



**Gesund - leicht & FAIR -**

**ESSEN IM BETRIEB**



**Ideen und Berichte aus der PRAXIS  
Anleitung zum Handeln**

## Impressum

Stand Oktober 2002

Medieninhaber:

**Gewerkschaft Agrar - Nahrung - Genuss (ANG)**

**Gewerkschaft der Privatangestellten (GPA)**

**Gewerkschaft Metall - Textil (GMT)**

**Gewerkschaft Hotel, Gastgewerbe, Persönlicher Dienst (HGPD)**

**Gewerkschaft Druck, Journalismus, Papier (djp)**

**Gewerkschaft der Chemiewerker**

Projektteam: Gerhard Riess (ANG), Dietrich Jiricka (GPA), Jutta Kellner (arge helix)

Konzeption und Text: Jutta Kellner, arge helix jutta kellner & partner,

Mundtgassee 2, A-2225 Zistersdorf, Tel. u. Fax +43 (0) 2532 882 46, office@argehelix.at, www.argehelix.at

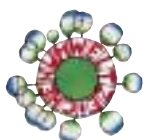
Grafische Gestaltung: Matthäus Zinner Grafik, Tel. 01 / 897 31 41, zinner@action.at

Herstellung: gugler print & media, Pielach 101, A-3390 Melk, Tel. 02752 / 500 50 - 0, www.gugler.at, office@gugler.at

Produktinformation:

Wir haben uns bemüht, diese Broschüre möglichst umweltfreundlich herzustellen: Gedruckt wurde sie daher auf „Recystar“ - Papier, hergestellt aus 100 % Altpapier.

„Recystar“ ist ein Produkt der Lenzing AG, erhältlich bei IT-Papier, ausgezeichnet mit dem Österreichischen Umweltzeichen; es eignet sich für den gesamten Offsetdruck, Flexo- und Buchdruck, sowie für Laser- und Inkjetdrucker. Gedruckt wurde ausschließlich mit mineralölfreien Farben auf Pflanzenölbasis.



GEDRUCKT MIT  
PFLANZENÖLFARBE



**Wir bedanken uns bei unseren Kooperationspartnern und bei all jenen die mitgeholfen haben, dass diese Broschüre entstehen konnte.**

**Bestelladresse für weitere Broschüren finden Sie auf Seite 32 Service - Adressen**

Seit Frühjahr 1999 läuft die gewerkschaftliche Kampagne FAIR ESSEN mit dem Ziel, faires und somit umwelt- und sozialverträgliches Essen in Österreichs Betriebs- und Werksküchen zu fördern.

Immerhin essen in Österreich täglich über 1,5 Millionen Menschen am Arbeitsplatz und in Betriebskantinen. Davon abgesehen ist der gesamte Lebensmittelsektor ein Kernbereich der österreichischen Wirtschaft, in dem rund 500.000 Menschen in mehr als 300.000 Betrieben arbeiten. Zählt man den großen Bereich der Gemeinschaftsverpflegung dazu, so arbeiten im Lebensmittelsektor zirka 15 % aller Erwerbstätigen Österreichs (Unselbstständige und Selbstständige). Die Lebensmittel-skandale der letzten Jahre haben gezeigt, dass viele Entwicklungen im Nahrungsmittelsektor längst europaweite bzw. weltweite Dimensionen angenommen haben. Entsprechend viele Betroffene gab es in den Bereichen Produktion, Verarbeitung und Vertrieb.

Vor allem in den letzten Jahren sind viele Menschen sensibler und kritischer geworden, was die Produktionsbedingungen von Fleisch, Getreide und Gemüse betrifft. Dieses Bedürfnis nach gesünderen, schadstofffreien und besser verträglichen Nahrungsmitteln schlägt zunehmend auch auf die Betriebsverpflegung durch. Parallel dazu hat sich der Trend zu einer ausgewogenen Ernährung und zu einem zeitgemäßen Speiseangebot auch in den Betrieben verstärkt. Die Ziele von FAIR ESSEN sind dabei eine logische Ergänzung. Lange Zeit waren ökologische, soziale und auch kulturelle Auswirkungen der Lebensmittelproduktion in Verpflegungseinrichtungen kein – und wenn doch – dann nur ein Randthema. Dabei verlangt diese Fragestellung in einer globalen Welt mehr denn je die Aufmerksamkeit aller Beteiligten.

Änderungen der Ernährungsgewohnheiten brauchen allerdings Zeit und funktionieren nicht von heute auf morgen. Wie bei vielen Umstellungen so ist es auch bei Veränderungen in der Betriebsverpflegung sehr wichtig, dass alle Interessen vertreten werden. Kochen ist Teamarbeit –Verändern auch! Aus diesem Gedanken heraus entstand die Idee einer Broschüre, die nun vorliegt. „Gesund – leicht und FAIR – ESSEN im Betrieb“ möchte Sie dabei unterstützen, das Essensangebot in Ihrem Betrieb ein Stück weit zu verändern.

Greifen Sie zu und nützen Sie die vielen aufbereiteten Zutaten. Die Praxis zeigt, dass Umstellungen auch unter schwierigen Rahmenbedingungen, wie sie heute in manchen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen erlebt werden, Erfolg haben können.

Wir wünschen gutes Gelingen!



Foto: Kauer/GMT

**Franz Bittner (DJP), Leopold Simperl (ANG), Rudolf Nürnberger (GMT), Wilhelm Beck (GdC), Rudolf Kaske (HGPD) und Hans Sallmutter (GPA) (v.l.n.r.)**



Foto: Jutta Kellner

# Inhalt

Impressum ..... 2  
 Vorwort ..... 3  
 Inhaltsverzeichnis ..... 4

## Essen & Gewerkschaft

Warum sich die Gewerkschaft für "Gesund - leicht und FAIR ESSEN im Betrieb" einsetzt! ..... 5

## Essen & Arbeit

Essen in der Arbeit - Betriebsverpflegung im Wandel der Zeit ..... 6  
 Kochen ist Teamarbeit - Verändern auch! ..... 8  
 Fonds Gesundes Österreich ..... 9

## Angebot zum Handeln

Austauschforum, Wanderausstellung, Aktionskarte ... 10

## Küche & Kantine

Die 6 Fair Essen Kriterien und was sie bewegen ..... 11  
 Lieferanten-Check und Einkaufspraxis ..... 13

## Angebot zum Handeln

Information & Beratung für Großküchen ..... 15

## Kampagnen

Fair bei Orangen ..... 17  
 Fair bei Bananen ..... 18  
 Fair bei Schokolade & Kakao ..... 19  
 Fair bei Kaffee ..... 20

## Angebot zum Handeln

Beratung bei der Kaffee-Umstellung,  
 „Fair schenken“ ..... 21  
 weltumspannend arbeiten ..... 22

## Praxis

Lenzing AG: Restaurant Lenzesa ..... 25  
 voestalpine Stahl: Caseli ..... 26  
 Moorheilbad Harbach ..... 27  
 Häuser zum Leben ..... 28  
 GUSTANA Menü-Service und CLUB.menü á la cart ... 29  
 GOURMET Menü-Service ..... 30  
 Tourismusbetriebe mit dem  
 österreichischen Umweltzeichen ..... 31

## Service-Adressen

Gewerkschaften (Hrsg) Ihr Kontakt ..... 32  
 Alle Adressen von A - Z ..... 32

# Warum sich die Gewerkschaft für „Gesund – leicht und FAIR ESSEN im Betrieb“ einsetzt!

## 1. Weil es um Subventions- und Agrarpolitik geht

– Die Ernährungsgewohnheiten haben sich in den letzten 200 Jahren dramatisch verändert – ganz besonders aber nach dem Zweiten Weltkrieg. Die ersten Probleme einer Industrialisierung der Landwirtschaft machten sich als Milchseen und Butterberge bemerkbar. Die Folgen der Massenproduktion erschüttern heute in Form von Dioxin-Hühnern und BSE-Rindern, Schweinepest und verseuchtem Grundwasser das Vertrauen in die Lebensmittelproduktion. Das Prinzip im Lebensmittelbereich „je billiger desto besser“ fordert seinen Preis. Das kostet soziale Strukturen, genießbares Grundwasser, gesundheitliche Unbedenklichkeit, Qualität bei Lebensmittel und Lebensraum.

## 2. Weil es auch um globale Entwicklungspolitik und soziale Verantwortung geht

– Essen schmeckt nicht nur, sondern hinterlässt auch Spuren – denn mit jedem Bissen is(s)t man politisch. Wir essen für oder gegen Monokulturen, Sozial- und Umweltdumping, Entvölkerung ganzer Landstriche und Abwanderung; für oder gegen Börsengewinne auf Kosten der Länder im Süden oder Chemie und Rückstände in unserer Nahrung. Der Lebensmittelsektor ist heute von den Auswirkungen weltumspannender Wirtschaftsverflechtungen immer stärker betroffen. Die Produktion und Verarbeitung von Rohstoffen verteilt sich auf die gesamte Welt. Unternehmen fusionieren zu Megakonzerne, die ihre Marktanteile vergrößern. Die Verknüpfung mit den Ländern des Südens, ihrer wirtschaftlichen und sozialen Situation, ist uns dabei kaum bewusst.

## 3. Weil es um Menschenrechte und faire Arbeitsbedingungen geht

– Einmalig in der Geschichte ist der erreichte Überfluss an Lebensmittel für die Bewohner der meisten Industriestaaten. Gleichzeitig sind weltweit über 800 Mio. Menschen unterernährt. Wir alle kennen Berichte über Kinderarbeit auf Orangenplantagen, Vergiftungen bei BananenarbeiterInnen, Bezahlung niedriger Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen auf den vielen Plantagen internationaler Konzerne dieser Welt. Sich bewusst zu ernähren hat daher auch eine lebenswerte Umwelt, in der Menschenrechte weltweit eingehalten werden, zum Ziel.

## 4. Weil es ökonomische, ökologische und sozialverträgliche Alternativen gibt

– In Österreichs Betriebsrestaurants werden jährlich hunderttausende Tonnen Nahrungsmittel verzehrt. Diese riesigen Mengen bedeuten auch eine Marktmacht der Großküchen. Die Globalisierung verändert das Konsumverhalten und die Konsumgewohnheiten. Dem gegenüber steht der Trend, dass beim Essen die KonsumentInnen zunehmend Wert auf die Herkunft der Lebensmittel, auf die Zusammenstellung der Speisen und Mahlzeiten sowie auf regionale Differenzierungen legen.

## 5. Weil es auch um Gesundheitsförderung und Lebensqualität im Betrieb geht

– Über das Speisenangebot im Betrieb kann auf das Ernährungsverhalten der MitarbeiterInnen positiv Einfluss genommen werden und damit auch auf deren Gesundheit. Ernährungsphysiologische, wirtschaftliche und produktionstechnische Kriterien in der Speisenplange-

staltung sind in den Küchen und Küchenausschüssen zumeist vertraute Größen, Fair Essen-Kriterien hingegen noch wenig. Doch die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Lebensmitteln nimmt zu. Für KonsumentInnen zählen Qualitätsaspekte wie Frische, Herkunft der Lebensmittel, Naturbelassenheit bzw. Unberührtheit von Chemie und Zusatzstoffen. Dort, wo der Einsatz von biologischen Nahrungsmitteln bereits gefördert wird, spielt auch die sinnlich wahrnehmbare Qualität wie Geschmack und Aussehen eine immer größer werdende Rolle. Die Möglichkeit, sich als MitarbeiterIn im Betrieb gut verpflegen zu können, bedeutet auch Lebensqualität. Vor allem für Haushalte, wo beide Partner berufstätig sind und davon ausgegangen werden kann, dass nach einem harten Arbeitstag, in der Regel abends nicht mehr frisch gekocht wird.

## 6. Weil es noch viele andere Gründe dafür gibt

– Erhaltung einer Ess- und Trinkkultur in der Betriebsverpflegung zum Wohle der Beschäftigten, Verhandeln einer Betriebsvereinbarung, Fördern von MitarbeiterInnenmotivation in Betriebsküchen, Mitwirken bei der Preisgestaltung für das Essen, Prüfen von Rationalisierungskonzepten im Sinne der ArbeitnehmerInnen, auf Wahlmöglichkeiten beim Speisenangebot achten, Weiterbildung für Küchenpersonal fördern, für ein Angebot zur Zwischenverpflegung sorgen, Umwelt- und Sicherheitsfragen aufgreifen, Evaluierung der Arbeitsplätze in der Küche einfordern, abfallarmes Einkaufen und umweltfreundliche Küchenreinigung thematisieren, uam.



Foto: voestalpine Stahl

# Essen in der Arbeit

## Betriebsverpflegung im Wandel der Zeit

Fragen zur betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung sowie zur Gesundheitsförderung im Betrieb und zu den Essensgewohnheiten der MitarbeiterInnen sind ein eher junges Forschungsgebiet. Wissenschaftliche Arbeiten und Publikationen, die sich damit systematisch beschäftigen, sind noch immer spärlich.

## Ein Rückblick: Vom Mangel zum Wohlstand

In Zeiten der Mangelwirtschaft (40er und 50er Jahre) war die Betriebsverpflegung vor allem in den Großindustriebetrieben auf den Bedarf körperlich schwer arbeitender Männer zugeschnitten.

Der vorherrschende Nahrungsmittelmangel diktierte die Preise. Eine Nahrungsmittellogistik wie wir sie heute kennen, gab es nicht, ebenso wenig die heute zur Verfügung stehenden Kühl- und Konservierungstechnologien. Die überwiegende Zahl der Industriebeschäftigten war auf die Gemeinschaftsverpflegung allerdings angewiesen. Denn die wenigsten hatten die Möglichkeit, sich über einen Garten selbst zu versorgen.

*„Es ist wohl jener Schluss zulässig, dass vielfach das nackte Überleben insbesondere der Industriebeschäftigten ... von den Ein-*

*richtungen der Gemeinschaftsverpflegung abhängig gewesen ist.“*

Unter diesen Bedingungen spielten natürlich Überlegungen betreffend Qualität und Gesundheit noch keine besondere Rolle.

Udenkbar wäre es allerdings auch gewesen, vorportionierte Hühnchen aus industriell geführten Farmen in Thailand zu beziehen und dafür weniger zahlen zu müssen, als für heimisches Geflügel.

## Der „Globale Markt“ erreicht die Großküchen

In den folgenden Jahrzehnten kam es zu einem vielfältigen Wandel im Bereich der Lebensmittelversorgung.

Die Betriebsküchen verloren für jenen Teil der Bevölkerung, der damit auch sein Überleben absichern konnte, an Bedeutung. Andererseits stiegen die Einkommen und das Nahrungsmittelangebot explodierte regelrecht. Lebensmittel waren in allen möglichen Qualitätsstufen erhältlich.

Dies und andere Umstände machten es notwendig, die „überholte“ Form der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung zu überdenken. Die Betriebsküchen-Debatte findet heute in vielen Betrieben statt und zwar beginnt sie meist dann, wenn die Versorgung von den Gästen nicht mehr als zeitgerecht empfunden wird

oder die Unternehmensleitung den Bestand hinterfragt.

## Lebensformen ändern sich ...

Unsere Lebensformen und Essgewohnheiten haben sich geändert und damit auch die Bedeutung des Essensangebotes im Betrieb. Für Singlehaushalte oder für solche, wo beide Partner einer Erwerbsarbeit nachgehen, kann ein Verpflegungsangebot im Betrieb entlastend sein. Auf der anderen Seite wird auch mehr Wert darauf gelegt, was auf den Teller kommt.

Die Erstellung der Speisepläne in Großküchen erfolgt häufig noch immer nach dem Motto: die Gerichte müssen billig herzustellen sein, wobei die Energiezufuhr dem Kalorienverbrauch von SchwerarbeiterInnen entspricht.

## ... Arbeitsformen auch

Die Anforderungen an die körperliche und psychische Leistungsfähigkeit haben sich verändert. Parallel dazu hat sich allerdings das Speisenangebot in den Betrieben oft nicht schnell genug auf diese neuen Verhältnisse eingestellt.

## Küchenkrise als Chance

Frauen, Jüngere, Angestellte reagieren in der Regel als erste, wenn sich das Speisenangebot nicht moder-

nen Qualitätsvorstellungen anpasst: Sie gehen nicht mehr essen, die Küche verliert Gäste und kommt deshalb unter Druck.

Sobald die Gäste ausbleiben, steigt der Fixkostenanteil pro Portion bzw. pro Gast und das Management wird dies unter Umständen zum willkommenen Anlass nehmen darüber nachzudenken, ob sich die Küche denn überhaupt noch rechnet. So gesehen ist das Thema „Kantine“ in vielen Betrieben ein „wunder Punkt“ und beschäftigt immer wieder die BetriebsrätInnen. Die Tendenz in Großbetrieben ist tatsächlich, bestehende Betriebsküchen in Frage zu stellen. Der Grund dafür sind Überlegungen Kosten einzusparen, sich auf das Kerngeschäft zu konzentrieren, oder über Outsourcing den Verpflegungsbereich abzugeben.

### Umstellung meistern

Wichtig ist eine breite Beteiligung bei Umstellungsprozessen.

Eine Aufgabe für BetriebsrätInnen ist es darauf zu achten, dass nicht erst

etriebsrat die MitarbeiterInnen des Betriebes.

### Faire Preise für faires Essen

Historisch gesehen hatten vor allem der Preis und die Menge am Teller die größte Bedeutung. Was MitarbeiterInnen pro Essen zu bezahlen haben hängt sehr davon ab, welchen finanziellen Beitrag das Unternehmen dazu leistet. Trotz des erreichten, hohen Lebensstandards spielt der Preis noch immer eine wichtige Rolle, aber Qualität wird auch immer wichtiger: Das bedeutet in vielen Fällen auch einen Wechsel vom Billigst- zum Bestpreisprinzip.

