

Lebensmittel / Getränke

Lebensmittel / Getränke werden in Betrieben in der Kantine, bei Jausenaktionen und bei der Bewirtung im Rahmen von Events eingesetzt. Es sollten jedoch auch LebensmitteldienstleisterInnen, externe BuffetbetreiberInnen, AutomatenbeschickerInnen oder Essengutscheine in angrenzenden Gaststätten betrachtet werden.

Für ÖKOPROFIT-Betriebe sollten Herkunft und Qualität der Lebensmittel / Getränke, ihre nachhaltige Produktion und eine Speisenzubereitung ohne Einsatz von Fertigprodukten von großer Bedeutung sein. Aber auch die indirekten Umweltauswirkungen bei der Lebensmittelproduktion und dem Transport sollten berücksichtigt werden.

Folgende Grundsätze für Lebensmittel / Getränke sollten für die Kantine, Jausenaktionen, die Bewirtung im Rahmen von Events, LebensmitteldienstleisterInnen, externe BuffetbetreiberInnen, AutomatenbeschickerInnen und Essengutscheine in angrenzenden Gaststätten gelten.

1. Regionale Produkte

- ÖKOPROFIT-Betriebe bieten bei jeder Mahlzeit landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion an.
- ÖKOPROFIT-Betriebe kaufen Produkte, die als ganzjährig definiert sind, regional ein.

2. Saisonale Produkte

- Das Speiseangebot an frischem, heimischem Obst und Gemüse wird unter Berücksichtigung saisonaler Verfügbarkeiten erstellt. Auf nicht-saisonale Gemüse- und Früchtesorten, wie Erdbeeren und Spargel im Winter etc., wird verzichtet.

3. Biologische oder fair gehandelte Produkte

- Es wird überprüft, welche Produkte nachweislich und ausschließlich in Bioqualität oder mit FAIR Trade Auszeichnung eingekauft / angeboten werden (Tee, Kaffee, Kakao, Orangensaft, Bananen,...).

4. Frisch gekocht

- Die Speisen werden frisch zubereitet, d.h. wird der Einsatz von „Fertiggerichten“ auf ein Minimum reduziert.

5. Ausgewogene Ernährung - optimierte Fleischportionen

- ÖKOPROFIT-Betriebe bieten auch vegetarische / vegane Hauptgerichte bzw. Menüs an und kennzeichnen diese.
- Transfette werden vermieden.
- Leitungswasser wird ausreichend angeboten.

6. Abfallvermeidung / Verpackungsarmer Einkauf

- ÖKOPROFIT-Betriebe sind bestrebt Verpackungen zu minimieren. Für Transportverpackungen werden nach Möglichkeit Mehrwegsysteme eingesetzt. Auf Getränkedosen und Portionsverpackungen wird nach Möglichkeit verzichtet.

7. Abfalltrennung

- Eine richtige Abfalltrennung ist Standard. Die Behälter sind ausreichend beschriftet.

8. Information der MitarbeiterInnen

- ÖKOPROFIT-Betriebe informieren ihre MitarbeiterInnen über Herkunft und Qualität der Lebensmittel und Getränke.

Kategorien

Lebensmittel-, Getränkehandel:

Catering/Gastronomie: Kürbis & Kuchen, Steirer Stub´n

Lebensmittel-/Getränkeproduktion: *Destillerie Bauer*