

Der Weg der Stadt Wien zu einer nach- haltigen und ressourcen- schonenden Beschaffung von Lebensmitteln

7. Juli 2026

**ÖkoKauf
WIEN**



ÖkoKauf Wien

Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Arbeitsgruppenleiterin:

Mag.^a Adelheid Sagmeister

Stadt Wien - Umweltschutz

Dresdner Straße 45, 1200 Wien

Telefon: +43 1 4000 73568

E-Mail: adelheid.sagmeister@wien.gv.at

www.oekokauf.wien.at

Unter Mitwirkung von:

- Stadt Wien – Umweltschutz
- Wiener Gesundheitsverbund
- Tierschutz Ombudsstelle Wien
- Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser-Häuser zum Leben
- Mitglieder der Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Für den Inhalt verantwortlich:

- ARⁱⁿ Christina Schmidt, Arbeitsgruppenleiterin-Stv.
- Mag.^a Elisabeth Sablik, Tierschutz Ombudsstelle Wien

Vorwort

ÖkoKauf Wien, das bewährte nachhaltige Beschaffungsprogramm der Stadt, befindet sich 2026 bereits im 28. Jahr seines Bestehens. Schon immer stand im Zentrum des Programms eine klima- und umweltfreundliche öffentliche Beschaffung. Die Rahmenbedingungen für die Stadt Wien haben sich seither verändert, die fortschreitenden Krisen von Klima und Biodiversität wurden offenkundig und die Stadt Wien tritt diesen Herausforderungen entschlossen entgegen:

Der Wiener Klimafahrplan legt Ziele und Hebel zu Klimaschutz und Klimaanpassung bis 2040 fest. Die Smart Klima City Strategie Wien setzt auf Lebensqualität, Innovation und Ressourcenschonung und definiert als Ziel, den Materialverbrauch der Stadt bis 2050 zu halbieren. Der zentrale Hebel dafür ist die Kreislaufwirtschaft, der Umbau in eine neue, soziale Wirtschaftsweise mit stark reduziertem Ressourcenverbrauch.

Die Strategie [„Zirkuläres Wien: Eine runde Sache – der Wiener Weg der Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft“](#) stellt die erste umfassende Gesamtstrategie der Stadt Wien dar, um das Leben und Wirtschaften langfristig ressourcenschonender zu gestalten. Das erklärte Ziel ist es, ein gemeinsames Vorgehen gegen den verschwenderischen Umgang mit Ressourcen zu etablieren und Wiens Wandel zu einer zirkulären Stadt voranzutreiben. Bei Lebensmitteln liegt dabei der Fokus auf Lebensmittelabfallvermeidung und Einsatz von Mehrweg.

Die Stadt Wien als eine der größten öffentlichen Auftraggeberinnen Österreichs hat einen maßgeblichen Einfluss auf den Markt und kann diesen durch definierte Qualität der zu beschaffenden Produkte und Dienstleistungen in Richtung mehr Nachhaltigkeit bewegen; sie macht das schon seit 1998 erfolgreich.

Jeden Tag werden in öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien Menschen mit rund 120.000 Mahlzeiten versorgt. Um eine qualitativ möglichst hochwertige und gesunde Verpflegung zu gewährleisten, werden die benötigten Lebensmittel und Speisen nach den Ökokauf-Kriterien beschafft.

Dies gilt für Kindergärten und Horte der MA 10, für ganztägige Schulen der MA 56, für Kliniken und Pflegewohnhäuser des Wiener Gesundheitsverbundes (WIGEV), für das Allgemeine Krankenhaus (AKH) der Stadt Wien sowie für den Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser – Häuser zum Leben (KWP).

Das vorliegende Positionspapier soll die Grundsätze und Werte für den nachhaltigen öffentlichen Einkauf von Lebensmitteln, Speisen und Getränken durch die Stadt Wien wiedergeben und begründen.

Es gilt gemeinsam den Blick auf die großen aktuellen Herausforderungen für die öffentliche Beschaffung zu lenken und an Antworten darauf zu arbeiten. Es sind neue Lösungen gefragt, die möglichst geringe negative Auswirkungen auf Menschen, Tiere, Pflanzen, Umwelt und Klima haben und die auf die Bedürfnisse zukünftiger Generationen achten.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
1. Einleitung	7
1.1. Übergeordnete Strategien der Stadt Wien	8
1.2. Auszeichnung der Stadt Wien	11
2. Mission	11
2.1. Mission Statement: Sieben Säulen für ein nachhaltiges Ernährungssystem	12
2.2. Einberechnung der wahren Kosten für zukünftige Generationen	16
3. Vision	17
4. Ist-Zustand	18
4.1. Projekte der Stadt Wien (siehe Anhang)	18
4.2. Vernetzung mit anderen Institutionen	18
4.3. Lebensmittel: Beschaffungssituation in Wien	18
4.4. ÖkoKauf Wien	19
5. Gegenwartsanalyse: Beschaffung von Lebensmitteln aus dem Blickwinkel der Stadt Wien	20
5.1. Unsere Stärken	20
5.2. Unsere Schwächen	20
5.3. Unsere Chancen	20
5.4. Unsere Risiken	22
6. Maßnahmen, zur Umsetzung eines nachhaltigen Ernährungskonzepts	22
6.1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel	25
6.2. Biologisch erzeugte Lebensmittel	25
6.3. Tierische Lebensmittel mit mehr Tierwohl	26
6.4. Saisonal und regional produzierte Lebensmittel	26
6.5. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel	26
6.6. Fair gehandelte Lebensmittel	26
6.7. Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft bei Lebensmitteln	27
7. Zusammenfassung	28
8. Anhang	29
Internationale Projekte	29
Der Milan Urban Food Policy Pact	29
SchoolFood4Change	29
Organic Cities Network Europe	29
United Against Waste	29

Farm to Fork-Strategie	30
Stadt Wien Projekte	30
SUM-FOOD: Regionale Lebensmittelpfade am Beispiel der Stadt Wien für die Produktgruppe Gemüse (2018, laufend).....	30
Runder Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion (2019-2020)	31
Projekt „Bio 30 → 50“ (2018).....	31
Der „natürlich gut Teller“ (2010-2020).....	32
Projekt „Umbesa“ (2013-2015)	32
Projekt „LowMeat“ (2015)	32

1. Einleitung

Die Stadt Wien bekennt sich zu einem umwelt- und ressourcenschonenden Verhalten und bringt dies in einem umfassenden Bekenntnis zur Nachhaltigkeit und zum Klimaschutz zum Ausdruck.

- [Die UN-Agenda 2030](#) mit ihren 17 Nachhaltigkeitszielen (insbes. SDG 12: In der öffentlichen Beschaffung nachhaltige Verfahren fördern) wurde am 27. April 2016 vom damaligen [Bürgermeister Michael Häupl im Beisein des ehemaligen UN-Generalsekretärs Ban Ki-moon](#) unterzeichnet.

Die Vereinten Nationen haben sich zum Ziel gesetzt, bis zum Jahr 2030 Armut zu bekämpfen, allen Menschen Zugang zu Bildung zu ermöglichen, Gleichberechtigung zu fördern, Umweltschutz zu stärken und den Frieden zu sichern. Mit der Unterzeichnung der „Ziele für nachhaltige Entwicklung“ (englisch: *Sustainable Development Goals*, kurz *SDGs*) verpflichtet sich Wien, diese zu verwirklichen.

Der Beschluss-(Resolutions-) Antrag betreffend die **Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung** wurde einstimmig am 26. Juni 2019 vom Wiener Gemeinderat angenommen.

