

Der natürlich gut Teller



Kriterienkatalog für die Gemeinschaftsverpflegung

Im Auftrag des „ÖkoKauf Wien“
Arbeitsgruppe „Lebensmittel“

"die umweltberatung" Wien
Mag.^a Michaela Knieli
Mag.^a Gabriele Homolka

Wien, Juni 2015

Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage	3
2. Teilnehmende Pilothäuser	3
3. Kennzeichnung am Speiseplan:.....	3
4. Überblick Kriterien	4
5. Muss-Kriterien	5
5.1 Bio – Komponente.....	5
5.2 Saisonalität	6
5.3 Reduzierte Fleischportion	7
5.4 Wenn Fisch, dann:	8
6. Soll-Kriterien	10
6.1 Bevorzugt pflanzliche Kost	10
6.2 Regionalität.....	10
6.3 Faire Produkte	12
6.4 Verzicht auf Convenience Produkte	12
6.5 Verzicht auf Portionsverpackungen	14
6.6 Innovative Gerichte	14

1. Ausgangslage

Die Stadt Wien hat sich zum Ziel gesetzt, die Emissionen an Treibhausgasen zu reduzieren. Zu diesem Zweck wurde das KliP Wien ausgearbeitet. Die Wahl der Lebensmittel entscheidet über die Höhe der CO₂- Emissionen von Großküchen und ist von der Produktionsart, Saison und Herkunft abhängig. Im Ernährungsbereich wurde unter anderem die Maßnahme gesetzt, die Lebensmittelbeschaffung zu 30 % (bezogen auf den monetären Anteil) auf Biolebensmittel umzustellen. Eine weitere, sehr effiziente Maßnahme zur Reduktion der Treibhausgase ist die Reduktion des Fleischverzehrs.

2. Teilnehmende Pilothäuser

- Wiener Krankenanstaltenverbund, Krankenhaus Hietzing mit Neurologischem Zentrum Rosenhügel
- Kuratorium Wiener Pensionistenhäuser, Haus Schmelz
- EB-Restaurantsbetriebe (Erste Bank, Umweltzeichen-Tourismusbetrieb)

3. Kennzeichnung am Speiseplan:

Im Krankenhausbereich haben die PatientInnen die Möglichkeit einzelne Menüs zu wählen. Am Speiseplan kann die Auszeichnung eines Tellers (z.B. Suppe, Dessert oder Hauptspeise) erfolgen, welcher den Kriterien des „natürlich gut“ Tellers entspricht.

„ÖkoKauf Wien“ empfiehlt bei einer 7 Tage Woche 3 "natürlich gut Teller", bei einer 5 Tage Woche 2 "natürlich gut Teller" anzubieten.

4. Überblick Kriterien

Muss-Kriterien

Diese Kriterien muss ein "natürlich gut Teller" immer erfüllen!

1. Mindestens eine Bio-Komponente
2. Saisonale Produkte
3. Wenn Fleisch, dann reduziert und aus biologischer Landwirtschaft
4. Wenn Fisch, dann aus nachhaltiger Fischerei

Soll-Kriterien

Zwei dieser Kriterien muss ein "natürlich gut Teller" zusätzlich erfüllen:

5. Bevorzugt pflanzlich
6. Regional
7. Faire Produkte
8. Verzicht auf Convenience-Produkte
9. Verzicht auf Portionsverpackungen
10. Innovative Gerichte

Der "natürlich gut Teller" erfasst ökologische und soziale Kriterien, gesundheitliche Kriterien werden nicht bewertet. Bei der Auswahl der Gerichte sollen ernährungsphysiologisch ausgewogene Gerichte bevorzugt werden.

5. Muss-Kriterien

Diese Kriterien muss ein *"natürlich gut Teller"* immer erfüllen!

5.1 Bio – Komponente

Das Gericht soll mindestens eine Hauptkomponente aus biologischen Zutaten enthalten.

