

"Regionale Lebensmittel: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser? – Die Sicht des Verbrauchers"

DIin Nicole Kajtna, ÖGUT

Netzwerk Land / Seminar 14. Juni 2011, Lebensministerium, Wien



Überblick:

- ÖGUT nachhaltiger Konsum
- Stellenwert von regionalen Lebensmitteln bei den KonsumentInnen
- Leitlinie "regionale Qualität"

ÖGUT



- Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik (ÖGUT)
 - ◆ Überparteiliche Plattform zwischen Wirtschaft, Verwaltung und Umweltorganisationen
 - Gegründet 1985 als Mitgliederorganisation
- Über 90 Mitglieder aus:
 - ◆ Umwelt, z.B. Ökobüro mit Greenpeace, Global 2000, WWF
 - Wirtschaft, z.B. Industriellenvereinigung, Wirtschaftskammer, Banken, Industrie und Gewerbe
 - Verwaltung, z.B. BMLFUW, BMWA, BMVIT, Stadt Wien, Land Niederösterreich

ÖGUT - nachhaltiger Konsum



■ Nachhaltige Wochen 2004 - 2010

Nachhaltige Wochen





Start-PK Nachhaltige Wochen 2010: v.l.n.r. Fritz Aichinger (WKÖ), Helmut Schüller (FAIRTRADE), Michael Vinzing (OBI), Paul Koch (Leiner), BM Niki Berlakovich, Alexander Klaus (Red Zac), Anton Starkl (Starkl), Karl Schirnhofer (Schirnhofer), Werner Wutscher (REWE), Dietmar Furthmayr (Ströck)

Nachhaltige Wochen



www.bewusstkaufen.at Lebensministerium & Partner

das brigt's
nachhaltig.



ÖGUT - nachhaltiger Konsum



- Nachhaltige Wochen 2004 2010
- Erstellung der Leitlinie Regionalität



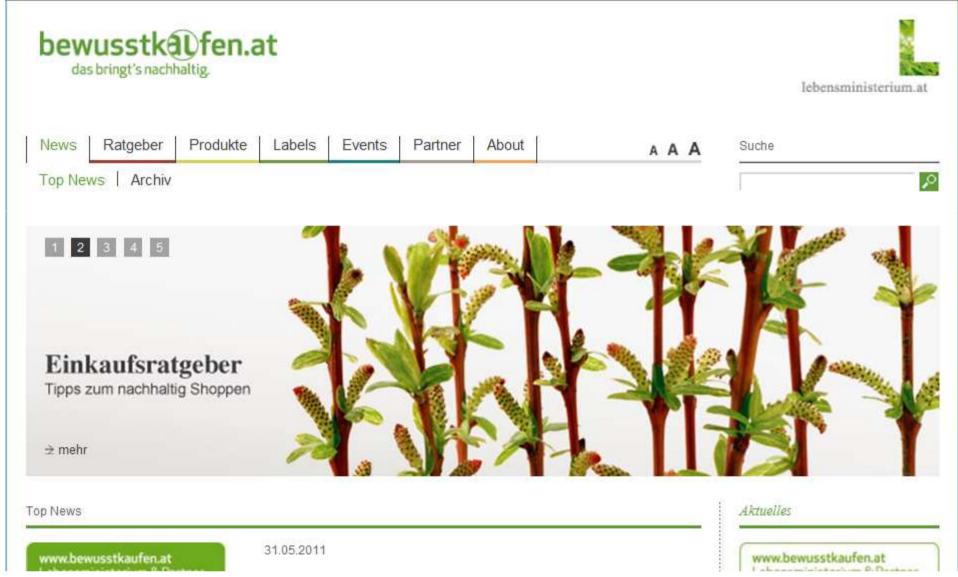
ÖGUT - nachhaltiger Konsum



- Nachhaltige Wochen 2004 2010
- Erstellung der Leitlinie Regionalität
- **■** Fachliche Betreuung der Initiative: Bewusst kaufen

www.bewusstkaufen.at





www.bewusstkaufen.at



AMA Gütesiegel

(2 Bewertungen) ★★★★☆

Abgabestelle

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. Dresdner Straße 68a A-1200 Wien Postfach 214 office@ama.gv.at www.ama.at/

.....



Kontrollstelle

Unabhängige Kontrollstellen

□ Drucken

Senden

♥ Bookmark

Pehler melden

Beschreibung

Das AMA-Gütesiegel für verarbeitete Lebensmittel garantiert die Einhaltung bestimmter Qualitätsanforderungen und gibt Auskunft über die inländische Herkunft der Rohstoffe.

Das AMA-Gütesiegel für verarbeitete Lebensmittel garantiert die Einhaltung bestimmter Qualitätsanforderungen und gibt Auskunft über die inländische Herkunft der Rohstoffe.

