70 Teile Wasser; Wurstmasse: 75 Teile Brät, 25 Teile Speck. Auf 100 Teile Wurstmasse 2 Teile Kartoffelstärke.

Länge von nicht mehr als 23 cm (Toleranz 2 cm) und ein Kaliber (Durchmesser) von nicht mehr als 60 mm (Toleranz 5 mm).

Die Zusatzmengen an Speck gelten für gemischten Speck. Bei ausschließlicher Verwendung von Rückenspeck sollen jeweils um drei Teile weniger Speck als angegeben verwendet werden, da Rückenspeck sehr fettreich ist und daher bei Verwendung der angegebenen Speckmenge in Form von Rückenspeck eine Sicherheit für die exakte Einhaltung des Grenzwertes für das Fett/Eiweiß-Verhältnis nicht mehr gegeben ist.“



Österreichisches Lebensmittelbuch,

Grundwerk, Lieferung 1 – 50, Herausgeber: Bundesministerium für soziale Sicherheit und Generationen, Ausstattung: Loseblattsammlung, Stand 2004, Preis: Euro 480,–

www.dielebensmittel.at/dokumente/schwerpunktthemen/codex.htm

Die Seite beschreibt in kurzer Form die geschichtliche Entwicklung, den Regelungszweck, die Codexkommission und anderes mehr zum Thema.

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln nach der Verordnung (EG) 178/2002 ab 1. Jänner 2005 bringt mehr Sicherheit und verrät auch sehr viel über die Identität eines Lebensmittels, sagt aber nichts darüber aus, nach welchen Qualitätskriterien das Lebensmittel produziert oder verarbeitet wurde. Blickt man auf den industriellen Bereich wie die Auto- oder Zulieferindustrie, sieht man, dass in dieser Branche die Rückverfolgbarkeit schon lange ein Thema ist. Hier gilt die Rückverfolgbarkeit als die Fähigkeit, ein Werkstück aus einer Produktionsreihe mit Hilfe einer Identifikation wieder aufzufinden. Das hat gute Gründe wie z. B. die Nachweisführung in Schadensfällen.

Im Bereich der Lebensmittel hat z. B. die BSE-Krise nicht nur das Vertrauen in das Rindfleisch erschüttert, sondern auch in die Lebensmittelproduktion, die Tierhaltungsformen und die moderne industrielle Landwirtschaft generell. Im Rind- und Kalbfleischbereich wurde auf-

Die Rückverfolgbarkeit verrät sehr viel über die Identität eines Lebensmittels, sagt aber nichts darüber aus, nach welchen Qualitätskriterien das Lebensmittel produziert oder verarbeitet wurde.

grund der BSE-Krise eine über die Verordnung (EG) 178/2002 weit hinausgehende EU-Verordnung zur Etikettierung und Rückverfolgbarkeit erlassen, die Verordnung (EG) 1760/2000), welche in ihrer Endstufe seit 1. Jänner 2002 gültig ist. Werden etwa zu den auf einem Etikett gesetzlich vorgeschriebenen Angaben wie Identifikationsnummer, Herkunftsland und Herkunftsbetrieb darüber hinausgehende Angaben gemacht, so gibt es dafür eine klare Regelung. Solche näheren Angaben zur Qualität oder Produktionsweise (wie z. B. „Almochsenfleisch“, „AMA-Gütesiegelfleisch“, „Bauernhofgarantie“) müssen durch ein Etikettierungssystem wie z. B. das System „bos“ der AMA-Marketing abgesichert werden.

Mit Jänner 2005 bietet die Rückverfolgbarkeit laut Definition nach Artikel 3 lit. 15 der Verordnung (EG) 178/2002 die Möglichkeit

- ein Lebens- oder Futtermittel,
- ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder
- einen Inhaltsstoff

durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Das heißt von der Primärproduktion (oder der Einfuhr aus Drittländern) bis zum letzten Lebensmittelunternehmen welches Lebensmittel an den Endverbraucher abgibt.

INFO

Die **Rückverfolgbarkeit** geht vom Ende der Lebensmittelkette aus in Richtung Urproduktion („product upstream“). So können Lieferanten von fehlerhaften Produkten eruiert werden.

Bei der **Verfolgbarkeit** geht man vom Anfang der Lebensmittelkette aus in Richtung Endverbraucher („product downstream“). Alle Abnehmer, die das Produkt bekommen haben, können verständigt und ausfindig gemacht werden. So beispielsweise im Fall einer Rückholaktion.

Ziele der Rückverfolgbarkeit sind die ...

- zuverlässige Identifizierung mangelhafter Produkte;
- gezielte Rücknahme;
- rasche Ermittlung und Beseitigung der Problemursachen;

- leichtere Kontrolle und Überprüfung der Angaben auf den Etiketten.

In Österreich existieren folgende zwei Systeme der AMA Agrarmarkt Austria zur Rückverfolgbarkeit / Nachvollziehbarkeit von näheren Angaben betreffend Herkunft und Produktionsweise:

- „bos“ – Das Rinderfleisch-Kennzeichnungssystem
- „ovum“ – Das Kennzeichnung- und Registrierungssystem für verpackte Frischeier



Die „bos“- und „ovum“-Richtlinien sowie Merkblätter zur Erkennung und Kennzeichnung finden Sie unter www.ama.at (Pfad: Genuss und Ernährung – Qualität und Sicherheit).



Kontrollierte (Gütesiegel-)Qualität für Produkt und Herstellungsprozess

Neben der Qualität der Endprodukte (Produktqualität) rückt die Qualität des gesamten Prozesses der Bereitstellung (Prozessqualität) heute immer stärker in den Vordergrund. Richtlinien von Gütesiegel- und Qualitätsprogrammen liegen in der Regel vom Anforderungsprofil her über den gesetzlichen Vorgaben und garantieren daher eine höhere Lebensmittelqualität. Bei der Kontrolle dieser Programme wird daher nicht nur geprüft, ob die gesetzlichen Vorgaben erfüllt werden, sondern auch die Vorgaben des jeweiligen Programms.

Für den Essenseinkauf im Betrieb ist die Frage, wie Qualitätsaussagen abgesichert werden, wichtig. Siehe dazu auch Seite 42, „Die Qualität der vorgelegten Zertifikate“!

Bio-Qualität für Produkte

Die Herstellung von Bio-Produkten ist EU-weit gesetzlich geregelt. Das unterscheidet sie auch eindeutig von anderen Produkten mit Gütesiegel und Zertifizierung. Die Produktion von Bio-Lebensmitteln unterliegt sehr strengen und häufigen Kontrollen. Neben den herkömmlichen Standardkontrollen zur Einhaltung der gesetzlichen Mindestqualität erfasst das Kon-



„Die biologische Landwirtschaft kann zurzeit als die am wenigsten umweltbelastende Produktionsweise angesehen werden.“

*Zitat aus dem
2. Lebensmittelbericht
Österreich*

trollsystem die Produktion am Biobetrieb, den gesamten Verarbeitungsbereich von Bio-Lebensmitteln und den Handel (wenn z. B. ein Geschäft Bio-Lebensmittel selbst abpackt, verarbeitet etc.).

Die Herstellung von Bio-Lebensmitteln muss nach der EU-Verordnung EU-VO 2092/91 erfolgen. Diese EU-Verordnung regelt auch die einheitlichen Anforderungen an das Bio-Kontrollsystem. Nur die vom Wirtschaftsministerium zugelassenen Kontrollstellen führen im Auftrag der Lebensmittelbehörden Bio-Kontrollen durch und dürfen Betriebe zertifizieren. Siehe dazu Seite 43!



EU-Bio-Label



AMA-Bio-Label

INFO

Grundsätze der Bio-Qualität

Null-Chemie-Garantie

- Organische Düngung mit Mist, Kompost oder Gründüngung – Verzicht auf leicht lösliche, mineralische Stickstoffdünger.
- Pflanzenschutz durch Kräftigung und Pflege – kein Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel.
- Striktes Gentechnik-Verbot (kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, GVO).
- Garantiert unbestrahlt.
- Keine künstlichen Aromen und künstlichen Farbstoffe.

- Regelmäßige Kontrollen von unabhängigen, staatlich autorisierten Kontrollstellen. Die Kontrollen reichen vom Biobetrieb bis zum Handel.

Besser für die Tiere

- Artgerechte Tierhaltung – keine Massentierhaltung.
- Licht, Luft, Sonne – Biotiere haben das ganze Jahr über regelmäßig Auslauf im Freien.
- Biologisches Futter: Im Biolandbau erhalten die Tiere bestes biologisch erzeugtes Futter.

TIPP Neue Studie: Ist Bio wirklich besser?

Viel wurde bisher über die Qualität von Bio-Lebensmitteln spekuliert! Alberta Velimirov und Werner Müller haben eine große Zahl internationaler Untersuchungen ausgewertet. Das Ergebnis zeigt ein erstaunliches Gesamtbild! Demnach bietet Bio neben den bekannten ökologischen auch eine Menge gesundheitlicher und sensorischer Vorteile. Bezug: Eine Kurzversion und die Originalversion können Sie unter www.bioernte.at herunterladen oder als Broschüre bestellen.

Öko-Kauf Wien

Bei der Angebotseinholung und bei der Ausschreibung von Bio-Produkten ist auf die EU-Verordnung, die die Anforderungen an biologische Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft sowie deren Kennzeichnung regelt, Bezug zu nehmen: „Es dürfen nur solche Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse angeboten werden, die der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, in der gültigen Fassung, entsprechen.“

Bio-Qualität ist durch ein gültiges Bio-Zertifikat nachzuweisen und gut sichtbar auf Angebot, Lieferschein und Rechnung auszuloben.

Siehe dazu Seite 42: „Die Qualität der vorgelegten Zertifikate“!

Siehe Seite 44: „Die Qualität der Angaben auf Lieferschein, Rechnung, Verpackung“!

