

Green Public Food Procurement in Wien: Status Quo und Optionen im Vergleich europäischer Großstädte

Katharina Roth und Bernhard Kromp

Projektbericht

Bio Forschung Austria
Esslinger Hauptstr. 132-134
1220 Wien

Im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22



Wien, im September 2016

1. Kurzfassung

In der vorliegenden Studie wird die nach ÖkoKauf-Kriterien durchgeführte Lebensmittel-Beschaffung für die Speisenbereitung der öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien mit nachhaltigen Beschaffungsprogrammen anderer europäischer Großstädte verglichen, mit dem Ziel die Position Wiens im Ranking der Städte zu bestimmen und Anregungen für die Weiterentwicklung in Wien zu gewinnen. Verglichen wurden zugrundeliegende Zielsetzungen (zB. Klimaschutz) sowie Nachhaltigkeits- (zB. Bio-Quote, Regionalität, Fair Trade) und Struktur-Kriterien (zB. beteiligte städtische Einrichtungen, Umfang, Kosten). Die Daten und Informationen wurden mit einem Fragebogen und Internetrecherche (in deutsch und englisch) eingeholt.

Insgesamt konnten für 19 Städte auswertbare Daten gewonnen werden, davon 9 aus Fragebögen und 10 aus der Internetrecherche. Städte mit nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung wurden in 11 überwiegend westeuropäischen Staaten festgestellt, außer Lettland keine in Ost- und Südosteuropa. Bei den Zielsetzungen sind hochwertige Ernährung v.a. der Kinder, Förderung der Bio-Produktion und Klimaschutz Spitzenreiter, bei den obligatorischen Nachhaltigkeits-Kriterien Bio-Quoten, gefolgt von GVO-Freiheit und nachhaltig produzierten Fischen. Im Ranking nach Anzahl beteiligter städtischer Einrichtungen liegt Wien an 3. Stelle hinter Göteborg und Malmö, bei der Anzahl ausgegebener Speisen pro Tag knapp vor Kopenhagen und Helsinki. Entsprechend liegt Wien mit Gesamtkosten von über 40 Mio € jährlich im europäischen Spitzenfeld mit Göteborg und Kopenhagen, soweit dies aus den wenigen erhaltenen Daten ableitbar ist. Die höheren Kosten für Bio-Lebensmittel werden zB. in Kopenhagen (90% Bio-Quote) durch Fleischreduktion und Verringerung der Speisenabfälle kompensiert. Als förderlich für die Umsetzung der nachhaltigen Lebensmittel-Beschaffung wird mehrfach das persönliche Engagement der verantwortlichen Personen sowie die Unterstützung seitens der Stadtpolitik genannt, als hinderlich v.a. Budgetknappheit und Billigstpreisprinzip bei der Beschaffung sowie die zt. mangelnde Verfügbarkeit von Bio-Produkten.

Für alle 19 ausgewerteten Städte wurden „Städteportraits“ mit einer detaillierten Darstellung der jeweiligen nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung erstellt, aus denen die zt. sehr unterschiedlichen Zugänge und Umsetzungsstrategien ersichtlich sind. Anhand innovativer und übertragbarer Elemente der nachhaltigen Beschaffungsstrategien vorbildhafter Großstädte wie v.a. Kopenhagen, aber auch Göteborg, Pisa, Helsinki oder München wurden Maßnahmenvorschläge für die Weiterentwicklung der Wiener Lebensmittelbeschaffung nach ÖkoKauf-Kriterien formuliert. Kurzfristig umsetzbare Maßnahmen sind v.a. stärkere Implementierung des Klimaschutzes durch Steigerung der Bio-Quote, verstärkten Einkauf von regionalen und saisonalen Lebensmitteln unter Einbeziehung der städtischen und stadtnahen Landwirtschaft, weitere Senkung des Fleischkonsums, Vermeidung von Fertiggerichten sowie die Reduktion der Lebensmittel- und Speisenabfälle mit konkreten Zielvorgaben. Als mittel- bis längerfristig umsetzbar wird v.a. eine Ausweitung auf weitere städtische und stadtnahe Einrichtungen vorgeschlagen.

Diese Maßnahmen sollen dazu beitragen, dass die im Ranking der Städte immer noch gute Stellung von Wien gehalten und ausgebaut werden kann. Die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung nach ÖkoKauf-Kriterien trägt zur gesunden Ernährung der Stadtbevölkerung bei und ist eine Investition in die Zukunft, sowohl hinsichtlich der Verringerung von Gesundheitsausgaben als auch der Erhaltung von Arbeitsplätzen in den städtischen Verpflegungseinrichtungen sowie der zuliefernden regionalen und heimischen (Bio-)Landwirtschaft.

2. Inhaltsverzeichnis

1.	Kurzfassung	3
2.	Inhaltsverzeichnis	5
3.	Ausgangslage und Fragestellung	7
4.	Ziele des Projekts:.....	7
5.	Methodik:	8
5.1.	Erstellung des Fragebogens („Questionnaire“) für die GPFP-Erhebung.....	8
5.2.	Auswahl der Städte für Befragung und Internet-Recherche	9
6.	Ergebnisse & Diskussion.....	10
6.1.	Zielsetzungen für Verpflegung nach GPFP-Kriterien.....	15
6.2.	Operationelle Kriterien/Indikatoren für GPFP-Verpflegung.....	17
6.3.	Städtische Institutionen mit Verpflegung nach GPFP-Kriterien.....	19
6.4.	Anzahl ausgegebener Mahlzeiten.....	21
6.5.	Kosten für Verpflegung nach GPFP-Kriterien.....	22
6.6.	Bio-Quoten und deren Kosten nach Lebensmittel-Produktgruppen aufgeschlüsselt	23
6.7.	Fördernde und hemmende Faktoren für die Umsetzung von GPFP.....	25
7.	Städteportraits: Hintergrund und Status Quo der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in europäischen Großstädten	27
7.1.	Wien	27
7.2.	Aix-Marseilles	29
7.3.	Helsinki.....	30
7.4.	Kopenhagen	31
7.5.	Göteborg	32
7.6.	Nürnberg	32
7.7.	Zürich	33
7.8.	Pisa	33
7.9.	Tukums (Lettland).....	34
7.10.	London	35
7.11.	Rom.....	35
7.12.	Hamburg.....	36
7.13.	Barcelona	37
7.14.	München.....	37
7.15.	Amsterdam	38

7.16.	Leeds.....	39
7.17.	Sheffield	39
7.18.	Bristol	40
7.19.	Malmö.....	41
8.	Vorschläge an Maßnahmen für Wien	44
9.	Literaturverzeichnis	46

3. Ausgangslage und Fragestellung

Lebensmittel-Beschaffung und Speisenerstellung der öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien (KAV, KWP, MA 10, MA 56) nach ÖkoKauf-Kriterien gelten auch international als vorbildhaft, v.a. hinsichtlich der im Klimaschutzprogramm der Stadt Wien bereits seit 1999 vorgegebenen Bio-Quote von 30% (monetär bewertet). Vorteilhaft sind v.a. die qualitativ hochwertige Verpflegung sowie der Klimaschutz durch Vermeidung von Treibhausgas-Äquivalenten in der Bio-Produktion (Hatvan et al., 2014), weiters die Vorbildwirkung einer gesunden Ernährung für die Wiener Bevölkerung.

Vor dem Hintergrund von Einsparungsdruck, Engpässen in der Verfügbarkeit bestimmter Lebensmittel (LM) aus heimischer Bio-Produktion sowie der vergaberechtlich vorgegebenen europaweiten Wettbewerbsfreiheit erscheint aber der erreichte Standard fragil und eine Weiterentwicklung bzw. teilweise Neuausrichtung der Lebensmittel-Beschaffung daher geboten. Die nachhaltige LM-Beschaffung anderer europäischer Großstädte könnte hier wertvolle Anregungen liefern. Letztlich soll erhoben werden, ob die Position Wiens als internationaler Vorreiter in der LM-Beschaffung bestätigt werden kann. Mit den Ergebnissen könnte die internationale Darstellung der innovativen, zukunftsgerichteten Umwelt- und Klimapolitik der Stadt Wien am Beispiel der nachhaltigen LM-Beschaffung für die städtische Gemeinschaftsverpflegung verstärkt werden.

4. Ziele des Projekts:

Die Projektziele waren wie folgt:

- Erstellen eines Katalogs von Kriterien zur Vergleichbarkeit der öffentlichen LM-Beschaffung in europäischen Großstädten:
 - Green Public Food Procurement (GPFP) Kriterien: Bio-Quote, Regionalität, Saisonalität, Fair Trade, städtische Landwirtschaft/Gartenbau
 - Struktur-Kriterien: beteiligte städtische Einrichtungen, Küchensysteme, Organisation, Umfang und Kosten.
- Erhebung des Status Quo der LM-Beschaffung europäischer Großstädte nach GPFP- und Struktur-Kriterien.
- Vergleich des Ist-Stands von Wien mit dem anderer europäischer Großstädte (zB. Rom, London, Dublin, Helsinki, Kopenhagen), Erstellen eines Rankings.

5. Methodik:

Das Projekt wurde mittels Internet-Recherche (v.a. Websites von städtischen Dienststellen und übergreifenden Projekten im LM-Beschaffungsbereich, Publikationen) sowie Informationsbeschaffung durch Direktkontakt mit verantwortlichen Personen bearbeitet. Auf Basis der Recherchen wurden vergleichbare Großstädte und relevante Kontaktstellen bzw. –personen ausgewählt. Anhand eines aus den ermittelten Vergleichskriterien erstellten Fragebogens wurden die Informationen eingeholt. Dabei wurde die bereits bestehende Vernetzung mit Personen städtischer Einrichtungen sowie der GPP-Arbeitsgruppe des JRC Sevilla und der DG Envi in Brüssel genutzt.

Das Projekt wurde in folgenden Modulen bearbeitet:

Modul 1:

Als Ergebnis der Recherchen wurden die Nachhaltigkeits- und Strukturkriterien zur Vergleichbarkeit der nachhaltigen Lebensmittel-Beschaffung erarbeitet. Wichtig war hier die Unterscheidung zwischen Kriterien auf konzeptueller Basis und den bereits auf operationeller Basis in der Beschaffungspraxis eingesetzten Kriterien. Daraus wurde ein Fragebogen zur vergleichenden Status Quo-Erhebung der nachhaltigen Lebensmittel-Beschaffung in europäischen Großstädten erstellt. Aus einer orientierenden Recherche wurden europäische Großstädte mit einer bereits bestehenden GPPF-Beschaffung für die vergleichende Erhebung ausgewählt.

Zwischenergebnisse wurden beim Klimaschutz-Strategie-Workshop der Stadt Wien am 1. September 2015 in Litschau vorgetragen.

Modul 2:

Der Status Quo der LM-Beschaffung der ausgewählten europäischen Großstädte nach GPPF- und Struktur-Kriterien wurde erhoben. Die Ergebnisse der Erhebung wurden verarbeitet, ein Ranking nach Umfang und Qualität im Vergleich zu Wien erstellt.

5.1. Erstellung des Fragebogens („Questionnaire“) für die GPPF-Erhebung

Der Fragebogen (in Anhang 1) besteht aus 3 Abschnitten: Abschnitt A enthält Fragen zur antwortenden Person und der durch sie vertretenen Institution. In Abschnitt B finden sich die konzeptionellen Kriterien, d.h. grundlegende Strategien und Konzepte zur nachhaltigen öffentlichen Lebensmittelbeschaffung in den jeweiligen Städten sowie die damit verfolgten Ziele (zB. Klimaschutz). Im Abschnitt C schließlich wird der Status Quo der Lebensmittelbeschaffung anhand von operationellen Kriterien abgefragt (zB. beteiligte städtische Einrichtungen, Anzahl ausgegebener Speisen, aufgewendete Kosten, Küchensysteme).

Der Fragebogen schließt mit der Frage nach der persönlichen Einschätzung von fördernden oder hemmenden Faktoren für die Umsetzung ab.

Der Fragbogen wurde Anfang September 2015 mit einem Begleitschreiben und einer Fristsetzung für die Beantwortung versendet. Nach eher zögerlichem Rücklauf wurde ein Erinnerungsschreiben mit neuerlicher Fristsetzung nachgeschickt.

Parallel dazu wurden aus dem Internet verfügbare Informationen zur Lebensmittelbeschaffung europäischer Städte erhoben.

5.2. Auswahl der Städte für Befragung und Internet-Recherche

Um eine Vergleichbarkeit mit Wien herzustellen, wurde in erster Linie auf die in Tab. 1 aufgelisteten größten europäischen Großstädte zurückgegriffen, in wenigen Fällen auf kleinere Städte, von denen eigene Programme zur nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung bekannt waren.

Tab. 1: Die 59 größten Städte der EU¹

Rang	Stadt	Rang	Stadt	Rang	Stadt
1	London	21	Marseille	41	Dortmund
2	Berlin	22	Amsterdam	42	Kopenhagen
3	Madrid	23	Zagreb	43	Essen
4	Rom	24	Valencia	44	Málaga
5	Paris	25	Leeds	45	Sheffield
6	Bukarest	26	Krakau	46	Bremen
7	Wien	27	Frankfurt am Main	47	Posen
8	Hamburg	28	Łódź	48	Leipzig
9	Budapest	29	Sevilla	49	Dresden
10	Warschau	30	Palermo	50	Göteborg
11	Barcelona	31	Saragossa	51	Vilnius
12	München	32	Athen	52	Bradford
13	Mailand	33	Riga	53	Dublin
14	Sofia	34	Breslau	54	Hannover
15	Prag	35	Helsinki	55	Manchester
16	Birmingham	36	Rotterdam	56	Lissabon
17	Köln	37	Stuttgart	57	Antwerpen
18	Neapel	38	Düsseldorf	58	Den Haag
19	Stockholm	39	Glasgow	59	Nürnberg
20	Turin	40	Genua		

¹ Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_größten_Städte_der_Euroäischen_Union

6. Ergebnisse & Diskussion

Der ausgearbeitete Fragebogen wurde an 50 Kontaktpersonen aus 26 europäischen Großstädten verschickt. Die Kontaktpersonen waren zu etwa 10% bei Projektbeginn bereits persönlich bekannt und wurden zu etwa 90% im Laufe der parallel gefahrenen Internetrecherche als mögliche Ansprechpartner identifiziert. Mit 9 (inklusive Wien) von 50 Fragebögen betrug die Rücklaufquote 18%, wobei die Hälfte davon von den bereits persönlich bekannten Ansprechpersonen ausgefüllt wurde. Die Rücklaufquote liegt im üblichen Bereich derartiger Fragebogenaktionen, blieb aber trotzdem unter den Erwartungen. Gründe dafür dürften der doch eher große Umfang und die Komplexität der Fragen sein, aber auch, dass die Informationen über die Lebensmittelbeschaffung für öffentliche Einrichtungen in manchen Städten nicht (wie zB. in Wien im ÖkoKauf) zentral abrufbar sind. Die Internetrecherche erwies sich daher als notwendiges und wichtiges zweites Standbein der Informationsbeschaffung.