- Die Erstellung des [Lebensmittelaktionsplans „Wien isst G.U.T.“](#) (gesund, umwelt- und klimafreundlich, tiergerecht) wurde am 28. Jänner 2020 vom Wiener Landtag (PGL-90251-2020-LAT) einstimmig beschlossen.
- Die [Herkunfts- und Haltungskennzeichnung tierischer Lebensmittel im eigenen Einflussbereich der Stadt](#) wurde am 25. Juni 2020 im Wiener Landtag einstimmig beschlossen. Der Beschluss ist Teil des Lebensmittelaktionsplanes, der bereits am 28. Jänner 2020 beschlossen worden war.
- Der [Wiener Klimafahrplan](#) wurde am 23. Februar 2022 vom Gemeinderat beschlossen (PGL-512807-2022-KVP/GAT). Dieser beschreibt den Weg zur Erreichung der Wiener Klimaziele bis 2040 im Sinne einer klimagerechten Stadt. Neben der notwendigen Reduktion von produktionsbasierten Treibhausgasemissionen im Sinne der Klimaneutralität und der Anpassung an den Klimawandel wird die Senkung der Rohstoffinanspruchnahme mit den Werkzeugen der Kreislaufwirtschaft als zentrales Ziel der Stadt Wien genannt.
- Die [Smart Klima City Strategie Wien](#) wurde am 23. Februar 2022 vom Gemeinderat beschlossen. Diese legt neben dem Ziel Klimaneutralität bis 2040 fest, dass Wien auf größtmögliche Ressourcenschonung setzt und dafür seinen konsumbasierten Material-Fuß-Abdruck pro Kopf um 30 % bis 2030, um 40 % bis 2040 und um 50 % bis 2050 senkt. Das Prinzip „Zero Waste“ und die Implementierung einer Kreislaufwirtschaft werden als die geeigneten Umsetzungsmaßnahmen genannt.
- Im März 2022 wurde mit überwältigender Mehrheit der Vereinten Nationen in Nairobi eine Tierschutzresolution beschlossen. Die so genannte „[Nexus Resolution](#)“ legt den

Fokus auf die *Sustainable Development Goals* (SDG) der UN und hält dabei auch den Einfluss von Tierwohl auf Menschen und Ökosysteme fest.

- Der [Wiener Abfallwirtschaftsplan und das Wiener Abfallvermeidungsprogramm](#) wurden von der Stadt Wien für die Planungsperiode 2025 bis 2030 erstellt. Diese wurden am 10. Dezember 2024 von der Wiener Landesregierung beschlossen. Alle sechs Jahre erstellt die MA 48 – Abfallwirtschaft, Straßenreinigung und Fuhrpark im Auftrag der Wiener Landesregierung einen Abfallwirtschaftsplan und ein Abfallvermeidungsprogramm für die Stadt Wien. Damit werden für die nächsten Jahre die Ziele und Maßnahmen der Wiener Abfallwirtschaft festgelegt. Ziel ist die Reduktion von Abfallmengen durch vielfältige Maßnahmen zur Abfallvermeidung und die Steigerung der Recyclingquote. Wien setzt dabei auf Reparatur, Wiederverwendung und Ressourcenschonung.
- Der Strategie [„Zirkuläres Wien: Eine runde Sache – der Wiener Weg der Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft“](#) mitsamt den darin enthaltenen Schwerpunkten und Hebeln wurde mit Beschluss des Gemeinderates vom 22. Oktober 2025 zugestimmt.

1.1. Übergeordnete Strategien der Stadt Wien

1.1.1. [SMART KLIMA CITY STRATEGIE WIEN](#)

- Die landwirtschaftlichen Betriebe in der Stadt und in der Region produzieren biologische, hochwertige Lebensmittel, mit denen ein guter Teil des Bedarfs der Stadtbevölkerung gedeckt wird.
- Ein Ziel der Smart Klima City Strategie ist die Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems.
- Das Ernährungssystem der Stadt umfasst alle Prozesse, von der Lebensmittelproduktion, über deren Verarbeitung, Transport, Handel und Konsum bis zu Lebensmittelabfällen, und hat einen wesentlichen Anteil am ökologischen Fußabdruck Wiens. In Kooperation mit allen daran beteiligten Akteur*innen wird es zu einem nachhaltigen Ernährungssystem weiterentwickelt, das integrativ, resilient, sicher, diversifiziert und ressourcenschonend ist und die Biodiversität fördert.
- Wien, als Mitbegründerin des [„Organic City Network Europe“](#), fördert den Zugang zu Biolebensmitteln für die Bevölkerung, die so weit wie möglich aus der Region stammen, und deren Anbau. Die landwirtschaftlich genutzten Böden im Stadtgebiet werden weitgehend erhalten, neue Formen wie Urban Farming, Aquaponik-Anlagen, Gemeinschaftsgärten werden ausgebaut.
- Insgesamt erfolgt die landwirtschaftliche Produktion möglichst ressourcenschonend und ökologisch. Die Stadt kooperiert dazu mit den Agrarbetrieben im Stadtgebiet ebenso wie mit den Landwirt*innen in der Region und ermöglicht vielfältige Vertriebswege wie

Bauernmärkte und Abholstationen für eine wohnungsnahe Versorgung. Insbesondere in den städtischen Einrichtungen und Unternehmen wird der Anteil regionaler und biologischer Lebensmittel stark ausgebaut.

1.1.2. WIENER KLIMAFahrPLAN

Bei diesem langfristigen Prozess hält sich die Stadt Wien an die „7 Wiener Prinzipien“:

- Alle Menschen mitnehmen: Es geht um eine klimagerechte Politik und damit um soziale Gerechtigkeit für alle!
- Vorausschauende Planung und mutige Entscheidungen unterstützen: Nutzen wir unsere Erfolgsgeschichten von heute – für morgen!
- Marktchancen nutzen: Stärken wir die regionale Wirtschaft mit zukunftsfähigen Innovationen!
- Mehr Green Jobs: Schaffen wir neue Berufe – und neue Berufungen mit Sinn!
- Bürger*innen aktiv einbinden: Lasst uns gemeinsam die Zukunft gestalten!
- Wiener Klima Moderne ausrufen: Denken wir mit Wissenschaft, Kunst und Kultur unsere eigene klimagerechte Zukunft!
- Unsere eigenen Hausaufgaben machen: Wir als Stadt Wien gehen mit gutem Vorbild voran!

1.1.3. ZIRKULÄRES WIEN: EINE RUNDE SACHE – WIENER WEG DER RESSOURCENSCHONUNG UND KREISLAUFWIRTSCHAFT

Umwelt- und Klimaschutz sowie Klimaanpassung sind wichtige Ziele der Wiener Stadtverwaltung. Dazu zählen die Verringerung des Ressourcenverbrauches (z. B. Energie), die Vermeidung umweltbelastender Stoffe, die Vermeidung von Abfällen, die ökologisch zweckmäßige Behandlung nicht vermeidbarer Abfälle sowie die Verminderung der Lärm- und Schadstoffbelastung.

Im Wiener Klimagesetz (Wr. KG) wird die Kreislaufwirtschaft als dritter Pfeiler neben Klimaschutz und Klimaanpassung in der Wiener Klimapolitik verortet.

Die Strategie „Zirkuläres Wien: Eine runde Sache – der Wiener Weg der Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft“ wurde am 22. Oktober 2025 vom Gemeinderat beschlossen und stellt die erste umfassende Gesamtstrategie der Stadt Wien dar, um das Leben und Wirtschaften langfristig ressourcenschonender zu gestalten. Das erklärte Ziel ist es, ein gemeinsames Vorgehen gegen den verschwenderischen Umgang mit Ressourcen zu etablieren und Wiens Wandel zu einer zirkulären Stadt voranzutreiben.

„Zirkuläres Wien: Eine runde Sache“ beschreibt die städtischen Potenziale für Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft sowie die wesentlichen Hebel der Stadt Wien. In 3 großen Themenblöcken definieren 9 Schwerpunktbereiche und insgesamt 33 Hebel den Wiener Weg der Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft.

Die 3 Themenblöcke umfassen:

- Kreislaufwirtschaft als Werkzeug für die Ressourcenschonung
- Ressourcenschonung im Alltag
- Ressourcenschonung in der gebauten Umwelt

und betreffen die städtische Verwaltung, die privaten Haushalte und die Wiener Unternehmen. Die Ziele sind mit anderen übergeordneten Strategien der Stadt Wien akkordiert und leiten sich v.a. von der [Smart Klima City Strategie](#) ab.

Die öffentliche Beschaffung mit einem Anteil von bis zu 18 % des BIP ist ein wichtiger Hebel zur Transformation der städtischen Verwaltung, aber auch der Wiener Unternehmen und des privaten Konsumverhaltens in Richtung Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft.