Zur Aufgabe des Betriebsrates wird es immer häufiger, nicht nur für das billige „Sozialmenü“ einzutreten, sondern auch zu versuchen, die Bedürfnisse nach einem zeitgemäßen Speisenangebot – Gesund – leicht und FAIR – zu unterstützen und seine Möglichkeiten dabei auszuschöpfen.

Quelle: Handbuch - Gesundheitsförderung im Betrieb - Gemeinschaftsverpflegung, ppm forschung + beratung, Linz 1998



Foto: Lenzing AG

bei Unzufriedenheit mit dem Essensangebot etwas unternommen wird. Die Praxis zeigt, dass Umstellungen auch unter schwierigen Rahmenbedingungen gelingen können. Die Personalverpflegung fällt unter die echten Mitbestimmungsrechte des Betriebsrates (Arbeitsverfassungsgesetz). Die häufigste Form dieses wahr zu nehmen sind Kantinen- oder Küchenausschuss. Dabei repräsentiert der Be-

**i Information:**  
**Handbuch** - Gesundheitsförderung im Betrieb - Gemeinschaftsverpflegung  
 AutorInnen: Eva Auer, Gerhard Elsigan, Susanne Kummerer, Kurt Leodolter, Christian Pesendorfer, Almut Zillner,  
 Erstellt durch ppm forschung + beratung  
 Bezug: ppm forschung + beratung  
 Tel. 0732 / 78 20 78  
 E-Mail ppm-linz@ppm.at  
 www.ppm.at  
 Preis: Euro 40.-



### **!** Beratung:

#### Beratende Stellen der Gebietskrankenkassen für betriebliche Verpflegung

**Wiener Gebietskrankenkasse (WGKK)**  
 Ernst Wohlfahrt, Generaldirektion / Prävention  
 Tel. 01 / 601 22 - 3271  
 E-Mail ernst.wohlfahrt@wgkk.sozvers.at

**Oberösterreichische Gebietskrankenkasse (OÖGKK)**  
 Elfriede Kiesewetter,  
 Referat Gesundheitsforum  
 Tel. 0732 / 7807 - 2579  
 E-Mail elfriede.kiesewetter@ooegkk.at

**Salzburger Gebietskrankenkasse (SGKK)**  
 Gabriele Scheberan, Dipl. Diätassistentin & ernährungsmedizinische Beraterin  
 Tel. 0662 / 8889-296  
 E-Mail ernaehrung@sgkk.sozvers.at  
 Elisabeth Zeisberger, Kontaktstelle für betriebliche Gesundheitsförderung Salzburg  
 Tel. 0662 / 8889-385  
 E-Mail elisabeth.zeisberger@sgkk.sozvers.at

#### Weitere Beratungsstellen

**Gesundheitsforum NÖ**  
 Das Gesundheitsforum NÖ steht den Teams in Betriebsküchen bei der Optimierung ihres Speiseplans zur Seite. Ernährungsexperten geben Tipps und Tricks, wie der Speiseplan für alle attraktiver gestaltet werden kann; dabei ist es wichtig, sämtliche Entscheidungsträger miteinzubinden und „die Politik der kleinen Schritte“ zu verfolgen.  
 Mag. Karin Lobner, Marion Rapf  
 Tel. 02742 / 214 50-0, Fax DW 19  
 E-Mail k.lobner@gfnoe.at  
 m.rapf@gfnoe.at

**Arbeitskreis für Vorsorge- und Sozialmedizin (AKS Vorarlberg)**  
 Mag. Angelika Stöckler, Ernährungswissenschaftlerin  
 Di, Mi und Do  
 Tel. 05574 / 64570 - 1013  
 E-Mail angelika.stoeckler@aks.or.at

**Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ)**  
 Der VEÖ bietet Unterstützung bei der Suche nach ErnährungswissenschaftlerInnen für die Konzeptionierung und Realisierung von Projekten im Bereich der betrieblichen Gesundheitsförderung.  
 VEÖ Geschäftsstelle  
 Tel. und Fax 02236/54820  
 E-Mail veoe@veoe.org  
 www.veoe.org

# Kochen ist Teamarbeit Verändern auch!



Foto: Caselli

*„Jede Küche ist daran interessiert, dass ihr Essen angenommen wird - schließlich hängt das eigene professionelle Selbstverständnis wesentlich davon ab, welchen Ruf die Küche hat.“*

Verändert sich das Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein bzw. die Anforderungen an die körperliche und psychische Leistungsfähigkeit, kann sich die Betriebsküche mit ihrem Speisenangebot dem nicht verschließen. Denn nur wenn das Speiseangebot den Gaumen trifft, kommen die Gäste. Veränderung bedeutet sich auf Neues einzulassen. Das gilt nicht nur für die Küche, sondern für alle, die mit Essen im Betrieb zu tun haben. Denn – Essen ist sensibel.

Management, ArbeitnehmerInnen- oder Personalvertretung, BetriebsärztInnen, interessierte und engagierte MitarbeiterInnen und Gäste des Betriebsrestaurants sehen die Küche

aus verschiedenen Blickwinkeln. Sie verfolgen meist unterschiedliche Interessen.

**Gesündere Betriebsverpflegung** ist kein Mittel zur Kostensenkung. Praktisch laufen heute in jedem Unternehmen Prozesse ab, die auf Rationalisierung, auf Einsparung von als unnötig erkannten Kosten, auf die Entwicklung des Kerngeschäftes und auf höhere Flexibilität des Unternehmens zielen. Für Werksküchen „herkömmlicher“ Art kann es eng werden, weil sie von der Unternehmensleitung entweder in Frage gestellt oder wegen ihres Angebots hinterfragt werden.

**Essen ist mehr.** Mitarbeiterverpflegung im Betrieb berührt selbstverständlich auch Fragen der Sozial-, Gesundheits- und Kulturpolitik in einem Unternehmen.

Betriebsrestaurants bzw. Kantinen sind ein zentraler Ort der **Kommunikation** zwischen den Gästen. Eine ansprechende Gestaltung setzt nicht nur das Essen in Szene. Dem Betriebsrestaurant kommt im sozialen Gefüge eines Betriebes eine wichtige Funktion für Leistung und Motivation, Arbeitszufriedenheit und Betriebsklima zu.

**Anforderungen** an die Betriebsverpflegung dürfen allerdings nicht auf dem Rücken der Kantinenbeschäftigten verwirklicht werden. Sie leisten Schwerarbeit und haben Anspruch auf vergleichbare Arbeitsbedingungen mit denen, für die sie kochen.

Im **Kantinen- oder Küchenausschuss** repräsentiert der Betriebsrat die MitarbeiterInnen des Betriebes. Die Interessen in Bezug auf das Essen im Betrieb sind aufgrund vieler Veränderungen sehr uneinheitlich geworden. Zwar ist der Preis trotz des hohen



Foto: Lenzing AG



Lebensstandards noch immer wichtig, aber für viele MitarbeiterInnen längst nicht mehr das Hauptkriterium für die Speiseauswahl. Um heraus zu finden, wie sehr Preis und/oder qualitative Aspekte in den Augen der MitarbeiterInnen eine Rolle spielen, empfiehlt sich für BetriebsrätInnen, die MitarbeiterInnen zu befragen.

Wird für die **Bewirtschaftung einer Kantine** ein Pächter oder ein Caterer eingesetzt, so kommt es entscheidend auf die vertraglichen Vereinbarungen an.

Dies betrifft vor allem auch die Frage, ob biologische Lebensmittel in Form von Komponenten in alle Menüschichten integriert werden müssen.

Bei diesen vielen unterschiedlichen Gesichtspunkten ist ausschlaggebend, dass sich die Beteiligten gegenseitig verstehen, indem sie von einem ähnlichen Informationsstand ausgehen. **Verstehen ist die Voraussetzung**, um sich auf ein gemeinsames Ziel bei einer Umstellung festlegen zu können.

„Die Betriebsküche hat eine große Bedeutung für Zufriedenheit und Wohlbefinden oder auch für Unzufriedenheit und latente, schlechte Stimmung im Betrieb.“

**Essen geht eben jeden an!**

### **i** **Buchtipp:** **Besser essen im Betrieb**

Information und Anregungen zur Personalverpflegung – Ein Handbuch,  
Frank Maur, Oliver Schulte (Hrsg.), VSA-Verlag  
1997, Hamburg  
ISBN 3-87975-683-x

Zum Inhalt: Die Beiträge stammen von MitarbeiterInnen der Gewerkschaft NGG, aus dem Bereich Catering und ökologischem Großküchen Service in Frankfurt/M. und befassen sich mit Themen wie Mitbestimmungsrechte des Betriebsrates bei der Betriebsverpflegung, BetriebsrätInnen äußern sich zur aktuellen Situation der Betriebsverpflegung, Wie mache ich aus einem Fahrradkeller ein Betriebsrestaurant?, Organisation der Verpflegung, Umsatzsteuer für die Kantine, wenn die Kantine ausgliedert wird, uam.



# Fonds Gesundes Österreich

## Ihr Partner für betriebliche Gesundheitsförderung

### Der Fonds Gesundes Österreich unterstützt Maßnahmen,

die zur Gesundheitsförderung der Menschen am Arbeitsplatz beitragen. Gesundheit wird durch die Lebensumstände beeinflusst und dabei spielen die Bedingungen am Arbeitsplatz eine wichtige Rolle. Der Fonds Gesundes Österreich setzt sich auf Basis des Gesundheitsförderungsgesetzes (1998) aktiv für die

### 1. Österreichischer Betriebsküchenwettbewerb

KüchenleiterInnen sollten über einen Zeitraum von vier Wochen ihren Menüplan nach vorgegebenen Kriterien gestalten und gemeinsam mit empfehlenswerten Rezepten aus den Kategorien Fleisch, Fisch, vegetarisch, Suppe, Vorspeise, Dessert einreichen. Die besten Rezepte werden in einem Rezeptbuch veröffent-



Prämierung der GewinnerInnen des 1. Österreichischer Betriebsküchenwettbewerbs

Foto: Fonds Gesundes Österreich

Erhaltung und Förderung der Gesundheit aller Bevölkerungsgruppen ein. Der Fonds Gesundes Österreich unterstützt Projekte zur Gesundheitsförderung, wovon viele im Bereich der betrieblichen Gesundheitsförderung angesiedelt sind.

### Lebensstilkampagne thematisiert gesunde Ernährung

Eine ausgewogene Ernährung steht im Mittelpunkt der umfassenden Gesundheitsförderung und Prävention. Im Frühjahr 2002 startete der Fonds Gesundes Österreich eine Kampagne mit dem Ziel, die Bevölkerung zu richtiger Ernährung zu motivieren. Da etwa 1,5 Millionen ÖsterreicherInnen täglich in Betriebsküchen essen, wollte der Fonds durch Aktivitäten in Großküchen gesundes Essen schmackhaft machen.

licht und den Küchenverantwortlichen zur Verfügung gestellt. Die Prämierung der GewinnerInnen fand im Rahmen der Veranstaltung „Zeitgemäße Betriebsküche – zufriedene Gäste“ statt. Das große Interesse bestärkt den Fonds Gesundes Österreich, hier weiter aktiv zu bleiben.



Informationen über den Fonds Gesundes Österreich, geförderte Projekte sowie die Förderunterlagen sind erhältlich bei:

### Fonds Gesundes Österreich

Mariahilferstraße 176, A-1150 Wien  
Tel. 01 / 895 04 00  
Fax: 01 / 895 04 00 - 20  
Email: [gesund.es.oesterreich@fgoe.org](mailto:gesund.es.oesterreich@fgoe.org)  
[www.fgoe.org](http://www.fgoe.org)  
[www.gesundesleben.at](http://www.gesundesleben.at)

## Austauschforum „Fair & gesund essen im Betrieb“

Im Rahmen der seit Juni 1999 laufenden Kampagne „Fair Essen...“ organisieren die drei Gewerkschaften ANG, GPA, HGPD regelmäßig einen Erfahrungsaustausch für Küchenverantwortliche, BetriebsrätInnen, Beauftragte und Interessierte. Denn Veränderungen im Speiseplan sind mit vielen Fragen verbunden.



**Ziel dieser Veranstaltung:**

- ◆ vorhandene Erfahrungen für MitarbeiterInnen verfügbar zu machen,
- ◆ zur Umstellung Richtung Fair Essen-Kriterien zu motivieren,
- ◆ die dabei auftretenden Fragen/Probleme diskutieren zu können,
- ◆ gelungene Beispiele vorzustellen und

Fotos: Jutta Kellner

- ◆ das, wovon gesprochen wird auch „begreifbar“ zu machen, z.B. durch eine Exkursion, durch Kostproben aus der Küche, Besuch eines Zulieferanten unter dem Motto „von der Küche in den Stall“, etc.)

Organisiert werden die Exkursionen gemeinsam mit KooperationspartnerInnen.

### Die High-Lights:

- ◆ Veranstaltung im Hanusch-Krankenhaus mit Küchenbesichtigung, Mai 2000
- ◆ Exkursion nach Harbach in das Moorheilbad und Besuch der Zulieferanten – Bio-Molkerei, Bio-Bauernhof, Nov. 2000
- ◆ Veranstaltung im Betriebsrestaurant der Basler Versicherung auf Anregung des AMS mit einem Vortrag zum Küchenumstellungs-Pilotprojekt im Rahmen „ÖkoKauf“ Wien, Juni 2001
- ◆ Exkursion in das Betriebsrestaurant der Voest-Alpine Stahl Linz mit Besichtigung der Betriebsküche und der Speisesäle, Verkostung des „Fit & Vital“ – Menü, Fahrt zum Bio-Bauernhof, Nov. 2001



Wir nehmen Sie gerne in unsere InteressentInnenliste auf, die Zusendung von Informationen erfolgt dann automatisch:

### Gewerkschaft der Privatangestellten GPA

Tel. 01 / 313 93-203  
Fax 01 / 313 93-488  
E-Mail [christine.kapeller@gpa.at](mailto:christine.kapeller@gpa.at)  
[www.gpa.at/umwelt](http://www.gpa.at/umwelt)

### Gewerkschaft Agrar Nahrung Genuss ANG

Gerhard Riess  
Tel. 01 / 501 46 - 506  
Fax 01 / 501 46 - 13 506  
E-Mail: [projekte@ang.at](mailto:projekte@ang.at)  
[www.ang.at](http://www.ang.at)

## Wanderausstellung „Weltumspannend Handeln - wir leben vom Land“

Ein Angebot von FAIRE WOCHEN 2001 - 2003 geeignet für Betriebsfoyers, Berufsschulen etc. (Unkosten sind zu tragen).

Als zentrales Element der „Fairen Wochen“ bietet die Ausstellung viele Möglichkeiten, die Lebens- und Arbeitswelt bäuerlicher ProduzentInnen in Uganda, Bolivien, Mexiko, Ecuador und Österreich aktiv kennen zu lernen: z.B. durch Rösten von „eigenem“ Kaffee. Die Ausstellung zeigt den Alltag, die Arbeitsweisen, die Hoffnungen und Zukunftsängste bäuerlicher Familien, ihren Umgang mit Land und Natur und gibt Einblick in die Kultur ihrer Dorfgemeinschaften und macht globale Zusammenhänge landwirtschaftlicher Produktion sichtbar.

### Kontakt:

Südwind Agentur Oberösterreich  
Susanne Loher  
Tel. 0732/79 56 64, Fax 0732/79 56 64-4  
E-Mail: [suedwind.ooe@oneworld.at](mailto:suedwind.ooe@oneworld.at)  
[www.faire-wochen.at](http://www.faire-wochen.at)



## Aktionskarte „Lucky Streik - Iss nicht jeden Schmarrn.“

Provokanter Spruch auf attraktiver Postkarte - „weltumspannend arbeiten“ unterstützt die Kampagne „Fair essen ...“ durch dieses Angebot. Bestellen können die Karte alle BetriebsrätInnen, die sich mit dem Slogan „Lucky Streik - Iss nicht jeden Schmarrn“ für die Umgestaltung des Kantinenessens oder des Buffets einsetzen wollen.

### Bezug:

weltumspannend arbeiten  
A-4020 Linz, Wienerstraße 2  
Tel. 0732 / 654784  
Fax 0732 / 600045  
E-mail: [weltumspannend.arbeiten@oegb.at](mailto:weltumspannend.arbeiten@oegb.at)

# Die 6 FAIR ESSEN-Kriterien und was sie bewegen

Die Lebensmittelproduktion ist vom Anbau über die Verarbeitung bis zur Verteilung ein hochgradig durchtechnisierter Industriezweig geworden. Der Trend zur gesunden Ernährung mit Genuss und im Einklang mit der Natur nimmt zu. Lebensmittel, die sich an den 6 Fair Essen-Kriterien orientieren bilden eine solide Grundlage.

## Die 6 Kriterien von FAIR ESSEN zielen ab auf Nahrungsmittel aus

- ✓ biologischem Anbau
- ✓ saisongerechtem Angebot
- ✓ vorwiegend heimischer bzw. regionaler Herkunft
- ✓ artgerechter Tierhaltung
- ✓ fair gehandeltem Sortiment
- ✓ gesunden Rohstoffen und Zutaten



Foto: Bio Ernte Austria

## Der Einsatz lohnt sich und führt

- zur Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region
- zur Stärkung der Nahversorgung
- zum Schutz des Klimas
- zur Erhaltung der Artenvielfalt
- zu menschenwürdigen Arbeitsbedingungen
- zu gerechtem Handel mit den Ländern des Südens
- zu gesünderen und besser verträglichen Nahrungsmitteln

## Für gesunde Ernährung

Geht es um Fragen wie Qualität und Frische, sind die Ziele von Fair Essen eine logische Ergänzung auf dem Weg zu einer gesunden Ernährung. So haben anerkannte Ärzte bereits festgestellt, dass Lebensmittel, die im Einklang mit der Natur produziert wurden, auch gesünder und besser verträglich für den menschlichen Organismus sind.

