

# Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen



Klimaschonende und regionale Genussvielfalt

## Überblick naBe-Kriterien

- Schrittweise Erhöhung des Mindestanteils an biologisch erzeugten Lebensmitteln von 25 % (2023) auf 55 % (2030)
- Hohe Tierwohlstandards
- Fisch aus regionalen Gewässern oder nachhaltigen Aquakulturen
- Klimateller: täglich mind. ein vegetarisches/veganes Hauptgericht, das saisonal & regional ist und mind. eine Hauptzutat aus biologischer/ökologischer Erzeugung enthält
- Verpflichtende Herkunftsbezeichnung für Fleisch, Milch und Eier
- Mehrwegsysteme für Verpackungen und Transportsysteme
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

## Anwendung

- Regionale Produkte einkaufen, Saison einplanen
- Nachhaltige Produkte bevorzugen:
  - Auf Bio setzen
  - Auf Tierwohl achten
  - Produkte aus den Ländern des Südens aus fairem Handel
  - Tierische Produkte mit GVO-freier Fütterung
- Herkunftsbezeichnung beachten und bestehende Gütezeichen verwenden
- Lebensmittelabfälle vermeiden

## Beispiele für Gütezeichen



## Verweise

- Mehr Informationen finden Sie auf der Webseite des [Forum Österreich isst regional](#)
- [Gut zu wissen](#)
- [United against waste](#)
- [Saisonkalender](#)

