

SPEEDING UP INNOVATION

VERNETZUNG VON
FORSCHUNG UND PRAXIS
**CHANCEN FÜR
REGIONALE VERSORGUNG &
DIREKTVERMARKTUNG**

**20
23**

Von der Vision zur Umsetzung

ZUKUNFTSFÄHIGE

LEBENSMITTELNAHVERSORGUNG

DIⁱⁿ Drⁱⁿ Ulrike Seebacher MSc
Nachhaltiges Lebensmittelmanagement, FH JOANNEUM Graz



FH JOANNEUM Lehre & Forschung

**SPEEDING UP
INNOVATION**

VERNETZUNG VON
FORSCHUNG UND PRAXIS
CHANCEN FÜR
REGIONALE VERSORGUNG &
DIREKTVERMARKTUNG

Lebensmittel- Studiengänge

Nachhaltiges Lebensmittelmanagement (BSc)

Praxis-integrierter Studiengang:
insgesamt 1200 Praxisstunden in drei
Phasen

Zusatzausbildungen:
Hygienemanager:in sowie
landwirtschaftliche/r Facharbeiter:in

Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung (MSc)

Seit 2019 mit Food Processing Lab

Nachhaltige Lebensmittelsysteme

YoungTECHforFOOD

Produktentwicklungen von
Jugendlichen für Jugendliche



2018 Auszeichnung

„Bildung für nachhaltige Entwicklung – BEST OF AUSTRIA

Bauernhof 21

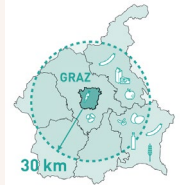
Kleinbauernhof im 21. Jahrhundert:
Stadt – Land neu belebt



Projektbeispiele

Smart Food Grid Graz

Umsetzungskonzept, wie 30 Prozent
der für Graz benötigten Lebensmittel
bis 2030 aus einem Umkreis von 30
Kilometern bezogen werden können



