



CITY.FOOD.BASKET



Vergleich von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programms „Energy Transition 2050“ durchgeführt.





Wer sind wir?



Wir sind STRATECO!



Stephan Maier, PhD



Mag. René Kollmann



Mag. Michael Eder



Barbara Truger, MSc.



Nicolas Katzer, MSc.



Heli West, MSc.



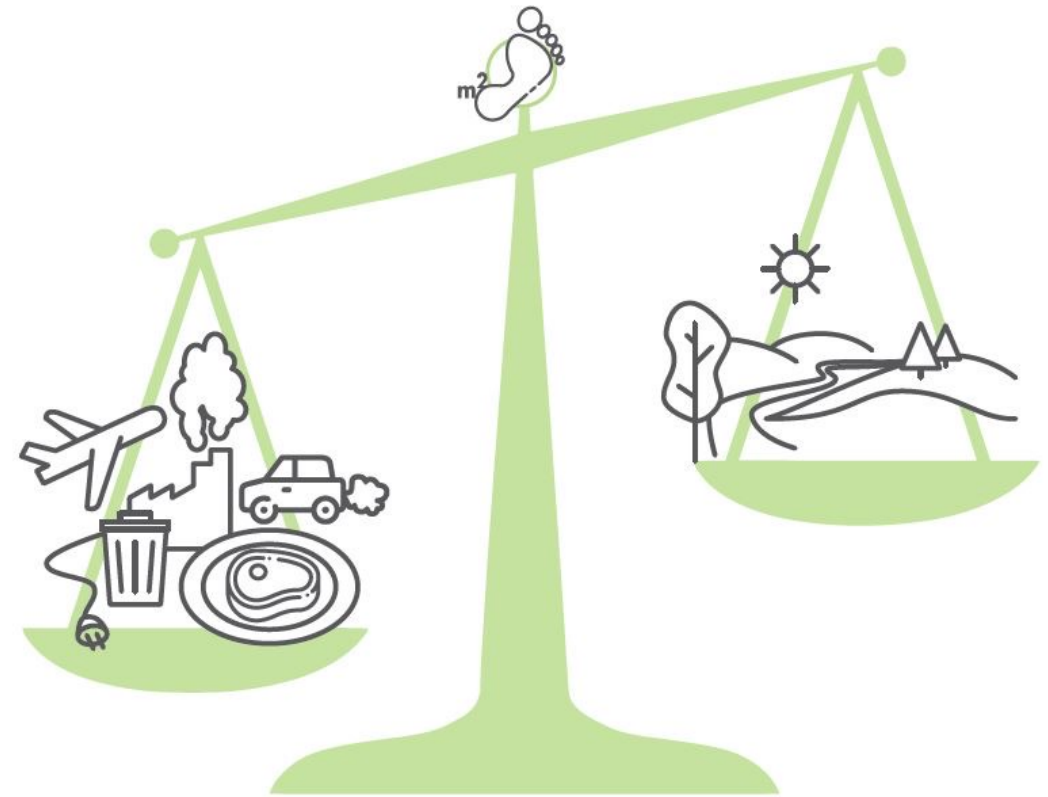
Martin Moser, MA



Hannah Niederbacher, BSc.

Ermittlung und Darstellung des ökologischen Fußabdruckes (SPI)

- Aufzeigen der ökologischen Hotspots für Produzent*innen und Konsument*innen
- Ableiten des ökologischen Optimierungspotentials
- Vergleich und Wissenstransfer

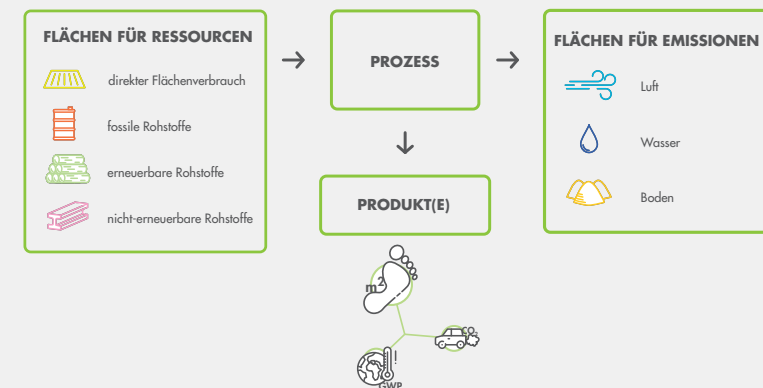




Sustainable Process Index (SPI)



- Vergleich von natürlichen und technischen Material- und Energieflüssen
- Einhaltung der Prinzipien der *starken Nachhaltigkeit*
- Ökologischer Fußabdruck und Einbezug aller Emissionen
- Treibhausgasemissionen auf Basis IPCC AR5





Und was bedeutet das?





Bewertete Lebensmittel

powered by  klima+
energie
fonds

9 Lebensmittelgruppen:

- Gemüse
- Obst
- Kohlenhydrat. Lebensmittel
- Eiweißhaltige Produkte omnivor
- Eiweißhaltige Produkte vegetarisch
- Eiweißhaltige Produkte vegan
- Fette & Öle
- Snacks
- Getränke

Ca. 150 verschiedene Produkte!

