

Öko Kaufwien®



Für Umwelt- und Klimaschutz

www.oekokauf.wien.at

Positionspapier

18. Okt. 2016

Nachhaltiger Einkauf von Lebensmitteln
und Speisen durch die Stadt Wien

„ÖkoKauf Wien“
Programmleitung

Programmleiter:

Dipl.-Ing. Thomas Mosor
Magistratsabteilung 22,
Dresdnerstr. 45, A-1200 Wien
Telefon: +43 1 4000 73516
E-Mail: thomas.mosor@wien.gv.at
www.oekokauf.wien.at

Unter Mitwirkung von: Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Impressum:

Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen
„ÖkoKauf Wien“, 1082 Wien, Rathaus, www.oekokauf.wien.at

Positionspapier für den nachhaltigen Einkauf von Lebensmitteln und Speisen durch die Stadt Wien

(18.10.2016)

Mit dem Programm „ÖkoKauf Wien“ setzt die Stadt Wien seit dem Jahr 1998 hohe Standards für ein nachhaltiges Beschaffungswesen und legt mit dem Einkauf von möglichst umwelt- und klimaschonend produzierten Lebensmitteln ein Bekenntnis zu einer qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Versorgung ab. Eine wesentliche Errungenschaft dabei ist eine wertmäßig festgelegte „Bio-Quote“ von mindestens 30 % aller eingekauften Lebensmittel.

Täglich werden etwa 100.000 Menschen in Kindergärten, Schulen, Kranken- und Pflegeeinrichtungen, sowie in Wohnhäusern für Pensionistinnen und Pensionisten verköstigt. Die Kriterien von „ÖkoKauf Wien“ werden dabei im Zuge der öffentlichen Beschaffung regelmäßig angewendet. Ziel ist es, diese Kriterien im Sinne der Nachhaltigkeit laufend weiterzuentwickeln und insbesondere in Bezug auf den schonenden Umgang mit unseren Ressourcen und anderen Lebewesen anzupassen.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden Lebensmittel nach den folgenden Kriterien beschafft:

NACHHALTIGKEITSKRITERIEN bei der Beschaffung von Lebensmitteln

Produktion, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Entsorgung von Lebensmitteln haben erheblichen Einfluss auf die Umwelt. Zur Minimierung negativer Auswirkungen bedarf es der Berücksichtigung wichtiger Kriterien bei der Beschaffung von Lebensmitteln:

- 1. Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft**
- 2. Regionalität**
- 3. Saisonalität und Frische**
- 4. Gentechnikfreiheit**
- 5. Minimierung von Abfall**
- 6. Reduktion tierischer Produkte**
- 7. Tiergerechtigkeit (ethischer Umgang mit Tieren)**
- 8. Hohe Sozialstandards in Produktion und Handel**
- 9. Geringer Verarbeitungsgrad**

1. Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft

Die biologische Landwirtschaft ist für Boden, Biodiversität und Klima die schonendste Produktionsform von Lebensmitteln. Ein weiterer Vorteil von Bio-Lebensmitteln ist ihre hohe ernährungsphysiologische Qualität. Steigt der Anteil biologischer Produkte an der Gesamtmenge der zu beschaffenden Lebensmittel, sinken die Folgekosten, die der Gesellschaft aus der konventionellen Landwirtschaft erwachsen.

2. Regionalität

Regionalität steht für kurze Transportwege. In der Beschaffung regionaler Produkte liegt erhebliches Potenzial, Energieverbrauch und klimarelevante Emissionen zu reduzieren. In Ergänzung zur Saisonalität (siehe Punkt 3) sowie zur Herkunft der Produkte aus biologischer Landwirtschaft (siehe Punkt 1) verbessert sie die ökologische Bilanz in der Beschaffung. Überdies fördert sie die regionale Landwirtschaft und hält die Wertschöpfung in der Region.

3. Saisonalität und Frische

Die Beachtung der Saisonalität von Produkten macht sich nicht nur in Frische und Geschmack bemerkbar, sondern spart auch Energie (für Gewächshäuser, Transportwege oder Lagerhallen) und wirkt sich positiv auf den Preis aus. Mittels Anpassung der Speisepläne und Kochrezepte können insbesondere Großküchen erhebliche Kosten einsparen. In den Wintermonaten ist die Auswahl an Obst und Gemüse naturgemäß eingeschränkter, aber eine kreative, saisonal angepasste Rezeptplanung bringt weiterhin Abwechslung sowie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe auf den Speiseplan.

4. Gentechnikfreiheit

Der Einsatz der Gentechnologie in der landwirtschaftlichen Produktion ist mit einigen Risiken verbunden. Gütesiegel wie „ohne Gentechnik hergestellt“ und biologische Lebensmittel geben Sicherheit, denn hier ist der Einsatz von Gentechnik verboten. Grundsätzlich sind Bioprodukte zu bevorzugen, da es hier keine Ausnahmen vom Verbot gentechnisch veränderter Futtermittel gibt.

5. Minimierung von Abfall

Die Bedarfserhebung als Teil einer vorausblickenden Planung im Beschaffungswesen ist die Grundvoraussetzung für gezielte Abfallvermeidung. Ziel ist es, sowohl (Transport-)Verpackungen als auch Lebensmittelabfälle so weit wie möglich zu reduzieren. Mehrfachnutzung ist der Nutzung von Einweg-Materialien vorzuziehen. Die Vermeidung von übermäßigem Einkauf verringert nicht nur Lebensmittelabfälle, sondern spart auch Geld und erleichtert dadurch die Beachtung anderer Kriterien (Bio, fairer Handel etc.).

6. Reduktion tierischer Produkte

Intensive Nutztierhaltung ist aus vielen Gründen kritisch zu betrachten. Zu den Kritikpunkten aus ökologischer Sicht zählen die Regenwaldzerstörung für Futtermittelanbau oder Weideland, Treibhausgasemissionen, gentechnisch veränderte Futtermittel, die Belastung des Grundwassers durch Gülle, der Einsatz von Antibiotika und vieles mehr. Eine zukunftsfähige, umweltschonende und gesundheitsbewusstere Ernährung bedeutet eine Reduktion des Konsums tierischer Produkte.

7. Tiergerechtigkeit (Ethischer Umgang mit Tieren)

Es ist ein Interesse der Gesellschaft, dem Wohl der Tiere als fühlende Lebewesen angemessene Beachtung zu schenken und tiergerechte Produktionsweisen zu unterstützen. In Österreich gelten im internationalen Vergleich in manchen Bereichen höhere Tierhaltestandards. Das vergleichsweise höchste Maß an tiergerechter Haltung garantieren derzeit die Normen der Bio-Tierhaltung.

8. Hohe Sozialstandards in Produktion und Handel

Niedrige Löhne, hohe Wochenstundenzahlen und vielfältige Gesundheitsrisiken sind nur einige der international bestehenden und vielerorts kritisierten schlechten Arbeitsbedingungen von Landarbeiterinnen und Landarbeitern, sowohl in der konventionellen als auch in der biologischen Landwirtschaft. Bei Importware ist daher – neben dem Aspekt der biologischen Erzeugung – Produkten aus fairem Handel der Vorzug zu geben, da sie höhere Sozialstandards gewährleisten.

9. Geringer Verarbeitungsgrad

Die Ernährung ist Basis der Leistungsfähigkeit. Frische und wenig verarbeitete Lebensmittel haben eine bessere Nährstoffdichte, enthalten weniger Zusatzstoffe und bieten einen hohen ernährungsphysiologischen Wert. Eine nährstoffschonende Zubereitung sowie kurze Gar- und Warmhaltezeiten werden empfohlen.