Beispiel: Erdäpfel im Erdäpfelauflauf, Fleisch in der Moussaka, Nudeln bei Spaghettigerichten

Biologische Lebensmittel stehen für Qualität, umweltschonende Produktion und Gentechnikfreiheit. Die biologische Landwirtschaft unterliegt strengen gesetzlichen Auflagen. Der Einsatz von Pestiziden ist streng verboten. Der Biolandbau verzichtet konsequent auf den Einsatz von energieaufwendigen, synthetischen Mineraldüngern und setzt stattdessen auf organische Dünger wie Kompost oder Tiermist. Die Biolandwirtschaft in Österreich erspart der Umwelt jährlich 200.000 Tonnen an synthetischen Düngemitteln. Alleine dadurch werden beträchtliche Mengen an fossilen Energieträgern, also CO₂-Verursachern, vermieden. Bio ist besser – das zeigte auch eine aktuelle Studie, die 18 ökologische und 10 konventionelle Pflanzenbaubetrieben aus Bayern vergleicht. Die Studie zeigt, dass Biobetriebe, bezogen auf die Endprodukte, durchschnittlich nur 25 % der Menge an Treibhausgasen von konventionellen Betrieben erzeugen!

Tomaten werden im konventionellen Anbau in Österreich meist in beheizten Gewächshäusern, im ökologischen/biologischen Gemüsebau hingegen vorwiegend im Freiland gezogen. Bei Bio-Tomaten werden im Vergleich zum konventionellen Anbau 98 % der THG-Emissionen eingespart. Ökologische/biologische Tomaten aus Italien verursachen weniger CO₂ eq als konventionelle Tomaten aus regionalen, beheizten Gewächshäusern.

Konventionelle Tomaten	Bio Freilandtomaten
1,9291	0,0321

THGEmissionen in CO₂ eq in kg/kg Tomaten

Quelle: Hans Daxbeck, Gerhard Mair, Manuela Anderst: Einfluss der Produktionsform, Regionalität und Saisonalität der eingekauften Lebensmittel auf die CO₂-Emissionen von Großküchen (CO₂-Bilanzierung von Tomaten, Kopfsalaten, Karotten und Zwiebeln)

5.2 Saisonalität

Das im "natürlich gut Teller" enthaltene Gemüse muss dem Saisonkalender der LGV-Frischgemüse Wien oder dem Saisonkalender "die umweltberatung" entsprechen. Es kann hier auch ein Punkt vergeben werden, wenn Gerichte ohne Gemüse oder Obst verwendet werden, die das ganze Jahr Saison haben. Beispiel: Grießnockerl, Palatschinken & Co.

Zusätzlich ist Tiefkühlgemüse nur in der Zeit von November bis April erlaubt.

Heimische Früchte sind bevorzugt zu verwenden. In den Monaten November bis Mai sind zum Beispiel Zwetschkenröster und Kompotte in Dosen erlaubt. Es dürfen jedoch keine Portionsverpackungen verwendet werden. Nicht heimisches Obst wie z.B. exotisches Obst in Konserven bei Fruchtcocktails ist nicht erlaubt.

Tiefkühlobst und Fruchtknödel sind nicht erlaubt. Begründung: Tiefgekühltes benötigt mehr Energie (laufend) als Einkochtes (einmalig).

Exotische Früchte dürfen nur angeboten werden, wenn das heimische Angebot im Winter zu gering ist. Diese Früchte wie z.B. Zitrusfrüchte, Ananas oder Bananen dürfen nur frisch (keine Dosen) in fairer **und** Bioqualität verwendet werden.

Beispiel: Es dürfen keine frischen Tomaten in der Zeit von Mitte November bis Mai vorkommen. Eingelegte, getrocknete Paradeiser oder Tomatenkonserven sehr wohl.

Erdbeeren und Spargel im Mai, Vogerlsalat im Jänner. Die modernen Anbaumethoden in der konventionellen Landwirtschaft und Transporte rund um den Globus erlauben selbst im Winter ein vielfältiges Angebot an Obst und Gemüse. Die Verwendung von Obst und Gemüse außerhalb der Saison führt zu unnötigen Transportaufkommen. Auch die Produktion im Inland außerhalb der Saison ist keine ökologische Alternative, denn die energieintensive Produktion im beheizten Glashaus hat erhöhte CO₂-Werte zur Folge.

Die Verwendung von saisonalen Produkten aus der Region sichert Arbeitsplätze in der Region und erhöht so die regionale Wertschöpfung.

5.3 Reduzierte Fleischportion

Der "natürlich gut Teller" darf höchstens 90 g Rohgewicht Fleisch pro Portion enthalten. Wenn Fleisch eingesetzt wird muss es aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Beispiel: Rezepte mit Ragouts, Rouladen, Speckummantelung etc. sind erlaubt. Konventionelles Fleisch ist im "natürlich gut Teller" nicht erlaubt.