INFO

Achtung: Bio-Schmäh

Folgende Bezeichnungen werden häufig mit echten Bio-Kennzeichen verwechselt:

- Aus kontrolliertem Anbau
- Aus umweltgerechter Landwirtschaft
- Umweltgeprüfte Qualität
- Aus chemiefreier Landwirtschaft
- Aus umweltschonendem Anbau
- Aus Bodenhaltung
- Vollwertnahrungsmittel
- Aus naturnahem Anbau
- Biobest
- Aus österreichischem Anbau

Quelle: www.biolebensmittel.at

Bio-Zertifizierung für Gastronomie und Großküchen

Die Gastronomie und die Großküchen, die ihr Bio-Angebot als Wahlmöglichkeit auch gegenüber den Gästen bewerben, konnten sich bis jetzt freiwillig um ein Bio-Zertifikat bemühen und am Kontrollsystem teilnehmen. Ein Bio-Zertifikat bedeutet für den Gast mehr Sicherheit. Mit der neuen Bio-Verordnung, die im Juli 2005 in Kraft tritt, sind Gastronomiebetriebe und Großküchen, die mit „bio“ werben nun verpflichtet, mit einer Zertifizierung durch eine Bio-Kontrollstelle nachzuweisen, dass ihr Bio-Angebot auch tatsächlich „aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft“ stammt. (Quelle: „Kommt die Zertifizierungspflicht für Großküchen und Gastronomie?“, Gernot Loitzl, Austria Bio Garantie)



Die Bio Austria ist der Zusammenschluss von über 14.000 Bio-bauern und ist für KonsumentInnen ein kompetenter Ansprechpartner für Bio-Lebensmittel: www.bio-austria.at

Die Bioinfo ist Österreichs KonsumentInnen-service. Am Bioinfo-Service-Telefon 0810/22 13 14 (zum Ortstarif) stehen Ex-

pertInnen für Fragen und Anliegen zum Thema Bio-Lebensmittel sowie Biologischer Landbau zur Verfügung. Die Website www.bioinfo.at bietet unter anderem Europas größte Suchmaschine für rund 4.000 verschiedene Bio-Einkaufsquellen mit rund 1.000 verschiedenen Bio-Lebensmitteln. E-Mail: service@bioinfo.at

Bio-Austria-Großküchenservice – Kontaktstelle für Küchenverantwortliche und EinkäuferInnen, Tel. 01/403 70 50, Frau Gabriele Pieper.

www.biokueche.at liefert umfassende Informationen zu „Biologisch genießen in großen Küchen“ und laufend aktuelle Bio-Neuigkeiten. Ein Newsletter informiert regelmäßig per E-Mail über aktuelle Themen. Angeboten wird Beratung, wenn es um den wirtschaftlichen Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Großküchen geht.

Gütesiegel- und -Zeichen-Qualität

Dabei geht es nicht nur alleine um die Erfüllung der gesetzlichen Mindestbestimmungen in Bezug auf die Endprodukte, sondern darüber hinaus um eine freiwillige produktlinienübergreifende Qualitätssicherung. In diesem Segment findet das AMA-Gütesiegel ebenso Platz wie eine breite Palette von zertifizierten (kontrollierten) Produkten. Dabei handelt es sich um Güte- und Kontrollstellenzeichen, die eine bestimmte Qualität bei der Produktion garantieren. wie z.B. „Lebensmittel aus integrierter Produktion“, „Tierschutzgeprüft“, „Gentechnik-frei“, „Lebensmittel aus fairem Handel“.

AMA-Gütesiegel-Qualität

Lebensmittel, die mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind, verfügen über eine überdurchschnittliche, nachvollziehbare Qualität, die über den gesetzlich verlangten Anforderungen liegt. So müssen beispielsweise die gekennzeichneten Lebensmittel zumindest die Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches, 3. Auflage, erfüllen. Dort, wo diese

Verlangen Sie für Produkte mit Gütesiegel- und Gütezeichen-Qualität gültige Zertifikate und genaue Angaben auf Angebot, Lieferschein und Rechnung.

mehrere Qualitätsstufen vorsehen, müssen die Anforderungen einer höheren Qualitätsstufe erfüllt sein.

Je nach Produktbereich enthalten die Richtlinien noch sehr spezifische Vorgaben so z. B. für die landwirtschaftliche Produktion (keine Verwendung von Leistungsförderern in der Mast bei Schweinen, Rindern, Kälbern, Puten) oder für die sogenannte Integrierte Produktion (IP) von Obst, Gemüse und Erdäpfel. Die Vorgaben zielen darauf ab, das gesetzliche Mindestniveau zu überschreiten.

Das AMA-Gütesiegel der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA Marketing) kann praktisch für alle Lebensmittel vergeben werden, die den Bestimmungen und Qualitätsanforderungen der jeweiligen vom Lebensmittelministerium (BMLFUW) genehmigten Richtlinie entsprechen.



Mehr als das Gesetz verlangt: Das AMA-Gütesiegel, die Auszeichnung für kontrollierte Lebensmittel

Richtlinien gibt es für...

- Frischfleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm) mit den landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen;
- Frischfleisch (Rind, Kalb, Schwein, Lamm) ohne landwirtschaftliche Produktionsbestimmungen;
- Landwirtschaftliche Produktionsbestimmungen;
- Putenfleisch;
- Milch und Milchprodukte;
- Speiseeis;
- Obst, Gemüse und Speisekartoffeln;
- Frischeier;
- Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse („Speisefette“);
- Honig, Getreide und Speisesalz sowie Mahl- und Schälprodukte, kaltgepresste Öle, Essig, Zucker und Gewürze („Primär- und Bearbeitungsprodukte“);
- Verarbeitungsprodukte von Getreide, Obst, Gemüse und Kartoffel; Brot und Backwaren; Süßwaren und Snacks; Convenience- und sonstige Lebensmittelverarbeitungsprodukte („Verarbeitungsprodukte“).

TIPP www.ama.at (Pfad: AMA Gütesiegel in der Logo-Leiste anklicken). Hier finden Sie sämtliche Richtlinien und viel Fachinformation zum Herunterladen.

Lebensmittel aus integrierter Produktion (IP-Richtlinien)

Die integrierte Produktion (IP) ist ein Kompromiss aus konventioneller und biologischer Landwirtschaft. Das beinhaltet etwa möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe durch minimalen Einsatz von Kunstdünger und Spritzmitteln sowie die Erhaltung der Artenvielfalt und der Fruchtwechselwirtschaft. Betriebe, die solcherart wirtschaften, bekommen staatliche Ausgleichszahlungen. Die EU hat in einer Verordnung (EU-VO 2078/92) vorgegeben, wie gefördert werden soll, die Umsetzung erfolgt in nationalen Programmen. In Österreich sind dies die ÖPUL-Programme. Der Verpflichtungszeitraum von ÖPUL 2000 erstreckt sich zumindest bis einschließlich 2005.

Das Lebensmittelministerium (BMLFUW) fördert den integrierten Obst-, Gemüse-, Wein- und Zierpflanzenanbau. Für diese Bereiche gibt es verbindliche Richtlinien. Beim integrierten Getreideanbau legen die Verbände die Richtlinien entsprechend der in der EU gängigen Praxis selbst fest. In Österreich werden integriert erzeugte Produkte oft unter der Bezeichnung „aus kontrolliertem Anbau“ vermarktet.

TIPP www.umweltbundesamt.at (Pfad: Landwirtschaft – ÖPUL 2000 – Infobox): Hier finden Sie die ÖPUL-2000-Richtlinien zum Herunterladen und ebenso Informationen zum Bio-Landbau.

Mag. Wolfgang Straka, Geschäftsführer der Firma AUSTRIA FROST, kann auf „Gütesiegel-Qualität“ verweisen:

„Wir beziehen unser Gemüse aus der unmittelbaren Umgebung des Werkes in Großenzersdorf, dem Marchfeld. Wir haben dadurch kurze Transportwege und optimale Voraussetzungen für Frische und Qualität. Unsere Vertragslandwirte haben sich in den Verträgen verpflichtet, nicht nur die Vorgaben aus dem Programm für Integrierte Produktion von Gemüse – ÖPUL zu beachten und umzusetzen sondern auch darüber hinausgehende AUSTRIA-FROST-Vorgaben zu erfüllen. Ziel unserer Maßnahmen ist es, gesundes und qualitativ hochwertiges Gemüse zu produzieren.“



Fotos: FAIRTRADE

Folgende Bereiche sind durch diese Programme abgedeckt:

- *Fruchtfolge – gezielter, mehrjähriger Fruchtwechsel;*
- *Bodenbearbeitung – bodenschonende Verfahren, Erosionsschutz;*
- *Düngung – rigorose Mengenbeschränkungen;*
- *Pflanzenschutz – definierte Produkte, sparsamer Einsatz;*
- *Beregnung – Wasserqualität und Mengen;*
- *Hygienemaßnahmen – Erntepersonal, innerbetriebliche Hygiene;*
- *Laufende Weiterbildung – diverse Veranstaltungen, Schulungen;*
- *Dokumentation – lückenloser Nachweis aller Produktionsschritte.*

Neben unseren internen Kontrollmaßnahmen überprüft die AMA (Agrarmarkt Austria) die Landwirte und ihre Produktionsmethoden, um die Einhaltung der Auflagen sicherzustellen.“

Lebensmittel aus fairem Handel

Damit Produkte wie beispielsweise Kaffee, Tee, Orangensaft, Schokolade und Bananen mit dem FAIRTRADE-Zeichen ausgezeichnet werden können, müssen sie bestimmte Kriterien, die unter dem Dach von FLO (Fairtrade Labelling Organizations International) festgelegt werden, erfüllen. Die Erfüllung dieser Kriterien muss sowohl von den zertifizierten Importeuren als auch von den ProduzentInnen gewährleistet sein.

Die zertifizierten Importeure müssen unter anderem folgende Kriterien einhalten:

- Zahlung fester Mindestpreise, die unabhängig von den Preisschwankungen auf den Weltmärkten zu bezahlen sind;
- Zahlung eines Aufschlages („FAIRTRADE-Prämie“) an die kleinbäuerlichen Kooperativen für soziale und ökologische Projekte;
- direkter Einkauf bei ProduzentInnen;
- Aufbau einer langfristigen Handelsbeziehung.

Für die ProduzentInnen gilt unter anderem:

- Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit;
- Förderung von kleinbäuerlichen Erzeugergemeinschaften;
- Einhaltung internationaler Arbeitsschutzabkommen wie Sozialversicherung, Zahlung von Tariflöhnen, gewerkschaftliche Organisation;
- Förderung eines umweltverträglichen Anbaus: weitgehender Verzicht auf Pestizide, Erosions- und Trinkwasserschutz, Abwasserreinigung.



Das FAIRTRADE-Logo

Lebensmittel aus fairem Handel: Genuss, der verbindet!



In immer mehr Betrieben wird „fair gehandelter“ Kaffee getrunken: ein Schritt zu mehr sozialer Gerechtigkeit in den Anbauländern der Dritten Welt

INFO

FAIRTRADE ist die Österreichische Zertifizierungs- und Kontrollstelle zur Vergabe des FAIRTRADE-Labels.

Lizenzpartnerfirmen für FAIRTRADE-Kaffee

- Darboven Idee Kaffee VertriebsgmbH, Tel. 0664/302 64 49, www.darboven.de
- EZA Dritte Welt GmbH, Tel. 0662/452 178 31, www.eza3welt.at
- J. Hornig GmbH & CoKG, Tel. 0316/509 300, www.hornig.at
- Julius Meinl GmbH, Tel. 01/488 60-0, www.meinl.com
- Neuteboom B.V., Generalvertretung: Eine Welt Handel AG, Tel. 03842/834 68, www.eine-welt-handel.com
- SAECO Austria AG, Tel. 05577/813 81 37, www.saeco.at
- Reinhard Schweitzer Großhandel, Tel. 02734/4321, www.automatenkaffee.com
- Schirmer Kaffee GmbH, Tel. 06235/200 31, www.schirmerkaffee.de
- Café + Co, Automaten Catering GmbH, Tel. 01/680 85-0, www.cafepusco.com

Immer mehr öffentliche Einrichtungen und Betriebskantinen nutzen bei Kaffee das Angebot von Probeverkostungen und die Beratung für eine Kaffee-Umstellung.