Dieses Ziel kann bestmöglich im Rahmen von ÖkoKauf Wien mit entsprechend angepassten Kriterienkatalogen erreicht werden, ohne die oben genannten Aspekte Umweltschutz, Klimaschutz und Klimaanpassung aus den Augen zu verlieren.

1.1.4. EU-LIEFERKETTENRICHTLINIE

Die [Corporate Sustainability Due Diligence Directive \(CSDDD\)](#) – auch EU-Lieferkettenrichtlinie – verpflichtet große Unternehmen (mehr als 5.000 Beschäftigte, mehr als 1,5 Mrd. Euro Nettojahresumsatz) zur Einhaltung von Menschenrechten und Reduktion von Umweltauswirkungen in ihren Lieferketten. Dies umfasst Sorgfaltspflichten in Bezug auf tatsächliche und potenzielle negative Auswirkungen auf die Menschenrechte und die Umwelt, und zwar in Bezug auf die eigenen Geschäftstätigkeiten sowie jene von Tochtergesellschaften und Geschäftspartner*innen. Das heißt, große Unternehmen müssen potenziell negative Umweltauswirkungen und Menschenrechtsverletzungen in der eigenen vor- und nachgelagerten Lieferkette erheben, kontrollieren und minimieren bzw. vermeiden. Darüber hinaus werden diese Betriebe verpflichtet, einen Plan zu erarbeiten, der sicherstellt, dass ihr Geschäftsmodell mit dem [Pariser Abkommen](#) zum Klimawandel vereinbar ist.

1.2. Auszeichnung der Stadt Wien

1.2.1. FAIRTRADE-PARTNERSTADT

Die Stadt Wien ist seit November 2023 offiziell als FAIRTRADE-Partnerstadt ausgezeichnet. Das bedeutet, dass im eigenen Wirkungsbereich vor allem die Produkte, die aus regionaler Produktion nicht erhältlich sind, bevorzugt aus zertifiziertem fairem Handel beschafft werden sollen.

Diesen Grundsatz hat die Stadt Wien in folgenden Bereichen fix verankert:

- [ÖkoKauf Wien](#) – das umfassend nachhaltige Beschaffungsprogramm der Stadt
- [„Natürlich gut essen“](#) – das Beratungs- und Ko-Finanzierungsangebot im Rahmen von OekoBusiness Wien für Wiener Gastronomiebetriebe. Mit diesem Angebot möchte die Stadt Wien Unternehmen erreichen, die sich noch nicht mit diesem Thema beschäftigt haben, bzw. auch diejenigen hervorheben, die diesbezüglich schon viel gemacht haben.
- [Öko Event und Öko Event PLUS](#) – die Planung und Durchführung umfassend nachhaltiger Veranstaltungen

Es gibt bereits acht ausgezeichnete FAIRTRADE-Bezirke in Wien: Wieden, Margareten, Mariahilf, Neubau, Josefstadt, Alsergrund, Ottakring und Liesing. Zahlreiche Wiener Bildungseinrichtungen erhielten bereits den Titel „FAIRTRADE-School“.

2. Mission

- Umsetzung einer klima-, umwelt- und tiergerechten Beschaffung
- Schaffung von Akzeptanz für klima-, umwelt- und tiergerechte Beschaffung
- Kontinuierliche Optimierung der Informationsflüsse

Die erarbeiteten Ergebnisse sollen den Dienststellen als Unterstützung bei der vergaberechtskonformen Festlegung der Anforderungen hinsichtlich Klima- und Umweltgerechtigkeit an die zu beschaffenden Leistungen dienen.

2.1. Mission Statement: Sieben Säulen für ein nachhaltiges Ernährungssystem

Im Hinblick auf die miteinander verbundenen gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Bedingungen der Beschaffung von Lebensmitteln in der Stadt Wien und der daraus resultierenden Ernährung

der Menschen ist es notwendig den Weg zu einem zukunftsorientierten, realisierbaren nachhaltigen Ernährungskonzept zu finden. Die klar definierte Struktur ist erforderlich, um allen handelnden Personen die Durchführung zu erleichtern - unabhängig von den jeweiligen Beschaffungswegen (Lebensmittel oder fertige Speisen)!

Allgemein ist es wichtig, das Bewusstsein für die Bedeutung und den Wert von Lebensmitteln, die die Anforderungen an eine tiergerechte Haltung, an den Klima- und Umweltschutz und an eine gesunde Ernährung erfüllen, in der Bevölkerung auszuweiten. Damit wird bewirkt, dass klima- und umweltschonende Produkte vorrangig beschafft und konsumiert werden. Davon profitieren auch die Produzent*innen, indem sie mehr Sicherheit gewinnen, dass ihre Produkte, die sie mit höheren Standards und höherem Aufwand produzieren, auch zu fairen Preisen abgenommen werden.

Die Stadt Wien soll diese Vorgaben weiter umsetzen, indem sie ihre Vorreiterrolle bei der öffentlichen Beschaffung nach tiergerechten, umweltschonenden und gesundheitsfördernden Kriterien weiterhin wahrnimmt und ausbaut. Betriebe, die nach diesen Kriterien wirtschaften, sollen auf ihrem Weg anerkannt und unterstützt werden, beispielsweise durch Beratung und die Auszeichnung „Natürlich gut essen“ im Rahmen von OekoBusiness Wien. Gleiches gilt für Veranstaltungen durch die Auszeichnung als Öko Event (PLUS).

Das nachhaltige Ernährungskonzept der Stadt Wien basiert auf folgenden sieben Säulen

2.1.1. BEVORZUGUNG PFLANZLICHER LEBENSMITTEL

Die „[Planetary Health Diet](#)“ empfiehlt mehr pflanzliche und weniger tierische Zutaten. Sie bietet eine Anleitung für nachhaltige und gesunde Ernährung. Die „Planetary Health Diet“ wurde von der EAT-Lancet Kommission, die aus Wissenschaftler*innen aus aller Welt besteht, erstellt. Das Ziel ist, sowohl eine gesunde als auch eine ökologisch und sozial vertretbare Ernährung der gesamten Weltbevölkerung zu ermöglichen. Die Basis ist dabei eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung mit moderatem Konsum von Fleisch und Milchprodukten.

In der Stadt Wien wird eine Steigerung des Anteils pflanzlicher Speisen und Produkte gemäß den [Österreichischen Ernährungsempfehlungen](#) und ein dementsprechend ausgewogenes Verhältnis von tierischen und pflanzlichen Produkten in der öffentlichen Speiserversorgung angestrebt. Durch die geringere Nachfrage nach Fleisch und die Verringerung von Lebensmittelabfällen können die höheren Kosten, die durch die Erzeugung nach hohen Standards entstehen, kompensiert werden.¹

2.1.2. BIOLOGISCH ERZEUGTE LEBENSMITTEL

¹ <https://www.tieranwalt.at/fxdata/tieranwalt/prod/media/files/2020/runder-tisch-lebensmittel.pdf>

Die biologische Bewirtschaftungsweise ist besonders ressourcenschonend, frei von chemisch-synthetischen Pestiziden und schnelllöslichen Düngemitteln. Sie steht für hohe Tierhaltungsstandards, mehr Biodiversität und ein klares Verbot von Gentechnik.

„Biologisch-ökologisch“ ist eine Umschreibung für den ökologischen Landbau, bei dem auf synthetische Pestizide, Kunstdünger und Gentechnik verzichtet wird, um die Umwelt zu schützen und natürliche Kreisläufe zu fördern. Biologisch bezieht sich dabei auf die Herstellung von Produkten nach bestimmten Standards, während ökologisch sich auf die Vermeidung von Umweltschäden und den Schutz von Artenvielfalt und natürlichen Ressourcen bezieht. Beide Begriffe sind gesetzlich geschützt und werden oft synonym verwendet.

Biologisch (Bio) bedeutet zusätzlich zu einer hohen Lebensmittelsicherheit, dass durch die besondere Art der Herstellung der Lebensmittel die wichtigsten Lebensgrundlagen geschützt werden:

- Fruchtbarer Boden
- Sauberes Grundwasser
- Vielfalt von Arten und Sorten
- Biodiversität: Förderung der Artenvielfalt in unmittelbarer Umgebung der Produktionsflächen
- Höhere Tierwohlstandards

2.1.3. SAISONAL UND REGIONAL PRODUZIERTE LEBENSMITTEL

Die regionale Herkunft von Produkten hat einen hohen Stellenwert. Damit können Transportwege (auch Tiertransporte) reduziert, Transportemissionen verringert, die Klimabilanz verbessert und lokale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden.