Vom Sonntagsbraten zum Wochenmenü – der Fleischkonsum ist in den letzten Jahren gestiegen, heute kommen Fleisch und Wurst fast täglich auf den Teller. Ernährungsphysiologisch ist Fleisch ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel, das Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe in hoher Konzentration und guter Verfügbarkeit enthält. Andererseits: Übermäßiger Fleischkonsum ist ungesund. Denn dabei werden zu viele gesättigte Fettsäuren, Cholesterin und Kochsalz aufgenommen – mögliche Ursachen von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Stoffwechselstörungen, Bluthochdruck und Fettleibigkeit. ErnährungsexpertInnen empfehlen deshalb den Fleischkonsum drastisch zu verringern – von derzeit durchschnittlich 200 bis 250 g pro Person und Tag auf 90 g.

Für die Produktion von Fleisch wird bis zu 28-mal mehr Fläche benötigt als für die Produktion von Getreide. Die Produktion von einem Kilogramm Fleisch, ist für die Umwelt genauso schädlich ist wie eine Autofahrt von 250 Kilometern. Denn durch Viehzucht, Tierhaltung und Futtermittelbereitstellung entstehen Unmengen an Luftschadstoffen. Auch der Wasserverbrauch für die Produktion von Fleisch ist um ein Vielfaches höher als für die gleiche Menge Getreide oder Gemüse nötig ist. Und um ein Kilo Fleisch zu erzeugen, ist sehr viel Energie in Form von kostbaren Futtermitteln notwendig. So müssen für jede Kalorie, die aus Fleisch gewonnen wird, je nach Tierart, bis zu 14 pflanzliche Kalorien verfüttert werden.

5.4 Wenn Fisch, dann:

Wenn Fisch im "natürlich gut Teller" angeboten wird, muss dieser mit der roten Liste des „ÖkoKauf Wien“-Positionspapiers Fisch abgestimmt werden. Es dürfen keine Fische dieser Liste angeboten werden. Es sind nur Fische aus biologischer Fischzucht, heimischer Fisch oder MSC-Fisch erlaubt.

Beispiel: Heimische Forellen, Karpfen, Reinanken & Co sind bevorzugt zu verwenden. Hier gibt es keine Einschränkung bezüglich der Bundesländer. Auch Fisch mit Biogütesiegel oder MSC-Fisch ist erwünscht.

28 % der Fischbestände sind nahezu irreversibel überfischt, weitere 52 % der Fischbestände werden zu stark befischt und zeigen abnehmende Fangmengen. Das hat enorme Auswirkungen auf das Artensterben und das natürliche Ökosystem im Meer. Würde die gesamte Weltbevölkerung mit 6,6 Mrd. Menschen die Empfehlungen strikt befolgen und tatsächlich zumindest 1 mal pro Woche 15 dag Fisch essen, die Verluste durch Beifang und Verarbeitungsschritte bereits inkludiert, gäbe es bereits jetzt um 11,8 Millionen Tonnen Fisch zu wenig.

Aus ökologischer Sicht kann der Verzehr von Fisch in Folge nur eingeschränkt empfohlen werden. Beim "natürlich gut Teller" dürfen keine Fische verwendet werden, die auf der roten Liste stehen:

Folgende Fischarten, deren Bestand derzeit bedroht ist bzw. deren Fang oder Zucht für die Umwelt extrem belastend ist, dürfen nicht verwendet werden:

FISCHART	HERKUNFT	FANGMETHODE	EMPFEHLUNG von
Aal	Europa	Wildfang/Zucht	WWF
Blauer Marlin	Indopazifik	Wildfang	WWF
Hai	weltweit	Wildfang	Greenpeace, WWF
Heilbutt, Schwarzer/ Weißer Hb.	Nordostatlantik	Wildfang	Greenpeace, WWF
Hoki, Blauer-Seehecht	Nordostatlantik	Wildfang	Greenpeace
Atlantischer Kabeljau (=Dorsch) (Nicht: Pazifischer Dorsch)	Nordwest- und Nordostatlantik (inkl. Ostsee)	Wildfang	Greenpeace, WWF
Atlantischer Lachs (=Salmo salar) (Nicht: Pazifischer Wildlachs)	Atlantik	Wildfang/ Zucht	Greenpeace
Rotbarsch	Nordostatlantik	Wildfang	Greenpeace, WWF
Sardine	Mittelmeer	Wildfang	WWF
Schellfisch	Nordatlantik	Wildfang	Greenpeace, WWF
Schillerlocken/Seeaal (Dornhai)	weltweit	Wildfang	Greenpeace, WWF
Scholle	Nordostatlantik	Wildfang	Greenpeace, WWF
Schwertfisch	weltweit	Wildfang	Greenpeace, WWF
Seehecht	Nordost und Südwestatlantik	Wildfang	Greenpeace
Seeteufel	Nordostatlantik und	Wildfang	Greenpeace, WWF