Ca. 450 verschiedene Produktvariationen!





Produktvariationen

Anbau:

- konventionell
- biologisch
- großbäuerlich
- kleinbäuerlich

Verarbeitung:

- frisch
- getrocknet
- Weiterverarbeitet

Wertschöpfung:

- **Ursprung:**
 - regional (30 km Umkreis),
 - national (AT)
 - kontinental (EU) und
 - transkontinental (Nicht-EU)
- **Logistik:**
 - großbäuerlich
 - kleinbäuerlich





Personas und Warenkörbe

- ***IST*** - nach **AT-Durchschnitt**
- ***SOLL*** - nach **ÖGE-Empfehlung**
- ***HEALTH*** - nach **Planetary Health Diet**
- ***VEGETARISCH*** - nach **Vegetarischer Ernährungspyramide**
- ***VEGAN*** – nach **Gießen**



Musterwarenkorb

Früchte/Gemüse

- Obst (Apfel)
- Gemüse zum garen (Karotte, Zucchini, Zwiebel)
- Gemüse als Rohkost (Gurke)
- Salat

Eiweißquelle Omnivor

- Fisch (Forelle)
- Weißes Fleisch (Huhn)
- Rotes Fleisch (Schwein, Rind)

Eiweißquelle Vegetarisch

- Eier
- Milch
- Jogurt
- Topfen
- Hüttenkäse
- Käse (Bergkäse)

Eiweißquelle Vegan

- Hülsenfrüchte (Linse, Käferbohne)

Kohlenhydrate

- Vollkornbrot
- Gebäck (Kornspitz)
- Teigwaren (Nudeln ohne Ei)
- Reis
- Erdäpfel

Fette & Öle

- Fette und Öle (Butter, Rapsöl, Olivenöl)

Snacks/Zwischenmahlzeiten

- Tafelschokolade
- Salzige Snacks (geröstete Nüsse)
- Schoko Muffins

Getränke

- Limonaden (Eistee, 7% Zucker)
- Alkoholische Getränke (Wein)



Produktbeispiel: Vollkornbrot

Produktbeschreibung:

- biologisch
- regional
- kleinbäuerlich
- In foliertem Verpackungspapier

Wertschöpfungskette:

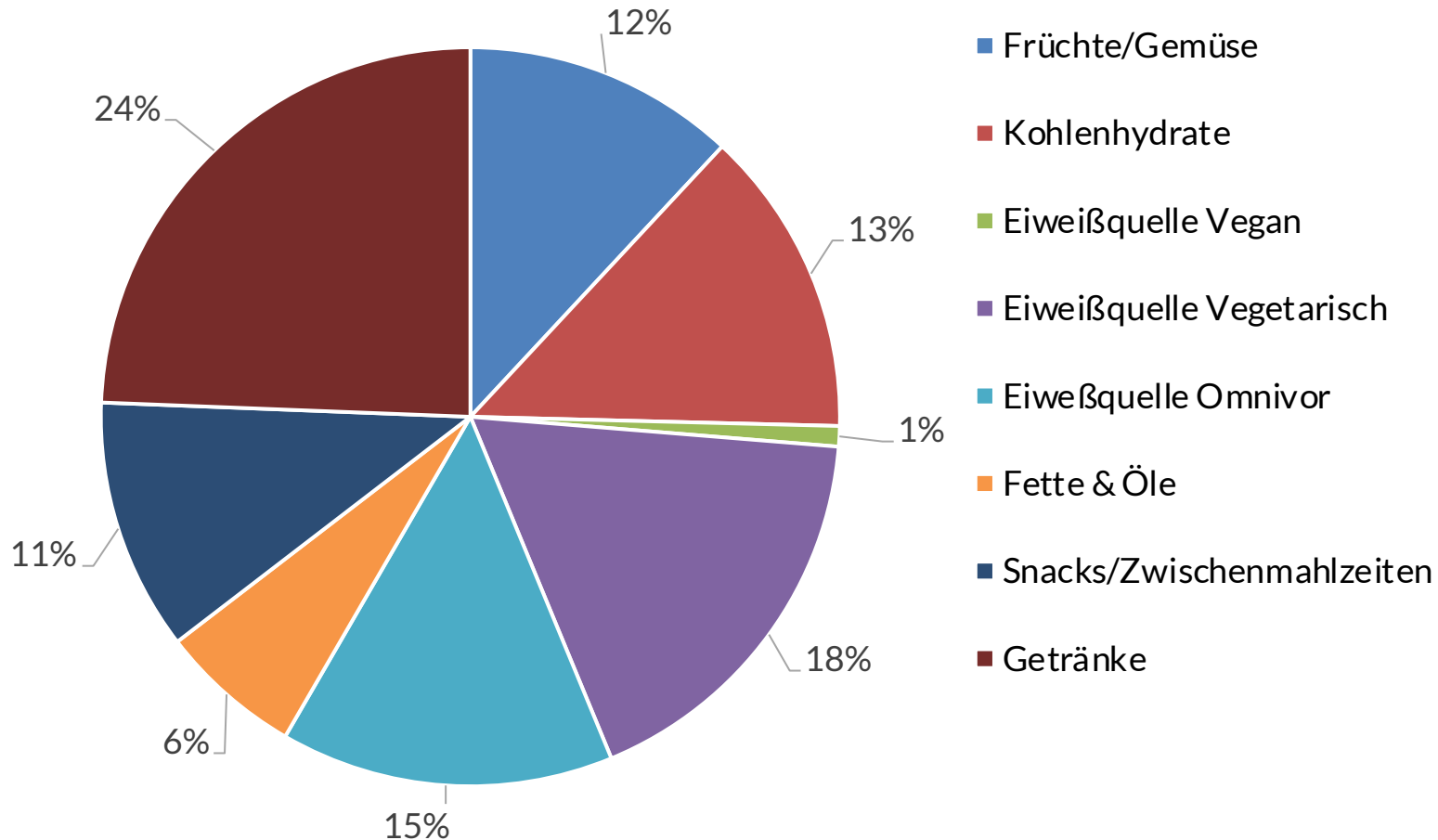
- Landwirt
- Weiterverarbeitung I (Trocknung)
- Weiterverarbeitung II (Mahlen)
- Lagerung
- Weiterverarbeitung III (Backen)
- Wochenmarkt





