

Positionspapier Gemeinschaftsverpflegung in Wien

Die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen und privaten Institutionen in Wien, z.B. Kindergärten & Schulen, Spitäler, Altersheime, Ämter und Firmen, nimmt Einfluss darauf, wie Lebensmittel produziert und gehandelt werden. Durch den Einkauf von ökologisch und fair produzierten Lebensmitteln können diese Einrichtungen ein umweltschonendes und sozial gerechtes Ernährungssystem (in der Wiener Stadt-Region) fördern.



Deshalb setzt sich der Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung dafür ein, dass nur qualitativ hochwertige, regional und umweltschonend produzierte Lebensmittel in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung landen. Zudem wollen wir langfristige Kooperation zwischen Wiener Großküchen und ProduzentInnen aus der Wiener Stadt-Region vorantreiben. Transparenz, sowie Verpackungsfreiheit in den betreffenden Lieferketten sollen gefördert werden, und schließlich Wissen über die Herkunft und Produktionsweise der Produkte an die Essenden in den Kantinen weitergegeben werden!

Was in Wiens Großküchen auf den Tisch kommt

Mehr als 20 % der ÖsterreicherInnen sind täglich zu Gast in einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung: in Spitälern und Pflegeeinrichtungen, Kindergärten, Schulen und anderen Bildungseinrichtungen oder Betriebskantinen. Das sind 1.8 Millionen Menschen, die täglich in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung essen¹! Durch den Einkauf von ökologisch und fair produzierten Lebensmitteln in ihren Großküchen können diese Einrichtungen ein umweltschonendes und sozial gerechtes Ernährungssystem fördern².

In Wien werden allein in den öffentlichen Einrichtungen der Stadt täglich rund 100.000 Mahlzeiten ausgegeben³. Die Beschaffung der hierfür notwendigen Lebensmittel orientiert sich an den *ÖkoKauf*-Kriterien der Stadt Wien⁴. Diese empfehlen den Einkauf nach regionalen, saisonalen und sozialen Standards. Der vorgegebene Zielwert für den Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln liegt für Erwachsene bei 30% und für Kinder bei 50%. Wien unterliegt als öffentlicher Auftraggeber den Vorgaben des österreichischen Vergabegesetzes, weshalb die Beschaffung von Lebensmitteln über Ausschreibungen abgewickelt werden muss. Bei diesen kommt das „Best-Bieter-Prinzip“ zum Tragen, das erlaubt, neben dem Preis auch andere Kriterien wie Tierwohl, Abfallvermeidung und biologische Produktion zu berücksichtigen. Die Zubereitung der Speisen gestaltet sich in Abhängigkeit von Infrastruktur, Personalressourcen, Hygienevorschriften und der Motivation einzelner VerantwortungsträgerInnen unterschiedlich: z.B. gibt es Frischküchen in den Häusern des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser und Angebote für Cook & Chill bzw. Cook & Freeze von großen Cateringunternehmen in Kindergärten und Schulen. Was nahezu gänzlich fehlt, ist die Weitergabe von Wissen über Herkunft der Produkte, Produktionsweise, Klimawirksamkeit und die gesundheitlichen Aspekte verschiedener Produkte an die Essenden in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Im privatwirtschaftlichen Bereich mit seinen zahlreichen Betriebsrestaurants steht Wien beim Thema nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung noch ganz am Anfang. Hier ist die Berücksichtigung von ökologischen und sozialen Kriterien in der Lebensmittelbeschaffung an die jeweilige Institution gebunden und stark vom Betreiber abhängig. Die Transparenz hinsichtlich der Beschaffungskriterien ist

¹ Gruber, A. und Holler, C. (2017): Einsatz von regionalen Qualitätslebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Studie von BIO AUSTRIA und VQL.

² Fitch, C. und Santo, R. (2016): Instituting change: An overview of institutional food procurement and recommendations for improvement. The Johns Hopkins Center for a Livable Future, Editor.

³ Kromp, B. und Roth, K. (2014): Verköstigung in öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien nach Ökokauf-kriterien. Eine Standortbestimmung [Arbeitspapier der Ökokauf Arbeitsgruppe og "Lebensmittel"].

⁴ Stadt Wien (2016): Positionspapier. Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien. [Programm für umweltgerechte Leistungen "Ökokauf Wien"]. Magistrat der Stadt Wien.

deutlich geringer als bei öffentlichen Einrichtungen. Auch wenn die Einflussmöglichkeit privater Unternehmen auf die Gestaltung des Angebots im Betriebsrestaurant theoretisch sehr hoch ist und die Gäste zunehmend am Thema nachhaltige Lebensmittel interessiert sind, findet eine Berücksichtigung entsprechender Kriterien nur sehr langsam Einzug in die Konzepte der privaten Gemeinschaftsverpflegung.