## Für besseren Geschmack und höhere Nährstoffdichte

Unbestritten ist: Saisonale Früchte bieten nicht nur den besseren Geschmack, sie weisen auch die höhere Nährstoffdichte auf. Die Verwendung von heimischem Bioangebot und

landwirtschaftlichen Produkten aus der Region verweist verstärkt auf den Jahresrhythmus und kann in der Küche dazu anregen, neue Rezepte zu entwickeln oder auszuprobieren.

*Wurzelgemüse schmeckt - testen Sie Ihren Gaumen. Wurzelgemüse wächst langsam und lagert, je nach Boden aus dem es stammt, Mineral- und Aromastoffe ein. Wie bei Wein, lässt sich auch bei Wurzelgemüse die Herkunft schmecken!*

## Zum Schutz des Klimas und der Umwelt

Die weltweit extrem niedrigen Transportkosten, die dramatische Vergrößerung der Marktanteile einiger weniger Konzerne in der Lebensmittelindustrie, der hohe Verarbeitungsgrad und aufwendige Verpackung sind der ideale Nährboden für immer mehr Klimafresser in heimischen Küchen.

Beispiel: Gemüse ist auch für das Klima gesund, wenn es nicht mit Nitrat „vollgepumpt“ wird, d.h. keine 250 kg von energieintensivem Stickstoff pro Hektar wie bei Intensivbewirtschaftung.

Untersuchungen kamen zum Ergebnis, wonach der flächenbezogene Energieverbrauch bei Feldgemüse aus konventioneller Bewirtschaftung um 44 Prozent höher liegt, als bei biologischem Anbau.

## Zum Vorteil der Regionen

Faktum ist: Durch den Einkauf im überregionalen Großhandel fließt Geld aus der Region ab. Davon betroffen sind die Landwirte, das Gewerbe, der regionale Handel, indirekt aber auch die gesamte Bevölkerung. Ist die Versorgung aus der Region nicht möglich, bieten andere Regionen Österreichs ihr vielfältiges Angebot. Geschäftsleitung und Küchenverantwortliche haben es in der Hand, hier steuernd einzugreifen. Sie können das Budget und das Einkaufsverhalten auf das regionale, vielfältige Angebot abstimmen und damit Arbeitsplätze erhalten und neue schaffen.

## Für Artenvielfalt

Vielfalt ist Reichtum. Eine nachhaltige Landbewirtschaftung ist die Voraussetzung, um diesen Reichtum an Flora, Fauna und Kulturlandschaft zu erhalten. So steht heute Bio-Land-

wirtschaft für Landschaftspflege sowie Förderung der Kreislaufwirtschaft. Durch eine schonende Bearbeitung des Bodens, Gründüngung und Ausbringung von organischen Hofdüngern wie Stallmist, Kompost, Jauche und Gülle wird der Humusgehalt des Bodens gefördert. Humus ist die Lebensgrundlage für Regenwürmer, Insekten und Mikroorganismen.

*Der Regenwurm ist ein Indikator für die Fruchtbarkeit des Bodens und somit Symbol für den biologischen Landbau. 400 kg Regenwürmer produzieren 80 Tonnen Kot pro Hektar und Jahr - wertvollen und kostenlosen Dünger. Durch die Tätigkeit der Regenwürmer wird der Luft- und Wasserhaushalt des Bodens sehr verbessert.*

### Für artgerechte Tierhaltung

Nicht nur Pflanzen sondern auch Tiere haben verschiedene Bedürfnisse was ihre Haltung und Pflege betrifft. Eine artgerechte Tierhaltung bietet Rindern, Kälbern, Mastschwei-



Foto: die umweltberatung

### Unsichtbarer Helfer für fruchtbaren Boden: der Regenwurm

nen oder Legehennen ausreichendes Tageslicht und Luftwechsel in den Ställen, trockene und weiche Flächen als Liegeplatz mit genügend Bewegungsspielraum und Auslauf oder Weidegang das ganze Jahr. Auf einem Biohof bekommen die Tiere hofeigenes Biofutter, sodass auch nur gerade so viele Tiere auf einem Betrieb gehalten werden können, wie der Bauer mit den eigenen Flächen ernähren kann (= flächengebundene Tierhaltung). Die vorbeugende Verabreichung von Antibiotika und anderen

Chemotherapeutika, sowie die Verfütterung von Tierkörpermehlen sind im Biolandbau verboten. Bio-Produkte sind garantiert frei von Gentechnik und dürfen nicht zur Konservierung bestrahlt werden.

Jährlich erleiden weltweit rund 1,5 Millionen Menschen, die in der landwirtschaftlichen Produktion beschäftigt sind, eine Pestizidvergiftung, 28.000 davon verlaufen tödlich.

### Für gerechten Handel mit den Ländern des Südens und für menschenwürdige Arbeitsbedingungen

Fairer Handel mit den Ländern des Südens ist eine wesentliche Voraussetzung für ethischen Konsum. Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao, Orangen – der Handel mit den Kolonialwaren, wie sie früher hießen – spielt für das Einkommen dieser Länder eine zentrale Rolle. Damit von den Gewinnen nicht nur wenige multinationale Konzerne profitieren, braucht es die Möglichkeit, mit den Waren fair zu handeln. Grundlage dafür sind neben fairen Preisen und gesetzlichen Mindestlöhnen, arbeitsrechtliche Mindeststandards, Verbot von Kinderarbeit oder Zwangsarbeit.

### Information:

**www.fairtrade.at** Kriterien und Richtlinien für Fairen Handel

**www.bioernte.at** Gesetzliche Grundlagen für den Bio-Landbau zum Herunterladen. Verordnung Ökologischer Landbau (EWG) Nr. 2092/91 idgF  
Österreichischer Lebensmittelkodex Kap. A8, Teilkap. B idgF  
Gentechnikfrei gem. österr. Lebensmittelbuch III. Aufl. idgF  
Rindfleischetikettierungsverordnung (EWG) Nr. 820/97 idgF

**www.genfood.at** Die Gentechnik verändert unsere Lebensmittel. Dieses neue Portal liefert sehr übersichtlich Informationen und Literatur zum Thema.

### Broschüre „Lebensmittel heute“

Mai 2002  
Hrsg. und Bezug: Arbeiterkammer NÖ, Tel. 0800/23 23 23 - 1212 (zum Nulltarif)

**Artgerechte Tierhaltung** heißt, dass auch Schweine ihre Bedürfnisse ausleben dürfen.



Foto: Katharina Klee



# Lieferanten-Check und Einkaufspraxis

**Kontrolle macht sicher.** Das gilt auch in besonderem Maße für den Einkauf von Lebensmitteln in den Großküchen. Bio-Produkte müssen gesetzlichen Produktions- und Kennzeichnungsregelungen entsprechen. Darüber hinaus gibt es Kennzeichnungen, die auch für Küchenverantwortliche hilfreich sein können.

## Lieferanten-Check in der Großküche

Da Lieferanten neben Lebensmitteln mit Gütezeichen (vor allem aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft) häufig auch konventionelle Ware anbieten, wird folgende Vorgangsweise empfohlen:

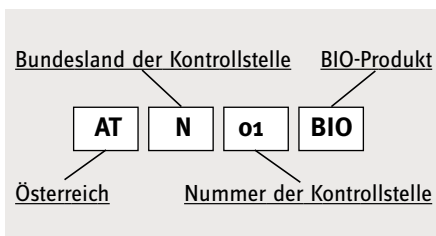
### 1. Verlangen Sie eine Kopie des aktuellen Bio-Zertifikats

Das Zertifikat gibt Auskunft über die Kontrollnummer, die Richtlinien, die eingehalten werden, Gültigkeitsdauer, Name und Anschrift der staatlich autorisierten Kontrollstelle, die die Kontrolle durchgeführt hat.

Ihre Bestätigung, dass der Betrieb biologisch wirtschaftet und dem Kontrollverfahren unterliegt.

### 2. Achten Sie auf die Bio-Kontrollnummer

Anhand dieser Kontrollnummer auf der Verpackung können Sie nachvollziehen, welche Kontrollstelle das Produkt überprüft hat.



### 3. Bestehen Sie auf eine Auslobung bei Angebot und Lieferschein

Auf Angebot, Verpackung, Lieferschein und Rechnung müssen die einzelnen Artikel als Bio-Produkte ausgelobt sein.

## In Österreich sind ausschließlich folgende drei Formulierungen erlaubt:

- ◆ aus (kontrolliert) biologischem Anbau (kBA)
- ◆ aus (kontrolliert) biologischem Landbau (kBL)
- ◆ aus (kontrolliert) biologischer Landwirtschaft (kbl)

### In aller Kürze: Verlangen Sie

- ✓ die Bio-Kontrollnummer des Lieferanten
- ✓ die Kennzeichnungselemente kbl, kBA oder kBL. Sind biologische und konventionelle Produkte aufgelistet, muss jedes einzelne Produkt gekennzeichnet sein (z.B. Käsewurst kBA). Nur wenn sämtliche Waren aus biologischer Produktion stammen, genügt ein einmaliger Hinweis darauf
- ✓ das geschützte Markenzeichen des jeweiligen Bio-Verbandes, des Handels oder des Bio-Kontrollzeichens der AMA

## Bio-Kriterien im Ausschreibungstext

Wenn Sie Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft ausschreiben, verwenden Sie dazu folgenden Passus:  
*„Es dürfen nur solche Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse angeboten werden, die der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel, in der gültigen Fassung, entsprechen.“*

Diese EU-Verordnung regelt die Anforderungen an biologische Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft sowie deren Kennzeichnung und Kontrolle europaweit.

Quelle: Kriterienkatalog für biologische Lebensmittel, erstellt von der Arbeitsgruppe Lebensmittel von ÖkoKauf Wien im Rahmen des Klimaschutzprogrammes Wien. Wien, im Juni 2002, [www.magwien.gv.at/ma22/oekokauf](http://www.magwien.gv.at/ma22/oekokauf)

## BIO-Kontrollzeichen

Das AMA-Bio-Kontrollzeichen gibt es in zwei Varianten:

In beiden Fällen muss das Produkt gänzlich aus Rohstoffen biologischer Landwirtschaft hergestellt sein – die Kontrollzeichen unterscheiden sich jedoch in der Herkunftsangabe der Bio-Rohstoffe.



### Mit Ursprungsangabe

Staatliches AMA-Biozeichen mit inländischer Ursprungsangabe:

Mindestens 70 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus österreichischer Bioerzeugung.

Es erfüllt alle Anforderungen für Biolebensmittel laut EU-Verordnung Nr. 2092/91 und österreichischem Lebensmittelcodex.

Die Kontrolle erfolgt durch unabhängige, staatlich autorisierte Kontrollstellen.



### Ohne Ursprungsangabe

Das schwarz-weiße AMA Biozeichen wird für Biolebensmittel verwendet, die weniger als 70 % österreichischer Herkunft sind.



## EU-Zeichen für Bio-Lebensmittel

Die EU Kommission hat ein einheitliches Bio-Logo entworfen, welches Produkte aus biologischer Landwirtschaft kennzeichnen soll (EU-Verordnung 331/2000). Als Kriterien für die Vergabe gelten die EU-Verordnungen 2092/91 und 1804/1999. KonsumentInnen, die Produkte mit diesem Emblem kaufen, können darauf vertrauen, dass diese

- ◆ zumindest 95 % aus biologischen Erzeugnissen bestehen
- ◆ in geschlossener Verpackung direkt vom Erzeuger oder Aufbereiter kommen
- ◆ den Namen des Erzeugers, Aufbereiters, Vertreibers oder Verkäufers sowie den Namen oder Code der Kontrollstelle tragen.

Darüber hinaus gibt es Verbandszeichen und Handelsmarken für Lebensmittel aus biologischem Anbau und/oder artgerechter Tierhaltung.

Wegweiser über Bio-Handelsmarken oder Bio-Logos finden Sie auf Seite 15.

### ACHTUNG:

Lassen Sie sich nicht täuschen - folgende Kennzeichnungen werden häufig mit den echten BIO-Kennzeichen verwechselt!

- aus kontrolliertem Anbau
- aus umweltgerechter Landwirtschaft
- umweltgeprüfte Qualität
- aus chemiefreier Landwirtschaft
- aus umweltschonendem Anbau
- aus Bodenhaltung
- Vollwertnahrungsmittel
- aus naturnahem Anbau
- biobest
- aus österreichischem Anbau

Quelle: [www.biolebensmittel.at](http://www.biolebensmittel.at)

## Weitere wichtige Kennzeichen, die jedoch NICHT Bio-Qualität garantieren.



## Österr. AMA-Gütesiegel und Herkunftskennzeichen

Damit können Produkte gekennzeichnet werden, die aus österreichischen Rohstoffen hergestellt wurden. Neben der nachweislichen Herkunft (bei tierischen Produkten wie Fleisch und Eiern beginnt dies mit der Geburt des Tieres in Österreich) gelten zahlreiche Qualitäts- und Prüfvorschriften. Artgerechte Tierhaltung wird über das AMA-Gütesiegel und Herkunftskennzeichen jedoch nicht garantiert.



## EAN-CODE

Bei dieser Balkencodierung (EAN Code = Europäischer Artikelnummerierungscode) handelt es sich ausschließlich um ein logistisches Hilfsmittel beim Vertrieb eines verpackten Lebensmittels.

Der EAN-Code gibt ausschließlich Auskunft über das Herstellungsland bzw. das Land der ersten Registrierung, Betriebsnummer, Artikel und Prüfnummer. Obwohl die Balkencodierung nicht als Informationselement für den Konsumenten gedacht ist, kann auch das Land der Erstregistrierung von Interesse sein – vor allem deshalb, weil dieses Land doch sehr oft mit dem Herstellungsland ident ist. Die ersten zwei bzw. drei Ziffern ergeben die Kennziffer des Landes:

Quelle: „Lebensmittel heute“ Arbeiterkammer NÖ

## Auszug aus der Liste der Anfangsziffern des EAN-Codes

200-299	Codes für Produkte zur Verkaufsvorbereitung innerhalb eines Betriebes (z.B. abgepackter Käse)
300-379	Frankreich
380	Bulgarien
383	Slowenien
385	Kroatien
400-440	Deutschland
474	Estland
475	Lettland
477	Litauen
500-509	Großbritannien
520	Griechenland
540-549	Belgien, Luxemburg
560	Portugal
570-579	Dänemark
590	Polen
594	Rumänien
599	Ungarn
800-839	Italien
840-849	Spanien
850	Kuba
858	Slowakei
859	Tschechien
860	Jugoslawien
869	Türkei
870-879	Niederlande
900-919	Österreich

Quelle: [www.ean-int.org/prefix.html](http://www.ean-int.org/prefix.html), Stand Juni, 2002



**Information:**

[www.gentechnikfrei.at](http://www.gentechnikfrei.at)  
Die Arge Gentechnik-frei bietet Informationen und einen Produkteüberblick in Österreich.



**www.biolebensmittel.at**

Die wichtigsten Bio-Kennzeichen in Österreich und aus ausgewählten europäischen Staaten.

**BIO-Servicetelefon: 0810 / 22 13 14**

Wegweiser mit über 60 Bio-Logos und Bio-Handelsmarken.

„Lebensmittelkennzeichnung“, Februar 2002, unveränderter Nachdruck. Hrsg. AK Wien, Bestelltelefon 01 / 310 00 10 - 331

„Gütezeichen für Lebensmittel. Ein Leitfaden durch den Zeichenschungel“, Juni 2002 unveränderter Nachdruck. Hrsg. AK Wien, Bestelltelefon 01 / 310 00 10 - 326



„Lebensmittelkennzeichnung“, 2/2000, unveränderter Nachdruck. Hrsg. Arbeiterkammer Wien, Tel. 01 / 310 00 10 - 331



# Information & Beratung



## www.biolebensmittel.at

Die unabhängige Website für alle Konsumentinnen und Konsumenten, die an biologischer Ernährung interessiert sind.



## www.bioinformation.at

Angeboten werden

- ◆ Gratiszeitschrift „Bio-Information“, erscheint alle zwei Monate
- ◆ Einkaufsführer für jedes Bundesland - 5000 Bio-Einkaufsquellen in ganz Österreich
- ◆ Umfangreiche Bioinformation

Für Anfragen und Bestellungen:  
Servicetelefon 0810 / 221314  
(zum Ortstarif aus ganz Österreich)

Ein Konsumentenservice der ARGE-Bio-Landbau, einer der zwei Österreichischen Bio-Dachverbände für biologische Landwirtschaft. Konkrete Aufgaben sind die Vertretung der Interessen der Biobauern und -bäuerinnen sowie die Bewusstseinsbildung in der Öffentlichkeit.



## www.biokueche.at

Elektronischer Newsletter für Küchenverantwortliche im Internet: „die umweltberatung“ und Bio-ERNTÉ Austria bieten regelmäßig (ca. 1 - 2 mal pro Monat) aktuelle Informationen vor allem für Großküchen als Newsletter per e-mail an. Veranstaltungshinweise, Firmenportraits, Rezepte, Bezugsquellen für Biolebensmittel und nützliche Information über Biolandbau. Hier können Sie auch den kostenlosen Newsletter abonnieren. E-Mail [rosemarie.zehetgruber@umweltberatung.at](mailto:rosemarie.zehetgruber@umweltberatung.at)

## Beratung und Betreuung von Großküchen

### Bio-Ernte Austria Großküchenbetreuung

Vollständiges Angebot siehe Seite 16

**Bio-ERNTÉ Austria** ist ein Mitgliedsbetrieb der ARGE Bio-Landbau und gleichzeitig der größte Bioverband Österreichs. Bio-Ernte Austria ist Marktführer am heimischen Biolebensmittelmarkt und starker Partner für Verarbeiter und Handel. Die Anzahl der Mitgliedsbetriebe beträgt rund 12.000. Angeboten wird Beratung für Großküchen zu Fragen der professionellen Belieferung, Logistik, Ausschreibung etc.