Das AMA-Gütesiegel gewährleistet unabhängige Kontrollen und steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft nachvollziehbar ist.

Für jedes Gütesiegel-Produkt gibt es Qualitätsanforderungen, die **über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gehen** (z.B. Obst und Gemüse entspricht zu 100% den Kriterien der Integrierten Produktion) und mit obiektiven Methoden überprüft werden. Diese Anforderungen sind in den

Eier (35)

Fische und Meeresfrüchte (11)

Fleisch und

Fleischprodukte (45)

Getreide und

Getreideprodukte (59)

Milch und Milchprodukte (50)

Obst und Gemüse (50)

Öle (30)

Kaffee und Tee (24)

Schokolade (12)

Getränke (15)

Reis und Teigwaren (45

Süßwaren (34)

Nüsse und Kerne (37)

Honig (37)

Gewürze (41)

Brotaufstriche (34)

Sojaprodukte (30)

Thema

Тур

٧.

BIO vom BERG Tiroler Bio-Erdbeeren

(0 Bewertungen)

Händler

· MPREIS

□ Drucken

⊠ Senden

W Bookmark

Pehler melden

Produkt vorschlagen

Dieses Produkt ist mit folgenden Labels gekennzeichnet:











Das meint bewusstkaufen at:





Produkte vergleichen ← | →



BIO vom BERG Tiroler Bio-Erdbeeren

Produktkategorie: Obst und Gemüse

Herkunft: Tirol

Hersteller: BIO vom BERG

Andreas Heis Leutasch

Erfüllte Kriterien

- ✓ Best Practice!*
- ✓ Hauptbestandteile/-rohstoffe des Produktes aus dem Bundesland der Produktionsstätte oder aus angrenzenden Regionen (wie Wien/NÖ.)

Eier (1)

Fleisch und
Fleischprodukte (167)

Getreide und
Getreideprodukte (71)

Milch und Milchprodukte (194)

Obst und Gemüse

Getränke (1)

Reis und Teigwaren (4)

Sojaprodukte (15)

Thema

X

Bio (6)

Saisonkalender

Handler

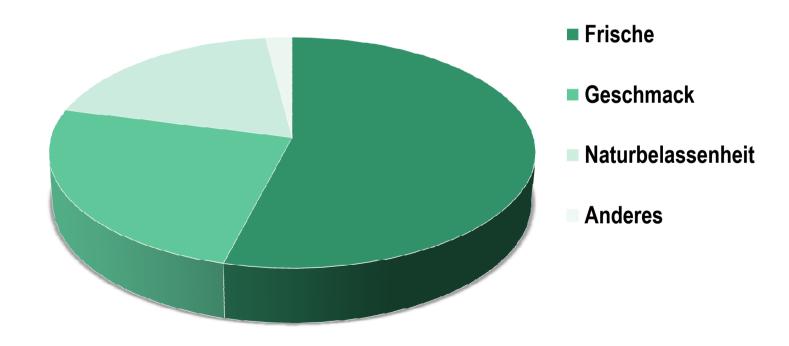


Welche Produkte gereade Saison haben, erfahren Sie im Saisonkalender!

