



# Wien isst G.U.T.

gesund, umwelt-, klima-  
und tierfair



# Einleitung

Jede Auswahl unserer Lebensmittel hat weitreichende Konsequenzen: Sie entscheidet, ob die Umwelt geschützt, die Artenvielfalt erhalten, Tierleid vermieden, die Gesundheit unterstützt, aber auch ob der Energieeinsatz und Transportkilometer reduziert werden.

Erklärtes **Ziel** der Stadt Wien ist es daher, Maßnahmen zu setzen, die den verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln fördern, sodass negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt minimiert werden. Entscheidend ist dabei, dass die gesamte Wertschöpfungskette zu einer Wertschätzungskette wird und ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln auf allen Ebenen unterstützt wird – von der Produktion über den Handel bis hin zum Konsum kann jede

Einzelne und jeder Einzelne etwas zum Besseren beitragen.

Die Stadt Wien bekennt sich daher zu einer **nachhaltigen Lebensmittel- und Speiserversorgung**, bei der die gesundheitlichen, sozialen, ethischen sowie die Umwelt- und Klimaschutzaspekte und das Tierwohl entlang der gesamten Wertschöpfungskette besondere Beachtung finden.

Mit **WIEN ISST G.U.T.** werden wirksame Maßnahmen entlang der Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln gesetzt. Diese reichen von der Produktion über die Beschaffung und Zubereitung von Speisen bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Darüber hinaus werden Handlungsweisen gestärkt, welche

## Die Handlungsfelder des „WIEN ISST G.U.T.“-Aktionsprogramms:



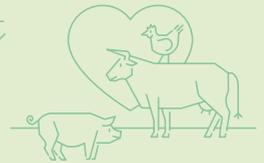
Förderung der Ernährungskompetenz



Gemeinschaftsverpflegung und Einkauf



Landwirtschaftliche Produktion



Förderung von Tierwohl



Nachhaltige Lieferketten

## Wien isst G.U.T. gesund, umwelt-, klima- und tierfair



Ernährungsstrategie für Wien



Veranstaltungen und Gastronomie



Wertschätzung von Lebensmitteln

die geringsten negativen Auswirkungen auf Menschen, Tiere, Umwelt und Klima haben und auf die Bedürfnisse zukünftiger Generationen achten.

Das **Programm Wien isst G.U.T.** wurde im Jänner 2020 vom Wiener Landtag beschlos-

sen und stärkt die bisherigen Bemühungen der Stadt Wien um eine hohe Lebensmittel- und Speisenqualität.

Im Rahmen des „Wien isst G.U.T.“- Aktionsprogramms werden Maßnahmen in acht Handlungsfeldern gesetzt und alle Stakeholder\*innen der Stadt eingebunden.

## Die zentralen Inhalte von Wien isst G.U.T. sind:

- Ein klares Bekenntnis zu hochwertigen, gesunden und nachhaltig produzierten Lebensmitteln sowie zur Biolandwirtschaft als Auftrag zur Bereitstellung der erforderlichen Ressourcen und Schaffung förderlicher Rahmenbedingungen
- stufenweise Anhebung des Bioanteils bei der Produktion und in der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln zur Speisenbereitung
- Weiterentwicklung des Beratungs- und Auszeichnungsangebots „Natürlich gut essen“ für die Wiener Gastronomie
- Ökologisch-nachhaltige Veranstaltungen (ÖkoEvent, ÖkoEvent PLUS)
- Erarbeitung einer Ernährungsstrategie in Kooperation mit der Zivilgesellschaft (Lebensmittelbeirat)
- Ausbau der nachhaltigen Mindestkriterien für die öffentliche Beschaffung
- Umsetzung und Weiterentwicklung der Maßnahmen des „Runden Tisches“ für mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion
- Umsetzung von Lebensmittelabfallvermeidungsmaßnahmen in allen öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien
- Ausbildungs- und Schulungsprogramme für alle Mitarbeiter\*innen, die in die Beschaffung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen involviert sind
- Faire Lieferketten – das bedeutet existenzsichernde Preise und Löhne für Produzent\*innen und Arbeiter\*innen



# Gesunde Ernährung und Förderung der Ernährungskompetenz



© Stadt Wien

Der „natürlich gut Teller“ kennzeichnet Speisen, die sich durch ihre besondere Umwelt- und Klimafreundlichkeit auszeichnen.



© istockphoto.com



© PID/Bubur Dujmic

**Workshops im Foodtrailer:** Im „Wien isst G.U.T.“-Foodtrailer bietet die Stadt Wien Kochworkshops für eine gesunde, rundum nachhaltige Ernährung an.