SPI des *IST-Warenkorbs*

Zusammensetzung des ökologischen Fußabdrucks des IST-Warenkorbs



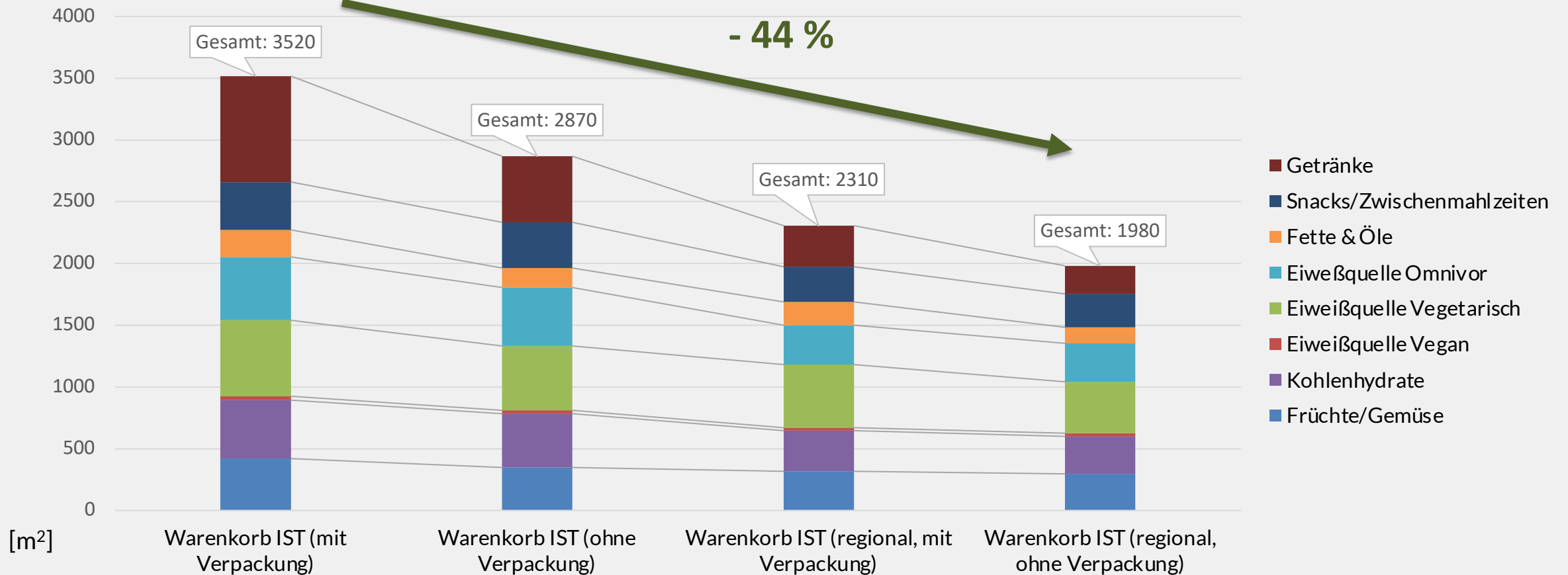
Katzer N. und Kollmann R., 2022, Ergebnisse aus CITY.FOOD.BASKET