Es ist wichtig auf saisonales bzw. regionales Obst und Gemüse zu achten. Im Winter können regionale Wintergemüse und -salate eingesetzt werden.

2.1.4. BEVORZUGUNG VON TIERISCHEN LEBENSMITTELN MIT MEHR TIERWOHL

Die Achtsamkeit gegenüber anderen Lebewesen spiegelt die Werte einer Gesellschaft wider. Daher ist es der Stadt Wien wichtig, das Wohl der Tiere als fühlende Mitgeschöpfe zu achten und in der Landwirtschaft tiergerechte Produktionsweisen zu unterstützen.

„Tierwohl“ wird definiert als Wohlergehen der Tiere. Dieses kann kontinuierlich von stark eingeschränkt (Leiden) bis zu sehr gut (hohes Wohlergehen) reichen. Wohlergehen umfasst den körperlichen und psychischen Zustand. Die Möglichkeit zur Ausübung des Normalverhaltens ist eine wesentliche Voraussetzung für hohes Wohlergehen.

Neben dem gesteigerten Tierwohl haben diese Produktionsweisen zusätzlich den Vorteil, dass sie insgesamt umweltschonender sind und gesündere Lebensmittel hervorbringen^{Fehler! Textmarke nicht definiert.}.

Ziel ist es, dass Tiere in der landwirtschaftlichen Produktion nicht leiden und dass ein hohes Maß an Tierwohl gewährleistet wird. Eine achtsame Landwirtschaft hat gleichermaßen Tierwohl, Umweltschutz inkl. Klimaschutz und die Gesundheit der Menschen im Fokus. Das trägt zu gesünderer Ernährung und zu geringeren Umweltbelastungen bei. Angestrebt wird, im Einflussbereich der Stadt Wien (z.B. öffentliche Beschaffung, Auszeichnung von Veranstaltungen und Gastronomie, Bewusstseinsbildung etc.) bei tierischen Lebensmitteln so hohe Tierwohlstandards wie möglich einzuhalten und laufend zu verbessern.

Aus Tierschutzsicht darf auf Fisch und Meeresfrüchte (d.s. in der Regel essbare Meerestiere, die keine Wirbeltiere sind. Sie können Fang- oder Zuchtprodukte sein.) nicht vergessen werden. Fisch stammt meist aus Wildfang oder aus Aquakulturen – hier ist es besonders wichtig das Tierwohl und den Artenschutz voranzutreiben.

Das Thema Tierwohl findet leider in den Nachhaltigkeitszielen bisher wenig bis gar keine Berücksichtigung, obwohl es eine Voraussetzung für erfolgreiche Entwicklungspolitik ist.

2.1.5. BEVORZUGUNG GERING VERARBEITETER LEBENSMITTEL

Eine Umstellung auf Frischküchen und die Erhöhung des Anteils an weniger verarbeiteten Lebensmitteln bringt viele Vorteile mit sich:

- Teure Convenience-Produkte werden eingespart.
- Auf kurzfristige Angebote kann flexibler reagiert werden.
- Direktlieferungen der Produzent*innen werden erleichtert.
- Es entstehen weniger Lebensmittelabfälle.
- Es fallen weniger Energiekosten an.
- Durch Einkauf und Konsum saisonaler Angebote werden schlussendlich auch Kosten eingespart.
- Frisch zubereitete Lebensmittel sind gesünder als stark verarbeitete.

2.1.6. BEVORZUGUNG FAIR GEHANDELTEN LEBENSMITTEL

Bei Südfrüchten lässt sich die fair zertifizierte Beschaffung oft sehr gut mit der Forderung nach einem Bioanteil verknüpfen. Auch bei Kaffee, Tee, Schokolade und Kakao ist es wichtig, auf eine Zertifizierung bezüglich fairen Handels zu achten.

Insgesamt weisen über zwei Drittel der Lebensmittel mit einem Gütezeichen des fairen Handels auch eine Biozertifizierung auf. Z.B. sind Bio-Bananen und Bio-Kaffee häufig auch Fairtrade-zertifiziert, da die Fairtrade-Organisationen den Bio-Anbau fördern.

2.1.7. RESSOURCENSCHONUNG UND KREISLAUFWIRTSCHAFT BEI LEBENSMITTELN

Der Wiener Weg der Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft benennt insgesamt 33 Hebel in allen Bereichen wie Bauen, Konsum und Lebensmittel, um den konsumbasierten Materialfußabdruck bis 2035 zu halbieren.

Für die Themen Mehrwegsysteme und Lebensmittelverschwendung in städtischen Einrichtungen gelten unter anderem folgende Maßnahmen:

- Mehrweg für gelebte Kreislaufwirtschaft: Es werden weitere Maßnahmen ausgearbeitet, um in möglichst vielen Einsatzbereichen Einweg durch Mehrweg zu ersetzen. Das betrifft z. B. Mehrweggetränkeverpackungen, die Durchsetzung von Mehrweggetränkeautomaten in den Dienststellen der Stadt Wien entsprechend den ÖkoKauf Wien-Kriterien oder den Einsatz von Mehrwegtransportverpackungen im Lebensmittelbereich (Gemüse, Schulessen...).
- Ressourcenschonende Lebensmittelproduktion, Verpflegung und Ernährung: Wien produziert lokal und biologisch, reduziert die Lebensmittelverschwendung und erhöht die Ernährungskompetenz der Menschen in der Stadt. Die Stadt Wien fokussiert auf die großen Potenziale entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln. Diese liegen zum Teil im direkten Einflussbereich der Stadt. Maßgebliche Eckpunkte, die sich auch in den Hebeln finden, definiert der Wiener Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T.“.

Die Smart Klima City Strategie gibt für Lebensmittelverschwendung Folgendes vor:

- Die Lebensmittelverschwendung wird bis 2030 um 50 % und bis 2050 laufend auf ein Mindestmaß reduziert.
- Maßnahmen: Reduktion der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette durch Bewusstseinsbildung und gemeinsame Maßnahmen mit der Wirtschaft

2.2. Einberechnung der wahren Kosten für zukünftige Generationen

Mehr und mehr Studien² zeigen: In Wahrheit sind unsere Lebensmittel viel teurer als das, was auf dem Preisschild steht. Denn wir zahlen sie nicht nur an der Kassa, sondern auch mit

² The State of Food and Agriculture 2023 Revealing the true cost of food to transform agrifood systems:

<https://openknowledge.fao.org/items/1516eb79-8b43-400e-b3cb-130fd70853b0>

Gesundheitsschäden und Zerstörung unserer Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Biodiversität...).

Diese versteckten Kosten treffen uns alle als finanzielle Belastung für Reinigung und Wiederherstellung von Böden, Gewässern und Natur. Nachfolgende Generationen werden durch Gesundheitsausgaben und ebenso durch die Abwälzung von Problemen auf Menschen im globalen Süden belastet. Es ist keine Option diese Kosten auf die Lebensmittelpreise aufzuschlagen.

Diese Schäden dürfen erst gar nicht entstehen.

Biologische Lebensmittel sind langfristig günstiger als konventionell erzeugte, denn sie richten viele Schäden erst gar nicht an und erbringen wertvolle Leistungen zur Erhaltung unserer Lebensgrundlagen. Auch hierzu gibt es immer mehr Forschungsarbeiten.

Im Rahmen einer ökologischen und ethischen Gesamtrechnung, in der externe Faktoren berücksichtigt werden, zeigt sich in der Regel eine positive Bilanz zu Gunsten der höheren Qualität³. Denn Umwelt- und Klimaschäden, Verlust an Biodiversität, Tierleid, prekäre Arbeitsverhältnisse, ökologisch unerwünschte Lenkungseffekte finanzieller Maßnahmen (z. B. Förderpolitik zu Gunsten der Agrarindustrie) haben ebenfalls ihren Preis, der in der Regel von der Allgemeinheit bezahlt werden muss.