CITY.FOOD.BASKET

Gesundheitsorientierte Warenkörbe
für verschiedene Ernährungsweisen



FAIR CHAIN

Ko-kreatives Incubator Programm für
den steirischen Obst- und
Gemüsesektor





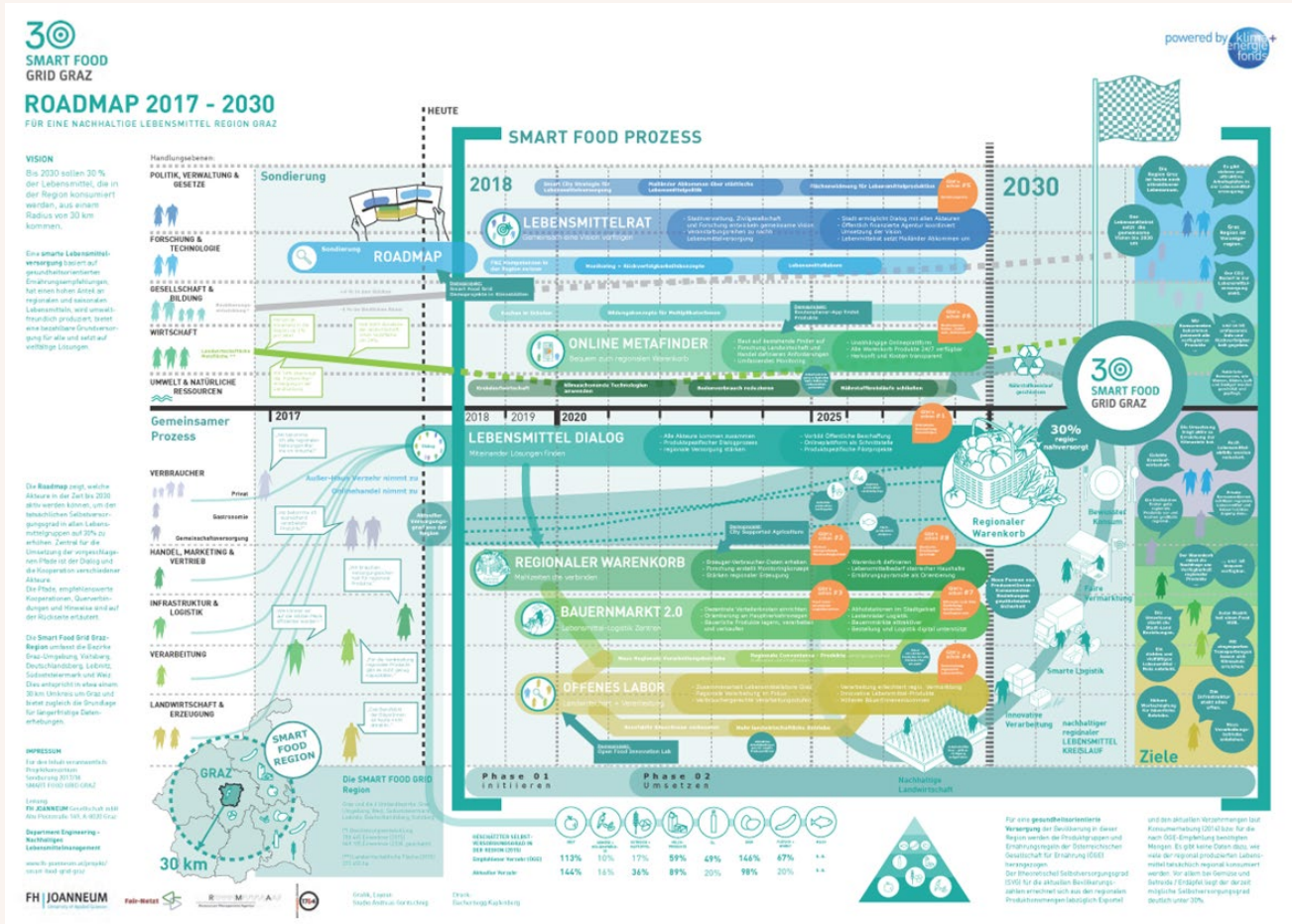
Lebensmittelrat



Lebensmitteldialog



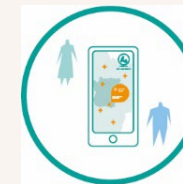
Offenes Labor



Bauernmarkt 2.0



Regionaler Warenkorb



Online Metafinder

SPEEDING UP INNOVATION

VERNETZUNG VON FORSCHUNG UND PRAXIS
CHANCEN FÜR REGIONALE VERSORGUNG & DIREKTVERMARKTUNG

Roadmap Smart Food Grid Graz

<https://www.fh-joaanneum.at/projekt/smart-food-grid-graz/>

Smart Food Grid Graz 2023

Das hat sich getan

- Aktivitäten im Ernährungsraum Graz beziehen sich auf die 6 Umsetzungspfade
- Lernen, Forschen, Netzwerken
 - Dialoge, Lernreisen, Projektbeirat (*Stadt Graz*)
 - Viele Projekte (*FH JOANNEUM, AgriFood Netzwerk*)
- Neue Start ups
 - BVN (Bäuerliches Versorgungsnetzwerk)
[bvn - Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark](#)
 - BAULA Pausenlos ...
[Baula Pausenlos - dein digitaler 24/7 Bauernladen \(baula-pausenlos.at\)](#)

Das braucht es

- Übergeordnete Strategien und Verankerung
 - Aktuelle Initiativen in Graz und in der Steiermark
- Sicherstellung Selbstversorgungsgrad
 - in allen Produktgruppen
 - Erhalt und Ausbau regionaler Produktion und Weiterverarbeitung
- Regional Einkaufen
 - durch Privatpersonen und Unternehmen
 - leicht zugängliche und leistbare Angebote
- ...