TIPP www.fairtrade.at: Das FAIRTRADE-Unternehmensservice bietet eine Übersicht über das Produktangebot von FAIRTRADE samt Bezugsquellen sowie eine Liste mit Firmen, die Automaten mit FAIRTRADE-Löskafee sowie Automatenkaffee auch in ganzen Bohnen anbieten („Frischbrüher“). Auch individuelle Beratung wird geboten.

www.eza3welt.at: EZA – Entwicklungszusammenarbeit bietet für „fair gehandelte“ Produkte wie Kaffee, Tee, Schokolade, Honig, Gewürze Bestellmöglichkeit im Online-Shop.

Kaffeebroschüre „Genuss, der verbindet“. In immer mehr Betrieben wird jetzt „fair gehandelter“ Kaffee getrunken. Eine Initiative von Gewerkschaft ANG und FAIRTRADE. Die Broschüre ist zum Downloaden und Ausdrucken unter www.ang.at (Pfad: Fair Essen Projekte – Kaffeeprojekt) erhältlich und kann auch bei der Gewerkschaft ANG und den anderen beteiligten Gewerkschaften angefordert werden. Gewerkschaft Agrar – Nahrung – Genuss, Sektion Genuss, A-1040 Wien, Plößlgasse 15, Tel. 01/501 46-508 oder -506, E-Mail: ang@ang.at

„Leitfaden für die Umstellung auf fair gehandelten Kaffee in Büros, Kantinen und Gastronomie. Eine Arbeitsunterlage“, zum Downloaden als Word-Dokument unter www.ang.at (Pfad: Fair Essen Projekte – Kaffeeprojekt).

Öffentliche Einrichtungen, die das Vergaberecht einhalten müssen, nutzen bereits die Möglichkeit, die „sozial gerechte Produktion in den Ausschreibungen zu berücksichtigen“.

TIPP **Musterausschreibung:** Das Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Umweltrecht, präsentiert im Jänner 2005 erstmals Musterausschreibungen für die Lieferung von FAIRTRADE-Lebensmitteln.

Diese sollen Rechtssicherheit für die EinkäuferInnen öffentlicher Beschaffungsstellen und die MitarbeiterInnen der österreichischen Entwicklungszusammenarbeit bieten. Nähere Informationen zu den Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie beim Amt der Niederösterreich. Landesregierung, Abteilung Umweltrecht, Landhausplatz 1, Haus 16, A-3109 St. Pölten, Tel. 02742 / 9005-15272, Fax 02742 / 9005-15280, E-Mail: post.ru4@noel.gv.at

„Kontrolliert Gentechnik-frei“

Was unter „Gentechnik-frei“ zu verstehen ist, hat die Österreichische Codex-Kommission in der Definition für Gentechnik-freie Lebensmittel mit genauen Vorgaben festgelegt, die für die Auszeichnung eines Produktes als „Gentechnik-frei erzeugt“ erfüllt werden müssen. Im Handel sind solche Produkte entweder an der Bio-Kennzeichnung bzw. am Siegel der ARGE Gentechnik-frei zu erkennen. Die Kennzeichnung mit dem Zeichen der ARGE Gentechnik-frei erfolgt freiwillig – ein Hersteller, dessen Produkte die Kriterien erfüllen, kann sie damit auszeichnen. Eine Verpflichtung dazu besteht jedoch nicht.

„Gentechnik-frei“ bedeutet mehr Sicherheit für die KonsumentInnen:

- „Kontrolliert Gentechnik-frei“ erzeugte Lebensmittel dürfen weder aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen, noch diese enthalten.
- Bei ihrer Herstellung ebenso wie bei der Produktion aller ihrer Zusatzstoffe (z. B. Vitamine, Enzyme, Aromastoffe) dürfen keine gentechnischen Verfahren eingesetzt werden.
- Bei tierischen Produkten müssen auch die verwendeten Futtermittel diesen Anforderungen entsprechen.

INFO

Die Gentechnik-Kennzeichnung

Der Hinweis „Gentechnik-frei“ unterscheidet sich von der gesetzlich vorgeschriebenen Gentechnik-Kennzeichnung wesentlich. Die mit der Gentechnik-Kennzeichnung

gekennzeichneten Produkte erfüllen lediglich das gesetzliche Mindestmaß. Grundlage sind die neuen EU-Bestimmungen zur Kennzeichnung für gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel, die seit 18. April 2004 gelten. Betroffen sind alle Lebensmittel, die absichtlich Gentechnik-Erzeugnisse enthalten, sowie alle, bei denen der nicht beabsichtigte, produktionsbedingte Gentechnik-Anteil größer als 0,9 % ist. Diese Lebensmittel müssen KonsumentInnen durch den Text „gentechnisch verändert“ bzw. „aus gentechnisch verändertem Mais bzw. Soja ... hergestellt“ informieren. Achtung: Fleisch, Milch und Eier von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, müssen jedoch weiterhin nicht gekennzeichnet werden.



Tipp Broschüre: „Vom Feld bis zum Teller“

Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel. Diese Broschüre des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen informiert in übersichtlicher Form u. a. darüber, wie die Gentechnik-Kennzeichnung zu erfolgen hat.

Bezug: kostenlos über das Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Bestellservice Gesundheit, Tel. 01 / 711 00-4700, E-Mail: broschuerenservice@bmgf.gv.at. Ein pdf-Download (848 KB) steht unter www.bmgf.gv.at (Pfad: Lebensmittel) ebenfalls zur Verfügung.

www.gentechnikfrei.at: Diese Website bietet aktuelle Gentechnik-Einkaufslisten zum Download.



Das Siegel der ARGE Gentechnik-frei

„Artgerechte Tierhaltung“

Eine artgerechte Tierhaltung wird den Bedürfnissen der Tiere im Gegensatz zur konventionellen Haltung (z. B. Massentierhaltung) am ehesten gerecht, da die Lebensumwelt ein weitgehend artgerechtes Leben ermöglicht. Tiere in artgerechter Haltung sind vitaler, weniger stressanfällig und erkranken seltener.

Tiere in artgerechter Haltung sind vitaler, weniger stressanfällig und erkranken seltener.

Beispiel: Tierschutzgeprüfte Freilandeier
Das neue Bundestierschutzgesetz verbietet ab 2009 die Käfighaltung in Österreich – der Verkauf von Käfigeiern ist davon allerdings nicht betroffen. Der ärztliche Leiter des AKH Wien, Univ.-Prof. Dr. Reinhard Krepler, misst gesunder Ernährung besondere Bedeutung im Genesungsprozess zu. Das AKH und die anderen Spitäler des Wiener Krankenanstaltenverbundes (KAV) setzen deshalb auf Bio-Lebensmittel und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie weitgehend auf Eier aus tierschutzgeprüfter Boden- und Freilandhaltung. Diese gibt es für die Gastronomie bereits auch pasteurisiert in Flüssigform.



www.akwien.at, zum Downloaden (pdf, 2224 kb). Eine aktualisierte Version ist in Ausarbeitung. Bemerkenswert an dieser Broschüre ist, dass die Gütezeichen übersichtlich nach Kategorien eingestuft werden. Das Kapitel „Gesetze und Richtlinien“ informiert über die Grundlagen, anhand derer die Zeichen eingestuft wurden.

www.label-online.de bietet Informationen zu mehr als 300 Labels u. a. in der Rubrik Essen und Trinken, Fairem Handel, zu Bio-Gütesiegeln, anderen Gütesiegeln und Herkunftszeichen.

Das internetgestützte Informationssystem label-online.de wird von der Verbraucherinitiative e.V., dem Bundesverband kritischer Verbraucherinnen und Verbraucher, betrieben. Zu jedem Label in der Datenbank werden folgende Angaben geboten: Name und Logo, Vergabekriterien und -verfahren, eine Bewertung anhand der oben genannten Kriterien, Adresse des Zeichengebers und – wenn vorhanden – einen Link zu der Website des Labels.



TIPP www.tierschutzgeprueft.at

(Pfad: Wir über uns – Unsere Partner). Hier finden Sie eine Liste der zertifizierten Betriebe. Die Kontrollstelle für artgemäße Nutztierhaltung GmbH wurde 1995 als neutrale und unabhängige Überwachungsorganisation gegründet. Kontrolliert werden rund 700 Bauern mit circa 1.400 Stallungen und 1,8 Millionen Hennen. Davon sind 780 Stallungen mit 765.000 Hennen im Bereich der Freilandhaltung sowie 115 Stallungen mit 158.000 Hennen für die Bodenhaltung als „tierschutzgeprüfte“ Betriebe in Österreich zertifiziert.

Andere Gütezeichen für Lebensmittel

Neben den bereits genannten Zeichen gibt es eine Vielzahl weiterer Marken- und Gütezeichen, durch die bestimmte Produktqualitäten oder bestimmte Herstellungsregelungen mitgeteilt werden sollen. Dabei stellt sich die Frage, welche Produkteigenschaften oder Produktionsrichtlinien durch die Zeichen tatsächlich garantiert werden bzw. ob und wie deren Einhaltung kontrolliert wird.

TIPP Gütezeichen für Lebensmittel,

Ein Leitfaden durch den Zeichenschwung. Herausgeber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Stand Februar 2002 (Unveränderte Auflage),



wie ein HACCP-Konzept oder das Qualitätsmanagement-System ihrer Zulieferer auf der Basis von einheitlichen Standards zu überwachen. Auch die Sicherheit für die ganze Lieferantenkette soll einheitlich gewährleistet werden können, um das Vertrauen der KonsumentInnen wieder zu stärken.

Der Lebensmitteleinkauf für die Großküche kann von dieser internationalen Entwicklung profitieren, so z. B. wenn die Ware von Lebensmittelherstellern und -verarbeitern stammt, die sich ebenfalls an solchen freiwilligen Kontrollen und Programmen beteiligen. Fragen Sie Ihren Lieferanten ob bzw. nach welchem Standard der Betrieb zertifiziert ist und welchen Vorteil dies für Sie in der Praxis bringt.

Internationale Food Standard (IFS)

Der IFS wurde für produzierende Unternehmen der Lebensmittelbranche, die Eigenmarken im Auftrag des Lebensmittelhandels herstellen, entwickelt. Schwerpunkt des IFS-Audits sind HACCP, Hygiene, QM-Dokumentation, Rückverfolgbarkeit etc.