In Tab. 2 sind die 19 Städte mit ihren Strukturdaten (Einwohner, Fläche und Bevölkerungsdichte) zusammengestellt, für die auswertbare Daten zur nachhaltigen städtischen Lebensmittel-Beschaffung gewonnen werden konnten.

Tab. 2: Städte mit auswertbaren Daten zur nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung

Name	Staat	Einwohner	Fläche (km ²)	Bevölkerungsdichte (Einw./km ²)
Beantwortete Fragebögen:				
Wien ¹	Österreich (AT)	1.805.681	415	4.325
Marseille ¹	Frankreich (FR)	850.726	241	3.529
Helsinki ¹	Finnland (FI)	620.031	186	3.333
Kopenhagen ¹	Dänemark (DK)	572.287	88	2.678
Göteborg ¹	Schweden (SE)	533.271	198	2.693
Nürnberg ¹	Deutschland (DE)	500.096	186	2.689
Zürich ²	Schweiz (CH)	404.783	92	4.406
Pisa ³	Italien (IT)	88.627	185	479
Tukums ⁴	Lettland (LV)	19.961	13	1.547
GFPF -auswertbare Daten aus Internetrecherche gefunden:				
London ¹	Vereinigtes Königreich (UK)	8.538.689	1.572	5.432
Rom ¹	Italien (IT)	2.872.021	1.285	2.235
Hamburg ¹	Deutschland (DE)	1.760.433	755	2.332
Barcelona ¹	Spanien (ES)	1.602.386	100	16.024
München ¹	Deutschland (DE)	1.424.604	310	4.595
Amsterdam ¹	Niederlande (NL)	809.892	130	6.230
Leeds ¹	Vereinigtes Königreich (UK)	766.399	552	1.388
Sheffield ¹	Vereinigtes Königreich (UK)	563.749	368	1.532
Bristol ⁵	Vereinigtes Königreich (UK)	432.451	110	3.931
Malmö ⁶	Schweden (SE)	312.994	69	4.516

¹ Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_größten_Städte_der_Euroäischen_Union

² Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Zürich>

³ Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Pisa>

⁴ Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Tukums>

⁵ Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Bristol>

⁶ Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Malmö>

In der Europakarte in Abb. 1 sind alle Städte mit farbigen Symbolen entsprechend der Erfolge der Recherche markiert. Städte mit GPPF befinden sich demnach in UK, NL, DK, S, SF, LT, D, F, SP, IT und AT, während v.a. in den in den ost- und südosteuropäischen Staaten noch keine derartigen Beschaffungsprogramme implementiert zu sein scheinen. Obwohl nur in deutsch und englisch recherchiert wurde und daher kein Anspruch auf Vollständigkeit gestellt werden kann, scheinen diese Ergebnisse doch einigermaßen repräsentativ. Das lässt sich aus einer im Rahmen der „Revision of European Green Public Procurement criteria for Food and Catering Services“ (Neto et al., 2016) durchgeführten Analyse von 31 GPP-Initiativen mit Lebensmittel- und Cateringbezug zeigen (vgl. Tab. in Anhang 2). GPPF-Initiativen auf lokaler oder nationaler Basis werden hier in 8 Staaten deckungsgleich mit unserer Studie genannt, geringfügige Unterschiede traten dennoch auf. Malta und Irland traten nur in der Analyse von Neto et al. auf, Deutschland und Lettland nur in der vorliegenden Arbeit.

EUROPE



Abb. 1: Europakarte mit hinsichtlich GPF untersuchten Städten⁷

In den folgenden Kapiteln werden die im Questionnaire gestellten Fragen der Reihe nach behandelt, durch die Ergebnisse aus dem Internet ergänzt, in vergleichenden Tabellen zusammengefasst und interpretiert.

⁷ Quelle: www.lib.utexas.edu

Die Beantwortung der Frage nach den zugrundeliegenden Strategien bzw. Konzepten zeigte sehr unterschiedliche Herangehensweisen der verschiedenen Städte auf. Einige Städte haben den Einkauf von Bio-Lebensmitteln als Hauptziel definiert, andere die Förderung regionaler kleinteiliger Landwirtschaft, des Urban Gardening oder die Verbreitung von Wissen über Lebensmittel und deren Zubereitung. Mehrfach kommen auch PVC-freie, wiederverwertbare Verpackungen von Lebensmitteln und Speisen vor.

In fast allen Städten sind Kinder und SchülerInnen die Haupt-Zielgruppe.

In Tab. 3 sind die Strategien der anhand Fragebogen ausgewerteten Städte zusammengefasst.

Tab. 3: Strategien und Konzepte des GPPF aus Fragebogen-Auswertungen (Datenbasis: 8 Städte)

Stadt	Strategien:
Wien (AT)	Bio-Quote von 30% bzw. 50% (Kindergärten, Schulen) in allen öffentlichen Küchen Verankerung im Klimaschutzprogramm der Stadt Wien
Kopenhagen (DK)	Bio-Quote von 90% in allen öffentlichen Küchen Einkauf von saisonalem Obst und Gemüse
Nürnberg (D)	Stärkung der Nachfrage nach Bio in öffentlichen Einrichtungen Unterstützung und Koordination von Produzenten-Verbraucher Netzwerken Förderung der solidarischen Landwirtschaft
Helsinki (SF)	Einhaltung von Umweltkriterien bei 50% der städtischen Beschaffung (ab 2015, 100% angestrebt bis 2010) Durchführung von Schulungen über nachhaltige Beschaffung in allen Abteilungen der Stadtverwaltung inkl. Tochtergesellschaften Bio-Quote von 50% in Kindertageszentren, Gesamtschulen und anderen Bildungseinrichtungen Änderung der Lehrpläne für Schulen und Kindertagesstätten Fische aus nachhaltiger Fischerei (nach WWF Leitlinien) GVO-freie Zone
Aix-Marseilles (F)	Förderung von nachhaltiger Stadtentwicklung, Mensch-Natur und Stadt-Land-Beziehungen Beschaffung von Bio-Lebensmittel Förderung alternativer Nahrungsnetze (solidarische Landwirtschaft, Bauernmärkte, lokale Produzenten, Dumpstern, Gemeinschaftsgärten) Aufforderung an Caterer zu höherem Anteil an Bio-Lebensmitteln und -Menüs
Pisa (IT)	Schulmahlzeiten nach den Richtlinien der Region Toskana für nachhaltige Schulverpflegung Spezielle Menüs mit Produkten aus der lokalen/regionale Landwirtschaft Zusammenarbeit mit Eltern-Lehrer Ausschuss (Commissione Mensa)
Tukums (SF)	Nachhaltige Ernährungsstrategie als Teil des städtischen Lang-Zeit-Entwicklungsplans (seit 2014) Förderung der öffentlichen Gesundheit Bildungsmaßnahmen über gesunde Ernährung Förderung des Verbrauchs von lokalen und frischen Produkten Unterstützung der lokalen Wirtschaft & Landwirtschaft Reduktion von Lebensmittelabfällen

Göteborg (S)	Bio-Anteil 40%, bei Fleisch 100% Verbot des Einsatzes von Bisphenol A bei Lebensmittelverpackungen
Zürich (CH)	Keine stadtweit gültigen Beschaffungsvorgaben für Lebensmittel, aber einzelne Departements haben eigene Ziele formuliert und umgesetzt Nachhaltiger Einkauf von Spitälern, Alterszentren, Pflegezentren und Personalverpflegungen des Gesundheits- und Umweltdepartement der Stadt Zürich (seit 2001)

6.1. Zielsetzungen für Verpflegung nach GPFK-Kriterien

Aufgrund der offensichtlichen Folgen des globalen Klimawandels ist der Klimaschutz in beinahe allen ausgewerteten Städten eine zentrale Zielsetzung. Die Maßnahmen betreffen häufig nicht nur den Lebensmittelbereich sondern auch Verkehr (Ausbau von öffentlichen Verkehrs- und Radnetzen), Architektur (Gebäude-Dämmung,...), Abfall- und Abwassermanagement (Mülltrennung, Filteranlagen,...) und vieles mehr.

Die gesunde Ernährung der Bevölkerung, insbesondere der Kinder, ist in vielen Städten ein wichtiges Thema. Oft wird ein Angebot an Mahlzeiten mit hohem Gesundheitswert von Bildungsmaßnahmen über Herkunft und Zubereitung der Nahrungsmittel für Konsumenten und verarbeitende Stellen begleitet.

Die Förderung biologischer Landwirtschaft ist ebenfalls ein Anliegen vieler Stadtregierungen.

Ebenso ist die Unterstützung städtischer sowie stadtnaher Landwirtschaft ein Thema.

Für die Versorgung der Bevölkerung ist v.a. letztere sehr wichtig, da innerstädtisch kaum ausreichend Flächen zur Verfügung stehen. In mehreren Städten werden „Urban Gardening“-Projekte wie Gemüsepachtparzellen, Gemeinschaftsgärten und Nachbarschaftsgärten gefördert, die das Bedürfnis der Stadtbewohner nach eigener gärtnerischer Aktivität befriedigen sollen.

In mehr als der Hälfte der Städte wird die Reduktion der Lebensmittelabfälle durch ein angepaßtes Speisenangebot als Ziel angegeben. Einige Städte betreiben darüber hinaus Kompostwerke oder Biogasanlagen, in denen die organischen (Lebensmittel/Speisen-)Abfälle zur Verwertung eingesetzt werden.

Für einen Vergleich der Zielsetzungen von 19 Städten, für die auswertbare Daten vorlagen, siehe Tabelle 4.

Tab. 4: Zielsetzungen für Verpflegung nach GPFK-Kriterien (Datenbasis: 19 Städte)

Ziele	Wien*	Aix-Marseille*	Helsinki	Kopenhagen*	Göteborg*	Nürnberg*	Zürich*	Pisa*	Tukums*	London	Rom	Hamburg	Barcelona	München	Amsterdam	Leeds	Sheffield	Bristol	Malmö
Klimaschutz	Green	Green	Green	Green	Orange	Green	Green	Orange	Light Green	Green	Green	Green	Blue	Green	Green	Purple	Green	Green	Green
Gesunde Ernährung	Green	Green	Green	Light Green	Orange	Green	Orange	Green	Green	Green	Green	Green	Blue	Blue	Green	Green	Green	Green	Green
Reduktion der Lebensmittelabfälle	Green	Green	Green	Green	Orange	Green	Green	Green	Light Green	Purple	Green	Green	Blue	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Förderung der städtischen/ stadtnahen Landwirtschaft	Green	Green	Green	Orange	Orange	Green	Green	Green	Green	Purple	Green	Green	Green	Blue	Purple	Green	Green	Purple	Purple
Förderung der Bio-Produktion	Green	Green	Green	Green	Orange	Green	Green	Green	Green	Purple	Green	Green	Blue	Blue	Green	Purple	Green	Green	Green
andere	Green	Green	Green	Green	Green ¹	Green ²	Green ³	Green ^{4,5}	Green	Green	Green	Green	Blue ⁶	Green	Green	Green	Green	Green	Green

*Daten aus Fragebögen - andere Daten aus Internet

¹ Fleisch zu 100% aus biologischer Produktion

² wirtschaftliche Entwicklung

³ Abfallreduktion, kurze Transportwege, „saubere“ Fahrzeuge; Mehrweggebinde, optimierter Bestell- /Lieferrhythmus

⁴ Fair Trade Produkte

⁵ tw. auf von Mafia beschlagnahmten Flächen angebaut

⁶ Alle Gemüse frisch - keine Tiefkühlkost

Legende:

Hauptziel

Nebenziel/Synergieeffekt

Nicht als Ziele angegeben

Städtische Projekte, zeitlich begrenzt

Privat finanzierte/initiierte Projekte

Keine Angabe



6.2. Operationelle Kriterien/Indikatoren für GPF-Verpflegung

Von 17 europäischen Städten wurden auswertbare Daten zu operationellen Kriterien bzw. Indikatoren gewonnen, die in Tab. 5 zusammengefaßt sind. Eine herausragende Rolle spielt der (überwiegend monetär, d.h. als Geldwert eingekaufter Lebensmittel definierte) Anteil an biologisch produzierten Lebensmitteln, die sog. Bio-Quote. Die quantitative Bandbreite reicht von undefiniert über 8 % bis zu 90 und 100 %. Fallweise ist die Bio-Quote für einzelne Lebensmittelgruppen festgelegt, z.B. 100 % für Fleischprodukte in Göteborg, während andere Städte auf die leichter verfügbaren bzw. billigeren Warengruppen zurückgreifen. In einigen Städten ist die Bio-Quote für die Zielgruppe der Kinder und SchülerInnen mit 50 bis 100 % höher angesetzt als für Erwachsene.

Am zweithäufigsten nach der Bio-Quote wird die GVO-Freiheit als Kriterium für die nachhaltige öffentliche Lebensmittelbeschaffung vorgeschrieben, gefolgt vom verpflichtenden Bezug von Fisch und Meeresfrüchten aus nachhaltiger Fischerei bzw. Produktion.

Saisonale Produkte, vor allem bei Obst und Gemüse, werden von 5 der ausgewerteten 17 Städte obligatorisch eingesetzt und von immerhin 8 optional.

In 5 Städten wird eine Steigerung des Gemüsekonsums angestrebt, verbunden mit der Reduktion des Fleischkonsums, v.a. zur Kostensenkung. Mehrfach wird berichtet, dass fleischnfreie Tage und kleinere Fleischportionen bei Kindern leichter und mit höherer Zufriedenheit umsetzbar sind, als bei älteren Personen mit gewohnt hohem Fleischkonsum.

Zunehmende Bedeutung gewinnt auch die soziale Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbeschaffung, was sich im Indikator Fair Trade-Produkte oder anhand von Produkten aus sozialen Kooperativen (z.B. in Rom) widerspiegelt.

