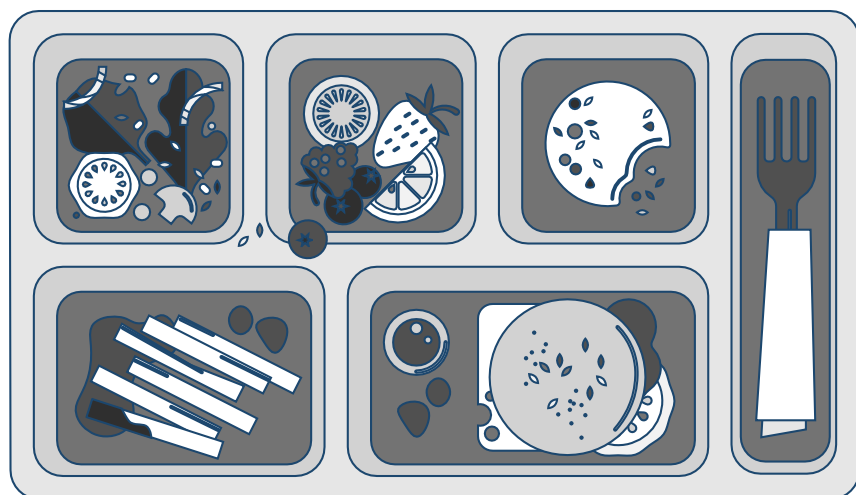


# Project Forum "Austria eats sustainably"

Prague, October 2022





S U S T A I N A B L E  
F O O D  
P R O C U R E M E N T

---

# GOALS

from the government programme

## Procurement of food by public institutions


- 100% sustainable & seasonal food
- Increase of the organic share to 55% by 2030
- Implementation of the naBe action plan




# THE FORUM'S SUPPORTING LANDSCAPE

Who is part of it?

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 Bundesministerium  
Klimaschutz, Umwelt,  
Energie, Mobilität,  
Innovation und Technologie

 Bundesministerium  
Landesverteidigung

The purchasing partner

BBG<sup>G</sup> BUNDES  
BESCHAFFUNG

 **lk**  
landwirtschaftskammer  
österreich

 **WKO**

 **AMA**

 Land  
Burgenland

LAND  KÄRNTEN

 **N**

 LAND  
OBERÖSTERREICH 

 LAND  
SALZBURG

 Das Land  
Steiermark

 LAND  
TIROL

 Vorarlberg  
unser Land

 Land  
Wien

# FORUM „AUSTRIA EATS SUSTAINABLY“

Central service platform

- Assisting public purchasing & kitchen managers in their procurement processes for food
  - Knowledge exchange with supplier, market participants & stakeholders
  - Providing information
    - Fact sheet food procurement
    - Info folder "Let's go: More quality on our plates"
    - Criteria set menu planning
  - Information services
    - Website
    - Newsletter
    - Events

Turning every days work sustainably

N A B E A C T I O N P L A N F O R  
S U S T A I N A B L E P U B L I C  
P R O C U R M E N T

# NABE ACTION PLAN

In short

Preserving  
resources

Sustainability

Social  
responsibility

Product life  
cycle

Considering  
health

Ensure animal  
welfare

Bundesministerium  
Klimaschutz, Umwelt,  
Energie, Mobilität,  
Innovation und Technologie

nab

## Aktionsplan & Kernkriterien

für die Beschaffung nachhaltiger  
Produkte und Leistungen



# THE NABE CRITERIA

## Baseline for ecological and social standards



Structural engineering



Electricity



Vehicles



Textiles



Civil engineering



IT equipment



Office supplies



Furniture



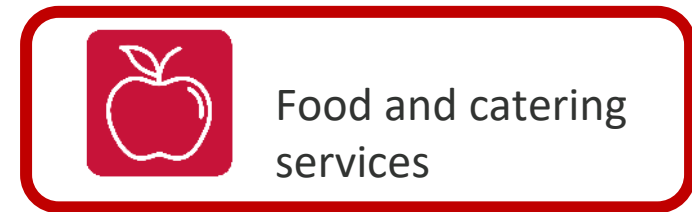
Electrical appliances



Public space maintenance



Paper



Food and catering services



Lamps



Events



Hygiene



Cleaning products and services



# ACTION PLAN FOR SUSTAINABLE PUBLIC PROCUREMENT

## Procurement of food and catering services

- Gradual increase in the minimum share of **organic food**
  - 25% in 2023
  - 30 % in 2025
  - 55 % in 2030

