

BEWUSST EINKAUFEN

Regional einkaufen, transparent anbieten

Nachhaltigkeit für
KÄRNTEN

Was ein Betrieb einkauft, beeinflusst Qualität, Kosten, regionale Wertschöpfung und die Bedingungen entlang der Lieferkette. Für Gäste wird die Beschaffung besonders beim Frühstück, in der Gastronomie, bei Pflegeprodukten und in der Zimmerausstattung sichtbar.

Ein fairer Einkauf verbindet bedarfsgerechte Beschaffung, verlässliche Lieferbeziehungen, regionale Produkte und nachvollziehbare Standards bei Waren aus internationalen Lieferketten.



Einkaufskriterien festlegen

Klare Kriterien erleichtern Auswahl und Vergleich von Produkten und Lieferant:innen.

Wichtige Kriterien sind:

- Qualität und betriebliche Eignung
- Herkunft und Lieferwege
- soziale und ökologische Standards
- Verpackung und Rücknahmemöglichkeiten
- Haltbarkeit und Reparierbarkeit
- Preis, Verfügbarkeit und Lieferfähigkeit

Nicht alle Kriterien können bei jeder Produktgruppe gleich gewichtet werden. Wichtig ist eine nachvollziehbare Entscheidung.



Regional einkaufen

Regionale Beschaffung kann lokale Betriebe stärken und Lieferwege verkürzen.

Geeignete Maßnahmen sind:

- regionale Produzent:innen und Lieferant:innen einbinden
- saisonal verfügbare Lebensmittel bevorzugen
- Direktbezug und Kooperationen prüfen
- regionale Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe berücksichtigen
- Herkunft und Verfügbarkeit vorab klären
- Liefermengen realistisch abstimmen

Regionalität allein sagt noch nichts über alle sozialen oder ökologischen Bedingungen eines Produkts aus. Auch hier ist eine sorgfältige Auswahl wichtig.

Stand: August 2026



Faire Produkte auswählen

Produkte wie Kaffee, Tee, Kakao, Bananen oder Baumwolle stammen meist aus internationalen Lieferketten. Anerkannte Zertifizierungen können bei der Auswahl Orientierung geben.

Dabei gilt:

- Zertifizierung für das konkrete Produkt prüfen
- Herkunft und Anbieter:innen recherchieren
- verfügbare Alternativen vergleichen
- Produktqualität und Gästebedarf berücksichtigen
- Aussagen nur auf zertifizierte Produkte beziehen

Eine einzelne zertifizierte Produktgruppe macht nicht automatisch das gesamte Angebot „fair“.



Lieferant:innen einbinden

Lieferant:innen sollten die betrieblichen Beschaffungskriterien kennen.

Hilfreich sind Fragen zu:

- Herkunft und Herstellung
- verfügbaren Zertifizierungen
- Verpackungs- und Mehrweglösungen
- Rücknahme und Entsorgung
- saisonalen oder regionalen Alternativen
- Liefermengen und Bestellfristen

Langfristige Zusammenarbeit erleichtert verlässliche Qualität und gemeinsame Verbesserungen.



Bedarf und Qualität abstimmen

Einkaufsmengen sollten zum tatsächlichen Verbrauch passen.

Hilfreich sind:

- Verbrauch und Nachfrage beobachten
- neue Produkte zunächst in kleiner Menge testen
- Lagerfähigkeit berücksichtigen
- Bestände regelmäßig prüfen
- Produktqualität einheitlich beurteilen
- Gesamtkosten statt nur Einzelpreise vergleichen

So lassen sich Fehlkäufe, Überbestände und unnötige Wechsel vermeiden.

www.nachhaltiges-kaernten.at



Frühstück und Gastronomie

Gerade beim Frühstück können regionale und fair gehandelte Produkte sichtbar angeboten werden.

Praxisnahe Maßnahmen:

- saisonale und regionale Produkte gezielt einsetzen
- Kaffee, Tee oder Kakao mit geeigneter Zertifizierung prüfen
- Buffets bedarfsgerecht bestücken
- Produzent:innen und Herkunft konkret nennen und ausweisen.
- Produkte regelmäßig auf Qualität und Nachfrage prüfen

Wenige gut ausgewählte Produkte sind glaubwürdiger als allgemeine Versprechen.



Zimmer und Ausstattung

Faire Beschaffung betrifft auch Textilien, Pflegeprodukte, Möbel und Arbeitsmaterialien.

Geeignete Kriterien sind:

- langlebige und reparierbare Produkte
- nachfüllbare Spender
- geprüfte Textilien und Pflegeprodukte
- Ersatzteile und Reparaturmöglichkeiten
- bedarfsgerechte statt häufige Neuanschaffung
- verlässliche Herkunfts- und Produktinformationen



Angebote klar kommunizieren

Bezeichnungen wie „regional“, „fair“, „nachhaltig“ oder „umweltfreundlich“ sollten nur verwendet werden, wenn sie konkret, nachvollziehbar und belegbar sind.

EmpCo-Hinweis: Allgemeine Umweltbegriffe nicht pauschal verwenden. Aussagen konkretisieren und auf das tatsächlich beschriebene Produkt beziehen.

Hilfreich sind:

- Produkt und Herkunft konkret nennen
- Produzent:innen sichtbar machen
- Zertifizierungen korrekt anführen
- Aussagen auf zertifizierte Produkte beziehen
- allgemeine Sammelbegriffe vermeiden
- Logos nur im zulässigen Rahmen verwenden
- Informationen regelmäßig aktualisieren

Die Hinweise können am Buffet, in der Speisekarte, in der Gästemappe oder im Verkaufsbereich platziert werden.

Stand: August 2026



Wissen im Team sichern

Mitarbeiter:innen sollten wichtige Produkte und deren Herkunft kennen.

Hilfreich sind:

- kurze interne Einkaufskriterien
- klare Zuständigkeiten
- aktuelle Lieferant:innenübersichten
- dokumentierte Produktinformationen
- Einschulung bei Sortimentsänderungen
- Abstimmung von Einkauf, Küche und Service



Must-Haves im Betrieb

- ☒ Einkaufskriterien festlegen
- ☒ Bedarf und Bestellmengen prüfen
- ☒ regionale Anbieter:innen berücksichtigen
- ☒ faire Alternativen prüfen
- ☒ Herkunft und Zertifizierungen festhalten
- ☒ Lieferant:innen aktiv einbinden
- ☒ langlebige, reparierbare Produkte wählen
- ☒ Produkte nachvollziehbar kennzeichnen
- ☒ unbelegte Aussagen vermeiden
- ☒ Mitarbeiter:innen informieren



Nutzen fairer Beschaffung

- Regionale Wertschöpfung: Lokale Betriebe werden stärker eingebunden.
- Verlässliche Qualität: Kriterien erleichtern die Produktauswahl.
- Klare Herkunft: Nachvollziehbarere Lieferketten.
- Stabile Partnerschaften: Zusammenarbeit wird langfristiger planbar.
- Glaubwürdige Kommunikation: Aussagen bleiben konkret und belegbar.
- Umweltzeichen: Systematische Beschaffung unterstützt das Nachhaltigkeitsmanagement.



Immer gut informiert

Für Betriebe: www.nachhaltiges-kaernten.at

FAIRTRADE Österreich: www.fairtrade.at

EmpCo (Leitfaden der Österreich Werbung):
b2b.austria.info/de-at/schwerpunkte/nachhaltigkeit/empco-richtlinie/

www.nachhaltiges-kaernten.at