Siehe auch: www.food-care.info

British Retail Consortium Standard (BRC)

Neben dem IFS wird das BRC-Zertifikat derzeit europaweit zu den strengsten Standards für den Bereich der lebensmittelverarbeitenden Industrie gezählt. Die besonderen Schwerpunkte liegen im Bereich der Lebensmittelsicherheit, der Hygiene und im Bereich der detaillierten Rückverfolgbarkeit aller Waren über die gesamte Prozesskette.

Siehe auch: www.brc.org.uk/standards

Zertifizierungssysteme für Lebensmittelunternehmen

Lieferanten, die meist auch international tätig sind, können häufig auf ein Qualitäts-, Sicherheits- Umwelt- oder anderes Managementsystem des Unternehmens verweisen.

Aufgrund der Lebensmittelskandale und der zunehmenden Produktion von Eigenmarken gehen europäische Handelsketten sowie internationale Lebensmittelkonzerne dazu über, die national geregelten Selbstkontrollkonzepte

INFO

Verbreitete Standards / Zertifizierungssysteme

Hygiene / HACCP General Principles of Food Hygiene, ALINORM 97/13 Appendix II	Basis von Hygieneverordnungen, international
ISO 9001:2000 Qualitätsmanagementsystem	Enthält ein Führungs- und Managementkonzept, das die Kundenanforderungen und den kontinuierlichen Verbesserungsprozess in den Vordergrund stellt
ISO 14001 Umweltmanagementsystem EMAS – Environment Management Audit System	Beschreiben den Aufbau und die Umsetzung von Umweltmanagementsystemen

HACCP = „Hazard Analysis and Critical Control Points – Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte

EUREPGAP

EUREP (Euro-Retail Produce Working Group) und GAP (Good Agricultural Practice) ist, wie der Name schon sagt, ein Standard für die „gute landwirtschaftliche Praxis“. Er wurde von Vertretern aller Stufen so etwa des weltweiten Obst- und Gemüse-Sektors entwickelt und gilt für Gemüse- und Obsthändler, nicht aber für die verarbeitende Industrie. Mit fast 300 Kontrollpunkten wird auf die Bereiche wie Lebensmittelsicherheit, Tier- Umwelt- und Arbeitnehmerschutz eingegangen.



www.eurep.org: Eine informative Website zum EUREPGAP-Standard in Deutsch und Englisch.

Ein EUREPGAP-Beispiel aus der Praxis: Die Erzeugerorganisation Obst Partner Steiermark GmbH (OPST) hat für steirische Äpfel das europäische Qualitätszertifikat EUREPGAP erhalten. Um dieses Zertifikat zu bekommen, müssen die Äpfel z. B. wesentlich unter den strengen österreichischen höchstzulässigen Grenzwerten für Pestizide bei der Ernte liegen. Dies wird durch umfangreiche Analysen gesichert und streng kontrolliert. Die Herkunft der Äpfel muss bis zum Bauern zurück verfolgbar sein: www.frisch-saftig-steirisch.at.

„Frische“ und „Regionalität“

Entlang der Lebensmittelkette vom Hersteller bis zum Verbraucher gibt es nicht nur viele Beteiligte, sondern auch sehr unterschiedliche Vorstellungen von Frische. Weiters ist die Frische bei Rindfleisch oder Käse mit anderen Vorstellungen verbunden (Reifung) als bei Gemüse oder Obst. So gesehen kann Frische nur produktspezifisch definiert werden, wobei Merkmale wie Farbe, Glanz, Textur, Geräusch beim Brechen etc. eine Rolle spielen. Bei Produkten mit einem Stoffwechsel wie Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch handelt es sich um lebendige Produkte, wodurch der Zustand zum Zeitpunkt des Erntens oder des Schlachtens auch der Zustand höchster Frische ist. Da sich nach dem Schlachten oder Ernten der Stoffwechsel nachweislich verändert, wird sich durch den Faktor Zeit dieser höchste Frischezustand nie verbessern sondern verschlechtern. Durch Küh-

lung oder Tiefgefrieren kann dieser Prozess verlangsamt werden. Frische hängt also sehr stark von der Prozessqualität ab, d. h. von der Qualität entlang der gesamten Kette Anbau – Ernte – Transport – Lagerung – Verkauf.

Ein in der Küche frisch geputztes Gemüse vom zehn Kilometer entfernten Produzenten kann durch unsachgemäße Lagerung seine Frische längst verloren haben. Das Tiefkühlgemüse wiederum kann nach schonender Verarbeitung von seiner ernährungsphysiologischen Qualität her einen Beitrag für eine gesunde Ernährung darstellen. Verlangen Sie vom Lieferanten eine „Frischegarantie“, indem er plausibel machen kann, wie es ihm gelingt, rasch und produktschonend zu liefern.

INFO

Woran erkennt man Frische?

Fisch: durchsichtiger Schleim, ausgeprägte Farbe der Haut, die Augen glänzen und stehen leicht hervor, glänzende rote Kiemen, der Fisch ist fest und elastisch, hat eine glatte Schnittfläche, und der Fingerdruck hinterlässt keine Dellen, kein fischiger Geruch (nach Seetang).

Salat: frischer Geruch, knackige Blätter, je zarter die Sorte, desto kürzer die Lagerfähigkeit.

Geflügel: möglichst glatte und federkielfreie Haut, umspannt das Fleisch prall, ist unverletzt, hell (bei Maisfütterung ist sie gelblicher) und fleckenlos. Bei leichtem Druck mit dem Daumen fühlt sich das Fleisch kernig und dabei elastisch an, die Hautdelle formt sich wieder zurück.

Frische hängt sehr stark von der Prozessqualität ab, also von der Qualität entlang der gesamten Kette Anbau/Ernte/Transport/Lagerung/Verkauf.



Qualität und Frische von Lebensmitteln, Tagungsband der Österreichischen Lebensmittelchemikertage 2002, Herausgeber: Friedrich Bauer und Werner Pfannhauser, Gesellschaft Österreichischer Chemiker, Nibelungengasse 11, A-1010 Wien, ISBN 3-900-554-34-X. Neben hoch wissenschaftlichen Beiträgen enthält der Band wertvolle Informationen zum Thema Frische von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch etc.

Anforderung an die Produkt- und Leistungsbeschreibung

Für Betriebsmittel wie etwa Schrauben, die eingekauft werden, gibt es technische Spezifikationen. Der Essenseinkauf, der nicht zum Kerngeschäft des Betriebes zählt, erfolgt hingegen oft ohne Qualitätsbeschreibungen. Offenbar wird davon ausgegangen, dass der Gesetzgeber Lebensmittel ausreichend definiert, regelt und behördlich beaufsichtigt. Angebote werden aber Lebensmittel in sehr unterschiedlicher Qualität.

Die Spezifikation

Mit der Spezifikation beschreibt der Kunde, welche Ware er vom Lieferanten erwartet, so etwa ...

- die physikalischen Eigenschaften wie Größe, Gewicht etc.;
- den Geschmack etc. (z. B. „arttypischer Geschmack“ oder „fruchtig, nach frischen Marillen“);
- den Vorverarbeitungsgrad (z. B. vorgerüstetes Gemüse, gewaschene Salate, geschälte Erdäpfel, vorgegarte Erdäpfel, blanchierter, tiefgekühlter Spinat, gewürfeltes, tiefgekühltes Mischgemüse).

Da formale Aspekte beim Einkauf zunehmend eine Rolle spielen, kommt der exakten Produkt- und Leistungsbeschreibung beim Essenseinkauf eine immer größere Bedeutung zu. Öffentliche Einrichtungen sind an das Vergaberecht gebunden. Sie sind schon bisher besonders gefordert, die Qualitätsmerkmale der gewünschten Ware in der Ausschreibung möglichst präzise zu beschreiben, um für die Vergabe neben dem Preis auch andere Kriterien berücksichtigen zu können. Allerdings erlaubt eine EU-weite, vergaberechtkonforme Ausschreibung keine wettbewerbsverzerrenden Kriterien wie „nur österreichisches Rindfleisch“.

Kauft der Küchenchef bzw. die Küchenchefin einer Betriebsküche noch direkt beim Erzeuger oder auf dem Großmarkt ein, wird vor allem das Vermögen, gute Qualität sensorisch zu erkennen, notwendig sein. Wenn hingegen jährlich Tonnen von Gemüse benötigt werden, die der Lieferant von verschiedenen Erzeugern

zukaufft, ist es notwendig, die Qualität formal sehr präzise zu beschreiben. Dann ist es auch möglich, bei Lieferung einer von der Bestellung abweichenden Qualität zu reklamieren.

Eine Formulierungsbeispiel für die Spezifikation zu Blattspinat könnte lauten:

Qualität: Gleichmäßige, einwandfreie Ware (frei von Schimmelbefall, Fäulnis und Fraß); hergestellt aus jungem, frischem Spinat; frei von pflanzlichen Fremdbestandteilen und Fremdeinflüssen; typischer Eigengeschmack, nicht erdig und nicht bitter; gleichmäßig dunkelgrüne Farbe; Konsistenz fest, nicht fasrig und nicht matschig.

Kennwerte: Fehlfarbene Blätter: max. 8 % (davon max. 5 % braune Blätter); Wurzelansätze: max. 1 Stück/kg; Stielanteil: max. 15 %; Freies Wasser: max. 10 %.

Die Haltbarkeitsangaben

Die Mindesthaltbarkeit

Der Hinweis, „Mindesthaltbar bis...“ beschreibt, wie lange ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine typischen Eigenschaften behält und bis wann es verzehrt werden soll. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist der Verkauf weiterhin erlaubt, sofern das Produkt für den Verzehr in Ordnung ist. Es liegt beim Verkäufer, sich davon zu vergewissern. Solche Lebensmittel werden häufig zu Sonderangeboten. Eine Einkaufsregel könnte sein, dass das Produkt nach Ablauf der Mindesthaltbarkeitsdauer entweder noch verwendet werden kann oder keinesfalls mehr akzeptiert wird. Bei Milch etwa wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eine heiklere Frage darstellen als bei Butter.

Eine Einkaufsregel könnte lauten:

In der Spezifikation wird die Reduktion von Haltbarkeitsfristen verlangt, so könnten z. B. beim Einkauf von tiefgekühltem Fleisch maximal 90 Tage verlangt werden, obwohl das Tiefkühl-Fleisch eine wesentlich längere Mindesthaltbarkeitsdauer hätte.