Regionale Warenkörbe

CITY.FOOD.BASKET Ergebnisse



**SPEEDING UP
INNOVATION**

VERNETZUNG VON
FORSCHUNG UND PRAXIS
**CHANCEN FÜR
REGIONALE VERSORGUNG &
DIREKTVERMARKTUNG**

Archetypen und ihr Wochenbedarf

1. **Warenkorb IST:** entspricht dem österreichischen Durchschnitt (Referenz)
 2. **Warenkorb SOLL:** entspricht der Empfehlung der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)
 3. **Warenkorb HEALTH:** entspricht der Planetary Health Diät
 4. **Warenkorb VEGETARISCH:** entspricht der Vegetarischen Ernährungspyramide
 5. **Warenkorb VEGAN:** entspricht der Empfehlung nach Gießen
- **Warenkorbgeschichten**, inspiriert von Erfahrungen von Pilothaushalten
 - **Kostenvergleiche vorhanden**

Ökologische Bewertungen

Für Warenkorbprodukte wurden repräsentative Wertschöpfungsketten erstellt und diese ökologisch bewertet.

- ca. 150 verschiedene Produkte!
- ca. 450 verschiedene Produktvariationen!

Ergebnisse wurden zu Lebensmittelgruppen und zu Warenkörben aggregiert.

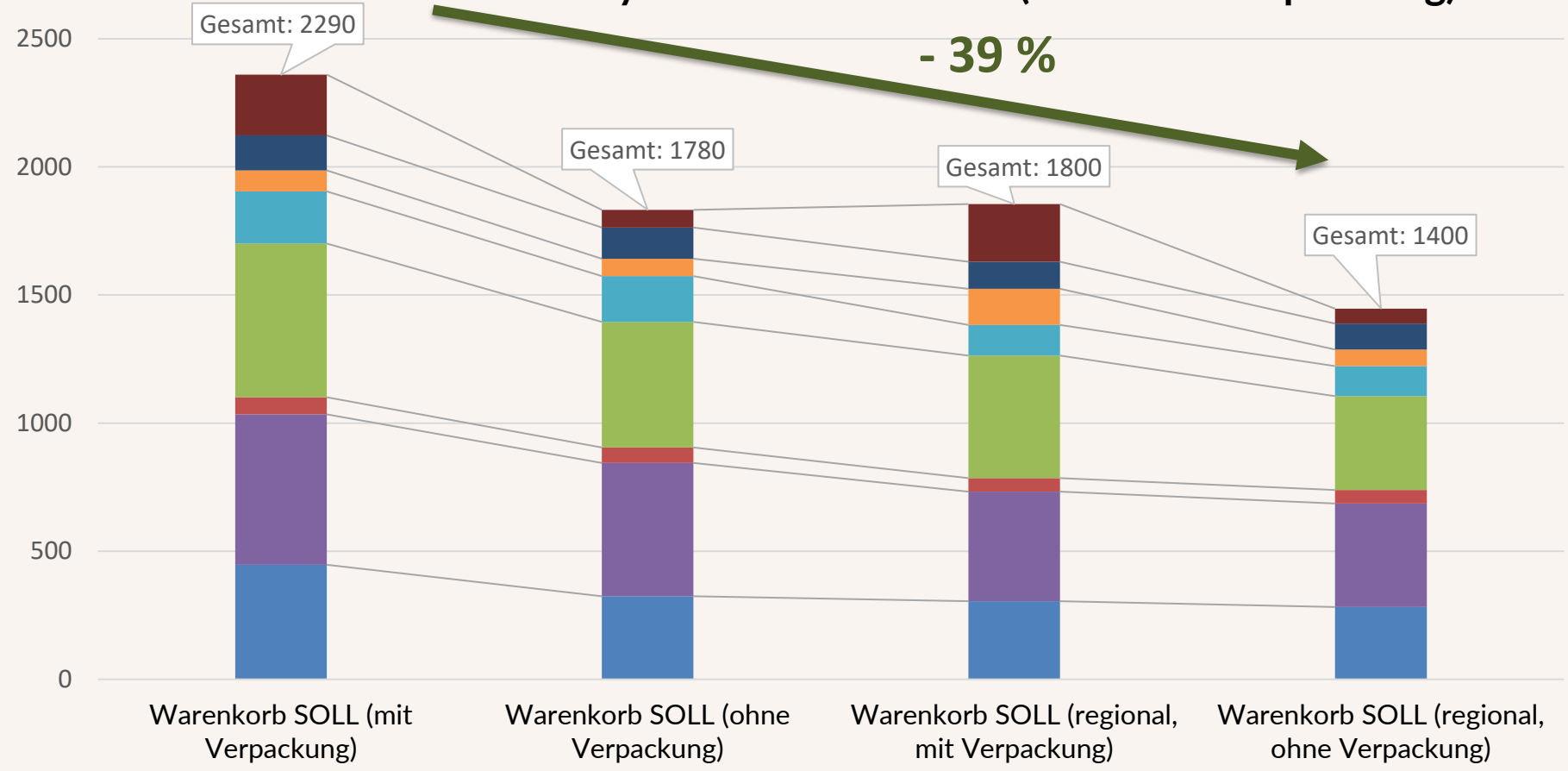
- Biologisch produzierte Lebensmittel* schneiden durchschnittlich 9% besser ab, als ihre konventionellen Pendanten
- Transportwege, Weiterverarbeitung und Verpackungen können einen erheblichen Anteil am ökologischen Fußabdruck ausmachen
- **Regional produzierte Lebensmittel tragen erheblich zur ökologischen Nachhaltigkeit bei**