[www.ernte.at](http://www.ernte.at)



### ÖIG-BIOLANDBAU Großküchenbetreuung

Mag. Beate Durau

Mobil 0676 / 444 20 10

Tel. 02244 / 330 69

Fax 02244 / 291 29

E-Mail [oeig.grosskueche@oekoland.at](mailto:oeig.grosskueche@oekoland.at)

[www.oekoland.at](http://www.oekoland.at)



Die ÖIG-Biolandbau ist neben ARGE Bio-Landbau der zweite Dachverband in Österreich und ein Zusammenschluss von aktiven bäuerlichen Bioverbänden und -gemeinschaften. Die ÖIG-Biolandbau unterstützt aktiv den Aufbau einer Biofachbranche (z.B. Naturkostläden) in Österreich, neue Vermarktungs- und Veredelungsinitiativen für Bioprodukte und führt Großküchenberatungen im Raum Wien durch (Gemeinschaftsprojekt mit ARGE Bio-Landbau).

Österreich, neue Vermarktungs- und Veredelungsinitiativen für Bioprodukte und führt Großküchenberatungen im Raum Wien durch (Gemeinschaftsprojekt mit ARGE Bio-Landbau).

## Informationen und Beratung zu „Bio in großen Küchen“

Mag. Rosemarie Zehetgruber Tel. 02742 / 74341 oder [rosemarie.zehetgruber@umweltberatung.at](mailto:rosemarie.zehetgruber@umweltberatung.at)

### „die umweltberatung“

Verband österr. Umweltberatungsstellen  
Linzerstraße 16/3. Stock  
A-1140 Wien

Weitere Beratungsstellen von „die umweltberatung“ siehe [www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at)





# Fair bei Orangen

Orangenernte ist Saisonarbeit. Pflückerinnen und Pflücker werden für maximal ein halbes Jahr als Tagelöhner aufgenommen. Sie arbeiten im Akkord. Bezahlt wird sehr wenig: 1996 pro Kiste (28 Kilo) nur 0,18 Real (1 Real = etwa 1 US-Dollar). Daneben gibt es keinerlei soziale Maßnahmen für diese Leute. Auch wenn ein Mann zwölf Stunden am Tag arbeitet und dabei zwei Tonnen Früchte pflückt, kann er damit nur knapp 10 Euro verdienen. „Die Lebenshaltungskosten in Sao Paulo sind aber ähnlich hoch wie in Europa. Das ist der Grund, warum Eltern ihre Kinder in die Plantagen mitnehmen, um möglichst viele Kisten zu füllen,“ so Paulo Celho Morini aus dem brasilianischen Bundesstaat Sao Paulo. Er hat selbst mit zwölf Jahren als Orangepflücker gearbeitet. Heute ist er Gewerkschaftsführer und kämpft für soziale Gerechtigkeit.

90% des Konzentrats für unseren Orangensaft kommen aus Brasilien.

Im Herbst 1996 startete die Gewerkschaft ANG mit der Südwind Agentur, Trans Fair und der Drei-Königs-Aktion die Kampagne „Bittere Orangen“. Dabei ging es um wichtige Zielsetzungen für die Betroffenen in Sao Paulo / Brasilien:

- ◆ Einhaltung der arbeitsrechtlichen Bestimmungen auf den Orangenplantagen
- ◆ Sicherung bzw. Erhöhung des Familieneinkommens der PlantagenarbeiterInnen
- ◆ Förderung von Alternativen in der Produktion und für die KonsumentInnen in Österreich
- ◆ Verwendung fair gehandelten Orangensaftkonzentrates in der österreichischen Produktion

- ◆ Öffentliches Problembewusstsein schaffen und Konsumalternativen bekannt machen
- ◆ Verwendung von Orangensaftkonzentrat aus sozialverträglicher Produktion bei den österreichischen Fruchtsaftherstellern.

Nach einer zweijährigen Kampagne „Bittere Orangen“ stellte sich Erfolg ein. Nun gibt es fair gehandelten Orangensaft namens „Merda“ zu kaufen und auch die Firma Pfanner produziert fair gehandelten Orangensaft.



„Pfanner agiert als österreichisches Familienunternehmen erfolgreich im internationalen Fruchtsaft- und Eisteemarkt. Wir in der Unternehmensleitung spüren die soziale Verantwortung für die Länder des Südens. Mit unserer Entscheidung wollen wir helfen, die Lebensbedingungen der Pflückerfamilien in Brasilien und Kuba kontinuierlich zu verbessern.“

Pfanner 100 % Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat von ausgesuchter Premiumqualität, ohne Zuckerzusatz und mit viel natürlichem Vitamin C mit dem TransFair Zeichen heißt: voller Genuss mit gutem Gewissen!“

Marie-Luise Dietrich, Gesellschafterin  
www.pfanner.com

## Die Faire Alternative

Die Einhaltung der international geltenden Arbeitsschutzregelungen ist für die LieferantInnen des fairen Orangensaftes verpflichtend und wird von unabhängigen Organisationen vor Ort kontrolliert.

Faire Arbeitsbedingungen,  
faire Preise.



### Produkte:

Trans Fair [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

(Klicken Sie auf Großverbraucher).

Alle Bezugsquellen sind sowohl im Fair Trade Einkaufsführer als auch im Internet unter der Produktsuche abgebildet.

EZA 3. Welt [www.eza3welt.at](http://www.eza3welt.at)

Hier finden Sie alle Produkte.

Tel. 0662 / 452 178-0,

Bestelltelefon: DW-10 Fax 0662 / 452 586,

BestellFax 0662 / 452 178-44

Bestellannahme@eza3welt.at



### Materialien:

#### Daten & Fakten zur gewerkschaftlichen Kampagne

Erhältlich bei: ANG, Gerhard Riess, Tel. 01 / 501 46 - 506, E-Mail gerhard.riess@ang.at, [www.ang.at](http://www.ang.at)

#### Video „Orangensaft aus fairem Handel: Vitamin, das Chancen schafft“

Dokumentarfilm. Wien: Trans Fair Österreich, 1999. Medientyp: VHS; 22 Min.

Brasilien; Welthandel; Weltmarkt; Orange; Arbeitsbedingungen; Verarbeitung; Ökologielandwirtschaft; Alternativer Handel; Export

Der Film führt nach Brasilien, woher 90 % des in Europa konsumierten Orangensaftes stammen. Der Bericht zeigt den Weg der

Orangen von der Ernte über die Verarbeitung bis zum Verbrauch in Europa und geht auf lokale und internationale wirtschaftliche, soziale und ökologische Probleme ein, die mit Anbau und Export von Orangen verbunden sind.

Erhältlich bei: Trans Fair Österreich unter [office@fairtrade.at](mailto:office@fairtrade.at) und [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at) oder Tel. 01 / 533 09 56

Erhältlich bei: Trans Fair Österreich unter [office@fairtrade.at](mailto:office@fairtrade.at) und [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at) oder Tel. 01 / 533 09 56



### Tipp:

Orangensaft enthält wertvolle Bestandteile - Kalium, verschiedene Vitamine und vitaminähnliche Substanzen sind in jedem Glas enthalten. Mit 40-80mg/100g Fruchtfleisch ist die Orange eine der Vitamin C-reichsten Früchte. Gerade im Winter und Frühjahr trägt der Orangensaft zur Stärkung unserer Widerstandskraft bei, hilft Erkältungskrankheiten und Frühjahrsmüdigkeit zu überwinden. Außerdem wird die Eisenaufnahme durch ausreichende Vitamin C-Aufnahme verbessert.





# Fair bei Bananen

Fotos: TRANS FAIR

**E**ine Banane schmeckt köstlich als Stärkung zwischendurch, als Pausenangebot bei Seminaren oder zum Dessert verarbeitet (z.B. Bananensplit). Die Krümmung der Banane verriet aber nichts über die Bedingungen, unter denen sie gewachsen, geerntet, verschifft und verkauft wird, das Etikette hingegen schon.

## Die Banane schreibt Geschichte

*„Ich bin Zeuge von einer wirklich markanten Wende zum Guten in unserem Betrieb. Die Situation für uns Arbeiter hat sich sehr stark gebessert. Besonders seit wir unsere Bananen ohne Chemikalien biologisch anbauen. Die Möglichkeit, unsere Ware zu einem gerechten Preis zu verkaufen, hilft uns sehr.“* Segundo Ivo Palacio verbrachte sein gesamtes Leben in der Provinz El Oro im Südwesten von Ecuador. Seit 20 Jahren arbeitet der 42-jährige für den Betrieb „Grupo

Agricola Prieto“ (GAP) in den Bananenplantagen. Und seit einem Jahr erfüllt der Betrieb die strengen Kriterien des Fair Trade-Systems.



Segundo Ivo Palacio

Die Bananen werden zu fairen Konditionen nach Österreich geliefert. Das heißt: angemessene Mindestlöhne vor Ort, Preisstabilität und eine Produktion im Einklang mit der Natur. Die finanziellen Aufschläge für biologische Produktion („Fair Trade Premium“ genannt) – über deren Verwendung Palacio als Mitglied des Arbeiterkomitees mitentscheiden kann – ermöglichen den Bau einer kleinen Klinik. Dort kann der 42-jährige jetzt auch seine Zähne behandeln lassen.

Ein derart positives Umfeld findet man sonst vergeblich in Ecuador. Ein Hauptgrund: Seit drei Jahrzehnten gibt es keine unabhängigen Bananengewerkschaften mehr. Daher sind die Bananen aus Ecuador, dem weltweit größten Bananenexporteur, die billigsten auf dem Markt.

Jährlich werden in Österreich knapp 5 Millionen Kartons Bananen verkauft. Dies sind ca. 90.000 Tonnen. Pro Haushalt und Jahr essen die ÖsterreicherInnen 150 bis 200 Bananen, das sind pro Kopf im Schnitt 13 kg Bananen. Die wichtigsten Exportländer sind die Staaten Mittelamerikas wie Ecuador, Costa Rica und Kolumbien. Im tropischen Klima werden auf riesigen Plantagen Bananen das ganze Jahr über geerntet.



## Produkte:

Trans Fair [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

(Klicken Sie auf Großverbraucher).



## Materialien:

Video: „**Bananen. Reif für den Fairen Handel.**“ Dokumentarfilm

Trans Fair Deutschland, Köln- Reutlingen:

Medusa -Film, 1998- Begleitheft.

Medientyp: VHS; 20 Min.

Lateinamerika; Costa Rica; Ecuador; Landwirtschaft; Weltwirtschaft; Rohstoff; Banane; Agrarprodukt; Ökolandwirtschaft; Alternativer Handel; Institution; Trans Fair

Der Film stellt die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Handelspartner dar und zeigt auf, welche Vorteile sich für ProduzentInnen und KonsumentInnen aus dem Genuss der fair gehandelten Bananen ergeben. Der Mehrerlös aus dem Trans Fairpreis hat überdies zu Verbesserung der Ausbildungs- und Arbeitssituation sowie der Gesundheitsvorsorge geführt.

Erhältlich bei: Trans Fair Österreich unter [office@fairtrade.at](mailto:office@fairtrade.at) und [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at) oder Tel. 01 / 533 09 56



## Tipp: Fair & Gesund

Bananen machen fröhlich: Sie enthalten reichlich Serotonin gepaart mit einer ganzen Menge Kohlehydrate, die ideale Formel für gute Laune. Viel besser als Süßigkeiten helfen Bananen den Blutzuckerspiegel zu erhöhen und auf längere Zeit konstant zu halten. Bananen machen nicht dick! Eine mittelgroße Banane enthält nur 81 kcal, jedoch viele Vitamine und Mineralstoffe.

## BANANEN-WORKSHOP

### „Ein krummes Ding“

ein Angebot von FAIRE WOCHEN 2001 - 2003

für Betriebe und Berufsschulen (€ 72/ Durchführung mit ReferentInnen und Material) Warum ist die Banane krumm und bei ihrer Ernte noch dazu grün? Wie sieht die Arbeit auf einer Bananenplantage aus? Und wo lernte Alexander der Große diese „Frucht der Weisen“ kennen? Viele Fragen – viele Antworten beim Bananen - Workshop!

**Kontakt:** Südwind Agentur (vermittelt ReferentInnen für alle Bundesländer)  
Tel. 01 / 405 55 15, Fax 01 / 405 55 19  
E-Mail: [suedwind.bildung@oneworld.at](mailto:suedwind.bildung@oneworld.at)  
[www.faire-wochen.at](http://www.faire-wochen.at)

# Fair bei Schokolade & Kakao

**F**aire Schoko kann man schenken: zum Jubiläum, zu Weihnachten, zum Geburtstag. Oder man kann sie als Pausenstärkung nach einem Vortrag, zwischen Sitzungen, Seminaren den TeilnehmerInnen anbieten. Fair gehandelte Produkte sind Imageträger. Sie signalisieren, dass über soziale Verantwortung im Betrieb nicht nur nachgedacht, sondern fair gehandeltes Angebot auch praktisch genützt wird.

Was macht nun Schokolade bitter – besonders für jene, die unter schwersten Bedingungen die dafür nötigen Rohstoffe anbauen?

## Das Diktat der Multis

Beherrscht wird die weltweite Kakaoproduktion von wenigen Konzernen. Sie besitzen in der ganzen Welt ein Netz von landwirtschaftlichen Betrieben, Plantagen, Fabriken und Handelseinrichtungen. Damit können diese Multis – und sie tun es auch – dem gesamten Wirtschaftszweig ihren Willen auferlegen. Produktivitätssteigerungen hatten und haben für viele ArbeiterInnen und Bauern in diesem Sektor negative Folgen. Besonders schlimm ist die Situation für jene auf der südlichen Welthälfte. Viele Bauern mussten die Kakaoproduktion aufgeben. Versuche, Gewerkschaften zu gründen, werden oft brutal niedergeschlagen. Die ArbeiterInnen in der Weltschokoladefabrik – gemeint sind damit alle Stufen innerhalb der Kakaokette – haben kaum oder keinen Kontakt zueinander. Sie können keine Erfahrungen austauschen, geschweige denn gemeinsame Strategien für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen formulieren. Daher ist den Gewerkschaften von Kakao- und SchokoladearbeiterInnen klar, dass Verbesserungen nur mit einer gemeinsamen Strategie zu erreichen sein werden.

## Vernetzten im „Internationalen Kakaoprogramm“

Seit 1987 arbeiten einige Gewerkschaften, darunter die österreichische Gewerkschaft Agrar-Nahrung-Genuss,



gemeinsam an einem „internationalen Kakaoprogramm“. Organisiert werden Konferenzen und Zusammenkünfte zum Erfahrungsaustausch. „Auf diese Weise entstand ein Netz zwischen Plantagenarbeiter und Kleinbauern aus den Kakaoregionen sowie Gewerkschaftsvertretern aus den Betrieben der Kakaoverarbeitung und Schokoladefabriken. Diese internationale Zusammenarbeit ist die größte Stärke der ArbeitnehmerInnen gegenüber den großen Schoko-Konzernen,“ so Gerhard Riess von der ANG, Sektion Genuss.



## Produkte:

Trans Fair [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

(Klicken Sie auf Großverbraucher).

Alle Bezugsquellen sind sowohl im Fair Trade Einkaufsführer als auch im Internet unter der Produktsuche abgebildet.

EZA 3. Welt [www.eza3welt.at](http://www.eza3welt.at)

Hier finden Sie alle Produkte.

Tel. 0662 / 452 178 - 0,

Bestelltelefon: DW-10 Fax 0662 / 452 586,

BestellFax 0662 / 452 178-44

Bestellannahme@eza3welt.at



## Materialien:

### Daten & Fakten zur gewerkschaftlichen Kampagne

Erhältlich bei: ANG, Gerhard Riess, Tel. 01 / 501 46 - 506, E-Mail [gerhard.riess@ang.at](mailto:gerhard.riess@ang.at), [www.ang.at](http://www.ang.at)

### Video „Die Frucht vom goldenen Baum: Kakao aus Fairem Handel.“

Dokumentarfilm. Wien: Trans Fair - Österreich, 1996. Medientyp: VHS; 15 Min.

Welthandel; Kakao; Ghana; Genossenschaft; Fairer Handel; Trans Fair

Am Beispiel der Kooperative Kupa Kokoo wird die Bedeutung des Fairen Handels für Kakaobauern in Ghana dargestellt. Vom Anbau und der Verarbeitung bis zur Vermarktung der Kakaobohnen kontrollieren die Bauern die Produktion des Rohprodukts der bei uns so begehrten Schokolade.

Erhältlich bei: Trans Fair Österreich unter [office@fairtrade.at](mailto:office@fairtrade.at) und [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at) oder Tel. 01 / 533 09 56



## Tipp: CD Hot Chocolate -

**Durchblick, Fun & Action** rund um den Fairen Handel mit Schokolade und Kakao. Für alle, die sich aus beruflichen oder auch privaten Gründen für das Thema Weltschokoladefabrik interessieren.

Erhältlich bei: ANG, Tel. 01 / 501 46 506



FOTOS: TRANS FAIR



# Fair bei Kaffee

te viermal weniger als vor 15 Jahren. Viele müssen aufgeben, ziehen in die Städte und vergrößern dort das Heer der Arbeitslosen in den Slums.

Zudem sind im gleichen Zeitraum all jene Industriegüter teurer geworden, die wir in die Länder des Südens verkaufen. So lebt ein Teil der Welt auf Kosten des anderen. (www.fes.de. Friedrich Ebert Stiftung, eine der Trägerorganisationen von TransFair e.V. in Deutschland.)

Dabei ist Kaffee nach Erdöl der zweitwichtigste Exportrohstoff auf dem Weltmarkt.

Als Alternative hat sich fair gehandelter Kaffee etabliert.