Vergleich der Warenkörbe

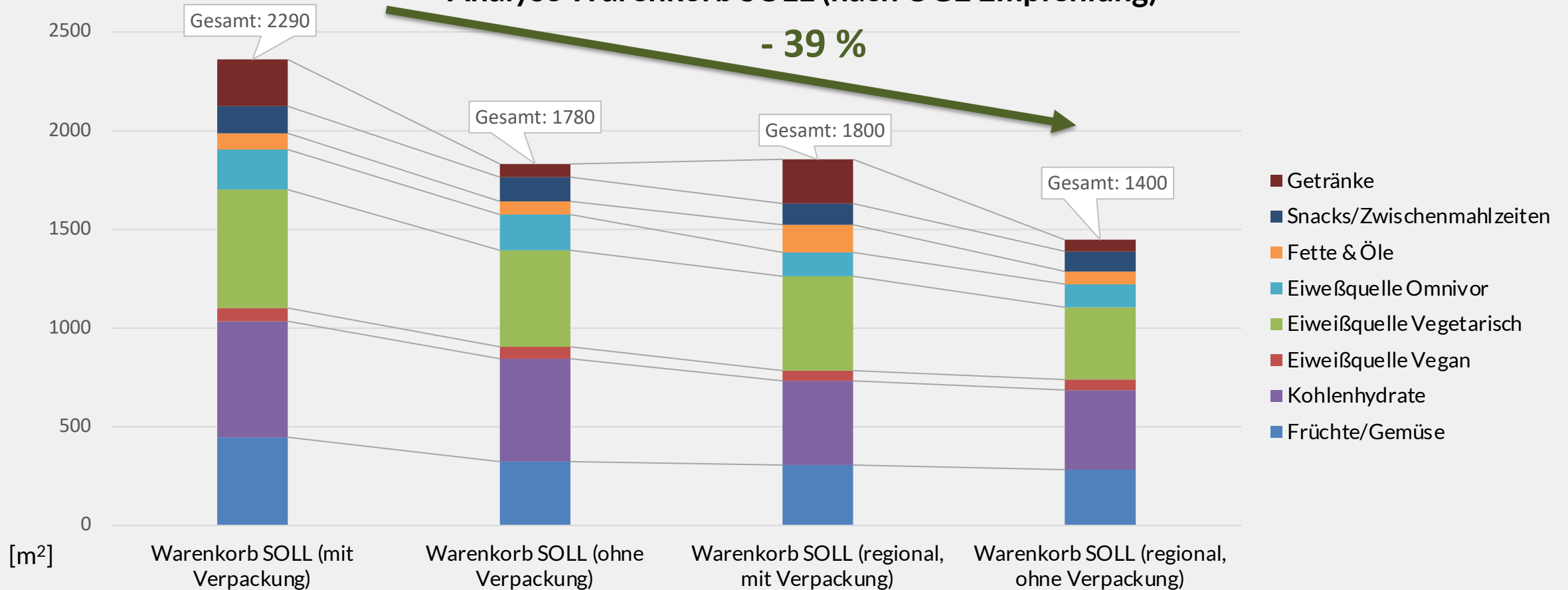
Analyse Warenkorb IST (nach AT-Durchschnitt)





Vergleich der Warenkörbe

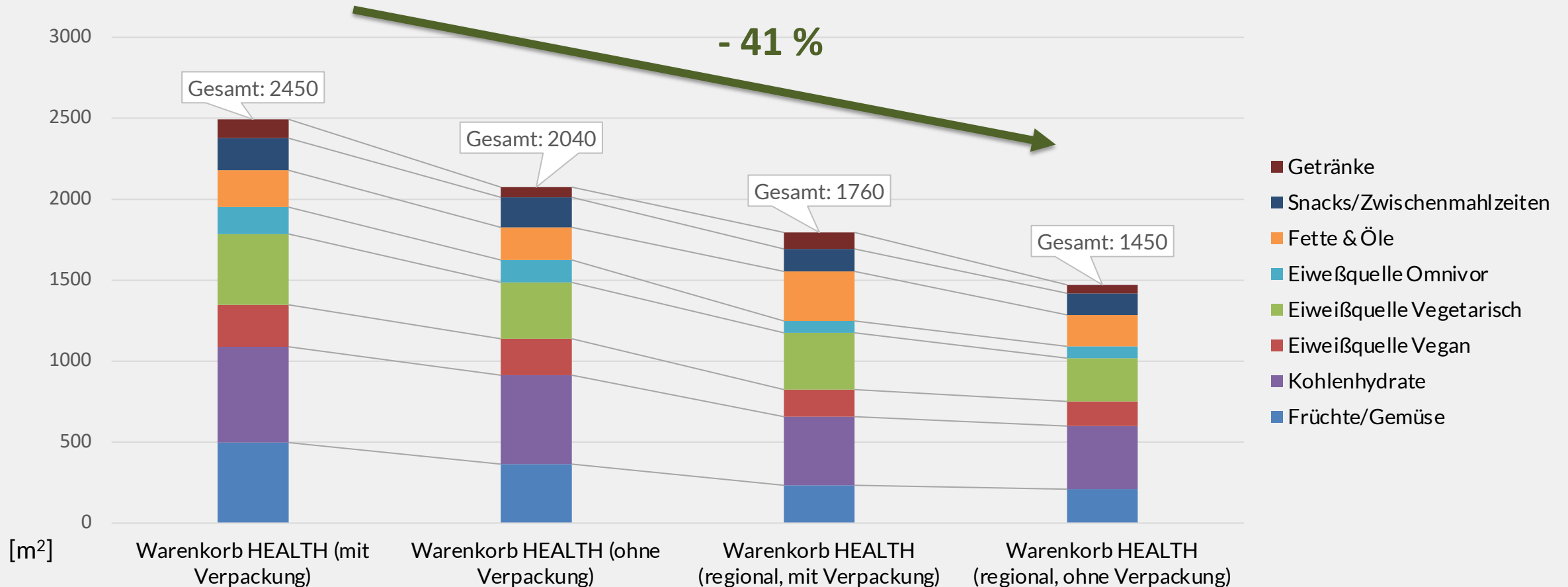
Analyse Warenkorb SOLL (nach ÖGE Empfehlung)