Die Lebensmittelproduktion verursacht ca. 25 – 30 % der Treibhausgasemissionen, wobei für tierische Lebensmittel etwa der Faktor fünf gegenüber pflanzlichen Lebensmitteln zu veranschlagen ist. Das entstandene Leid von Mensch und Tier lässt sich natürlich nicht in Zahlen fassen.

https://www.greenpeace.de/publikationen/Versteckte%20Kosten%20der%20Ern%C3%A4hrung_0.pdf

³ https://link.springer.com/epdf/10.1007/s13165-025-00493-w?sharing_token=4W17rbYopdxrlasHhpuxxve4RwlQNchNByi7wbcMAY45EcnOt2X4uH-oozquaHyXQaknnSLI3TJjzfXYeBuHREnl-5we13FQeMbF9hZQIVqlrq0H_4vl63X-M3HAxwo7lu1MqtAswUFd8jUk_MS18xewALV38PEUMxK9Fgx53k%3D

3. Vision

*Das Finden eines nachhaltigen Konsenses
zwischen Ökologie und Ökonomie zum Wohle
von Mensch, Tier, Klima und Umwelt.*

Stell dir eine Stadt vor, in der sowohl in den Institutionen der Stadt als auch in den Privathaushalten nachhaltige, biologische Lebensmittel und daraus resultierende Lebensweisen – unabhängig von finanziellen Rahmenbedingungen – selbstverständlich sind und nicht hinterfragt werden müssen.

All das wird einfach gelebt, weil alle wissen, dass es der einzig richtige Weg ist.

In dieser Stadt sind regionale Produzent*innen eng mit den Verbraucher*innen vernetzt, weshalb kurze Transportwege und ein transparenter Umgang mit Ressourcen zum Alltag gehören. Umweltbewusstsein und soziale Verantwortung prägen das Stadtbild ebenso wie gemeinschaftliche Initiativen, die allen Menschen Zugang zu gesunden Lebensmitteln ermöglichen.

4. Ist-Zustand

4.1. Projekte der Stadt Wien (siehe Anhang)

4.2. Vernetzung mit anderen Institutionen

4.2.1. NACHHALTIGE BESCHAFFUNG „[naBe-AKTIONSPLAN](#)“ – ÖSTERREICH ISST REGIONAL

Qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region, eine schrittweise Steigerung der Lebensmittel aus biologischer Erzeugung, die Sicherstellung hoher Tierwohlstandards und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zählen zu den Anforderungen der naBe-Kriterien.

4.3. Lebensmittel: Beschaffungssituation in Wien

Die Großabnehmer*innen von Lebensmitteln bzw. Speisen in der Stadt Wien sind

- Stadt Wien – Kindergärten (MA 10)
- Stadt Wien – Schulen (MA 56)
- Wiener Gesundheitsverbund (WIGEV)
- Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser-Häuser zum Leben (KWP)

Die Beschaffungsmenge dieser Einrichtungen wird in Form benötigter Mahlzeiten gemessen.

Seit mittlerweile 25 Jahren wird in den Institutionen ein monetärer Anteil von mindestens 30 % Lebensmittel, die aus ökologischem Landbau stammen, erreicht. Teilweise liegt der Bio-Anteil auch deutlich höher, z.B. in den Wiener Kindergärten, wo derzeit (Stand 2026) 60 % der Lebensmittel in Bio-Qualität gekauft werden.

Die derzeitigen Kriterien zur Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung finden sich im Kapitel 4.4.1.

4.4. ÖkoKauf Wien

Im Rahmen der Nachhaltigkeits- und Klimaschutzstrategie der Stadt Wien wurde ÖkoKauf Wien bereits 1998 in Form eines Kompetenznetzwerks mit Vertreter*innen verschiedener Dienststellen gegründet und zählt international zu den frühesten Initiativen zur Förderung ökologischer öffentlicher Beschaffung. Das Programm, das u.a. 2011 mit dem Europäischen Preis für öffentliche Verwaltung EPSA ausgezeichnet wurde, ist seit 2012 in der Stadt Wien – Umweltschutz (MA 22) organisatorisch verankert.

4.4.1. BEREITS ERSTELLTE UND APPROBIERTE KRITERIENKATALOGE IM LEBENSMITTELBEREICH

- Leitfaden für die nachhaltige Beschaffung von erdbehaftetem Gemüse unter Berücksichtigung regionaler Aspekte (August 2023)
- Nachhaltige Kriterien für die Beschaffung von:
 - Schweinefleisch sowie verarbeiteten Produkten (September 2024)
 - Lebensmitteln aus biologischer Produktion (Februar 2024)
 - Hühnerfrischei (Schalen Ei), Eiprodukten und Lebensmitteln, die Frischei und/oder Eiprodukte enthalten (August 2023)
 - Fisch und Fischprodukten (November 2022):
 - Fischen aus Wildfang - Empfehlungen (September 2022)
 - Hühner- und Putenfleisch sowie verarbeiteten Produkten (März 2022)
 - Kuhmilch und Kuhmilchprodukten der weißen Palette (März 2022)

4.4.2. ZUKÜNFTIGE VORHABEN

- Überarbeitung der Kriterienkataloge in regelmäßigen Abständen und nach Bedarf
- Verstärkte Berücksichtigung von Kreislaufwirtschaft und Ressourcenschonung in den Kriterienkatalogen
- Erstellung weiterer neuer Kriterienkataloge für tierische Produkte:
 - Kalbfleisch
 - Rindfleisch
 - Kuhmilchprodukte der gelben Palette

5. Gegenwartsanalyse: Beschaffung von Lebensmitteln aus dem Blickwinkel der Stadt Wien

5.1. Unsere Stärken

- Vorbildfunktion in städtischen Einrichtungen ist gegeben
- Schaffung von Kontrollmechanismen zur Sicherung der Transparenz wie z.B.:
 - Offene Kommunikationskultur, leicht zugängliche Informationen, Feedback-Kultur
 - Leistungskennzahlen visualisieren
 - Klare Sicherheitsmaßnahmen, transparent kommuniziertes Sanktionssystem bei Nichteinhaltung
- Vorgabe von strukturellen Maßnahmen zur Einhaltung
- Beschaffer*innen haben in ihren Organisationen (insbes. WIGEV, KWP, MA 10, MA 56) eigene Beschaffungsvorgänge, die sich voneinander unterscheiden können. Dies kann positiv bewertet werden in Bezug auf Markt- und Ausfallsicherheit.

5.2. Unsere Schwächen

- Beschaffer*innen haben in ihren Organisationen (insbes. WIGEV, KWP, MA 10, MA 56) eigene Beschaffungsvorgänge, die sich voneinander unterscheiden können. In Bezug auf Preis und Verfügbarkeit kann dies nachteilig ausfallen.
- Ein gemeinsames bzw. abgestimmtes Vorgehen im Beschaffungsprozess wird durch die unterschiedlichen Beschaffungsvorgänge erschwert.

5.3. Unsere Chancen

- Die Vorbildfunktion der städtischen Einrichtungen für Wiener*innen soll stärker ausgebaut werden.
- Vernetzung, Austausch und Ausweitung der Vorbildfunktion auf internationaler Ebene wie z.B. das Netzwerk der EU PFP (Public Food Procurement), Officers Netzwerk - Netzwerk der EU-Beauftragten für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln (PFP) ⁴

