

Wien: Erfolge in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Dezember 2023

Kurzfassung

Mit dem Lebensmittelaktionsplan "Wien isst G.U.T." (gesund – umwelt- und klimafreundlich – tierfair) hat die Stadt Wien ein umfassendes Maßnahmenprogramm beschlossen, die nachhaltige Qualität der Lebensmittelproduktion und der Beschaffung in ihren Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu verbessern.

Schwerpunkte des Lebensmittelaktionsplans sind neben einer Erhöhung von Bio-Quoten die Weiterentwicklung von Mindestkriterien bei der öffentlichen Beschaffung und Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung sowie eine erhöhte Lieferkettenverantwortung.

Ziele und Eckpunkte

Mit dem Wiener Bio-Aktionsprogramm 2022+ wurde ein Förderprogramm beschlossen, das insbesondere auf den Ausbau und die Stärkung der biologischen Landwirtschaft unter besonderer Beachtung von Biodiversität, Klimaschutz und Klimaanpassung abzielt.

Das nachhaltige Beschaffungsprogramm ÖkoKauf Wien ist für die Einführung und Aktualisierung von Richtlinien verantwortlich, die im Rahmen der öffentlichen Beschaffung in Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und Pensionistenwohnhäusern der Stadt Wien angewendet werden. Die Kriterienkataloge werden dabei mit allen in Betracht kommenden Organisationen abgestimmt und einer Qualitätssicherung unterzogen.

Umfassende Programme wurden auch für Veranstaltungen und Gastronomiebetriebe in der Stadt erarbeitet, Veranstaltungen können als ÖkoEvents oder Lokale als „Natürlich gut Essen“-Betriebe ausgezeichnet werden.

Ein weiteres Ziel ist die Sensibilisierung für Themen im Spannungsfeld von Ernährung, Umwelt und Gesundheit. Mit gezielten Angeboten für Kinder, Mitarbeiter*innen bis hin zu einer breiten Öffentlichkeit soll die Akzeptanz für eine gesunde Ernährung und den Wert einer nachhaltigen und regionalen Lebensmittelproduktion erhöht werden. Dies geschieht zum Beispiel durch Bildungsinitiativen wie dem EU-Projekt Schooolfood4 Change, dem Welttellerfeld oder Kochworkshops im FoodTrailer.

Im Rahmen des Lebensmittelaktionsplans wurde auch ein umfassendes Maßnahmenprogramm mit der Zivilgesellschaft (Ernährungsrat Wien) abgestimmt, das sukzessive im jeweiligen Wirkungsbereich umgesetzt wird.

Umsetzung und Kollaborationen

Erfolge und Ergebnisse

Die Bemühungen Wiens in Bezug auf gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung zeigen bereits positive Ergebnisse:

- Mit steigender Tendenz werden aktuell von 80 Wiener Biobetrieben ca. 35 % (das sind rund 2.000 ha) der in Wien liegenden landwirtschaftlichen Nutzflächen biologisch bewirtschaftet.
- Die Stadt Wien betreibt mit 2.000 ha (die Hälfte davon in Wien) einen der größten Bio-Betriebe in Österreich
- In allen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Wien wird seit mittlerweile 25 Jahren eine Bio-Quote von zumindest 30% erreicht, das betrifft 120.000 Mahlzeiten täglich.
- In öffentlichen Kindergärten und den ganztägig geführten Schulen der Stadt Wien beträgt der Anteil von Bio-Lebensmitteln bereits 60 bzw. 50 Prozent.
- Die Einrichtungen des Wiener Gesundheitsverbundes (WIGEV) verwenden in ihren Mahlzeiten etwa ein Drittel Bio-Lebensmittel. Dabei stammen Backwaren und Milch ausschließlich aus biologischer Produktion.
- In den 30 Standorten des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) werden in 30 Frischküchen Lebensmittel mit einem Bioanteil von etwa 35 Prozent verarbeitet.
- Darüber hinaus bietet die Stadt Wien den "natürlich gut Teller" an. Diese Gerichte werden nach umfassenden nachhaltigen Kriterien zubereitet, darunter Bio-Qualität, Regionalität, Saisonalität, fairer Handel, reduzierter Fleischkonsum und Tierleidvermeidung in der Produktion. Der "natürlich gut Teller" wird regelmäßig in den Wiener Pensionisten-Wohnhäusern und in leicht adaptierter Form als Klimat(T)isch in Einrichtungen des WIGEV serviert.
- Alle Veranstaltungen im Wiener Rathaus werden als ÖkoEvent PLUS veranstaltet
- 65 gastronomische Betriebe (einschließlich Manufakturen) in Wien sowie der Wiener Christkindlmarkt und der Wiener Eistraum sind mit dem Bio-Siegel Natürlich gut Essen ausgezeichnet.



Welttellerfeld © Martin Votava



Workshop im FoodTrailer der Stadt Wien © Martin Votava