Tab. 5: Operationelle GPFK-Kriterien bzw. Indikatoren (Datenbasis: 17 Städte)

Kriterien	Wien*	Aix-Marseille*	Helsinki*	Kopenhagen*	Göteborg*	Nürnberg*	Zürich*	Pisa*	Tukums*	London	Rom	Hamburg	München	Amsterdam	Sheffield	Bristol	Malmö
Bio Quote (in %)	30% / 50% ¹		8% ²	90%	40% / 100% ⁵	25 - 75%	5%	100% ⁶	7	14	69% ⁸		11	50%	14	14	85%
GMO-frei									7								
Reduktion Transfettsäuren									7								
Fair Trade											14%						
Freiland Eier																	
Fisch & Meeresfrüchte aus nachh. Produktion																	
Regionale Produkte									7		26%						
Regionale Bio-Produkte			50% ³					20% ⁶	7					7%			
Saisonale Produkte									7								
Reduktion des Fleischkonsums																	
Steigerung des Gemüsekonsums									7								
Andere (zB. recycelbare, PVC-freie Verpackungen)			4		15						10	13					12
Summe obligatorischer / optionaler Kriterien	5 / 6	1 / 2	6 / 0	6 / 4	3 / 7	1 / 5	5 / 2	9 / 2	4 / 2	3 / 3	4 / 3	2 / 3	0 / 4	1 / 2	3 / 3	2 / 2	5 / 4

*Daten aus Fragebögen - andere Daten aus Internet; vorgegebene konkrete Maßzahlen sind in die Zellen eingetragen

1 generell 30%, in Kindergärten und ganztägigen Pflichtschulen 50%

2 Bio-Quote gewichtsmäßig bewertet

3 in Kindertagesstätten

4 Daten nur von Kindertagesstätten, Kindergärten & Schulen

5 generell 40%; bei Fleisch 100%

6 Lokale Produkte

7 Daten nur von Kindergärten & Schulen

8 Vorschreibung 100% bio bei bestimmten Produktgruppen

9 Verbot inkludiert Futtermittel in der Tierhaltung

10 2% von sozialen Kooperativen

11 In beschränkter Anzahl Einrichtungen für Kinder 100% bio obligatorisch (konnten sich dafür bewerben), in anderen 10%; bei Veranstaltungen 50%

12 Speisenerbeitung so nah am Konsumenten wie möglich, Mitspracherecht der KonsumentInnen bei Speiseplangestaltung, Minimierung von Junk Food

13 umweltfreundliche Verpackung

14 vorgeschrieben, aber Höhe undefiniert

15 maximal 10% vorverarbeitete Lebensmittel

Legende:	
obligatorisches Kriterium	
optionales Kriterium	
Keine Angabe	

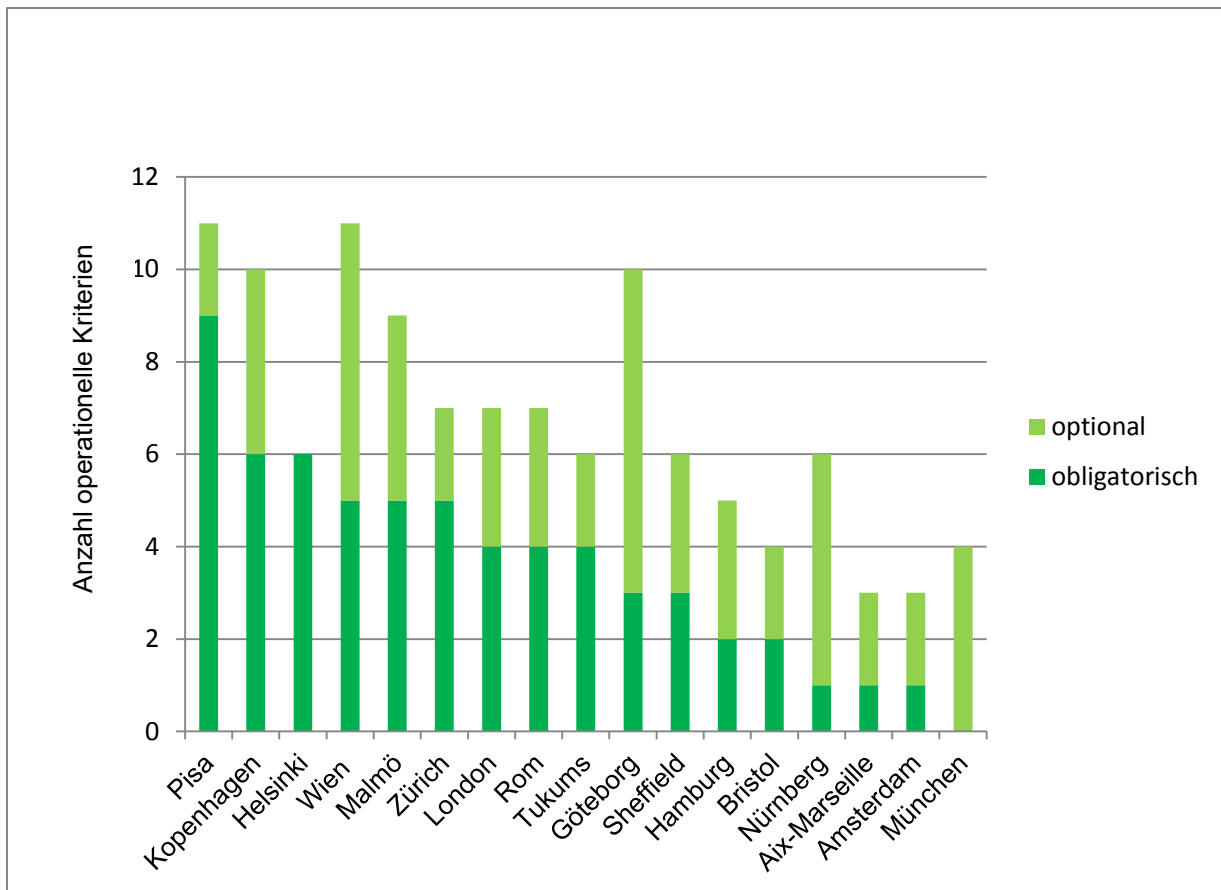


Abb. 2: Ranking der Städte nach Anzahl obligatorischer Kriterien

6.3. Städtische Institutionen mit Verpflegung nach GPFK-Kriterien

Wie bereits erwähnt, sind in fast allen der 13 ausgewerteten Städte die Kinder die am meisten beachtete Zielgruppe. Folglich werden Maßnahmen zur nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung am häufigsten in Kindergärten, Schulen und Horten umgesetzt.

Für Erwachsene erfolgt die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in Spitälern, Geriatriezentren und Pensionistenwohnhäusern.

In einigen Städten werden auch Kantinen, Cafeterias und Sportanlagen in GPFK einbezogen.

Für einen Vergleich der Anzahl der städtischen Einrichtungen, in denen GPFK bei den Städten umgesetzt wird, siehe Tab. 6 und Abb. 3: die Spitzenreiter mit je 8 Einrichtungen sind hier Göteborg und Malmö, gefolgt von Wien, Kopenhagen, Nürnberg und Zürich mit je 7.

Tab. 6: Städtische Einrichtungen mit Verpflegung nach GPFK-Kriterien (Datenbasis: 13 Städte)

Institution	Wien*	Aix-Marseille*	Helsinki*	Kopenhagen*	Göteborg*	Nürnberg*	Zürich*	Pisa*	Tukums*	Barcelona	Bristol	München	Malmö
Kindertagesstätten	■		■	■	■	■	■	■				■	■
Kindergärten	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
(Ganztages-)Schulen	■	¹	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Horte	■			■	■	■	■						■
Spitäler/Geriatriezentren	■		■		■	■	■						■
Pensionistenwohnhäuser	■		■	■	■		■						■
Kantinen/Cafeterias				■	■	■	■						■
Sportanlagen					■								■
andere	²			■		²							
Summe städtischer Einrichtungen	7	1	4	7	8	7	7	3	2	2	2	3	8

*Daten aus Fragebögen - andere Daten aus Internet

¹ nur Schulen und Universitäten

² Bauernmärkte, Veranstaltungen

Legende:

Ja

nein

Städt. Projekte, zeitl. begrenzt

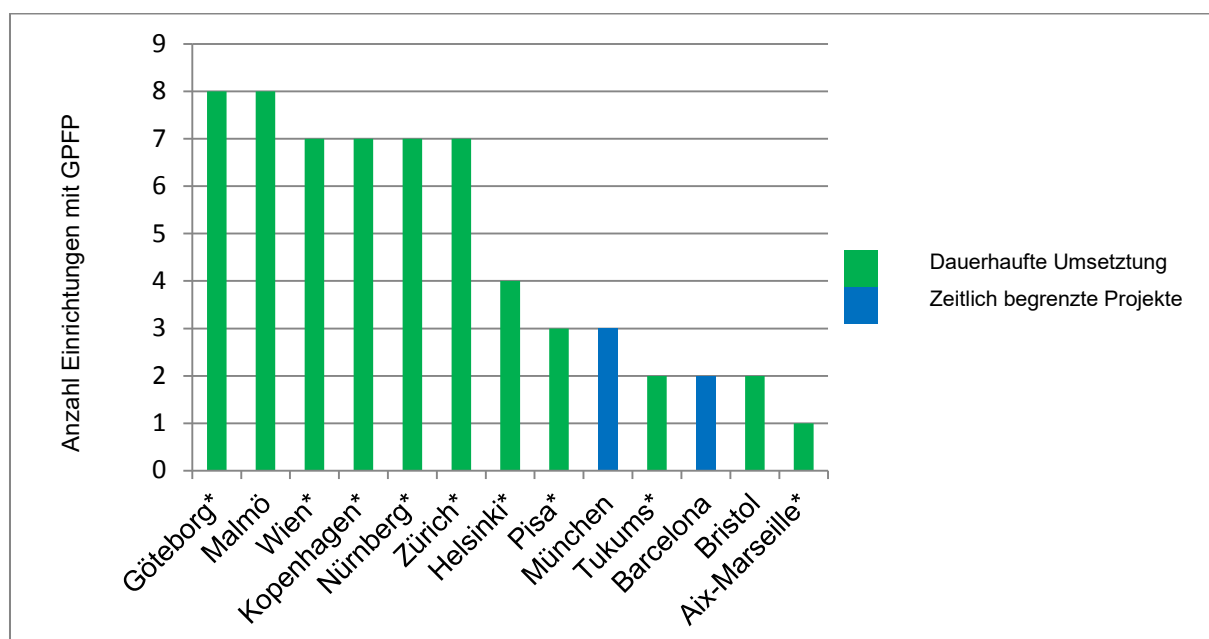


Abb. 3: Anzahl der Arten städtischer Einrichtungen, bei denen GPFK umgesetzt wird

6.4. Anzahl ausgegebener Mahlzeiten

Für die aus ökonomischer Sicht interessantesten „Output“-Indikatoren, Anzahl ausgegebener Speisen sowie die dafür aufgewendeten Kosten (siehe Kap. 6.6.) konnten nur von wenigen Städten verwertbare bzw. vergleichbare Daten gewonnen werden (Tab. 7). Beim Vergleich der unterschiedlichen Einrichtungen ist auch zu beachten, dass der Umfang der Verpflegung unterschiedlich ist: während es sich in den Spitälern/Geriatriezentren sowie Pensionistenwohnhäusern um Vollverpflegungen mit bis zu 5 Mahlzeiten pro Tag inklusive Wochenende handelt, wird in Kindergärten und Schulen nur ein warmes Mittagessen an 5 Wochentagen ausgegeben. In Wien wird ebenfalls nur die Mittagsverpflegung zentral durch MA 56 bzw. MA 10 nach ÖkoKauf-Kriterien organisiert.

Es wurde trotzdem versucht, aus den wenigen verfügbaren Daten Größenordnungen der öffentlichen Verpflegung nach GPFK-Kriterien abzuleiten. Beim Vergleich der ausgegebenen Verpflegungen pro Tag ist Wien Spitzenreiter, gefolgt von Kopenhagen, dicht dahinter Helsinki, mit großem Abstand Nürnberg, Malmö und Pisa.

Tab. 7: Anzahl ausgegebener Speisen/Tag (Datenbasis: 7 Städte)

Institution	Wien*	Helsinki*	Göteborg*	Nürnberg*	Pisa*	Kopenhagen**
Kindertagesstätten	23.900	40.000			350	
Kindergärten & Horte				5.000	1.290	30.000
(Ganztages-)Schulen	25.800	55.000		2.500	1.717	7.000
Spitäler/Geriatriezentren	37.000 ¹	20.000				43.000
Pensionistenwohnhäuser	12.500					
Summe der Speisen/pro Tag	99.200	75.000	54.800²	7.700	3.007	80.000

* Daten aus Fragebögen (bzw. Kromp & Roth 2014 für Wien)

** Quelle Hultberg & Bergmann-Madsen 2012

¹ inklusive AKH

² Eigene Berechnung der angegebenen 20 Mio Speisen/Jahr durch 365 Tage

6.5. Kosten für Verpflegung nach GPFP-Kriterien

Verpflegungskosten sind meist der limitierende Faktor für eine breite Umsetzung von GPFP. Es war auch besonders schwierig, dafür Daten zu erhalten. Neben Datenschutz und mangelnder Verfügbarkeit von Daten kann auch eingeschränkter Datenzugriff durch Auslagerung an externe Caterer angenommen werden.

Um vergleichbare Tagsätze zu erhalten wurden die in Tab. 8 zusammengefaßten Verpflegungskosten durch die ausgegebenen Speisen aus Tab. 7 dividiert. Daraus läßt sich ableiten, wie sich die unterschiedlichen Strategien einzelner Städte ausgabenseitig niederschlagen. Göteborg und Malmö etwa geben für die Rohstoffe pro Mahlzeit 1,2 bzw. 1 € aus, was unter dem schwedischen Durchschnitt von 1,27 € liegt. Die Gesamtkosten einer Mahlzeit sind für Malmö mit 2,4 € angegeben. In Rom und Pisa dagegen liegen die Gesamtkosten einer Schulmahlzeit bei 5,- €, wobei keine Informationen darüber vorliegen, ob das reine Rohstoffkosten sind. In Wien lagen 2012 die Verpflegungskosten pro Pensionist/Patient und Tag zwischen 3,40 und 4,50 € (Kromp & Roth 2014).

Die Kosten für den Bio-Anteil der Rohstoffe liegen explizit nur aus Wien und Pisa vor (dort aufgrund 100% Bio-Quote gleich den Gesamtkosten). Von mehreren Städten wurde angegeben, dass höhere Kosten für Bio-Lebensmittel durch Fleischreduktion (kleinere Portionsgrößen, fleischlose Menüs) und Verringerung der Speisenabfälle kompensiert werden müssen (zB. Kopenhagen). Ein Detail aus München: hier werden im Rahmen des Projekts „Biostadt München“ die Mehrkosten von 0,23 € pro Mahlzeit für eine 100% Bio-Quote in der Kinderverpflegung durch Sponsoring finanziert.

