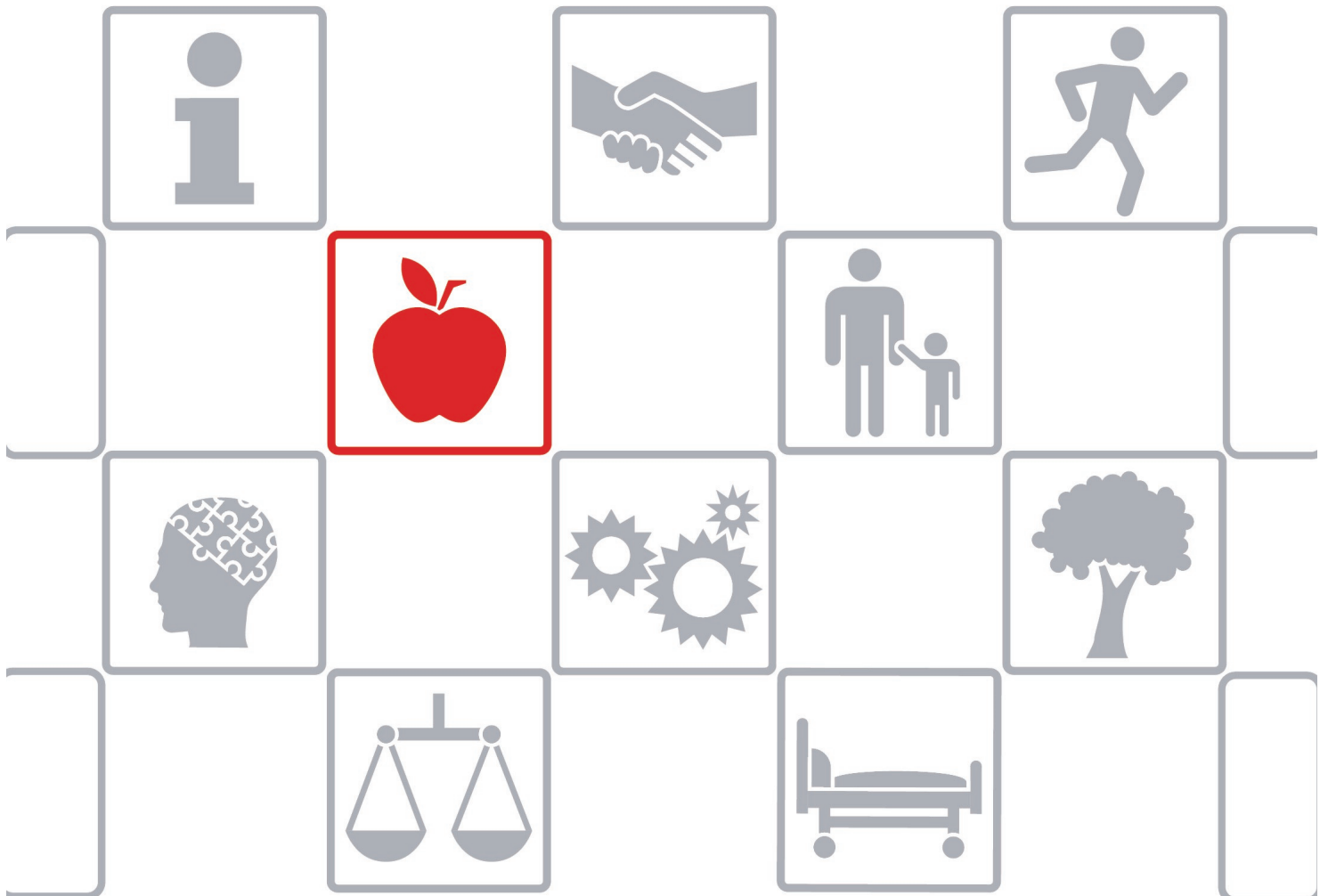


Gesundheitsziel 7

Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen

Bericht der Arbeitsgruppe



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, Stubenring 1, 1010 Wien ▪

Verlags- und Herstellungsort: Wien ▪

Druck:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Für den Inhalt verantwortlich:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Stand: März 2022

Alle Rechte vorbehalten: Jede Verwertung (auch auszugsweise) ist ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig. Dies gilt insbesondere für jede Art der Vervielfältigung, der Übersetzung, der Mikroverfilmung, der Wiedergabe in Fernsehen und Hörfunk sowie für die Verbreitung und Einspeicherung in elektronischen Medien wie z. B. Internet oder CD-ROM.

Bestellinfos: Kostenlos zu beziehen über das Broschürenservice des Sozialministeriums unter der Telefonnummer 01 711 00-86 2525 oder per E-Mail unter broschuerenservice@sozialministerium.at.

Inhalt

Maßnahmenverzeichnis	5
Struktur der Arbeitsgruppe	7
Abkürzungsverzeichnis	9
Zusammenfassung.....	10
Abstract	11
1 Einleitung	12
1.1 Ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungssystem als Basis – Themenaufriß.....	12
1.2 Ausgewählte aktuelle internationale und nationale Strategien und Empfehlungen.....	19
1.3 Gesundheitsziele-Prozess.....	24
1.4 Struktur des Berichts	25
2 Arbeitsprozess der Arbeitsgruppe	27
2.1 Wirkungsziele	27
2.2 Indikatoren.....	28
2.3 Maßnahmen.....	29
3 Wirkungsziel 1 – Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht	30
3.1 Erläuterung	30
3.2 Indikatoren.....	31
3.3 Maßnahmen.....	31
4 Wirkungsziel 2 – Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen	35
4.1 Erläuterung	35
4.2 Indikatoren.....	36
4.3 Maßnahmen.....	39
5 Wirkungsziel 3 – Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten	46
5.1 Erläuterung	46
5.2 Indikatoren.....	47
5.3 Maßnahmen.....	47
5.4 Maßnahmen aus dem NAP.e Maßnahmenupdate.....	59
Literatur.....	61
Anhang 1 – Glossar.....	66
Erläuterungen zum Gesundheitsziele-Prozess.....	66

Erläuterungen zu ernährungsspezifischen Fachbegriffen.....67
Anhang 2 – Wirkungsziele und Maßnahmen zu Gesundheitsziel 7.....69
Anhang 3 – Gesundheitsziel 7 und Sustainable Development Goals77

Maßnahmenverzeichnis

3	Wirkungsziel 1 – Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht	28
	M7.1.1 Aktualisierung des Nationalen Aktionsplans Ernährung	31
	M7.1.2 Joint Action „Best Remap“	31
	M7.1.3 Aktualisierung des Aktionsplans nachhaltige Beschaffung	32
	M7.1.4 Forum „Österreich isst regional“	32
	M7.1.5 Der Bund isst regional	33
	M7.1.6 Stakeholder-Dialog „Gemeinsam für mehr Mundgesundheit in Österreich“	33
4	Wirkungsziel 2 – Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen	33
	M7.2.1 Schulbuffetberatung und -evaluierung in der Steiermark.....	42
	M7.2.2 Entwicklung von Standards für die Verpflegung (und Ernährung) in verschiedenen Settings	42
	M7.2.3 REVAN: Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungs- einrichtungen und Schulen.....	43
	M7.2.4 Lebensmittel unter der Lupe	43
	M7.2.5 Zuckerreduktion bei bestimmten Schulmilchprodukten.....	44
	M7.2.6 Brancheninitiativen der Lebensmittelindustrie zur Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln	44
5	Wirkungsziel 3 – Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten	44
	M7.3.1 Kinder essen gesund.....	50
	M7.3.2 GET (Gesunde Entscheidungen treffen) - Unterrichtsmaterialien zur Ernährungskompetenz zum Einsatz in der Primar- und Sekundarstufe.....	51
	M7.3.3 Schule des Essens	51
	M7.3.4 Essen & Trinken in der Schule.....	52
	M7.3.5 Ernährungsbildung für Kinder, Jugendliche in Kindergärten bzw. Schulen und in der Erwachsenenbildung.....	53
	M7.3.6 WeltTellerFeld	53
	M7.3.7 Wien is(s)t anders.....	54
	M7.3.8 Weiterentwicklung der digitalen Wissensvermittlung.....	54
	M7.3.9 Initiative „Bewusst Kaufen“	55
	M7.3.10 Sensorik im Kindergarten und in der Volksschule	55
	M7.3.11 Ernährung für sportliche Jugendliche.....	56
	M7.3.12 GAERN – Garten, Ernährung und mehr	56

M7.3.13 Regionale, kostenlose Ernährungsberatung.....	57
M7.3.14 Schulung „Ernährung im Alter“ für Projekt AktivCoach	57
M7.3.15 Ernährung von älteren zu pflegenden Menschen	57
M7.3.16 REVAN „Informationsangebote treffsicher gestalten“.....	58

Struktur der Arbeitsgruppe

Leitung der Arbeitsgruppe:

Karin Schindler, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Elmar Ritzinger, Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Erweitertes Kernteam:

Judith Benedics, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Franziska Schweiger, Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Mitglieder der Arbeitsgruppe:

Institutionen (vertreten durch)

AGES (Alexandra Wolf)
Berufsverband Österreichischer PsychologInnen (Cornelia Fiechtl)
Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (Anna Fox, Anna Riebenbauer, Sonja Spiegel)
Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (Elisabeth Wilkens)
Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (Alexandra Leoni)
Bundesministerium für Finanzen (Ilse Hohenegger)
Bundesministerium für Klima (Barbara Schmon)
Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (Konrad Blaas, Lukas Weber-Hajszan)
Bundesministerium für Kunst, Kultur, öffentlichen Dienst und Sport (Christian Günther)
Universität für Bodenkultur Wien (Ulli Weisz, Willi Haas)
Berufsverband Selbsthilfe Österreich (Angelika Widhalm)
Ecoplus (Sigrid Meischl)
Ernährungsrat Wien (Alexandra Frangenheim, Johannes Felder)
fh gesundheit Diätologie (Anna Elisabeth Purtscher)
FH Joanneum (Daniela Grach)
FH St. Pölten (Gabriele Karner)
FiBL (Theres Rathmanner)
Fonds Gesundes Österreich (Rita Kichler)
GIVE Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichischen Schulen (Sonja Schuch)
Dachverband der Sozialversicherungsträger (Astrid Wilfinger, Bettina Maringer)
Initiative „Tut gut!“ (Heidemarie Hell, Irene Öllinger)
Kärntner Gesundheitsfonds (Semiramis Macek)
Landwirtschaftskammer Österreich (Andrea Muster, Christian Jochum, Maria Dachs, Katrin Fischer)
Lebensmittel-Cluster (Heidrun Hochreiter)
Medizinische Universität Wien (Alexandra Kautzky-Willer, Yvonne Winhofer-Stöckl)
Niederösterreichischer Gemeindebund (Herbert Wandl)
Österreichischer Gesundheits- und Krankenpflegeverband (Ursula Frohner)
Plattform Elterngesundheit (Edith Schmid)
Sozialversicherungsanstalt der Selbstständigen (Barbara Kraus-Neidhart)
Stadt Wien (Daniela Thurner, Thomas Mosor)
Städtebund (Gernot Antes)
Universität Wien (Ibrahim Elmadfa)
Verband der Diätologen Österreichs (Anna Maria Eisenberger, Klaus Nigl)

Verband der Ernährungswissenschaften Österreichs (Katharina Landl)
Verein für Konsumenteninformation (Birgit Beck)
Vereinigung österreichischer Milchverarbeiter (Christoph Becsi)
Wirtschaftskammer Österreich (Katharina Kossdorff, Claudia Janecek, Clemens Anwander,
Richard Franta)
unabhängige Experten (Andreas Kadi, Rudolf Mach)

Prozessbegleitung:

Anna Fox, Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Gabriele Antony, Carina Marbler, Gesundheit Österreich GmbH

Redaktion:

Gabriele Antony, Jennifer Antosik, Carina Marbler, Fiona Witt-Döring, Gesundheit Österreich GmbH

Projektassistenz:

Bettina Engel, Gesundheit Österreich GmbH

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
AIT	Austrian Institute of Technology
AMA	Agrarmarkt Austria
BBG	Bundesbeschaffung GmbH
BGF	Betriebliche Gesundheitsförderung
BMBWF	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
BMK	Bundesministerium für Klima
BMLRT	Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BÖP	Berufsverband Österreichischer PsychologInnen
DVSV	Dachverband der Sozialversicherungsträger
EU	Europäische Union
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
FiBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
FGÖ	Fonds Gesundes Österreich
GAP	Gemeinsame Agrarpolitik
GfK	Gesellschaft für Konsumforschung
GÖG	Gesundheit Österreich GmbH
GZ	Gesundheitsziel(e)
HiAP	Health in All Policies
NAP	Nationaler Aktionsplan
NAP.e	Nationaler Aktionsplan für Ernährung
naBe	Aktionsplan Nachhaltige Beschaffung
NEK	Nationale Ernährungscommission
NGO	Nichtregierungsorganisation
ÖGK	Österreichische Gesundheitskasse
SDG(s)	Sustainable Development Goal(s)
UN	United Nations
WHO	Weltgesundheitsorganisation
WKÖ	Wirtschaftskammer Österreich
WZ	Wirkungsziel(e)
ZG	Zielgruppe

Zusammenfassung

Der vorliegende Bericht stellt das von der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 „Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen“ konzipierte Strategie- und Maßnahmenkonzept zur Umsetzung dieses Ziels dar. Die Arbeitsgruppe wählte einen systemischen Ansatz und betrachtete das gesamte Ernährungssystem nicht nur in Hinblick auf Gesundheit, sondern auch auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit.

Die Arbeitsgruppe wurde als Unterarbeitsgruppe der Nationalen Ernährungskommission (NEK) eingesetzt und setzt sich aus Vertreterinnen und Vertretern von mehr als dreißig Organisationen zusammen. Alle Vertreter:innen der NEK sowie des Gesundheitsziele-Plenums wurden zur Mitarbeit eingeladen. Zusätzlich wurden Organisationen zur Mitarbeit eingeladen, die zwar in keiner der beiden Gruppen vertreten sind, aber inhaltlich für die Operationalisierung des Gesundheitsziels 7 von Bedeutung sind. Zwischen Juni 2019 und April 2021 bestritt die Arbeitsgruppe insgesamt sechs halb- bis eintägige Workshops. In diesen wurden aktuelle Herausforderungen und Chancen diskutiert, Wirkungsziele erarbeitet sowie Indikatoren und Maßnahmen festgelegt. Die Verantwortung für die Umsetzung der 27 beschriebenen Einzelmaßnahmen liegt bei der jeweils für die Maßnahmenkoordination zuständigen Organisation.

Die Arbeitsgruppe definierte folgende Wirkungsziele:

- Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche **Rahmenbedingungen** für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht
- Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges **Angebot** an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen
- Das **Ernährungsumfeld** gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten

Für das Monitoring der Wirkungsziele wurden insgesamt neun Policy- und Ergebnisindikatoren definiert.

Abstract

This report presents the results of the working group on health target 7 "To provide access to a healthy and sustainable diet for all". The working group adopted a systemic approach and considered the entire food system, not only in terms of health but also in terms of environmental, social and economic sustainability.

The intersectoral working group was set up as a sub-working group of the Austrian Nutrition Commission (NEK) and is made up of representatives from more than thirty organisations. All representatives of the NEK and the Health Target committee were invited to participate. In addition, organisations that are not represented in either group but relevant for the operationalisation of the targets were invited to participate. Between June 2019 and April 2021, half- to one-day workshops were held. In the process, current challenges and opportunities were discussed, sub targets, outcome indicators and concrete actions defined.

The working group defined the following sub-targets:

- Create cross-sectoral political, legal, and economic policies for a sustainable food system that enables all people to consume a healthy diet
- Ensure a broad range of health-promoting and sustainable foods and meals
- Turn food environments health-promoting and sustainable

Nine policy and outcome indicators were defined for monitoring and 27 concrete actions listed to address the sub-targets.

1 Einleitung

Zehn Gesundheitsziele (GZ) liefern richtungsweisende Vorschläge für ein gesünderes Österreich. Ziel 7 – „Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen“ – ist mit folgender Begründung verankert:

„Die Ernährung übt einen grundlegenden Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden von Menschen in allen Lebensphasen aus. Durch eine ausgewogene Ernährung kann das Risiko für viele chronische Erkrankungen (insbesondere Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes) reduziert werden. Das Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung – sei es in Kindergarten, Schule, Betrieb, Krankenhaus oder Seniorenheim – soll daher nach gesundheitsförderlichen Kriterien zusammengestellt und schonend zubereitet sein und auch besondere Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen. Gesundheitliche, ökologische und soziale Aspekte sollen auch bei der Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln berücksichtigt werden. Eine gesundheitsförderliche Ernährung mit hochwertigen Lebensmitteln muss für alle Bevölkerungsgruppen zugänglich sein. Saisonale und regionale Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil einer qualitativ hochwertigen Ernährung. Die Ernährungskompetenz soll bei allen Menschen – insbesondere bei Kindern, Jugendlichen, Schwangeren, Eltern/Erziehungsberechtigten und älteren Menschen – gefördert werden.“[1]

1.1 Ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungssystem als Basis – Themenaufriß

Grundlage für die Ernährung der Bevölkerung war und ist die landwirtschaftliche Produktion und – in Österreich von untergeordneter Bedeutung – die Fischereiwirtschaft. Die Landwirtschaft ist und war zentral für den Wiederaufbau Europas nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Bevölkerung litt unter Nahrungsmittelknappheit und Hungersnöten, der Selbstversorgungsgrad lag bei weniger als 50 Prozent. Die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) hatte daher das gemeinsame Ziel, die Nahrungsmittelproduktion zu erhöhen und das landwirtschaftliche Einkommen in Einklang mit der allgemeinen Einkommensentwicklung zu sichern. Ausgehend von der absoluten Priorität, die Menschen mit ausreichend Nahrung zu versorgen, entwickelte sich die Landwirtschaft in Österreich und der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in der Folge bis zum Beitritt Österreichs im Jahre 1995 durchaus divergent. Die Gemeinsame Agrarpolitik der EWG setzte ab 1962 vor allem auf Produktivität, Wachstum und Strukturwandel.

Im Rahmen gemeinsamer Marktorganisationen wurden Rohstoffpreise teilweise über dem Weltmarktniveau festgesetzt und Ausfuhrerstattungen für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse eingeführt. Europa wurde dadurch nicht nur zu einem Selbstversorger in der Lebensmittelproduktion, sondern konnte die Überschussproduktion auch auf den Weltmärkten erfolgreich absetzen. [2]

Die entsprechenden Subventionen gingen im Wesentlichen an die Betriebe, die am meisten produzierten, wodurch immer mehr große und spezialisierte Betriebe entstanden. Damit wandelte sich die vielfältige landwirtschaftliche Produktion für lokale Märkte und kleine Verarbeitungsbetriebe hin zu einem komplexen, globalisierten System, gekennzeichnet durch intensive Lebensmittelverarbeitung. Die in der EU folgende Überproduktion und die Reform des GATT

erforderten eine Neuausrichtung der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) mit der sogenannten McSharry-Reform 1992.

Demgegenüber wurde in Österreich ein eher stukturkonservierender Weg verfolgt. Dieser auch als „reflexiv-nachhaltige Modernisierung“ zu bezeichnende Weg sieht die Multifunktionalität der Landwirtschaft im Mittelpunkt: Landwirtschaft als „moderner“ Sektor, der vielfältige gesellschaftliche Aufgaben übernehmen kann. Neben die Produktion von Lebensmitteln und Rohstoffen tritt die „Entwicklung des ländlichen Raums“ [siehe dazu z. B. 3].

Der Beitritt Österreichs zur Europäischen Gemeinschaft – mittlerweile Europäische Union – im Jahr 1995 erforderte eine komplette Übernahme der Bestimmungen der GAP (teilweise mit Ausgleichszahlungen und geringen Übergangsfristen). [4] Dennoch kann man nach mehreren Reformen der GAP mittlerweile von einer konvergenten Entwicklung in Richtung nachhaltige Landwirtschaft sprechen. Die Gemeinsame Agrarpolitik in ihrer Ausformung nach der politischen Einigung 2021 ist mit jener des Jahres 1962 kaum noch vergleichbar (ganz abgesehen davon, dass die Union von ursprünglich 6 auf 27 Mitgliedstaaten angewachsen ist).

Die Lebensmittelproduktion und der Lebensmittelhandel bleiben dabei ein zentraler **Wirtschaftszweig** in der Europäischen Union mit einem jährlichen Umsatz von 1,2 Billionen Euro und rund 44 Millionen Arbeitsplätzen. Dieser Bereich ist durch eine hohe Fragilität und oftmals schlechte Arbeitsbedingungen gekennzeichnet. [5]

Die **ökologischen Auswirkungen** dieser Politik sind oftmals nicht positiv und beeinflussen wiederum die Möglichkeiten der Lebensmittelproduktion. In Europa sind Millionen von landwirtschaftlichen Betrieben verschwunden, was die ländlichen Strukturen geschwächt und ganze Landschaften verändert hat. Der Verlust von Hecken, der Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln und das Entstehen von großflächigen Monokulturen haben die biologische Vielfalt in den landwirtschaftlichen Gebieten dramatisch reduziert. Die intensive Tierhaltung hat erheblich zur Nitratverschmutzung der Oberflächengewässer und der umliegenden Meere beigetragen. Die gestiegenen Treibhausgasemissionen, etwa durch die längeren Lieferwege, wirken sich auf den Klimawandel aus. Generell führt der intensive Bedarf an Land, Boden, Energie und Wasser zu zahlreichen Problemen. Nicht zuletzt fallen von der Produktion bis zum Konsum von Lebensmitteln Abfälle an, welche wiederum entsorgt werden müssen und die natürlichen Ressourcen belasten. [2, 6-8]

Die Europäische Kommission reagierte darauf einerseits im Rahmen ihrer Vorschläge vom 1. Juni 2018 für die Zukunft der GAP [9, 10], andererseits greift sie mit der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ (Farm to Fork Strategy) und dem dazugehörigen Aktionsplan aus dem Jahr 2020 [11] eine Reihe von Themen auf, die auch Gegenstand der Arbeiten zum Gesundheitsziel 7 sind und in den Maßnahmen reflektiert werden. Der nationale GAP-Strategieplan als Umsetzung der GAP für die Jahre 2023 bis 2027 wurde am 30. Dezember 2021 bei der Europäischen Kommission eingereicht. Der Plan zielt u. a. auf die nachhaltige Wettbewerbsfähigkeit und Resilienz der landwirtschaftlichen Betriebe und die Sicherung der Ernährung der Bevölkerung ab, setzt aber gleichzeitig ambitionierte Ziele für Ressourcen- und Klimaschutz [12].