⁴ <https://organicsummit.org/media/co3n0qvi/betina-bergman.pdf>

- Die Beschaffungsbeauftragten sind einer der Schlüssel zur Erstellung nachhaltiger Ausschreibungen. Sie haben die einmalige Gelegenheit, diese dringend notwendigen Veränderungen herbeizuführen. Als Beschaffungsverantwortliche*r hat man nicht nur einen gewöhnlichen Bürojob, sondern ist in dieser Rolle und als öffentliche*r Einkäufer*in ein sehr wichtiger Faktor bei der Umsetzung politischer Ziele.
- Auch kleine Änderungen, die die Beschaffer*innen in die Ausschreibungsunterlagen aufnehmen können, können entscheidend dazu beitragen, dass sich die Lebensmittelkette in eine nachhaltigere Richtung bewegt, was wiederum zu spürbaren Veränderungen in der Primärproduktion auch in weit entfernten Ländern führen kann.
- Zweck: Ermöglichen des Austauschs von Wissen und bewährten Verfahren im Bereich der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln zwischen Beauftragten aus verschiedenen EU-Ländern und -Organisationen.
- Aktivitäten: Zweimonatliche Treffen und Diskussionen zu Themen wie den EU-Kriterien für umweltorientierte öffentliche Beschaffung (GPP) von Lebensmitteln.
- Mitgliedschaft: Besteht aus Bediensteten aus verschiedenen Ländern und Behörden, die an der öffentlichen Lebensmittelbeschaffung beteiligt sind, wie beispielsweise der Stadt Kopenhagen. Beispiel: Im Jahr 2023 war die Stadt Kopenhagen Gastgeberin eines Treffens dieses Netzwerks.
- Bildungsmaßnahmen in Kindergärten und Schulen haben präventiven Mehrwert für das Gesundheitssystem.
- Aufgrund ihrer Vielfältigkeit kann die Stadt Wien Einfluss auf die Perspektiven in verschiedenen Bereichen nehmen:
 - Umwelt – ökologische Verträglichkeit
 - Wirtschaft – ökonomisch faire Handelsbeziehungen
 - Gesundheit – Präventionsmedizin vor Reparaturmedizin
 - Gesellschaft – ausgeglichene Kräfte im sozialen System
 - Essen und Genuss – nachhaltige Esskultur
- Regionale Beschaffung der Lebensmittel
- Beschaffungskriterien evaluieren und mögliche ökonomische und ökologische Merkmale integrieren
- Durch ein gezieltes Monitoring können die sieben Säulen der Nachhaltigkeit leichter im Fokus behalten und die Institutionen unterstützt werden
- Transportwege optimieren
- Forcierung des Einkaufs von Bio-Lebensmitteln bzw. Vorgabe von Kriterien bzgl. Futtermittel in der konventionellen tierischen Landwirtschaft
- Forcierung des Einkaufs von tierischen Lebensmitteln mit mehr Tierwohl

5.4. Unsere Risiken

Folgende Auswirkungen können Konsequenzen auf die Resilienz in den Beschaffungsprozessen haben:

- Veränderte Niederschlagshäufigkeit und -mengen, abnehmende Schneemengen
- Wetterunbeständigkeit mit Extremwetterereignissen
- Veränderungen von Meeres- und Luftströmungen, Verschmutzung der Ozeane
- Anstieg der Durchschnittstemperaturen mit regionalen Extremen
- Verknappung von Rohstoffen
- Klimainflation
- Krieg, politische Unruhen
- Unterbrechen von Lieferketten

Schon jetzt ist es für die einzelnen Institutionen schwierig, die notwendigen Produkte „on time“ zu bekommen.

6. Maßnahmen zur Umsetzung eines nachhaltigen Ernährungskonzepts

Alle Maßnahmen stehen im Einklang mit dem [„Milan Urban Food Policy Pact“ \(MUFPP\)](#), mit den [SDGs Nr. 12](#) sowie nationalen und städtischen Vorgaben.

Die österreichischen Ernährungsempfehlungen wurden vom Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit der Gesundheit Österreich GmbH (GÖG) gemeinsam mit der [Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit \(AGES\)](#) und der [Österreichischen Gesellschaft für Ernährung \(ÖGE\)](#) 2024 erarbeitet. Es wurden sowohl Gesundheits- als auch Klimaaspekte berücksichtigt.

In den Ernährungsempfehlungen bilden Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte erstmals eine eigene Kategorie – Expert*innen empfehlen Fleischesser*innen drei Portionen pro Woche, Vegetarier*innen vier Portionen pro Woche. Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukte sollen im Gegenzug reduziert werden.

Das neue „Tellermodell“ zeigt die optimale Zusammenstellung einer Mahlzeit und stellt das Verhältnis der Lebensmittelgruppen zueinander dar. Die Hälfte des Tellers besteht aus Gemüse und Obst. Ein Viertel des Tellers besteht aus Vollkorngetreide und Kartoffeln. Ein weiteres Viertel des Tellers besteht aus Proteinbeilagen, die vorwiegend aus pflanzlichen Quellen stammen. Das

neue „Tellermodell“⁵ ist abwechslungsreich, vollwertig und bunt. Eine ausgewogene Ernährung wird mit seiner Hilfe ganz einfach. Erlaubt sind alle Lebensmittel, solange die Verzehrmenngen im richtigen Verhältnis zueinanderstehen.⁶ Das „Tellermodell“ ergänzt nun die bereits bekannten Ernährungspyramiden.



Foto: © BMSGPK / Fotostudio Mayer mit Hut

Die neuen österreichischen Ernährungspyramiden wurden im Herbst 2024 veröffentlicht. Sie gelten als evidenzbasierter Leitfaden für eine gesunde, ausgewogene und klimafreundliche Ernährung der gesunden erwachsenen Allgemeinbevölkerung. Zum ersten Mal gibt es – ergänzend zur omnivoren Ernährungspyramide – Empfehlungen für die vegetarische Ernährung

⁵ <https://www.sozialministerium.gv.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/Der-gesunde-und-nachhaltige-Teller.html>

⁶ <https://www.ages.at/mensch/ernaehrung-lebensmittel/ernaehrungsempfehlungen/die-oesterreichische-ernaehrungspyramide>

Die Österreichische Ernährungspyramide

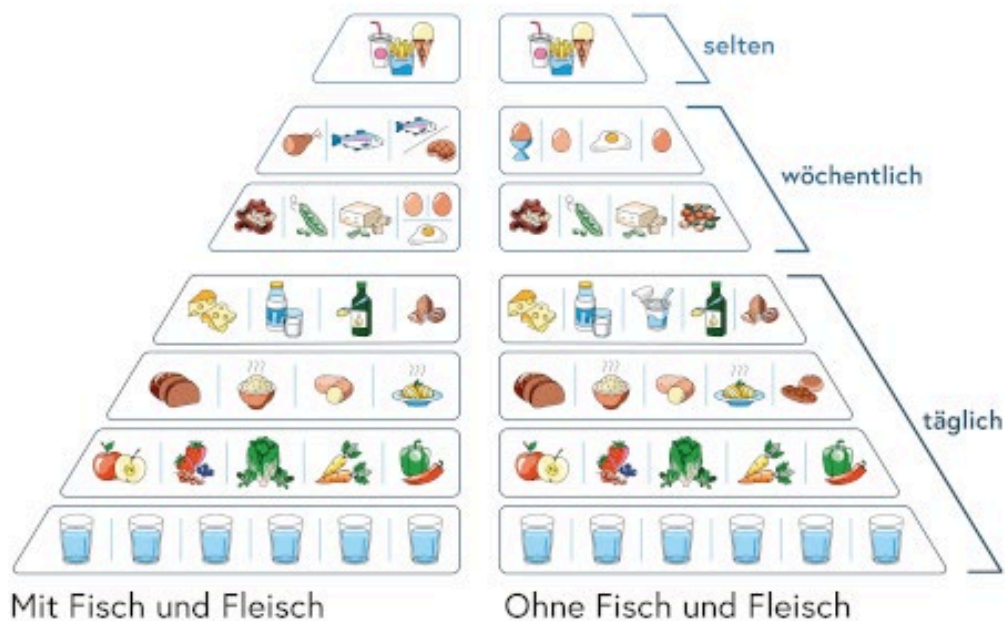


Foto: © BMSGPK

Für Schwangere, Stillende und Kinder bis 10 Jahren sind Ernährungsempfehlungen in gesonderten Kapiteln beschrieben.⁷

Derzeit (Stand 2026) gibt es keine angepassten Empfehlungen für alte, hochbetagte bzw. multimorbide Menschen. Vorrangig ist die Verhinderung einer Mangelernährung. Für diese Zielgruppe werden die Empfehlungen aus dem [„Qualitätsstandard für die Ernährung in Pflegeeinrichtungen“](https://www.sozialministerium.gv.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/%C3%96sterreichische-Ern%C3%A4hrungsempfehlungen-NEU.html) mit Berücksichtigung saisonaler und regionaler sowie biologisch/fair produzierter Lebensmittel für die Verpflegungsplanung herangezogen. (Zitat: Susanne Bayer, KWP)

⁷ <https://www.sozialministerium.gv.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/%C3%96sterreichische-Ern%C3%A4hrungsempfehlungen-NEU.html>

6.1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel

- Eine gesunde, abwechslungsreiche Kost soll in Zusammenarbeit mit den Diätolog*innen schrittweise in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt und ehestmöglich umgesetzt werden.
- Bewusstseinsbildung bei den Küchenchef*innen in der Gemeinschafts-Verpflegung und Aufbau von Know-how zur Zubereitung schmackhafter pflanzlicher Speisen in Großküchen
- Lehrveranstaltungen zur Vermittlung von Alternativen zu Fleisch und Fisch
- Bewusstseinsbildung bei Lebensmittelbeschaffer*innen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung
- Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung bei Konsument*innen
- Pflanzliche Speisen attraktiv benennen und darstellen.
- Gemeinsam mit Expert*innen aus Wissenschaft und Praxis werden Leitlinien für die Benennung und Darstellung von pflanzlichen Speisen in Kantinen und Restaurants entwickelt.