Tab. 8: Für nachhaltige Lebensmittelbeschaffung aufgewendete Kosten in Mio €/Jahr (Datenbasis: 6 Städte)

Gesamt [Mio €/Jahr]						
Institution	Wien²	Helsinki¹	Göteborg¹	Pisa¹	Kopenhagen	Malmö
Kindertagesstätten				0,14		
Kindergärten & Horte	4,02			1,25		
(Ganztages-)Schulen	1,90			1,48		
Spitäler/Geriatriezentren	21,61					
Pensionistenhäuser	12,58					
Kantinen/Cafeerias						
Sportanlagen						
andere						
Gesamte Kosten/Jahr	40,10	24,4	42,24*	2,73	40,30	20,00
Speisen/pro Jahr (in Mio)	24,82**	21,64**	20,00	0,78**	16,95**	

BIO [Mio €/Jahr] (% der Gesamtkosten)				
Institution	Wien²	Helsinki¹	Göteborg¹	Pisa¹
Kindertagesstätten				0,14 (100%)
Kindergärten & Horte	2,08 (52%)			1,25 (100%)
(Ganztages-)Schulen	0,76 (40%)			1,48 (100%)
Spitäler/Geriatriezentren	6,8 (31%)			
Pensionistenhäuser	3,55 (28%)			
Kantinen/Cafeerias				
Sportanlagen				
andere				
in total	13,19 (33%)	1,9 (8%)	16,16* (38%)	2,73 (100%)

¹ Daten aus Fragebögen - andere Daten aus Internet

² Quelle: Kromp & Roth (2014)

* von Schwedische Krone in Euro umgerechnet mit folgendem Kurs : 1,00 SEK = 0,105594 €

** Eigene Berechnung aus der angegebenen Menge Speisen pro Tag

6.6. Bio-Quoten und deren Kosten nach Lebensmittel-Produktgruppen aufgeschlüsselt

Die (nach monetärer Bewertung) vorgegebenen Bio-Quoten werden in den verschiedenen Städten und deren Einrichtungen je nach Zielsetzung, Budget und Produkt-Verfügbarkeit in unterschiedlicher Verteilung über die Produktgruppen erreicht. Die Frage nach den

Produktgruppen und ihrem Beitrag zur Erfüllung der Bio-Quote wurde auf 2 Arten interpretiert: einerseits als Bio-Anteil in bestimmten Warengruppen (zB. 80% der Milchprodukte), andererseits als Verteilung der Warengruppen über die Bio-Gesamtkosten.

Spitzenreiter bei der Bio-Quote nach Warengruppen (zusammengestellt in Tab. 9) sind in den 3 diesbezüglich auswertbaren Städten die Milchprodukte: Pisa und Kopenhagen mit je 100%, gefolgt von Wien/MA10 mit 90%, Wien /KAV mit 75% und Wien/KWP mit 70%. Ähnlich bei Brot & Backwaren: Pisa und Kopenhagen je 100%, gefolgt von Wien/KAV mit 90% und Wien/KWP mit 5% Bio-Quote. Spitzenwerte auch bei Obst & Gemüse in Pisa und Kopenhagen mit 100% bzw. 90% Bio, während in Wien hier nur der KWP mit 45% Obst und 53% Gemüse mithalten kann. Bei der Warengruppe tierische Lebensmittel zeigt der KWP in Wien einen Spitzenwert von 75% Bio bei Eiern, die MA 10 48% bei Fleisch, während Pisa und Kopenhagen 70% bzw. 80% Bio-Quote angeben, allerdings ohne nähere Aufschlüsselung. In Göteborg (nicht in Tab.9 enthalten) ist eine Bio-Quote von 40 % vorgegeben, Fleisch und Fleischprodukte werden zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft bezogen.

Tab. 9: Bio-Quoten nach Produktgruppen aufgeschlüsselt (Datenbasis: 3 Städte)

Lebensmittel- Produktgruppen	Wien ¹			Pisa	Kopenhagen
	KAV	KWP	MA 10		
Milchprodukte	75%	70%	90%	100%	100%
Brot / Backwaren	86%	5%	*	100%	100%
Obst / Gemüse	71%	45% / 53%	44% ²	100%	90%
Fleisch / Fisch / Eier	16%/0/26%	10%/14%/76%	48% ³	70%	80%
Getränke	9%	20%	*		
Diverses	10%	9%	*	100%	

¹ Quelle: Kromp et al. 2015 unpubl. Daten der ÖkoKauf AG „Lebensmittel“

² Angegeben nur „pflanzliche Produkte“

³ Angegeben nur „Fleisch“

* keine Daten verfügbar

Die Verteilung der Bio-Quoten über die Produktgruppen ist von Stadt zu Stadt verschieden: In Nürnberg zB. ist die Bio-Quote relativ gleichmäßig auf die verschiedenen Produktgruppen

aufgeteilt, in anderen Städten auf bestimmte Produktgruppen konzentriert (zB. 80% in Helsinki auf Backwaren oder je 40 % in Göteborg auf Milchprodukte bzw. tierische Produkte).

6.7. Fördernde und hemmende Faktoren für die Umsetzung von GPF

Zum Abschluss des Fragebogens wurde die persönliche Einschätzung von fördernden oder hemmenden Faktoren für die Umsetzung der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung abgefragt (zusammengestellt in Tab. 10). Als förderlich werden mehrfach das persönliche Engagement der für die Beschaffung verantwortlichen Personen sowie die politische Unterstützung genannt, als hinderlich v.a. Geldmangel und das damit einhergehende Billigstpreisprinzip [in der Beschaffung], die mangelnde Verfügbarkeit von Bio-Produkten sowie die Aufsplitterung der Beschaffungszuständigkeit auf mehrere Dienststellen.

Tab. 10: Fördernde und hemmende Faktoren (Datenbasis: 6 Städte)

Städte	Förderliche Faktoren
Wien	Verbindlichkeit der Einhaltung der ÖkoKauf-Kriterien durch Verankerung im KlIP und Erlass des Magistratsdirektors Besonderes Engagement der Verantwortlichen in Beschaffung und Küchenleitung Politischer Auftrag zur hochwertigen Ernährung in den Pensionistenwohnhäusern des KWP
Nürnberg	Persönliche Überzeugung der verantwortlichen Kollegen
Aix- Marseilles	Verbindung Stadtbewohner mit Landschaft und Natur Förderung der Gesundheit und Minderung gesundheitliche Beschwerden Förderung saisonaler & regionaler Nahrungsaufnahme Förderung stadtnaher Landwirtschaftsbetriebe Bereitschaft zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks, um dem Klimawandel entgegenzuwirken
Pisa	Einführung von Bio-Produkten führte zur Reduktion der Lebensmittelabfälle, die Schulmahlzeiten werden von den Kindern besser angenommen
Tukums	Steigendes öffentliches Bewusstsein für gesunde Ernährung, vor allem bei Kindern Großes Interesse und Motivation der städtischen Beamten für GPF in Schulen und Kindergärten Lernen von positiven Beispielen aus anderen europäischen Städten Interesse der Bauern und Bauernorganisationen an Beschaffung von regionalen Produkten Politische Unterstützung für GPF durch die Ministerien für Landwirtschaft, für Gesundheit und für Bildung und Wissenschaft, sowie dem Lettischen Gemeindebund Technische Hilfe aus dem Lettland Rural Advisory and Training Centre
Göteborg	Hochrangige politische Entscheidungen der Stadt sind für öffentliche Küchen und für Produzenten von Bio-Lebensmitteln sehr wichtig

Städte	Hindernisse
Wien	Einsparungsdruck und gleichbleibende Tagessätze Mangelnde Verfügbarkeit bzw. zu hohe Kosten bestimmter Bio-Produkte Verunsicherung bezüglich der Neuausrichtung der Küchenstrategie des KAV
Nürnberg	Kein persönliches Engagement, zu wenig Geld
Helsinki	Verfügbarkeit, Versorgungssicherheit mit Bio-Produkten und deren höhere Preise Abhängigkeit von Entscheidungen einzelner Magistratsdienststellen Der Zwang sich punktgenau an ausgemachte Verträge halten zu müssen
Aix- Marseilles	GPFP st nur langsam in öffentlichen Einrichtungen umzusetzen Hohe Kosten Langsame Entwicklung der Mentalitäten und Verhaltensweisen (Wiederentdeckung von natürlichem Geschmack braucht Zeit und Coaching)
Tukums	Suboptimal ausgebildete Logistik der Landwirte, welche die Voraussetzung dafür ist, die erforderlichen Volumina und Stückzahlen zum benötigten Zeitpunkt zu liefern Widerstand der Schulverpflegung gegen Unternehmen, die sich an umweltfreundlicher Beschaffung beteiligen Dominanz des günstigsten Preisprinzips gegenüber anderen Kriterien
Göteborg	Mangel an Bio-Produkten, Volumen und Anzahl der verfügbaren Produkte

7. Städteportraits: Hintergrund und Status Quo der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in europäischen Großstädten

7.1. Wien

Die Beschreibung der GPPF-Situation in Wien wurde i.w. aus Kromp & Roth 2014 entnommen.

Ein wichtiger und vorbildhafter Bestandteil des „**ÖkoKauf Wien**“ ist der **Lebensmitteleinkauf für öffentliche Einrichtungen der Stadt**. Mit der Beschaffung von nachhaltig umwelt- und klimaschonend produzierten Lebensmitteln legt die Stadtverwaltung ein Bekenntnis für eine gesundheitlich hochwertige Speisenzubereitung in Kindergärten, ganztägigen Schulen, Spitälern, Pensionisten-Wohnhäusern und Pflegeheimen ab, sowohl für die darin versorgten Personen als auch für die Bediensteten dieser Einrichtungen. Eine wesentliche Errungenschaft der Lebensmittelbeschaffung nach ÖkoKauf-Kriterien ist die mit wertmäßig 30% der eingekauften Lebensmittel festgelegte „Bio-Quote“. Diese ist im vom Wiener Gemeinderat am 5.11.1999 beschlossenen **Klimaschutzprogramm der Stadt Wien verankert**. Im Maßnahmenprogramm zur Treibhausgasreduktion D.4 „Lebensmittel“ im KliP 2 aus 2009 wird 30% als Mindestgröße bestätigt und „wo möglich, ein Anteil von 50% angestrebt“ (dortselbst, p. 177). Diese wird bereits in den warmen Mahlzeiten für die Kindergärten und ganztägigen Pflichtschulen und Horte freiwillig eingehalten. Neben den Aspekten des Bio-Landbaus und des damit verbundenen Tierschutzes stehen insbesondere die Aspekte des mit der Lebensmittelverarbeitung und Speisenzubereitung verbundenen Energieaufwandes, des Abfallaufkommens (inklusive Verpackung) und der Transportkosten im Fokus der ökologisch-nachhaltigen Beschaffung. Wie die Erfahrungen aus vergleichbaren Programmen wie etwa dem ÖkoBusinessPlan Wien zeigen, haben gerade diese Aspekte auch enorme ökonomische Bedeutung. So amortisieren sich Maßnahmen der Energieoffensive, zur Reduktion von Abfällen und von Transportkilometern bereits durchschnittlich nach weniger als einem Jahr. Die von der „ÖkoKauf“-Arbeitsgruppe 09 „Lebensmittel“ (zusammengesetzt aus Bediensteten der Beschaffungsabteilungen und externen Experten) erarbeiteten und laufend aktualisierten **Kriterienkataloge** sind **für Anbieter verbindlich** und unter www.oekokauf.wien.at herunterladbar. Sie enthalten Hintergrund-Informationen über die gesundheitliche und ökologische Sinnhaftigkeit sowie entsprechende **Ausschreibungstexte** für die BeschafferInnen, die von den BieterInnen in ihren Anboten berücksichtigt werden müssen. Die Kriterien beruhen auf bestehender europäischer oder österreichischer Gesetzesmaterie

Die Ziele des Kriterienkatalogs **09001 „Lebensmittel sowie Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft“** ist die Erreichung der **30% Bio-Quote** (nach monetärer Bewertung). Die Ausschreibung und Anbotlegung von Bio-Lebensmitteln sowie Erzeugnissen daraus müssen der EU-Verordnung 834/2007 entsprechen.

Das Ziel des Kriterienkatalogs **09002 „Beschaffung von konventionellen, GVO-freien Lebensmitteln“** ist es, durch einen entsprechenden Ausschreibungstext sicherzustellen, dass Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse aus konventioneller Produktion (biologische müssen laut EU-VO 834/2007 von vornherein GVO-frei sein) keine gentechnisch veränderten Organismen (gemäß österreichischem Gentechnikgesetz und österreichischer Gentechnik-Kennzeichnungsverordnung) enthalten dürfen.

Industriell hergestellte Transfettsäuren werden aufgrund ihrer hohen Hitzebeständigkeit und längeren Haltbarkeit v.a. bei Backwaren und Fertig-Lebensmitteln eingesetzt. Nachdem sie gesundheitlich schädliche Nebenwirkungen haben, stellt der Kriterienkatalog **09003 „Lebensmittel mit möglichst geringem Anteil an künstlichen Transfettsäuren“** sicher, dass keine Lebensmittel mit einem Anteil künstlicher Transfettsäuren größer 2% (gemäß österreichischer Trans-Fettsäure-Verordnung) beschafft werden dürfen.

Das Ziel des Kriterienkataloges **09004 „Hühnerfrischei und pasteurisiertes Ei aus Freilandhaltung“** ist es, Hühnerfrischei (Schalenei), pasteurisiertes Hühnervollei, Hühnereigelb und Hühnereiweiß aus „konventioneller Freilandhaltung“ (gemäß österreichischem Bundestierschutzgesetz und 1. Tierhaltungsverordnung) oder kontrolliert biologischem Landbau zu beschaffen.

Die beiden bisher erarbeiteten **Positionspapire** der AG 09 sind ebenfalls **verbindlich**. Das Positionspapier **„Einsatz von Fisch und Fischprodukten“** enthält eine Erläuterung der ökologischen Auswirkungen des Fischkonsums und nachhaltiger Alternativen dazu sowie eine von Greenpeace und WWF zusammengestellten **Liste von Fischarten** und ihrer nach Herkunft und Fangmethoden bewerteten Bedrohung: der Einkauf von Fischen der **grünen Liste** (aus biologischer Fischzucht oder mit MSC-Auszeichnung⁸) wird **empfohlen**, Fische der **gelben Liste** werden in Ausnahmefällen **akzeptiert**, während die der **roten Liste** als gefährdet gelten und **nicht beschafft** werden dürfen. Das Positionspapier **„Ökologische und ökonomische Bereitstellung von Trinkwasser“** kommt nach einer Erläuterung gesundheitlicher und ökonomischer Aspekte von Trinkwasser verschiedener Herkunft zur

⁸ Marine Stewardship-Council (= MSC) ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die ein Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei vergibt, mit dem Ziel, die weltweite Überfischung der Meere zu verringern.