„Bei der STIWA stehen 5 Kaffeeautomaten, die dem Betriebsrat gehören. Wir haben uns 10 kg fair gehandelten Kaffee für die Testphase liefern lassen, für alle Automaten, damit wir vom Schichtbetrieb und von den MitarbeiterInnen die Reaktionen bekommen. Getestet haben wir, ohne dass sie es wussten. Zurückgekommen sind Meldungen, dass der Kaffee cremiger sei und dass er milder sei. Eigentlich positiv. Mitte Februar 2002 erfolgte dann die offizielle Umstellung (5 Automaten, ca. 360 kg Jahresverbrauch) und Information an die 540 MitarbeiterInnen. Viele der KollegInnen haben gesagt „toll, dass ihr das macht mit dem Fairen Kaffee, weil wir stehen auch dahinter“, berichtet mit berechtigtem Stolz BR-Vorsitzender Hubert Herzog von der Firma STIWA in Attnang-Puchheim.

Tel.: 07674 / 603 - 0  
E-Mail [hubert.herzog@stiwa.com](mailto:hubert.herzog@stiwa.com)

## Produkte:

Trans Fair [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

(Klicken Sie auf Großverbraucher).

Alle Bezugsquellen sind sowohl im Fair Trade Einkaufsführer als auch im Internet unter der Produktsuche abgebildet.

EZA 3. Welt

[www.eza3welt.at](http://www.eza3welt.at)

Hier finden Sie alle Produkte.

Tel. 0662 / 452 178-0,

Bestelltelefon: DW-10 Fax 0662 / 452 586,

BestellFax 0662 / 452 178-44

Bestellannahme@eza3welt.at



Fotos: TRANS FAIR

**N**och nie war Kaffee so billig. Als VerbraucherIn können wir uns darüber freuen – auch als ArbeitnehmerIn: heute müssen wir im Durchschnitt neunmal weniger arbeiten als vor 15 Jahren, um uns ein Pfund Kaffee aus dem Supermarkt leisten zu können (1977: 1,5 Stunden, heute: zehn Minuten).

Jedoch: Bei dieser Entwicklung werden die Kaffeebauern in den Ländern des Südens arm. Obwohl sie immer mehr arbeiten, verdienen sie heu-

## KAFFEE-WORKSHOP

### „Eine Bohne erobert die Welt“

ein Angebot von FAIRE WOCHEN 2001 - 2003

für Betriebe und Berufsschulen (€ 72 / Durchführung mit ReferentInnen und Material). Der Kaffee - Workshop liefert die Hintergründe: ökologische, soziale und kulturelle Aspekte unsere Kaffeetradition werden dabei aufgedeckt.

Im Workshop wird der Weg der Kaffeebohnen vom Anbau über den internationalen Weltkaffeemarkt bis in die Tassen verfolgt - mit Kaffeeverkostung. Der Kaffee-Workshop ist die ideale Gelegenheit, Fair Trade-Kaffee kennen zu lernen, wenn Sie überlegen, in Ihrem Betrieb faire Produkte verwenden zu wollen

**Kontakt:** Südwind Agentur (vermittelt ReferentInnen für alle Bundesländer)  
Tel. 01 / 405 55 15, Fax: 01 / 405 55 19  
E-Mail: [suedwind.bildung@oneworld.at](mailto:suedwind.bildung@oneworld.at)  
[www.faire-wochen.at](http://www.faire-wochen.at)

## Materialien:

Video „Kaffee aus fairem Handel“

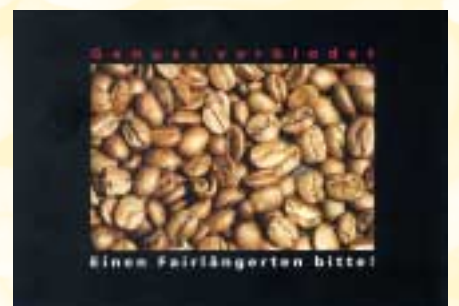
Dokumentarfilm. Trans Fair Deutschland, Köln. - Köln: Gadelrabb Film, 1994

Medientyp: VHS; 22 Min.

Kaffee; Soziale Gerechtigkeit; Guatemala, Trans Fair, Alternativer Handel

Was soziale Verträglichkeit im Fall Kaffee bedeutet, zeigt dieser Film an einem Beispiel in Guatemala: Direkter Handel mit Kleinbauernkooperativen, langfristige Abnahmeverträge, Erntevorauszahlungen, Rückkehr zu biologischen Anbauverfahren und die Garantie eines Mindestpreises schaffen in den ärmsten Ländern der Welt Inseln der Stabilität und Kontinuität.

Erhältlich bei: Trans Fair Österreich unter [office@fairtrade.at](mailto:office@fairtrade.at) und [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at) oder Tel. 01 / 533 09 56



Aktionspostkarten „Genuss verbindet - Einen Fairlängerten bitte!“

Erhältlich bei: weltumspannend arbeiten  
Tel. 0732 / 654784

E-mail: [weltumspannend.arbeiten@oegb.at](mailto:weltumspannend.arbeiten@oegb.at)





Gewerkschaftsschüler aus Steyr bei ihrer ersten fairen Kaffeepause im Betrieb.

## Erstberatung bei der Kaffee-Umstellung für Betriebsräte beim ÖGB OÖ

weltumspannend arbeiten, das entwicklungspolitische Bildungsprojekt im ÖGB OÖ, bietet BetriebsrätInnen bei Interesse an einer Umstellung im Bereich Kaffee Hilfestellung an. In einer Erstberatung werden alle notwendigen Informationen sowie Kontakt- und Referenzadressen zur Verfügung gestellt.

Kontakt: weltumspannend arbeiten

A-4020 Linz, Wienerstraße 2

Tel. 0732 / 654784

Fax 0732 / 600045

E-mail: weltumspannend.arbeiten@oegb.at



## Beratung bei der Kaffee-Umstellung mit Trans Fair-ExpertInnen



Trans Fair ist ein Verein mit Sitz in Wien, dessen Tätigkeit nicht auf Gewinn ausgerichtet ist. Ziel des Vereins ist die Förderung des gerechten Handels mit den Ländern des Südens. Getragen wird der Verein Trans Fair von einer breiten, überparteilichen Öffentlichkeit. Dazu gehören Organisationen aus den Bereichen Entwicklungspolitik, Kirche, Ökologie, Bildung und Soziales.

- ◆ Präsentiert wird auf Wunsch das Angebot der Partnerfirmen und deren Serviceleistungen für GroßverbraucherInnen
- ◆ Organisiert werden Verkostungen
- ◆ Angeboten wird Beratung für eine geeignete Vorgangsweise

Kontakt: Bettina Schörgenhofer: 01 / 533 09 56-14

e-mail: bettina.schoergenhofer@fairtrade.at

www.fairtrade.at

Klicken Sie auf den Button GroßverbraucherInnen, breite Produktpalette

## „Fair schenken“

Die EZA-Dritte Welt GmbH. ist Österreichs größte Importorganisation für Fairen Handel und verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung in diesem Bereich. Das Produktsortiment umfasst über 2000 Handwerksartikel und rund 200 Lebensmittel - viele davon aus kontrolliert-biologischem Anbau (Kaffees, Tees, Schokoladen, Kakao, Reis und Quinoa.)

Unter dem Motto „Fair schenken“ bieten EZA-Dritte-Welt und Weltläden - die Fachgeschäfte für Fairen Handel - u.a. eine Auswahl an Geschenkkörben an, die geschmackvolles für KaffeegenießerInnen und TeeliebhaberInnen, Naschkatzen und WeinkennerInnen, Gewürzgourmets und Karibikfans bereithalten. Der Falter „Fair schenken“ sowie eine Liste aller Weltläden wird auf Wunsch gerne zugesandt.



**Kontakt:** Josef Denk

Tel. 0662 / 452 178-31,

Bestelltelefon: DW-10, Fax 0662 / 452 586,

Bestell-Fax 0662 / 452 178-44

E-Mail office@eza3welt.at

bestellannahme@eza3welt.at

www.eza3welt.at



Foto: STIWA

Bei STIWA in Attnang-Puchheim bieten alle fünf Kaffee-Automaten fairen Kaffee. Hubert Herzog, BR-Vorsitzender.

## Ablauf Automatenkaffeeumstellung

- ◆ Auf jedem Automaten finden Sie den Namen der Firma, die ihn aufgestellt hat.
- ◆ Klären Sie, wer Vertragspartner ist und zwischen wem die Vereinbarung getroffen wurde.
- ◆ Überprüfen Sie, ob der Aufsteller auch fair gehandelten Lös- oder Bohnenkaffee im Sortiment führt.
- ◆ Jeder Aufsteller ist in der Lage fair gehandelten Löskafee (oder ganze Bohnen) in Österreich zu beziehen.
- ◆ Alle Aufsteller, die bereits solchen Löskafee anbieten, bestätigen die hervorragende Qualität dieses Produktes.
- ◆ Falls Ihr Aufsteller nicht bereit ist fair gehandelten Kaffee einzufüllen, eruieren Sie, wie lange Sie vertraglich gebunden sind und wechseln Sie den Aufsteller.
- ◆ Automatenfirmen wollen an möglichst vielen Plätzen vertreten sein; wenn Sie Konkurrenz spüren, wird vielleicht ein Umdenkprozess eingeleitet.

Empfohlen von TRANS FAIR

# weltumspannend arbeiten

## Das entwicklungspolitische Bildungsprojekt im ÖGB OÖ

Die global agierende Wirtschaft betrifft uns als ArbeitnehmerInnen beinahe täglich: durch die Verarbeitung von Rohstoffen, durch die Auslagerung von Produktionsstätten, Fusionen und Übernahmen, die internationale Konkurrenz und den Druck auf unser Sozialsystem. Wie können wir in dieser Situation handeln? Zu unserem Wohl und dem der ArbeitnehmerInnen im Süden dieser Welt?

Du arbeitest in einem Betrieb mit internationaler Ausrichtung, bist Betriebsrätin/Betriebsrat oder hauptamtliche/r GewerkschafterIn und möchtest dich intensiver mit globalen Fragestellungen auseinandersetzen? Dann bist du bei uns richtig!

### weltumspannend arbeiten bietet an:

- ◆ Vorträge, Seminare und Kampagnen, die über globale Zusammenhänge informieren
- ◆ Gewerkschaftliche Bildungsreisen, um die Lebens- und Arbeitssituation der KollegInnen im Süden kennen zu lernen
- ◆ Unterstützung und Begleitung bei internationalen Kooperationen und Aktionen in oberösterreichischen Betrieben
- ◆ Kooperation mit Gewerkschaften österreichweit bei internationalen Projekten

### weltumspannend arbeiten will: „Globalisierung von unten“

Wir wollen mit engagierten GewerkschafterInnen erreichen:

- ◆ dass die Auswirkungen der Globalisierung im Norden und Süden durchschaubarer werden
- ◆ dass die GewerkschafterInnen aus Nord und Süd einander begegnen
- ◆ dass GewerkschafterInnen in internationalen Fragen aktiv werden



Das entwicklungspolitische Bildungsprojekt im ÖGB OÖ

- ◆ dass Aktionen auf Betriebs-/Gewerkschaftsebene durchgeführt werden
- ◆ dass der ÖGB aktuellen Fragen globaler Gerechtigkeit mehr Wert beimisst
- ◆ dass wir erfahren: Engagement hat Sinn und gibt Kraft

### weltumspannend arbeiten bietet an: Materialien und Medien

#### Ausstellung

„weltumspannend arbeiten. Globalisierung von unten.“, (1998; 19 Text-/Bildtafeln, 90 x 210 cm; Entlehnung kostenlos)  
Verflechtung und Auswirkungen der wirtschaftlichen Globalisierung am Beispiel der Sportschuhproduktion auf den Philippinen und Zelluloseherstellung aus Eukalyptus in Brasilien.

#### Videos

„weltumspannend arbeiten. Der Schlüssel zur Veränderung ist Organisation.“ (1997, 17 Minuten, € 21,40)

„Die neue Welt. Alles ist möglich. Auch das Gegenteil.“ (2001, 20 Minuten, € 22,50)

#### Newsletter

Newsletter „Fakten & Impulse“ für AktivistInnen und Interessierte  
(8 - 12 Seiten, 3 - 4 x jährlich; kostenlos)



Fordere diese Materialien und Medien bei weltumspannend arbeiten an.

weltumspannend arbeiten  
A-4020 Linz, Wienerstraße 2  
Tel. 0732 / 654 784  
Fax 0732 / 600 045  
E-Mail weltumspannend.arbeiten@oegb.at

Gefördert von EU, BMAA und ÖGB OÖ

## Gesund - leicht und FAIR ESSEN IM BETRIEB ist ein Thema, das viele bewegt. Essen ist ein Ausdruck der persönlichen Haltung, des Körperbewußtseins und des Erkennens von Zusammenhängen.

*„Rund 1,5 Millionen ÖsterreicherInnen essen täglich am Arbeitsplatz oder in der Betriebskantine. Dabei werden jährlich hunderttausende Tonnen Lebensmittel verzehrt. In einer globalisierten Welt bestimmen heute multinationale Konzerne, EU-Institutionen oder die WTO, wo, wann und welche Nahrungsmittel produziert werden. Es braucht noch viel mehr Bewusstsein dafür, was aufgetischt wird. Das gilt für Kindergärten und Schulen genau so wie für die Betriebsverpflegung. Fair Essen in den Betriebsküchen kann auf einem sehr direkten Weg regionale Strukturen fördern und die österreichischen Klein- und Biobauern stärken.“*

Fritz Verzetnitsch, Präsident des Österreichischen Gewerkschaftsbundes und Präsident des Europäischen Gewerkschaftsbundes



Foto: Korp



*„Mens sana in corpore sano - Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper“ - dies gilt in besonderem Maße auch für den gedeckten Tisch in den Unternehmen. Gesunde und zufriedene Mitarbeiter sind motivierter und können mehr Leistung im Betrieb erbringen. Qualitatives, biologisches und faires (Fair Trade) Essen in den Betriebsküchen liegt daher sowohl im Interesse des Unternehmens wie der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Guten Appetit!“*

Dr. Christoph Leitl, Präsident der Wirtschaftskammer Österreich

*„In der heutigen Zeit wird es immer wichtiger, besonders durch Mangel an Bewegung, auf die täglichen Essenseinnahmen zu achten. Da kommt der Betriebsküche ein ganz wichtiger Stellenwert zu. Die Beachtung des Fettverbrauches ist ein bedeutender gesundheitlicher Aspekt. Aber auch die Essgewohnheiten müssen in der Betriebsküche und im täglichen Lebensablauf überdacht werden. Die Verwendung saisonaler Gemüse und Obstarten verbessern die Gesundheitswerte wesentlich und geben dem Motto „Gesund werden - Gesund bleiben“ recht.“*

Ernst Wohlfahrt, Generaldirektion / Prävention, Wiener Gebietskrankenkasse



Foto: privat



Foto: privat

*„Viele Menschen sind willens, Ziele wie Menschenrechte, Natur-, Umwelt- oder Tierschutz durch ihr Verhalten zu unterstützen, auch wenn bei der konkreten Kaufentscheidung immer wieder andere Interessen überwiegen. Das könnte sich in Zukunft ändern, zumal es zunehmend Biomarken gibt, die Solidaritätsmotive glaubwürdig stützen und sehr wohl Akzeptanz finden. Außerdem suchen vor allem Jüngere und besser Gebildete zunehmend Produkte, die gut sind und mit gutem Gewissen genossen werden können. Dahinter steht der wachsende Wunsch, Produkte zu verwenden, von denen man weiß, unter welchen Bedingungen sie produziert werden.“*

Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und Gesundheitspsychologin, [www.hanni-ruetzler.at](http://www.hanni-ruetzler.at)

*„Kinderarbeit ist niemals normal. ....Wichtig finde ich die Solidarität zwischen europäischen und brasilianischen Gewerkschaftern. Unsere gemeinsame Arbeit muss sich letztlich gegen die zunehmende Globalisierung und Liberalisierung der Wirtschaft richten, die für die Abnahme von sozialer Sicherheit mitverantwortlich sind: Weiter halte ich die politische Lobbyarbeit von europäischen Abgeordneten für sehr wichtig.“*

Paulo Celho Morini hat selbst mit zwölf Jahren als Orangenpflücker gearbeitet. Heute ist er Gewerkschaftsführer und kämpft in Brasilien für eine Verbesserung der sozialen Bedingungen im Orangenanbau.



Foto: ANG

**„Man liest das alles ja nicht so genau, weil es nicht so wichtig ist für den Betriebsrat – glaubt man. Dabei ist die Globalisierung ein ganz wichtiges Thema, denn holt man weiter aus, kommt man drauf, dass es auch uns treffen kann. In unseren Kaffeeautomaten gibt es nur noch den fair gehandelten Kaffee. Man tut sich, der Umwelt und den Leuten etwas Gutes. Die Leute drüben bekommen einen fairen Preis und können damit etwas besser leben. Von Luxus ist ja keine Rede. Manche bei uns sagen, das sei zu teuer und ich sage, gerade das ist das billigere, das teuerste ist der Folgeschaden für die Umwelt und die Gesundheit.“**

Hubert Herzog, Betriebsratsvorsitzender bei der STIWA, Attnang-Puchheim.  
Betreibt nebenbei eine kleine Bio-Landwirtschaft und hat zum bestehenden Betriebs-Buffer einen Bio-Bus von Bauern aus dem Mondsee-Gebiet organisiert, der regelmäßig die Firma anfährt.