Im Rahmen eines **Ernährungssystems** sind die Faktoren Gesundheit, Ernährung und Ökologie sehr eng miteinander verknüpft. Ernährungsmuster, die von einem hohen Anteil an tierischen Produkten, zu viel Fett, Salz und Kohlehydraten bzw. einem zu geringen Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln gekennzeichnet sind, führen mittelfristig zu einer Reihe gesundheitlicher Beeinträchtigungen gesellschaftlichen Ausmaßes. Parallel dazu ist die Produktion von Lebensmitteln (insbesondere Fleisch) weltweit für rund ein Fünftel der Treibhausgasemissionen verantwortlich und verursacht z. B. durch den Einsatz von Pestiziden große ökologische und gesundheitliche Schäden. Gemeinsames Ziel ist es daher, Denk- und Ernährungsmuster so zu adaptieren, dass gesunde Ernährung und die Sicherung unserer Lebensgrundlagen auf allen Ebenen unterstützt werden. Ein wichtiger Aspekt ist hier die Förderung der Ernährungskompetenz – Konsument\*innen brauchen das Wissen, wie gesunde Ernährung aussieht und wie diese im Alltag umgesetzt werden kann.

# Gemeinschaftsver- pflegung und Einkauf von Lebensmitteln



In den Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen sowie Wohnhäusern für Pensionist\*innen und Kantinen der Stadt Wien werden **täglich etwa 100.000 warme Speisen** ausgegeben, die teilweise in eigenen Küchen frisch gekocht bzw. fertiggestellt (z. B. Cook & Chill), teilweise durch Cateringunternehmen geliefert werden. Der **Einkauf** von Speisen und Lebensmitteln durch die Stadt Wien unterliegt dem EU-Vergaberecht und erfolgt zusätzlich nach strengen Kriterien, die im Rahmen des nachhaltigen Beschaffungsprogramms **ÖkoKauf Wien** von Beschaffer\*innen und Expert\*innen gemeinsam entwickelt werden. Besonderes Augenmerk wird dabei auf biologische Produktion, Regionalität und Saisonalität der Lebensmittel gelegt.

In Zukunft sollen verstärkt ethische Aspekte (fairer Handel, hohe Tierwohlstandards, Lieferkettenverantwortlichkeit) beachtet werden. Dafür sollen im Projekt „ÖkoKauf PLUS“ Konzepte entwickelt werden.



## Die neun Grundsätze für die nachhaltige und tierfaire Beschaffung:

- Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft
- Regionalität
- Saisonalität und Frische
- Gentechnikfreiheit
- Minimierung von Abfall
- Reduktion tierischer Produkte
- Tiergerechtigkeit (ethischer Umgang mit Tieren)
- Hohe Sozialstandards in Produktion und Handel
- Geringer Verarbeitungsgrad

# Biologische und regionale Produktion von Lebensmitteln



© RWK Wien / Robert Herbst

5.361 Hektar – rund 15 Prozent der Stadtfläche Wiens – werden landwirtschaftlich genutzt.



© Weingut Cobenzl / Raimo Rudi Rumpel



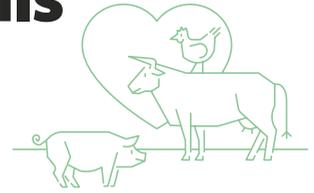
© Stadt Wien

Seit Mai 2022 werden die Bioprodukte des Landwirtschaftsbetriebes der Stadt Wien unter der Marke „Wiener Gusto“ angeboten.

Wien verfügt, dank seiner vielen Gemüse- und Ackerbaubetriebe, Gärtnereien und Weingüter, über eine gut funktionierende Stadtlandwirtschaft. Etwa **200 Gemüsebaubetriebe** sorgen für regional, saisonal und gentechnikfrei produziertes Gemüse. Auf rund einem Drittel der landwirtschaftlichen Flächen in Wien wird **biologische Landwirtschaft** betrieben, die für Böden, Klima und Artenvielfalt die schonendste und nachhaltigste Produktionsform von Lebensmitteln ist. Auch der landwirtschaftliche Betrieb der Stadt Wien wird nach diesem Prinzip bewirtschaftet.

Zudem liegt in der Beschaffung **regionaler Produkte** zusätzliches Potenzial für regionale Wertschöpfung und eine weitere Reduktion klimarelevanter Emissionen. Die saisonale Verfügbarkeit erhöht die Frische und den Geschmack und bietet zusätzlich einen wirtschaftlichen Anreiz. Die langfristige Sicherung der landwirtschaftlichen Flächen in Wien und seinem Umland ist ein wichtiger Garant für **Versorgungs- und Krisensicherheit**.