Empfehlung, dass Trinkwasser in öffentlichen Einrichtungen in Form von **Leitungswasser** bereitzustellen ist, bei größerem Bedarf durch Installation eines **Trinkbrunnens** mit Wasserleitungsanschluss.

Ein weiteres, kurz vor der Veröffentlichung stehendes **Positionspapier „für den nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien“** gibt die Ziele für die Ausrichtung und Weiterentwicklung der Lebensmittelbeschaffung nach ÖkoKauf-Kriterien vor.

Entsprechend den Vorgaben des Klip 2 werden Kaffee und Bananen mittlerweile aus **Fair Trade-Produktion**, zt. in Bio-Qualität eingekauft. Soweit möglich wird **optional** auch die **Regionalität** und **Saisonalität** von **frischem Obst und Gemüse** berücksichtigt.

Tag für Tag werden in öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien **rund 100.000 Menschen mit warmen Mahlzeiten** verköstigt. Die dafür benötigten Lebensmittel werden nach den oben beschriebenen „ÖkoKauf“-Kriterien beschafft, um eine qualitativ möglichst hochwertige und gesunde Verpflegung zu gewährleisten. Dies gilt für die **Spitäler und Geriatriezentren des Krankenanstaltenverbundes (KAV)**, die **Pensionisten-Wohnhäuser des KWP**, die **Kindergärten und Horte der MA 10** sowie die **ganztägigen Pflichtschulen der MA 56**. Auch im **Allgemeinen Krankenhaus (AKH)** der Stadt Wien werden die Lebensmittel nach den „ÖkoKauf“-Kriterien ausgeschrieben sowie von der MA 54 seit 2013 auch für das **Sanatorium HERA** und die **geriatrischen Tageszentren** des Fonds Soziales Wien.

Die folgenden Städteportraits 7.2 Aix-Marseilles bis 7.6 Nürnberg wurden im wesentlichen den GPF- Fragebögen entnommen.

7.2. Aix-Marseilles

Die Stadtregion Aix-Marseilles konnte sich früher mit Obst und Gemüse weitgehend selbst versorgen. Die Produktion wurde großteils in weiter entfernte Gebiete verlagert, was auf die Forderung nach ununterbrochenen Kühlketten beim Lebensmitteltransport und die Verbauung ehemaligen Ackerlandes zurückzuführen ist. Klimawandel und Globalisierung tragen ebenfalls dazu bei, dass weniger Lebensmittel aus der Region kommen als früher. Das Agrar- und Ernährungssystem für Stadt und Vorstädte ist heute dadurch geprägt, dass die Lebensmittel den Umweg über den Großhandel nehmen. In den noch ländlich geprägten Außenbezirken von Marseille gibt es eine Gegenbewegung: Gemeinden entwickeln Beziehungen mit lokalen Behörden sowie mit Verbänden, Non-Profit-Organisationen und Landwirten zur **Förderung kurzer Lebensmittelketten**, Bürgerinitiativen bauen **alternative Lebensmittel-Netzwerke** mit CSAs und Urban-Gardening-Projekte auf.

7.3. Helsinki

Die Versorgung der öffentlichen Einrichtungen der Stadt Helsinki erfolgt durch das **Palmia Catering-Service**, einem Eigenbetrieb der Stadt Helsinki, welcher rund **22 Mio. Mahlzeiten pro Jahr** an Kindertagesstätten, Schulen, Krankenhäuser und Geriatriezentren liefert. Das Palmia Catering Service betreibt etwa **260 Cook & Serve Küchen** (vor allem in Kindertagesstätten) sowie eine **Zentralküche**, die Essen entweder heiß oder gekühlt an ca. 330 kleinere Küchen (Ganztages-Schulen & Kindergärten) liefert. In Spitälern und Seniorenwohnhäusern werden beide Systeme eingesetzt. Zusätzlich werden über die Zentralküche täglich 3.200 weitere Personen versorgt.

Seit 2010 steht der **Klimaschutz** vermehrt im Fokus, was auch zu einer Überarbeitung der Küchenstrategie führte. Das Projekt „Responsible Meal 2012-15“ wurde ins Leben gerufen, in dessen Rahmen die CO₂-Emissionen des Catering-Service der Stadt ermittelt und Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung der Klimarelevanz von Lebensmitteln für Kunden, Stakeholder und Mitarbeiter durchgeführt wurden. Die Untersuchungsergebnisse zu den CO₂-Emissionen sollen dazu verwendet werden, künftig Catering-Dienstleistungen mit möglichst geringen Umweltnebenwirkungen zu forcieren.. Ein wichtiges Ergebnis ist, dass die Beschaffung von **Fleisch und Milchprodukten** mit **58%** den größten Anteil des „**CO₂-Fußabdrucks**“ verursachen. . Der direkte Energieverbrauch bei der Nahrungszubereitung ist für 41%, die Logistik hingegen nur für 1% des CO₂-Fußabdruckes verantwortlich. Als durchschnittlichen Wert für eine Mahlzeit des Catering Services wurden 1,1kg CO₂-Äquivalente berechnet. Mit dieser Studie konnte das Bewusstsein für einen multidisziplinäre Ansatz im Klimaschutz gesteigert werden.

Eine weitere städtische Strategie sieht vor, dass vermehrt **Recycling** und **Kompostierung** von **Bio-Müll** durchgeführt werden soll sowie Klein- und Küchengärten auch in Innenhöfen von Wohnanlagen angelegt werden.

Obligatorisch im GPFPP einzuhalten ist eine **Bio-Quote** von **8%** (nach Gewichtsanteil bewertet), mit geplanter Steigerung auf 50% für Kinder bis 2015, begleitet von entsprechenden Lehrplänen. Weiters verpflichtend sind GMO-Freiheit, Einsatz von nachhaltig gefangenem Fisch, **Steigerung des Gemüsekonsums** durch einen Veggie-Tag pro Woche an Schulen. Die Bio-Quote wird zu 80% durch den Einsatz von Bio-Getreideprodukten (Backwaren, Nudeln, Haferflocken, Mehl) erfüllt. Eine untergeordnete Rolle spielen Milchprodukte (15%) und Diverses. Außerdem sollen regionale Lebensmittelproduktion und Direktvermarktung in Wohngebieten gefördert werden.

Hauptschwierigkeit bei der Beschaffung von **Bio-Lebensmitteln** und lokalen Produkten sind die **Verfügbarkeit** und der **Preis**. Ebenfalls als hinderlich für die Umsetzung des GPFPP wird die Abhängigkeit von Entscheidungen einzelner Magistratsabteilungen gesehen und der Zwang zur punktgenauen Einhaltung bestehender Verträge.

7.4. Kopenhagen

In Kopenhagen ist nachhaltige Ernährung ein wichtiger Schwerpunkt. Bereits 2001 wurde eine Bio-Quote bei Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen der Stadt vorgegeben, welche kontinuierlich erhöht wurde. Ziele der Stadt waren **Klimaschutz**, der Schutz des Grundwassers, die Förderung gesunder Ernährung und die Förderung von Bio-Produktion, vor dem Hintergrund eines Regierungsziels, dass bis 2020 60% der Betriebe biologisch produzieren sollen. Die **Reduktion von Lebensmittelabfällen** wird als einer der Wege betrachtet, damit die Stadt ihr Ziel erreichen kann. **2015** wurde eine **Bio-Quote** von **90%** für alle Produkte **erfüllt**, wobei 100% bei Milchprodukten, Brot und Backwaren sowie Obst und Gemüse erreicht wurden, 80% bei Fleisch, Fisch und Eiern. GVO-Freiheit, reduzierte Transfette, Fair-Trade-Produkte, Eier aus nachhaltiger Produktion und der Einsatz von saisonalem Obst und Gemüse sind obligatorisch. Optional ist der Einsatz von Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. Produktion. Die besondere Berücksichtigung regionaler Lebensmittel sieht Kopenhagen durch die Vorgaben der EU mit Verpflichtung zu europaweiten Ausschreibungen als verhindert an, jedoch werden **KMUs bevorzugt**. Eine **Reduktion des Fleischkonsums** und die damit einhergehende Steigerung des Gemüsekonsums sind erforderlich, um das **Budget für** die Erfüllung der **Bio-Quote** zu **entlasten**. Weiters müssen die Lebensmittelverpackungen PVC-frei und wiederverwendbar sein. Die Anbieter müssen außerdem angeben, welche Fahrzeuge sie zur Lieferung verwenden, da nur **umweltfreundliche Fahrzeuge** mit besonders niedrigen Emissionswerten zugelassen werden. **Zuschlagskriterien für die Lieferanten** sind zu **40%** der **Preis**, zu **35%** die **Qualität**, zu **25%** die **Auswahl** der angebotenen Waren (insbesondere Obst und Gemüse). **Zusatzpunkte** gibt es für die **Anzahl** unterschiedlicher **Obst- und Gemüsesorten**, die der Bieter über den Jahresverlauf liefern kann. Die Qualität der Produkte kann jederzeit durch die Anforderung von Proben überwacht werden. Die **nachhaltige Lebensmittelbeschaffung** wird in **15 öffentlichen Einrichtungen** durchgeführt: Kindertagesstätten, Kindergärten, Schulen, Horte, Seniorenwohnhäuser, Waisenhäuser, Rehabilitationszentren, Tageszentren, Tagespflege, Heimpflege, betreute Wohnungen, Freizeit- & Sozialprogramme, Beschäftigungsprogramme, Gesundheitsvorsorge, Unterkünfte. Zubereitet werden die Essen in etwa **80 Großküchen**. In **Kindergärten** werden **täglich** etwa **30.000 Mahlzeiten** verteilt, in **Schulen** circa **7.000**. Um die Bio-Quote von 90% erreichen zu können wird seit 2007 mit dem „**Copenhagen House of Food**“, einem nicht gewinn-orientierten Unternehmen zusammengearbeitet. Das Hauptziel des „Copenhagen House of Food“ ist die Etablierung einer gesunden, glücklichen und nachhaltigen Essenskultur. Die Umsetzung des Zieles erfolgt in Form von Projekten.

7.5. Göteborg

Für die Stadt Göteborg gibt es ein definiertes Programm (**Maltidsprogram for Göteborg Stad**) in dem die **Richtlinien** festgeschrieben sind, nach denen sich alle städtischen Küchen richten müssen. Die strategische **Koordination** erfolgt durch einen **Beirat**, einer Gruppe von Vertretern der Bezirke, Vertretern der pädagogischen Einrichtungen sowie des Umweltamtes und bei Bedarf Vertretern der jeweiligen Beschaffungsfirma. Die **Beschaffung** ist ein **zentrales Thema** der regionalen Essensstrategie. Die ausgegebenen Mahlzeiten sollen saisonal sein und mit so geringem negativen Einfluss auf die Umwelt wie möglich produziert, transportiert und zubereitet werden. Für alle städtischen Einrichtungen ist eine **Bio-Quote** von **40%** vorgeschrieben, für **Fleisch** und Fleisch-Produkte **100%**. Auch Fisch und Meeresfrüchte müssen aus nachhaltiger Produktion stammen. Das für Bio-Lebensmittel eingesetzte Geld wird zu etwa 40% für das Bio-Fleisch verwendet. Weitere 40% werden für Milchprodukte verwendet und die restlichen 20% für biologisch produziertes Obst und Gemüse. Vorgegeben ist weiters, dass maximal 10% der verwendeten Lebensmittel vorverarbeitet sein dürfen. Von der Stadt werden ca. **350 Cook & Serve-Küchen** betrieben. Bei 250 Einrichtungen werden die Hauptkomponenten wie zum Beispiel Fisch oder Fleisch aus einer nahen Cook&Serve-Küche geliefert, wobei in den belieferten Küchen Beilagen (zB. Reis, Kartoffeln, Salat) zubereitet werden. Etwa 600 Einrichtungen haben keine eigene Küche. Die **hochrangige politische Entscheidung** ist **Hauptantrieb** für die **Küchen** und die **Bauern**, eine ökologische Produktion zu forcieren. Die **größte Schwierigkeit** liegt in Menge und Anzahl der **verfügbaren Bio-Produkte**.

Im Rahmen des EU-Projekts MEDEL in West-Schweden haben 11 Kindertagesstätten und 12 Grundschulen an einer besseren Kooperation zwischen Caterern und Lehrpersonal gearbeitet und versucht, gute Essgewohnheiten bei Kindern zu fördern. Beim Schwedischen „White Guide Junior“, dem Führer zu den hochwertigsten Schulküchen hat **Göteborg** 2013 als die **beste Schulküchengemeinde Schwedens** abgeschnitten, obwohl die durchschnittlichen Kosten für eine Mahlzeit geringer waren, als beim schwedischen Durchschnitt (1,21€ /Kopf⁹ vs. 1,27€ /Kopf⁹). Gratis ernährungsphysiologisch wertvolles Schulessen ist in Schweden seit 2011 gesetzlich verankert.

7.6. Nürnberg

Die Magistratsabteilung für Umwelt und Gesundheit gibt die Kriterien zum GPPF für die öffentlichen Einrichtungen der Stadt Nürnberg vor. Für die Umsetzung bei der tatsächlichen Beschaffung sind die jeweils befassten Magistratsabteilungen zuständig. Die Ziele sind **Klimaschutz, gesunde Ernährung, Förderung** der städtischen und stadtnahen

⁹ Umgerechnet von Pfund Sterling 1,00GBP = 1,30€

Landwirtschaft, der Bio-Produktion und der wirtschaftlichen Entwicklung. Bei den Umsetzungskriterien fällt auf, dass nur **GVO-Freiheit obligatorisch** festgesetzt wurde. **Optional** sind (saisonale, **Bio Quoten** von 25 – 75% und **Fairtrade-Produkte**. Positiv ist, dass GPFK-Kriterien bereits in in einer Reihe von städtischen Einrichtungen (Kindertagesstätten, Kindergärten, Ganztagschulen, Spitäler und Geriatrien, Kantinen und Cafeterias) berücksichtigt werden, zusätzlich bei Bauernmärkten und Veranstaltungen. In Kindergärten und Horten werden täglich 5.000 Mahlzeiten ausgegeben, in Schulen 2.500. Das für Bio-Lebensmittel ausgegebene Geld wird relativ gleichmäßig auf die verschiedenen Produktgruppen aufgeteilt (siehe Tab. 10). In Einrichtungen, in denen **Kinder** ausgespeist werden gibt es **Cook & Serve-Küchen**, sofern eigene Küchen vorhanden sind. Spitäler und Geriatrien werden aus Cook & Chill Küchen versorgt. Der wichtigste Faktor zur Umsetzung von GPFK ist das Engagement der verantwortlichen Personen, als größtes **Hindernis** wird der **Budgetmangel** genannt.