Foto: STIWA

**„Jedes Produkt und jedes Lebewesen hat seinen Zyklus und seine beste Zeit. Dieser Zyklus ist wichtig für die Geschmacksbildung und für den Nährwert. Reife und regionale Verfügbarkeit sind die zwei Hauptkriterien, nach denen ich Gerichte konzipiere. Das größte Kapital ist das Ausgangsprodukt. Es ist nicht nur ein Mensch, der mit diesem Produkt umgeht, sondern es sind sehr viele, bis das Produkt zum Gast kommt. Je transparenter dieser Weg gestaltet ist, um so größer wird die Wertschätzung sein. Denn dann ist es kein anonymes Produkt mehr, sondern einfach ein wertvoller Rohstoff.“**

Heinz Reitbauer, Küchenchef im Wirtshaus Steirereck Am Bogusch, [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)



Foto: steirereck

**„Sichere Lebensmittel vom Stall bis zum Teller sollten eine Grundvoraussetzung sein. Leider zeigen vergleichende Warentests immer wieder, dass es in bestimmten Produktgruppen (z.B. Fleisch) Probleme mit der Haltbarkeit oder mit Schadstoffen gibt. Das heißt, es mangelt offensichtlich einerseits an Kontrollen und andererseits an der Vollstreckung von Maßnahmen gegen Verstöße. Aus verbraucherpolitischer Sicht muss für Verstöße der Unternehmer gerade stehen, nicht – wie es derzeit üblich ist – die Filialleiter, die keine „wirklichen“ Entscheidungsbefugnisse haben, für die Versäumnisse der Unternehmen aber verantwortlich gemacht werden. Angemessene Strafen und die Veröffentlichung von Untersuchungsergebnissen sind unabdingbar. Ebenso wie eine klare Trennung von Produzenten- und Konsumenteninteressen.“**

Mag. Birgit Beck,  
Ernährungswissenschaftlerin, Verein für Konsumenteninformation (VKI), „Technik 2“, [www.konsument.at](http://www.konsument.at)



Foto: VKI

**„Gemeinsam mit meinen Eltern bewirtschaftete ich in Hollabrunn einen 14 ha Bio-Betrieb. Seit 1997 wirtschaften wir nach den strengen BIO ERNTE Richtlinien. Wir bauen verschiedene Gemüse, Erdäpfel und Getreide an. Einen großen Teil unserer Produktion setze ich am Kutschkermarkt – einem Bauernmarkt in Wien – ab. Daneben versorgen wir auch das Krankenhaus und das Landespflegeheim Tulln mit unseren streng kontrollierten Bio-Lebensmitteln. Durch dieses Ausschalten des Zwischenhandels finden wir auch mit unserem Kleinbetrieb ein gutes Auskommen. Außerdem: der direkte Kontakt zu unseren Kunden ist uns besonders wichtig. Mit vielen Kunden und Abnehmern verbindet uns bereits ein langjähriges und freundschaftliches Verhältnis.“**

Marion Aigner, eine der 12.000 BIO ERNTE BäuerInnen.



Foto: Bio Ernte Austria

## LENZING AG



### Gesund, vielfältig und schmackhaft

Bereits seit 1994 wird konsequent an einem Angebot gesundheitsbewußter Speisen gearbeitet und dazu täglich ein Alternativgericht wie Gemüse- und Nudelgerichte, Vollwert-, Fisch- und Geflügelspeisen angeboten. Von anfänglich 30 solchen Rezepten vervielfachte der Küchenchef das Angebot auf 160 Alternativgerichte. Diese werden vom Schichtarbeiter bis hin zu Führungskräften – von Männern genau so wie von Frauen – gerne gegessen. *„Wir konnten glaubhaft vermitteln, dass sich gesunde Ernährung nicht auf das ‚Körndlessen‘ beschränkt. Beliebt ist auch unsere Salat- und Gemüsebar und zur Stärkung des Immunsystems gibt es das ganze Jahr hindurch frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte.“*, freut sich die Restaurantleiterin Gertraud Eisterer.



Fotos: Lenzing



*„Ein Erfolgskriterium war, dass an den Schulungen wirklich lückenlos alle teilgenommen haben, von der Abwäscherin bis zur Kassierin, zur Salatköchin und zum Chefkoch. Alle standen dahinter und hatten das Gefühl, etwas Gutes für die Gäste zu machen.“*, erinnert sich

Elfriede Kiewewetter, OÖGKK und Mitglied des Projektteams.

### Fair Essen-Kriterien haben ihren fixen Platz

Angeliefert werden die Lebensmittel von LieferantInnen aus max. 40 km Umkreis von Lenzing. *„Denn“, so Gertraud Eisterer, „der Preis ist nicht entscheidend. Wir legen großen Wert auf frische Ware und sind auch bestrebt, Bio-produkte aus der Umgebung bei uns zu verarbeiten und zu verkaufen. Wir haben nur Stammlieferanten, deren Betriebe wir seit vielen Jahren kennen und regelmäßig besichtigen.“*

#### Kontakt:

Gertraud Eisterer  
Leiterin des Betriebsrestaurants „Lenzesa“  
Lenzing Aktiengesellschaft  
Corporate Services  
A-4860 Lenzing  
Tel. 07672 / 701 - 2512  
Fax 07672 / 701 - 3670  
g.eisterer@lenzing.com

terInnen der Lenzing AG positives Echo hervorrief. Die Voraussetzungen für den zweiten Schritt, der 1996 startete – nämlich auf das Ernährungsverhalten und somit auf die Gesundheit der MitarbeiterInnen positiv Einfluss zu nehmen – waren ideal.

Unterstützt durch externe Beratung ging man daran, den WHO-Leitsatz *„Make the healthier choice the easier choice“* in die Praxis umzusetzen. Mit Greif zu Gerichten, Fettagungen zählen, Rückmeldemöglichkeiten an die Küche, Vorträgen, Büchertisch, Rezeptdienst und Fragestunden und bei absoluter Freiwilligkeit und Wahlmöglichkeit für die Gäste, war der Erfolg vorprogrammiert.

### Fettagungen - was ist das?

1 Fettagung steht für 3 g Fett. Diese Messgröße erleichtert das Erlernen einer fettarmen Ernährung. Die Augen zeigen an, wieviel Fettanteil ein Gericht enthält. Mit entsprechender Software lässt sich aus den Rohprodukten der Rezeptur die Fettagungenanzahl ermitteln.

### Das Projekt Lenzesa

1994 organisierte und gestaltete man in der Lenzing AG die „alte“ Küche völlig neu, was bei den Mitarbei-

Von den 2.800 MitarbeiterInnen der Lenzing AG nützen mehr als 50 % das Angebot des Betriebsrestaurants. 38 Personen arbeiten im Restaurant. Täglich werden rund 800 warme Essen gekocht, wovon bereits 250 Portionen das Alternativgericht sind. Jährlicher Wareneinsatz rund Euro 510.000,-; davon 15 % Bio-Anteil, welcher weiterhin ausgebaut wird.



# voestalpine Stahl: Caseli



**voestalpine**  
STAHL GMBH



## Von der Werksküche der voestalpine zum modernen Caterer Caseli

Seit über 50 Jahren werden die Voestler bekocht. Seit September 2002 tragen alle kulinarischen Dienstleistungen (Mittagstisch, Eventcatering, Gästehaus) der voestalpine Stahl und der CATERING UND BETRIEBSSERVICE GmbH den Qualitätsnamen Caseli.

Begonnen hat es 1997 mit dem Projekt „Rund um G’sund“. Dabei ging es (noch) nicht um gesunde Ernährung, sondern um Verbesserung der Arbeitsabläufe in der Küche. „Das war für mich ein sehr interessantes Projekt, weil ja gerade die Frauen in der Küche besonders hart arbeiten müssen,“ so Herbert Baier, Arbeiterbetriebsrat.

## Fit & Vital – das Ernährungskonzept

1999 startete das Projekt „Fit & Vital – Gemeinsam ERnährung Neu Er-

Von den ca.12.000 MitarbeiterInnen am Gelände der voestalpine in Linz gehen 87,5 % essen. Caseli beschäftigt in allen Betrieben 250 MitarbeiterInnen. Täglich werden 10.000 Menüs für Firmen, Schulen, Kindergarten, Seniorenheime im Großraum Linz gekocht. Jährlicher Wareneinsatz rund 72 Mio. Euro, der Großteil der Lebensmittel kommt aus der Region.

leben“. 250 neue bzw. veränderte Gerichte kreierte die Küche seit Projektstart. „Die positiven Rückmeldungen motivieren zum Weitermachen. Besonders lustvoll ist es für mich neue Speisen zu entwickeln“, betont Chefkoch Peter Koller. Bei allen Speisen wird nach dem Ernährungskonzept „Fit & Vital“ der Fettgehalt in „Fettaugen“ angegeben. Täglich gibt es als gesunde Speise mindestens ein „GERNE-Gericht“, das mit einer gelben Kochmütze am

bei saisonale und biologische Produkte bevorzugt werden. „Die Ausrichtung auf saisonale Gegebenheiten sichert die Verwendung von vitalstoffreichen Lebensmitteln. Dosenware kommt bei Caseli nicht in den Topf!“, ist Mag. Karin Bauer stolz auf das Ergebnis konsequenter Arbeit. Auch Schokolade und Kaffee aus fairem Handel wird angeboten.

## Tipp aus dem Vitamin ABC

Probieren Sie eine kalte Sauce zu Fleisch. Statt Mayonnaise Magertopfen und Joghurt (1 %) oder Buttermilch mit Kräutern, Knoblauch, Kren, Paradeismark, Tabasco, Curry ... ein wahres Gedicht!



Fotos: voestalpine Stahl (2), Caseli (3)

**www.caseli.at** (Unternehmen/Ernährung/Vitamin ABC)

Hier erfahren Sie genießerisch, wie viele Vitamine und Mineralstoffe Sie benötigen und in welchen Lebensmitteln sie enthalten sind.

Speiseplan gekennzeichnet ist. Laut KundInnenbefragung 2002 zählen 51% das GERNE-Gericht zu den bevorzugten Speisen.

Im Projektteam arbeiteten Küche, Betriebsmedizin, OÖ GKK und BetriebsräteInnen. Fit & Vital wurde im Februar 2001 mit dem Gesundheitspreis der Stadt Linz ausgezeichnet. Die Erfolgsgeschichte zeigt: gesund und gut essen ist kein Widerspruch!

## Frische & Qualität aus der Region

Die Lebensmittel werden tagesfrisch aus der Region angeliefert, wo-

Sehr informativ mit vielen Tipps.

## Kontakt:

Mag. Karin Bauer  
Caseli  
A-4020 Linz, VOEST-ALPINE Straße 3  
Tel 0732 / 6585-5092  
Fax 0732 / 6980/2245  
E-Mail: karin.bauer@caseli.at  
www.caseli.at  
www.voestalpine.com/stahl

# MOORHEILBAD HARBACH



Fotos: MOORHEILBAD HARBACH

## Von Null auf 100

Die dramatische Abwanderung führte 1978 zur Gründung des Moorheilbades Harbach im Waldviertler Oberland (1900: 2000 Einwohner, 1970: 520 und derzeit zirka die 700 Personen). Die Landwirtschaft blieb weiter ein Sorgenkind. Es entstand ein „Ökologischer Kreislauf Moorbad Harbach“ wo Landwirte und Moorheilbad zu je 50 % die „Moorheilbad Harbach Produktion und Vermarktungsgesellschaft für ökologische Produkte G.M.B.H.“ gründeten. Ihr Ziel ist es, bei der Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise zu helfen und den Zwischenhandel vom Landwirt zu den Fremdenverkehrsbetrieben zu übernehmen. Aus der Gemeinde Harbach sind fast 30 Betriebe am Projekt beteiligt und weitere 20 aus den umliegenden Gemeinden.

## Das Erreichte kann sich sehen lassen.

950 ha Nutzfläche werden heute biologisch bewirtschaftet. Für artgerechte Tierhaltung investierte man 2,9 Mio Euro für Stallneu- und -umbauten. Man ging in neue Produktionszweige wie Schweine- und Geflügelzucht, Feldgemüseanbau (Karotten, Rote Rüben, Pastinaken,



Kraut, Salate) und Obstproduktion (Himbeeren). Gezüchtet und gehalten werden auch alte Schweinerassen, sowie das Waldviertler Blondvieh oder die älteste Kleinpferderasse Europas „Huzule“ zur Beweidung der Waldrandgebiete und zum Reiten.

## Eine Kooperation zwischen Landwirtschaft, Gewerbe und Tourismus

Seit über 10 Jahren verarbeiten und veredeln ansässige Gewerbebetriebe die landwirtschaftlichen Produkte. Ein eigener Kleinschlachthof ermöglicht kurze und schonende Transportwege und tiergerechte Schlachtung. Im Gebäudeverbund errichteten sieben Landwirte schließlich noch eine Bio-Kleinmolkerei mit einer Tageskapazität von 4.000 Liter. Hier wird ausschließlich Biomilch aus dem Waldviertler Oberland zu „Xundheitswelt Biomilchprodukten – BIO-logisch gut!“ verarbeitet, die der Gastronomie und dem Handel angeboten werden.

## ... und das Moorheilbad Harbach,

Die Bio-zertifizierte Küche verarbeitet für die Gäste fast ausschließlich die regionalen Bio-Produkte“, die Bauern erhalten Jahresfixpreise mit Lieferverpflichtung und die Trans-

portkilometer sind alleine bei der Milch von 200 km Entfernung auf nur 5 km gesunken. Direktor Manfred Pascher, einer der Initiatoren: „Durch dieses Projekt konnte die erfolgreiche Arbeit des Moorheilbades Harbach einerseits abgesichert und andererseits konnte die Konkurrenzfähigkeit besonders im Hinblick auf die EU-Erweiterung gestärkt werden.“

Vom Betriebsrat wird das Projekt sehr unterstützt, „denn“, so BRV Karl Zimmermann, „direkt und indirekt konnten damit Arbeitsplätze abgesichert und auch neue geschaffen werden.“

MitarbeiterInnen gesamt: 369, davon im Betriebsrestaurant und in der Küche 110. 75 % des Wareneinsatzes gehen an die Betriebe der Region. Mehrkosten Wareneinsatz (Bio): 260.000 EUR.

## Kontakt:

Ing. Reinhold Schwingenschlögl  
Moorheilbad Harbach  
Kur-, Rehabilitations-, Stoffwechsel- und Lebensstilzentrum  
Öko-Kreislauf Harbach  
Tel. 02858 / 5255 - 0  
Fax 02858 / 5255 - 1605  
office@moorheilbad-harbach.at  
www.moorheilbad-harbach.at

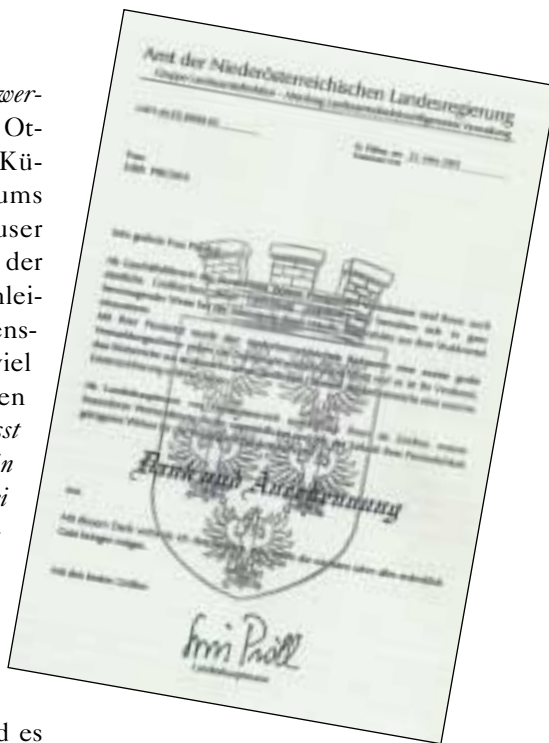


## Pioniere beim Einsatz von Bio in der Großküche

„Ich wollte eigentlich immer Koch werden, ich esse für mein Leben gerne“, so Otto Komarek, Abteilungsleiter Küchenkoordination des Kuratoriums Wiener Pensionistenwohnhäuser (KWP). Seit mehr als 5 Jahren ist der gelernte Koch und spätere Küchenleiter auch für den Einkauf der Lebensmittel zuständig und hält sehr viel von Exkursionen zu den Betrieben der ProduzentInnen. „Nur so lässt sich vermitteln, wie z.B. ein Schwein artgerecht gehalten wird. Gerade bei Schweinen ist der Unterschied ja gigantisch.“

## Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Bei der Auswahl der LieferantInnen liegt die Latte hoch und es wird großer Wert auf ein gutes KundInnen-/LieferantInnenverhältnis gelegt. „Wir sehen uns den Betrieb an, wie es



um die Hygiene steht und auch ob man ohne Vorankündigung, also überraschend vorbeikommen kann. Ich sage immer: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser.“ Seit Bioprodukte in den Küchen verarbeitet werden, erwies sich als praktikabel, einen bestimmten Prozentsatz der Komponenten in Bioqualität einzusetzen anstatt ein ganzes Biomenü zusammen zu stellen. Wie die Erfahrung zeigt, ist es dann leichter, Engpässe in bestimmten Produktberei-

chen auszugleichen. „Krautfleckerl werden kein Problem sein, sie aus Biokomponenten herzustellen. Bei der Forelle mit Petersilerdäpfel und Salat wird es Probleme bei den Forellen geben.“

Gerechnet wird in Quoten. Die Frühstücks-, Mittags- und Abendessensquote zusammen ergibt die Tagesquote; der Bioanteil davon liegt bei jeder Küche mindestens über 10 % – das angestrebte Ziel ist nach wie vor die 20 % Hürde.

## Vermarktungsschiene für NÖ Bio-Bauern/Bäuerinnen

Die Bio-Offensive des KWP ermöglichte z.B. Erzeugergemeinschaften wie die der Fa. Lutz, die frisches Obst und Gemüse aus dem Umland Wien liefert. Es entwickelte sich auch eine enge Zusammenarbeit mit anderen Pionieren, wie dem Ökokeislauf Harbach mit seiner Xundheitswelt. Aus dem Waldviertler Oberland bezieht das KWP seit Jahren viele seiner Milchprodukte.