# ACTION PLAN FOR SUSTAINABLE PUBLIC PROCUREMENT

## Procurement of food and catering services

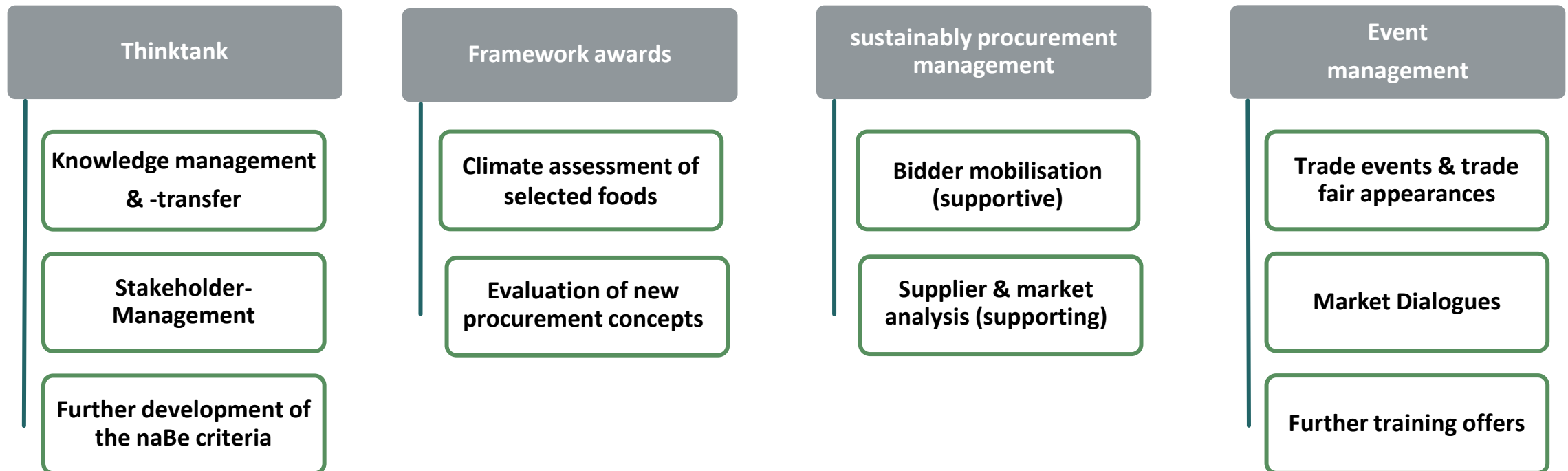
- High level animal welfare standard
  - Cage farmed chicken eggs and egg products (like liquid egg) are forbidden
  - GMO-free poultry products
  - Specific criteria for e.g. pork and beef products (more space, increasing shares of GMO-free production)

# ACTION PLAN FOR SUSTAINABLE PUBLIC PROCUREMENT

- Further
  - Visibility of the information on the origin of meat, eggs and milk
    - e.g. food counter, for consumers
  - Reusable packaging and transport systems
  - Avoiding food waste with concrete measures
  - Fair trade sourced coffee and black tea
- Vegetarian or vegan main dish
  - one main ingredient from organic production
  - Seasonal

# ACTIVITIES

# PROJECT STRUCTURE



# MENU PLANNING AND WASTE PREVENTION

- Set of criteria for sustainable menu planning
  - Organic production
  - Seasonality
  - Increase in vegetable products
  - Reduction meat products along with higher quality standards (animal welfare, GMO-free,..)
  - Food waste reduction