Aus **gesundheitlicher Sicht** wurde in Europa ein Weg aus der Mangelernährung aufgrund von Nahrungsmittelknappheit gefunden und Lebensmittel wurden sicherer. Heute zeigen sich jedoch andere gesundheitliche Auswirkungen für die Bevölkerung und das Gesundheits-, Sozial- und Wirtschaftssystem. Die Prävalenz von nicht übertragbaren Krankheiten, wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall, Diabetes und bestimmten Krebsarten, ist stark gestiegen - nicht zuletzt aufgrund der heutigen energiereichen Ernährung der Europäer:innen. So zeigt beispielsweise der österreichische Ernährungsbericht, dass mehr Fleisch, Salz, Zucker und Fett

konsumiert werden als empfohlen und dass zu geringe Mengen an frischem Gemüse und Obst in der täglichen Ernährung zu finden sind [13]. Schätzungen zufolge könnten mindestens 80 Prozent aller vorzeitigen Todesfälle durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall und Diabetes verhindert werden, wenn die wichtigsten ernährungsbedingten Risikofaktoren, der Bewegungsmangel, der übermäßige Alkoholkonsum und insbesondere die sozialen Determinanten¹ dieser Risikofaktoren verändert würden. [6, 15]

Die WHO zeigt auf, dass die **sozialen Auswirkungen** der gegenwärtigen Lebensmittelversorgung die gesundheitliche Ungleichheit verfestigen und verstärken können [16]. Mehr als ein Fünftel der europäischen Bevölkerung und 17 Prozent der österreichischen Bevölkerung sind von Armut und sozialer Ausgrenzung bedroht, bei Kindern liegt dieser Wert sogar noch höher [17, 18]. Es zeigt sich, dass nicht nur europaweit, sondern auch in Österreich die Nutzung von Nahrungsmitteltafeln stark zugenommen hat. Bereits vor der Coronakrise waren circa 6,6 Prozent der Bevölkerung von Nahrungsmittelunsicherheit betroffen und erste Auswertungen zeigen, dass dieser Prozentsatz stark angestiegen ist [8, 19]. Zudem steigt der Druck sowohl bei Landwirtinnen und Landwirten als auch bei Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern in oft niedrig bezahlten Lebensmittelindustrien und Dienstleistungsbetrieben wie Einzelhandel und Vertrieb besonders. Auch weisen Publikationen darauf hin, dass es seitens der Verbraucher:innen viel Gesundheits- und Medienkompetenz braucht, um Marketingstrategien der Werbebranche zu widerstehen. EuroHealthNet betont in diesem Zusammenhang auch, dass für Menschen mit geringem Einkommen der Preis von Lebensmitteln eine wichtige Rolle bei der Auswahl spielt. Stark verarbeitete Lebensmittel sind in Relation zu frischen, biologisch angebauten und lokalen Erzeugnissen oftmals günstiger und im Einzelhandel leicht erhältlich. Daher tendieren Familien mit geringem frei verfügbarem Haushaltseinkommen häufig zu verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Fertiggerichten. [7, 8]

Die großen Herausforderungen und politischen Ziele der Nachkriegszeit, die Nahrungsmittelproduktion zu steigern und den Wirtschaftszweig zu stärken, konnten gelöst werden. Jedoch gibt es heute mehr Evidenz als jemals zuvor, dass der Lebensmittelbereich in engem Zusammenhang mit den großen globalen Herausforderungen unserer Zeit steht, von der Mangelernährung bzw. Überernährung in gewissen Regionen der Welt bis hin zum Klimawandel. Aber auch aktuelle Entwicklungen wie etwa die COVID-19-Pandemie und der Krieg in der Ukraine haben weltweit Auswirkungen auf das Ernährungssystem wie beispielsweise durch die Unterbrechung von Lieferketten und steigende Preise für Lebensmittel. Eine von Parsons/Hawkes durchgeführte Kartierung von politischen Zielen zur Verbesserung von Gesundheit, Umwelt und Wirtschaft zeigt, dass der Lebensmittelbereich Möglichkeiten bietet, Maßnahmen zu ergreifen, die gleichzeitig zur Erreichung mehrerer dieser Ziele beitragen [5]. Dazu braucht es jedoch neue Perspektiven und Strategien in der Lebensmittelpolitik.

Eine systemische Perspektive

In den letzten Jahren hat die Betrachtung der Lebensmittelversorgung mit einem systemischen Blick auch in der Europäischen Union an Aufmerksamkeit gewonnen und die Forderungen nach

1

Zu den sozialen Faktoren (Determinanten) zählen auch die Arbeits- und Lebensbedingungen der Bevölkerung, ebenso wie das zur Verfügung stehende Angebot an Lebensmitteln, Speisen und Getränken, die Qualität des Trinkwassers oder die Arbeitsbedingungen im Lebensmittelsystem. So liegt beispielsweise das Einkommen in Lebensmittelproduktion und -absatz oftmals unter dem Gehaltsniveau anderer Sektoren oder Branchen. Ein weiterer gesundheitlicher Nachteil ergibt sich aus der antimikrobiellen Resistenz. Bereits jetzt sterben europaweit jedes Jahr 33.000 Menschen an resistenten Infektionen mit einer stark steigenden Tendenz [8], [14].

einem integrierten Ansatz unter Berücksichtigung gesundheitlicher, sozial-ökologischer und wirtschaftlicher Aspekte für Entscheidungen in diesem Bereich wurden lauter. Darunter befinden sich Berichte und Papiere der Europäischen Kommission [20, 21], der Europäischen Umweltagentur [22], der WHO [23], des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses [24] und des Europäischen Ausschusses der Regionen [8]. Darüber hinaus stellen auch NGOs wie die Europäische Public-Health-Gesellschaft [25] oder das International Panel of Experts on Sustainable Food Systems [2] derartige Forderungen. Es wird gefordert, das Ernährungssystem gesamtheitlich zu betrachten. Bei entsprechenden Maßnahmen ist auf Trade-offs und unbeabsichtigte Effekte für andere Politikbereiche sowie auch auf die zusätzlichen Vorteile der gleichzeitigen Verwirklichung mehrerer Ziele (sogenannte Co-Benefits) zu achten. Nur so könne auf die Herausforderungen unserer Zeit adäquat reagiert werden.

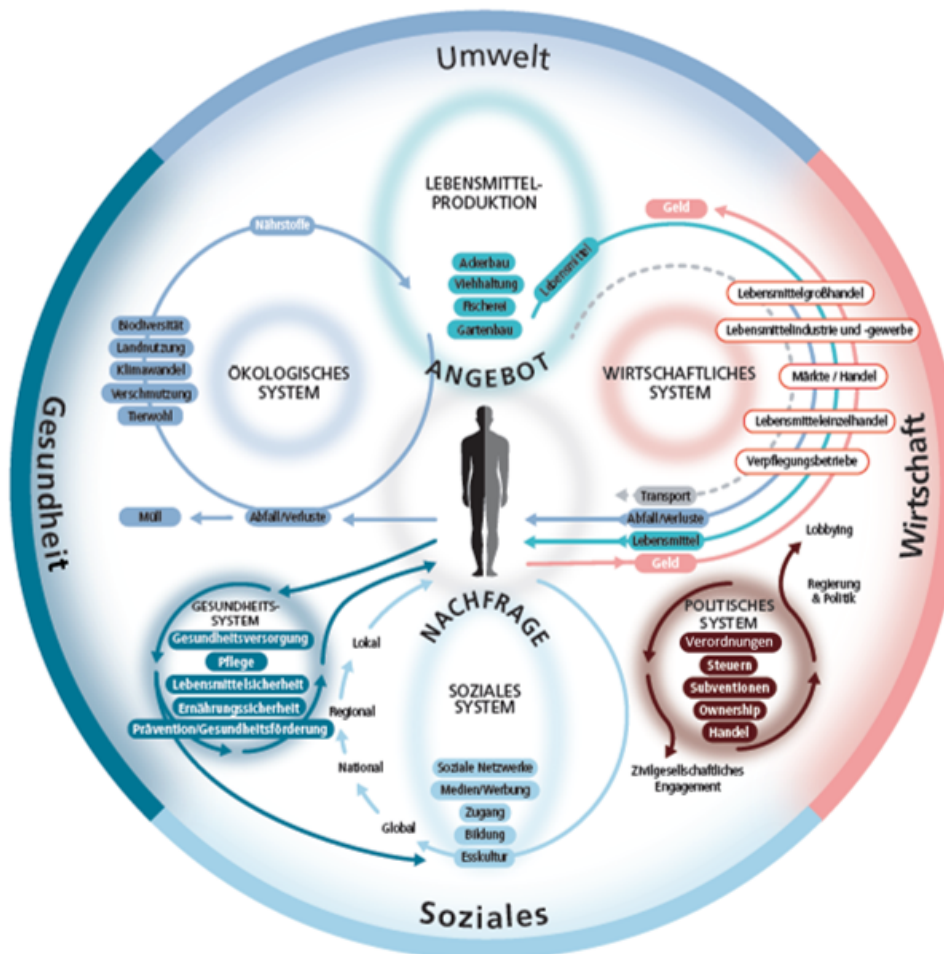
Das Ernährungssystem ist als vernetztes System zu verstehen. Umfassend betrachtet inkludiert es

- die Wertschöpfungskette – von Produzentinnen und Produzenten bis zu Konsumentinnen und Konsumenten,
- wirtschaftliche, politische, ökologische, gesundheitliche und soziale Aspekte, die die Wertschöpfungskette bewusst (z. B. Förderungen, Preise, Werbung) oder unbewusst beeinflussen oder von dieser beeinflusst werden (z. B. neue Technologien, demografische Entwicklung, Bodengesundheit, Einkommen),
- die vielen direkt und indirekt beteiligten Einrichtungen, Institutionen und Personen und
- die Verbindungen zwischen diesen Elementen, wodurch Aktivitäten in einem Teil des Systems direkte und indirekte Konsequenzen für andere Teile des Systems haben und sich dieses über die Zeit verändern kann. [26]

Kurz gesagt umfassen Ernährungssysteme „alles und jeden, der an der Herstellung, Lagerung, Verpackung, Verarbeitung, Verteilung, dem Verzehr und der Entsorgung von Lebensmitteln beteiligt ist, einschließlich der sozialen, politischen, wirtschaftlichen und ökologischen Systeme, die diese Tätigkeiten beeinflussen und von ihnen beeinflusst werden.“ [5], übersetzt von der AG-Leitung

Ernährungssysteme operieren auf mehreren Ebenen und können sowohl global als auch national, regional oder lokal betrachtet werden – vom globalen industriellen Ernährungssystem bis hin zum alternativen System mit kurzen Lieferketten auf lokaler Ebene.

Abbildung 1: Das Ernährungssystem



Quelle: Parsons/Hawkes 2018 [5], übersetzt von der AG-Leitung

Durch das Verständnis dieser Zusammenhänge und Wechselwirkungen können positive und negative Auswirkungen im System identifiziert und Interventionen gesetzt werden, um positive Ergebnisse für die Beteiligten zu erzielen. Für diese systemische Betrachtung braucht es die Kooperation aller beteiligten Politikbereiche im Sinne von Health in All Policies. [5]

Anhand des **Beispiels Weizen** kann erläutert werden, was das Denken im System bedeutet: Weizen wird von Landwirtinnen und Landwirten unter Verwendung der entsprechenden Samen, Düngemittel und Pestizide kultiviert. Weizen wird am freien Markt gehandelt und bedarf daher einer entsprechenden Lager- und Transportinfrastruktur. Das Korn wird weiterverarbeitet, z. B. in Mehl, welches wiederum die Basis für zahlreiche Lebensmittelprodukte (z. B. Brot, Nudeln) und Speisen ist und sowohl bei Endkonsumentinnen und Endkonsumenten als auch im Lebensmittelgewerbe und in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kommt. Weizen und die daraus entstandenen Lebensmittel sind auch Produkte, die häufig als Abfall enden.

Während dieses Prozesses gibt es zahlreiche Interaktionen mit unterschiedlichen Systemen - angefangen bei der Umwelt im Sinne von Land, Boden, Wasser, Luft und klimatischen Bedingungen, die notwendig sind, um Weizen zu kultivieren, aber z. B. auch mit dem Wirtschaftssystem, in dem Weizen und daraus entstehende Produkte gekauft und verkauft werden. Politisch gesehen gibt es Gesetze und Verordnungen, die Samen und das Endprodukt betreffen (z. B.

auch im österreichischen Lebensmittelbuch). In sozialer Hinsicht gehört Brot zu den Grundnahrungsmitteln unserer Kultur und nimmt somit einen besonderen Stellenwert ein. Gesundheitlich betrachtet ist Vollkorn nährstoffreicher als raffiniertes Mehl. Letzteres ist Bestandteil vieler verarbeiteter Lebensmittel, welche bei hoher Energiedichte mit der hohen Prävalenz von nicht übertragbaren Erkrankungen assoziiert werden können. [26]

Zwischen diesen Dimensionen gibt es zahlreiche Verbindungen. So etwa ist der Preis von Weizen abhängig von der Ernte, welche beeinflusst wird von den klimatischen Bedingungen. Da Weizen auch anfällig für Erkrankungen ist, wird dieser ggf. auch mit Chemikalien behandelt, wodurch Rückstände im Getreide oder auch Grundwasser zurückbleiben können. Ein schlechter Ernteertrag kann auch politische Maßnahmen, wie Subventionen, Steueranpassungen oder Handelsbeschränkungen, nach sich ziehen. Letztendlich wird der Konsum von Weizen auch durch soziale Normen und Trends (z. B. Low-Carb-Diät, glutenfreie Produkte) beeinflusst. Diese Trends wiederum können sich auf den Preis auswirken und neue Innovationen in der Lebensmittelproduktion anstoßen. Gleichzeitig wird durch die Produktion (vom Anbau spezieller Weizensorten bis hin zur weitverbreiteten Verfügbarkeit von Produkten auf Weizenbasis) bestimmt, was für den Konsum zur Verfügung steht. Aufgrund dieser vielfältigen Zusammenhänge können politische Maßnahmen auch unbeabsichtigte Wirkungen entfalten. So könnten Maßnahmen, die beispielsweise die Vielfalt in der Weizenproduktion erhöhen, eine höhere Widerstandskraft der Kulturpflanzen bewirken, wodurch gleichzeitig der Einsatz von Pestiziden und damit die Verschmutzung von Grundwasser vermieden und die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft verbessert werden könnten. Durch zusätzliche Maßnahmen, die auf den regionalen Absatz, die Bewusstseinsbildung und die Vermittlung von schonenden Verarbeitungstechniken abzielen, könnten zusätzliche Benefits generiert werden. Dazu braucht es aber ein gemeinsames Commitment und ein abgestimmtes Vorgehen zwischen unterschiedlichen Akteurinnen und Akteuren im Ernährungssystem, z. B. der Wissenschaftler:innen, Pflanzenzüchter:innen, Investorinnen und Investoren, Landwirtinnen und Landwirte, Müller:innen, Bäcker:innen, Ernährungsberater:innen, Verpfleger:innen, Lehrer:innen und der Konsumentinnen und Konsumenten [siehe auch 27].

Eine Vision mit Synergien für Gesundheit, Soziales, Umwelt und Wirtschaft

Diese umfassenden Zusammenhänge führen in der Praxis zu zahlreichen Konflikten zwischen gesundheits-, umwelt- und wirtschaftsbezogenen Zielen. Als Beispiele seien hier der reduzierte Fleischkonsum zu nennen oder die Debatte rund um konventionelle oder biologische Lebensmittelproduktion. Wenn politische Ziele jedoch gemeinsam gedacht und diskutiert werden und umfassende Lösungen gesucht werden, die zu gemeinsamen Vorteilen führen, wäre dies eine Neuausrichtung des gesamten Ernährungssystems.

Eine dementsprechende Vision, die auch im Mittelpunkt der Arbeiten rund um das Gesundheitsziel 7 „Gesunde Ernährung“ steht, lautet: „Ernährungssysteme schaffen wirtschaftlichen Wohlstand und gleichzeitig Vorteile für die soziale und ökologische Nachhaltigkeit sowie die Gesundheit der Bevölkerung.“ [5, 28] Kurz: Es soll ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungssystem gefördert werden.

Die konkrete Ausgestaltung dieser **Vision** haben Parsons/Hawkes erarbeitet:

1. Lebensmittel fördern die Gesundheit, entsprechen den Ernährungsempfehlungen und sind sicher. Dieser Zugang würde die gesamte Wertschöpfungskette bestimmen, sowohl die Primärproduktion als auch die Verarbeitung, die Verteilung, den Handel, das Marketing, den Verkauf und die Verpflegung. Dies hätte zur Folge, dass der Bevölkerung eine große Auswahl an nährstoffreichen, leistbaren und gesunden Lebensmitteln zur Verfügung stände und im Gegensatz dazu nur ein kleines Angebot an fett-, zucker- und salzhaltigen Produkten. Tierische Lebensmittel würden entsprechend der Ernährungsempfehlungen verzehrt werden. Durch die gesunkene Prävalenz von ernährungsbezogenen Erkrankungen wäre die Bevölkerung gesünder, die Kosten der Krankenversorgung wären geringer, Arbeitskräfte wären wirtschaftlich produktiver und damit wäre der wirtschaftliche Erfolg höher.
2. Es würde eine Wirtschaft rund um nährstoffreiche Lebensmittel entstehen, die menschenwürdige Arbeitsplätze und einen gleichmäßig verteilten wirtschaftlichen Wohlstand schaffen würden, was wiederum die ländliche Entwicklung, den Lebensunterhalt in den Städten und die wirtschaftliche Wettbewerbsfähigkeit fördern würde.
3. Zur Produktion, Verarbeitung, Verteilung und zum Absatz von nährstoffreichen Lebensmitteln würden Methoden und Prozesse eingesetzt, die die ökologische Nachhaltigkeit und das Tierwohl unterstützen. Damit könnten Treibhausgasemissionen reduziert werden, Biodiversität erhalten und aufgebaut sowie gesunde Böden, sauberes Wasser und weniger Lebensmittelabfall und -verluste erzielt werden. [5]

Damit dies erreicht werden kann, braucht es laut Parsons/Hawkes Landwirtinnen und Landwirte, kleinere und größere Betriebe, die Arbeitsplätze und Wertschöpfung schaffen, indem sie gesunde Lebensmittel zu leistbaren Preisen für die Bevölkerung zur Verfügung stellen. Dabei setzen sie auf ausgebildetes und gerecht entlohntes Personal sowie ökologisch-nachhaltige Produktionsmethoden, die die natürlichen Ressourcen schützen, umweltbezogene Gesundheitsbelastungen, Lebensmittelabfall, Treibhausgasemissionen reduzieren und dabei hohe Standards des Tierwohls verfolgen. [5]

Ein Beispiel, wie diese Vision umgesetzt werden kann, findet sich im Bereich der **öffentlichen Beschaffung**. Es können in der Ausschreibung für Gemeinschaftsverpflegungen im öffentlichen Bereich Kriterien inkludiert werden, die auf den Ernährungsempfehlungen und ökologischen Nachhaltigkeitskriterien basieren. Grundsätzlich fließen hierfür viele Geldmittel. Durch entsprechende Kriterien kann ein Absatzmarkt für Landwirtinnen und Landwirte geschaffen und damit ihre Lebensgrundlage verbessert werden. Daneben werden z. B. in öffentlichen Schulen Speisen angeboten, die die Gesundheit der Kinder fördern und beispielsweise die Biodiversität stärken.

Die Arbeiten in der Arbeitsgruppe sind darauf ausgerichtet, derartige Bereiche zu identifizieren und Überlegungen dazu anzustellen, welche Maßnahmen notwendig sind, um diese entsprechend der Vision auszurichten. Damit begegnet die Arbeitsgruppe den aktuellen Herausforderungen und Diskursen in Politik und Wissenschaft.

1.2 Ausgewählte aktuelle internationale und nationale Strategien und Empfehlungen

Strategien und Aktionspläne

International bzw. auf EU-Ebene wurde das Thema Nachhaltigkeit vor allem hinsichtlich der Bedrohungen durch den Klimawandel seit einigen Jahren verstärkt aufgegriffen. Zentrale Schritte sind diesbezüglich das Übereinkommen von Paris (Klimaschutzvereinbarung) sowie die Agenda 2030 mit ihren 17 Nachhaltigkeitszielen (engl. Sustainable Development Goals, SDGs; siehe auch Anhang 3) und 169 Zielvorgaben (engl. Targets). Diese weisen darauf hin, dass ein Umdenken im Bereich der Ernährungssysteme für die Erreichung der Ziele zum Klimaschutz unumgänglich ist. [6, 29] Parsons/Hawkes haben in ihrer Kartierung der politischen Ziele die Relevanz aller SDGs für Ernährungssysteme aufbereitet [5]. Auf Ebene der Zielvorgaben erscheinen vor allem die folgenden Ziele und Targets relevant²:

- Ziel 2: Kein Hunger (2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2a, 2b, 2c)
- Ziel 3: Gesundheit und Wohlergehen (3.9)
- Ziel 4: Hochwertige Bildung (4.7)
- Ziel 8: Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum (8.4)
- Ziel 9: Industrie, Innovation und Infrastruktur (9.1, 9.2, 9.4)
- Ziel 11: Nachhaltige Städte und Gemeinden (11.6, 11a)
- Ziel 12: Nachhaltige/r Konsum und Produktion (12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7, 12.8, 12.b, 12.c)
- Ziel 13: Maßnahmen zum Klimaschutz (13.2, 13.3, 13.a)
- Ziel 14: Leben unter Wasser (14.1, 14.4, 14.6)
- Ziel 15: Leben am Land (15.1, 15.2, 15.4, 15.9, 15.a, 15.b)
- Ziel 16: Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen (16.6)
- Ziel 17: Partnerschaften zur Erreichung der Ziele (17.6, 17.7)

Die Europäische Kommission hat diesen Nachhaltigkeitsschwerpunkt im Rahmen des „**European Green Deal**“ gesetzt. Ein Teil dieses Programms ist die Strategie „**Vom Hof auf den Tisch**“ (engl. Farm to Fork). Diese Strategie sieht gemäß dem Ernährungssystem-Ansatz alle beteiligten Bereiche und Akteurinnen und Akteure – vom Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln über vermeidbar weite Transportwege bis hin zum Kaufverhalten der Menschen – in der Verantwortung, ein nachhaltiges Ernährungssystem zu unterstützen. [8, 30] Die Ziele des European Green Deal sollen auch in der anstehenden Reform der **Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP bzw. engl. CAP)** der EU Eingang finden. Diese wurde 1962 eingeführt und bestimmt seither die Ausrichtung der europäischen Landwirtschaft. Neben der Unterstützung von Landwirtinnen und Landwirten zielt die GAP darauf ab, bezahlbare und sichere Nahrungsmittel zu schaffen, den Klimawandel zu bekämpfen und die natürlichen Ressourcen zu erhalten, ländliche Gebiete und Landschaften zu erhalten sowie die Wirtschaft im ländlichen Raum durch Förderung von Arbeitsplätzen zu beleben. [31]

Möglichkeiten für ein nachhaltiges und gesundes Ernährungssystem wurden zuletzt auch im Rahmen der österreichischen EU-Ratspräsidentschaft 2018 eindrucksvoll gezeigt. Im Sinne von „People's Food – People's Health“ wurden Best-Practice-Maßnahmen vorgestellt, die eine

²

Aufgrund der teilweise sehr umfangreichen Formulierungen werden an dieser Stelle nur die Kurztitel der SDGs und die Nummern der betreffenden Zielvorgaben genannt.