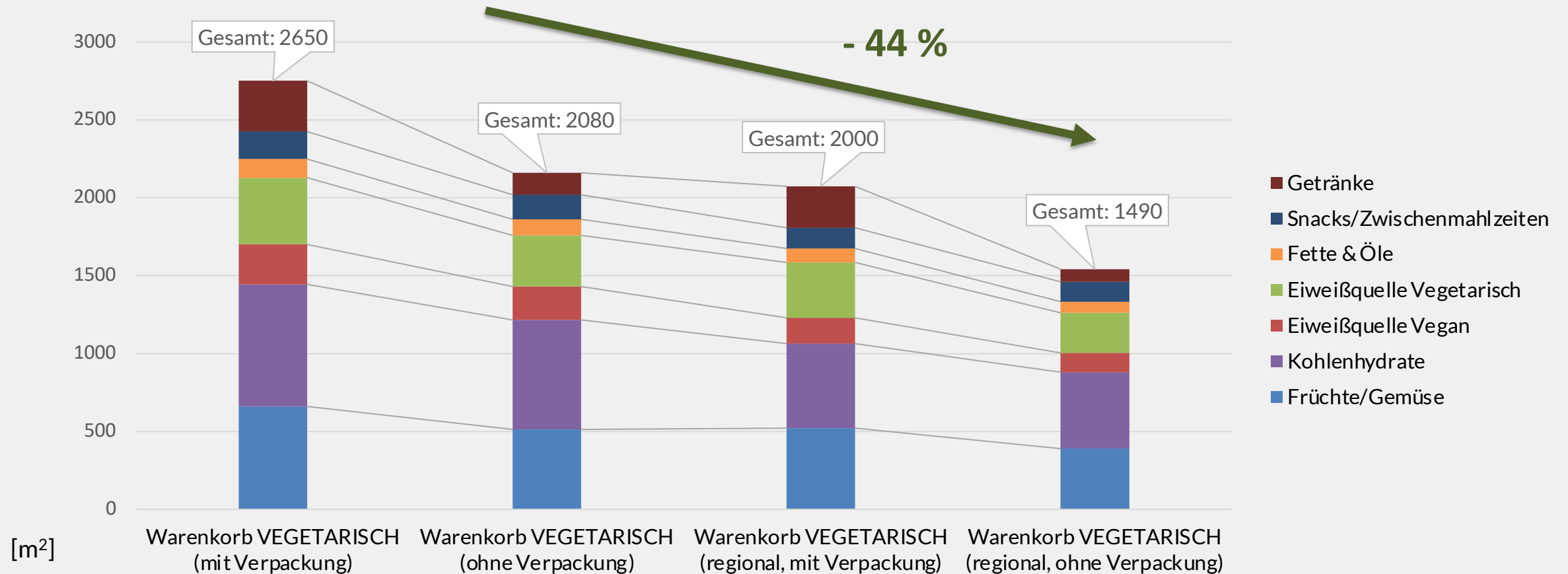
Vergleich der Warenkörbe

Analyse Warenkorb HEALTH (nach Planetary Health Diät)



Vergleich der Warenkörbe

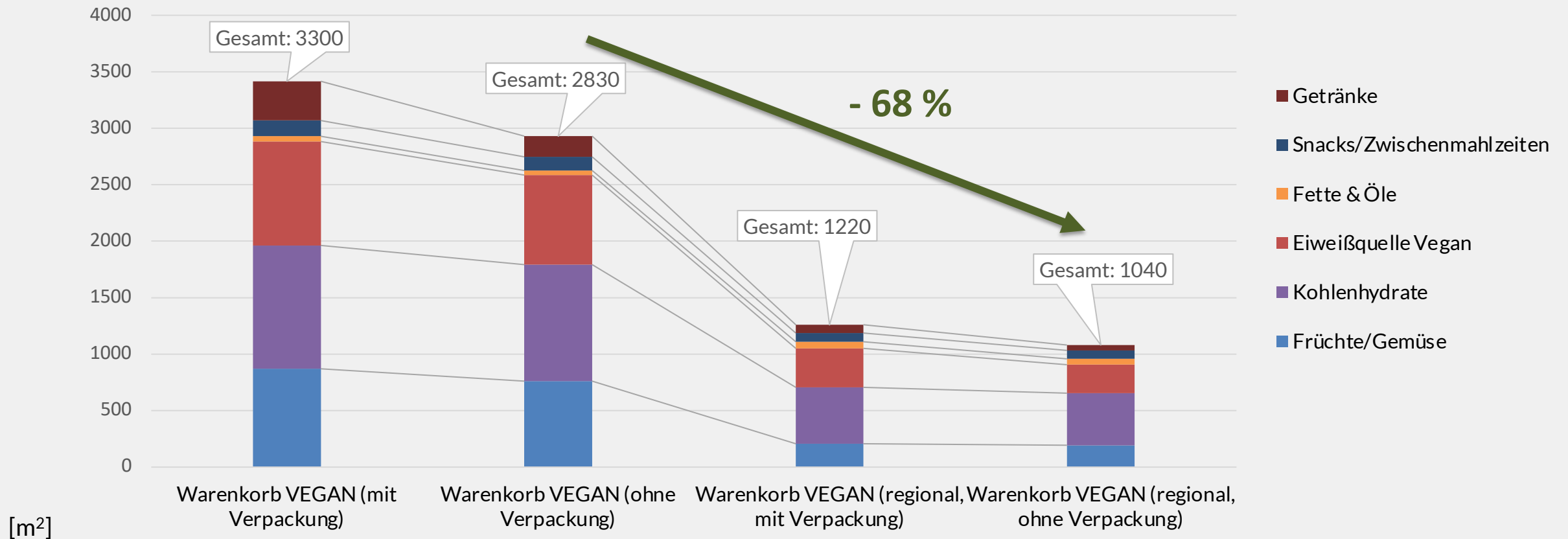
Analyse Warenkorb VEGGIE (nach Vegetarischer Ernährungspyramide)