Im März 2002 überreichte das Land Niederösterreich dann auch ein Dank- und Anerkennungsschreiben an die Geschäftsführung:

„Mit Ihrer Pioniertat wurde den niederösterreichischen Biobauern eine zweite große Vermarktungsschiene neben der Supermarktvermarktung eröffnet und es ist Ihr Verdienst, dass Biobetriebe aus strukturschwachen ländlichen Gebieten Niederösterreichs eine enorme Existenzsicherung erfahren haben.“

## Kontakt:

Otto Komarek  
Küchenkoordinator und Abteilungsleiter  
Lebensmitteleinkauf  
Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser  
Technische Direktion  
Abteilungsleiter Küchenkoordination  
Seegasse 9  
A-1090 Wien  
Tel. 01 / 313 99 - 215  
Fax 01 / 313 99 - 286  
E-Mail otto.komarek@kwp.at

In 30 Häusern mit je einer Küche leben rund 300 PensionärInnen (270 - 400) in jedem Haus. Gekocht wird auch für das Personal, an die 2.400 MitarbeiterInnen, wovon der Großteil auch essen geht. Lag der Gesamtumsatz an Biolebensmittel 1996 noch bei Euro 35.610,- so rechnet man 2002 mit Euro 2,180.185,-.

# GUSTANA Menü-Service und CLUB.menüs à la carte

**GUSTANA**  
Lifestyle-Menüs  
Die neue Lust am Essen

**CLUB.**  
menüs  
à la carte

Von den beiden Küchen in Wien 3, liefern GUSTANA Menü Service und CLUB.menüs à la carte mit 300 MitarbeiterInnen, Tochterunternehmen der Verkehrsbüro AG, insgesamt durchschnittlich über 60.000 Portionen pro Tag. Die Menüs werden täglich frisch zubereitet und sind für die jeweiligen KundInnengruppen, wie Kindergärten, Schulen und Betriebe, Zugsverpfleger, öffentliche Organisationen und auch für SeniorInnen entsprechend abgestimmt. Die Lieferung erfolgt bereits ab 5 Menüs und beinhaltet auch Frischsalate, Rohkost und Obst.

## Ziel: 40 % Bioanteil 2003

Die beiden Unternehmen bieten allen KundInnen einen Anteil an Bio-Lebensmittel, der ständig erhöht wird. „Wir liegen derzeit bei rund 18 % Bioanteil und werden im nächsten Jahr auf 40 % kommen“, ist sich die Geschäftsführung sicher, „beim Fleisch setzen wir ausschließlich auf österreichische Ware. Der Grund sind Sicherheit und Qualität. Was natürlich auch zählt ist die heimische Wirtschaft.“ Der Trend beim Essen geht eindeutig in Richtung leichte, frische und abwechslungsreiche Mittagkost mit mehr frischen Salat- und Rohkostprodukten. Der Faktor Bio wird dabei künftig immer mehr zu berücksichtigen sein. „Natürlich ist der Preis für Bio-Qualität etwas höher und daher ist die Nachfrage noch eher gering.“

Durch die Teilnahme an einem der Umweltprogramme des Ökobusinessplans Wien zählt Gustana heute zu den von ÖKOPROFIT ausgezeichneten Betrieben.



**Vitana**  
Mit der Kraft der Natur

## VITANA - eine Abteilung der GUSTANA Menü-Service,

ist Profi am Sektor Salat-Convenience. Tellerfertige Salate, seien es frische Blattsalate oder marinierte Kreationen, werden für Fast-Food-Ketten, Gastronomie und LEH hergestellt. In den Sommermonaten werden die Rohwaren hauptsächlich von den Wiener Gärtnern bezogen.

## CLUB.catering - ein Bereich von CLUB.menüs à la carte

ist spezialisiert auf Event-, Sport und Freizeitcatering, wobei auch für Kleinveranstaltungen von 15 bis 20 Personen Buffets angerichtet werden. Auf Wunsch auch aus Bio-Produkten.

„Es ist uns ein persönliches Anliegen, dass Qualität nicht nur auf dem Papier steht, sondern dann auch tatsächlich zur Auslieferung kommt,“ so die beiden Ge-

schäftsführer Heinz Gastgeb und Manfred Ronge, der als gelernter Koch auch bei internationalen Wettbewerben vom Weltverband der Köche als Juror eingesetzt ist.

### Kontakt:

GUSTANA Menü-Service GmbH.  
A-1030 Wien, Hennebergg. 2-4  
Geschäftsführung: Heinz Gastgeb  
Tel. 01 / 79 740 3501  
Fax 01 / 79 740 3506  
E-Mail office@gustana.at  
www.gustana.at

CMS - Club Menü Service GmbH & Co.KG  
A-1030 Wien, Hennbergg. 6  
Geschäftsführung: Manfred Ronge  
Tel. 01 / 79 740 3200  
Fax 01 / 79 740 3202  
E-Mail office@cms.at  
www.cms.at

# GOURMET Menü-Service

## Der Feinschmecker aus Niederösterreich



Seit 1999 gehört Gourmet zu 100 % zur VIVATIS Holding AG, einem der größten österreichischen Unternehmen in der Nahrungs- und Genussmittelbranche. Gourmet beliefert rund 2.000 Betriebe alleine in ganz Österreich und versorgt somit 40.000 Gäste täglich im Bereich der Betriebsverpflegung. Dazu werden um die 100.000 Portionen pro Tag in der Großküche in St. Pölten frisch gekocht und tiefgefroren ausgeliefert. Regionale Tochterfirmen in Österreich bieten ergänzend als Gourmet Frischegrüße Salate, Obst und Milchprodukte an.

### Regionalität bedeutet auch heimische Wertschöpfung

Bei Fleisch wird fast ausschließlich österreichische Qualitätsware zugekauft. „Fleisch kaufen wir nicht billig auf den Weltmärkten sondern setzen hier so wie

Gourmet wird mehrmals täglich mit Frischgemüse beliefert, das für den Kochprozess von einer regionalen Firma vorbereitet wird. Ein Grundpfeiler für die Sortimentspolitik ist das saisonale Kochen „Jetzt im Herbst arbeiten wir viel mit Kohl, Kraut und Wurzelgemüse und bieten auch Kürbisgerichte an.“ so Mag. Horacek.



gleichbaren Kriterien. „Unser Außendienst ist jetzt an die 26 Jahre in den Betrieben unterwegs. Die dabei gemachten Erfahrungen zeigen, dass das Bewusstsein, wieviel ein Mittagessen mit Leistungsfähigkeit, Wohlfühlen und Gesundheit zu tun hat, in vielen Betrieben noch zu wenig ausgeprägt ist. Im privaten Bereich kaufen viele sehr bewusst ein, aber ohne die gedankliche Verbindung herzustellen, was eigentlich

in der Betriebsverpflegung angeboten wird.“ umreißt Mag. Horacek das Problem. Mit 500 Menübausteinen und einer Essensauswahl vom „Schlanken Teller“ bis zum „XXL“ Gericht, versucht man für alle Bedürfnisse eine Wahlmöglichkeit zu bieten.

„Es ist ein Zeichen der Wertschätzung an die Mitarbeiter, wie mit dem betrieblichen Mittagstisch umgegangen wird.“ Für Interessierte bietet Gourmet Gratisverkostungen für max. 10 Personen an.

### Kontakt:

Mag. Claudia Horacek  
Marketing & Ernährungswissenschaft  
Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG  
Zdarskystraße 3  
A-3106 St. Pölten  
Tel. 02742 / 876 - 421 Fax 02742 / 876 - 80  
E-Mail claudia.horacek@gourmet.at  
www.gourmet.at



### „Wir sind fit für Bio-Wünsche“

Biologische Speisen in der Betriebsverpflegung gibt es, wenn der Kunde es wünscht. Vorsorglich hat man schon einmal

Hunderte Rezepturen für Bio-Menüs angelegt und mit

Bauern und Bäuerinnen die notwendigen Mengen über Kooperationen sichergestellt. Als erster Großverpfleger wurde Gourmet bereits 1997 durch die Austro Bio Garantie zertifiziert. Auf eine stärkere Resonanz vom Markt ist man somit bestens gerüstet. „Eine große Kaufentscheidung ist immer noch der Preis als messbare und vergleichbare Größe,“ bedauert man bei Gourmet. Qualität zu vergleichen ist eben viel schwieriger und in der Praxis mangle es den Entscheidern oft an ver-

bei anderen Grundstoffen auch auf die hohe österreichische Qualität und den regionalen Einkauf,“ betont Mag. Claudia Horacek. Arnold Rother, Zentralbetriebsrat von Gourmet ergänzend dazu: „Neben der Regionalität geht es uns auch um die heimische Wertschöpfung.“

Rund 30 % der LieferantInnen kommen alleine aus dem umliegenden niederösterreichischen Raum.

# Tourismusbetriebe mit dem österreichischen Umweltzeichen

Für erfolgreiche Seminare sowie als Stützpunkt bei Geschäftsreisen ist ein geeigneter Veranstaltungsort oder eine passende Unterkunft von elementarer Bedeutung. Eine gute Ausstattung, ein perfektes Service, eine umweltfreundliche Betriebsführung und ein angenehmes Ambiente tragen dazu bei, dass sich die TeilnehmerInnen wohlfühlen und das Seminar oder die Geschäftsreise ein voller Erfolg wird.

## Gesund und Fair Essen

In Betrieben mit dem Umweltzeichen werden die Gäste mit gesunden Schmankerln, die vorwiegend aus frischen Lebensmitteln der Region – möglichst aus biologischem Anbau – stammen, verwöhnt. Die Vermeidung langer Transportwege spielt ebenso eine Rolle wie das Ziel, durch regionalen Einkauf die ansässigen Klein- und Mittelbetriebe zu stärken und die Wertschöpfung in der Region zu halten.

## Kriterien des Umweltzeichens für den Bereich Lebensmittel/Küche

- ◆ Abfallvermeidung beim Einkauf durch Bevorzugung von Mehrwegsystemen und Großpackungen sowie Verzicht auf Portionsverpackungen
- ◆ Mindestanteil von Produkten aus biologischer Landwirtschaft
- ◆ Eier zumindest von Hühnern aus Bodenhaltung, besser aus artgerechter Freilandhaltung
- ◆ Nachweis von delfinschonenden Fangmethoden bei Tunfisch
- ◆ Bevorzugung regional produzierter Nahrungsmittel sowie Verzicht auf exotische Zutaten
- ◆ Berücksichtigung einer sozialen und ökologisch gerechten Herstellung, z.B. durch Einsatz von Produkten aus fairem Handel
- ◆ Angebot von vegetarischen Gerichten

- ◆ Angebot frisch zubereiteter Speisen
- ◆ Bereitstellung kleinerer Portionen
- ◆ Verwendung von Obst und Gemüse entsprechend der saisonalen und regionalen Verfügbarkeit und Abstimmung des Speisenangebotes auf saisonale und regionaltypische Speisen



In idealer Weise verbindet das Österreichische Umweltzeichen für Tourismusbetriebe Ökologie, Ökonomie und Qualität. Die Anforderungen reichen von der umweltbewußten und abfallarmen Beschaffung über den effizienten Energie- und Wassereinsatz

bis hin zu Angeboten für eine umweltfreundliche An- und Abreise der Gäste.

## Umweltzeichen als Orientierungshilfe

Der hohe Standard dieses von Umwelt- und Wirtschaftsministerium ins Leben gerufenen Labels wird durch unabhängige PrüferInnen garantiert.

Bis dato wurden österreichweit bereits über 190 Betriebe aller Betriebstypen ausgezeichnet – vom Urlaub am Bauernhof bis zum Stadthotel, vom Café bis zum Restaurant. (Stand: November 2002). Darunter befinden sich rund 70 Betriebe, die ihren Gästen auch Seminar-möglichkeiten zur Verfügung stellen.

## Informationen

[www.umweltzeichen.at](http://www.umweltzeichen.at) - Informationen zum Umweltzeichen sowie Katalog aller ausgezeichneten Betriebe  
[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info) - (Umweltzeichen-)Betriebe mit kontrolliertem Bio-Angebot  
[www.yourvisit.info](http://www.yourvisit.info) - Kooperation von 10 internationalen Ecolabels im Tourismus mit vergleichbaren Standards

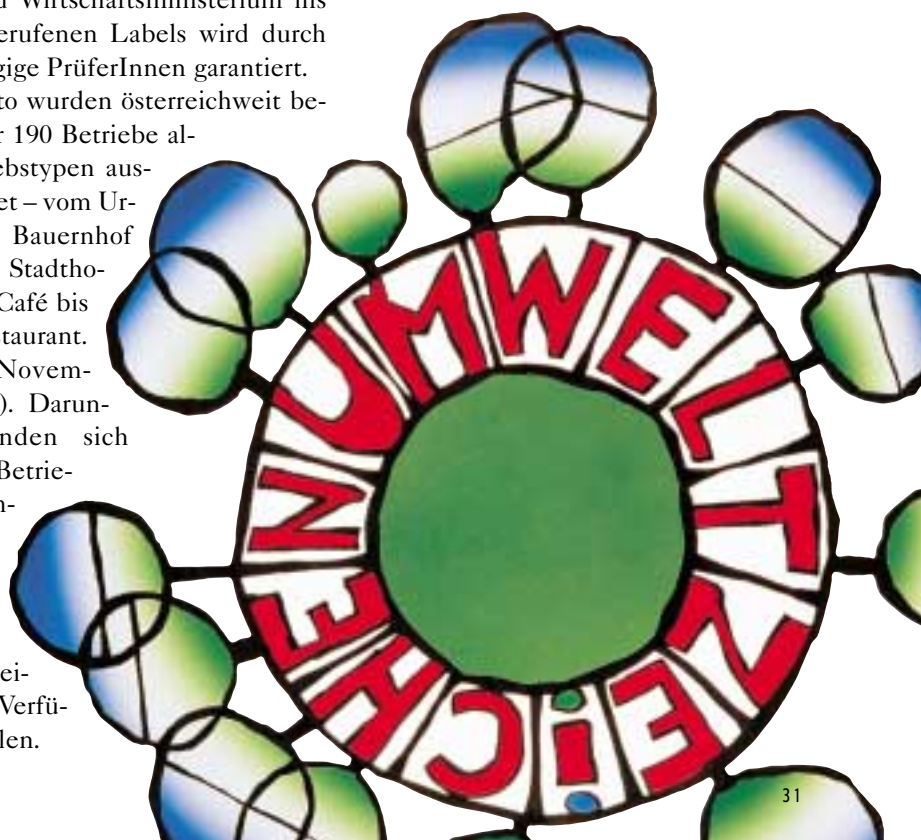
## Weitere Auskünfte

VKI - Verein für Konsumenteninformation  
 Abt. DL/Umweltzeichen  
 Otto Fichtl  
 Linke Wienzeile 18, A-1060 Wien  
 Tel. 01 / 588 77 DW 235  
 Fax DW 99 235  
 E-Mail [ofichtl@vki.or.at](mailto:ofichtl@vki.or.at)  
[www.konsument.at](http://www.konsument.at)



## Weitere Auskünfte in der Gewerkschaft HGPD zu Fragen rund um Dienstleistungsunternehmen

HGPD  
 Renate Lehner  
 Hohenstaufengasse 10  
 A-1010 Wien  
 Tel. 01 / 534 44 -502  
 E-Mail [hgpd@hgpd.oegb.or.at](mailto:hgpd@hgpd.oegb.or.at)



# SERVICE - ADRESSEN

## Ihr Kontakt in den Gewerkschaften (Hrsg.)

Gewerkschaften Agrar-Nahrung-Genuss und Metall-Textil  
Plößlgasse 15  
A-1040 Wien  
Kontakt: Gerhard Riess  
Tel. 01 / 501 46 - 506  
Fax 01 / 501 46 - 13506  
E-Mail [ang@ang.at](mailto:ang@ang.at)  
Internet [www.ang.at](http://www.ang.at)  
Internet [www.metaller.at](http://www.metaller.at)

Gewerkschaft der Privatangestellten  
Deutschmeisterplatz 2  
A-1010 Wien  
Kontakt: Christine Kapeller  
Tel. 01 / 313 93 - 203  
Fax 01 / 313 93 - 388  
E-Mail [christine.kapeller@gpa.at](mailto:christine.kapeller@gpa.at)  
Internet [www.gpa.at/umwelt](http://www.gpa.at/umwelt)

Gewerkschaft der Chemiearbeiter  
Stumpergasse 60  
A-1062 Wien  
Kontakt: Peter Schissler  
Tel. 01 / 597 15 01  
Fax 01 / 597 21 01 - 23  
E-Mail [gdc@gdc.at](mailto:gdc@gdc.at)  
Internet [www.oegb.at/chemie](http://www.oegb.at/chemie)

Gewerkschaft Druck, Journalismus, Papier  
Seidengasse 15-17  
A-1070 Wien  
Kontakt: Johannes Steiner  
Tel. 01 / 523 82 31  
Fax 01 / 523 82 31 - 28  
E-Mail [gewdup@netway.at](mailto:gewdup@netway.at)  
Internet [www.dup.or.at](http://www.dup.or.at)

Gewerkschaft Hotel, Gastgewerbe, Persönlicher Dienst  
Hohenstaufengasse 10  
A-1010 Wien  
Kontakt: Rudolf Kaske  
Tel. 01 / 534 44  
Fax 01 / 534 44 - 505  
E-Mail [hgpd@hgpd.oegb.or.at](mailto:hgpd@hgpd.oegb.or.at)  
Internet [www.oegb.at/hgpd](http://www.oegb.at/hgpd)

## A - Z

**A**  
AMA Agrarmarkt Austria  
Dresdner Straße 70  
A-1201 Wien  
Tel. 01/ 331 51 - 0  
Fax 01 / 331 51 - 199  
E-Mail [office@ama.gv.at](mailto:office@ama.gv.at)  
Internet [www.ama.at](http://www.ama.at)