Transformation hin zu einem gesunden und nachhaltigen europäischen Ernährungssystem aufzeigen. [32]

Um die gesunde Ernährung und deren Auswirkungen auf die Gesundheit der Bevölkerung stärker in den Fokus zu rücken, wurde im Jahr 2010 der **Nationale Aktionsplan Ernährung (NAP.e)** erarbeitet. Im Erarbeitungsprozess wurde ein Konsultationsprozess durchgeführt, bei dem Bürger:innen, Expertinnen und Experten, Fachorganisationen, Berufsverbände, Interessengruppen, Sozialpartner, andere Ministerien, Länder, Gemeinden etc. die Gelegenheit hatten, Wünsche, Anregungen und geeignete Strategien mitzuteilen. Auf Basis dieses Konsultationsverfahrens wurden prioritär zu behandelnde Themen abgeleitet. 2019 wurde ein Maßnahmenupdate des NAP.e durchgeführt. Dieses hatte zum Ziel, die in ganz Österreich durchgeführten Maßnahmen zu analysieren, um in weiterer Folge relevante und noch nicht ausreichend bearbeitete Themenfelder zu erkennen. Dieses Maßnahmenupdate sowie auch die Diskussionen im Gesundheitszieleprozess dienen als Grundlage für die Aktualisierung des NAP.e (siehe auch Maßnahme M7.1.1 Aktualisierung des Nationalen Aktionsplans Ernährung) und für die Definition von Zielgruppen, Zielen und Indikatoren. Im Zusammenhang mit dem NAP.e wurde die **Nationalen Ernährungskommission (NEK)** eingerichtet, die die Umsetzung und eine zielgerichtete strategische Weiterentwicklung des NAP.e begleiten soll. Die NEK wurde zur Beratung der Bundesministerin bzw. des Bundesministers für Gesundheit in Belangen der gesundheits- und verbraucherbezogenen Ernährungspolitik eingerichtet. Die NEK thematisiert im Rahmen von Arbeitsgruppen und Taskforces bestimmte Schwerpunkte wie beispielsweise Ernährungskommunikation oder Nachhaltigkeit. [33, 34]

Ein weiteres wichtiges Dokument, welches das nationale Ernährungssystem maßgeblich beeinflusst, ist der **Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung (naBe)**. Dieser sieht Kriterien für die Direktvergabe oder Ausschreibung von Lebensmitteln und Speisen vor. Zu finden sind Kriterien für den Anteil ökologisch produzierter Lebensmittel und die Verwendung von Verpackungsmaterial. Der Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung wurde 2010 erstmals veröffentlicht und in überarbeiteter und erweiterter Fassung am 23. Juni 2021 von der Bundesregierung beschlossen (siehe auch Maßnahme M7.1.3 Aktualisierung des Aktionsplans nachhaltige Beschaffung). [35]

Neben den zentralen Aktionsplänen für das österreichische Ernährungssystem gibt es auch das **österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)**. Dieses dient der Lebensmittelwirtschaft als Orientierungshilfe. Es regelt die Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sowie die Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren (§ 76 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG). So wird sichergestellt, dass nur sichere Lebensmittel auf den Markt gelangen und per se gesundheitsschädlichen Lebensmitteln der Zutritt verwehrt bleibt. [36, 37]

Ernährungsempfehlungen

Auf der fachlichen Ebene wurde jüngst eine Aufbereitung der **EAT-Lancet Commission**³ hinsichtlich gesundheitsfördernder und nachhaltiger Ernährung diskutiert. Die Autorinnen und Autoren weisen auf die enge Verbindung von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit bzw. Ressourcenverbrauch hin. In der Weise, wie sich die westlichen Länder ernähren (zu viel

3

ein Zusammenschluss internationaler Wissenschaftler:innen aus den Bereichen Gesundheit, Landwirtschaft, Politikwissenschaften und ökologische Nachhaltigkeit (<https://eatforum.org/>) unter der Leitung von Walter Willett und Johan Rockström

Fleisch, zu viel zugesetzter Zucker etc.), bestehen maßgebliche Risiken für die Gesundheit der Menschen (z. B. Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen) und die Umwelt (z. B. Klimawandel, Überfischung der Ozeane, Verlust an Biodiversität). Gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung besteht laut der EAT-Lancet Commission aus vorrangig pflanzlicher Kost mit einem moderaten Verzehr tierischer Produkte (Milchprodukte, Eier, Fisch, Fleisch). Mit einer Umstellung auf diese Ernährungsweise und einer entsprechenden Umstellung des Ernährungssystems würden sich für die Umwelt weltweit positive Effekte erzielen lassen. [38, 39] Diese grundsätzliche Empfehlung wurde auch bereits in den **Ernährungsempfehlungen der WHO** gegeben. Darin wurde zudem darauf hingewiesen, dass Stillen wesentlich für die Entwicklung der Kinder ist, das Thema Alkohol berücksichtigt und auf eine schonende Zubereitung der Lebensmittel geachtet werden soll. Außerdem hat sich die WHO in diesem Papier für regionale bzw. länderspezifische Ernährungsempfehlungen auf Basis von Lebensmittelgruppen sowie deren zielgruppengerechte Kommunikation ausgesprochen. [40]

Für den D-A-CH-Raum wurden seitens der Ernährungsgesellschaften Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr festgelegt, sodass eine ausreichende Versorgung von Menschen aller Altersgruppen gewährleistet werden kann. Die Referenzwerte wurden in Tabellen aufbereitet und bilden Nährstoffangaben und Energiewerte ab. [41]

Um die Zusammensetzung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung zu vermitteln, wird im Rahmen der **österreichischen Ernährungsempfehlungen** die lebensmittelbasierte Ernährungspyramide herangezogen (siehe Abbildung 2). Die Basis einer gesunden Ernährung stellt neben ausreichender Flüssigkeit die pflanzliche Kost, bestehend aus Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten sowie Getreide und Erdäpfeln, dar. Der Verzehr von Milch und Milchprodukten wird täglich empfohlen. Fisch, Fleisch, Wurst und Eier können mehrmals pro Woche konsumiert werden. Fette und Öle sollen sparsam verwendet werden. Fettiges, Süßes und Salziges soll in kleinen Mengen genossen werden. [42] Für spezifische Bevölkerungsgruppen (z. B. Schwangere, Stillende und Kinder) sowie als Unterstützung für die Umsetzung der Ernährungsempfehlungen in der Gemeinschaftsverpflegung wurden begleitende Informationsmaterialien und Leitfäden erstellt (siehe auch <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ern%C3%A4hrungsempfehlungen.html>).

Abbildung 2: Die österreichische Ernährungspyramide



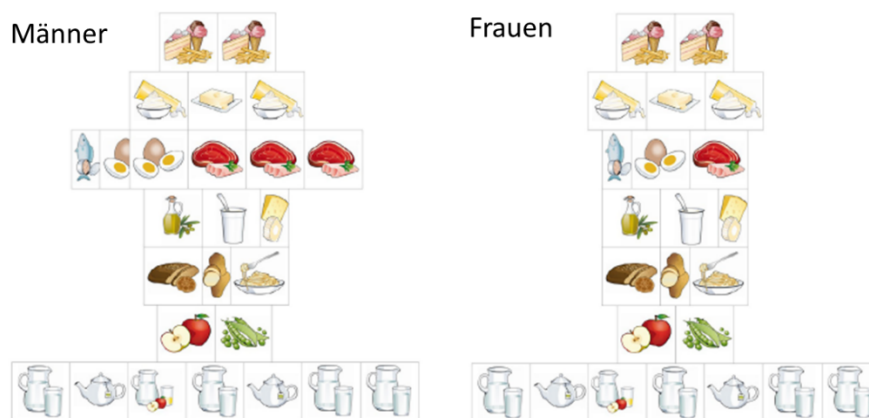
Quelle: BMSGPK 2020 [43]

Monitoring

Für die Beobachtung des aktuellen Zustands und von Veränderungen braucht es aussagekräftige Daten, die regelmäßig erhoben werden. Mit dem „**Food Systems Dashboard**“ wurde ein Tool hierfür geschaffen. Es beinhaltet eine Vielzahl an Indikatoren aus unterschiedlichen Bereichen, die für die Beobachtung des Ernährungssystems notwendig sind. Die dort abrufbaren Daten wurden aus unterschiedlichen Erhebungen und Monitorings gesammelt und können mit bestimmten Funktionen online aufbereitet werden. Die Daten können auf nationalstaatlicher Ebene ausgewiesen, aber auch mit bestimmten Ländern bzw. Regionen verglichen werden. [44]

Um ein repräsentatives Bild der nationalen Ernährungssituation von Frauen und Männern zwischen 18 und 64 Jahren zu bieten, erscheint regelmäßig der **Österreichische Ernährungsbericht**. Eine Abbildung aus dem jüngsten Ernährungsbericht (Jahr 2017) verdeutlicht die Abweichungen zwischen den Ernährungsempfehlungen und dem tatsächlichen Verzehr (siehe Abbildung 3).

Abbildung 3: Tatsächlicher Verzehr von Lebensmitteln gemäß der Österreichischen Ernährungspyramide (Erwachsene, 18-64 Jahre)



Quelle: Rust et al. 2017 [13]

Für Kinder und Jugendliche werden im Rahmen der HBSC-Studien (Health Behaviour in School-aged Children) Daten hinsichtlich des Ernährungsverhaltens erhoben. Diese zeigen, dass der Anteil der Mädchen und Burschen, die täglich Obst und Gemüse essen, zwischen 2010 und 2014 gestiegen ist, sich seither aber kaum verändert hat – vor allem wegen eines rückläufigen Obstkonsums. Ob die Ernährungsempfehlung von fünf Portionen Obst und Gemüse pro Tag bei Kindern und Jugendlichen umgesetzt wird, kann aufgrund des Studiendesigns jedoch nicht eingeschätzt werden. [45] Im Jahr 2015/2016 nahm Österreich auch erstmals an der Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) des WHO-Regionalbüros für Europa teil. In 97 Volksschulen wurden u. a. Daten zum Ernährungsumfeld gesammelt. In den teilnehmenden Schulen waren Selbstbedienungsautomaten und Cafeterien nur sehr selten zu finden (6,3 %), in jeder fünften Schule gab es ein Schulbuffet. Werbung für Lebensmittel wurde nur in wenigen Schulen gemacht. Das analysierte Angebot von ausgewählten Speisen und Getränken zeigt, dass Obst und Milch bzw. Milchprodukte in mehr als 60 Prozent der Schulen verfügbar waren, wobei

Milch und Milchprodukte hauptsächlich käuflich angeboten wurden. Auch Gemüse war in jeder zweiten Schule verfügbar, dies – wie auch das Obst – zumeist kostenlos. Eine käuflich erwerbbar süße Jause gab es nur in zehn Prozent der Schulen. [27]

Analog zum österreichischen Ernährungsbericht gibt es den Bericht **Lebensmittel in Österreich**. Dieser erscheint in unregelmäßigen Abständen und bietet ein umfassendes Bild der österreichischen Lebensmittelwirtschaft, er zeigt die Bedeutung der Lebensmittelwirtschaft als wichtiger Produktionssektor und Arbeitgeber auf und weist zugleich auf wichtige Initiativen zur Lebensmittelsicherheit und -kennzeichnung sowie zu Abfallvermeidung hin. [46] Abbildung 4 gibt einen Überblick über die Wertschöpfung der Lebensmittelwirtschaft.

Abbildung 4: Überblick über die Lebensmittelwirtschaft

Landwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • 160.000 Betriebe, 55 % Nebenerwerbsbetriebe, 20 % der landwirtschaftlichen Fläche wird biologisch bewirtschaftet • Produktionswert: 7,3 Mrd. €, 49 % entfallen auf die Tierhaltung
Lebensmittelgewerbe	<ul style="list-style-type: none"> • >4.500 Betriebe (v. a. Bäcker:innen und Nahrungs- und Genussmittelgewerbe)
Lebensmittelindustrie	<ul style="list-style-type: none"> • 200 Unternehmen mit 26.000 Beschäftigten • Produktionsvolumen: 8,3 Mrd. €, 2 von 3 Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie werden exportiert
Lebensmitteleinzelhandel	<ul style="list-style-type: none"> • >5.000 Lebensmitteleinzelhändler:innen • Umsatz: 20,8 Mrd. €, davon entfallen 42 % auf Supermärkte und 27 % auf Diskonter
Agraraußenhandel	<ul style="list-style-type: none"> • 11,12 Mrd. € Export, v.a. nach Deutschland, Italien und in die Vereinigten Staaten • 11,97 Mrd. € Importe

Quelle: Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus 2018 [46]

Der Bericht betrachtet auch das Verhalten der Konsumentinnen und Konsumenten, die für frische Lebensmittel und Fertiggerichte im Monat durchschnittlich 144,60 Euro pro Haushalt ausgeben: Rund 64 Prozent entfallen auf tierische Produkte, rund 27 Prozent auf Obst und Gemüse und rund 9 Prozent auf Fertiggerichte. In diesem Zusammenhang ist auch der Selbstversorgungsgrad interessant. Bei Rind- und Schweinefleisch sowie bei Milch und Milchprodukten ist dieser sehr hoch, wodurch der Außenhandel in diesen Bereichen einen wichtigen Wirtschaftsfaktor darstellt. Hingegen ist der Selbstversorgungsgrad bei Fisch, Obst und Gemüse aufgrund der klimatischen Bedingungen eher gering. [46]

Um ein umfassendes Bild des Lebensmittelangebots in Österreich zu erhalten, werden im Rahmen des österreichischen Nährstoffmonitorings regelmäßig Daten von am österreichischen Markt erhältlichen Produkten erhoben. Seit 2015 werden Nährwerte (z. B. Zucker-, Salz-, Fettgehalt) und andere Informationen (unter anderem Zusatz von Süßungsmitteln) von verarbeiteten Lebensmitteln anhand der Produktkennzeichnung nach einer standardisierten Methode, systematisch von der AGES erfasst. Die Datenerfassung erfolgt einerseits im Rahmen des österreichischen Projektes „Lebensmittel unter der Lupe“ und andererseits durch Kooperationen

mit internationalen Projekten (wie z. B. JANPA⁴, Best ReMaP⁵, WHO Baby Food Study⁶), die unter anderem den Aufbau einer europaweit vergleichbaren Datenbasis zum Ziel haben. Das Nährstoffmonitoring zeigt, dass die Gehalte an Zucker, Salz und Fett innerhalb einer Produktgruppe stark variieren können. In jeder Produktgruppe gibt es Alternativen mit geringerem Zucker-, Salz- und/oder Fettgehalt. Ergebnisse zu den Produktgruppen „Frühstückscerealien“, „Erfrischungs- und Teegetränke“, „Fleischerzeugnisse (Würste, Pökelfleisch)“ sowie vegane/vegetarische Alternativen zu Würsten“ und „gesüßte Milchprodukte“ sind im Nährstoffmonitoring-Bericht 2017 – 2021 dargestellt [47]

International und auch national gibt es einige Entwicklungen in Bezug auf die Ernährungssysteme, v. a. mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Gesundheit, die auch für die Arbeiten rund um das Gesundheitsziel 7 von Belang waren bzw. sind. Die Arbeitsgruppe legt mit diesem Strategie- und Maßnahmenbericht auch Eckpfeiler für die weitere nationale Auseinandersetzung hin zu einem gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährungssystem.

1.3 Gesundheitsziele-Prozess

In einem breit abgestimmten Prozess wurden mit zahlreichen Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Gesellschaft zehn Gesundheitsziele entwickelt, deren großes gemeinsames Ziel mehr Gesundheit, Lebensqualität und Wohlbefinden für alle ist. Bis zum Jahr 2032 bilden diese zehn Gesundheitsziele den Handlungsrahmen für eine gesundheitsförderliche Gesamtpolitik.

Um die Gesundheit und die Lebensqualität der Menschen zu verbessern und den steigenden Kosten in der Gesundheitsversorgung entgegenzuwirken, sollen die Gesundheitsziele dazu beitragen, die Zahl der gesunden Lebensjahre zu erhöhen. Damit dies gelingen kann, berücksichtigen die „Gesundheitsziele Österreich“ auch zahlreiche Faktoren außerhalb des traditionellen Gesundheitswesens. Denn überall, wo Menschen wohnen, lernen, arbeiten oder spielen, wird ihre Gesundheit maßgeblich beeinflusst.

Die Gesundheitsziele sollen daher Lebens- und Arbeitsbedingungen schaffen, die alle Menschen dabei unterstützen, ihre Lebensgewohnheiten zu verbessern und gesund zu bleiben.

Die Ende 2012 abgeschlossenen Arbeiten der Phase 1 der Entwicklung der Gesundheitsziele schufen die Grundlage für Phase 2, in der für jedes Gesundheitsziel ein Strategie- und Maßnahmenkonzept mit definierten Wirkungszielen und Indikatoren entworfen wird. Am 12. Februar 2013 startete Phase 2 des Gesundheitsziele-Prozesses mit einem Plenumsworkshop, in dem eine Priorisierung und vorläufige Abfolge der Bearbeitung der einzelnen Ziele festgelegt wurde⁷. Sukzessive wurden – in Abhängigkeit vom Arbeitsfortschritt der ersten Gesundheitsziele-Arbeitsgruppen – weitere Ziele in Angriff genommen. Gesundheitsziel 7 wurde in der Plenumsitzung am 21. März 2019 mit einem Impulsreferat zum Problemaufriss gestartet, die Ple-

⁴ EU Joint Action on Nutrition and Physical Activity

⁵ EU Joint Action “Best-ReMaP” (Best practices in nutrition – Reformulation, Marketing and public Procurements

⁶ WHO. Regional Office for Europe. (2019). Commercial foods for infants and young children in the WHO European Region: a study of the availability, composition and marketing of baby foods in four European countries.

<https://apps.who.int/iris/handle/10665/346581>

⁷

siehe auch: <http://www.gesundheitsziele-oesterreich.at/beteiligte> bzw. <https://gesundheitsziele-oesterreich.at/beleitendes-monitoring/>

numsmitglieder setzten sich mit Anknüpfungspunkten ihrer Institution bzw. Wechselwirkungen im Ernährungssystem auseinander und diskutierten über mit einzubeziehenden Institutionen (bzw. Fachleuten).

„Gesundheit in allen Politikfeldern“ (Health in All Policies) ist eines der zentralen Grundprinzipien des Gesundheitsziele-Prozesses und erwächst aus der Erkenntnis, dass die Gesundheit der Bevölkerung nur durch gebündelte Anstrengungen in allen Politikfeldern wirksam und nachhaltig gefördert werden kann. Ausgehend von den zentralen Einflussfaktoren der Gesundheit bedarf es für die nachhaltige Förderung der Bevölkerungsgesundheit des Miteinanders verschiedenster Politik- und Gesellschaftsbereiche. Daher sind unterschiedliche Stakeholder:innen und Akteurinnen und Akteure eingeladen, an der Umsetzung der Gesundheitsziele mitzuwirken.

Bereits während Phase 1 waren im Plenum mehr als 40 Institutionen aus verschiedenen Politik- und Gesellschaftsbereichen vertreten. Dieser Health-in-all-Policies-Ansatz wurde auch in Phase 2 beibehalten: An der Arbeitsgruppe (AG) zu Gesundheitsziel 7 sind Vertreter:innen aus über 30 Organisationen beteiligt.

Weitere Grundprinzipien für den Gesundheitszieleprozess insgesamt sowie für die AG sind:

- **Determinantenorientierung**, d. h. Ausrichtung an persönlichen, sozialen, wirtschaftlichen und umweltbedingten Faktoren, die die Gesundheit beeinflussen
- Förderung von **Chancengerechtigkeit** in Bezug auf gesundheitliche, soziale und umweltbezogene Ressourcen und Belastungen, d. h. auch Reduktion von gesundheitlichen und sozialen Ungleichheiten
- **Ressourcenorientierung**, d. h. Orientierung an Ressourcen im Sinne von Stärken und Potenzialen
- **Public-Health-Orientierung**, d. h. Ausrichtung am Nutzen für die Gesundheit der gesamten Bevölkerung und ganzer Bevölkerungsgruppen
- **Zukunftsorientierung und Nachhaltigkeit**, d. h. Ausrichtung an einem langfristigen Nutzen für die Gesundheit der Menschen in Österreich
- **Evidenzbasierung, Wirkungsorientierung und Relevanz**, d. h. Belegbarkeit der Sinnhaftigkeit und Relevanz durch Daten und Fakten
- **Verständlichkeit**, d. h. alltagssprachliche Formulierungen, die auch für Nichtfachleute verständlich sind
- **Umsetzbarkeit/Leistbarkeit/Verbindlichkeit**, d. h. Definition von Maßnahmen, die unter den gegebenen Rahmenbedingungen auch als realisierbar hinsichtlich ihrer tatsächlichen Umsetzung eingestuft werden
- **Messbarkeit/Evaluierbarkeit**, d. h. Definition von Indikatoren, die es ermöglichen, das Erreichen der Ziele – sowohl hinsichtlich der tatsächlichen Umsetzung von Maßnahmen als auch hinsichtlich ihrer Wirkung – zu überprüfen

1.4 Struktur des Berichts

Der vorliegende Bericht fasst die von der Arbeitsgruppe (AG) zum Gesundheitsziel 7 „Gesunde Ernährung“ erarbeiteten Ergebnisse zusammen.