Der Grund dafür kann in der praktischen Erfahrung liegen, wenn z. B. nach längerer Lage-

„Man muss sich darüber klar sein, dass das Telephon (zum Einkaufen) völlig ungeeignet ist. Kein Obsthändler wird so dumm sein, auf die Frage, ob die Birnen auch gut seien, zu antworten, nein, sie seien hart und grün und überhaupt eine schlechte Sorte. Er wird je nachdem versichern, es seien „saftige Tafelbirnen“ oder „gute Kochbirnen“.
Marcel X. Boulestine
„Das Mundbuch“, Die andere Bibliothek

„Bei der Zubereitung eine geschmackliche Veränderung wahrgenommen wird, die nicht erwünscht ist. Testen Sie die Lebensmittel aus, um selbst herauszufinden, wie diese zu einem späteren Zeitpunkt noch schmecken, riechen und aussehen.“

„Erfragen Sie die Lagerlogistik beim Lieferanten, z. B. ob nach dem FIFO-Prinzip („first in, first out“) geliefert wird. Ware, die zuerst gelagert wurde, verlässt das Lager auch zuerst. Dadurch kann der Lieferant auch kurze Lagerzeiten garantieren.“

Auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bei der Lieferung noch entspricht, so kann es danach im Lager ablaufen. Daher gehört das MHD aller Produkte im eigenen Lager regelmäßig kontrolliert.

Das Verbrauchsdatum

Der Hinweis „Zu verbrauchen bis ...“ besagt, dass die Ware nur eine sehr beschränkte Lagerfähigkeit aufweist und bis zu diesem Datum auch zu verbrauchen ist. Mit dieser speziellen Form der Haltbarkeitsangabe müssen Produkte etikettiert werden, die aufgrund der leichten Verderblichkeit nach Ablauf der Frist ein gesundheitliches Risiko darstellen können. Dies gilt z. B. für Frischfleisch, Geflügel, Fisch oder rohe Milch. Produkte, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind, dürfen nach Ablauf der Frist nicht mehr verkauft und konsumiert werden.

Die Nährwertangabe

Nährwertangaben liefern eine wichtige Information über Lebensmittel, die – ohne weitere Verarbeitung – für den Letztverbraucher oder für Einrichtungen der Gemeinschaftsverzehrung bestimmt sind („Convenience-Produkte“ wie z. B. gar-, verzehr- oder regenerierfertige Speisen).

Nach dem EG-Nährwertkennzeichnungsrecht, Richtlinie 90/496/EWG, ist die Anbringung von nährwertbezogenen Angaben grundsätzlich freiwillig. Werden sie angebracht, so lösen sie zwingend die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung aus, deren Art und Inhalt obligatorisch vorgegeben sind.

Bei der Anwendung sind bestimmte Formregeln einzuhalten. Entweder man entscheidet sich für die „Kleinen Vier“ (Brennwert in kJ/kcal, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate in g/100 g) oder für die „Großen Acht“ (Brennwert in kJ/kcal, Eiweiß, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Natrium, Ballaststoffe in g/100 g).



www.dielebensmittel.at/dokumente/schwerpunktthemen/nwk.htm: Der Verband der Lebensmittelindustrie bietet dazu auf seiner Website Infos zur rechtlichen Situation.

Die Bemusterung und Verkostung

Im Rahmen einer Verkostung kann relativ einfach festgestellt werden, welchen gustatorischen Eindruck die Ware hinterlässt. Gustatorisch meint die Summe der Geruchs- und Geschmackseindrücke sowie der Haptik.

Dazu verlangt man vom Lieferanten am besten kostenlose Proben für eine analytisch sensorische Prüfung der Qualität der Lebensmittel. Die Probeverkostung erfolgt anhand sensorischer Kriterien wie Geschmack, Aussehen, Geruch etc. Die Varianten dieser Methode reichen von der Blindverkostung anhand eines definierten Prüfungsschemas (z. B. DLG-Testverfahren) durch eine Kommission bis hin zur internen MitarbeiterInnen-Verkostung in der Küche oder beim Lieferanten.

INFO

Sensorik – Prüfen mit allen Sinnen

Im Gegensatz zu physikalischen Eigenschaften, die sich messen lassen, wie Volumen, Masse oder Temperatur handelt es sich bei Farbe, Geruch, Geschmack um subjektive Empfindungen. Personen ohne sensorische Schulung werden nach ihren persönlichen Vorlieben und Präferenzen urteilen. Methodisch geschulte PrüferInnen erlangen durch Schulung und Training die Fähigkeit, objektiv urteilen zu können. Sensorische Prüfungen sollten niemals von Einzelpersonen, sondern nur von Gruppen durchgeführt werden.

„Das sogenannte Abhängen von Fleisch, Wild und Geflügel aller Art betrachte ich als eine Überlieferung, die aus der Not der Zeit ein Gebot machte. Aber wenn einer glaubt, dass ein altes Tier wieder jung wird, wenn es wochenlang – bis zum Schimmeligwerden – im Kühlraum hängt, so befindet er sich in einem großen Irrtum.“

*Alfred Winterspiel,
„Meine Kunst in Küche und
Restaurant“*

Anforderungen an den Lieferanten

Das Risiko beim Lebensmitteleinkauf – zu spät, zu teuer und eventuell mangelhaft – lässt sich gering halten. Voraussetzung ist eine sorgfältige Lieferantenauswahl. Fragen Sie nach:

Das Lieferantenaudit

Beim „Lieferantenaudit“ auditiert der Kunde selbst oder eine auditierende Stelle den Lieferanten. Audits dienen zum Überprüfen inwieweit der Qualitätsgedanke „gelebt“ wird, d. h. ob die jeweils behaupteten (oft schriftlich niedergelegten) Standards auch in der Praxis beachtet werden. Ein Lieferantenaudit im Liefer-

Durch wen erfolgt die Belieferung? Wer sind die Vertragspartner?	<ul style="list-style-type: none"> – (Bio-)Bauern – Bäuerliche Liefergemeinschaften – Spezialisierter Frischdienst – Vollsortimenter
Kann ich meinem Lieferanten vertrauen?	– Betriebsbesuch, Lieferantenaudit
Welchen Hygienestandard erfüllt er?	– Hygienekonzept
Wo kauft er die Ware zu?	– Lieferantenliste
Wie zuverlässig ist er in der Belieferung? Wie kann ich aktiv Engpässe vermeiden?	– Nachweis über die Versorgungssicherheit
Wie sorgfältig geht er mit der Ware um?	<ul style="list-style-type: none"> – Einhaltung der Kühlkette – Frischegarantie
Wie gut informiert Sie der Lieferant?	<ul style="list-style-type: none"> – Vollständige Produktinformation – Leicht lesbare und vollständige Kennzeichnung von Zutaten und Zusatzstoffen – Hinweise auf „gentechnisch verändert“, „bestrahlt“ etc. – Nährwertangaben

Wenn Wein gekauft wird, fährt jeder gerne zum Winzer verkosten, warum nicht auch zum Apfelmostbauern oder in einen Schlachtbetrieb?

Der Lieferantenbesuch

Neue Lieferanten lernt man am besten durch einen Betriebsbesuch kennen. Ein Blick in die Produktion und in das Lager liefert wichtige Eindrücke ebenso wie das Gespräch mit dem Verkäufer der Großbäckerei, der Molkerei oder des Fischgroßhändlers. Auch der Besuch beim Landwirt und eine Führung durch den Stall und auf den Acker mit Verkostung vermittelt auf direktem Wege Information über Produktionsweise und Philosophie des Betriebes.

Bei MitarbeiterInnen von öffentlichen Einrichtungen kann diese Möglichkeit eventuell von einer Dienstreise-Genehmigung abhängen oder davon, ob die Zeit dafür zur Verfügung gestellt wird. In jedem Fall entstehen daraus Kosten, die unter Umständen auch durch ein gezieltes Ansprechen zertifizierter oder anderweitig kontrollierter LieferantInnen verringert werden können.

auftrag zu verlangen macht nur Sinn, wenn es in der Geschäftspraxis dann auch tatsächlich zu dieser Überprüfung kommt.

INFO

Ein Audit dient zur Sicherung der Qualität. Der Begriff „Audit“ kommt von Auditorium. Er bedeutet also im weitesten Sinne Anhörung. Durch Fragen an einzelne Mitarbeiter, Abteilungsleiter und an die Geschäftsleitung werden dabei Schwachstellen erkannt, an denen dann gearbeitet werden kann. Beim Lieferantenaudit geht es darum das Lieferanten-/Kundenverhältnis zu verbessern.

Vertrauensbildend ist, wenn die Möglichkeit unangemeldeter Betriebsbesichtigungen im Liefervertrag vereinbart werden.

Um zu wissen, wo der Lieferant seine Ware einkauft, besteht die Möglichkeit, sich vom Lieferanten die Liste seiner Zulieferbetriebe geben zu lassen.

Formulierungsbeispiel für eine vertragliche Vereinbarung: „Der Auftragnehmer sichert ausdrücklich zu, dass seine betrieblichen Anlagen und Produktionsmethoden den einschlägigen gesetzlichen sowie betriebshygienischen Vorschriften entsprechen. Der Anbieter erklärt sich im Falle der Beauftragung bereit, dass die Betriebsanlagen und Betriebsabläufe durch einen Mitarbeiter des Auftraggebers bzw. durch vom Auftraggeber beauftragte Personen unangemeldet überprüft werden können und allenfalls festgestellte Mängel binnen vorgegebener bzw. angemessener Frist behoben werden. Im Falle von festgestellten Mängeln bzw. deren nicht fristgerechter Behebung ist der Auftraggeber berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.“

Die Lieferantenliste

Für den Kunden kann es aufschlussreich sein zu wissen, wo der Lieferant seine Ware einkauft. Grundsätzlich besteht immer die Möglichkeit, sich vom Lieferanten die Liste seiner Zulieferbetriebe geben zu lassen, um sich einen ersten Überblick zu verschaffen. Weitere Quellen für Informationen sind die Firmenportale im Internet und Prüfberichte sowie Zertifikate zu den vom Lieferanten angebotenen Lebensmitteln.

Das Hygienekonzept

Mit den Lebensmitteln können auch Risiken und Gefahren eingekauft werden, und zwar dann, wenn der Lieferant von Hygiene und Gefahrenvermeidung nicht viel hält. Wesentlich ist daher, dass der Lieferant ein Eigenkontrollsystem basierend auf den Prinzipien von HACCP (EU-Richtlinie 93/43/EWG) nicht nur nachweisen kann, sondern die Prinzipien auch ernst nimmt und lebt. Wenn der Lieferant dies glaubhaft vermitteln kann, kann man davon ausgehen, dass eine „gute Hygienepraxis“ vorliegt. Erkennbar ist die gelebte Praxis beispielsweise auch daran, ob bei der Anlieferung Temperaturüberschreitungen vorkommen oder nicht. Eine zu hohe Anlieferungstemperatur ist immer auch ein Risiko für die Gesundheit und das Unternehmen.

