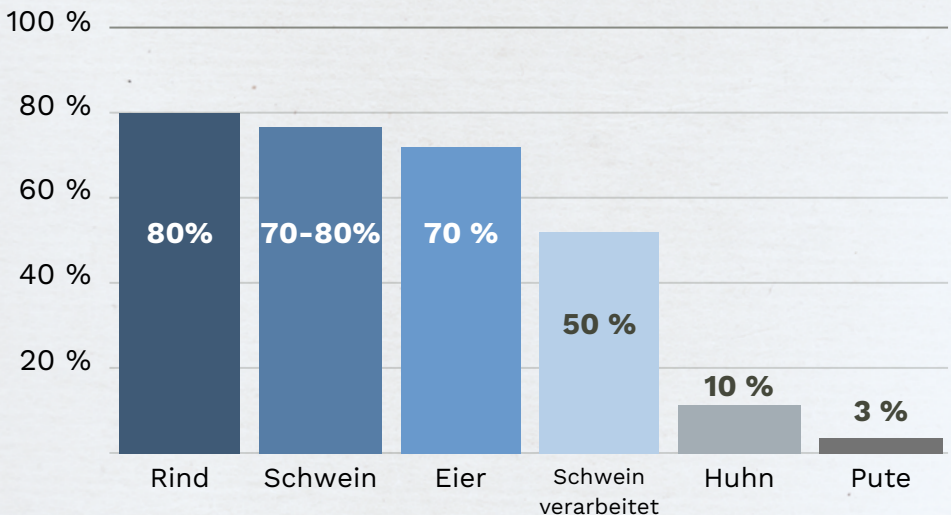


Bei Betriebsküchen, wie z.B. Kantinen in Schulen, Krankenhäusern und Firmen muss die Herkunft der verwendeten tierischen Lebensmittel angegeben werden.

Anteil an österreichischem Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung (Stand August 2023)



Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung gilt seit **1. September 2023**. Dies ermöglicht eine bewusste Entscheidung für die Herkunft des Produktes.



TRANSPARENZ SCHAFFT VERTRAUEN!

Herausforderung Kalbfleisch

Insbesondere bei Kalbfleisch ist die Situation herausfordernd, da nach wie vor ein großer Anteil an nicht-österreichischer Ware im Umlauf ist. Es wird geschätzt, dass etwa ein Drittel dieser Importe aus den Niederlanden stammt. Preisfaktoren und die hohe Importquote spielen hier ebenso eine Rolle wie der vergleichsweise niedrige Selbstversorgungsgrad bei Kalbfleisch. Während in Österreich rund 50.000 Kälber geschlachtet werden, beträgt die Importmenge 80.000 Kälber. Niederländisches Kalbfleisch ist, aufgrund der Produktionskosten, um etwa 25-30% billiger als österreichisches Kalbfleisch.

Änderungen möglich ...

Die zukünftige Herausforderung liegt in der Verwertung der Tiere, wodurch auch die Menüplanung komplexer wird. Dennoch wird die Umsetzung von Tierwohlprojekten langfristig unverzichtbar sein. Derzeit liegt der Anteil von Tierwohl-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung bei maximal 5 %.

Die Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung kann mit österreichischem Fleisch in den Sparten Rind, Schwein und Geflügel gedeckt werden.

Zur Deckung der Kalbfleischversorgung können Projekte wie Kalb Rosé unterstützt werden.

Ein Schritt in Richtung Transparenz am Teller wurde in der Gemeinschaftsverpflegung getan.

Zusätzlich kann die Nachfrage von österreichischem Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel) gedeckt werden.