Kapitel 2 beschreibt den Arbeitsprozess der Arbeitsgruppe. In den Kapiteln 3 bis 5 werden die drei definierten Wirkungsziele mit Erläuterungen, den Indikatoren sowie den dazugehörigen Maßnahmen dargestellt. Die Erläuterungstexte zu den Maßnahmen wurden von den für die Maßnahmenkoordination verantwortlichen Organisationen/Institutionen bereitgestellt.

Im Anhang befinden sich ein Glossar der wichtigsten Arbeits- und Fachbegriffe, eine Liste aller erarbeiteten Maßnahmen sowie eine Aufstellung der Sustainable Development Goals (SDG).

2 Arbeitsprozess der Arbeitsgruppe

In insgesamt sechs (zum Teil eintägigen) Workshops sowie kleineren Abstimmungsunden der AG-Leitung und elektronischen Beratungen und Abstimmungen zwischen Jänner 2019 und April 2021 wurde am Strategie- und Maßnahmenkonzept zum Gesundheitsziel 7 gearbeitet. Aus anfangs definierten Handlungsfeldern wurden drei Wirkungsziele abgeleitet, die mit Indikatoren und Maßnahmen hinterlegt wurden. Zusätzlich gab es in den ersten Sitzungen Inputs bezüglich nationaler und internationaler Hintergrundarbeiten (Karin Schindler, BMSGPK und Elmar Ritzinger, BMLRT), zur Warenkorbstudie (Martin Schlatzer, FiBL), zu den Entwicklungen im Lebensmittelbereich (Micaela Schantl, AMA), zu Innovationen im Lebensmittelsystem (Sandra Karner, ifz) und zum IPCC-Spezialbericht zu Klima, Umwelt und Gesundheit (Ulli Weisz, BOKU).

Termin	Arbeitsinhalt
4. Juni 2019	Konstituierung der AG, Informationen zum Gesundheitsziele- und AG-Prozess, Bericht über nationale und internationale Hintergrundarbeiten, Diskussion von Herausforderungen und Chancen für das österreichische Ernährungssystem
9. Oktober 2019	Inputs aus unterschiedlichen Blickwinkeln zum Ernährungssystem in Österreich, Erarbeitung von Handlungsfeldern
15. Jänner 2020	Erarbeitung von Wirkungszielen
13. Oktober 2020	Abstimmung der Wirkungsziele, Diskussion der Indikatoren und Maßnahmen-Brainstorming
28. Jänner 2021	Entwicklung von Maßnahmenpfaden unter Anleitung des AIT (Beatrix Wepner, Petra Wagner)
8. April 2021	abschließende Diskussion der Indikatoren, Präsentation und Bewertung der Maßnahmen
April bis September 2021	Erstellung des Berichts
13. Oktober 2021	Bericht an das Plenum

2.1 Wirkungsziele

In einem ersten Schritt wurden von den Mitgliedern der Arbeitsgruppe Handlungsfelder identifiziert, die in der Folge zu drei Wirkungszielen ausgearbeitet wurden:

- **Wirkungsziel 1:** Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht (siehe Kapitel 3)
- **Wirkungsziel 2:** Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen (siehe Kapitel 4)
- **Wirkungsziel 3:** Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten (siehe Kapitel 5)

2.2 Indikatoren

In Phase 1 des Gesundheitsziele-Prozesses wurden Ende 2012 / Anfang 2013 **Meta-Indikatoren** der Gesundheitsziele erarbeitet und im sogenannten Baseline-Bericht dargestellt [48]. Für das Gesundheitsziel 7 wurden fünf Meta-Indikatoren definiert. Diese fokussieren auf den täglichen Konsum von Obst und Gemüse (als Proxy für eine gesunde Ernährung) und auf den Gewichtsstatus der Bevölkerung (Übergewicht, Adipositas, Untergewicht). Dazu werden Daten jeweils für Kinder und Jugendliche und für die Bevölkerung ab 15 Jahren herangezogen. [27]

Ergänzend zu diesen Meta-Indikatoren wurde von der Arbeitsgruppenleitung des Gesundheitsziels 7, die in den Prozess der Indikatorenerarbeitung von 2012/2013 noch nicht involviert war, vorgeschlagen, den Aspekt des Lebensmittelkonsums detaillierter zu betrachten. Deshalb wurden neben dem Verzehr von Obst und Gemüse zwei weitere zentrale Lebensmittelprodukte vorgeschlagen und anschließend von der Arbeitsgruppe abgenommen:

- Verzehr von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Fleisch (Gramm pro Tag)
- Täglicher Verzehr von Fleisch- oder Wurstwaren

Bei dem ersten Set von Indikatoren werden die täglichen Verzehrdaten den empfohlenen Verzehrsmengen gegenübergestellt, basierend auf den aktuellen Ernährungsempfehlungen (BMSGPK 2020). Der zweite ergänzende Meta-Indikator nimmt den täglichen Fleisch-/Wurstverzehr in den Blick. Die selbstberichteten Daten können nach Geschlecht, Alter, Bildungsgruppen und Bundesländern analysiert werden und lassen Rückschlüsse auf soziodemografische Unterschiede zu.

Neben den Meta-Indikatoren des Gesundheitsziels gibt es sogenannte **Wirkungsziel-Indikatoren** (siehe Abschnitte 3.2, 4.2 und 5.2). Diese sollen es ermöglichen, das Erreichen der Wirkungsziele zu beurteilen. Die Indikatoren der Wirkungsziele wurden mithilfe der in der GÖG verfügbaren Expertise ausgewählt und der Arbeitsgruppenleitung sowie der Arbeitsgruppe vorgeschlagen. Nach Möglichkeit sollten maximal drei Indikatoren pro Wirkungsziel festgelegt werden, die als „Stellvertreter“ für die „Hauptproblemfelder“ des Wirkungsziels stehen, allerdings nicht alle Aspekte der Wirkungsziele abdecken können.

Die Arbeitsgruppe diskutierte die vorgeschlagenen Indikatoren anhand folgender Kriterien:

- Eignung/Aussagekraft (in Bezug auf das Themenfeld bzw. hinsichtlich einzelner Aspekte); Output-Indikatoren; gesundheitsrelevant; interpretierbar; unterstützend (steuerungsrelevant)
- Datenverfügbarkeit (langfristig über Routinedaten und „Routineerhebungen“ erfasst)
- Gültigkeit/Validität
- Stratifizierbarkeit (im Sinne der Chancengerechtigkeit; regional)
- Akzeptanz (in der Fachcommunity; bei Entscheidungstragenden)

2.3 Maßnahmen

Die Arbeitsgruppe setzte sich intensiv mit notwendigen Maßnahmen zur Unterstützung der Entwicklung hin zu einem nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährungssystem auseinander. Dazu wurden unter Anleitung des Austrian Institute of Technology (AIT) Maßnahmenpfade für die vier zentralen Themen der Wirkungsziele, „transparente Informationen“, „ernährungsrelevante Kompetenzen“, „gesunde und nachhaltige Lebensmittel am Markt“ und „gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung“, erarbeitet. Diese werden in den jeweiligen Kapiteln in diesem Bericht dargestellt. Auf Basis dieser Diskussionen wurden Maßnahmenvorschläge zur Erreichung der drei definierten Wirkungsziele von den Arbeitsgruppenmitgliedern erarbeitet. Die eingebrachten Maßnahmen wurden entlang einer standardisierten Struktur beschrieben. Anhand dessen war ihre Rückkopplung in die eigenen Institutionen und eine Bewertung anhand nachstehender Kriterien möglich.

Kriterium	Bedingung	
	MUSS	SOLL
a. Die Maßnahme ist zur Erreichung des Wirkungsziels geeignet.	x	
b. Der Lead und die Finanzierung der Maßnahme sind geklärt.	x	
c. Die Maßnahme hat positive oder neutrale Auswirkungen auf Gesundheit und Nachhaltigkeit. (siehe Aspekte unten)	x	
d. Die Maßnahme hat einen überregionalen Wirkungsbereich oder gilt als Modellprojekt.		x
e. Die Maßnahme ist neu und/oder innovativ.		x

Die Präsentation und nachfolgende Bewertung der eingereichten Maßnahmen fanden im Rahmen einer AG-Sitzung im April 2021 statt. Bei dieser galt folgendes Schema: Für die Aufnahme der Maßnahme in den vorliegenden Bericht müssen die Kriterien a-c erfüllt sein. Die Kriterien d und e galten als wünschenswert, aber nicht unbedingt erforderlich. Ausgeschlossen wurden all jene Maßnahmen, die von den AG-Mitgliedern kritisch gesehen wurden und/oder negative Auswirkungen auf Gesundheit oder Nachhaltigkeit haben. Diese Vorgehensweise führte dazu, dass vier Maßnahmen ausgeschieden wurden und wenige Maßnahmen noch nachgebessert werden mussten. Die ausgewählten Maßnahmen werden in den Kapiteln 3 bis 6 und im Anhang 2 detailliert beschrieben.

Ergänzt werden die ausgewählten Maßnahmen um jene Aktivitäten, die bereits im Zuge des Maßnahmenupdates zum NAP.e eingereicht wurden.

Dennoch ist der Maßnahmenkatalog keine vollständige Auflistung von Aktivitäten und Maßnahmen, die zu Gesundheitsziel 7 passen. Er ist weder vollständig bezüglich bundesweiter Aktivitäten oder Akteurinnen und Akteure, noch kann er als Grundlage für Finanzierungsmöglichkeiten gesehen werden. Er soll einen Orientierungsrahmen hinsichtlich Maßnahmen zur nachhaltigen Gestaltung eines gesundheitsfördernden Ernährungssystems bieten und auf Basis der definierten Wirkungsziele neue Maßnahmen anregen.

In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass die Verantwortung für die Umsetzung und Gestaltung – und letztendlich auch für den Erfolg – der beschriebenen Maßnahmen bei jener Organisation liegt, die die Maßnahmen jeweils koordiniert. Pro Maßnahme wurden zur Beurteilung der Umsetzung maximal zwei Messgrößen definiert, die in regelmäßigen Abständen erhoben werden sollen.

3 Wirkungsziel 1 – Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht

3.1 Erläuterung

Das Ernährungssystem soll eine gesunde Ernährung gemäß den österreichischen Empfehlungen für alle sicherstellen. Dabei soll berücksichtigt werden, dass Maßnahmen auch langfristig einen breit angelegten Nutzen für die Gesellschaft haben und sich auf die natürliche Umwelt, das Klima sowie die Wirtschaft positiv oder neutral auswirken sollen. Ziel dabei ist, die sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Grundlagen für die Ernährung heute lebender und zukünftiger Generationen nicht zu gefährden. Damit sich Menschen über den gesamten Lebensverlauf gesund und nachhaltig ernähren können, sollen sie dabei auch im Sinne der Chancengerechtigkeit Zugang zu den entsprechenden Ressourcen haben und beim Erwerb entsprechender Kompetenzen unterstützt werden.

Rahmenbedingungen haben einen wesentlichen Einfluss auf Entscheidungen und das Handeln aller Akteurinnen und Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Instrumente, wie Förderungen, Kennzeichnungsvorschriften und Vermarktungsbedingungen, sollen so gestaltet werden, dass sie das Einkaufsverhalten und die Ernährungsgewohnheiten der Menschen positiv beeinflussen. Informierte Kauf- und Beschaffungsentscheidungen setzen auch Transparenz auf allen Stufen der Wertschöpfungskette voraus. So bilden beispielsweise auch Kriterien für die öffentliche Beschaffung einen Rahmen für den Einkauf von Lebensmitteln und bestimmen damit das Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen mit.

Um das bestehende Ernährungssystem stärker auf Gesundheit, Nachhaltigkeit und Chancengerechtigkeit auszurichten, müssen die **Rahmenbedingungen weiterentwickelt** werden. Dazu ist es notwendig, ernährungs- und gesundheitsbezogene Überlegungen sowie Kriterien der Nachhaltigkeit in die Entwicklung von Strategien und Programmen sowie in die politische Planung auch außerhalb des Gesundheitssektors zu integrieren und im jeweiligen Verantwortungsbereich voranzutreiben. Dazu müssen jene Akteurinnen und Akteure, welche die Rahmenbedingungen gestalten, die Bereiche und Sektoren des Ernährungssystems gesamtheitlich betrachten, einen gemeinsamen Nutzen („Co-Benefits“) schaffen und Lösungen für Interessenkonflikte finden.

Durch einen systemischen Ansatz soll ein **sektorenübergreifendes Reflektieren und Analysieren** der aktuellen Rahmenbedingungen und ihrer intersektoralen Wechselwirkungen gefördert werden. Damit sollen auch die Identifikation von Schlüsselmaßnahmen und das Herbeiführen eines gemeinsamen Nutzens erleichtert werden. Diese Maßnahmen können auf unterschiedli-

che Art umgesetzt und kombiniert werden. Wo immer es möglich ist, sollen sie auf wissenschaftlicher Evidenz und Modellen guter Praxis basieren sowie ein sektorenübergreifendes und vernetztes gemeinsames Handeln unterstützen. Ihre Wirkungen auf die Gesundheit der Bevölkerung, die Wirtschaft und Umwelt sollen beobachtet, analysiert und auch hinsichtlich ihrer langfristigen Auswirkungen bewertet werden. Hierfür ist eine umfassende Berichterstattung erforderlich. Auf dieser Grundlage werden die Maßnahmen gegebenenfalls angepasst.

3.2 Indikatoren

Policy-Indikator

Gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung wird in nationalen (Umsetzungs-)Strategien berücksichtigt (ja/nein; Anzahl).

Da es schwierig ist, dieses Wirkungsziel anhand quantifizierbarer Ergebnisindikatoren zu operationalisieren, wird dafür ein Policy-Indikator herangezogen. Dieser soll die Verankerung in anderen Strategien vorantreiben, um einen langfristig breit angelegten Nutzen für die Gesellschaft zu haben. Dabei sollen sowohl der Aspekt der Nachhaltigkeit als auch der Gesundheitsförderung in den Strategien berücksichtigt werden. Aktuell stehen folgende Strategien und Aktionspläne im Fokus: Aktionsplan Nachhaltige Beschaffung, Aktionsplan Bewegung, Aktionsplan Behinderung, Nationale Strategie Armut, UN-Dekade für Gesundes Altern 2020-2030.

3.3 Maßnahmen

M7.1.1 Aktualisierung des Nationalen Aktionsplans Ernährung

In den Jahren 2021 und 2022 wird der Nationale Aktionsplan Ernährung aktualisiert. Aufbauend auf der ernährungspolitischen Situation, der Ernährungs- und Verpflegungssituation und auf den im Rahmen des Gesundheitsziels 7 entwickelten Wirkungszielen wird unter Mitarbeit der Nationalen Ernährungskommission und unter Berücksichtigung des Rechnungshofberichts zum Nationalen Aktionsplan Ernährung die konkrete Ernährungsstrategie für die nächsten Jahre definiert. Großer Wert wird darauf gelegt, an das Gesundheitsziel 7 anzuknüpfen bzw. die Arbeiten zu verschränken und messbare Ziele anzustreben.

Weitere Informationen: [Nationaler Aktionsplan Ernährung \(NAP.e\)](#)

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

BMSGPK

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021-2022

M7.1.2 Joint Action „Best Remap“

Das BMSGPK, die AGES und die GÖG nehmen an einer Joint Action der Europäischen Kommission zur Implementierung von bereits umgesetzten Best-Practice-Beispielen aus den Bereichen Reformulierung, Marketing und Öffentliche Ausschreibung in weiteren Mitgliedstaaten teil. Ziel ist es, voneinander zu lernen und erfolgreiche Maßnahmen zu übernehmen bzw. für die

Herausforderungen im eigenen Wirkungsbereich zu adaptieren. Für Österreich sollen eine verstärkte Berücksichtigung von Gesundheitsaspekten in öffentlichen Ausschreibungen und bei Marketingmaßnahmen sowie die Weiterentwicklung des Nährwertmonitorings erreicht werden.

Weitere Informationen: <https://bestremap.eu/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

BMSGPK; AGES; GÖG

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020-2021

M7.1.3 Aktualisierung des Aktionsplans nachhaltige Beschaffung

Am 20. Juli 2010 hat der Ministerrat den Österreichischen Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung (naBe-Aktionsplan) angenommen. Der naBe-Aktionsplan enthält neben Zielen und Maßnahmen auch konkrete Umweltkriterien für Produkte aus 16 Beschaffungsgruppen. Neben anderen Bereichen der öffentlichen Beschaffung wird angestrebt, die Qualitätsanforderungen an Lebensmittel (Bioanteil, Gentechnikfreiheit, Regionalität, Tierwohl, Mehrwegsystem bei Verpackungen, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung etc.) auszubauen.

Der Aktionsplan wurde umfassend überarbeitet und 2021 neu veröffentlicht. Er ist für Bundesdienststellen verbindlich und dient Landesstellen als Leitfaden für eine nachhaltige Beschaffung u. a. von Lebensmitteln.

Weitere Informationen: <https://www.nabe.gv.at/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Erstellt wird der Aktionsplan vom BMK unter Mitwirkung u. a. des BMSGPK und des BMLRT.

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021

M7.1.4 Forum „Österreich isst regional“

Das *Forum Österreich isst regional* soll zur Erreichung der im Regierungsprogramm sowie in den Programmen der Bundesländer verankerten Zielsetzung einen Transformationsprozess in Richtung Ausbau der Möglichkeiten in den Bereichen Regionalität und Saisonalität von Lebensmitteln in der öffentlichen Beschaffung begleiten. Ziel ist es, eine möglichst regionale, saisonale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Beschaffung in öffentlichen Einrichtungen, wie u. a. in Schulen, Universitäten, Kranken- und Pflegeeinrichtungen oder beim Bundesheer, voranzutreiben.

Mit den Zielsetzungen der Stärkung der regionalen Wertschöpfung, Unterstützung der Klimaziele, Implementierung innovativer Technologien und Förderung der Tierschutz- und Produktionsstandards setzt das Forum gezielte Aktivitäten in Richtung zukunftsfähiger Lebensmittelausschreibungen, (Weiter-)Entwicklung digitaler Einkaufsportale, Etablierung eines nachhaltigen Bedarfsmanagements sowie Auf- bzw. Ausbau von Kunden-/Lieferantensystemen. Ein wesentliches Kernelement ist die systematische Erweiterung der Bietersegmente auf Primärerzeuger:innen.

Der Fokus der Arbeiten des Forums liegt auf den Aspekten Nachhaltigkeit, Regionalität, Qualität, Versorgungssicherheit und Innovation. Für eine Umsetzung wird der grundlegend erneuerte naBe-Aktionsplan mitgedacht. Programmschwerpunkte werden daher in den Bereichen Wissensmanagement und -transfer, Rahmenbedingungen für regionale Vergaben, nachhaltiges Beschaffungsmanagement und Veranstaltungsmanagement mit Weiterbildungsangeboten gesetzt.

Weitere Informationen: <https://www.nabe.gv.at/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Bundesbeschaffungsgesellschaft (BBG) im Auftrag des BMLRT und der Länder

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020-2022

M7.1.5 Der Bund isst regional

Im gemeinsamen Projekt der Bundesministerien unter Leitung des BMLRT erfolgt die Überprüfung und Weiterentwicklung der Beschaffungsvorgänge für Lebensmittel in Hinblick auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit an den Standorten der Bundesministerien und ihrer Dienststellen.

Ziel ist es, im Sinne des Regierungsprogramms eine Anpassung vergebener Leistungen zur Verpflegung im Einklang mit dem Aktionsplan Nachhaltige Beschaffung voranzutreiben, um eine möglichst regionale, saisonale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Beschaffung in allen Einrichtungen des Bundes (selbst betrieben oder verpachtet) zu etablieren.

Unter anderem soll eine Bewusstseinssteigerung in den Ressorts in Bezug auf die Bedeutung regionaler, saisonaler und nachhaltiger Lebensmittel in der Ernährung und Verpflegung erreicht werden sowie die Kennzeichnung der Herkunft der Primärzutaten Milch, Fleisch und Eier in den Kantinen etabliert werden. Hinsichtlich der im Regierungsprogramm formulierten Ziele werden die im naBe-Aktionsplan definierten Zwischenziele angestrebt.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

BMLRT in Zusammenarbeit mit BBG und unter Mitwirkung aller anderen Ressorts

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020-2024

M7.1.6 Stakeholder-Dialog „Gemeinsam für mehr Mundgesundheit in Österreich“

Der Stakeholder-Dialog Mundgesundheit wurde im Jänner 2017 von der damaligen Gesundheitsministerin Sabine Oberhauser initiiert, um Vertreter:innen von Bund, Ländern und Sozialversicherung zusammenzubringen und dadurch den fachlichen Austausch und die Identifikation von Entwicklungsfeldern im Bereich der Mundgesundheit zu fördern. In weiterer Folge wurde der Dialog im Bundeszielsteuerungsvertrag Gesundheit (Artikel 10) vorläufig für 2017-2021 verankert. Da Mundgesundheit ein wichtiger Teil der Allgemeingesundheit ist, die auch

die Lebensqualität beeinflusst, wird Mundgesundheit heute als integraler Bestandteil von Strategien zur Verbesserung der Allgemeingesundheit gesehen. Eine gesundheitsförderliche, zuckerreduzierte Ernährung ist eine wichtige Determinante zur Verbesserung der Mundgesundheit. In der ersten Dialogveranstaltung wurden die Herausforderungen der nächsten Jahre erarbeitet, in der zweiten und dritten Dialogveranstaltung lag der Fokus im Bereich Kariesprophylaxe für Kinder und Jugendliche und die Dialoge 4 bis 6 waren aufgrund von Empfehlungen des Rechnungshofs der Erarbeitung von Mundgesundheitszielen für Österreich in Anlehnung an den Gesundheitszieleprozess gewidmet. In einem nächsten Schritt wird ein Bericht über die bisherigen Aktivitäten, der die Ziele enthält, an den Gesundheitsminister übermittelt, um über die Weiterentwicklung zu einer Gesamtstrategie politisch zu entscheiden. Außerdem sind für das Jahr 2021 eine bis zwei weitere Dialogveranstaltungen geplant, deren Schwerpunktthemen noch zu definieren sind. Insbesondere im Zusammenhang mit den Handlungsempfehlungen „Chancengerechtigkeit stärken – Gesundheitsförderliche Verpflegung zur Verfügung stellen“ sowie „Kooperation mit der Lebensmittelwirtschaft – Zuckerreduktion“ ergeben sich Querverbindungen zum Gesundheitsziel 7.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

BMSGPK; GÖG/ÖBIG gemeinsam mit Zielsteuerungspartnern

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2017 - laufend

4 Wirkungsziel 2 – Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen

4.1 Erläuterung

Die Ernährung der Menschen wird maßgeblich durch das vorhandene Angebot von Lebensmitteln, Speisen und Getränken beeinflusst. In Österreich kann dabei vorausgesetzt werden, dass die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet ist. Die Menschen wählen aus einem vielfältigen Angebot unverarbeiteter oder verarbeiteter Lebensmittel aus und bereiten dementsprechend ihr Essen zu. Um das Angebot gesundheitsfördernder und nachhaltiger Lebensmittel und Speisen sicherzustellen, soll entlang der gesamten **Lebensmittelversorgungskette** angesetzt werden. Hierbei sollen transparente Informationen im Sinne der Herkunftskennzeichnung in allen Bereichen Konsumentinnen und Konsumenten dabei unterstützen, eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Wahl zu treffen. In diesem Kontext spielen auch die Ernährungskompetenz und das damit zusammenhängende Wissen in Bezug auf Umwelt-, Klima- und soziale Aspekte der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln bei allen Beteiligten der Versorgungskette eine wesentliche Rolle.