# CRITERIA SET

Only available in german at the moment

- Self-evaluation tool with tips and info

|  | Mindest-Kriterien  | Erfüllung                             | Zusatz-Kriterien                                   |        |         | Erreichte Punkte | Info   | TIPPS  | Links   |
|--|--|---------------------------------------|--|--------|---------|------------------|--|--|---|
|  |  |                                       | Kriterien  | Punkte | Auswahl |                  |  |  |   |
| <b>Biologische und regionale Produkte</b>      |  |                                       |  |        |         |                  |  |  |   |
| Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung | 25% der Speisen aus biologischer Erzeugung<br>ab 2025: 30% der Speisen aus biologischer Erzeugung<br>ab 2030: 55% der Speisen aus biologischer Erzeugung |                                       | 5% mehr als gefordert                              | 1      |         | 0                | Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung | <p><b>Bezug:</b><br/>monetärer Wert der eingekauften Lebensmittel pro Kalenderjahr (es ist der Wert des jeweils vorigen Jahres heranzuziehen und die Erfüllung ausschließlich mit der Anforderung für das jeweilige Jahr abzugleichen)<br/>z.B. Bewertung wird am 10.3.2023 durchgeführt, der Wert für das Kalenderjahr 2022 berechnet, das zu erfüllende Mindestkriterium beträgt 25%</p> | geeignete Produktgruppen: Rindfleisch, Milch- und Milchprodukte (weiße Palette), Kartoffeln, Nudeln, Mehl, gesamtes Erdgemüse/Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte, Gewürze  |
|  |  | 10% mehr als gefordert                | 2  |        |         |                  |  |  |   |
|  |  | 15% mehr als gefordert                | 3  |        |         |                  |  |  |   |
| Regionale Herkunft der Produkte                |  |                                       | mind. 60% der Produkte aus AT                      | 1      |         | 0                | Regionale Herkunft der Produkte                | Da dieser Wert häufig schwer ermittelbar ist, wurden hier keine Mindest-Kriterien vergeben. Um Zusatzpunkte zu erreichen, muss eine Auswertung vorgenommen werden.   | Einbeziehen von Gütesiegeln mit Herkunftssicherung (z.B. AMA, Bio Austria o.ä.); zu bewerten ist der Rohstoff (Primärzutat oder Hauptzutat)   |
|  |  | mind. 70% der Produkte aus AT         | 2  |        |         |                  |  |  |   |
|  |  | mind. 80% der Produkte aus AT         | 3  |        |         |                  |  |  |   |
| <b>Saisonalität</b>                            |  |                                       |  |        |         |                  |  |  |   |
| Saisonale Speiseplangestaltung                 | Teilung des Speiseplans in Winter und Sommer   |                                       | Teilung des Speiseplans auf vier Jahreszeiten      | 1      |         | 0                | Saisonale Speiseplangestaltung                 | <p><b>Bezug:</b><br/>Gewichtsanteil der eingekauften Lebensmittel pro Kalenderjahr</p>   | <p>Erstellen eines schriftlichen Konzeptes zu Überlegungen zur Verwendung von regionalen Gemüse und/oder Obst nach Saisonkalender;<br/>Saisonales Gemüse sollte in der Saison möglichst frisch eingesetzt werden (nicht als Konservenprodukt)</p> |
|  |  | Regionales Gemüse nach Saisonkalender | 1  |        |         |                  |  |  |   |
|  |  | Regionales Obst nach Saisonkalender   | 1  |        |         |                  |  |  |   |
| <b>Pflanzliche Produkte</b>                    |  |                                       |  |        |         |                  |  |  |   |
| Komponenten-Ratio                              | mind. 2/3 der Speisen aus pflanzlichen Komponenten   |                                       | mind. 3/4 der Speisen aus pflanzlichen Komponenten | 3      |         | 0                | Komponenten-Ratio                              |  | <p><a href="#">The Planetary Health Diet</a></p>  |
| Speiseangebot                                  | täglich vegetarische Hauptspeise   |                                       | rein vegetarischer Tag pro Woche                   | 3      |         | 0                | Speiseangebot                                  | <p>Definition lt. naBe-Aktionsplan: In den Großküchen der öffentlichen Hand ist täglich mindestens ein vegetarisches oder veganes Hauptgericht anzubieten, das saisonal und regional ist und mindestens eine Hauptzutat aus biologischer/ökologischer Erzeugung enthält („Klimateller“).</p>   | <p>Vermeidung von Süßspeisen als Ersatzspeise für vegetarisch/vegane Speisen</p> <p><a href="#">Klimafreundliche Rezeptideen</a><br/><a href="#">ÖGE - Ernährung von A-Z</a></p>  |