Arbeitskreis für Vorsorge- und Sozialmedizin (AKS)  
Rheinstraße 61  
A-6901 Bregenz  
Tel. 05574 / 64 570 -1013  
Mag. Angelika Stöckler, Ernährungswissenschaftlerin  
E-Mail [angelika.stoeckler@aks.or.at](mailto:angelika.stoeckler@aks.or.at)  
Internet [www.aks.or.at](http://www.aks.or.at)

ARGE Bio-Landbau  
Wickenburggasse 14/9  
A-1080 Wien  
Tel. 01 / 403 70 50  
Fax 01 / 402 78 00  
E-Mail [arge@biolandbau.at](mailto:arge@biolandbau.at)  
Internet [www.biolandbau.at](http://www.biolandbau.at)

ARGE Gentechnik-frei  
Probusgasse 1  
A-1190 Wien  
Tel. 01 / 379 11-602  
Fax 01 / 379 11-610  
E-Mail [info@gentechnikfrei.at](mailto:info@gentechnikfrei.at)  
Internet [www.gentechnikfrei.at](http://www.gentechnikfrei.at)

Ärzte für eine gesunde Umwelt  
Büro Wien  
Große Mohrengasse 39/6  
A-1020 Wien  
Tel. 01 / 216 34 22  
Fax 01 / 216 34 22  
E-Mail [aegu.wien@blackbox.at](mailto:aegu.wien@blackbox.at) oder [aegu@nextra.at](mailto:aegu@nextra.at)  
Internet [www.members.magnet.at/aegu](http://www.members.magnet.at/aegu)

**B**  
BIO ERNTE AUSTRIA - Bundesbüro  
Europaplatz 4  
A-4020 Linz  
Tel. 0732/654 884, Fax 0732/654 884 - 40  
[bio@ernte.at](mailto:bio@ernte.at)  
Internet [www.bioernte.at](http://www.bioernte.at)

BIO ERNTE AUSTRIA - Burgenland  
Hauptstraße 69  
A-7350 Oberpullendorf  
Tel. 02612 / 436 42  
Fax 02612 / 436 42 - 40  
E-Mail [burgenland@ernte.at](mailto:burgenland@ernte.at)  
BIO in Großküchen  
Paul Stephan Karner  
Tel. 02612 / 436 42

BIO ERNTE AUSTRIA - Kärnten  
Gasometergasse 2  
A-9020 Klagenfurt  
Tel. 0463 / 332 63  
Fax 0463 / 332 63 - 15  
E-Mail [kaernten@ernte.at](mailto:kaernten@ernte.at)  
BIO in Großküchen  
Andrea Raspotnig  
Tel. 0463 / 332 63 - 12

BIO ERNTE AUSTRIA - Niederösterreich und Wien  
Norbertinumstraße 9  
A-3013 Tullnerbach  
Tel. 02233 / 565 22  
Fax 02233 / 565 22 - 10  
E-Mail [niederoesterreich@ernte.at](mailto:niederoesterreich@ernte.at)  
BIO in Großküchen NÖ  
Karin Kaiblinger  
Tel. 0664 / 12 21 704

BIO ERNTE AUSTRIA - Oberösterreich  
Auf der Gugl 3  
A-4021 Linz  
Tel. 0732 / 6902 - 1420  
Fax 0732 / 6902 - 1478  
E-Mail [oberoesterreich@ernte.at](mailto:oberoesterreich@ernte.at)  
BIO in Großküchen  
Susanne Maier  
Tel. 0732 / 6902 - 1418

BIO ERNTE AUSTRIA - Salzburg  
Schwarzstraße 19  
A-5024 Salzburg  
Tel. 0662 / 870 571 - 313  
Fax 0662 / 878 074  
E-Mail [salzburg@ernte.at](mailto:salzburg@ernte.at)  
BIO in Großküchen  
Peter Hecht  
Tel. 0662 / 870 571 - 313

BIO ERNTE AUSTRIA - Steiermark  
Krottendorferstraße 81  
A-8052 Graz,  
Tel. 0316 / 8050 - 7144  
Fax 0316 / 8050 - 7140  
E-mail steiermark@ernte.at  
BIO in Großküchen  
Reinhard Sinreich  
Tel. 0664 / 133 87 57

BIO ERNTE AUSTRIA - Tirol  
Wilhelm-Greif-Strasse 9  
A-6020 Innsbruck  
Tel. 0512 / 57 29 93  
Fax 0512 / 57 29 93 - 20  
E-Mail tirol@ernte.at  
BIO in Großküchen  
Joachim Astl  
Tel. 0664 / 814 09 32

BIO ERNTE AUSTRIA - Vorarlberg  
Jahnstrasse 20  
A-6900 Bregenz  
Tel. 05574 / 469 30  
Fax 05574 / 469 306  
E-Mail vorarlberg@ernte.at  
BIO in Großküchen  
Birgit Strohmeier  
Tel. 0664 / 814 09 37

BMLFUW  
Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft  
Abteilung II/3 U Betrieblicher Umweltschutz, Technologie  
Stubenbastei 5  
A-1010 Wien  
Tel. 01 / 515 22 - 1250  
Umweltservice-Telefon: 0800 - 24 02 60  
Fax 01 / 515 22 - 7649  
E-Mail josef.raneburger@bmu.gv.at  
Internet www.umweltzeichen.at

**D**  
„die umweltberatung“  
Verband österr. Umweltberatungsstellen  
Linzerstraße 16/3. Stock  
A-1140 Wien  
www.umweltberatung.at

„die umweltberatung“ Wien Service:  
Tel. 01 / 803 32 32  
Fax 01/ 803 32 32-32  
E-Mail service@umweltberatung.at

„die umweltberatung“ Niederösterreich  
Tel. 02742 / 71829  
Fax 02742 / 71829 - 120  
E-Mail niederosterreich@umweltberatung.at  
Weitere Umweltberatungsstellen von „die umweltberatung“ finden Sie unter  
www.umweltberatung.at

**E**  
EZA Entwicklungszusammenarbeit mit der Dritten Welt GesmbH  
Plainbachstraße 8  
A-5101 Bergheim  
Tel. 0662 / 452 178-0,  
Bestelltelefon: DW-10  
Fax 0662 / 452 586,  
Bestellfax 0662 / 452 178-44  
E-Mail office@eza3welt.at,  
Bestellannahme@eza3welt.at  
Internet www.eza3welt.at

Faire Wochen -> Südwind Agentur  
Oberösterreich

**G**  
Gesundheitsforum NÖ  
Julius-Raab-Promenade 7  
A-3100 St. Pölten  
Mag. Karin Lobner, Marion Rapf  
Tel. 02742 / 214 50-0  
Fax 02742 / 214 50 - 19  
E-Mail k.lobner@gfnoe.at,  
m.rapf@gfnoe.at  
Internet www.gesundheitsforum.at

Global 2000  
Flurschützstraße 13  
A-1120 Wien  
Tel. 01 / 812 57 30  
Fax 01 / 812 57 28  
E-Mail office@global2000.at  
Internet www.global2000.at

Greenpeace Österreich  
Siebenbrunnengasse 44  
A-1050 Wien  
Tel. 01 / 545 45 80  
Fax 01 / 545 45 80 - 88  
E-Mail office@greenpeace.at  
Internet www.greenpeace.at  
International www.greenpeace.org

**K**  
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien  
Abteilung Umwelt & Verkehr  
Prinz Eugen Straße 20-22  
A-1040 Wien  
Tel. 01 / 501 65 - 0  
E-Mail mailbox@akwien.at  
Internet www.akwien.at  
www.wirtschaftundumwelt.at

Kammer für Arbeiter und Angestellte für NÖ  
Windmühlgasse 28  
A-1060 Wien  
Tel. 01 / 588 83-0, über die Servicehotline kommen Sie zum Nulltarif unter 0800/232323 in die nächstgelegene Service- bzw. Bezirksstelle.  
Fax 01 / 588 83-101777  
E-Mail mailbox@aknoe.at  
Internet www.aknoe.at

Klimabündnis Österreich  
Mariahilfer Straße 89/24  
A-1060 Wien  
Tel. 01 / 581 58 81  
Fax 01 / 581 58 80  
E-Mail office@klimabuendnis.at  
Internet www.klimabuendnis.at  
Links zu den Regionalstellen in den Bundesländern

**M**  
MA 22 Umweltschutz  
Ebendorferstraße 4  
A-1082 Wien  
Tel. 01 / 4000-88268  
E-Mail pat@m22.magwien.gv.at  
Internet www.wien.at  
Ökokauf Wien  
Kontakt: Georg Patak

**O**  
Oberösterreichische Gebietskrankenkasse (ÖÖGKK)  
Gruberstr. 77  
A-4020 Linz  
Referat Gesundheitsforum  
Elfriede Kiesewetter  
Tel. 0732 / 7807 - 2579  
E-Mail elfriede.kiesewetter@ooegkk.at



ÖIG-BIOLANDBAU  
Hanriederstraße 8/1  
A-4132 Lembach  
Tel. 07286 / 200 22  
Fax 07286 / 200 33  
E-Mail [igbiolandbau@oekoland.at](mailto:igbiolandbau@oekoland.at)  
Internet [www.oekoland.at](http://www.oekoland.at)

ÖIG-BIOLANDBAU Großküchenbetreuung  
Mag. Beate Durau  
Pappelstraße 2  
A-2103 Langenzersdorf  
Tel. 02244 / 330 69  
Fax 02244 / 291 29  
Mobil 0676 / 444 20 10  
E-Mail [oeig.grosskueche@oekoland.at](mailto:oeig.grosskueche@oekoland.at)

Ökokauf Wien -> MA22

Österreichischer Gewerkschaftsbund  
(ÖGB)  
Hohenstaufeng 10-12  
A-1010 Wien  
Tel. 01 53444-0  
Internet [www.oegb.at](http://www.oegb.at)

Österreichisches Bundesinstitut für Ge-  
sundheitswesen ÖBIG  
Stubenring 6  
A-1010 Wien  
Tel. 01 / 51 561-0  
Fax 01 / 513 84 72  
E-Mail [oebig@oebig.at](mailto:oebig@oebig.at)  
Internet [www.oebig.at](http://www.oebig.at)  
Vergiftungsinformationszentrale im AKH  
Internet [www.akh-wien.ac.at/viz](http://www.akh-wien.ac.at/viz),  
Notrufnummer Tel. 01/4064343.  
Allgemeine Beratung 01 / 40400 / 22 22  
von 8.00 - 16.00 Uhr

**P**  
ppm Forschung und Beratung  
Kaplanhofstraße 1  
A-4020 Linz  
Tel. 0732 / 78 20 78  
Fax 0732 / 78 20 78 - 99  
E-Mail [ppm.linz@ppm.at](mailto:ppm.linz@ppm.at)  
Internet [www.ppm.at](http://www.ppm.at)

**R**  
Mag. Hanni Rützler  
Ernährungswissenschaften  
Gesundheitspsychologie  
Anastasius Grün Gasse 14/7  
A-1180 Wien  
Tel. 01 / 478 31 45  
Mobil 0664 / 114 68 81  
E-Mail [hruetzler@culinar.at](mailto:hruetzler@culinar.at)  
[www.hanni-ruetzler.at](http://www.hanni-ruetzler.at)

**S**  
Salzburger Gebietskrankenkasse (SGKK)  
Faberstr. 19-23  
A-5020 Salzburg  
Tel. 0662 8889-0  
FAX 0662 8889-355  
Gabriele Scheberan, Dipl. Diätassistentin  
& ernährungsmedizinische Beraterin,  
Tel. 0662/8889-296  
E-Mail [ernaehrung@sgkk.sozvers.at](mailto:ernaehrung@sgkk.sozvers.at)  
Kontaktstelle für betriebliche  
Gesundheitsförderung Salzburg  
Elisabeth Zeisberger,  
Tel. 0662/8889-385  
E-Mail [elisabeth.zeisberger@sgkk.soz-  
vers.at](mailto:elisabeth.zeisberger@sgkk.soz-<br/>vers.at)

Südwind Agentur  
Laudongasse 40  
A-1080 Wien  
Tel. 01 / 405 55 15  
Fax 01 / 405 55 19  
E-Mail [suedwind.agentur@oneworld.at](mailto:suedwind.agentur@oneworld.at)  
[www.sedwind-agentur.at](http://www.sedwind-agentur.at)  
[www.oneworld.at](http://www.oneworld.at)

Südwind Agentur Oberösterreich  
Tel. 0732/79 56 64  
Fax 0732/79 56 64-4  
E-Mail [suedwind.ooe@oneworld.at](mailto:suedwind.ooe@oneworld.at)  
[www.faire-wochen.at](http://www.faire-wochen.at)

**T**  
TransFair  
Wohllebengasse 12-14/7  
A-1040Wien  
Tel. 01 / 533 09 56,  
Hotline: 0810 / 500 770  
Fax 01 / 533 09 56-11  
E-Mail [office@fairtrade.at](mailto:office@fairtrade.at)  
Internet [www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)  
Suchmöglichkeit nach  
TransFair Produkten

**V**  
Verband der Ernährungswissenschaftler  
Österreichs (VEÖ)  
Geschäftsstelle  
Eggendorfergasse 6  
2353 Guntramsdorf  
Tel. und Fax 02236 / 548 20  
E-Mail [veoe@veoe.org](mailto:veoe@veoe.org)  
Internet [www.veoe.org](http://www.veoe.org)

Vergiftungsinformationszentrale -> ÖBIG

Verein für Konsumenteninformation (VKI)  
Technik 2 Lebensmittel - Warentest  
Mag. Birgit Beck  
Linke Wienzeile 18  
A-1060 Wien  
Tel. 01 / 588 77- 257  
Fax 01 / 588 77 99 257  
E-Mail [beck@vki.or.at](mailto:beck@vki.or.at)  
Internet [www.konsument.at](http://www.konsument.at)

Vier Pfoten  
Stiftung für Tierschutz  
Sechshauserstraße 48  
A-1150 Wien  
Tel. 01 / 895 02 02-0  
Fax 01 / 895 0202-99  
E-Mail [office@vier-pfoten.at](mailto:office@vier-pfoten.at)  
Internet [www.vier-pfoten.or.at](http://www.vier-pfoten.or.at)

**W**  
weltumspannend arbeiten  
das entwicklungspolitische  
Bildungsprojekt des ÖGB ÖÖ  
Wienerstraße 2  
A-4020 Linz  
Tel. 0732 / 654 784  
Fax 0732 / 600 045  
E-Mail:  
[weltumspannend.arbeiten@oegb.at](mailto:weltumspannend.arbeiten@oegb.at)

Wiener Gebietskrankenkasse (WGKK)  
Generaldirektion / Prävention  
Ernst Wohlfahrt  
Wienerbergstraße 15-19  
A-1100 Wien  
Tel. 01 / 601 22 - 3271  
Fax 01 / 601 22 - 3272  
E-Mail [ernst.wohlfahrt@wgkk.sozvers.at](mailto:ernst.wohlfahrt@wgkk.sozvers.at)

Wiener Krankenanstaltenverbund KAV  
Schottenring 25  
A-1010 Wien  
Bio im KAV  
Bruno Klausbruckner  
Tel. 01 / 531 14 - 60541  
E-Mail [bruno.klausbruckner@kav.mag-  
wien.gv.at](mailto:bruno.klausbruckner@kav.mag-<br/>wien.gv.at)  
Internet [www.wien.at](http://www.wien.at)



„Um so wichtiger, dass der SÜDWIND Nachrichten aus den sonst vernachlässigten Regionen herbeiträgt – und dabei nicht locker läßt.“  
Der Standard

„SÜDWIND schreibt, was andere zu sagen nicht wagen.“  
Kurier

Der SÜDWIND bietet ein Forum, „auf dem Nord-Süd-Fragen kompetent und kritisch diskutiert werden können.“  
Salzburger Nachrichten

„...das leuchtende Vorbild des SÜDWIND ... ein breitenwirksames Magazin, das von professionellen JournalistInnen gemacht und graphisch ansprechend gestaltet wird ...“  
Helmut Opletal, ORF

„There are not enough magazines promoting an alternative view of global issues and SÜDWIND does this very well.“  
The New Internationalist Editors, Oxford

# Südwind

MAGAZIN FÜR INTERNATIONALE POLITIK,  
KULTUR UND ENTWICKLUNG

**Das SÜDWIND-Magazin erscheint 10x jährlich.**  
Ermäßigte Abos für SchülerInnen und StudentInnen.  
Adresse: A-1080 Wien, Laudongasse 40  
Tel. ++43/1/405 55 15 • Fax ++43/1/405 55 19

**Bestellen Sie Ihr kostenloses Probe-Heft! [suedwind.magazin@oneworld.at](mailto:suedwind.magazin@oneworld.at) [www.suedwind-magazin.at](http://www.suedwind-magazin.at)**



setzt sich als unabhängige Organisation der entwicklungs- politischen Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit für weltweite Solidarität ein. Sie thematisiert globale Zusammenhänge in Politik, Wirtschaft und Kultur sowie deren Konsequenzen auf die Menschen in Süd und Nord.

Südwind Workshops für Kinder und Jugendliche: kreativ und spielerisch die Welt entdecken

Südwind Erlebnisausstellungen:

- wecken das Interesse für andere Kulturen
- machen fremde Lebenswelten sinnlich erlebbar
- laden ein zum Mitmachen und Aktivwerden

Südwind Kampagnen: geben Themen eine Stimme

- „Fairer Handel – Für alle das Beste“ – KonsumentInnen machen Politik mit dem Einkaufskorb
- Clean Clothes Kampagne für gerechte Entlohnung und menschenwürdige Arbeitsbedingungen in den Ländern des Südens

Südwind Agentur – mittels Regionalstellen und Kooperationspartnerinnen in allen Bundesländern  
Laudongasse 40, 1080 Wien – Tel.: 01/405 55 15 – Fax: 01/405 55 19

Email: [suedwind.agentur@oneworld.at](mailto:suedwind.agentur@oneworld.at) • [www.suedwind-agentur.at](http://www.suedwind-agentur.at) • [www.oneworld.at](http://www.oneworld.at)