Die **landwirtschaftlichen Betriebe** produzieren frische sowie unverarbeitete und teilweise verarbeitete Lebensmittel und andere Rohstoffe für die weitere Verarbeitung, prägen die regionale Gesellschaft sowie die Kulturlandschaft und leisten einen Beitrag zur Landschaftspflege, zum Erhalt von Grünland und zur Biodiversität. Im Sinne dieses Wirkungsziels sollen insbesondere jene Formen der Landwirtschaft gestärkt werden, welche die Vielfalt regionaler Lebensmittelangebote nachhaltig erhöhen und gleichzeitig Klima- und Umweltbelastungen minimieren. Dabei soll der Selbstversorgungsgrad unter Berücksichtigung der Ernährungsempfehlungen bei heimisch produzierbaren Lebensmitteln ressourcenschonend und standortangepasst gesteigert werden.

Durch die **Lebensmittelverarbeitung** wird eine Reihe landwirtschaftlicher Erzeugnisse für den Verzehr aufbereitet, haltbar gemacht oder für eine weitere Zubereitung vorbereitet und für den Alltag der Menschen zur Verfügung gestellt. Die Lebensmittelverarbeitung bringt eine Vielzahl von Lebensmitteln hervor, deren Verarbeitungsgrad stark variiert. Die Aufgabe hier ist, den Anteil jener Produkte am Angebot zu erhöhen, die eine gesunde, nachhaltige Ernährung unterstützen. In Hinblick auf die Gesundheit ist unter anderem auf den Erhalt der Nährstoffdichte und des Ballaststoffgehalts verarbeiteter Lebensmittel und Getränke zu achten und exzessive Gehalte von z. B. Salz, Zucker, Fett oder weiteren Inhalts- und Zusatzstoffen sind, wenn notwendig, zu reduzieren. Die meisten Lebensmittel gelangen über den **Handel** in Umlauf und werden in privaten Haushalten oder in der Außer-Haus-Verpflegung verzehrt oder weiterverarbeitet. Um ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot im Handel zu fördern, soll die Erzeugung frischer, saisonaler und ökologisch nachhaltiger Lebensmittel und Produkte durch regionale Produzentinnen und Produzenten unterstützt und entsprechend vermarktet werden. Ebenso sollen innovative Formen des regionalen Lebensmittelhandels forciert werden, dabei

soll das Zusammenspiel zwischen Produzentinnen bzw. Produzenten, Abnehmerinnen bzw. Abnehmern und Konsumentinnen bzw. Konsumenten samt den dabei entstehenden logistischen Anforderungen berücksichtigt werden.

Die Ernährungsgewohnheiten verändern sich. Der Anteil der **Außer-Haus-Verpflegung** ist stark im Steigen begriffen und auch die Nachfrage der Konsumentinnen und Konsumenten nach nahr- und schmackhaften Speisen ist gestiegen. Daher haben die Akteurinnen und Akteure in der Außer-Haus-Verpflegung durch ihre große Reichweite bedeutenden Einfluss auf und Verantwortung für die Ernährung ihrer Kundinnen und Kunden. Das Verpflegungsangebot sollte gesundheitsförderlich und nachhaltig sein.

Generell sollen im Bereich **Vermarktung** von und Informationen zu Lebensmitteln, Speisen und Getränken die Konsumentinnen und Konsumenten in allen Bereichen dabei unterstützt werden, sich aufgrund der dargebotenen Informationen bewusst für einen gesunden und nachhaltigen Konsum entscheiden zu können. Dazu ist beispielsweise eine transparente und leicht erfassbare Kennzeichnung von Inhalten, Zusammensetzung, Herkunft und Produktionsweise von Lebensmitteln vonnöten. Darunter fallen auch jene Eindrücke, die durch die Gestaltung von Verpackungen oder durch Werbung – v. a. jene, die speziell vulnerable Gruppen adressiert – erzeugt werden. Verpackung und Werbung sollen die tatsächlichen Eigenschaften des Produkts und dessen Herstellungsweise widerspiegeln. Außerdem soll das Angebot an Lebensmitteln und Getränken in Österreich beobachtet, analysiert und für die Konsumentinnen und Konsumenten transparent aufbereitet werden.

Im Sinne der Ressourceneffizienz sollen **Lebensmittelverschwendung und -verluste** von der Produktion über die Weiterverarbeitung und Vermarktung, den Lebensmittelhandel und die Außer-Haus-Verpflegung bis hin zu den privaten Haushalten vermieden oder minimiert werden. Für das Anfallen nicht vermeidbarer Überschüsse sollen Abläufe geschaffen werden, die eine weitere Verteilung und Verwendung ermöglichen. Verpackungsabfälle im Lebensmittelbereich sollen so gering wie möglich gehalten werden und da, wo Verpackung notwendig ist, soll diese umweltfreundlich hergestellt werden sowie gut entsorgbar oder recycelfähig sein.

4.2 Indikatoren

Für das Monitoring des Wirkungsziels 2 wurden Indikatoren entlang der gesamten Wertschöpfungskette ausgewählt. Zu beachten ist, dass diese nur Teilaspekte des Wirkungsziels abdecken können und als Proxy gesehen werden.

Indikatoren für die Lebensmittelproduktion:

- **Selbstversorgungsgrad mit Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Fleisch (in %)**
- **Anteil biologisch bewirtschafteter Flächen an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche in Österreich (in %)**
- **Anteil des Bio-Viehbestands am gesamten Viehbestand in Österreich (in %)**

Die landwirtschaftliche Produktion steht am Beginn der Wertschöpfungskette und bestimmt, welche Lebensmittel auf den Markt gelangen. Während in früheren Jahrhunderten Menschen primär selbst dafür verantwortlich waren, was auf ihren Tellern landete, sind Menschen heutzutage primär Konsumentinnen und Konsumenten landwirtschaftlicher und gewerblich oder industriell verarbeiteter Lebensmittel, die sie in erster Linie über den Einzelhandel beziehen. Dabei wird die landwirtschaftliche Produktion heute geprägt von Globalisierung und Industrialisierung, die zu einer zunehmenden Einschränkung der Zahl der genutzten Pflanzen- und Tierarten, einer Mechanisierung und Fokussierung der Arbeit, einem vermehrten Einsatz von

Pflanzenschutzmitteln und Antibiotika und einem Verlust an Beschäftigungsmöglichkeiten für die Bevölkerung führten. Damit hat die Lebensmittelproduktion direkten und indirekten Einfluss auf die Ernährung und Gesundheit der Bevölkerung.

Für das Monitoring der Lebensmittelproduktion wurden drei Indikatoren ausgewählt, die unterschiedliche Aspekte der Landwirtschaft abdecken. Der **Selbstversorgungsgrad**⁸ gibt an, inwieweit die Produktion von Lebensmitteln im eigenen Land in der Lage ist, die Gesamtheit der Bedürfnisse „Verwendung im Inland“ abzudecken. Die Daten werden jährlich von der Statistik Austria im Zuge der Versorgungsbilanz erhoben und sollen unter Berücksichtigung der Verzehrstatistik betrachtet werden. Seit 2013/2014 gibt es kaum Veränderungen im Selbstversorgungsgrad. Bei Obst und Gemüse liegt der Wert teils deutlich (Obst) unter 100 Prozent (2018/2019 bei 40 bzw. 56 Prozent). Deutlich höher ist der Selbstversorgungsgrad bei den Hülsenfrüchten mit zuletzt 77 Prozent, wobei der Pro-Kopf-Verzehr in Österreich auch nur bei rund einem Kilogramm pro Jahr liegt. Im Gegensatz dazu lag Fleisch im Trend konstant über 100 Prozent (110 Prozent im Jahr 2014 bis 108 Prozent im Jahr 2019). Ziel ist es, einen hohen Selbstversorgungsgrad auch im Zuge der benötigten Veränderungen des Verzehrs in Richtung der Ernährungsempfehlungen (d. h. mehr Obst und Gemüse, weniger Fleisch und Wurstwaren) sicherzustellen.

Als Ergänzung zum Selbstversorgungsgrad, der sich auf die Menge in Österreich produzierter Lebensmittel bezieht, einigte sich die Arbeitsgruppe auf die Verwendung zweier weiterer Indikatoren, die die Art der Landwirtschaft betreffen: den **Anteil biologisch bewirtschafteter Flächen** und den **Anteil Bio-Viehbestand**. Als Datenquelle fungiert der „Grüne Bericht“, welcher seit 1960 jährlich vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus erstellt wird und einen detaillierten Einblick zur Situation der österreichischen Land- und Forstwirtschaft erlaubt. Der Anteil biologisch bewirtschafteter Flächen an der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche (ohne Almen) lag 2018 bei 23 Prozent, wobei Trendanalysen seit 2000 eine positive Entwicklung mit geringen Steigerungsraten erkennen. Der Anteil des Bio-Viehbestands in Österreich am gesamten Viehbestand in GVE⁹ zeigt ebenfalls eine positive Entwicklung, wobei dieser im Jahr 2018 bei 18 Prozent lag. In der neuen Strategie „**Vom Hof auf den Tisch**“ (engl. Farm to Fork) der EU wird das Ziel eines Bioanteils von 25 Prozent an der gesamten Landwirtschaftsfläche bis 2030 diskutiert ([30], siehe auch [Farm to Fork Strategy \(europa.eu\)](#)).

Indikator für Lebensmittelverarbeitung:

- **Zusammensetzung (Menge an Salz, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren) von ausgewählten Produkten**

Wie einleitend bereits erwähnt, zählen der exzessive Konsum von gesättigten Fettsäuren und Transfetten sowie der übermäßige Verzehr von Salz und Zucker in unserer täglichen Ernährung zu den führenden Risikofaktoren für ernährungsbedingte nicht übertragbare Erkrankungen wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall oder Diabetes [49]. Die Empfehlungen für Erwach-

⁸

gesamte Inlandserzeugung durch die Verwendung im Inland mal 100 (Statistik Austria 2020)

⁹

Großvieheinheit: gemeinsame Einheit, um den Viehbestand in einer einzigen Zahl ausdrücken zu können. Die Stückzahlen der einzelnen Vieharten werden in GVE umgerechnet. Für jede Viehart ist je nach Altersklasse und Nutzungsform ein Umrechnungsschlüssel festgelegt. (Grüner Bericht 2019)

sene liegen für gesättigte Fettsäuren und freien Zucker bei max. zehn Energieprozent (das wären bei einem täglichen Bedarf von 2.000 kcal circa 22 Gramm Fett und 49 Gramm Zucker) und bei täglich maximal fünf bis sechs Gramm Salz [50, 51].

Die Zusammensetzung verarbeiteter Lebensmittel wird im Rahmen des Projekts „Lebensmittel unter der Lupe“¹⁰ seit 2017 von der AGES regelmäßig erhoben (siehe M7.2.4 Lebensmittel unter der Lupe). Im Rahmen des Gesundheitszieleprozesses werden Lebensmittel, wie z. B. Milchmischerzeugnisse, Müslis und Frühstückscerealien, Wurstwaren oder Säuglings- und Kleinkindprodukte, unter Berücksichtigung der österreichischen Ernährungsempfehlungen beobachtet.

Erste Analysen zeigen, dass besonders beim Zuckergehalt je 100 Gramm durch alle ausgewählten Lebensmittelgruppen hinweg eine große Bandbreite bei den angebotenen Produkten besteht. Ganz deutlich zeigt sich dieser Effekt bei Breien und Flocken der Säuglingsernährung sowie bei Müslis und Frühstückscerealien: Je nach angebotenen Produkt können 0,1 bis 43,8 Gramm Zucker je 100 Gramm enthalten sein. Der Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren und Salz ist besonders bei Wurstwaren relevant. So liegt hier der Salzgehalt bei 0,2 bis 29 Gramm je 100 Gramm Wurst.

Ziel ist es, den Anteil von Lebensmitteln mit geringen Mengen an Zucker, Salz, Fett und insbesondere gesättigten Fettsäuren bei den oben genannten Produktgruppen zu erhöhen.

Indikator für Lebensmittelverkauf:

- Bioanteil an gekauften Produkten/Lebensmitteln im Lebensmitteleinzelhandel (in %)

Im Wirkungsziel wurde definiert, dass ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot im Handel gefördert werden soll. Dabei geht es insbesondere auch um nachhaltig produzierte Lebensmittel durch regionale Produzentinnen und Produzenten. Da letzterer Aspekt bereits über die Indikatoren zur Lebensmittelproduktion abgedeckt wird und der diskutierte Indikator „Bioanteil im Lebensmitteleinzelhandel“ keine Aussage darüber zulässt, wie häufig zu Biolebensmitteln gegriffen wird, wurde der Indikator „Bioanteil an gekauften Produkten/Lebensmitteln im Lebensmitteleinzelhandel“ ausgewählt.

Quelle für diesen Indikator ist die rollierende Agrarmarktanalyse (RollAMA). Diese wird in Zusammenarbeit mit GfK und KeyQUEST Marktforschung quartalsweise durchgeführt. Bei diesem Haushaltspanel führen 2.800 österreichische Haushalte Aufzeichnungen über ihre Lebensmitteleinkäufe. Darin nicht enthalten sind Individualeinkäufe und der „Außer-Haus-Konsum“. Durch diesen Indikator können primär die Entwicklungen des tatsächlichen Konsums als auch ansatzweise die Menge angebotener Lebensmittel in Bioqualität abgeleitet werden.

Der Anteil von gekauften biologischen zu konventionellen Lebensmitteln über alle Produktgruppen hinweg betrug im Jahr 2019 zehn Prozent (vgl. 2016: acht Prozent). Eine leichte Zunahme kann auch getrennt nach Lebensmittelgruppen, die im Rahmen des Monitorings eine besondere Rolle spielen - Frischobst, Frischgemüse, Fleisch und Geflügel, Wurst und Schinken -, beobachtet werden. Ziel ist, dass biologisch produzierte Lebensmittel der regionalen Produzentinnen und Produzenten auch im Lebensmittelhandel angeboten und von den Konsumentinnen und Konsumenten gekauft werden.

Ein weiterer Indikator, der unter diesem Aspekt diskutiert wurde, ist der Anteil heimisch/regional produzierter und im Lebensmittelhandel angebotener Lebensmittel. Dieser hätte nicht nur

¹⁰

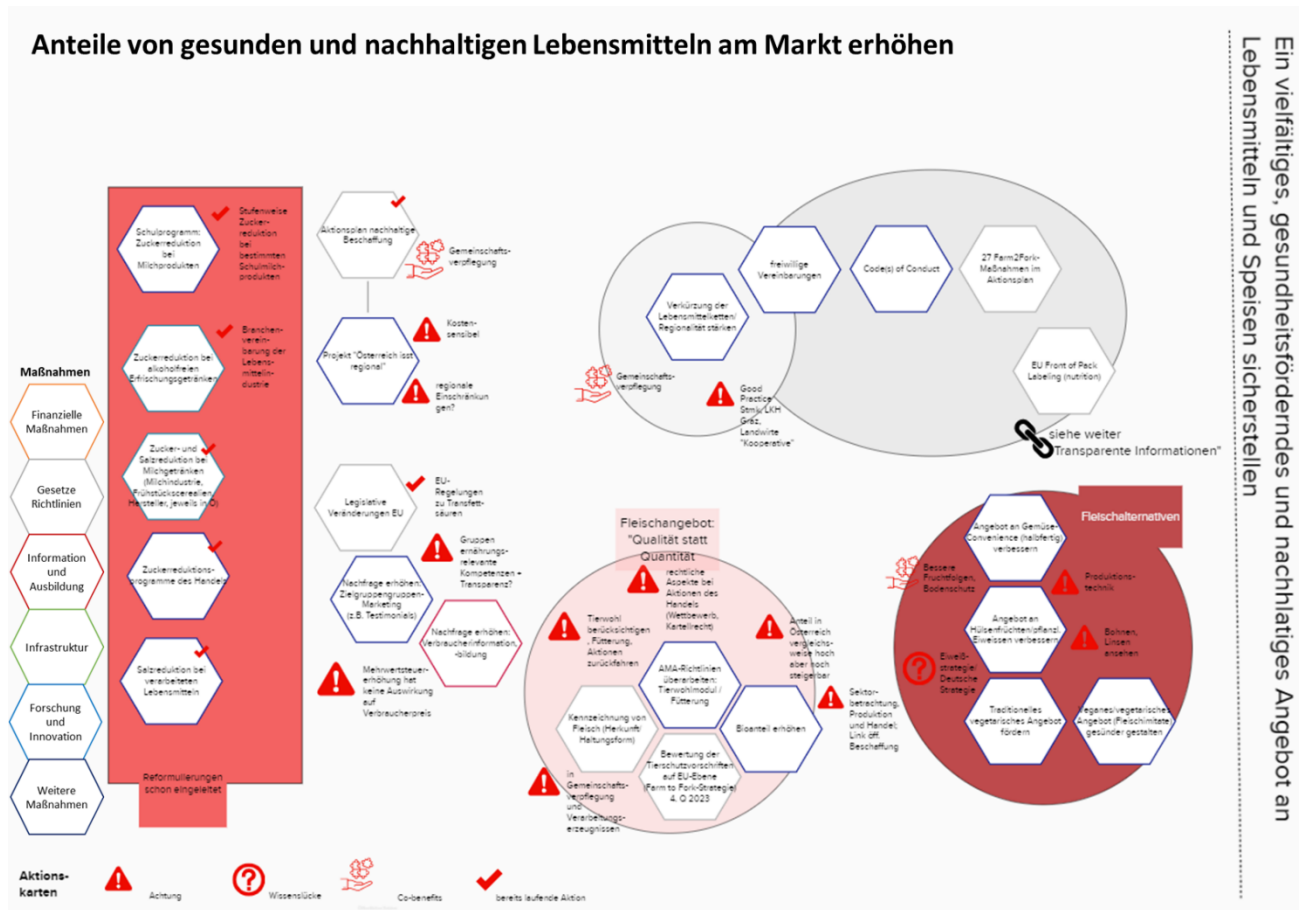
Lebensmittel unter der Lupe – Online-Tool (<https://lebensmittellupe.at/>)

den Lebensmitteleinzelhandel, sondern auch den Großhandel mitumfasst. Hier liegen allerdings keine Routinedaten vor.

4.3 Maßnahmen

Die Arbeitsgruppe hat im Rahmen der 5. Sitzung Maßnahmenpfade für die Themen *Transparenz der Informationen für Konsumentinnen und Konsumenten verbessern* und *Anteile von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln am Markt erhöhen* erarbeitet. Das Ergebnis dieser Sitzung ist auf den nachfolgenden Seiten ersichtlich. Betrachtet wurde die Art der notwendigen Maßnahmen in der jeweiligen Reihenfolge und die benötigten Stakeholder:innen für deren Initiierung und Umsetzung (diese werden in unten stehender Grafik aufgrund der Auflösung nicht dargestellt). Ergänzt wurden die Maßnahmenpfade um einige bereits bestehende Maßnahmen. Eingereichte Maßnahmen der Arbeitsgruppenmitglieder werden im Nachgang angeführt.

Abbildung 6: Maßnahmenpfade zu „Anteile von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln am Markt erhöhen“



Quelle: AG-Sitzung, 28. 1. 2021

M7.2.1 Schulbuffetberatung und -evaluierung in der Steiermark

Das Programm GEMEINSAM G´SUND GENIEßEN - Unser Schulbuffet der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung beim Gesundheitsfonds Steiermark unterstützt Schulbuffetbetriebe dabei, ein gesundheitsförderliches sowie wirtschaftlich tragbares Verpflegungsangebot umzusetzen. Die gesündere Wahl soll zur einfacheren werden. Im Rahmen eines Vergabeprozesses 2019/2020 hat Styria vitalis den Zuschlag für das entwickelte Konzept erhalten.

Vorrangig wird mittels individueller Beratung und Betreuung durch das Programmteam gemeinsam mit Buffet- und Schulleitungsteams das Warenangebot am Buffet und in vorhandenen Lebensmittelautomaten optimiert. Die Basiskriterien bilden hierbei die Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung des Gesundheitsfonds Steiermark, in welche die Leitlinie Schulbuffet des Bundesministeriums integriert ist.

Abgestimmt auf die jeweilige Situation der Buffetbetreiber:innen stehen verschiedene Beratungsformen zur Auswahl, z. B. Runde Tische zur Vernetzung, Sichtung des Angebots, telefonische Beratung bei Fragen, konkrete Empfehlungen, um die Mindeststandards angemessen umzusetzen. Das Buffetangebot wird zumindest alle zwei Jahre von Styria vitalis evaluiert. Unterstützend stehen auch Marketingmaterialien und regelmäßige Infomails zu relevanten Themen sowie Schulungen und Vernetzungstreffen für den aktiven Austausch zur Verfügung. Für Schulbuffetbetriebe ist die Teilnahme am Programm freiwillig, alle Leistungen sind kostenlos.

