



Foto: APA/Scheel

„Gut zu wissen – wo unser Essen herkommt!“

Eine Initiative mit Erfolgsfaktor

Täglich bewirten Großküchen ihre Gäste mit insgesamt 2,5 Millionen Portionen Essen. Und immer mehr Menschen wählen die Lebensmittel, die sie auf ihrem Teller haben möchten, nach Qualität und Herkunft. Die Landwirtschaftskammer Österreich unterstützt daher mit der Initiative „Gut zu wissen“ die Herkunftskennzeichnung von Speisen und jene Transparenz, die Gäste auch im Supermarkt und zu Hause schätzen.

In Zeiten von Industrialisierung und Globalisierung sehnen sich viele Konsumenten wieder nach Einfachheit und Regionalität. Das gilt insbesondere auch fürs Essen. Mehr denn je legen die Menschen Wert auf Qualität und Herkunft ihrer Nahrungsmittel. Kurz gesagt: sie wollen wissen, woher ihr Essen kommt.

Das wird jedoch spätestens dann zur Herausforderung, wenn man sein Essen nicht in der eigenen Küche zubereitet, sondern außerhalb der eigenen vier Wände zu sich nimmt – sei es in Kantinen, Mensen, Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern, Kasernen oder auch Möbelhäusern, Tankstellen und Fastfoodlokalen.

Während im Lebensmittelhandel die Herkunft von Fleisch und Eiern gekennzeichnet werden muss, wird der Konsument in der Gemeinschaftsverpflegung meist im Dunkeln darüber gelassen, woher das Ei am Frühstücksbuffet oder das Schwein in der Schnitzelsemmel stammt. Das betrifft immerhin 2,5 Millionen Österreicher, die täglich außer Haus essen. Vor allem aber dort, wo es sich die Konsumenten nicht selber aussuchen können, was auf ihren Tellern landet, haben sie das Recht zu wissen, woher die Nahrungsmittel stammen.

Herkunft muss erkennbar sein

Genau dieser Ansicht ist auch die Landwirtschaftskammer Österreich und setzt sich seit über zwei Jahren für eine Kennzeichnung von Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung ein. Zu diesem Zweck wurde im Frühjahr 2016 die Initiative „Gut zu wissen“ ins Leben gerufen, die darauf abzielt, dem Konsumenten die Herkunft seines Essens durch eine transparente Kennzeichnung klar erkennbar zu machen: „Wir möchten dem Konsumenten damit die Wahlfreiheit bei seiner täglichen Verpflegung ermöglichen. Durch die Kennzeichnung bekommt der Verbraucher die volle Klarheit über den Ursprung der Lebensmittel und kann somit selbst entscheiden, was auf seinem Teller landet“, erklärt Josef Moosbrugger, Präsident der österreichischen Landwirtschaftskammer, die Initiative.

Für die Gemeinschaftsverpflegung ist die Kennzeichnung – die vorerst auf freiwilliger Basis erfolgt – eine optimale Möglichkeit, transparent zu agieren und den Konsumenten die Sicherheit über die Herkunft der verwendeten Lebensmittel zu geben. Mit der Kennzeichnung können Gastro-

nomen nicht nur Vertrauen zu ihren Kunden aufbauen, sondern schaffen sich auch einen klaren Wettbewerbsvorteil.

Vorbild für die Herkunftskennzeichnung ist die Schweiz, wo bereits 1996 eine verpflichtende Kennzeichnung für Fleisch in der Außer-Haus-Verpflegung eingeführt wurde, die einfach und unbürokratisch funktioniert. Seit 2003 müssen im Nachbarland außerdem bei Eiern das Herkunftsland und die Haltungsform angeführt werden.

Durch die Lupe: einfach, unbürokratisch und freiwillig

Mit der „Gut zu wissen“-Initiative ist es der Landwirtschaftskammer Österreich gelungen, auch hierzulande einen einfachen und unbürokratischen Weg für die geforderte Herkunftskennzeichnung einzuschlagen. Herausforderung war, die beiden großen Zielgruppen – Anbieter und Konsumenten – gleichermaßen anzusprechen und unter ein Dach zu bekommen.