7.7. Zürich

Für Zürich gibt es keine stadtweit gültigen Beschaffungsvorgaben für Lebensmittel, jedoch haben **einzelne städtische Abteilungen**(Spitäler, Alterszentren, Pflegezentren und einige Personalverpflegungen) **eigene Ziele** formuliert und umgesetzt. Eine **Bio-Quote** von **5%** ist vorgeschrieben, wobei 8% durch den Einkauf von Milchprodukten und Getränken erreicht wurden. **Weitere Ziele** sind Lebensmittelabfallreduktion, Förderung städtischer, stadtnaher Landwirtschaft und biologischer Landwirtschaft, weiterskurze Transportwege, eine saubere Fahrzeugflotte, Mehrweggebinde, optimierte Bestell- Lieferrhythmen sowie saisonale/regionale Lebensmittel. Je nach Verfügbarkeit werden Schweizer Freiland Eier eingekauft. Die Beschaffung von Fisch und Meeresfrüchten erfolgt nach den WWF-Richtlinien. Soweit möglich wird **dezentral** eingekauft. In Kindergärten, **Schulen** und **Horten** gibt es ausschließlich **Cook & Serve- Küchen**. Die Versorgung von **Tageszentren** und **Spitälern** sowie **geriatrischen Zentren** erfolgt mittels **Cook & Chill-Küchen**. In Seniorenwohnhäusern und Kantinen kommen beide Systeme zur Anwendung. Für eine nachhaltige Beschaffung **förderlich** sind das **Engagement** der **Fachkräfte** und der **politisch Verantwortlichen** sowie die **mediale Unterstützung**. Als **hinderlich** in der täglichen Umsetzung werden **Geldmangel**, **Angebotsknappheit** und **Submissionsverordnung** (= städt. Beschaffungsvorschriften) genannt..

7.8. Pisa

Grundlagen der **Schulverpflegung** in Pisa sind die entsprechenden **Richtlinien der Region Toskana**, die Integration von Mahlzeiten mit **lokalen/regionalen Produkten** und die Zusammenarbeit mit der „**Commissione Mensa**“, einem aktiv beteiligten Ausschuss von

Eltern und Lehrern. Ziele sind die **Förderung gesunder Ernährung**, städtischer bzw. stadtnaher und biologischer Landwirtschaft sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Weiters werden Fair Trade Produkte sowie auf von der Mafia konfiszierten Flächen produzierte Nahrungsmittel eingesetzt. Dabei sind eine **Bio-Quote** von **100%**, GMO-Freiheit, Eier aus nachhaltiger Produktion und eine **Verringerung des Fleischkonsums**, die mit einer Steigerung des Gemüsekonsums einhergeht obligatorisch vorgeschrieben. Auch der Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten ist verpflichtend. **20%** der eingesetzten **Bio-Produkte** sind **regional**. Die Verwendung von 100% Bio-Lebensmitteln hat in Pisa zu einer Reduktion der Lebensmittelabfälle sowie zu einer höheren Beliebtheit der Mahlzeiten bei den Kindern geführt.

7.9. Tukums (Lettland)

Seit 2014 gibt es für Tukums einen Langzeitentwicklungsplan für eine nachhaltige **Ernährungsstrategie** für kommunale **Schulen** und **Kindergärten**. Die Ziele sind **Förderung** einer **gesunden Ernährung**, städtischer, stadtnaher und biologischer **Landwirtschaft**, weiters Klimaschutz und Lebensmittelabfallreduktion. Obligatorisch sind Einsatz saisonaler und regionaler (Bio-)Produkte und Steigerung des Gemüse-Konsums, optional eine Bio-Quote und Transfettsäure-Reduktion. Die Versorgung der Kindergärten und Ganztageschulen erfolgt mittels Cook & Serve-Küchen. Als **stimulierende** Faktoren für eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung wurden das **steigende öffentliche Bewusstsein für gesunde Ernährung**, das Interesse und die Motivation der zuständigen Beamten und das Lernen von anderen europäischen Städten identifiziert. Außerdem liegt es im Interesse der Politiker der Stadt Tukums, sowie verschiedener lettischer Ministerien die Landwirte und Bauernorganisationen der Region zu fördern.

Hinderlich ist die „suboptimal ausgebildete Logistik der Landwirte, welche verhindert, dass die erforderlichen Volumina und Stückzahlen zum benötigten Zeitpunkt geliefert werden“. Verschiedene Unternehmen, die in der Schulverpflegung tätig sind, leisten ebenfalls Widerstand. Das Haupthemmnis für eine nachhaltige Beschaffung stellt die Dominanz des Billigst-Preis-Prinzips gegenüber den anderen Kriterien wie Regionalität, Frische, Transportweg und ernährungsphysiologischem Wert dar.

Die Angaben zu den folgenden Städten stammen größtenteils aus Internetquellen.

7.10. London

Die **Government Buying Standards** von 2015¹⁰ enthalten **24** minimale **Muss-Kriterien** für die **öffentliche Beschaffung** von **Lebensmitteln** und **Verpflegungsdienstleistungen**.

Dabei ist festgelegt, dass keine Eier aus Käfighaltung verwendet werden dürfen, sowie ein 10%-Anteil (monetär) von Lebensmitteln aus Integrierter Produktion oder biologischer Produktion. Es darf ausschließlich Palmöl aus nachhaltiger Produktion eingesetzt werden und nur Fisch aus nachhaltiger Fischerei, welcher 2x/Woche am Speiseplan steht. Um den Salzkonsum zu reduzieren, darf kein Salz im Kochwasser verwendet werden und auf den Tischen stehen. 50% der Nachspeisen müssen aus Obst bestehen. Auch zur Reduktion der Aufnahme von gesättigten Fettsäuren sowie zum Einsatz ballaststoffreicher Cerealien zum Frühstück gibt es Vorschriften. 50% des Kaffees und Tees müssen aus fairem Handel stammen.

Private Initiativen, die einen nachhaltigeren Lebensstil als gesetzlich vorgegeben forcieren, werden oft von Regionalpolitikern unterstützt. Viele derartige Initiativen finden sich auf der Seite www.sustainweb.org. Der **Förderung der ökologischen Landwirtschaft** und Mobilisierung der Bevölkerung durch Kampagnen hat sich die „**soil association**“ (www.soilassociation.org) verschrieben. Bemerkenswerte Initiativen sind das Projekt „sustainable food cities“ sowie der „London food link“ (<http://www.sustainweb.org/londonfoodlink/>), welcher vom Londoner Bürgermeister herausgegeben wird. Bei der **Initiative London Food Link** wird die Nachhaltigkeit der Nahrung in verschiedenen Kategorien wie z.B. Fairtrade Food oder Tierwohl beurteilt und Initiativen zur Verbesserung gesetzt, wie z.B. in den Bereichen Armutsbekämpfung bei der Lebensmittelversorgung, Käfighaltung von Legehühnern, Förderung von Urban Gardening (www.capitalgrowth.org), Förderung biologischer Landwirtschaft und Ernährungssituation der Schulkinder (www.sustainweb.org/childrensfoodcampaign/issues/). Im Rahmen der Initiative Anbaugemeinschaften (www.growingcommunities.org/) werden nachhaltig produzierende Bauern und Gemeinden unterstützt, die Kontrolle über ihren lokalen Lebensmittelmarkt zu erlangen.

7.11. Rom

Die Stadt Rom ist seit 2001 bestrebt, die Ausschreibungen für Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen in Schulen nachhaltiger und innovativer zu gestalten. Brot, Hülsenfrüchte, Cerealien, Olivenöl, Nudeln, Reis, Käse, Obst und Gemüse stammen aus biologischem Anbau. Gentechnisch veränderte Lebensmittel, und Tierfutter sind verboten.

¹⁰ DEFRA (2014)

Für Obst und Gemüse wird eine **Frischegarantie** für nachverfolgbar maximal drei Tage von der Ernte bis zum Verzehr gefordert (verlangte Angaben: Erntefirma, Erntedatum, Standort der Verarbeitungsfirma). Ebenso muss vakuumverpacktes Fleisch innerhalb von vier Tagen nach Verpackung geliefert werden. Saisonale Speisepläne auf Basis des Saisonkalenders von Rom müssen eingehalten werden, wobei **maximal zwei Fleischgerichte** pro Woche vorkommen dürfen. Die Menüs in den römischen Schulen haben einen Bioanteil von 69 % erreicht, wobei bei Fleisch, Wurst und Fisch Ausnahmen gemacht werden müssen. In Rom werden in Kindergärten, Grundschulen und Unterstufen täglich rund 144.000 Mahlzeiten ausgegeben, wobei **92% davon vor Ort zubereitet** werden. Durch die Umstellung auf Bio-Lebensmittel erhöhten sich die Kosten pro Mahlzeit um 8 % oder 0,40 €, wobei von einem Basispreis von 5,28 € je Mahlzeit ausgegangen wird¹¹.

Um dies zu erreichen wurden die Anforderungen bei den Ausschreibungen für die Verpflegung in den römischen Schulen, die im Abstand von ca. 3 Jahren erfolgen, schrittweise erhöht und erweitert. Bei der aktuellen Ausschreibung für die Periode 2013-2017 wird ein Bioanteil von 70 % für alle Lebensmittel, der Bezug von Lebensmitteln aus sozio-ökonomischen Betrieben, die Reduktion des Energieverbrauchs und die Weitergabe von nicht konsumierten essbaren Lebensmittel an soziale Organisationen gefordert.

Lebensmittel aus lokaler Produktion müssen innerhalb von **150 km** angebaut werden¹².

26% der Lebensmittel stammen aus lokaler Produktion, 2% stammen aus sozialen Kooperativen und 14% der Lebensmittel sind Fair Trade-Produkte. Zusätzlich wurden Plastikteller und anderes Einmalbesteck durch Keramikgeschirr und andere wiederverwendbare Materialien ersetzt. Dadurch werden pro Schuljahr 1.800 t Plastikmüll eingespart. Außerdem wird Bio-Müll getrennt gesammelt und Wegwerfprodukte wie Servietten müssen recyclebar und biologisch abbaubar sein.

7.12. Hamburg

Im Jänner 2016 ist von der Generaldirektion Umwelt für Hamburg ein neuer **Leitfaden für Umweltverträgliche Beschaffung** herausgegeben worden, in dem **Lebensmittel** berücksichtigt werden, allerdings sind die Ziele sehr vage formuliert. Als **Soll-Kriterium** für die Beschaffung von Lebensmitteln, von welchem nur in begründeten Einzelfällen abgewichen werden soll, ist eine **Bio-Quote** vorgesehen, jedoch wurde nicht festgelegt, wie hoch diese sein soll. Als Kann-Kriterien sind eine höhere Bio-Quote als die empfohlene, umweltfreundliche Verpackung sowie die Einhaltung von Tierschutzstandards definiert.¹³

¹¹ Europäische Kommission (2011)

¹² Foodlinks (2013)

¹³ Stadt Hamburg (2016)

Als Soll-Kriterien für die Verpflegungsdienstleistungen sind eine Bio-Quote undefinierter Höhe und ein möglichst saisonaler Einkauf der wichtigsten Obst- und Gemüsesorten und Meeresprodukte festgelegt. (Ebenso als Soll-Kriterium festgelegt sind die Verwendung von wiederverwendbarem Besteck und Geschirr, Gläser und Tischdecken sowie die Mülltrennung wie es das öffentliche Entsorgungssystem vorsieht.) Als Kann-Kriterien sind, ähnlich wie bei der Lebensmittelbeschaffung, eine höhere Bio-Quote als die empfohlene und umweltfreundliche Verpackung definiert.

7.13. Barcelona

2013 wurde in Barcelona ein **zweijähriges Projekt** zum Thema **nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und Schulen** gestartet, wobei etwa die Hälfte der 100 Bildungseinrichtungen für Kinder zur Teilnahme ausgewählt wurde, da sie in der Lage waren, die Voraussetzungen zu erfüllen. **Weiterbildungsmaßnahmen** in Hinblick auf nachhaltige Lebensmittelproduktion, Abfallvermeidung, Mülltrennung wurden durchgeführt. Während des Projektes durfte ausschließlich **frisches** (kein tiefgefrorenes) **Gemüse** verwendet werden. Alle **Fruchtsäfte** und auch **Joghurt** musste **biologisch** produziert worden sein und 3 Mal pro Monat wurde frischer Fisch aufgetischt. Die Auswahl der Caterer erfolgte nach einem Punkteverfahren, wobei neben der Garantie ausreichend Bio-Produkte tatsächlich beziehen zu können, auch Aspekte wie die Verwendung ökologischer Reiniger und Hygieneprodukte und die Anzahl an Menschen mit Behinderungen im Betrieb berücksichtigt wurden. Es gibt in jedem Stadtteil eine Person in IMEB (Barcelona City Council's Municipal Education Institute), die verantwortlich dafür ist, dass die vertraglich vereinbarten Leistungen (Catering, Reinigung, usw.) ordnungsgemäß durchgeführt werden. Ihr wird unter anderem quartalsweise ein Bericht über die verwendeten Bio-Produkte etc. vorgelegt.¹⁴

7.14. München

Seit 2006 gibt es das **Projekt „Biostadt München“**, welches mittlerweile mehrmals verlängert wurde.¹⁵ Im Rahmen dieses Projekts wurde versucht, das Leitbild ökologisch-regional-fair im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zu verankern. Dabei wurde eine **Bio-Quote** von mindestens **10 %** eingeführt. Bei Eigenveranstaltungen der Stadt wird eine Bio-Quote von 50 % eingehalten. Die Verträge mit den Kooperationspartnern wurden zu diesem Zweck für einen Zeithorizont von fünf Jahren neu gestaltet. Zusätzlich wird vom Referat für

¹⁴ Europäische Kommission (2014a)

¹⁵ Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt (2006) Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt (2008)

Gesundheit und Umwelt eine Beratung und Weiterbildung für städtische Kantinenwirte und Kochteams angeboten.