Für Betriebe, die zumindest 75 Prozent der Evaluierungskriterien erfüllen, gibt es die Möglichkeit, ihre Stärken in Form einer Urkunde (Stärkenprofil) sichtbar zu machen. Betriebe, die die Leitlinie Schulbuffet zu 100 Prozent erfüllen, erhalten eine Auszeichnung.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Styria vitalis (im Rahmen der Initiative „Gemeinsam G´sund Genießen“ im Auftrag des Gesundheitsfonds Steiermark)

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020-2022

M7.2.2 Entwicklung von Standards für die Verpflegung (und Ernährung) in verschiedenen Settings

Als Grundlage für eine gesundheitsfördernde Verpflegung bzw. eine gesunde Ernährung werden Standards für die Settings Kindergarten, Krankenhaus und Pflege- bzw. Wohnheim für Seniorinnen und Senioren entwickelt. Diese Empfehlungen können für die Optimierung von Verpflegungsangeboten und als Ausschreibungskriterien verwendet werden.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

BMSGPK

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021-2022

M7.2.3 REVAN: Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen

Das Gesundheitsförderungsprogramm „Richtig Essen von Anfang an!“ setzt bereits seit 2008 erfolgreich gesundheitsfördernde Maßnahmen im Bereich Ernährung um und verfolgt die Etablierung gesundheitsfördernder Lebenswelten und die Verbreitung einheitlicher Botschaften zum Themenbereich Ernährung in der Schwangerschaft und Stillzeit sowie im Beikost- und Kindesalter.

Für die Ausrichtung in den nächsten fünf Jahren wurden in einer gemeinsamen Strategie drei Handlungsfelder definiert: Entwicklung von Handlungsempfehlungen und Maßnahmen zur Stillförderung, Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen, treffsichere Gestaltung bestehender Informationsangebote (Chancengerechtigkeit).

Die Operationalisierung des Handlungsfeldes „Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen“ erfolgt in vier Schritten:

1. Erhebung und Zusammenfassung vorliegender Konzepte/Modelle und Angebotsstrukturen sowie Einschätzung hinsichtlich Kriterien guter Praxis
2. Partizipative Identifikation von Herausforderungen bzw. eines etwaigen Optimierungsbedarfs und von Lösungskonzepten sowie Berücksichtigung von Rahmenbedingungen und Verantwortungsbereichen
3. Definition von Schwerpunkten und Ableitung mind. eines gemeinsam mit der Sozialversicherung ausrollbaren Good-Practice-Modells
4. Nachhaltige Realisierung des Rollouts des Good-Practice-Modells in mind. vier Bundesländern ab 2021

Weitere Informationen: [*Richtig essen von Anfang an!*](#)

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

AGES; BMSGPK; DVSV und ÖGK

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021-2025

M7.2.4 Lebensmittel unter der Lupe

Lebensmittel unter der Lupe unterstützt Konsumentinnen und Konsumenten (insb. Eltern) dabei, eine informierte und optimale Lebensmittelauswahl für sich und ihre Familie zu treffen. Im Rahmen des Projekts werden Produktinformationen in einem Online-Tool transparent dargestellt. Mit dem Online-Tool lebensmittellupe.at können Konsumentinnen und Konsumenten unter anderem den Zucker-, Salz-, Fett- und Energiegehalt von Lebensmitteln vergleichen und angezeigt bekommen, ob den Produkten Süßungsmittel zugesetzt wurden. Zudem können Konsumentinnen und Konsumenten angezeigt bekommen, wie viel Zucker, Salz, Fett und Energie sie mit einer Portion im Vergleich zu den Empfehlungen aufnehmen. Das Tool bietet zusätz-

lich praktische Tipps und Informationen rund um eine ausgewogene Ernährung. Die Daten liefern einen wichtigen Beitrag zum Aufbau eines Nährstoffmonitorings in der AGES und fördern den Dialog mit der Wirtschaft, um gemeinsam Schritte zur Verbesserung der Ernährungssituation in Österreich setzen zu können.

Weitere Informationen: <https://lebensmittellupe.at/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

AGES

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2017 - laufend

M7.2.5 Zuckerreduktion bei bestimmten Schulmilchprodukten

Das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch ist ein Förderungsinstrument der Gemeinsamen Agrarpolitik mit dem Ziel, gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und Jugendlichen zu fördern. Zu diesen Zwecken finanziert die Europäische Union aus dem Agrarbudget Beihilfen für die vergünstigte Abgabe von Obst, Gemüse und Milch an Kinder in schulischen Einrichtungen. An dem Programm können alle österreichischen Schulen und Kindergärten teilnehmen. Die Förderung ist bis zur Erschöpfung der für das jeweilige Schuljahr verfügbaren Budgetmittel möglich.

Im Zuge dessen wird der Zuckerzusatz in Österreich bei Milchprodukten stufenweise reduziert. Bei Produkten mit mind. 90 Prozent Milchanteil (z. B. Kakao) wird der maximale Zuckerzusatz von 6,5 Prozent im Schuljahr 2017/2018 auf 3,5 Prozent bis zum Schuljahr 2022/2023 reduziert und danach auf diesem Wert stabilisiert. Die Reduktion bei Produkten mit mind. 75 Prozent Milchanteil (z. B. Fruchtojoghurt) strebt einen Anteil von 5,5 Prozent bis 2022/2023 an (Ausgangswert im Schuljahr 2017/2018: 7 Prozent). Der Fokus des EU-Schulprogramms ist auf gesunde Ernährung gerichtet, denn der Zusatz von Salz, Fett, Süßungsmitteln oder künstlichen Geschmacksverstärkern ist verboten. Zulässig ist nur Zucker des KN-Codes 1701 (Rüben- und Rohrzucker und chemisch reine Saccharose in fester Form). Der natürlich in Früchten enthaltene Zucker und der in Fruchtmischungen enthaltene Zucker zählt als zugesetzter Zucker und wird daher bei der Zuckerreduktion miteingerechnet.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2017-2023

M7.2.6 Brancheninitiativen der Lebensmittelindustrie zur Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln

Anlässlich des „Zucker- und Salzgipfels“ am 6. Mai 2019 wurde vom ehem. Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) gemeinsam mit der Le-

bensmittelindustrie eine Absichtserklärung über Maßnahmen zur weiteren Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln (u. a. alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Frühstückscerealien, Milchprodukte) als Beitrag für eine ausgewogene Ernährung unterzeichnet.

In der Folge bekannten sich der Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie und seine Mitgliedsunternehmen - die Mitgliedsunternehmen der alkoholfreien Erfrischungsgetränkeindustrie, die Hersteller von Frühstückscerealien im Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie sowie die im Fachverband vereinten Unternehmen der Milchindustrie und der größte genossenschaftliche Milchverarbeiter Österreichs - dazu, die Absichtserklärung vom 6. Mai 2019 mit einem Beitrag in den Produktkategorien alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Frühstückscerealien und Milchprodukte zu unterstützen. Ihren Beitrag für diese Initiative konkretisierten die genannten Branchen für ihre Produktkategorien in einzelnen Brancheninitiativen, in welchen messbare Ziele und ein Zeithorizont für deren Umsetzung formuliert wurden (Übergabe an Frau BM Dr. Zarfl am 18. Dezember 2019). Dabei setzen die Branchen auf unterschiedliche Maßnahmen, darunter Reformulierung bestehender Rezepturen und Produktinnovationen, um für die Verbraucher:innen letztlich ein breites Angebot zur Verfügung zu stellen: von „klassischen“ Rezepturen über salz-/zucker-/kalorienreduzierte oder kalorienfreie Varianten bis zu Varianten mit reduziertem Süßgeschmack. So können die Konsumentinnen und Konsumenten je nach ihren individuellen Ernährungsbedürfnissen das für sie ideale Produkt auswählen. Das Monitoring zur Überprüfung der Zielerreichung wird von einer unabhängigen Stelle durchgeführt.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2015-2025

5 Wirkungsziel 3 – Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten

5.1 Erläuterung

Das Ernährungsverhalten wird wesentlich vom Umfeld beeinflusst, in dem Menschen leben. Wird gesunde und nachhaltige Ernährung als Standard gesehen, so erleichtert dies die Wahl der Einzelnen. Daher gilt es das Bewusstsein und das Wissen zu erhöhen, dass Ernährung ein bedeutender Faktor für die Gesundheit ist, und einen Rahmen zu schaffen, in dem gesunde und nachhaltige Ernährung gefördert und gelebt wird. Hierbei sollen sämtliche soziale Systeme, in die Menschen eingebunden sind, betrachtet werden.

Umfassende **ernährungsrelevante Kompetenzen** auf individueller, kollektiver, institutioneller und politischer Ebene liefern die Basis für ein gesundheitsförderndes Umfeld. Darunter werden das Wissen und Verständnis bezüglich ernährungsrelevanter naturwissenschaftlicher und soziokultureller Zusammenhänge sowie Fähigkeiten und Fertigkeiten im Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion, -beschaffung, -zubereitung, -lagerung und -entsorgung verstanden. In diesem Sinne sollen evidenzbasierte und qualitätsgesicherte Informationen transparent und zielgruppengerecht dargestellt sowie positive Erfahrungen und Praxisbeispiele vermittelt werden. Dadurch sind Menschen in der Lage, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen und informierte Entscheidungen zu treffen.

Gemeinschaftliche Aktivitäten wie die Bewirtschaftung von Gärten oder die gemeinsame Zubereitung von Speisen fördern die niederschwellige Vermittlung ernährungsrelevanter Kompetenzen unter anderem in Familien, in Bildungseinrichtungen, Kantinen und in der Nachbarschaft. Initiativen wie Lebensmittelkooperativen, Ernährungsräte oder Foodsharing (d. h. das Verteilen/Weitergeben überschüssiger Lebensmittel) fördern einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Des Weiteren vermittelt eine allgemein zugängliche gesundheitsfördernde und nachhaltige **Verpflegung außer Haus** positive Erfahrungen (Vorbildwirkung) und wirkt sich auf Gesundheit und Wohlbefinden sowie die Ernährungskompetenz der Konsumentinnen und Konsumenten aus. Insbesondere in Einrichtungen, die Gemeinschaftsverpflegung anbieten (z. B. Schulen, das Bundesheer, Arbeits-, Freizeit- und Sportstätten, Pflege- und Betreuungseinrichtungen), soll ein gesundheitsförderndes und nachhaltig hergestelltes Angebot an Speisen und Getränken verfügbar sein sowie der soziale Aspekt des Essens aktiv gefördert werden.

Um das Ernährungsumfeld nachhaltig und gesundheitsfördernd gestalten zu können, bedarf es entsprechender Rahmenbedingungen und Steuerungsinstrumente auf allen Ebenen von Politik und Verwaltung (d. h. Gemeinden, Länder und Bund) und in allen betroffenen Sektoren (siehe auch Wirkungsziel 1), welche die angesprochenen Initiativen unterstützen, ein gesundes und nachhaltiges Angebot fördern und dessen Verfügbarkeit für alle sicherstellen.

5.2 Indikatoren

Das Thema Ernährungsumfeld ist sehr breit und es sind aktuell keine geeigneten quantitativen Ergebnisindikatoren verfügbar. Daher wurden, ähnlich wie bei Wirkungsziel 1, Policy-Indikatoren definiert. Diese sollen die zentralen Themen der Gemeinschaftsverpflegung und der Ernährungskompetenz abdecken.

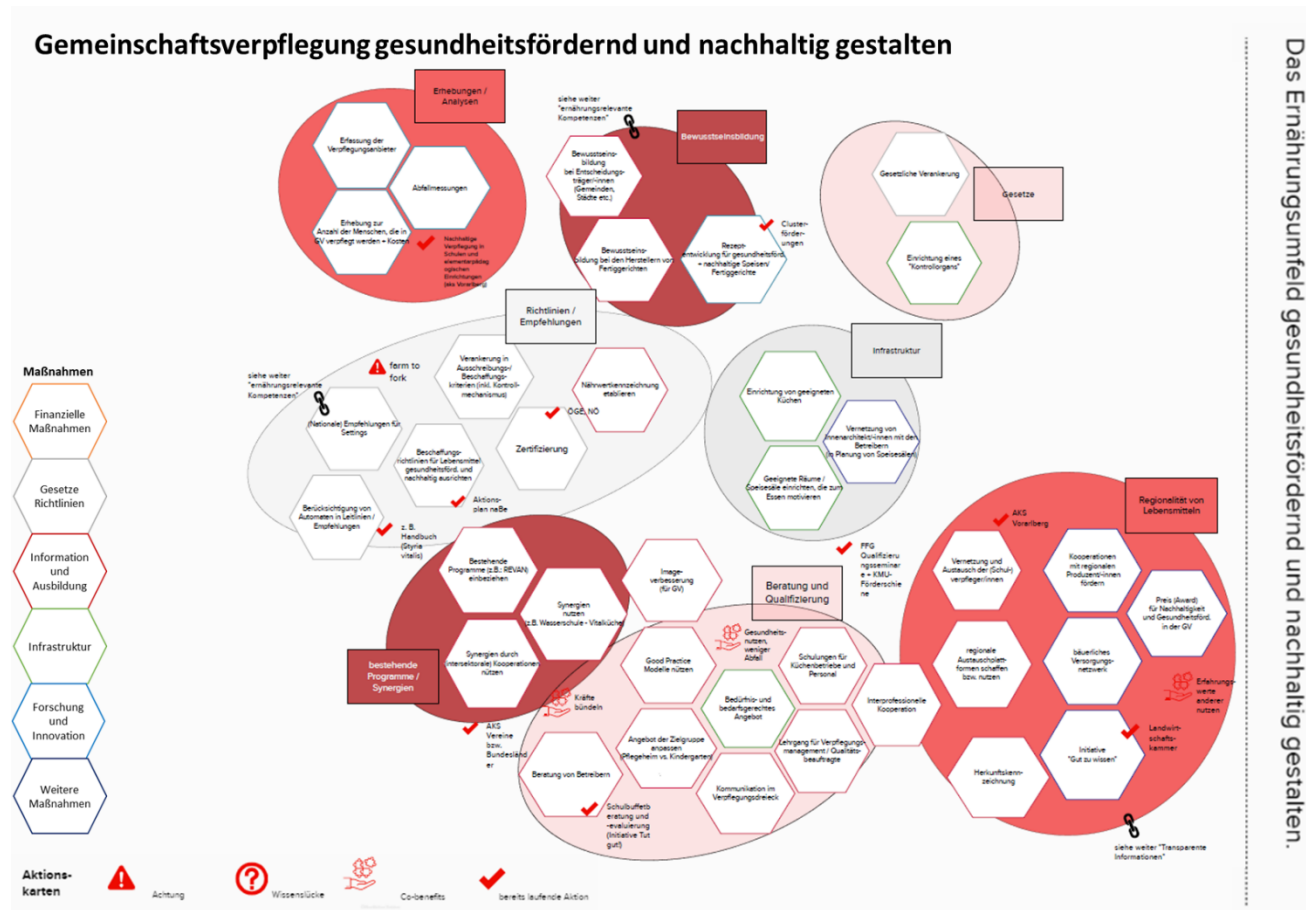
Policy-Indikatoren

- Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung liegen für ausgewählte Settings vor (ja/nein).
- Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung werden in den Ausschreibungskriterien für die Gemeinschaftsverpflegung berücksichtigt (ja/nein).
- Daten zur Ernährungskompetenz der österreichischen Bevölkerung liegen vor (ja/nein).

5.3 Maßnahmen

Die Arbeitsgruppe hat im Rahmen der 5. Sitzung Maßnahmenpfade für die Themen *Ernährungsrelevante Kompetenzen fördern* und *Gemeinschaftsverpflegung gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten* festgelegt. Das Ergebnis dieser Sitzung ist auf den nachfolgenden Seiten ersichtlich. Betrachtet wurde die Art der notwendigen Maßnahmen in der jeweiligen Reihenfolge und die benötigten Stakeholder:innen für deren Initiierung und Umsetzung (diese werden in unten stehender Grafik aufgrund der Auflösung nicht dargestellt). Ergänzt wurden die Maßnahmenpfade um einige bereits bestehende Maßnahmen. Eingereichte Maßnahmen der Arbeitsgruppenmitglieder werden im Nachgang angeführt.

Abbildung 8: Maßnahmenpfade zu „Gemeinschaftsverpflegung gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten“



Quelle: AG-Sitzung, 28. 1. 2021

M7.3.1 Kinder essen gesund

Kinder essen gesund ist eine österreichweite Initiative, in deren Rahmen Maßnahmen und Projekte zur Verbesserung der Ernährung von Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren durchgeführt werden. Erreicht werden Kinder, Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen sowie Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung und Kommunen.

Die Aktivitäten im Überblick:

Website/Toolbox – Eine Vielzahl von Materialien, wie Ernährungsempfehlungen, Handbücher, Leitfäden, Checklisten, Broschüren, Pädagogische Lehr- und Lernmaterialien, Spiele, Videos und Unterlagen, die in den Settings Kindergarten und Volksschule umgesetzt bzw. angewendet werden, wurden geprüft und in der Toolbox allgemein zugänglich gemacht.

Charta Kinder essen gesund – Die Unterzeichner:innen der Charta setzen mit ihrer Unterschrift ein Zeichen der Unterstützung und setzen sich für eine bessere Ernährung von Kindern ein.

Videos - Auf eine einfache, spielerische Art und Weise tragen die Kurzvideos zur Verbesserung von Ernährungsgewohnheiten sowie -kompetenzen bei und regen zum Nachdenken an. Mit den Videos werden wichtige Informationen und hilfreiche Tipps für Eltern und Kinder zu bewusstem, gesundem wie auch genussvollem Essen vermittelt.

Projekte – Fünf Projekte wenden sich im Zeitraum von drei Jahren (2020-2022) an rund 8.500 Kinder in Volksschulen, sie finden im Burgenland, in Niederösterreich, in der Steiermark, in Vorarlberg und in Wien statt. Die Interventionsfelder dieser Projekte fokussieren darauf, das Ernährungswissen und die Ernährungsgewohnheiten der Kinder zu verbessern. Die Maßnahmen sind vielseitig, sie sind sowohl auf Verhaltens- als auch auf Verhältnisprävention gerichtet. Es werden Workshops für Kinder und Eltern, Elternbildungsaktivitäten, Fortbildungen für Pädagoginnen und Pädagogen sowie weitere Aktivitäten in Gemeinden durchgeführt. Darüber hinausgehende Maßnahmen sind auf die Verbesserung des Gemeinschaftsverpflegungsangebots in der Volksschule gerichtet. Bei regionalen Maßnahmen und Events in Gemeinden und im öffentlichen Raum lernen Kinder, wie Gemüse wächst und wie es verarbeitet und zubereitet werden kann.

Weitere Informationen: www.kinderessengesund.at

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Fonds Gesundes Österreich / Gesundheit Österreich GmbH; die Initiative wird in Kooperation mit BMSGPK und AGES/REVAN durchgeführt.

Akteure der fünf Projekte: Land Burgenland, aks gesundheit GmbH, Styria vitalis, Wiener Gesundheitsförderung – WiG, Tut gut! Gesundheitsvorsorge GmbH

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020 - laufend (Initiative), Projekte: 2020-2022

M7.3.2 GET (Gesunde Entscheidungen treffen) - Unterrichtsmaterialien zur Ernährungskompetenz zum Einsatz in der Primar- und Sekundarstufe

Styria vitalis hat für die Primarstufe und die Sekundarstufe im Auftrag des Hauptverbands der österreichischen Sozialversicherungsträger (HVB, jetzt DSVV) zielgruppenspezifische Unterrichtsmaterialien erstellt, welche zur Stärkung der Gesundheitskompetenz der Schüler:innen beitragen sollen. Ein thematischer Schwerpunkt beider Materialpakete ist das Thema Ernährung. Die GET-Materialien umfassen jeweils Stundenbilder für den Unterricht, Infoblätter für Pädagoginnen und Pädagogen und Elternbriefe. Die Materialien für die Primarstufe werden seit September 2019 in je drei steirischen und oberösterreichischen Volksschulen erprobt, ihr Einsatz und ihre Wirkung in Bezug auf die Gesundheitskompetenz der Schüler:innen werden durch das IfGP evaluiert.

Darüber hinaus arbeiten die Gesunden Volksschulen im Netzwerk von Styria vitalis mit den Materialien und erhalten dafür eine Einschulung durch das Schulbegleitungsteam. Die Materialien stehen zum kostenlosen Download auf der Website des DSVV, in der Toolbox der FGÖ-Initiative „Kinder essen gesund“ und auf der Website von Styria vitalis zeitlich unbegrenzt für den Einsatz an österreichischen Schulen zur Verfügung. Ihr Einsatz soll ab 2021 österreichweit ausgerollt werden, wobei eine Begleitung durch die Schulservicestellen der ÖGK geplant ist.

Die Materialien für die Sekundarstufe sind erstellt und befinden sich in der finalen Layoutierung. Danach ist, wie bei den Materialien für die Primarstufe, eine österreichweite Ausrollung geplant. Auch diese Materialien stehen zum kostenlosen Download auf der Website des DSVV und von Styria vitalis sowie auf www.feel-ok.at zur Verfügung.

Weitere Informationen: <https://styriavitalis.at/information-service/downloads/get-material-box/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

DSVV bzw. ÖGK für die österreichweite Ausrollung

Styria vitalis für das bis 31. 8. 2022 laufende Projekt „GET-Gesunde Entscheidungen treffen“, in dem die Materialien für die Primarstufe erprobt und extern evaluiert werden

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2019-2022

M7.3.3 Schule des Essens

Die Schule des Essens ist Programm und Projekt für genussvolle Ernährungsbildung. Ziel ist es, Kinder und Jugendliche (vorrangig, grundsätzlich aber auch Erwachsene) dabei zu unterstützen, Wissen und Kompetenzen zu erwerben, die sie zu mündigen und in jeder Hinsicht gesunden Esserinnen und Essern machen.

Thematisch wird das breite Feld der Ernährungsökologie aka nachhaltigen Ernährung erfahrbar gemacht in möglichst allen ihren Dimensionen (Gesundheit, Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur) und Themenfeldern (Kulturgeschichte der Ernährung, psychologische, kulturelle, gesell-

schaftliche, geschichtliche Hintergründe des Ernährungsverhaltens, [biologische] Landwirtschaft, Tierhaltung, Globalisierung des Essens, Preisgestaltung, Ernährungsempfehlungen und viele andere mehr).

Methodisch steht das Arbeiten mit Lebensmitteln in Zentrum: Über das Einkaufen, Exkursionen, Besprechen, Verkosten, Zubereiten und gemeinsame Essen werden die Inhalte erarbeitet. Zentraler Lernort ist die Küche. Zentrales Element der Methodik ist der Genuss: die Freude am Tun, der Vergnügen beim Essen, die Begeisterung, die das Lernen erst nachhaltig macht.

Organisatorisch findet das Programm meist als Projekte in Schulen statt, gelegentlich auch als außerschulische Workshops. Umsetzende sind derzeit FiBL-Mitarbeiter:innen, geplant und teilweise in Umsetzung sind aber Schule-des-Essens-Materialien und Fortbildungen für Pädagoginnen und Pädagogen für die selbstständige Durchführung.