Mit dem Logo der Initiative – bestehend aus dem Symbol der Lupe und dem Schriftzug „Gut zu wissen“ – wurde eine eindeutige Wort-Bild-Marke kreiert, die Botschaften für beide Zielgruppen ermöglicht. Die Lupe signalisiert dem Konsumenten, zu erfahren, woher Fleisch und Eier stammen und ermöglicht ihm, sich bewusst für oder gegen eine bestimmte Herkunft zu entscheiden. Der Schriftzug „Gut zu wissen“ zeigt die Bereitschaft des Betriebes, die Herkunft von Fleisch und Eiern offenzulegen, um den Gast in seiner Wahlfreiheit zu unterstützen. Zudem lässt sich das Key Visual einfach in die betriebs-eigenen Kommunikationsmittel integrieren – beispielsweise direkt bei den Speisen am Buffet, auf einem Infoscreen, am Plakat oder in der Speisekarte.

Kommunikativer Dreh- und Angelpunkt der Initiative ist die Online-Plattform [gutzuwissen.co.at](https://www.gutzuwissen.co.at). Die Website informiert über die Initiative und lädt Unterstützer – Privatpersonen wie Systemgastronomen – zu einer Stellungnahme ein. Dadurch bekommt die Aktion viele Gesichter, die das Anliegen der Landwirtschaftskammer weitertragen. Anbieter, die an der Initiative teilnehmen wollen, können sich auf der Website registrieren und werden mit allen Unterlagen und Kommunikationsmitteln zur Umsetzung serviert. Die Abwicklung und die Beratung erfolgt durch die AMA, die Kontrollen werden von vier unabhängigen Kontrollstellen durchgeführt.

Mitmachkampagne mit Informationswert

Die positiven Rückmeldungen von den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, die bereits mitmachen – wie z.B. Systemgastronom und Großcaterer Josef Donhauser (die „Lupe fährt Bahn“), SV-Group Österreich, Merkur in eigenen Betriebskantinen, Contento oder Spitäler der NÖ-Landeskliniken Holding (um nur einen Auszug zu nennen) – geben dem Anliegen der Initiative der Landwirtschaftskammer Österreich Recht – wer transparent kommuniziert, ist klar im Vorteil und gewinnt Vertrauen. Das haben auch zahlreiche weitere Betriebe in ganz Österreich erkannt und kennzeichnen freiwillig die Herkunft von Fleisch und Eiern in ihren Betrieben. So hat sich die „Gut zu wissen“-Initiative innerhalb kurzer Zeit zu einer österreichweiten Aufklärungs- und Mitmachplattform mit hoher Wirkkraft entwickelt. Dabei ist das Interesse sowohl auf Konsumenten- als auch auf Anbieterseite

weiterhin ungebrochen groß. Auch der Bauernbund Österreich unterstützt die Initiative mit einer Unterschriftenaktion, die online unter

<https://www.gutzuwissen.co.at/aktion-bauernbund>

von jedem, der Mitunterstützen möchte, unterzeichnet werden kann. Eine gesetzliche Verankerung der Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung strebt die Landwirtschaftskammer Österreich auf lange Frist im ganzen Land an. Mit der „Gut zu wissen“-Initiative ist jedenfalls ein wichtiger Grundstein für das weitere Vorantreiben der Lebensmittelkennzeichnung gelegt worden – damit immer mehr Österreicher wissen, wo's herkommt!

Informationen zur Initiative unter www.gutzuwissen.co.at

Mag. KATHARINA TIDL
Fachreferentin für Kommunikation und Marketing in der Stabstelle Kommunikation der LK Österreich

LIEBE GÄSTE!

Mit der Initiative **GUT ZU WISSEN**, **WO UNSER ESSEN HERKOMMT** wird in der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kindergärten, Schulen, Kantinen, Spitäler, Pensionistenheime Catering, Speisestätten in Großkaufhäusern, etc., freiwillig ein klar erkennbares

Zeichen gesetzt. So sind Sie über die Herkunft der Fleischspeisen sowie über die Herkunft und Haltungsform von verarbeiteten Eiern transparent informiert.



DIE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

EINE INITIATIVE DER LK-ÖSTERREICH

[WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT](https://www.gutzuwissen.co.at)



* Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)

GUT ZU WISSEN mit rot-weiß-roter Lupe: Kennzeichnung von Fleisch* und Eiern aus Österreich, sowie der Haltungsform der Legehennen



GUT ZU WISSEN mit transparenter (hellblauer) Lupe: Kennzeichnung von Fleisch und Eiern aus anderen Ländern, sowie der Haltungsform der Legehennen

Positive Rückmeldungen bestätigen das Vertrauen in die Initiative „Gut zu wissen“.
Quelle: LK Österreich