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

Szenarien und Empfehlungen

1. Regionale Ernährung als Ausschreibungskriterium für Gemeinschaftseinrichtungen
2. Lebensmittelverschwendung reduzieren
3. Leistbarkeit von regionalen Lebensmitteln gewährleisten
4. Niederschwellige Angebote etablieren
5. Bewusstseinsbildung für saisonale Ernährung forcieren
6. Kleinere regionale Ballungszentren fördern
7. Regionale Labels/Gütesiegel und Produktion stärken
8. Subventionen auf klimabewusste Praktiken verschieben
9. Pilotprojekte (Forschung und Wirtschaft) initiieren

Analyse Warenkorb SOLL (nach ÖGE Empfehlung)



- Getränke
- Snacks/Zwischenmahlzeiten
- Fette & Öle
- Eiweißquelle Omnivor
- Eiweißquelle Vegetarisch
- Eiweißquelle Vegan
- Kohlenhydrate
- Früchte/Gemüse

Vergleich der Warenkörbe

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

FH JOANNEUM Food Innovation Incubator

Programm für den steirischen Obst- und Gemüsektor (11/20 – 10/24)

Netzwerken

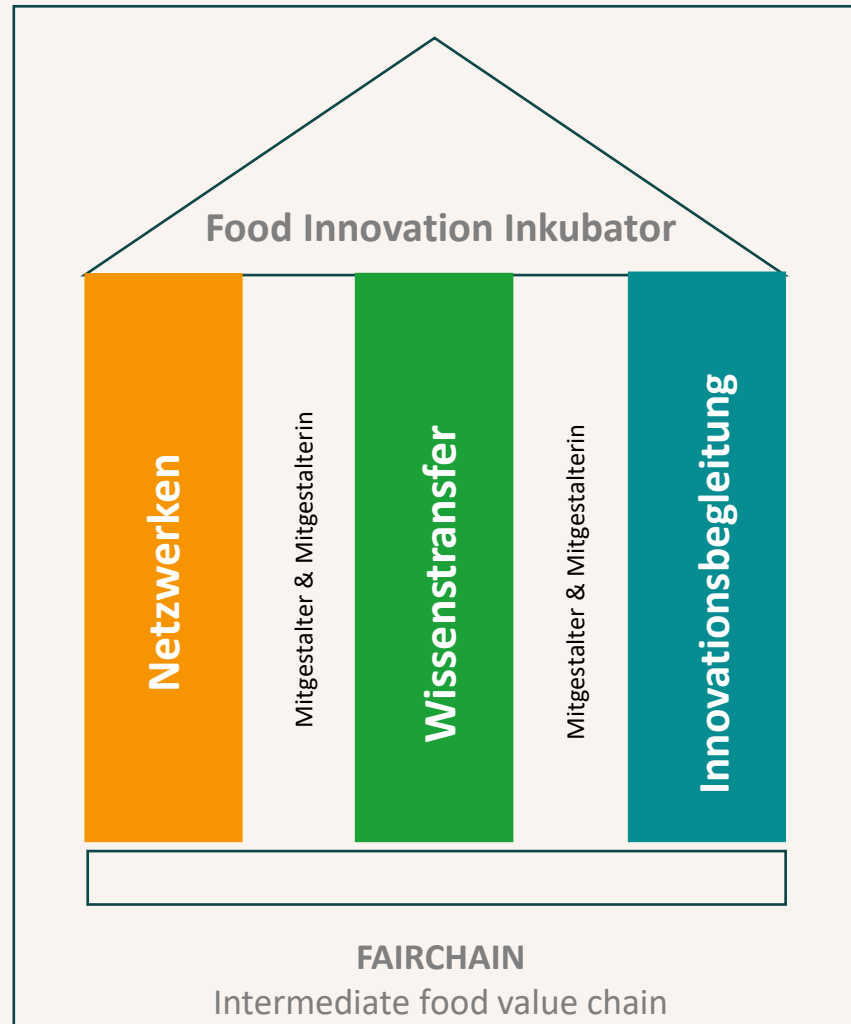
- Open Food Jour Fixes
- Teilnahme an Veranstaltungen
- Regelmäßiger Austausch mit Akteuren

