



**Erfolge in der regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung in**

**Wien**

# Wien isst G.U.T.

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

Das sind die Schwerpunkte:

- Steigerung der Bio-Quote in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
- Förderung von Klimaschutz und Biodiversität
- Einführung von Mindestkriterien für die öffentliche Beschaffung
- Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung und Verantwortung in Lieferketten



# ÖkoKauf Wien

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



# Bio-Aktionsprogramm 2022+

Förderung der biologischen Landwirtschaft.

Mit steigender Tendenz werden aktuell von 73 landwirtschaftlichen Betrieben 38,4 % (das sind rund 1.936 ha) der in Wien liegenden landwirtschaftlichen Nutzflächen biologisch bewirtschaftet.

Die Stadt Wien betreibt somit einen der größten Bio-Betriebe in Österreich.



# Erfolge und Ergebnisse

- In allen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Wien wird eine Bio-Quote von zumindest 30% erreicht (120.000 Mahlzeiten täglich).
- Der Bio-Anteil in öffentlichen Kindergärten beträgt 60% und in den ganztägigen Schulen 50%
- Die Einrichtungen des Wiener Gesundheitsverbundes verwenden in ihren Mahlzeiten etwa ein Drittel Bio-Lebensmittel. Backwaren und Milch stammen ausschließlich aus biologischer Produktion.
- In den 30 Standorten des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser werden in 30 Frischküchen Lebensmittel mit einem Bio-Anteil von etwa 35% 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 Fleischanteil und einzuhaltende Tierwohlkriterien.