Vergleich der Warenkörbe

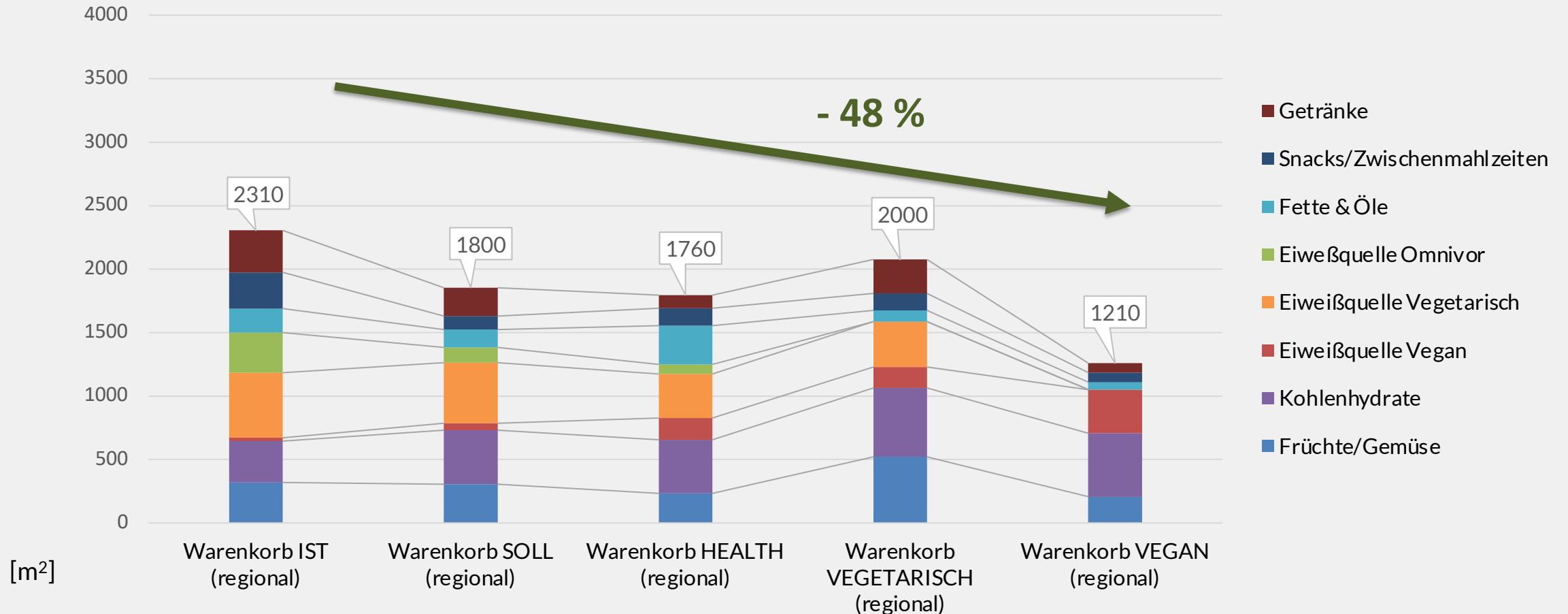
Analyse Warenkorb VEGAN (nach Gießen)