# Förderung des Tierwohls und Vermeidung von Tierleid



Der Umgang mit anderen Lebewesen, und insbesondere auch mit Nutztieren, spiegelt die Werthaltung einer Gesellschaft wider. Um neue Wege in der Tierhaltung zu beschreiben, fand in den Jahren 2019/2020 ein breit angelegter Stakeholder\*innenprozess „**Runder Tisch für mehr Tier- und Umweltschutz**“ statt.

Basierend auf den Ergebnissen, werden Kriterien für die ökologische und nachhaltige Beschaffung in der Stadt Wien sowie für diverse Programme wie „Natürlich gut essen“ oder ÖkoEvent erstellt bzw. aktualisiert.

Die Ergebnisse des runden Tisches flossen bereits in den Beschluss des Wiener Landtags zu einer **Herkunfts- und Haltungskennzeichnung** tierischer Lebensmittel im eigenen Einflussbereich der Stadt ein. Grundsätzlich gilt: Die beste Maßnahme für das Tierwohl ist eine vegane, vegetarische, bzw. eine deutlich fleischreduzierte Ernährung.

## Die Ziele:

- das Wohl landwirtschaftlich genutzter Tiere und den respektvollen Umgang mit diesen Tieren zu verbessern
- damit zum Umweltschutz beizutragen (Klima- und Bodenschutz, sparsamer Umgang mit Wasser, Reduktion von Kunstdünger, ökologische und regionale Futterproduktion)
- einen Beitrag für eine gesunde Ernährung zu leisten und die regionale Landwirtschaft zu unterstützen

# Wertschätzung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung



Weltweit wird ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist daher ein zentrales Ziel der Stadt Wien.



Die Produktion von Lebensmitteln ist über alle Stufen mit Ressourcenaufwand, Abfällen, Emissionen und Arbeitseinsatz verbunden. Allein aus diesen Gründen ist ein **sorgsamer Umgang** anzustreben. Darüber hinaus stehen ethische Gründe dem Wegwerfen von Lebensmitteln entgegen. Die Realität sieht allerdings anders aus: Allein in den österreichischen Haushalten landen jährlich bis zu 157.000 Tonnen an angebrochenen und original verpackten Lebensmitteln im Mist, obwohl diese bei rechtzeitigem Konsum genießbar gewesen wären.



© Monika-Kupka

Mit der **Genuss Box** können Lebensmittel, die am Teller oder Buffet übrig bleiben, noch ein facher und nachhaltiger gerettet und nach Hause mitgenommen werden.

In allen Bereichen, die mit Lebensmitteln zu tun haben, sind daher Maßnahmen wichtig, um eine Verschwendung hintanzuhalten und gegebenenfalls bei Überschüssen eine **Weitergabe an prioritär sozial Bedürftige** zu ermöglichen.

Ziel dieses Handlungsfeldes ist es, die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen und Abfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu verringern.

# Nachhaltige Veranstaltungen und Gastronomiebetriebe



© Mag. Angelika Hackel

Wiener Betriebe bzw. Veranstalter\*innen, die besonders nachhaltig agieren, haben die Möglichkeit, am Programm **Natürlich gut Essen** teilzunehmen bzw. ihre Veranstaltung als **ÖkoEvent** durchzuführen. Die Kriterien für eine Auszeichnung reichen von einem definierten Bio-Anteil der Speisen und Getränke über das Angebot vegetarischer oder veganer Speisen bis hin zu Vorgaben zur Abfallvermeidung. Auch hier werden die Ergebnisse des Runden Tisches für mehr Tierwohl und Umweltschutz in die Bearbeitung und Aktualisierung der Kriterien einfließen.

## „Der Weg ist das Ziel“ – Umweltschutz und erfolgreiches Wirtschaften sind kein Gegensatz!

Mit dem geförderten Beratungsprogramm „Natürlich gut essen“ bietet die Stadt Wien wichtigen Playern der Lebensmittelversorgung der Stadt – vom verarbeitenden Betrieb bis zum Restaurant, vom Würstelstand bis zur Kantine – Unterstützung auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit, Umweltschutz und



Die Auszeichnung „Natürlich gut essen“ gibt es in Gold, Silber und Bronze.