Die Schule des Essens zielt vorrangig auf Verhaltensprävention ab, idealerweise sind die Aktivitäten aber eingebettet in ein verhältnispräventives Setting (z. B. gesunde Schule oder ÖKOLOG-Schule).

Weitere Informationen: <https://schuledesessens.at/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2014 - laufend

M7.3.4 Essen & Trinken in der Schule

Im Rahmen des thematischen Schwerpunktes werden Informationen über das Thema Ernährung für Lehrkräfte, Schulleitungen und andere in der Schule tätige Erwachsene bereitgestellt. Über verschiedene Medien werden vielfältige Ansatzpunkte und praktische Tipps für die Bearbeitung im Unterricht vermittelt. Dazu kommen Hinweise für die Implementierung gesunder Verpflegungsangebote in der Schule. Zentrales Element ist die Praxisbroschüre „Essen & Trinken in der Schule“, die für Lehrkräfte kostenlos bereitgestellt wird; außerdem werden die Factsheets „Die optimale Schuljause“ und „Alles über Energydrinks“ angeboten. Ergänzt wird der Themenschwerpunkt durch Unterrichtseinheiten bzw. Stundenbilder zur Förderung der Ernährungskompetenz der Schüler:innen; diese fertig ausgearbeiteten Unterrichtsvorschläge stehen für Lehrkräfte zum Download zur Verfügung.

Weitere Informationen: www.give.or.at

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

GIVE – Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen. Eine Initiative von BMBWF, BMSGPK und ÖJRK

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020 - laufend

M7.3.5 Ernährungsbildung für Kinder, Jugendliche in Kindergärten bzw. Schulen und in der Erwachsenenbildung

Durch die Ländlichen Fortbildungsinstitute (LFIs) werden österreichweit Bildungsprojekte umgesetzt, durch die Kindern und Jugendlichen mehr Wissen über Ernährung und die Zusammenhänge mit Landwirtschaft und Umwelt vermittelt werden soll. So werden z. B. durch das Projekt „Schmatzi“ Elementarpädagoginnen und -pädagogen mit Materialien für den Einsatz in Kindergärten ausgestattet und geschult, damit dieses Wissen um gesunde, regionale und saisonale Ernährung kindgerecht vermittelt werden kann. Bei den Aktionstagen der Bäuerinnen „Landwirtschaft zum Anfassen“ besuchen jährlich Bäuerinnen Volksschulen und erarbeiten mit den Kindern verschiedene ernährungsrelevante Themen.

Darüber hinaus gibt es Bildungsangebote für Pädagoginnen und Pädagogen, die sich so mehr Wissen rund um die Themen Landwirtschaft und Ernährung für den Einsatz im Unterricht aneignen können: (1) Lehrgang für Pädagoginnen und Pädagogen, (2) aufbereitete Unterlagen für Pädagoginnen und Pädagogen.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Die Maßnahmen werden von den Ländlichen Fortbildungsinstituten (LFIs) koordiniert.

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

laufend

M7.3.6 WeltTellerFeld

In Wien entsteht das WeltTellerFeld als interaktiver Lernort: Ein rund 3.500m² großes Feld zeigt die Fläche und die landwirtschaftlichen Kulturen, die es braucht, um den jährlichen Lebensmittelkonsum (Durchschnitt der Menschen in Österreich) zu decken. Ein Entdeckungsgang über das öffentlich zugängliche WeltTellerFeld lädt (junge) Menschen ein, die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion und unseres Ernährungssystems zu erkunden. Die angewandten Bildungsformate tragen zur Schulung der eigenen Sinne und Stärkung des Bezugs zu klimafreundlicher, gesunder Ernährung sowie zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln bei. Neben dem Erkennen der Auswirkungen der Ernährung auf unsere Gesundheit und das Klima werden vor allem konkrete und alltagstaugliche Handlungsoptionen vermittelt. Es zeigt den Besucherinnen und Besuchern, wie eng das eigene Wohlergehen durch eine gesundheitsfördernde, frische und pflanzenbetonte Ernährung mit einem zukunftsgerichteten, umweltgerechten Lebensstil verbunden ist.

Weitere Informationen: <https://welttellerfeld.at/>

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Ernährungsrat Wien

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021 - laufend

M7.3.7 Wien is(s)t anders

Die geplante „Woche der Regionalen Vielfalt“ sollte alternative Lebensmittelnetzwerke sowie die Vielfalt der Ernährungspraktiken der Menschen in Wien durch mehrere Präsenzveranstaltungen sichtbar machen (z. B. Foodcoops, CSA-Projekte, Stadtgärten, ...).

Durch COVID-19 konnten diese Veranstaltungen nicht wie geplant durchgeführt werden. Stattdessen wurde das Onlineformat „Wien is(s)t anders“ entwickelt. Im ersten Schritt werden Protagonistinnen und Protagonisten eines alternativen Lebensmittelsystems in Wien interviewt (z. B. City Farm Augarten, Augora Fermente, Feinkost Hiel, CSA GeLa Ochsenherz). Diese Interviews werden nach und nach auf die Website des Ernährungsrats Wien gestellt und können von allen Menschen gratis angesehen werden. Diese Interviews stellen die Basis für Straßenbefragungen dar, wo Meinungen und Fragen der Wiener:innen aufgrund der Kernaussagen der Videos gesammelt werden.

Diese Fragen stellen die Basis für den dritten Abschnitt der Reihe dar. Die im ersten Schritt befragten Protagonistinnen und Protagonisten werden zusammen in mehreren Onlinediskussionen die Fragen der Wiener:innen beantworten und über Alternativen zum existierenden Ernährungssystem diskutieren.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Ernährungsrat Wien

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

Winter 2021; wöchentlich neuer Online-Content bis Februar/März 2022 (evtl. in adaptierter Form auch in den Folgejahren)

M7.3.8 Weiterentwicklung der digitalen Wissensvermittlung

Wenn es um das Thema Ernährung geht, gibt es viele Besserwisser:innen und so sind wir fast täglich mit Schlagzeilen rund um Lebensmittel konfrontiert. Wer weiß da noch, was stimmt? Unser Anliegen ist es daher, fundiertes Wissen zu den Themen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt verständlich zu vermitteln und dieses über unsere Website und die Social-Media-Kanäle leicht zugänglich zu machen.

Die Esserwisser:innen informieren über alle Lebensmittelgruppen, geben Tipps für nachhaltigen Einkauf und Lebensmittellagerung und Vorratshaltung. Weiters zeigen sie, wie kreatives Kochen ohne fixes Rezept funktioniert – nachhaltiges, unkompliziertes Kochen und Genießen ist angesagt. In der Infothek gibt es lehrreiche Videos der Seminarbäuerinnen und Pädagoginnen und Pädagogen können sich Unterlagen für einen praxisorientierten Unterricht rund um das Thema regionale Lebensmittel holen.

Wer selbst kocht, der weiß, was drin ist. Das Selbermachen verleiht uns eine kostbare Autonomie, zu entscheiden, welche Zutaten in die Speisen kommen und welche Mengen an bestimmten Zutaten verwendet werden. Die Kompetenz der Autonomie möchten wir stärken, denn diese trägt auch dazu bei, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Mit „Kochen ohne Rezept“ möchten wir dazu anregen, Lebensmittel zu verwenden, die vorhanden sind! Unsere Großmütter haben schon immer gewusst, wie sie mit den vorhandenen Lebensmitteln schlau und köstlich kochen konnten. Nach einem Baukastenprinzip vermitteln wir hier das Verständnis für die Lebensmittel und die Zubereitungsarten.

Hinter den Esserwiserinnen und Esserwissern steht das Fachwissen Vieler: nämlich von Bäuerinnen und Bauern, die unsere Lebensmittelproduktion in der Hand haben, von Seminarbäuerinnen, die uns mit ihrer praktischen Lebensmittelkompetenz den Umgang mit den Lebensmitteln zeigen und von Ernährungswissenschaftlerinnen und -wissenschaftlern, welche uns mit ihrem fundierten Fachwissen in den Ernährungsthemen informieren.

Weitere Informationen: www.esserwissen.at

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021-2022

M7.3.9 Initiative „Bewusst Kaufen“

Die Initiative „Bewusst Kaufen“ gibt ausführliche und aktuelle Informationen zu bewusstem Konsum und zu nachhaltig produzierten Produkten. Fundiertes Hintergrundwissen zu Produktionsbedingungen und Herkunft von Waren ist eine zentrale Voraussetzung, um Entscheidungen für nachhaltigen Konsum bewusst treffen zu können. Die Einkaufsratgeber fassen für zahlreiche Produktgruppen den aktuellen Sachverhalt zu den relevanten Fragestellungen zusammen und zeigen Handlungsoptionen auf. Herzstück der Initiative „Bewusst Kaufen“ ist der Label-Kompass, eine Online-Datenbank mit mehr als 200 detailliert beschriebenen Labels, die im österreichischen Handel auf Produkte mit ökologisch-sozialem Mehrwert aufmerksam machen. Damit ist bewusstkaufen.at eine fundierte Orientierungshilfe im „Label-Dschungel“.

Weitere Informationen: www.bewusstkaufen.at

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

BMK

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

laufend

M7.3.10 Sensorik im Kindergarten und in der Volksschule

Das Health Perception Lab (HPL) der FH JOANNEUM entwickelte im Zuge eines Forschungsprojekts mit dem Schwerpunkt „Lehr- und Lernkonzepte“ ein Toolkit für den Kindergarten. Dieses Toolkit inkludiert Schulungsmaterial für Elementarpädagoginnen und -pädagogen, 55 Sensorikarten für die Anwendung im Kindergartenalltag und eine Fortbildung in Präsenz, die an zwei Terminen Inhalte rund um Kinderernährung und Sensorik im Kindesalter beinhaltet. Pädagoginnen und Pädagogen können nach der Schulung mit dem Material arbeiten und dabei die unterschiedlichen Methoden thematisch (Obst/Gemüse, Eiweiß, ...) oder nach Gruppengröße flexibel wählen. Ziel dabei ist, die Achtsamkeit beim Verkosten zu fördern und mit allen Sinnen (neue) Lebensmittel zu erfahren.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

FH JOANNEUM; Medizinische Universität Graz

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2015 - laufend

M7.3.11 Ernährung für sportliche Jugendliche

Die FH JOANNEUM entwickelt gemeinsam mit dem Institut für Pathophysiologie der Medizinischen Universität Graz Informationsbroschüren zum Thema „Ernährung für sportliche Jugendliche“. Dabei sollen evidenzbasierte Informationen zu diversen Themen rund um Ernährung im Sport aufbereitet werden. Die Formate inkludieren eine Broschüre im A5-Format, Postkarten zu diversen Themen und Tischsets. Alle Unterlagen sollen auch in Kooperation mit Sportstätten bzw. Verpflegungsanbietern in Sportstätten disseminiert werden.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

FH JOANNEUM; Medizinische Universität Graz

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021

M7.3.12 GAERN – Garten, Ernährung und mehr

Der Garten / das Gärtnern stellt ein vielfältiges Medium für ökologische, ökonomische, soziale - besonders integrative und generationenübergreifende - und auch gesundheitsfördernde Maßnahmen dar. Daher wurde eine breite Sammlung von Tools zur Anwendung im Schulalltag sowie für Eltern (GAERN-Kit) erstellt. Die Inhalte dieser „Werkzeugkiste“ sind teils als Hardware (Boxen zum Ausleihen für Schulen), teils digital in einer App und/oder Downloadmöglichkeit (z. B. Homepage des UBZ, ProHolz o. a.) nachhaltig verfügbar. Das GAERN-Kit enthält ein Manual, Spiele, Stundenbilder, Anleitungen zum Gärtnern, Kurzvideos, Poster, Infokärtchen, Rezepte für Gemüse und Obst, Empfehlungen zur gesunden Jause, Peer-Konzepte etc. Die genauen Inhalte werden partizipativ und zielgruppengerecht im Projekt erarbeitet und getestet. Die Struktur zur nachhaltigen Implementierung des Gärtnerns / des Schulgartens ist an den teilnehmenden Schulen errichtet (Gartenbeete, Obsthecken, Hochbeete o. a., notwendige Ressourcen, Beauftragte an den Schulen etc.). Für das familiäre Setting der Kinder sollen passende Möglichkeiten des Gärtnerns aufgezeigt werden. Durch ein Disseminationskonzept sollen die Projektergebnisse (GAERN-Kit) an Volksschulen und in den familiären Settings verankert werden.

Ziele sind die Steigerung der Lebensmittel- (Fokus Gemüse) und Gesundheitskompetenz (gesunde Ernährung - Erhöhung des Gemüsekonsums, Betätigung, Bewegung), der Wertschätzung von Lebensmitteln („Food Waste“) sowie die Sensibilisierung für einen achtsamen Umgang mit der Natur (nachhaltige Ernährungs- und Lebensweise) der Schüler:innen und Eltern (familiäres Setting). Eltern sollen befähigt, unterstützt und motiviert werden, gesundheitsfördernde Aktivitäten in den Familienalltag zu integrieren („Familien-Lifestyle-Redesign“).

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

FH JOANNEUM - Institut Diätologie

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020-2024

M7.3.13 Regionale, kostenlose Ernährungsberatung

Das Institut Diätologie der FH JOANNEUM setzt seit 2018 steiermarkweit das Programm „GEMEINSAM G’SUND GENIESSEN – daheim und unterwegs“ um. Im Rahmen des Programms stehen bis Ende 2022 insgesamt 6.660 Stunden an individueller, kostenloser und regionaler Ernährungsberatung für Steirer:innen zur Verfügung, die einen Bedarf an einer Ernährungsberatung haben, jedoch die finanziellen Mittel dafür nicht aufbringen können. Darüber hinaus sollen besonders Personen mit Übergewicht bzw. Adipositas und/oder in höherem Alter mit dem Programm erreicht werden. Sowohl prophylaktische als auch therapeutische Ernährungsberatungen werden von zwölf Diätologinnen in allen steirischen Bezirken durchgeführt. Der Bezirk Graz ist vom Programm aufgrund bereits bestehender kostenloser Angebote ausgenommen. Im Rahmen des Programms werden darüber hinaus u. a. Beratungsunterlagen entwickelt, die teilweise auch außerhalb des Programms frei zur Verfügung stehen.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Gesundheitsfonds Steiermark - Fach- und Koordinationsstelle Ernährung; FH JOANNEUM - Institut Diätologie

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2018-2022

M7.3.14 Schulung „Ernährung im Alter“ für Projekt AktivCoach

Im Rahmen des Projekts „Aktiv in Balance bleiben“ (Kurztitel: AktivCoach) wird ein Curriculum zur Schulung von sogenannten „AktivCoaches“ entwickelt, das einen Umfang von zwei bis drei Tagen hat und die Themen Ernährung, Bewegung, (psycho-)soziale Gesundheit und Integration fokussiert. AktivCoaches sind lokal gut verankerte Freiwillige mit hoher Sozialkompetenz aus der Zielgruppe 60+, die in acht bis zehn Projektgemeinden Aktiv-Treffs für Bürger:innen 65+ umsetzen, um deren Gesundheitskompetenz und soziale Integration zu stärken. Für die geschulten AktivCoaches ist eine Supportstruktur für inhaltliche und organisatorische Fragen geplant. Die ernährungsspezifischen Inhalte für dieses Curriculum enthalten neben Basisinhalten zum Thema Ernährung im Alter auch drei Stundenbilder (à 45 min) zum Themengebiet Ernährung/Genuss.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Styria vitalis; FH JOANNEUM - Institut Diätologie

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2020

M7.3.15 Ernährung von älteren zu pflegenden Menschen

Interdisziplinäres Ernährungsmanagement in Pflegeheimen: Im Rahmen des Projekts „DAMIA – Der alte Mensch is(s)t anders“ wurde zwischen 2015 und 2018 ein interdisziplinäres Schulungskonzept für Pflegeheime in der Steiermark erstellt. Dieses hatte zum Ziel, die Ernährungsversorgung von älteren Menschen in Pflegeheimen durch eine gezielte professionelle Schulung der Mitarbeiter:innen von Pflegeheimen (nicht nur aus pflegenden Berufen) zu optimieren. Darüber hinaus sollten die Mitarbeiter:innen auf die Besonderheiten und auch die Bedürfnisse

bezogen auf eine optimale Ernährungssituation bei älteren Menschen sensibilisiert werden, um damit in weiterer Folge das Mangelernährungsrisiko für Bewohner:innen zu reduzieren. Das Konzept wurde als 2,5-tägige Schulungsmaßnahme erstellt und im Rahmen eines Pilotprojekts in neun steirischen Pflegeheimen mit insgesamt 117 Teilnehmenden erfolgreich umgesetzt und evaluiert. Zusätzlich wurden umfangreiche Schulungsmaterialien entwickelt.

Ernährungsworkshops: Die gesundheitliche Belastung von pflegenden und betreuenden Angehörigen ist groß und führt oft zu familiärem Rollenwechsel. Gesundheitsfördernde Maßnahmen erreichen ältere Menschen in der Steiermark nur selten. Daher werden für pflegende Menschen ab 65 Jahren und ihre Angehörigen gesundheitsfördernde Maßnahmen gesetzt und Empfehlungen zur Adaptierung von Veranstaltungen in der Gemeinde generiert. Diese Angebote umfassen unter anderem Informationsveranstaltungen, die eine (selbstständige) Durchführung von gesundheitsbezogenen Aktivitäten fördern (z. B. „Genussvoll Altern! Wie Essen und Trinken im Alter ein Stück Lebensqualität bleiben“) und Mitmach-Veranstaltungen zur Ausübung von gemeinsamen Aktivitäten, die für Caregiver und deren Angehörige von Bedeutung sind (z. B. „Mein Essen gibt mir Kraft! Wie Sie im Alter gut mit Nährstoffen versorgt sind.“; „Mahlzeit! Genussvoll essen trotz Schluckbeschwerden.“; „Bewusst gesund essen! Unterwegs & Zuhause.“).

Genussbroschüre – Ernährung im Alter: Konzeptionierung und inhaltliche Erstellung einer Genussbroschüre für die Zielgruppe der pflegenden Angehörigen und Seniorinnen und Senioren (60+) mit Fokus auf Ernährung und Sensorik. Die Genussbroschüre setzt sich aus zwei Dokumenten zusammen - einem fachlichen Teil (Bericht) und einem populärwissenschaftlichen Teil (Broschüre), wobei folgende Eckpunkte beinhaltet sind: Der fachliche Teil umfasst Fachinformation zu den Themen „Ernährung und Genuss im Alter“, „Veränderung der Sinne im Alter [Sensorik] und mögliche (gesundheitliche) Konsequenzen“, „Strategien im Umgang damit“ - mit wissenschaftlicher Literatur aufbereitet und verschriftlicht (Studienbericht). Der Fokus wird dabei v. a. auf Genuss und Lebensqualität gelegt. Der populärwissenschaftliche Teil bietet eine fokussierte und vereinfachte Zusammenfassung der Fachinformation - vom Umfang und Inhalt für die genannten Zielgruppen passend.

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

FH JOANNEUM - Institut Diätologie

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

Schulungen in Pflegeheimen: laufend, in unregelmäßigen Abständen

Ernährungsworkshops: Juni 2020 bis Juli 2021

Genussbroschüre: Start September 2020 - laufend

M7.3.16 REVAN „Informationsangebote treffsicher gestalten“

Das Gesundheitsförderungsprogramm „Richtig Essen von Anfang an!“ setzt bereits seit 2008 erfolgreich gesundheitsfördernde Maßnahmen im Bereich Ernährung um und verfolgt die Etablierung gesundheitsfördernder Lebenswelten und die Verbreitung einheitlicher Botschaften zum Themenbereich Ernährung in der Schwangerschaft und Stillzeit sowie im Beikost- und Kindesalter.

Für die Ausrichtung in den nächsten fünf Jahren wurden in einer gemeinsamen Strategie drei Handlungsfelder definiert: Entwicklung von Handlungsempfehlungen und Maßnahmen zur Stillförderung, Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen, bestehende Informationsangebote treffsicher gestalten (Chancengerechtigkeit).

Die Operationalisierung des Handlungsfeldes „bestehende Informationsangebote treffsicher gestalten“ erfolgt in fünf Schritten:

- 1: Identifikation und Auflistung von Vernetzungsmöglichkeiten und möglichen Kooperationspartnerinnen bzw. -partnern sowie Planung der Vernetzung
- 2: Verstärkte Vernetzung und Zusammenarbeit mit Kooperationspartnerinnen bzw. -partnern
- 3: Planung, Durchführung und Auswertung von Fokusgruppen mit Betroffenen zur Klärung ihrer Bedürfnisse und Überprüfung der REVAN-Informationsangebote
- 4: Adaptierung der REVAN-Informationsangebote
- 5: Ausbau des Weiterbildungsangebots für REVAN-Multiplikatorinnen und -Multiplikatoren bezüglich Erreichung Benachteiligter (u. a. Wissenstransfer von z. B. Sozialberufen zu Multiplikatorinnen und Multiplikatoren)

Maßnahmenkoordination; Akteurinnen/Akteure im öffentlich-rechtlichen Bereich

Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES); Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK); Dachverband der Sozialversicherungsträger (DVSV) und Österreichische Gesundheitskasse (ÖGK)

(voraussichtlicher) Start und Laufzeit der Maßnahme

2021-2025

5.4 Maßnahmen aus dem NAP.e-Maßnahmenupdate

2019 wurde ein Maßnahmenupdate zum NAP.e durchgeführt. Die damals eingemeldeten Maßnahmen sind insbesondere für das Wirkungsziel 3 relevant. Daher sollen alle laufenden Aktivitäten, die nicht gesondert eingereicht wurden, hier nochmals aufgezeigt werden.

Unter den eingereichten Maßnahmen finden sich sowohl Aktivitäten, die sich auf die Kompetenzentwicklung bei Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen, Pädagoginnen und Pädagogen oder anderen Fachkräften beziehen, als auch umfassende Aktivitäten zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung außer Haus.