Vergleich der Warenkörbe

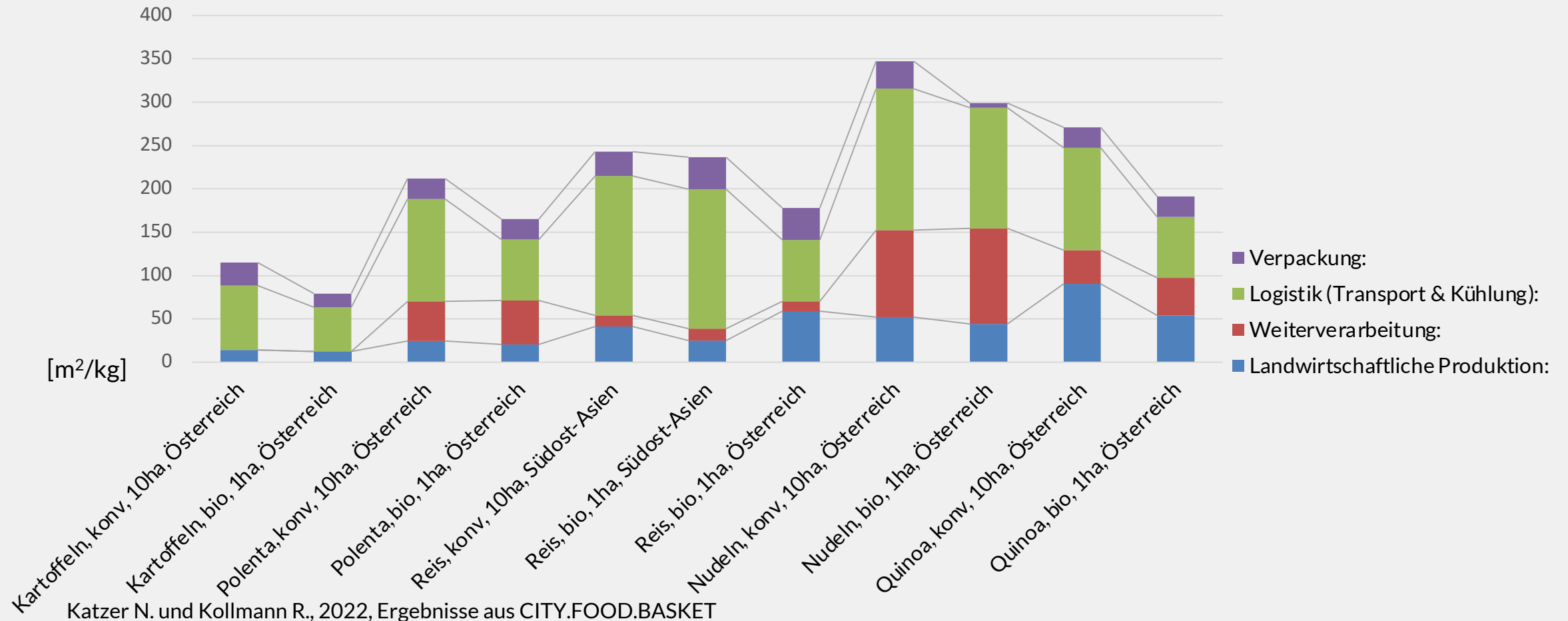
Regionale Warenkörbe im Vergleich





Vergleich der Warenkörbe

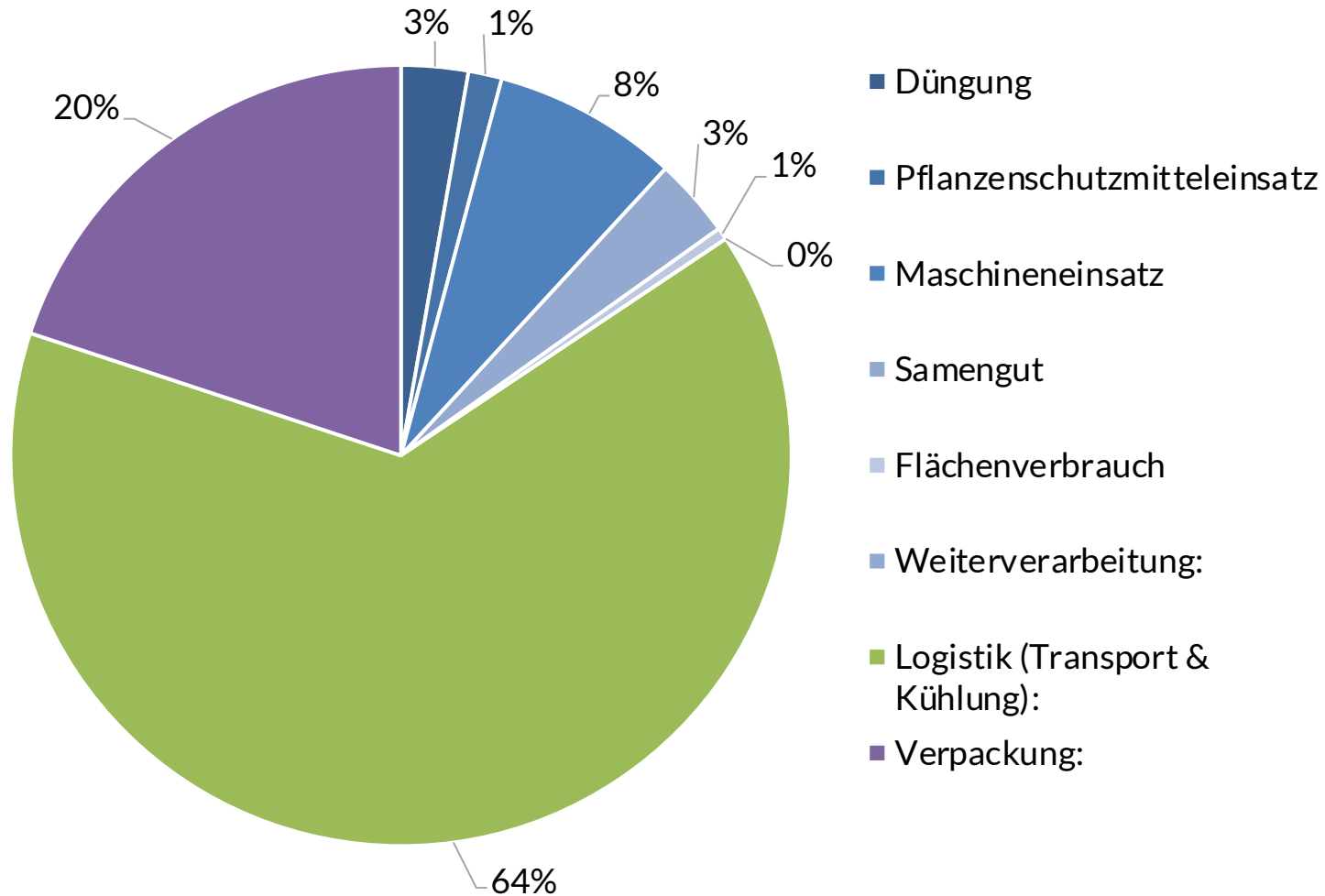
Produktanalyse kohlenhydrathaltige Lebensmittel (jeweils auf ein kg gerechnet)