Formulierungsbeispiel für allgemeine Qualitätssicherungsanforderungen: „Dem Angebot ist – falls vorhanden – eine ISO-Zertifizierung

(z. B. ISO 9001:2000, ISO 14001) beizulegen. Außerdem bestätigt der Bieter mit der Unterschrift am letzten Blatt des Leistungsverzeichnisses, dass er über ein Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen von HACCP (EU-Richtlinie 93/43/EWG) verfügt und dem Auftraggeber in diese Unterlagen auf Wunsch Einsicht gibt.“



Keine Angst vor HACCP – Ein Leitfaden für die rasche und durchführbare Umsetzung der EU-Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene in Betrieben der Gastronomie. Praktische Kurzanleitung für eine gute Hygienepraxis, handelt das Thema Hygiene und HACCP in einfachen Worten ab, liefert Beispiele und leicht umsetzbare Tipps. Herausgeber: Christian Fellner, Thomas M. Flatz, Verlag Österreich, 1997, Wien, ISBN 3-7046-1042-9, Preis: Euro 17,40

Die Versorgungssicherheit

Für den Auftraggeber ist die Versorgungssicherheit sehr wesentlich, weil ihm durch eine Nichteinhaltung der Lieferfrist Kosten und andere erhebliche Nachteile erwachsen können. So kann die Ware in der gewünschten und vereinbarten Qualität bei einem Deckungskauf nicht erhältlich sein.

Formulierungsbeispiel für das Kriterium Versorgungssicherheit in der öffentlichen Ausschreibung:

„Ein wesentliches Kriterium für den Auftraggeber ist die Versorgungssicherheit. Für den Fall der nicht rechtzeitigen Lieferung gilt unter Berücksichtigung des Umstandes, dass die Überschreitung der Erfüllungsfrist für den Auftraggeber von erheblichem Nachteil ist (ÖNORM A 2050, 2,3.11), als vereinbart, dass der Auftraggeber ohne Setzung einer Nachfrist die betreffende Abrufbestellung stornieren kann und berechtigt ist, einen Deckungskauf in gleicher Menge und Qualität zu tätigen, wobei die allfälligen Mehrkosten zu Lasten des Auftragnehmers verrechnet werden (Fixgeschäft gemäß ÖNORM A 2060, Abschnitt 2.20.3).“

Die Einhaltung der (Tief)Kühlkette

Eine Unterbrechung der Kühlkette bedeutet immer auch ein Sicherheitsrisiko für die Gesundheit und den Betrieb. Das gilt vor allem für leichter verderbliche Lebensmittel. Es empfiehlt sich daher, im Sinne der Produktsicherheit eine Dokumentation der Kühlkette vom Lieferanten schriftlich zu verlangen, ebenso eine Beschreibung, wie die Einhaltung der Kühlkette bei der Anlieferung durch den Lieferanten nachgewiesen wird. Ob der Lieferant sich an das hält, was er versprochen hat, zeigt die Kontrolle bei der Warenübernahme. Eine Qualitätsfrage ist auch, über welchen Fuhrpark der Lieferant verfügt. Für den Kunden bringt es mehr Sicherheit, wenn die Fahrzeuge des Lieferanten über eine permanente Laderaum-Temperaturüberwachung verfügen.

Formulierungsbeispiel für die vertragliche Vereinbarung: „Es ist darauf zu achten, dass leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt anzuliefern sind, die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Folgende Anlieferungstemperaturen dürfen nicht überschritten werden:

Fleisch und Geflügel 0–4° Celsius, Fische 0–1° Celsius, Milch, Milchprodukte, Speisefette und Käse 6° Celsius, Eier 5–8° Celsius, Tiefkühlwaren –18° Celsius. Kontrollen werden vor Abnahme der Waren seitens des Auftraggebers durchgeführt. Bei Beanstandungen werden die Waren nicht angenommen.“

Das Logistikkonzept

Ein Logistikkonzept des Lieferanten liefert dem Einkauf wichtige Information darüber, wie der Lieferant die vereinbarungsgemäße Versorgung sicherstellen will. Ein solches Konzept zu verlangen, empfiehlt sich besonders für Tiefkühlware und leicht verderbliche Frischware. Es beschreibt die Anforderungen an den Fuhrpark bzw. Spediteur des Lieferanten (Vollsortimenters).

Formulierungsbeispiel: „Ein schlüssiges Logistikkonzept mit Angabe der Uhrzeit, zu welcher die einzelnen Lieferstellen an den Liefertagen liefern werden und der Nachweis eines Fuhrparks, welcher die Lieferungen durchführen wird, ist dem Angebot beizulegen.“



Foto: Cerny & Nordsee GmbH



www.bmgf.gv.at (Pfad: Gesundheit – Lebensmittel – Lebensmittelhygiene). Empfehlungen zur praktischen Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung in Betrieben, die sich mit der Tiefkühllogistik von Tiefkühlprodukten (ausgenommen Speiseeis) befassen. Unter anderem werden die Anforderungen an Tiefkühlfahrzeuge, das Verhalten beim Be- und Entladen sowie Begriffsbestimmungen erläutert. Interessant hinsichtlich der Bewertung eines Logistikkonzeptes. Leitlinie auch zum Herunterladen (pdf, 101 KB).

Die Gewährleistung

Auch wenn man davon ausgehen kann, dass der Lieferant bzw. der Produzent die gesetzlichen Bestimmungen erfüllt, empfiehlt es sich trotzdem, nochmals auf seine Verantwortlichkeit hinzuweisen.

Formulierungsbeispiel für die Gewährleistung:

„Der Lieferant leistet Gewähr für etwaige Mängel der gelieferten Ware oder der erbrachten Leistung. Der Auftragnehmer bestätigt, dass sämtliche von ihm gelieferten Waren bzw. Er-

„Ich kontrolliere bei unseren Spediteuren genauso die Kühlkette. Das fordern wir ein, weil auch wir als Lieferant nachweisen müssen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen worden ist. Oft verlieren auch Kühlhäuser in den Betrieben durch das häufige Öffnen und Schließen der Türen an Temperatur. Jedes Grad höhere Temperatur reduziert die Mindesthaltbarkeitsdauer.“

*Vinzenz Rechberger,
Leitung Einkauf/Controlling,
Cerny & Nordsee
Fischhandels GmbH*

zeugnisse sowohl allen jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (wie z. B. Österreichisches Lebensmittelgesetz und hierzu erlassene Verordnungen, Österreichisches Lebensmittelbuch, Tiefkühlverordnung etc.) sowie auch dem redlichen Handelsbrauch als auch anderen, jeweils für die gegenständlichen Waren bzw. Erzeugnisse geltenden gesetzlichen Bestimmungen in jeder Hinsicht entsprechen und dass er für deren Einhaltung die Verantwortung übernimmt.“

Qualitätsnachweis und Qualitätskontrolle

Warenannahme und Überprüfung

Eine Warenübernahme funktioniert nur dann, wenn sie auch gut dokumentiert wird. Das erfolgt über Checklisten oder durch Vermerk bzw. Stempel auf dem Lieferschein, wobei der Stempel die wichtigen Parameter der Warenübernahme enthält. Der Überprüfungsvorgang stellt hohe Anforderungen an die MitarbeiterInnen. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien müssen sie auch die selbstdefinierten Kriterien an der gelieferten Ware überprüfen wie z. B. die Rohwarenspezifikation bzw. Angaben zur Ware auf dem Lieferschein. Qualifikation und Schulung sind in diesem Bereich besonders wichtig.

Eindeutig geregelt muss auch sein, ab wann die Ware nicht mehr angenommen werden darf und was im Fall der Nichtannahme zu geschehen hat.

L.M.H.V.-Kontrolle		Warenannahme	
Temperatur	ok <input type="checkbox"/>	nicht ok <input type="checkbox"/>	
Sensorik	ok <input type="checkbox"/>	nicht ok <input type="checkbox"/>	
MHD	ok <input type="checkbox"/>	nicht ok <input type="checkbox"/>	
Gewicht	Beanstandung		
Fehlerh. Ware			
Handz. L.	Handz. WA.		

Muster für einen Warenübernahmestempel

INFO

Anforderungen des Einkaufs, die genau zu kontrollieren sind:

- Die gelieferte Ware muss der Spezifikation entsprechen (Geruch, Farbe, Verpackung, Haltbarkeitsdatum, Beschädigung, Schädlingsbefall etc.).
- Die Lieferscheine haben die Angaben zur Ware gemäß Spezifikation zu enthalten (z. B. Auslobung von Bio- oder Gütesiegel-Qualität wie „AMA“, „Tierschutzgeprüft“ etc.).
- Die Kühlkette muss eingehalten werden.
- Es darf zu keiner Verschmutzung und Kontamination beim Transport kommen.
- Die Sauberkeit des Transportfahrzeuges sowie die Personalhygiene des Fahrers ist zu gewährleisten.
- Die Lieferung hat in geeigneten Transportbehältern z. B. für unverpackte Produkte zu erfolgen.
- Eine Lieferantenbewertung und -beurteilung wird durchgeführt.

Formulierungsbeispiel für die Anlieferung von Milchprodukten und das Verhalten am Erfüllungsort: „Die Anlieferung erfolgt in hygienischen und gekühlten Transportwagen. Der Bieter wird auf Verlangen des Auftraggebers den Nachweis über die Einhaltung der Kühlkette beim Transport von Milchprodukten aus biologischer Produktion erbringen. Der Auftraggeber ist jederzeit – ohne Vorinformation – berechtigt, den hygienischen Zustand der Transportmittel zu überprüfen. Etwaige anfallende Kosten für hygienische Tests werden im Fall von Beanstandungen vom Auftraggeber an den Bieter weiterverrechnet. Die Waren sind schonend und entsprechend den gültigen Lebensmittelvorschriften zu behandeln. Der Bieter beschäftigt nur Personal, welches bzgl. der Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Richtlinien geschult ist.“

Die Qualität der vorgelegten Zertifikate

Ein Zertifikat ist zu aller erst ein Stück Papier. Wesentlich ist, ob es gültig ist und welche Aussagekraft es hat, d. h. was oder nach welchem Standard der Produzent oder der Verarbeiter zertifiziert worden ist.



INFO

Schon nachgefragt?

- Hat das vorgelegte Zertifikat noch Gültigkeit?
- Nach welchem Standard wurde der Lieferant zertifiziert und durch welche Kontrollstelle geprüft?
- Erfüllt die zertifizierende Stelle die entsprechende Norm wie die ÖNORM EN 45011, letzte Fassung („Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben“)?
- Stellt der Lieferant Angaben zur Verfügung wie Kontrollnummer, Richtlinien, die eingehalten werden, Gültigkeitsdauer, Name und Anschrift der staatlich autorisierten Kontrollstelle, die die Kontrolle durchgeführt hat?

