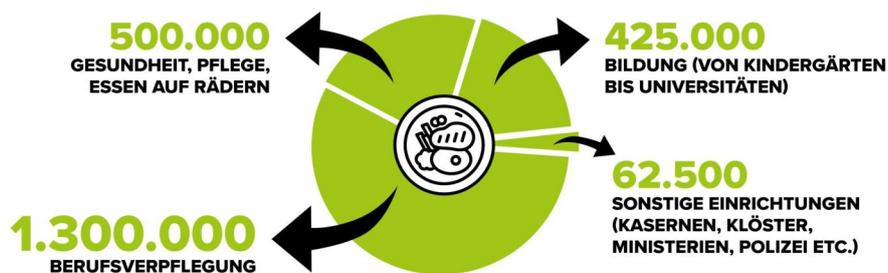


## Herkunftskennzeichnung zieht in die Großküchen ein

Wichtiger erster Schritt: Die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung wird mit 1. September 2023 in Österreich verpflichtend. Für Land schafft Leben wird mehr Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten ermöglicht und regionale Herkunft sichtbar.

### CA. 2,2 MIO.\* MAHLZEITEN TÄGLICH IN GROSSKÜCHEN UND KANTINEN



Infografik © Land schafft Leben 2023  
\*Summe auf Basis ungerundeter Werte; Hinweis: teilweise inkl. Frühstück, Mittag- und Abendessen;  
Quelle: GV Austria, Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpfleger (2022)

*Zwei Millionen Mahlzeiten täglich in Großküchen und Kantinen (©Land schafft Leben)*

Künftig muss die Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern in täglich rund 2,2 Millionen Mahlzeiten ausgewiesen werden. Für die Konsumentinnen und Konsumenten bringe dies die schon lange notwendige Transparenz, um sich mehr Klarheit über die Herkunft ihrer Produkte verschaffen zu können, betont Hannes Royer, Obmann von Land schafft Leben:

„Immer mehr Menschen wollen heutzutage wissen, was uns in Österreich auf den Teller gelegt wird, woher die Lebensmittel stammen und wie sie produziert wurden. In der

Gemeinschaftsverpflegung wird dieser immer lauter werdenden Forderung künftig nachgekommen – und das ist gut so!“

## **Wo Österreich nicht draufsteht, ist Österreich nicht drin**

Zwei Möglichkeiten der Kennzeichnung werden für die Betreiberinnen und Betreiber der Kantinen möglich: Sie können die Auslobung der Zutaten nach „EU“, „Nicht-EU“ sowie „EU und Nicht-EU“ oder „Österreich“, „Bundesland“ beziehungsweise „Region“ durchführen, sie können aber auch in Prozent angeben, woher die jeweilige Zutat über einen bestimmten Betrachtungszeitraum von bis zu einem Jahr hinweg stammt. Hannes Royer sagt dazu:

„Selbstverständlich ist es auch für Großküchenbetreiberinnen und -betreiber ein Qualitätsmerkmal, dass die Speisen zu einem großen Teil aus Österreich kommen. Was man sich als Konsumentin beziehungsweise Konsument immer vor Augen führen kann: Wenn Österreich nicht draufsteht, ist Österreich auch nicht drin. Denn: Warum sollte man die Herkunft Österreich nicht ausloben? Schließlich werden Lebensmittel hierzulande unter Einhaltung sehr hoher Standards produziert.“

## **Transparenz auf jedem Teller auch in der Gastronomie - noch nicht in Sicht**

In der Gemeinschaftsverpflegung wird die Herkunftskennzeichnung also kommen. Noch offen ist, wann diese in der Gastronomie eingeführt wird.

„Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger erster Schritt hin zu notwendiger Transparenz und echter Wahlfreiheit, wenn es um unser Essen geht. Der Weg dorthin ist allerdings noch bei weitem nicht zu Ende. Bei verarbeiteten Produkten im Lebensmitteleinzelhandel fischen wir derzeit oft

noch im Trüben. Solange wir zudem in der Gastronomie noch nachfragen und darauf hoffen müssen, dass wir als Konsumentinnen und Konsumenten die Herkunft der Lebensmittel erfahren, haben wir noch Einiges zu tun! “, so Hannes Royer.

Dass es künftig auch Kontrollen geben soll, wenn in der Gastronomie freiwillig die Herkunft von Lebensmitteln deklariert wird, ist für Hannes Royer notwendig:

„Als Gast möchte ich mich darauf verlassen können, dass die angegebene Herkunft in der Speisekarte auch stimmt. Schließlich bieten Lebensmittel, die unter Einhaltung unserer heimischen Standards hergestellt werden, viele Vorteile – Vorteile, die auch die Gastronomie nutzen kann, indem sie regionale Lebensmittel anbietet.“

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**