Wissenstransfer

- Open Lab Days
- Austausch zu Forschungsergebnissen (z.B. CityFoodBasket)
- Lehrveranstaltungen und Bachelorarbeiten mit Praxispartnern (z.B. Herkunftsbilanz)

Innovationsbegleitung

- Fachberatungen
- Produkt- und Prozessentwicklung (Projektcalls, Workshop-Reihe, ko-kreative Umsetzung)



**SPEEDING UP
INNOVATION**

VERNETZUNG VON
FORSCHUNG UND PRAXIS

**CHANCEN FÜR
REGIONALE VERSORGUNG &
DIREKTVERMARKTUNG**



Literatur und Links

Praxismappe: Jugendliche entwickeln Lebensmittelprodukte

Seebacher, U., Domenig, C., Derler, H. (2019): Praxismappe Jugendliche entwickeln Lebensmittelprodukte. Unterrichtsmodule zur Vermittlung von Ernährungs- und MINT-Kompetenzen, Graz, Verlag der FH JOANNEUM Gesellschaft mbH. ISBN 9783902103901

- <http://bizepaper.fh-joanneum.at/eBooks/Praxismappe.pdf>

Kleinbauernhof im 21. Jahrhundert

Seebacher Ulrike, Lüking Tim, Pötsch Nana, Pabst Stephan, Rehorska René, Weinrauch Stefanie (2018): Kleinbauernhof im 21. Jahrhundert. Verlag der FH JOANNEUM Gesellschaft mbH, Graz. ISBN print: 978-3-902103-81-9; ISBN eBook: 978-3-902103-82-6:

- <http://bizepaper.fh-joanneum.at/eBooks/Bauernhof-21.pdf>

Smart Food Grid Graz

Seebacher, U.; Berner, S.; Pabst, S.; Rehorska, R. (2018) Smart Food Grid Graz 2030-30-30: Lebensmittelnahversorgung für Graz und sein Umland. Projektendbericht der FH JOANNEUM Gesellschaft mbH. Blue Globe Report, Smart Cities 10/2018

- <https://www.fh-joanneum.at/projekt/smart-food-grid-graz/>
- [ROADMAP SmartFoodGrid FINAL Druck \(fh-joanneum.at\)](#)

CITY.FOOD.BASKET

- [Downloads | Strateco](#)
- [» CITY.FOOD.BASKET – regionale Warenkörbe - ENERGY TRANSITION 2050 \(klimafonds.gv.at\)](#)

FAIRCHAIN Food Innovation Incubator

- [FAIRCHAIN » FH JOANNEUM \(fh-joanneum.at\)](#)

Kontakt

DI Dr **Ulrike Seebacher**, MSc

Dozentin (FH)

[Nachhaltige Lebensmittelsysteme » FH JOANNEUM \(fh-joanneum.at\)](#)

FH JOANNEUM Gesellschaft mbH

Eggenberger Allee 11, A-8020 Graz

Tel.: +43 316 5453-6924

ulrike.seebacher@fh-joanneum.at