	Südostatlantik		
Seezunge	Nordostatlantik	Wildfang	Greenpeace, WWF
Snapper	weltweit	Wildfang	WWF
Steinbeißer (Katfisch)	Nordostatlantik	Wildfang	WWF
Tiefseefische wie Leng, Neuseeländischer Sankt Petersfisch, Granatbarsch u. a.	weltweit	Wildfang	Greenpeace, WWF
Tropische Shrimps und Garnelen	div. tropische Länder	Wildfang/Zucht	Greenpeace, WWF
Tunfisch (im Handel als Weißer Tun, Heller Tun, Gelbflossentun, Großaugentun, Blauflossentun, Roter Tun bzw. Yellowfin, Albacore, Bonito del Norte) (Ausnahme: Echter Bonito = Skipjack aus dem Pazifik)	weltweit	Wildfang	Greenpeace, WWF

Quellen: WWF-Fischführer 2009 und Greenpeace „Rote Liste der katastrophalen Fische & Meeresfrüchte“, 2008

Weitere Informationen dazu finden Sie im Positionspapier „Vermeidung von nicht nachhaltig gefangenen bzw. gezüchteten Fischen und Fischprodukten“, Ökokauf Wien

Als **Alternative** dazu wird empfohlen, aus dem mittlerweile wachsenden Angebot **nachhaltig gefangener bzw. gezüchteter Fische** auszuwählen. Insbesondere erfüllen diese Anforderung Produkte, bei welchen Gütesiegel den ökologischen Fischfang bescheinigen (wie z.B. ARGE Biofisch, Naturland) sowie Meeresfisch mit Gütesiegel für umweltfreundlichen Fischfang (wie z.B. MSC-Gütesiegel). Zur Vermeidung von klimaschädlichen Langstreckentransporten ist Fisch aus heimischer bzw. regionaler Produktion, wie Karpfen und Forellen, zu bevorzugen.

6. Soll-Kriterien

Ein "natürlich gut Teller" muss zusätzlich zu den Muss-Kriterien 2 dieser Soll-Kriterien erfüllen.

6.1 Bevorzugt pflanzliche Kost

Das im "natürlich gut Teller" enthaltene Gericht soll zu 2/3 aus pflanzlichen Zutaten bestehen. Die Verwendung von tierischen Lebensmitteln, wie Eiern, Milchprodukte Käse und tierischen Fetten soll auf 1/3 beschränkt werden.

Beispiel: Nudelauflauf soll zu 2/3 aus Nudeln, Gemüse bestehen. Eier, Milch, Käse sollen nur 1/3 ausmachen.

Auf Österreichs Tellern landet derzeit viel zu viel Fleisch. Ernährungsgesellschaften empfehlen 2 bis 3 Portionen Fleisch und Wurst pro Woche. In der Realität landen im Schnitt sogar 9 Portionen Fleisch und Wurst auf den Tellern. Bevorzugt pflanzliche Kost bedeutet auch eine Reduktion der tierischen Lebensmittel, abseits von Wurst, Schinken und Fleisch: auch der Konsum von Eiern, Käse und tierischen Fetten sollte eingeschränkt werden. Als Ersatz dafür können wieder vermehrt pflanzliche Lebensmittel gekocht werden: an vorderster Stellen stehen hier Hülsenfrüchte in allen Variationen (Linsen, Bohnen, Erbsen, Sojabohnen, Tofu etc.), verschiedene Getreidearten und die bunte Vielfalt an Obst und Gemüsesorten. Sojaprodukte sollen bevorzugt aus biologischer Qualität aus Österreich bezogen werden. Grund: International gehandelte Soja-Rohstoffe stammen im Regelfall ganz oder anteilig aus gentechnisch veränderten Pflanzen. Gv-Sojabohnen werden in den USA, Argentinien und Brasilien großflächig angebaut. Aus diesen Ländern führt die EU jährlich über dreißig Millionen Tonnen Soja und Sojarohstoffe ein¹.