Stellenwert von Lebensmitteln aus der Region aus Sicht der KonsumentInnen



Entscheidungskriterien beim Lebensmitteleinkauf



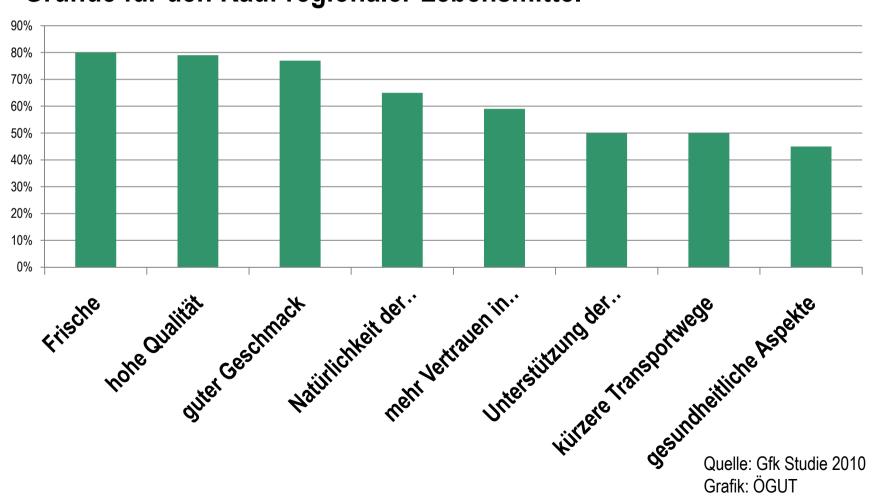
Quelle: Gfk Studie 2010

Grafik: ÖGUT

Stellenwert von Lebensmitteln aus der Region aus Sicht der KonsumentInnen

ÖGUT

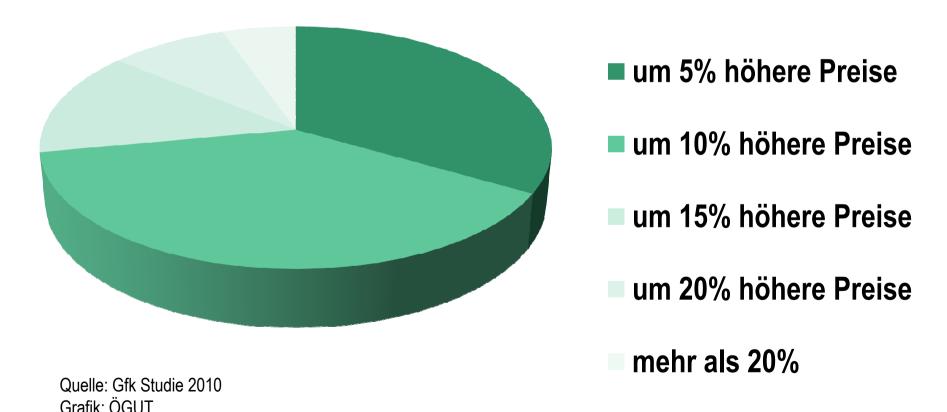
Gründe für den Kauf regionaler Lebensmittel



Stellenwert von Lebensmitteln aus der Region aus Sicht der KonsumentInnen



Mehrausgaben für regionale Lebensmittel



Das Thema Regionalität im Handel





























Das Thema Regionalität im Handel



Die häufigsten Bezugsquellen für Lebensmittel

- V.a. Supermarkt und Diskonter
- Aber der Fach- und Einzelhandel genießt größtes Vertrauen:
 - Brot und Gebäck
 - Fleisch und Wurstwaren

Nachhaltige Wochen



Stärkung der Regionalität

- Wichtiges Ziel im Rahmen der Nachhaltigen Wochen
- Erarbeitung einer Definition für regionale Produkte





Definition für den Begriff "regionale Produkte"

- 1. Herkunftskriterium
 - "Erzeugnisse mit geographischer Herkunftsidentität" (Hensche 1998)
 - Herkunft der Rohstoffe, Produktion und Verarbeitung in der Region



Rohmaterial Frischfleisch

- geboren in Österreich
- gemästet in einer kleinräumigeren Region bzw. Bundesland
- geschlachtet in Österreich

Brot und Gebäck

- Keine extern produzierte Tiefkühlware
- Getreide zumindest aus Österreich



Definition: "regionale Qualität"

- "Aus der Region für die Region": Freilandeier, Getreide und Getreideprodukte; Milch und Milchprodukte; Obst und Gemüse; Öle
- "Regionale Spezialitäten": Fleisch-/erzeugnisse; Produkte aus regional typischen Rohstoffen; regionale Käsesorten



Kriterien:

- Herkunftskriterium: Herkunft der Rohstoffe, Produktion und Verarbeitung in der Region
- ◆ Zusätzlicher Qualitätsstandard: AMA-Gütesiegel, Biologische Produktion, IP, Gentechnik-frei erzeugt, gU, Tierschutz geprüft, Gutes Vom Bauernhof, Heumilchgarantie bzw. Silofreiheit
- Absatz: kleiner gleich Bundesland



Aus der Region für die Region: BIO vom BERG Tiroler Bio-Heumilch

Produkt-gruppe

Milch / -produkte

Herkunft

Rohstoff Milch aus Tirol Qualität

Gütesiegel "Qualität Tirol" Bewerbung

Region ist im Namen ersichtlich: Auslobung in der Region



Regionale Spezialität: gut so! Piegger "Tiroler Bauckspeck"

Produkt-gruppe

Fleischerzeugnisse Herkunft

Rohstoff Fleisch aus Tirol Qualität

Qualitätsstandard "gut so" Bewerbung Name der

Region ist im

Namen

ersichtlich:

Auslobung in

ganz

Österreich

Resümee



Leitlinie "regionale Qualität" 2004-2011

= work in progress



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

DI Nicole Kajtna, nachhaltiger Konsum, wiss. Mitarbeiterin

ÖGUT – Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik

Hollandstraße 10/46, 1020 Wien

Tel: +43-1-3156393-35

E-mail: nicole.kajtna@oegut.at

Web: www.oegut.at