Ein **Teilprojekt** der „Biostadt München“, welches gemeinsam mit Tollwood umgesetzt wurde, ist das Projekt „**Bio für Kinder**“¹⁶, dem ein **Private-Public Partnerschaftsmodell** zu Grunde liegt. Als Paten für eine bestimmte Kindereinrichtung übernehmen Unternehmen für einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren die Mehrkosten, die bei einer 100 % igen Bio-Verpflegung entstehen. Derzeit gibt es 31 Paten, die zusammen ca. 500.000,- € zur Verfügung stellen. Die Einrichtungen werden zusätzlich durch Beratung und ernährungspädagogische Angebote, darunter auch ein Handbuch unterstützt. Aus über 200 Bewerbern wurden 33 Einrichtungen, darunter vier städtische und viele aus einkommensschwachen Stadtgebieten ausgewählt und auf **100 % Bio** umgestellt. Die durchschnittlichen Mehrkosten für eine 100 % ige Bio-Ernährung lagen bei 24 Cent pro Hauptmahlzeit. Einrichtungen mit einer eigenen Küche und mit einem Caterer hatten Mehrkosten von 16 Cent, also weniger als 10 % Mehrausgaben. Kochten die Eltern selber, mussten 63 Cent, also 47 % Mehrkosten getragen werden. Diese hohen Mehrkosten sind dadurch zu erklären, dass in Eltern-kochenden Einrichtungen weniger kostensparende Maßnahmen eingesetzt werden. Kostensparend wirkt sich aus: der Einkauf größerer Mengen und Verpackungseinheiten, eine professionelle Kochausbildung und eine feste Kochcrew. Die teilnehmenden Küchen sind Bio-zertifiziert. Auch viele nicht geförderte Kindergärten und Schulen haben Beratung zur Umstellung auf bio angefordert und setzen Initiativen in diese Richtung. Alle teilnehmenden Einrichtungen gaben an, nach Projektende einen Bio-Anteil von mindestens 90 % beibehalten zu wollen.

7.15. Amsterdam

Für die Steigerung der Nachhaltigkeit der Lebensmittelbeschaffung in Amsterdam wurde seit 2006 die **Amsterdam Food Strategy** (Proeftuin Amsterdam¹⁷) entwickelt, wobei der Fokus vor allem auf die **Verwendung regionaler Produkte** gelegt wurde. Es wurde versucht möglichst viele Akteure (Politiker, Konsumenten, Lehrer, Unternehmer,...) entlang der Nutzungskette von Lebensmitteln zu vernetzen. Um eine **Bio-Quote** von **60 %** durch möglichst regionale Produkte zu erreichen wird die **stadtnahe Bio-Landwirtschaft gefördert**. Die Stadt-Land-Beziehung wird durch den Besuch von Landwirtschaften, Lebensmittelkunde in Schulen, Direktvermarktung ab Hof und auf Bauernmärkten sowie Urban Gardening gefördert. Auch Aktivitäten rund um gesunde Lebensmittel für Schulen und SchülerInnen tragen dazu bei. Die biologische Landwirtschaft in Nordholland ist von 3,4 %

¹⁶ Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt (2011)

¹⁷ Pijenburg (2009)

(2007) auf 7 % (2011) gestiegen, wobei lokale Biobauern direkt für den Markt in der Stadt produzieren.¹⁸

7.16. Leeds

Für Leeds gibt es private Initiativen, die eine nachhaltige Ernährungspolitik in der Stadt vorantreiben wollen. Ein 2013 vom Stadtrat und der Universität Leeds erstellter Bericht von 2013 zeigt der mögliche Wege in eine nachhaltigere Ernährungspolitik auf, die Umsetzung erfolgt bis jetzt allerdings größtenteils in privatem Rahmen. Die **Initiative „Feed Leeds“**¹⁹ etwa versucht Gemeinschaftsgärten zu fördern, um den Bewohnern zumindest im privaten Rahmen frische, gesunde Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.

Im September 2014 hat eine Abordnung der Initiative Feed Leeds dem Stadtrat einen **Strategieplan zur nachhaltigen Ernährung** vorgelegt, der die Zusammenarbeit zwischen Stadtregierung, Gesundheits- und Vorsorgewesen, Einzelhandel, Landwirtschaft, Freiwilligen und der Gemeinschaft fördern soll. Im Lebensmittelbericht werden bestehende **Initiativen für gesunde Ernährung** in Kindertagesstätten und Schulen beschrieben, wie zB. Frühstücksclubs in Schulen oder ein Projekt zum Thema „5 (Portionen Obst/Gemüse) pro Tag“. Weiters werden in Gesundes-Leben-Zentren Kochkurse abgehalten oder spezifische Projekte mit ethnischen Minderheiten durchgeführt (zB. Alternativen zu Palmöl und frittierten Gerichten). Tiefkühlgerichte sind in der Verpflegung durch öffentliche Einrichtungen der Stadt nicht mehr voll förderfähig. Für Kinder soll sichergestellt werden, dass sie gesunde, nahrhafte Mahlzeiten genießen, die ihren ernährungsphysiologischen Bedürfnissen entsprechen. Rahmenbedingen müssen geschaffen werden, die Planung, Einkauf und Zubereitung gesunder Mahlzeiten ermöglichen. Gefördert wird seit 2006 frisches regionales, saisonales Obst und Gemüse für Schulen, soziale Einrichtungen und Freizeitanrichtungen.

Auf den offiziellen Webseiten der Stadt kommt nachhaltige Lebensmittelbeschaffung allerdings nicht vor.

7.17. Sheffield

Für Sheffield gibt es seit 2011 den „**Sheffield Food Plan**“, der versucht die Vorgaben vom Regierungsprogramm „Food 2030“ umzusetzen. Das Hauptziel, ein resilientes, profitables und wettbewerbsfähiges lokales Nahrungsmittelsystem aufzubauen, wurde umgesetzt indem von Sheffield ausgehend die Lebensmittelmärkte in 7 Zonen (Stadt, Stadt-Umland, Region,

¹⁸ ICLEI Europe (2008), Pijnenburg (2009) und Vermeulen (2009)

¹⁹ <http://www.turnstone.tv/ProjectFL.html> & <https://feedleedsthinktankblog.files.wordpress.com/2015/09/leeds-food-strategy-final-leeds-food-matters.pdf>

restliches Vereinigtes Königreich, restliches Europa, restliche Welt) eingeteilt wurden, für die jeweils festgelegt wurde, welcher Anteil der Lebensmittel aus ihnen beschafft wird (z.B. Stadt Sheffield: 7,5% - Salate, Blattgemüse und Obst). Ein jährlich veranstaltetes Lebensmittelfestival, Ausbildung über gesunde Ernährung (inklusive Kochen und Essen), der Besuch unabhängiger Kochgruppen sowie die Förderung von Urban Gardening sollen das Verständnis für Lebensmittel fördern. Die öffentliche Beschaffung soll nachhaltig sein (regional, fair trade, umweltfreundlich produziert).²⁰

7.18. Bristol

Bristol nimmt seit mehr als 5 Jahren am „**European Green Capital**“ Programm teil und verpflichtet sich damit in Hinblick auf Lebensmittel Produkte zu bevorzugen, die biologisch produziert wurden und/oder regional und/oder saisonal sind und/oder fair gehandelt wurden. 2015 war Bristol Gewinner der „European Green Capital Awards“. Die Stadtverwaltung hat 2010 eine „Food Charter“ herausgegeben. Die darin aufgeführten 10 Ambitionen stellen das Thema Lebensmittel in einen umfassenden Zusammenhang unter Einbeziehung aller Interessensgruppen, sozialem Engagement, Bildung von Netzwerken, Nutzung lokaler Ressourcen, Gesundheit, Leistbarkeit, Ausbildung und Beschäftigung. 2011 wurde mit dem „Bristol Food Policy Council“²¹ ein Kollegium installiert, das die Umsetzung der Aktivitäten vorantreibt und koordiniert. Bristol hat sich mit dem Schwerpunkt Lebensmittel zum Ziel gesetzt, bis zum Jahr 2020 die Hauptstadt der nachhaltigen Ernährung Großbritanniens zu werden. Für das Jahr 2015 wurden folgende Ergebnisse angestrebt²²:

- Förderung der Versorgung mit gesunden, erschwinglichen & nachhaltigen Lebensmitteln für die Öffentlichkeit
- verbesserter Zugang zu leistbaren guten Lebensmitteln
- Das Wachsen und die Verarbeitung von Lebensmitteln in der Stadt wird sichtbar gemacht
- Erweiterung der Landwirtschaft in der Stadt
- Ansporn zu gesundem Essen in Schulen
- Reduktion von verschwendetem Essen
- Anpassung von Verpflegung und Einkauf an Richtlinien der Soil Association²³

Bei dem gesunden Essen in Schulen orientiert man sich an den Richtlinien der Soil Association.²³ Um lokale KMUs (Lebensmittelhändler, Gastronomen, Betriebe aus dem Non-

²⁰ Sheffield City Council (2014) & Sheffield First Partnership (2011)

²¹ <http://bristolfoodpolicycouncil.org>

²² <https://www.bristol2015.co.uk/ambitions-and-outcomes>

²³ www.soilassociation.org

food-Bereich) zu fördern, wurde 2012 mit dem Bristol-Pound²⁴ eine lokale Währung eingeführt.²⁵

7.19. Malmö

In der **Nachhaltigkeitsstrategie der Stadt Malmö** spielt **Ernährung** seit 2004 eine zentrale Rolle. **Bis 2020** soll eine **Bio-Quote von 100%** umgesetzt sein. Die Treibhausgasemissionen aus der Nahrung sollen um 40% gegenüber dem Niveau 2002 reduziert werden und kontinuierliche Bildungs- und Ausbildungsmöglichkeiten für alle zur Verfügung stehen. Die Essensbereitung soll möglichst nahe am Konsumenten erfolgen und das Umfeld, in dem gegessen wird, soll möglichst ruhig und gemütlich sein. Die Essenszeit soll in den Lehrprozess integriert werden. Essen soll in der richtigen Reihenfolge serviert werden und den nationalen Empfehlungen entsprechen, wobei Konsumenten ein Mitspracherecht haben, was ihnen vorgesetzt wird. Die Aufnahme aller Fleischarten soll zu Gunsten der Speisequalität reduziert werden. Das verwendete Fleisch soll zu 100 % aus biologischer Produktion stammen und Fisch MSC-zertifiziert sein. Das Minimumkriterium für Fleisch ist hormonfrei. Der Anteil leerer Kalorien soll minimiert werden. Gemüse und Obst sollen nach Saison angeboten werden und dadurch das Transportsystem effizienter werden. Langfristige Verträge mit Lieferanten von ethisch und umwelttechnisch korrekt produzierten Produkten sollen geschlossen und SMEs gefördert werden.

Organischer Müll soll in Biogas-Anlagen entsorgt werden. Drei Mal/Jahr werden die Fortschritte bei der Umsetzung festgestellt. **Kommuniziert** wird das **Ernährungsprogramm** der Stadt an die **Bevölkerung** unter dem Motto „**Think SMART!**“:

S – smaller amount of meat

M – minimise intake of junk food / empty calories

A – an increase in organic

R – right sort of meat and vegetables

T – transport efficient

2012 wurde im Durchschnitt über alle öffentlichen Einrichtungen der Stadt eine Bio-Quote von 36% erreicht. Bei den Milchprodukten waren es 50%. Aus Schweden stammten dabei Milch, Rindfleisch und Karotten. Kaffee, Tee und Blumen sind zu 100% Fair-Trade-Produkte. Etwa 6 100 t Lebensmittel werden in Malmö gebraucht und an 700 Ausgabestellen geliefert. Die ursprünglich kleinen zuliefernden Firmen, die die Stadt mit frischem Obst und Gemüse, Gebäck, Fisch und Bio-Geflügel versorgen sind gewachsen, als die Stadt Malmö Auftraggeber wurde. Da für die Verpflegung der Stadt trotz der ambitionierten Ziele nicht

²⁴ <http://bristolpound.org>

²⁵ Bristol City Council (2013)

mehr Geld zur Verfügung steht, wurden verschiedene **Maßnahmen zur Kostensenkung** getroffen. Einerseits wurde der **Fleischanteil** gesenkt, wobei die Durchführung sich bei den Kindern als wesentlich einfacher gestaltet hat, als bei den älteren Menschen, die an einen hohen Fleischkonsum gewöhnt waren. Die **Hauptkomponenten** der Speisen (Saucen etc.) werden in **Zentralküchen** gekocht, da dafür ein ausgebildeter Chefkoch benötigt wird. In den **Schulen** gibt es **kleinere Küchen**, in denen die Hauptkomponenten aufgewärmt und die **Beilagen** wie Reis, Nudeln sowie das **Salatbuffet frisch** zubereitet werden. Es werden mindestens 2 Hauptgerichte zur Auswahl gestellt, wobei mindestens eines davon vegetarisch ist. Zusätzlich zum gesunden Essen wird auch mit den Kindern ein **Bildungsprogramm über nachhaltige** Ernährung durchgeführt, was auch die Annahme der gesunden Nahrung verbessert hat. Die Ausgabe in den Schulen erfolgt in Buffetform, was zu einer höheren Zufriedenheit der Kinder und damit auch zu mehr Ruhe und einer angenehmeren Atmosphäre in den Speisesälen geführt hat. Außerdem konnte dadurch der Anteil an zu entsorgenden Speiseresten und damit auch die Kosten deutlich gesenkt werden.

Der Bestellvorgang erfolgt vollständig via eines E-Commerce-Systems namens Raindance. Bio- oder Fair-Trade-Produkte sind im System mit einer grünen Markierung versehen, wobei zwischen Bio- und Fair-Trade-Produkten im System nicht unterschieden wird. Blaue Markierungen kennzeichnen Vertragsprodukte mit niedrigem Preis, dürfen aber nur eingesetzt werden, wenn kein entsprechendes Bio-Produkt verfügbar ist. Die Gesamtkosten für die Lebensmittel betragen 20 Mio €, wobei die Durchschnittskosten der Zutaten für eine Schulmahlzeit etwa 1 € betragen. Die Gesamtkosten pro servierter Mahlzeit betragen etwa 2,4 €. Die Schulküchen in Malmö sind Non-Profit-Organisationen. Das Mittagessen ist für die Kinder gratis, da es durch Steuergelder finanziert wird. Die Schulleiter entscheiden, ob die Lehrer dafür zahlen, aber es wird positiv bewertet, wenn die Lehrer die gleiche Nahrung essen wie ihre Schüler. Als hinderlich für die Förderung einer regionalen Bio-Landwirtschaft wird die EU-Verordnung gesehen, in welcher verlangt wird, dass Ausschreibungen über den gesamten europäischen Markt durchgeführt werden müssen. Da Malmö keine zentrale Sammelstelle zur Annahme der Bio-Lebensmittel hat, stellt die Logistik für die Bauern eine große Herausforderung dar und macht es der Stadt schwierig Partner zu finden.²⁶

Schlußbemerkung:

Der Status Quo der Beschaffung von nachhaltig umwelt- und klimaproduzierten Lebensmitteln für eine gesundheitlich hochwertige Speisenzubereitung in den öffentlichen Einrichtungen in Wien wurde in 7.1 zusammengefaßt. Vorbildhaft nach wie vor ist die im Klimaschutzprogramm der Stadt Wien seit 1999 verankerte Verbindlichkeit der ÖkoKauf-

²⁶ Malmö Stad (2011), Europäische Kommission (2010) und Anderson (2009)

Kriterien (zB. Bio-Quote) in den Ausschreibungen für Anbieter. Im Vergleich zu anderen europäischen Städten besteht aber bei den klimaschutzrelevanten Kriterien Regionalität, Saisonalität, kurzen Transportwegen und Einbeziehung städtischer bzw. stadtnaher Landwirtschaft Nachholbedarf in der Umsetzung. Es werden daher im folgenden Kapitel 8 Maßnahmvorschläge für die Weiterentwicklung der Lebensmittelbeschaffung in Wien beschrieben.