6.2 Regionalität

Das im "natürlich gut Teller" enthaltene Gericht soll mengenmäßig zu 1/3 aus regionalen Zutaten bestehen. Die Region setzt sich aus den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Oberösterreich zusammen. Um das Kriterium Regionalität zu erfüllen, müssen alle Zutaten auf jeden Fall aus Europa stammen.

Beispiel: Linsen mit Knödeln. Die Semmelwürfel und Eier für die Knödel stammen aus der Region. Zuchinilaibchen mit burgenländischen Zucchini.

¹ www.transgen.de Abruf 8. November 2010

Der Kauf von regionalen Produkten fördert Arbeitsplätze in der Region und vermeidet lange Transportwege, dadurch sind auch CO₂-Einsparungen garantiert. Der Großteil der landwirtschaftlichen Produkte ist im Umkreis von 300 km erhältlich.

Vergleich Transport-Emissionen Italien und Österreich

Transport Italien	Transport Österreich
0,4671	0,0079

THGEmissionen inCO₂eq in kg/kg Tomaten

Quelle: Hans Daxbeck, Gerhard Mair, Manuela Anderst: Einfluss der Produktionsform, Regionalität und Saisonalität der eingekauften Lebensmittel auf die CO₂-Emissionen von Großküchen (CO₂-Bilanzierung von Tomaten, Kopfsalaten, Karotten und Zwiebeln)

Eine Sonderstellung nimmt jedoch Obst und Gemüse ein. Hier ist laut Lebensmittelbericht nur einen Selbstversorgungsgrad von 57 % bei Gemüse und 63 % bei Obst in Österreich gewährleistet. Vergleicht man die CO₂-Emissionen nach Herkunftsland, können südeuropäische Gemüsesorten im Winter besser als heimisches Gemüse aus dem beheizten Glashaus abschneiden. Grund dafür ist die in Österreich in der kalten Jahreszeit nötige Beheizung der Glashäuser.

Lange Transportwege sollen beim "natürlich gut Teller" vermieden werden. So sind heimische Produkte, wie z.B. Biohirse und Knoblauch aus Österreich gegenüber jenen aus China, zu bevorzugen.

Bei den Beilagen sind heimische Erdäpfel gegenüber importierten Nudeln oder Reis zu bevorzugen. Bei der Produktion in biologischer Qualität kann man in der Beschaffung von Erdäpfeln zusätzlich 26 %, bei Reis 18 % und bei Teigwaren bis zu 44 % Treibhausgase einsparen. Wenn Reis eingesetzt wird ist Reis aus Italien aus Trockenreisanbau thailändischem Reis aus Nassreisanbau zu bevorzugen.

Erdäpfel Österreich	Reis, Italien	Teigwaren, Italien Trockenreisanbau	Reis, Thailand Nassreisanbau
0,161	0,774	1,237	2,69

THGEmissionen inCO₂eq in kg/kg Lebensmittel aus konventionellem Anbau

Quelle: Projekt SUKI (Sustainable Kitchen) Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO₂-Emissionen (Maßnahmen, Rahmenbedingungen und Grenzen), Endbericht. GEMIS Österreich 4.7.

6.3 Faire Produkte

Der "natürlich gut Teller" soll mindestens eine mit FAIRTRADE zertifizierte Komponente enthalten.

Beispiel: Pudding mit Fairtrade-Zucker, Fairtrade-Kakao im Kakaokuchen.



Produkte, die mit dem FAIRTRADE Gütesiegel gekennzeichnet sind, stehen für gerechte Preise, bessere Arbeitsbedingungen, Nachhaltigkeit und faire Handelsbedingungen für die Bauern/Bäuerinnen und ArbeiterInnen in den Ländern des Südens. Durch den fairen Mindestpreis, den die Unternehmen für die Produkte zahlen müssen, sowie durch Bioaufschläge und Sozialprämien bekämpft FAIRTRADE die Ungerechtigkeit des konventionellen Handels, der typischerweise die ärmsten und schwächsten ProduzentInnen am meisten benachteiligt. FAIRTRADE ermöglicht es ihnen, ihre Stellung zu stärken und ihre Lebensgrundlage zu verbessern.