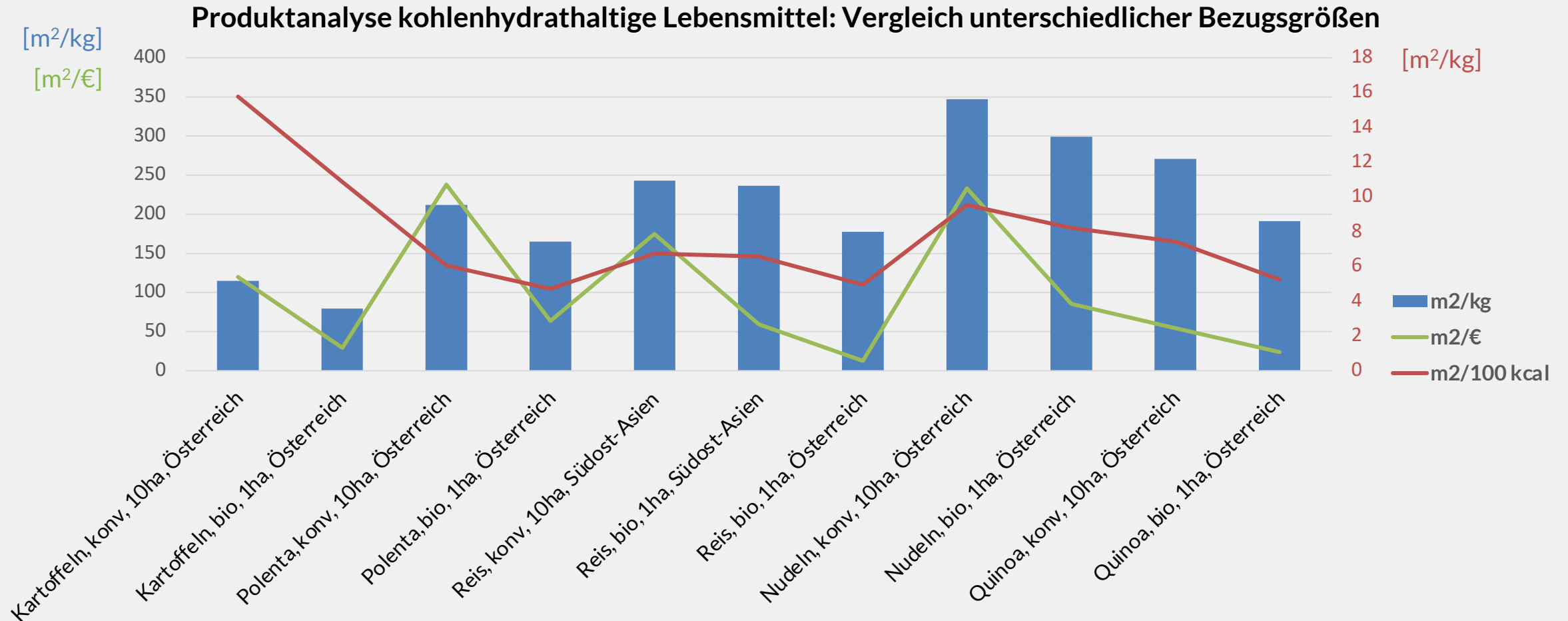


SPI einer Kartoffel

Wertschöpfung Kartoffel, bio, 1ha, AT



Vergleich der Warenkörbe





Was kann man für sich mitnehmen?

powered by  klima+
energie
fonds

- Biologisch produzierte Lebensmittel* schneiden durchschnittlich 9% besser ab, als ihre konventionellen Pendants
- Transportwege, Weiterverarbeitung und Verpackungen können einen erheblichen Anteil am ökologischen Fußabdruck ausmachen – alle sollten so weit wie möglich reduziert werden
- Regional produzierte Lebensmittel tragen erheblich zur ökologischen Nachhaltigkeit bei

* bezogen auf die untersuchten landwirtschaftlichen Erzeugnisse, ohne evtl. Weiterverarbeitung, Logistik oder Verpackung





Anknüpfungsprojekte

powered by klima+
energie
fonds

PR:NAWI

ToNoWaste





CITY.FOOD.BASKET



Q&A

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Vortragende:

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programms „Energy Transition 2050“ durchgeführt.