6.2. Biologisch erzeugte Lebensmittel

- Weitere Förderung und Umsetzung des SDG 12.4: einen umweltverträglichen Umgang mit Chemikalien und allen Abfällen während ihres gesamten Lebenszyklus in Übereinstimmung mit den vereinbarten internationalen Rahmenregelungen erreichen; ihre Freisetzung in Luft, Wasser und Boden erheblich verringern, um ihre nachteiligen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt auf ein Mindestmaß zu beschränken.
- Gemeinschaftsverpflegung beschafft tierische Produkte stufenweise vermehrt in Bio-Qualität und/oder mit höheren Tierwohlstandards (Fokus auf Produkten aus der Region).
- Es soll getrennte Kennzahlen für pflanzliche und tierische Lebensmittel geben, damit die Gefahr der Vermischung ausgeschlossen werden kann.
- Gemeinschaftsverpflegung beschafft auch alle anderen Lebensmittel schrittweise vermehrt in Bio-Qualität, wobei diese möglichst saisonal aus der Region bezogen werden.
- Umsetzung des nationalen [Gesundheitsziels Nr. 4](#): um die Gesundheit der Menschen dauerhaft zu bewahren, gilt es Luft, Wasser, Boden und den gesamten natürlichen Lebensraum zu schützen und sauber zu halten. Weiters sollen sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel produziert werden.

6.3. Tierische Lebensmittel mit mehr Tierwohl

- Zu jeder tierischen Produktkategorie Tierwohl-Kriterien in Kriterienkatalogen erarbeiten.
- Tierwohl-Kriterien sollen auch für seltener abgenommene tierische Produkte entwickelt werden.
- Gewinnung neuer potenzieller Anbieter*innen durch breitere Information über die Tierwohlkriterien der Stadt Wien
- Bewusstseinsbildung bezüglich Tierwohl

6.4. Saisonal und regional produzierte Lebensmittel

- Umsetzung des Gesundheitszieles Nr. 7 (Österreich): gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen. Alle Menschen müssen Zugang zu hochwertigen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln erhalten. Aus diesem Grund braucht es in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und Senior*innenheimen gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegungsangebote.
- In der Ausbildung soll auch Bewusstsein für saisonale und regionale pflanzliche Lebensmittel sowie für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geschaffen werden.

6.5. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel

- Umstellung auf Frischküchen und Erhöhung des Anteils an weniger verarbeiteten Lebensmitteln
- Schrittweise Reduktion des Anteils an Convenience-Produkten, um einer Kostensteigerung entgegenzuwirken

6.6. Fair gehandelte Lebensmittel

- Weiterer Ausbau der „FAIRTRADE Stadt“
- Umsetzung der EU- Lieferkettenrichtlinie
- Umsetzung des Gesundheitszieles Nr. 7 (Österreich):
 - Gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen: Die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln sollen ebenfalls unter gesundheitlichen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten erfolgen.

- [Umsetzung des Gesundheitszieles Nr. 5](#)
 - Soziale Beziehungen und Netzwerke leisten wichtige Beiträge für Gesundheit und Wohlbefinden – solidarische Gesellschaften sind gesünder. Der soziale Zusammenhalt der Generationen, Geschlechter und Bevölkerungsgruppen ist zentral für die Lebensqualität in einer Gesellschaft.

6.7. [Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft](#) bei Lebensmitteln

- Bewusstseinsbildung zu Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft
- Reduktion des Verpackungsmülls (Aufbau von Mehrwegsystemen bzw. Weiternutzung)
- Weitere Umsetzung des [Wiener Abfallwirtschaftsplans](#) (Abfallvermeidung und Wiederverwendung)
- Fortlaufende Umsetzung der Smart Klima City Strategie Wien in Bezug auf Abfallvermeidung und Reduktion der Lebensmittelverschwendung
- Weiterentwicklung und Erweiterung der Verwendung von Mehrwegprodukten in der Stadt Wien
- Fortlaufende Umsetzung des Wiener Lebensmittelaktionsplans „Wien isst G.U.T.“
- Entwicklung einer regionalen und lokalen Ernährungspolitik
- Ausbau einer nachhaltigen Lebensmittellogistik samt -vertrieb
- Förderung von Innovationen
- Weitere Umsetzung und Ausbau der Weitergabe von Lebensmitteln der Gemeinschaftsverpflegungen der Stadt Wien an soziale Einrichtungen
- Ausbau der Kriterien für nachhaltige und ressourcenschonende Beschaffung im Rahmen von ÖkoKauf Wien
- Ausbau der Bio-Quote und weitere Erhöhung des Anteils pflanzlicher Speisen in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung
- Ausweitung des Bio-Anteils der landwirtschaftlichen Nutzflächen im Stadtgebiet
- Ressourcenschonende Lebensmittelproduktion, Verpflegung und Ernährung
 - Ressourcenschonende Gemeinschaftsverpflegung
 - Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung
 - Abfallvermeidung
 - Ganzheitliche Ernährungsstrategie auf regionaler Ebene
 - Biogene Abfälle im Kreislauf

7. Zusammenfassung

Seit 1998 ist das Programm ÖkoKauf Wien ein fester Bestandteil bei Beschaffungsprozessen in der Stadt Wien. Der Lebensmittelbereich wurde damals als einer der ersten initiiert.

Die Rahmenbedingungen für die Stadt Wien haben sich seither verändert, die fortschreitenden Krisen von Klima und Biodiversität werden offenkundig.

Auf diese veränderten Bedingungen wird hier eingegangen und anhand der Vorgaben der Stadt Wien und internationaler Abkommen wie dem MUFPP oder den SDGs werden beschaffungsrelevante Zukunftsvisionen skizziert.

Ziel dieses Positionspapieres ist es, jene Grundsätze und Prinzipien zu beleuchten, die bei der Erstellung von Kriterienkatalogen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln zu berücksichtigen sind.

Die Erläuterungen zu den sieben Säulen des nachhaltigen Ernährungskonzepts erlauben Beschaffenden, die heutigen gesundheitlichen, ökonomischen und sozialen Bedingungen umzusetzen.

Allgemein ist es wichtig, das Bewusstsein für die Bedeutung und den Wert von Lebensmitteln, die die Anforderungen an eine tiergerechte Haltung, an den Umwelt- und Klimaschutz und an eine gesunde Ernährung erfüllen, in der Bevölkerung auszuweiten. Damit soll bewirkt werden, dass vorrangig nachhaltige Produkte ausgeschrieben, beschafft und gekauft werden.

Der zentrale Hebel dafür ist die Kreislaufwirtschaft, der Umbau in eine neue, soziale Wirtschaftsweise mit stark reduziertem Ressourcenverbrauch.

Das vorliegende Positionspapier gibt einen Überblick über Maßnahmen, Überlegungen und Empfehlungen. Diese ermöglichen den Beschaffer*innen in den verschiedenen Bereichen eine differenzierte Weiterentwicklung aus deren Blickwinkeln zu einer nachhaltigen Umsetzung.