Beispiel für Bio-Zertifikat und Kontrollnummer: Das Zertifikat enthält die Kontrollnummer sowie Namen und Unterschrift der staatlich autorisierten Kontrollstelle. Die Kontrollnummer sagt aus, ob der Betrieb biologisch wirtschaftet und dem Kontrollverfahren unterliegt. Anhand der Kontrollnummer ist nachvollziehbar, von welcher Kontrollstelle das Produkt überprüft wurde. Zum Beispiel:

AT-N-01-BIO

*AT für Österreich,
N für Niederösterreich,
01 für die erste in NÖ zugelassene Kontrollstelle, hier die Austria Bio Garantie.*

Achtung: Bio-Zertifikate von Zulieferern (Lebensmittelproduzenten, Küchenbewirtschaftern, Caterern) gelten immer nur für ein Jahr und für die am Zertifikat vermerkten Produkte/Geltungsbereiche.

INFO

In Österreich gibt es eine Reihe zugelassener Kontrollstellen:

- AT-N-01-BIO** Austria Bio Garantie, ABG, A-2202 Enzersfeld,
- AT-O-01-BIO** BIOS, Biokontrollservice Österreich, A-4552 Wartberg
- AT-O-02-BIO** LACON, A-4122 Arnreit
- AT-S-01-BIO** Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH (SLK), A-5020 Salzburg
- AT-T-01-BIO** BIKO, Verband Biokontrolle Tirol, A-6020 Innsbruck,
- AT-W-01-BIO** Lebensmittelversuchsanstalt, A-1190 Wien
- AT-W-02-BIO** SGS, Austria Control & Co GesmbH, A-1015 Wien

Auf Angebot, Verpackung, Lieferschein und Rechnung muss bestelltes Bio-Fleisch als Bio-Produkt ausgelobt und als solches erkennbar sein.

TIPP Kontrollstellen EU-weit: Alle in den EU-Staaten zugelassenen und akkreditierten Kontrollstellen finden Sie unter: www.europa.eu.int/eur-lex (Amtsblatt C 354 von 09/12/2000, Seite 22 – 35). Siehe auch: www.umweltbundesamt.at/umwelt/landwirtschaft/biolandbau/bio_kontrolle

Die Qualität der Angaben auf Lieferschein, Rechnung, Verpackung

Alle wichtigen Informationen für die Kontrolle der Qualität und Rückverfolgbarkeit sollten unbedingt auf Lieferschein und Rechnung ausgewiesen sein. So etwa ...

- Gewicht/Verkaufseinheit;
- Anzahl der Verkaufseinheiten;
- genaue Auflistung einzelner Artikel;
- Artikelbezeichnung wie in der Bestellung;
- Herkunft, Identitätsnummer (Ident-Nr.) bei Fleisch und Fisch;
- Kennzeichnung wie Zutatenliste, „Gentechnisch verändert“, „Bestrahlt“ etc.;
- die Auslobung von Bio-Produkten oder anderen Gütesiegel-Produkten.

Im Sicherheitsnetz der Rückverfolgbarkeit ist der Lieferschein ein wichtiger Baustein in der Dokumentationskette.

Beispiel für die Auslobung von Bio-Produkten:

Auf Angebot, Verpackung, Lieferschein und Rechnung müssen die einzelnen Artikel als Bio-Produkte ausgelobt sein. Zum Beispiel: Bio-Frankfurter oder Kartoffeln aus biologischer Landwirtschaft. Gebräuchlich sind auch die Abkürzungen „kbA“ oder „kbl“ für kontrolliert biologischen Anbau oder Landbau. Jeder Bio-Lieferant muss ein aktuelles Zertifikat mit Bio-Kontrollnummer vorlegen können (nicht älter als ein Jahr).

Beispiel für Angaben zur Rückverfolgbarkeit:

„bos“, das Rindfleisch-Kennzeichnungssystem der AMA, legt Mindestangaben bei Eingangs- und Ausgangslieferscheinen fest.

Zu achten ist auf...

- *Genaue Artikelbezeichnung;*
- *Herkunft bzw. nähere Angabe;*
- *Identitätsnummer (Ident-Nr.);*
- *Menge/Gewicht*

Beispiel für „bos“-Richtlinien-konforme Angaben auf Lieferschein bzw. Rechnung:

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Ident-Nr.	Menge	Preis
1200	AT-Rinderhälften Kategorie A	AT 123456789	380,0 kg	
1234	AT-BIO R-Filet vac. tiefgefr.	021/1 045/1	42,0 kg 125,5 kg	Im Idealfall ist das tatsächliche Gewicht je Ident-Nr. anzugeben
3452	Gulaschfleisch DE/DE/AT — Beispiel für „gemischte Herkunft“	140/4	35,0 kg	
4321	Rindsgusto AT/AT/AT-025/AT-025 — Idealvariante mit Angabe der Veterinärkontrollnummern: „geboren in/aufgezogen in/zerlegt in“	102/79	16,0 kg	

Gute Einkaufspraxis

Goldene Regeln für den Lebensmitteleinkauf:

- Achten Sie auf die **Sachbezeichnung**. Nur daraus geht hervor, was Sie wirklich geliefert bekommen haben. Markennamen oder Phantasiebezeichnungen sagen nur selten etwas über die Beschaffenheit des Produktes aus.
- Die **Zutatenliste** verrät, was alles im Produkt enthalten ist. Die Zutaten sind nach der Menge gereiht. Wovon am meisten enthalten ist, steht an erster Stelle.
- Viele **E-Nummern** – viele Zusatzstoffe. Die E-Nummern zeigen, welche Zusatzstoffe das Lebensmittel enthält. Eine lange Liste deutet auf vielfältige Bearbeitung hin.
- Die **Mindesthaltbarkeit** („Mindestens haltbar bis ...“) ist keine Ablauffrist. Nach diesem Datum ist die Ware aber nicht mehr frisch und sollte bald verzehrt bzw. verarbeitet werden.
- Ist die **Ablauffrist** („Zu verbrauchen bis ...“) abgelaufen, darf die Ware weder verkauft noch verzehrt werden. Solche Lebensmittel sind unbedingt zu entsorgen.
- Achten Sie auf **Hygiene und Lagerbedingungen** Ihres Lieferanten und halten Sie sich auch selbst an die angegebenen Lagerhinweise.
- Eine Unterbrechung der (Tief)Kühlkette bei (Tief)Kühlprodukten bedeutet ein Risiko für Gesundheit und Betrieb. Auch leicht verderbliche Lebensmittel (Geflügel, Fleisch und Wurst) gehören entsprechend kühl gelagert.
- Achten Sie auf Hygiene, um erhöhte Keimbelastungen und die Gefährdung durch **Salmonellen** zu vermeiden.
- Ist ein Produkt nicht in Ordnung, **reklamieren** Sie im Geschäft, beim Lieferanten, beim Marktamt oder bei der Lebensmittelpolizei! Richten Sie Ihre Beschwerde auch an den Produzenten!

Quelle: In Anlehnung an „Die 10 Goldenen Regeln für den Lebensmitteleinkauf“, www.konsument.at/seiten/p568.htm



Die Serie „CLEVER Einkaufen“

bietet in den hier angeführten Bänden wertvolle Informationen zu Aussehen, Qualität, Kennzeichnung, Reife, Rechtlichen Regelungen etc. von Lebensmitteln, ergänzt um kritische Kommentare.

- Band 1: „Lebensmittel“, ISBN 3-901359-54-0
- Band 6: „Fleisch & Wurst“, ISBN 3-901359-63-X
- Band 7: „Käse“, ISBN 3-901359-70-2
- Band 10: „Milch & Co“, ISBN 3-901359-85-0
- Band 12: „Huhn & Co“, ISBN 3-901359-92-3
- Band 13: „E-Nummern – Zusatzstoffe in Lebensmittel“, ISBN 3-901359-95-8
- Band 14: „Brot & Gebäck“, ISBN 3-902273-02-X
- Band 15: „Gütezeichen“, ISBN 3-902273-15-1

Herausgeber: Verein für Konsumentinformation (VKI), 2000, Wien,
Bestellung: Tel. 01/58 87 74, E-Mail: hpitsch@vki.or.at, Preis je Band: Euro 4,94



Hanni Rützler

Was essen wir morgen?

13 Food Trends der Zukunft, Springer Verlag, 2004, ISBN 3-211-21535-2
Preis: Euro 25,-

Ernährung / Gesundheit

Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF)

Radetzkystraße 2, A-1030 Wien
Telefon 01/711 00-0
Fax 01/711 00-14300
www.bmgf.gv.at

Information zum neuen Lebensmittel-sicherheits- und Verbraucherschutzgesetz sowie zu anderen Themen im Bereich Lebensmittel, Gentechnik etc.

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

sowie Bundesamt für Ernährungssicherheit
Bereich Lebensmitteluntersuchung
Spargelfeldstraße 191, A-1226 Wien
Telefon 0 50 555-35000
Fax 0 50 555-25802
E-Mail: communications@ages.at
www.ages.at

Die AGES führt auch für Private Untersuchungen im Rahmen des Lebensmittelgesetzes durch.

Lebensmitteluntersuchungsanstalten

Liste mit Angabe der vollständigen Adresse als pdf-Datei zum Herunterladen
www.bmgf.gv.at (Pfad: Lebensmittel – Lebensmittelkontrolle)

EU-Kontrollstellen für Bio-Lebensmittel

gemäß Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Union (DE)
Liste zum Herunterladen:
www.bmgf.gv.at (Pfad: Bio-Lebensmittel – EU-Kontrollstellen)

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW)

Stubenring 1, 1012 Wien
Telefon 01/711 00-0
Fax 01/711 00-2140
www.lebensmittel.at

Umweltbundesamt

Spittelauer Lände 5, A-1090 Wien
Telefon 01/313 04
Fax 01/313 04-5400
www.umweltbundesamt.at/
umwelt/landwirtschaft

FGÖ – Fonds „Gesundes Österreich“

Mariahilfer Straße 176/5, A-1150 Wien
Telefon 01/895 04 00-10
Fax 01/895 04 00-20
E-Mail: gesundes.oesterreich@fgoe.org
www.fgoe.org

ÖGE – Österreichische Gesellschaft für Ernährung

Zaunergasse 1–3 (Palais Fanto), A-1030 Wien
Telefon 01/714 71 93
Fax 01/718 61 46
E-Mail: info@oege.at
Bürozeiten: Mo.–Do., 9.00 bis 16.00 Uhr,
und Fr., 9.00 bis 12.00 Uhr
www.oege.at

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Referat Gemeinschaftsverpflegung
Godesberger Allee 18, D-53175 Bonn
Telefon +49 (0) 228/3776-600
Fax +49 (0) 228/3776-800
www.dge.de

VEÖ – Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (Geschäftsstelle)

Leithastraße 16/6/46, A-1200 Wien
Telefon und Fax 01/333 39 81
E-Mail: veoe@veoe.org
www.veoe.org
Bietet ernährungswissenschaftliche und praxisorientierte Fortbildungen und Tagungen