# KNOWLEDGE TRANSFER

- Workshops
- Webinars: digital format to offer easy access
- naBe fact sheets



# FACT SHEET



## Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen

Klimaschonende und regionale Genussvielfalt



### Überblick naBe-Kriterien

- Schrittweise Erhöhung des **Mindestanteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln** von 25 % (2023) auf 55 % (2030)
- **Hohe Tierwohlstandards**
- Fisch aus **regionalen Gewässern** oder nachhaltigen Aquakulturen
- **Klimateller**: täglich mind. ein vegetarisches/veganes Hauptgericht, das saisonal & regional ist und mind. eine Hauptzutat aus biologischer/ökologischer Erzeugung enthält
- **Verpflichtende Herkunftsbezeichnung** für Fleisch, Milch und Eier
- **Mehrwegsysteme** für Verpackungen und Transportsysteme
- Maßnahmen zur **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

### Beispiele für Gütezeichen



### Anwendung

- **Regionale** Produkte einkaufen, **Saison** einplanen
- Nachhaltige Produkte bevorzugen:
  - Auf **Bio** setzen
  - Auf **Tierwohl** achten
  - Produkte aus den Ländern des Südens aus **fairem Handel**
  - Tierische Produkte mit **GVO-freier Fütterung**
- **Herkunftsbezeichnung** beachten und bestehende Gütezeichen verwenden
- **Lebensmittelabfälle vermeiden**

### Verweise

- Mehr Informationen finden Sie auf der Webseite des [Forum Österreich isst regional](#)
- [Gut zu wissen](#)
- [United against waste](#)
- [Saisonkalender](#)

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| Bio                          |  | ✓ |
| Regional                     |  | ✓ |
| Saisonal                     |  | ✓ |
| Mehr pflanzliche Produkte    |  | ✓ |
| Tierwohl                     |  | ✓ |
| GVO-freie Fütterung          |  | ✓ |
| Umweltzeichen für Events     |  | ✓ |
| Mehrwegsysteme               |  | ✓ |
| Lebensmittelabfallvermeidung |  | ✓ |

# EVENTS

- Conferences with stakeholders (chambers, ministries, project-supporters)
- Involving different states and organizations (Styria, Tyrol, Salzburg, Vorarlberg, Vienna,...)
- Practical workshops, e.g. on using poultry „from nose-to-tail“ in large kitchens (including recipes for the participants)

# FUTURE PERSPECTIV



Symposium on Climate protection in communal catering



Project extension

# YOUR CONTACT PERSONS

**Andrea Ebner-Pladerer**

Project Manager Forum  
Austria eats sustainably

[andrea.ebner-  
pladerer@bbg.gv.at](mailto:andrea.ebner-pladerer@bbg.gv.at)

Tel.: +43 1 245 70-523

Mobil: +43 664 612 91 42

**Martin Manschein**

Project Manager Forum  
Austria eats sustainably

[martin.manschein@bbg.gv.at](mailto:martin.manschein@bbg.gv.at)

Tel.: +43 1 245 70-527

Mobil: +43 664 964 91 26

**Gerhard Weiner**

Management of the naBe  
platform and the Forum:

Austria eats sustainably  
[gerhard.weiner@nabe.gv.at](mailto:gerhard.weiner@nabe.gv.at)

Tel.: +43 1 245 70-517

Mobil: +43 664 964 91 56

Please do not hesitate to contact us if you have any questions!

Disclaimer:

The contents of this presentation have been researched and designed to the best of our knowledge and belief. However, we cannot assume any liability for the correctness, completeness and up-to-dateness of the information provided. Should errors have occurred, we regret this and ask to be informed. We accept no responsibility for external content to which we refer by means of hyperlinks.

A key corporate value of BBG is the fair and equal treatment of all people. In the interest of better readability of the texts, either the feminine or masculine form of personal nouns has been chosen. This procedure in no way implies discrimination against other genders. All people may feel equally addressed by the contents. We thank you for your understanding.

Bundesbeschaffung GmbH | Lassallestraße 9b, 1020 Wien  
+43 1 245 70-0 | [office@bbg.gv.at](mailto:office@bbg.gv.at) | [www.bbg.gv.at](http://www.bbg.gv.at)  
Ansprechpartnerin bzw. Ansprechpartner: [Name]  
[Datum]