© OekoBusiness Wien und Frank Helmrich

Tierwohl auf unserem Teller. Auf dem Weg erlangt das teilnehmende Unternehmen seine Bio-Zertifizierung, verbreitert sein Angebot für die wachsende vegan-vegetarische Zielgruppe und optimiert seinen Wareneinsatz, indem Lebensmittelverschwendung unter die Lupe genommen wird.

### Weitere Infos:

[unternehmen.oekobusiness.wien.at/unternehmen/natuerlich-gut-essen](https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/unternehmen/natuerlich-gut-essen)



# Erarbeitung einer Ernährungsstrategie mit der Zivilgesellschaft



Zur Produktion von tierischen Nahrungsmitteln werden etwa **fünf- bis sechsmal so viel Ressourcen** als für pflanzliche Nahrungsmittel benötigt.



**Das Welt Tellerfeld:** Als interaktiver Lernort macht das 3.000 m<sup>2</sup> große Feld in 1220 Wien die Ausmaße des eigenen Konsumverhaltens erlebbar. Das Bildungsprogramm richtet sich in erster Linie an Kinder und Jugendliche.

Die Stadt Wien ist im Oktober 2015 dem **Milan Urban Food Policy Pact** beigetreten, in dem sich mehr als 200 Städte auf der ganzen Welt zu nachhaltigeren, gesünderen und gerechteren Lebensmittel- und Ernährungssystemen bekennen. Zur Erreichung dieser Ziele enthält der Vertrag **37 Maßnahmen**, wobei der Zusammenarbeit der Stadtverwaltung mit der Zivilgesellschaft zentrale Bedeutung zukommt.

In Wien ist der **Ernährungsrat Wien** jene zivilrechtliche Organisation, die es sich zum Ziel gesetzt hat, zu einem ökologisch zukunftsfähigen und sozial gerechten Ernährungssystem in Wien beizutragen. Der Ernährungsrat Wien hat gemeinsam mit der Stadt Wien – Umweltschutz den Entwurf einer Ernährungsstrategie erarbeitet, der nun mit zahlreichen Stakeholdern und Bevölkerungsgruppen diskutiert wird. Dadurch sollen möglichst viele Menschen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung begeistert und so schrittweise ein Wandel der Konsumgewohnheiten herbeigeführt werden.

# Einhaltung von fairen und nachhaltigen Lieferketten



Die Stadt Wien bekennt sich zu einem fairen globalen Handel, der Erzeuger\*innen gerechte Mindestpreise sichert. Der **Kauf von Fairtrade-Produkten** wird forciert und das Bewusstsein der Bevölkerung gesteigert.

Trotz der Bedeutung von Regionalität stammen **etwa 60 %** unserer Lebensmittel **aus dem Ausland** – mit steigender Tendenz. Wir wissen daher über einen Großteil unserer Lebensmittel nicht, woher sie stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden.

Aufgrund des **Preisdrucks** werden Lebensmittel zum Teil unter prekären sozialen und ökologischen Verhältnissen hergestellt und die Menschen, insbesondere am Anfang der Lieferketten, erhalten oft keinen existenzsichernden und gerechten Lohn. Entlang der **globalen Lieferketten** kommt es systematisch zu Verletzungen von Menschenrechten, Ausbeutung, Landnahme, Gesundheitsgefährdungen bis hin zu enormen Schäden für Umwelt, Ökosysteme und die Tierwelt, die oft nicht mehr repariert werden können.

Die Stadt Wien verstärkt daher die Zusammenarbeit mit Organisationen, die einen fairen Handel mit Produkten unterstützen oder die Beobachtung von Lieferketten ermöglichen.



Um die Verletzungen von Menschen-, Arbeits- oder Umweltrechten zu verhindern, unterstützt die Stadt Wien den Beschluss eines **österreichischen Lieferkettengesetzes**.

## Mehr erfahren:

Weitere Informationen zum Wiener Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T. (Gesund und genussvoll – umwelt- und klimafreundlich - tierfair) finden Sie auf der Website: [wien-isst-gut.wien.gv.at](https://wien-isst-gut.wien.gv.at)



## Impressum

Medieninhaberin und Herausgeberin:  
Stadt Wien – Umweltschutz, Dresdner Straße 45, 1200 Wien  
[umweltschutz.wien.gv.at](https://umweltschutz.wien.gv.at) | [post@ma22.wien.gv.at](mailto:post@ma22.wien.gv.at)

Redaktion: Thomas Mosor, Roman David-Freihsl, Stadt Wien – Umweltschutz  
Grafik-Design, Illustration: Gudrun Walter  
Lektorat: Mag. Martin Betz

Wien, Juli 2022