Österreichisches Netzwerk betrieblicher Gesundheitsförderung www.netzwerk-bgf.at

Koordinierungsstelle:

OÖ Gebietskrankenkasse

Kontakt: Mag. DDR. Oskar Meggeneder
Direktor-Stellvertreter
der OÖ Gebietskrankenkasse
Gruberstraße 77, 4021 Linz
Telefon 0732/7807-2710
E-Mail: oskar.meggeneder@ooegkk.at

Referat Gesundheitsförderung und
Vorsorgemedizin
Kontakt: Elfriede Kiesewetter
Telefon 0732/7807-2579
E-Mail: elfriede.kiesewetter@ooegkk.at

Referat Gesundheitsförderung
und Vorsorgemedizin
Kontakt: Elfriede Kiesewetter
Telefon 0732/7807-2851
E-Mail: martina.blutsch@ooegkk.at

Regionalstellen:

Wiener Gebietskrankenkasse

Kontakt: Dr. Doris Tschabitscher
(ab 1. März 2005: Eva Baumer)
Wienerbergstraße 15–19, A-1010 Wien
Telefon 01/601 22-3709
E-Mail: doris.tschabitscher@wgkk.sozvers.at

Gesundheitsforum NÖ

Julius-Raab-Promenade 7, A-3100 St. Pölten
Telefon 02742/214 50-0
E-Mail: office@gfnoe.at
www.gesundheitsforum.at

Burgenländische Gebietskrankenkasse

Kontakt: Dr. Brigitte Fritz
Esterhazyplatz 3, A-7001 Eisenstadt
Telefon 02682/608-1060
E-Mail: brigitte.fritz@bgkk.sozvers.at

Fonds Gesundes Vorarlberg

Kontakt: GF Reinhard Sonderegger
Interpark Focus 1, A-6832 Röthis
Telefon 05523/521 76-50
Fax 05523/521 76-21
E-Mail: fonds.gesundes.vorarlberg@vol.at

Kärntner Gebietskrankenkasse

Kontakt: Claudia Stumpf
Kempferstraße 8, A-9021 Klagenfurt
Telefon 050/5855-2122
Fax 050/540 42
E-Mail: gesundheitsfoerderung@kgkk.sozvers.at

NÖ Gebietskrankenkasse

Kontakt: Leo Manseder
Dr.-Karl-Renner-Promenade, A-3100 St. Pölten
Telefon 02742/899-6215
E-Mail: leo.manseder@noegkk.sozvers.at

OÖ Gebietskrankenkasse

Kontakt: Elfriede Kiesewetter
Gruberstraße 77, A-4020 Linz
Telefon 0732/7807-2579
E-Mail: elfriede.kiesewetter@ooegkk.at
www.ooegkk.at

Salzburger Gebietskrankenkasse

Kontakt: Elisabeth Zeisberger
Faberstraße 19, A-5020 Salzburg
Telefon 0662/8889-385
E-Mail: elisabeth.zeisberger@sgkk.sozvers.at

Tiroler Gebietskrankenkasse

Kontakt: Peter Frizzi
Klara-Pölt-Weg 2, A-6020 Innsbruck
Telefon 0512/5916-0
E-Mail: peter.frizzi@tgkk.sozvers.at

Versicherungsanstalt für Eisenbahnen und Bergbau / Steiermark

Kontakt: Mag. Beate Atzler
VAEB Josefhof
Haideggerweg 40 A, A-8044 Graz
Telefon 0316/39 11 02-102
E-Mail: beate.atzler@vab.sozvers.at

**Interessensvertretungen –
Lebensmittel / Konsumentenschutz****VKI – Verein für Konsumenten-
information**

Mariahilfer Straße 81 und
Linke Wienzeile 18, A-1061 Wien
Telefon 01/588 77-0
Fax/Beratung: 01/588 77-71
Fax/Geschäftsführung: 01/588 77-73
E-Mail: konsument@vki.or.at
(für allgemeine Anfragen)
www.vki.at

Kammer für Arbeiter und Angestellte

Prinz-Eugen-Straße 20–22, A-1040 Wien
Telefon 01/501 65
www.arbeiterkammer.at (Pfad: Konsument –
Essen & Trinken)

AK Wien, Telefon 01/501 65-0,
E-Mail: akmailbox@akwien.at
AK Vorarlberg, Telefon 05522/306-0,
E-Mail: webmaster@ak-vorarlberg.at
AK Tirol, Telefon 0800-22 55 22,
E-Mail: ak@tirol.com
AK Steiermark, Telefon 05/77 99-0,
E-Mail: info@akstmk.at
AK Salzburg, Telefon 0662/86 87-0,
E-Mail: kontakt@ak-sbg.at
AK OÖ, Telefon 05 06 906-0,
E-Mail: info@ak-ooe.at
AK NÖ Telefon 0800/23 23 23,
E-Mail: mailbox@aknoe.at
AK Kärnten, Tel 0463/58 70-0,
E-Mail: ak@akktn.at
AK Burgenland, Telefon 02682/740-0,
E-Mail: akbgld@akbgld.at

**Gewerkschaft Agrar-Nahrung-Genuss
und Metall-Textil**

Plößlgasse 15, A-1040 Wien
Kontakt: Gerhard Riess
Telefon 01/501 46-506
Fax 01/501 46-13506
E-Mail: ang@ang.at
www.ang.at, www.metaller.at

**Gewerkschaft der Privatange-
stellten (GPA)**

Deutschmeisterplatz 2, A-1010 Wien
Kontakt: Christine Kapeller
Telefon 01/313 93-558
Fax 01/313 93-488
E-Mail: christine.kapeller@gpa.at
www.gpa.at

**Gewerkschaft Hotel, Gastgewerbe,
Persönlicher Dienst – HYPD**

Hohenstaufengasse 10, A-1010 Wien
Telefon 01/534 44
Mobil 01/534 44-505
E-Mail: hYPD@hYPD.oegb.or.at
www.oegb.at/hYPD

Gewerkschaft der Chemiearbeiter

Stumpergasse 60, A-1062 Wien
Kontakt: Peter Schissler
Telefon 01/597 15 01
Fax 01/597 21 01-23
E-Mail: gdc@gdc.at
www.oegb.at/chemie

Wirtschaftskammer Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, A-1045 Wien
Telefon 05 90 900-0
Fax 05 90 900-250
E-Mail: wkoe@wko.at
www.wko.at

**Fachverband der Nahrungs-
und Genussmittelindustrie
(Lebensmittelindustrie)**

in der Wirtschaftskammer Österreich
Zaunergasse 1–3, A-1030 Wien
01/712 21 21-33
01/713 18 02
www.dielebensmittel.at

**AGÖ – Arbeitsgemeinschaft
Großküchen Österreich**

Gumpendorfer Straße 39, A-1060 Wien
Telefon & Fax 01/587 84 66
E-Mail: office@agoe.net
www.agoe.at

**Organisationen / Verbände –
Großküchen und Lebensmittel****Agrarmarkt Austria – AMA**

Dresdner Straße 70, A-1200 Wien
Telefon 01/331 51-0
Fax 01/331 51-199
E-Mail: office@ama.gv.at
www.ama.at

BIO AUSTRIA Wien

Theresianumgasse 11/1, A-1040 Wien
Telefon 01/403 70 50
Fax 01/403 40 70 191
Bioinfo-Servicetelefon: 0810/22 13 14
Bio-Austria-Großküchenservice:
Telefon 01/403 70 50 (Gabriele Pieper)
www.bio-austria.at

BIO AUSTRIA Linz

Europaplatz 4, A-4020 Linz
Telefon 0723/65 48 84
Fax 0732/65 48 84-40
E-Mail: office@bio-austria.at
www.bio-austria.at

die umweltberatung

Verband Österreichischer Umweltberatungsstellen
Redaktionsbüro „die neue UMWELT“
Wiener Straße 35, A-3100 St. Pölten
Telefon 02742/708 55
Fax 02742/708 55-20
www.umweltberatung.at

FAIRTRADE

Wohllebengasse 12–14/7, A-1040 Wien
Telefon 01/533 09 56
Fax 01/533 09 56-11
Hotline: 0810/50 07 70
E-Mail: office@fairtrade.at
www.fairtrade.at

Klimabündnis Österreich

Mariahilfer Straße 89/24, Postfach 73
A-1060 Wien
Telefon 01/581 58 81
Fax 01/581 58 80
E-Mail: office@klimabuendnis.at
www.klimabuendnis.at
Koordinationsstelle der österreichischen
Klimabündnis-Arbeit

ÖkoKauf Wien

Magistratsabteilung 22 (Umweltschutz)
der Stadt Wien
Kontakt: Georg Patak
Ebendorferstraße 4, A-1082 Wien
Telefon 01/4000-88351
Fax 01/4000-99-88351
E-Mail: pat@m22.magwien.gv.at
www.oekokauf.wien.at

ARGE Gentechnik-frei

Schottenfeldgasse 20, A-1070 Wien
Telefon 01/379 11-634
Fax 01/379 11-40
E-Mail: info@gentechnikfrei.at
www.gentechnikfrei.at

**KONTROLLSTELLE für artgemäße
Nutztierhaltung GmbH**

Koloman-Wallisch-Platz 12, 8600 Bruck/Mur
Telefon 03862/580 22-0
Fax 03862/580 22-22
www.tierschutzgeprueft.at

**ÖGS – Ökologischer Groß-
küchen Service**

Kontakt: Rainer Roehl, Anja Erhart
und Dr. Carola Strassner GbR
Galvanistraße 28, D-60486 Frankfurt/Main
Telefon +49(0)69/977 819-0
Fax +49(0)69/977 819-19
E-Mail: oegs@oegs.de
www.oegs.de

**Marktcheck –
Greenpeace Österreich**

Siebenbrunnengasse 44, A-1050 Wien
Telefon 01/545 45 80
Fax 01/545 45 80-98
E-Mail: service@greenpeace.at
www.marktcheck.at



Die Produktion dieser Broschüre wurde gefördert aus
Mitteln des Fonds Gesundes Österreich



Unterstützt durch:

Wiener Gebietskrankenkasse (WGKK)
Hauptverband der Österreichischen Sozialversicherungsträger
Stadt Wien – Bereichsleitung für Sozial- und Gesundheitsplanung sowie Finanzmanagement
ÖkoKauf – Stadt Wien
Gewerkschaft Agrar-Nahrung-Genuss (ANG) und Metall-Textil (GMT)
Gewerkschaft der Privatangestellten (GPA)
Gewerkschaft Hotel, Gastgewerbe, Persönlicher Dienst (HGPD)
Gewerkschaft der Chemiearbeiter
Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)
Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreich (AGÖ)



Sponsoren:

Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG
CLUB.menü service
Caseli Catering Service Linz