Etliche der erwähnten Maßnahmen sind auch im umfangreichen Katalog an Maßnahmenempfehlungen des **Milan Urban Food Policy Pact** enthalten (siehe <http://www.foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/10/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-EN.pdf>), der von Wien 2015 unterzeichnet wurde.

8. Vorschläge an Maßnahmen für Wien

Kurzfristig umsetzbare Maßnahmen:

Kontinuierliche Steigerung der Bio-Quote, möglichst aus regionaler oder zumindest nationaler Produktion. Die Biologische Landwirtschaft als umweltfreundlichstes Produktionssystem wird von fast allen Städten als Kriterium für GPFP eingesetzt (Vorbilder: Kopenhagen, Pisa, Göteborg, Malmö und Amsterdam mit höheren Bio-Quoten).

Stärkere Implementierung der Klimaschutzrelevanz anhand des „CO₂-Rucksacks“ abhängig von Anbausystem (am besten Bio), Transportwegen (am besten lokal/regional/heimisch), Saisonalität, mäßigem Fleischkonsum, Vermeidung von Fertiggerichten. **Bewußtseinsbildung** durch breit angelegte Informationskampagne für Beschaffungs- und Küchenpersonal, KonsumentInnen und Kinder aller Alterstufen (Vorbilder: Helsinki, Kopenhagen, Pisa).

(Weitere) **Fleischreduktion** (z.B. gemäß Richtlinien „Natürlich gut Teller“) durch Kombination von reduziertem Portionsgewicht bei Stückfleisch, Fleisch-Gemüse Eintöpfen, fleischfreien Tagen („Veggie-Days“), Fleischersatz (zB. Tofu), begleitet von **Bewußtseinsbildung** (wie bei Klimaschutz) hinsichtlich der ökonomischen („Preistreiber“ Fleisch), ökologischen und gesundheitlichen Relevanz eines mäßigen Fleischkonsums (Vorbilder: Kopenhagen, Pisa) sowie hinsichtlich der ethischen Aspekte der landwirtschaftlichen Tierhaltung.

(Weitere) **Reduktion der Lebensmittel- und Speisenabfälle** mit konkreten Zielvorgaben durch konsequente Umsetzung der in Wien bereits im KAV (Projekte SUKI, UMBESA) und KWP erprobten Maßnahmen, auch als wesentlicher Faktor für Kosteneinsparung (Vorbilder: Kopenhagen, Pisa, Tukums).

Förderung kurzer Lebensmittel-Transportketten durch verstärkten **Einkauf regionaler Produkte** (= Radius 150 km um Wien, vgl. Richtlinien des „Natürlich Gut Teller“) und stärkere **Einbeziehung der städtischen und stadtnahen Landwirtschaft** (Vorbilder: Marseille, Pisa, München).

Aktualisierung der bestehenden **ÖkoKauf Wien-Kriterienkataloge** für die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in Wien um **Zuschlagskriterien** für bestimmte Qualitäten und Herkünfte von Lebensmitteln (gemäß novelliertem Österreichischen Vergaberecht) .

Mittel- bis längerfristig umsetzbare Maßnahmen:

Ausweitung der nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung und Speisenszubereitung nach ÖkoKauf-Kriterien in Wien **auf weitere** städtische oder stadtnahe **Einrichtungen** (zB. Stadtwerke, Holding-Betriebe, Sportplatzkantinen, Vertragsgaststätten für gefördertes Mittagessen der Magistratsbediensteten (Vorbilder: Kopenhagen, Nürnberg).

Zusammenarbeit mit **Gremien außerhalb des Magistrats**, zB. Ausschüsse von Eltern und Lehrern wie die „Commissione Mensa“ der Toskana (Vorbild: Pisa).

Cook & Serve Küchen für Kindergärten und Schulen oder zumindest Hilfsküchen für Zubereitung von Beilagen und Salaten (Vorbilder: Kopenhagen, Nürnberg, Zürich). Damit sollte bereits ab dem Kindergartenalter die Vorbildwirkung des Frischkochens vermittelt werden.

Flexibilisierung durch Dezentralisierung der städtischen Verpflegungssysteme mit von Zentralküchen belieferten Nebenküchen / Kombination aus Groß- und Kleinküchen (Vorbilder: Kopenhagen, Malmö, Helsinki).

Schlußfolgerung:

In fast allen Städten wird der Budgetmangel als größtes Hemmnis einer breiten Umsetzung von GPF genannt, obwohl die Verpflegungskosten v.a. im Krankenhausbereich nur wenige Prozentpunkte der Gesamtkosten eines Spitalsaufenthalts ausmachen. Die immer noch im Vergleich zu anderen europäischen Großstädten gute Stellung unserer Stadt in der Verpflegung öffentlicher Einrichtungen ist aufgrund der ökologischen, klimaschonenden, gesundheitsfördernden, sozialverträglichen und ethischen Aspekte zu halten und weiter auszubauen. Dieser Entscheidung ist auch eine Gesamtbetrachtung der volkswirtschaftlich positiven Effekte zugrunde zu legen.

Die **nachhaltige Lebensmittelbeschaffung nach ÖkoKauf-Kriterien** trägt zur **gesunden Ernährung der Stadtbevölkerung** bei und ist eine **Investition in die Zukunft**, sowohl hinsichtlich der Verringerung von Gesundheitsausgaben als auch der Erhaltung von Arbeitsplätzen in den städtischen Verpflegungseinrichtungen sowie der zuliefernden regionalen und heimischen (Bio-)Landwirtschaft.

9. Literaturverzeichnis

Andersson G. (2009) Sustainable food procurement in the city of Malmö. Environment department. City of Malmö. Malmö.

Bristol City Council (2013) A Good Food Plan for Bristol. Bristol Food Policy Council. Bristol, United Kingdom.

City of Helsinki (2012) City of Helsinki Culinary Culture Strategy. Helsinki.

Copenhagen House of Food & Municipality of Copenhagen (2012) Public Food in Copenhagen; Organic conversion on the road towards sustainable food supply. Kopenhagen.

Daxbeck H., Ehrlinger D., Lemmal H., Neumayer S. (2015) Recherche und Vergleich von Kriterien für eine nachhaltige Lebensmittel- und Speisenauswahl in Großküchen. Endbericht Projekt ReKna. Ressourcen Management Agentur (RMA). Projekt ReKna. Wien

Daxbeck H., Ehrlinger D., Gassner A. (2015) Möglichkeiten und Auswirkungen einer Fleischreduktion in Großküchen mit besonderer Berücksichtigung der ökonomischen, ökologischen und ernährungsphysiologischen Aspekte. Endbericht Projekt LowMeat. Ressourcen Management Agentur (RMA), Studie i.A. des ÖkoKauf, Wien

DEFRA (2010) Food 2030. Department for Environment Food and Rural Affairs. London.
<http://nourisheu.com/wp-content/uploads/2015/02/food2030strategy.pdf>

DEFRA (2015) The Government Buying Standards for Food and Catering Services. Department for Environment Food and Rural Affairs. London.
www.gov.uk/government/publications/sustainable-procurement-the-gbs-for-food-and-catering-services

Deutsche Bundesregierung (2015) Meilensteine der Nachhaltigkeitspolitik. Weiterentwicklung der nationalen Nachhaltigkeitsstrategie. Berlin.
http://www.bundesregierung.de/Content/DE/_Anlagen/2015/02/2015-02-03-meilensteine-der-nachhaltigkeitspolitik.pdf?__blob=publicationFile

Europäische Kommission (2010) Sustainable Food for Thought in Malmö. Europäische Kommission. GPP In practice. Brüssel.

Europäische Kommission (2011) Sustainable food procurement for schools in Rome.

Europäische Kommission. GPP In practice. Brüssel.

http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/news_alert/Issue14_Case_Study34_Rome_food.pdf

Europäische Kommission, (2013), Best Environmental Management Practice in the Tourism Sector, <http://susproc.jrc.ec.europa.eu/activities/emas/documents/TourismBEMP.pdf>

Europäische Kommission (2014) Calculating the environmental impact of catering services City of Helsinki, Finland. Brüssel.

Europäische Kommission (2014a) Organic, seasonal food for kindergartens IMEB, Barcelona City Council, Spain. Europäische Kommission. GPP In practice. Brüssel.

Europäische Kommission, (2016), JRC Technical Reports- Revision of the EU Green Public Procurement Criteria for Food and Catering Services, Technical report for the first AHWG meeting

Freie und Hansestadt Hamburg Bezirksamt Hamburg-Nord Bezirksversammlung (2013) Kleine Anfrage Nr. 54/2013

Foodlinks (2013) Revaluing Public Sector Food Procurement in Europe: An Action Plan for Sustainability. Projekt Foodlinks: Knowledge brokerage to promote sustainable food consumption and production: linking scientists, policymakers and civil society organisations.

Göteborgs Stad (2011) Maltidsprogram för Göteborgs Stad. Göteborg.

ICLEI Europe (2008) Case Study Amsterdam – Amsterdam Food Strategy, The Netherlands, urban-rural linkages enhancing European territorial competitiveness. Northumbria University. Amsterdam

Hatvan et al. (2014) Wirkungsanalyse des Projekts ÖkoKauf der Stadt Wien. Studie i.A. der MA 22, Wien.

<http://bristolfoodpolicycouncil.org> aufgerufen am 11.2.2016

<http://bristolpound.org> aufgerufen am 11.2.2016

<https://de.wikipedia.org/wiki/Bristol> aufgerufen am 27.11.2015

https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_größten_Städte_der_Euroäischen_Union aufgerufen am 27.11.2015

<https://de.wikipedia.org/wiki/Malmö> aufgerufen am 27.11.2015

<https://de.wikipedia.org/wiki/Pisa> aufgerufen am 27.11.2015

<https://de.wikipedia.org/wiki/Tukums> aufgerufen am 27.11.2015

<https://de.wikipedia.org/wiki/Zürich> aufgerufen am 27.11.2015

<https://doinggoodleeds.org.uk/news/2014/09/30/a-food-strategy-for-leeds-201409231659/> aufgerufen am 17.2.2016

<https://feedleedsthinktankblog.files.wordpress.com/2015/09/leeds-food-strategy-final-leeds-food-matters.pdf> (2006) aufgerufen am 17.2.2016

<http://stateofgreen.com/en/profiles/green-cities> aufgerufen am 10.3.2016

Hultberg A. & Bergmann-Madsen B. (2012) Public Food in Copenhagen; Organic conversion on the road towards sustainable food supply. Copenhagen House of Food & Municipality of Copenhagen. Copenhagen.

IAASTD (2009) Global Report. International assessment of agricultural knowledge, science and technology for development (IAASTD). Washington.

Kromp, B. & K. Roth (2014): Verköstigung in öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien nach „ÖkoKauf“-Kriterien: eine Standortbestimmung. Arbeitspapier der ÖkoKauf Arbeitsgruppe 09 „Lebensmittel“, i.A. Wien MA 22-Umweltschutz, 30 p.

Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt (2006) Den Ausbau ökologischer Lebensmittel in München durch Vernetzung fördern. München.

Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt (2008) Projektbericht zur „Biostadt München“. München.

Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt (2011) Bio für Kinder – machbar, finanzierbar und beliebt Erfahrungen aus einem Erfolgsprojekt. München.

Landeshauptstadt München -Referat für Gesundheit und Umwelt & Tollwood (2010) Bio für Kinder – Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen

Malmö Stad (2011) Policy for sustainable development and food – The City of Malmö

Morgan K. (2013) Connecting the country with the city: the role of planning and procurement. City and Regional Planning. Cardiff University. Cardiff.

Neto, B., Quintero, R., Wolf, O., Sjögren, P., Lee, P., Eatherley, D. (2016) Revision of European Green Public Procurement criteria for Food and Catering Services. JRC Science for Policy Report, Draft Working Document, Sevilla.

Pijnenburg B. (2009) Proeftuin Amsterdeam – Amsterdam's Food Strategy. Almere.

Sheffield City Council (2014) Sheffield Food Strategy 2014 – 2017. Sheffield.

Sheffield First Partnership (2011) Sheffield Food Plan. Sheffield.

Stadt Hamburg (2016) Leitfaden umweltverträgliche Beschaffung. Hamburg.
<http://www.hamburg.de/contentblob/4672386/data/umweltleitfaden.pdf>

Stadt Zürich (2007) Beschaffungsleitbild der Stadt Zürich „Unser Engagement für die Nachhaltigkeit“. Zürich.

Vermeulen, P. (2009) Proeftuin Amsterdam/Food systems planning in Amsterdam-The Netherlands. China-Europa Forum 2009.

www.bristol2015.co.uk/ambitions-and-outcomes aufgerufen am 11.2.2016

www.capitalgrowth.org aufgerufen am 10.2.2016

www.growingcommunities.org aufgerufen am 18.2.2016

www.kk.dk/da/borger/trafik/luftforurening/hvad-kan-du-goere aufgerufen am 5.2.2016

www.lib.utexas.edu aufgerufen am 7.12.2015

www.miljozonen.dk/vognmand_baggrund.php aufgerufen am 17.2.2016

www.soilassociation.org aufgerufen am 8.2.2016

www.sustainweb.org/londonfoodlink aufgerufen am 8.2.2016

www.sustainweb.org/childrensfoodcampaign/issues/ aufgerufen am 8.2.2016

www.turnstone.tv/ProjectFL.html aufgerufen am 17.2.2016

Anhänge:

Anhang 1: GPFP Fragebogen

Anhang 2: Europäische Städte mit GPFP Initiativen