Wenn Reis angeboten wird, muss er biologisch und fair produziert sein. Beim Nassreisanbau entstehen beträchtliche Mengen Methan. Methan (CH₄) ist 21 mal so treibhauswirksam wie Kohlendioxid. Die ökologische, heimische Alternativen sind zum Beispiel Dinkel- oder Einkornreis.

Auch Kakao und Kaffee sollen beim "natürlich gut Teller" biologisch und fair erzeugt werden.

6.4 Verzicht auf Convenience Produkte

Der "natürlich gut Teller" soll keine hochgradig verarbeiteten Zutaten enthalten. Es dürfen nur Produkte die bis zur Fertigungsstufe garfertig vorbereitet wurden verwendet werden.

Beispiel: Garfertige Nudeln, Filets oder Tiefkühlgemüse sind erlaubt. Salatdressings, Kartoffelpüree oder Fertiggerichte sind nicht erlaubt.

Es werden nur gering verarbeitete Produkte verwendet. Aufbereitetfertige, regenerierfertige und verzehr-/tischfertige Speisen dürfen nicht oder nur eingeschränkt verwendet werden. Das bedeutet garfertige Convenience Produkte, wie z.B. Filets, Teigwaren, TK Gemüse, paniertes, gewürztes Fleisch und geputztes Gemüse können auch beim "natürlich gut Teller" verwendet werden. Salatkonserven, wie z.B. Fisolen-, Roter Rüben- oder Krautsalat aus heimischem Gemüse sind in der Zeit von November bis April erlaubt.

Im "natürlich gut Teller" sind folgende Convenience-Stufen erlaubt:

Abgeändert nach aid 2002

Erlaubt sind:		
Convenience-Stufe	Definition	Beispiele
Grundstufe	Unbehandelte Ware	Tierhälften, Gemüse ungewaschen
Küchenfertig	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
Garfertig	Ohne weitere Vorbereitungen zu garen	Filet, Teigwaren, paniertes, gewürztes Fleisch
Eingeschränkt erlaubt sind:		
Convenience-Stufe	Definition	Beispiele
Garfertig	Ohne weitere Vorbereitungen zu garen	TK-Gemüse in der Zeit von November bis April
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Obstkonserven exklusive exotische Früchte. Salatkonserven, wie z.B. Fisolen-, Roter Rüben- oder Krautsalat aus heimischem Gemüse sind in der Zeit von November bis April erlaubt.
Nicht erlaubt sind:		
Convenience-Stufe	Definition	Beispiele
Aufbereitetfertig	Durch Aufbereiten (z.B. Mischen, Auffüllen, Würzen) verschiedener Lebensmittel fertige Speisen hergestellt	Salatdressing, Kartoffelpüree, Fertigsuppen;
Regenerierfertig	Durch Wärmezufuhr werden die Speisen verzehrfertig	Fertiggerichte
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Obstkonserven mit exotischen Früchten

6.5 Verzicht auf Portionsverpackungen

Das im "natürlich gut Teller" enthaltene Gericht soll keine Portionsverpackungen enthalten.

Beispiel: Brotaufstriche, Salate, Desserts oder Getränke sind nicht in Portionspackungen anzubieten.

Die besten Abfälle sind jene, die gar nicht entstehen. Es werden weniger Rohstoffe für die Herstellung verbraucht und die Abfallmengen werden reduziert. Einfache Maßnahmen wie das Vermeiden von Portionsverpackungen durch die Verwendung von Großpackungen tragen zur Abfallvermeidung bei. Ausnahme: Diät- und Diabetikerprodukte und Butter dürfen portionsverpackt angeboten werden.

6.6 Innovative Gerichte

Das im "natürlich gut Teller" enthaltene Gericht soll innovativen Charakter, abseits der typischen, österreichischen Hausmannskost haben.

Beispiel: Bunte Sommersalate, Gemüsespieße, vegetarische Currys, mediterrane Gemüsepfannen – ihre Kreativität ist gefragt!

Der Wiener "natürlich gut Teller" soll die Gäste motivieren vegetarische und fleischreduzierte Gerichte zu wählen. Eine fleischlose Ernährung ist in allen Häusern derzeit möglich, trotzdem ist der Griff zum traditionellen Fleischgericht beliebter. Die Kreativität des Küchenteams ist gefragt neue, fleischreduzierte und vegetarische Gerichte anzubieten.