8. Anhang

Internationale Projekte

Der Milan Urban Food Policy Pact

ist ein internationales Abkommen, das Wien 2015 unterzeichnet hat, um ein nachhaltiges und gerechtes Ernährungssystem zu entwickeln. Wien ist eine der derzeit (2026) bereits 330 Städte, die sich zu gesunden, bezahlbaren und nachhaltig produzierten Lebensmitteln für alle Bewohner*innen verpflichtet haben. Um dies zu erreichen, gibt es verschiedene Maßnahmen, wie zum Beispiel den Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T.“.

SchoolFood4Change

ist ein EU-gefördertes Projekt, das darauf abzielt, gesunde und nachhaltige Esskultur an Schulen in ganz Europa zu fördern. Das Projekt nutzt den „Whole School Food Approach“, um durch die Einbeziehung von Schüler*innen, Lehrer*innen, Küchenpersonal und der Stadtverwaltung eine ganzheitliche Veränderung im Bereich der Schulverpflegung zu bewirken.

Organic Cities Network Europe

Wien ist Gründungsmitglied des Anfang 2018 initiierten Organic Cities Network Europe. Die Vereinigung von mehreren europäischen Städten und Gemeinden hat es sich zum Ziel gemacht, der städtischen Bevölkerung biologisch produzierte Lebensmittel zur Verfügung zu stellen und deren Anbau zu fördern.

United Against Waste

wurde im Jahr 2014 in Form einer branchenübergreifenden Plattform ins Leben gerufen. Gemeinsam verfolgen Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs ein ambitioniertes Ziel: die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2030 um die Hälfte reduziert werden. Etwa 175.000 Tonnen

vermeidbare Lebensmittelabfälle im Warenwert von 320 Millionen Euro werden in österreichischen Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Hotels und Restaurants jährlich entsorgt. Diese Hochrechnungen basieren auf detaillierten Abfallerhebungen, die United Against Waste (UAW) 2014 und 2015 gemeinsam mit dem Institut für Abfallwirtschaft der BOKU Wien und der FH Oberösterreich durchgeführt hat. Dabei wurden Mengen und Ursachen von Lebensmittelabfällen in mehr als 50 heimischen Küchenbetrieben wissenschaftlich untersucht. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder nicht ausgegebene Speisen – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Um das Einsparpotenzial beim Lebensmittelabfall zu nutzen, unterstützt UAW Küchenbetriebe mit einem umfangreichen Informations- und Serviceangebot.

Farm to Fork-Strategie

Diese EU-Strategie zielt darauf ab, das Ernährungssystem gerechter, gesünder und umweltfreundlicher zu gestalten. Obwohl einige Maßnahmen verworfen wurden, bleibt das Ziel bestehen, die Beschaffung nachhaltiger zu gestalten.

Stadt Wien Projekte

SUM-FOOD: Regionale Lebensmittelpfade am Beispiel der Stadt Wien für die Produktgruppe Gemüse (2018)

Im Bericht werden die Wechselwirkungen zwischen der Stadt Wien und ihrem Umland hinsichtlich der regionalen Versorgung mit Lebensmitteln am Beispiel Gemüse dargestellt.

Berechnungen und Recherchen zeigen, dass der Bedarf der Bevölkerung an Gemüse grundsätzlich gedeckt werden kann. Bei einzelnen Gemüsearten und verarbeiteten Produkten besteht noch Bedarf, ebenso hinsichtlich der erforderlichen Gemüsemengen laut Ernährungsempfehlungen.

Im Dialog mit regionalen Stakeholdern wurden Möglichkeiten diskutiert, wie die Ausweitung der regionalen Gemüseversorgung zwischen Stadtumland und Stadt gefördert werden kann. Entsprechende Kennzeichnung der Produkte und Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung sollen den lokalen, landwirtschaftlich genutzten Boden als wertvolle Ressource thematisieren.

Runder Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion (2019-2020)

Im Frühjahr 2019 wurde der gemeinschaftliche Prozess des Runden Tisches für mehr Tierwohl und Umweltschutz im Umgang mit Lebensmitteln gestartet. Ziel war es vor allem, gemeinsam konkrete Maßnahmen für eine wirkungsvolle Verbesserung der Ist-Situation zu erreichen,

- um das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere und den respektvollen Umgang mit diesen Tieren zu verbessern,
- um damit zum Umweltschutz beizutragen (Klima- und Bodenschutz, sparsamer Umgang mit Wasser, Reduktion von Kunstdünger, ökologische und regionale Futterproduktion statt Gentechnik und Importen aus Übersee) und
- um einen Beitrag zu einer gesunden Ernährung zu leisten und die regionale Landwirtschaft zu unterstützen.

Die Maßnahmen und Kriterien wurden in Themengruppen entwickelt und von allen Mitwirkenden des Runden Tisches mitgetragen.

Der Fokus lag auf Maßnahmen, auf welche die Teilnehmer*innen des Runden Tisches Einfluss nehmen können. Darüber hinaus wurden ergänzende Empfehlungen an andere Stellen oder Organisationen (z.B. den Bund) zur Verbesserung von Tierwohl und Umweltschutz erarbeitet.

Projekt „Bio 30 → 50“ (2018)

In diesem Projekt ging es um die Erhöhung des Bioanteils von 30 % auf 50 % in der Gemeinschaftsverpflegung inklusive einer Kosten-Nutzen-Analyse (2018).

Ziel des Projekts „Bio 30 → 50“ war es, die Möglichkeiten und Konsequenzen einer Anhebung des Anteils der Biolebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung der Stadt Wien von 30 % auf 50 % hinsichtlich umweltrelevanter Kriterien (z.B. Wirkungsindikatoren der Initiative „natürlich gut Teller“), Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit (z.B. Kosten-Nutzen-Verhältnis) zu untersuchen und zu argumentieren.

Im Projekt wurde eine warengruppenbezogene Ist-Erhebung sowohl produktions- als auch konsumseitig in ausgewählten Kliniken des Wiener Gesundheitsverbundes (ehemals KAV) und im Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser- Häuser zum Leben (ehemals Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser) über den gegenwärtigen Einsatz und die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln durchgeführt.

Der „natürlich gut Teller“ (2010-2020)

Der „natürlich gut Teller“ wurde 2010 von der Stadt Wien - Umweltschutz in Kooperation mit „DIE UMWELTBERATUNG“ entwickelt. Das Ziel war, ein Menü anzubieten, das einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung der Wiener Gemeinschaftsverpflegung leistet. Es wurden jene Speisen gekennzeichnet, die etwa einen reduzierten Fleischanteil, Hauptkomponenten in Bioqualität, mehr pflanzliche Produkte und einen niedrigen Verarbeitungsgrad vorweisen konnten. Der „natürlich gut Teller“ wurde im Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser- Häuser zum Leben, in zwei Kliniken des Wiener Gesundheitsverbundes, in einer Schule sowie von einem Caterer angeboten.

Projekt „Umbesa“ (2013-2015)

Bei diesem Projekt ging es um die Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen.

Großküchen sollten hinsichtlich des verstärkten Einsatzes von biologischen, regionalen, saisonalen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen unterstützt werden. Weitere Ziele waren die Optimierung der Portionsgröße v.a. im Hinblick auf Fleisch und der Ersatz ausgewählter Convenience-Produkte durch frische Lebensmittel. Dadurch wurde nicht nur ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet, sondern auch eine ernährungsphysiologisch optimale Ernährung gefördert.

Projekt „LowMeat“ (2015)

In diesem Projekt, das als Literaturrecherche durchgeführt wurde, wurden die Möglichkeiten und Auswirkungen einer Fleischreduktion in Großküchen mit besonderer Berücksichtigung der ökonomischen, ökologischen und ernährungsphysiologischen Aspekte erarbeitet.

Ziel des Projektes war es, eine Recherche der Vorteile des Einsatzes von weniger Fleisch in Großküchen der Stadt Wien durchzuführen. Die Analyse erfolgte auf nationaler und internationaler Ebene. Dabei wurden fleischvermeidende bzw. fleischreduzierende Maßnahmen in Großküchen untersucht. Angesichts der gesundheitlichen und ökologisch negativen Auswirkungen des aktuell zu hohen Fleischkonsums wurden Argumente gesammelt, die den Einsatz von fleischlosen oder fleischreduzierten Speisen unterstützen. Es wurden Alternativen unter besonderer Berücksichtigung des regionalen Aspekts vorgeschlagen.