Wo wollen wir hin:

In den Wiener Großküchen, öffentlich wie privat, werden Lebensmittel verwendet, die qualitativ hochwertig sind und weitgehend regional und umweltschonend produziert werden. Dadurch haben in der Gemeinschaftsverpflegung alle Bevölkerungsgruppen Zugang zu einer nachhaltigen Ernährung. So eine Ernährung ist gesund und leistbar, sicher und kulturell angemessen. Sie erhält unsere Ökosysteme, die Biodiversität und ermöglicht durch adäquate Inhaltsstoffe sowie faire Handels-Beziehungen ein gesundes Leben für uns und für zukünftige Generationen⁵. Erreicht wird das einerseits durch ein ausreichend großes Budget für den Einkauf von Lebensmitteln und andererseits durch Ausschreibungskriterien, die konsequent dem Best-Bieter-Prinzip folgen. Eine zentrale Rolle spielen langfristige Kooperationen zwischen Wiener Großküchen und landwirtschaftlichen und verarbeitenden Betrieben in der Stadt-Region. Ebenfalls wichtig sind Schulungen und Weiterbildungen für die Küchen- und EinkaufsleiterInnen und das Personal in den Küchen. Die regionalen Lieferketten sind transparent, vermeiden Abfall und Transportkilometer und sichern durch angemessene Erlöse den Fortbestand der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region. Produkt-Informationen wie z. B. Herkunft und ökologischer Fußabdruck werden an die Essenden in den Kantinen und Betriebsrestaurants weitergegeben.

Positionen und Forderungen:

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in ganz Wien

Um allen Menschen, die in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung essen, den Zugang zu gesunden, regionalen und umweltgerecht produzierten Lebensmitteln zu ermöglichen, gilt es, unterschiedliche Ziele wie z. B. Gesundheit, Leistbarkeit, Regionalität miteinander zu verknüpfen.

1. Einkauf von Lebensmitteln aus der Stadt-Region ermöglichen

Die Förderung des Einkaufs von Lebensmitteln aus Wien und Umgebung soll im Fokus der Beschaffungsstrategien öffentlicher Einrichtungen stehen. Diese Regionalisierung soll die ÖkoKauf-Kriterien erweitern und soweit wie möglich die Erhöhung des Einsatzes biologisch erzeugter Produkte beinhalten. Für einen Fokus auf Regionalität, die Umsetzung tierethischer Grundsätze, die Verwendung biologischer Lebensmittel und Berücksichtigung sozialer Standards entlang der Produktionskette braucht es einen ganzheitlichen Ansatz und die Einbindung der EntscheidungsträgerInnen auf allen Ebenen: ProduzentInnen, die Lebensmittellogistik, KüchenleiterInnen, aber auch die Politik und städtische Verwaltung, die Wissenschaft und die Zivilgesellschaft. Für die erfolgreiche Umsetzung müssen verschiedene Begleitmaßnahmen gesetzt werden. Zwei zentrale Aspekte sind die konsequente Weiterentwicklung der Ausschreibungskriterien und die Berücksichtigung der kurz-, mittel- und langfristigen monetären Auswirkungen des Beschaffungswesens wie z. B. Auswirkungen auf die Umwelt und das Gesundheitssystem. Das bedeutet auch, dass die genannten AkteurInnen verstärkt kooperieren müssen. Gleichzeitig stellen diese Aspekte ein Spannungsfeld dar, etwa zwischen ökologischen

⁵ FAO (2012): Sustainable Diets and Biodiversity. Directions and solutions for policy, research and action.

Wünschen und ökonomischen Vorgaben. Hinzu kommt, dass die saisonale Verfügbarkeit regionaler Produkte, die Gestaltung nachhaltiger Speisepläne, sowie neue Kommunikations-Wege einen erheblichen Wissensaufbau bei den Beschäftigten in diesem Bereich erfordern.

2. Stärkere Einbindung der privaten Gemeinschaftsverpfleger

Rund ein Viertel der Wiener Stadtbevölkerung isst täglich in der Gemeinschaftsverpflegung, hauptsächlich in privaten Einrichtungen. Durch gezielte und angepasste Anreizsysteme muss gewährleistet werden, dass auch beim Lebensmitteleinkauf in der privaten Gemeinschaftsverpflegung Umwelt- und Sozial-Standards gelten. Durch Sensibilisierung und Wissensaufbau bei GeschäftsführerInnen, in Personalabteilungen und Betriebsräten sollen mittelfristig ökologische, soziale und tierethische Aspekte bei der Gestaltung von Verträgen mit PächterInnen oder BetreiberInnen von Betriebsrestaurants berücksichtigt werden. Nur so kann auch hier der Zugang aller Bevölkerungsgruppen zu einer nachhaltigen Ernährung gewährleistet werden.

3. Transparenz gewährleisten

Transparenz gegenüber dem Gast, z. B. durch anerkannte Zertifizierung von Großküchen, muss als zentraler Baustein einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung verankert werden. Sie bildet die Basis und rechtliche Grundlage dafür, sich selbstbestimmt für gesunde und umweltgerechte Mahlzeiten entscheiden zu können. Darüber hinaus bedarf es einer entsprechenden Bewusstseinsbildung und ausreichenden Informationen darüber, welche gesundheitlichen und klimatischen Auswirkungen verschiedene Ernährungsweisen und Produkte haben. Auch ökonomische und soziale Zusammenhänge dürfen nicht vergessen werden. Dieses Wissen soll klar aufbereitet und den MitarbeiterInnen und Gästen in Betriebsrestaurants einfach, verständlich und ansprechend vermittelt werden.



cc Anton Murygin / Unsplash