Umfassende Projekte zur Förderung ernährungsrelevanter Kompetenzen, Informationsvermittlung

- *REVAN – Richtig essen von Anfang an!* (AGES, BMSGPK, DVSV, ÖGK)
- Gesundheitsmaßnahme für Kinder und Jugendliche - Schwerpunkt Übergewicht (Ferien-camp), Mein Gewicht im Griff (für Frauen), Fit für den Betrieb (für Männer) (SVS)
- *Ernährungsberatung in den Gesundheits- und Betreuungszentren (GBZ) der VAEB*, Serious Games for Health, Bewegung als Medikament, PRAEDIAS / Langzeitbetreuung Adipositas (BVAEB)

- Von Anfang an – Ernährungsworkshops für werdende Familien und Familien mit Babys bis 3-Jährigen, Vorträge und Kurse für Familien mit (übergewichtigen) Kinder, Poly Taste, Body Plus, settingbezogene Workshops für gemeinnützige Vereine, Ernährungsworkshops im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung, *Leichter leben! Leichter leben! (+)*, Wohlfühlen mit Genuss, *Beratungsmaterialien für Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Ernährung bei chronischer Krankheit* (ÖGK Oberösterreich)
- Babycouch (ÖGK Niederösterreich)
- Ernährungs- und Diätberatung, -broschüren und -vorträge (im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung; für vulnerable Gruppen, im Rahmen der Blutdruck-Schulungen/Diabetes-Kurse), Kindergärten besuchen das Zahngesundheitszentrum, Tigerkids (ÖGK Salzburg)
- Maxima, Genussdetektive, KiViKids...vital!, bebi baby.eltern.beratung.information (aks gesundheit GmbH)
- Bruno Vitamini, Genussvoll Essen und Trinken (avomed)
- tut gut - Vorsorge Aktiv - Gesundheit für mich, Vorsorge Aktiv Junior, Kochkurse und Küchenexperimente für Gesunde Gemeinden und Gesunde Schulen, Leitfaden und Rezepte für Babys und Kinder sowie für die Verpflegung außer Haus (Initiative „Tut gut!“, NÖGUS)
- Ernährungsprojekte im Rahmen des Netzwerks Gesunde Schule Steiermark, Jahresschwerpunkt „Gesund Essen Camp_ Trinken“ im Rahmen des Programms Gesundheitsförderung in Landesberufsschule Camp_ Lehrlingshaus, Infoblätter zu Ernährungsthemen (Styria vitalis)
- Bereitstellung von Ernährungsinformation (BMSGPK)
- GeKiBu - Gesunde Kindergärten im Burgenland (Land Burgenland)
- Gesunde Krabbelstube (Land OÖ, Abt. Gesundheit)
- regelmäßige Angebote zu Ernährungsthemen im Rahmen der beruflichen Gesundheitsförderung in der Magistratsabteilung 3 (MA 3 Bedienstetenschutz und berufliche Gesundheitsförderung)
- Infomaterial Gesunder Teller, Präventionsprojekt EDDY, Diplombildung ÖÄK-Diplom Ernährungsmedizin (ÖAIE)
- Unterrichtsmaterialien/-module für Schulen (Trink- und Jausenführerschein, Der Jausentiger, Bewegung macht Spaß, Bewusst Trinken!, Schlau trinken) Ausgezeichnetes Kinderessen, SIPCAN-Süßigkeitenliste (SIPCAN)

Maßnahmen und Zertifizierungen für die gesunde und nachhaltige Verpflegung außer Haus

- Unser Schulbuffet (AGES/BMSGPK/Styria vitalis/ÖGK/NÖ tut gut!/Gesundheitsfonds Steiermark/Gesundheitsland Kärnten/Land Kärnten)
- Gesunde Küche - Eine Initiative des Landes Kärnten, Gesunde Schuljause (Amt der Kärntner Landesregierung)
- Vitalküche – Gemeinschaftsverpflegung in NÖ, Vitalküche+ in den NÖ Landes- und Universitätskliniken (NÖGUS)
- Initiativen zur gesunden Verpflegung (Getränkeautomaten-Check, Mittagstisch-Check, Schulbuffet-Check, SIPCAN-Getränkliste, SIPCAN-Milchliste) (SIPCAN)
- Grüner Teller -Gewährleistungsmarke für Gemeinschaftsverpfleger, Grüne Küche - Gewährleistungsmarke für Küchen (Styria vitalis)
- Zertifizierung „Grüne Haube“ für alle Einrichtungen der VAEB
- Gemeinsam Essen in Vorarlberger Bildungseinrichtungen (aks gesundheit GmbH)
- H2NOE – Wasserschule (Initiative „Tut gut!“, NÖGUS)
- Implementierung des Milan Urban Food Policy Pact (Stadt Wien-Umweltschutz)

Literatur

- [1] BMGF. **Gesundheitsziele Österreich. Richtungsweisende Vorschläge für ein gesünderes Österreich. Ausgabe mit aktualisiertem Vorwort.** Wien: Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, 2017. Online verfügbar: www.gesundheitsziele-oesterreich.at.
- [2] iPES FOOD. **Towards a common food policy for the European Union.** International Panel of Experts on Sustainable Food Systems, 2019. Online verfügbar: http://www.ipes-food.org/img/upload/files/CFP_FullReport.pdf.
- [3] Kröger M. **Die Modernisierung der Landwirtschaft: eine vergleichende Untersuchung der Agrarpolitik Deutschlands und Österreichs nach 1945:** Logos-Verlag, 2006.
- [4] Hoppichler J. **Was brachte der EU-Beitritt der österreichischen Landwirtschaft?:** Bundesanst. für Bergbauernfragen, 2007.
- [5] Parsons K, Hawkes C. **Connecting food systems for co-benefits: How can food systems combine diet-related health with environmental and economic policy goals?** Kopenhagen: World Health Organization (acting as the host organization for, and secretariat of, the European Observatory on Health Systems and Policies), 2018. Online verfügbar: https://www.euro.who.int/data/assets/pdf_file/0007/387070/policy-brief-31-austria-eng.pdf.
- [6] FAO, WHO. **Sustainable healthy diets - Guiding principles.** Rom, 2019. Online verfügbar: <http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>.
- [7] EuroHealthNet. **Wege zu einem gesunden, nachhaltigen und integrativen Lebensmittelsystem in Europa.** www.eurohealthnet.eu2019.
- [8] Europäischer Ausschuss der Regionen. **Auf dem Weg zu einer nachhaltigen EU-Lebensmittelpolitik, die Arbeitsplätze und Wachstum in Europas Regionen und Städten schafft. Stellungnahme.** Brüssel, 2017. Online verfügbar: <https://cor.europa.eu/lt/our-work/Pages/OpinionTimeline.aspx?opId=CDR-3170-2016>.
- [9] BMLRT. **GAP-Reformpaket: Legislativprozess auf EU-Ebene.** Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus; 2018. <https://info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/eu-agrarpolitik-foerderungen/nationaler-strategieplan/gsp-eu.html> [Zugriff am 22.1.2022].
- [10] EU. **Natürliche Ressourcen und Umwelt - Rechtstexte und Factsheets.** European Commission; 2018. https://ec.europa.eu/info/publications/natural-resources-and-environment_de [Zugriff am 25.1.2022].
- [11] EU. **Farm to Fork strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system.** european Commission; 2020. https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_de [Zugriff am 25.1.2022].
- [12] BMLRT. **GAP-Strategieplan bei der Europäischen Kommission eingereicht.** Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus; 2021. <https://info.bmlrt.gv.at/themen/landwirtschaft/eu-agrarpolitik-foerderungen/nationaler-strategieplan/gsp-einreichung.html> [Zugriff am 9. 2. 2022].
- [13] Rust P, Hasenegger V, König J. **Österreichischer Ernährungsbericht 2017.** Wien, 2017. Online verfügbar: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>.

- [14] O'Neill J. **Tackling drug-resistant infections globally: Final report and recommendations.** The Review on Antimicrobial Resistance, 2016. Online verfügbar: https://amr-review.org/sites/default/files/160518_Final%20paper_with%20cover.pdf.
- [15] WHO Europa. **Prevention and control of noncommunicable diseases in the European Region: a progress report.** Kopenhagen: WHO Regionalbüro für Europa, 2014. Online verfügbar: https://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0004/235975/Prevention-and-control-of-noncommunicable-diseases-in-the-European-Region-A-progress-report-Eng.pdf.
- [16] WHO. **Obesity and inequities. Guidance for addressing inequities in overweight and obesity.** Dänemark: Weltgesundheitsorganisation, 2014. Online verfügbar: <https://www.euro.who.int/en/publications/abstracts/obesity-and-inequities.-guidance-for-addressing-inequities-in-overweight-and-obesity-2014>.
- [17] Europäische Union. **Living conditions in Europe.** Luxemburg, 2018. Online verfügbar: <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-statistical-books/-/ks-dz-18-001>.
- [18] Statistik Austria. **Tabellenband EU-SILC 2020. Einkommen, Armut und Lebensbedingungen.** Wien, 2021. Online verfügbar: <https://www.statistik.at/>.
- [19] Wiener Tafel - der Verein für sozialen Transfer. **Jahresbericht 2020. Wiener Tafel Projekte.** Wien 2021 Available online: <https://www.wienertafel.at/>.
- [20] Europäische Union. **High level forum for a better functioning food supply chain.** Brüssel, 2014. Online verfügbar: https://ec.europa.eu/growth/sectors/food/competitiveness/supply-chain-forum_en.
- [21] Europäische Kommission. **Reflection Paper on the Future of EU finances.** 2017. Online verfügbar: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/5f9c0e27-6519-11e7-b2f2-01aa75ed71a1>.
- [22] EEA. **Food in a green light: A systems approach to sustainable food.** Kopenhagen: Europäische Umweltagentur (EEA), 2017. Online verfügbar: <https://www.eea.europa.eu/publications/food-in-a-green-light>.
- [23] WHO Europa. **European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020.** Kopenhagen: Europäische Regionalbüro der WHO, 2014. Online verfügbar: https://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0008/253727/64wd14e_FoodNutAP_140426.pdf.
- [24] EESC. **The EESC calls for a comprehensive food policy in the EU.** Europäischer Wirtschafts- und Sozialausschuss; 2016 [Zugriff am 20.08.2021].
- [25] EPHA. **Towards a sustainable food policy: Building a food and agricultural system that works for environmental, health, economies and taste.** . Konferenzbericht, 11. März 2016: Europäische Public Health Gesellschaft, 2016. Online verfügbar: https://epha.org/wp-content/uploads/2016/01/Event-Report-Towards-a-sustainable-food-policy_11March2016-1.pdf.
- [26] Parsons K, Hawkes C, Wells R. **Rethinking food Policy: A fresh approach to Policy and Practice. Brief 2: Understanding the food system: Why it matters for food policy.** London: Centre fo Food Policy, 2019. Online verfügbar: https://www.city.ac.uk/_data/assets/pdf_file/0004/570442/7643_Brief-2_What-is-the-food-system-A-food-policy-perspective_WEB_SP.pdf.

- [27] Griebler R, Winkler P, Antony G. **Monitoring der Gesundheitsziele Österreich – Stand 2017**. Wien: Gesundheit Österreich, 2019.
- [28] FAO. **Sustainable food systems. Concept and framework**. In: Nations FaAOotU, editor. Italien 2018 Available online: <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>.
- [29] United Nations. **Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015; 70/1. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development**. https://www.un.org/en/development/desa/population/migration/generalassembly/docs/globalcompact/A_RES_70_1_E.pdf 2015.
- [30] Europäische Union. **Farm to Fork - For a fair, healthy and environmentally-friendly food system**. 2020.
- [31] Europäische Kommission. **Die Gemeinsame Agrarpolitik auf einen Blick** [Zugriff am 20.08.2021].
- [32] Österreichische EU-Ratspräsidentschaft. **The Vienna Commitment 2018 "Roadmap toward healthy and sustainable European food systems"**. Wien 2018.
- [33] Lehner P, Sgarabottolo V, Peischl N, Wagner L-M, Wamprechtsamer G. **Nationaler Aktionsplan Ernährung inkl. Maßnahmenübersicht und Planung 2012. NAP.e**. Wien, 2012. Online verfügbar: <https://www.sozialministerium.at/>.
- [34] BMSGPK. **NEK - Nationale Ernährungskommission**; 2019. <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/NEK.html> [Zugriff am 23.07.2020].
- [35] Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung. **naBe-Aktionsplan und naBe Kernkriterien 2020 für die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Leistungen**. Wien 2020 Available online: <https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2021/06/naBe-Aktionsplan-2020.pdf>.
- [36] Österreichisches Lebensmittelbuch. 2020. <https://www.lebensmittelbuch.at/> [Zugriff am 12.07.2021].
- [37] Kommunikationsplattform Verbrauchergesundheit. **Rechtsnatur des Codex - Fassung vom 5. Juni 2018**. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz; 2018. <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/347085.html> [Zugriff am 25.1.2022].
- [38] Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Sibanda LM, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Reddy KS, Narain S, Nishtar S, Murray CJL. **Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems**. The Lancet, 2019: 393/: 447-492.
- [39] Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Sibanda LM, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Reddy KS, Narain S, Nishtar S, Murray CJL. **Summary Report of the EAT-Lancet Commission: Healthy Diets From Sustainable Food Systems**. o.J.
- [40] WHO Europa. **CINDI dietary guide**. Denmark, 2000. Online verfügbar: https://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0010/119926/E70041.pdf.

- [41] Österreichische Gesellschaft für Ernährung. **D-A-CH-Referenzwerte**; 2021. <https://www.oege.at/> [Zugriff am 22.10.2021].
- [42] BMSGPK. **Ernährungsempfehlungen**; 2020. <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsempfehlungen.html> [Zugriff am 23.7.2020].
- [43] BMSGPK. **Die österreichische Ernährungspyramide**. Wien: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, 2020.
- [44] Fanzo J, Haddad L, McLaren R, Marshall Q, Davis C, Herforth A, Jones A, Beal T, Tschirley D, Bellows A, Miachon L, Gu Y, Bloem M, Kapuria A. **The Food Systems Dashboard is a new tool to inform better food policy**. *Nature Food*, 2020: 1/(May 2020): 243-246.
- [45] Felder-Puig R, Teutsch F, Ramelow D, Maier G. **Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schülerinnen und Schülern. Ergebnisse des WHO-HBSC-Survey 2018**. Wien: Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, 2019.
- [46] Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. **Lebensmittel in Österreich 2018. Wirtschaft, Produktion, Sicherheit und Qualität**. Wien 2018.
- [47] Meidlinger B, Luipersbeck C, Fuchs K, Wolf-Spitzer A. **Lebensmittel unter der Lupe. Nährstoffmonitoring-Bericht 2017–2021**. Wien. Online verfügbar: <https://wissenaktuell.ages.at/lebensmittel-unter-der-lupe/>: AGES Zentrum Ernährung und Prävention in Kooperation mit dem Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, 2022.
- [48] Winkler P, Anzenberger J. **Monitoring der Rahmen-Gesundheitsziele. Baseline für die Beobachtung der Indikatoren. Im Auftrag der Bundesgesundheitsagentur**. Wien: Gesundheit Österreich GmbH / Geschäftsbereich ÖBIG, 2013.
- [49] WHO Europe. **Prevention and control of noncommunicable diseases in the European Region: a progress report**. Denmark 2014.
- [50] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung. **Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr**. 6. aktualisierte Ausgabe Aufl. Bonn 2020.
- [51] WHO. **Guideline: Sugars intake for adults and children**. Genf 2015.
- [52] Spektrum.de. **Lexikon der Ernährung**; 2020. <https://www.spektrum.de/lexikon/ernaehrung/> [Zugriff am 11.08.2020].
- [53] Krause GC, Beer-Borst S, Sommerhalder K, Hayoz S, Abel T. **A short food literacy questionnaire (SFLQ) for adults: Findings from a Swiss validation study**. *Appetite*, 2018: 120/275-280.
- [54] Kolpatzik K, Zaunbrecher R, (Hrsg.). **Ernährungskompetenz in Deutschland**. Berlin: KomPart; 2020.
- [55] Statistik Austria. **Statistik der Landwirtschaft 2018**. Wien 2019.

[56] United Nations. **Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development. Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015.** General Assembly. A/RES/70/1, 2015.

Anhang 1 – Glossar

Erläuterungen zum Gesundheitsziele-Prozess

Akteure/Akteurinnen im öffentlich-rechtlichen Bereich sind alle jene Organisationen/Institutionen, die aufgrund ihres rechtlichen Status zentrale Verantwortung für die Umsetzung tragen. Dabei ist der Health-in-All-Policies-Ansatz zu berücksichtigen.

Finanzierung: Institution(en)/Organisation(en), die die Finanzierung übernimmt (übernehmen).

Indikatoren bezüglich des Gesundheitsziels und der Wirkungsziele: Kennzahlen, mit denen die Entwicklung im Sinne des Gesundheitsziels und der Wirkungsziele beobachtet und sichtbar gemacht werden kann. Die Indikatoren sollen hinsichtlich des Themenfeldes aussagekräftig und interpretierbar sein. Zu beachten ist, dass aufgrund der Breite der Ziele eine vollständige Abdeckung mit nur wenigen Indikatoren pro Ziel nicht gewährleistet werden kann.

Maßnahmen: Alle Maßnahmen sollen die Grundprinzipien und insbesondere die Aspekte Chancengerechtigkeit und Health in All Policies berücksichtigen. Die Maßnahmen sollen geeignet sein, das definierte Wirkungsziel zu erreichen. Bei der Festlegung der Maßnahmen sollen bestehende Strukturen und Akteure berücksichtigt werden. Es sollen Maßnahmen festgelegt werden, die im Wirkungsbereich der in der Arbeitsgruppe vertretenen bzw. eingebundenen Institutionen liegen. Allenfalls ist eine Ausweitung der Arbeitsgruppe zu überlegen (siehe auch Maßnahmenkoordination).

Maßnahmenkoordination: Institution, die die Verantwortung für die Umsetzung der Maßnahme übernimmt. Diese Institution sollte jedenfalls in die Festlegung der Maßnahmen eingebunden sein. Diese Einrichtungen werden an der entsprechenden Stelle als Erstes angeführt und mit einem Semikolon (;) von den anderen Akteuren im öffentlich-rechtlichen Bereich differenziert.

Messgrößen bezüglich Maßnahmen: Festlegung von Kennzahlen, anhand derer geprüft werden kann, ob die Maßnahme umgesetzt wurde.

Multiplikatorinnen/Multiplikatoren, Mitwirkende: Erstere haben vor allem Transferfunktion im Umsetzungsprozess und unterstützen das Etablieren der Maßnahmen in der Praxis und vergrößern deren Reichweite. Mitwirkende sind an der Gestaltung und/oder Umsetzung von Maßnahmen beteiligt, sie tragen aber keine zentrale Verantwortung dafür.

Querverweise zu anderen Gesundheits- und Wirkungszielen: Hinweise auf andere Gesundheitsziele oder Wirkungsziele, die durch die gesetzten Maßnahmen angesprochen werden.

Themenspeicher: Sammlung der Maßnahmen, die in die Arbeitsgruppe eingebracht wurden, deren Finanzierung oder Umsetzung aber noch nicht geklärt werden konnten.

Wirkungsziel: Der Begriff soll deutlich machen, dass in der Formulierung der Ziele die angestrebte Wirkung im Vordergrund steht und nicht die Maßnahmen, die dazu führen sollen (diese werden im Anschluss abgeleitet). Die formulierten Wirkungsziele sollen einzelne Aspekte des Gesundheitsziels beinhalten (im Sinne von Teil- oder Subzielen).

Zielgruppen, strategische Zielgruppen: Zielgruppen sind jene Personengruppen, die von den Maßnahmen profitieren sollen (z. B. Kinder). Die strategischen Zielgruppen sind jene Personengruppen, an die sich eine Maßnahme direkt richtet, wenn diese Personengruppen für die angestrebte Veränderung von zentraler Relevanz sind (z. B. Eltern, Lehrkräfte).

Erläuterungen zu ernährungsspezifischen Fachbegriffen

Außer-Haus-Verpflegung: Meint den Kauf und Konsum von Speisen und Getränken sowie alle Verpflegungsformen und Lebensmittelverbräuche, die außerhalb des privaten Haushaltes stattfinden. Die Außer-Haus-Verpflegung umfasst die Individualverpflegung in Einrichtungen der Gastronomie sowie die Angebote der Gemeinschaftsverpflegung. [52]

Ernährungskompetenz (engl. food literacy): Aus wissenschaftlicher Sicht werden Nutrition Literacy und Food Literacy als spezifische Formen der Gesundheitskompetenz betrachtet, die unterschiedliche, aber sich ergänzende Konzepte darstellen. Nutrition Literacy beschreibt Fähigkeiten, die notwendig sind, um Ernährungsinformationen zu finden und zu verstehen, während Food Literacy ein breiteres Spektrum an Wissen und Können umfasst. Ernährungskompetenz oder Food Literacy bedeutet auch, Informationen über die Lebensmittelwahl anzuwenden und kritisch über die Auswirkungen dieser Wahl auf die eigene Gesundheit und die Gesellschaft nachzudenken [53, 54].

Ernährungssystem (engl. food system): Umfasst alles und alle, die an der Herstellung, Lagerung, Verpackung, Verarbeitung, Verteilung, dem Verzehr und der Entsorgung von Lebensmitteln beteiligt sind, einschließlich der sozialen, politischen, wirtschaftlichen und ökologischen Systeme, die diese Tätigkeiten beeinflussen und von ihnen beeinflusst werden [5].

Ernährungsumfeld (engl. food environment): Sind die physischen, wirtschaftlichen, politischen und soziokulturellen Kontexte, in denen Menschen auf das Ernährungssystem treffen und Entscheidungen im Zusammenhang mit dem Essen treffen. Dies umfasst sowohl Räume, in denen Entscheidungen über Lebensmittel getroffen werden, als auch die in diesen Räumen verfügbaren, zugänglichen, erschwinglichen und wünschenswerten Lebensmittel, Speisen und Getränke (angelehnt an die Definition der European Public Health Alliance - EPHA).

Gemeinschaftsverpflegung: Ist ein Bereich der Außer-Haus-Verpflegung. Wichtige Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung sind die Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich, die Anstaltsverpflegung sowie die Betriebsverpflegung. [52]

Gesunde Ernährung: Ernährung gemäß den österreichischen Ernährungsempfehlungen [43]

Gesunde und nachhaltige Ernährung: Ernährung gemäß den österreichischen Ernährungsempfehlungen durch ein Ernährungssystem, das wirtschaftlichen Wohlstand schafft und gleichzeitig Vorteile für die soziale und ökologische Nachhaltigkeit sowie die Gesundheit der Bevölkerung bringt. [5, 28]

Nährstoffgehalt: Der Gehalt eines Lebensmittels an einem bestimmten Nährstoff. Der Nährstoffgehalt eines Lebensmittels unterscheidet sich je nach Erntezeit, Herkunft, Anbaumethode oder Herstellungsverfahren. [52]

Öffentliche Beschaffung: Entgeltliche Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen (hier: Lebensmitteln) durch öffentliche Auftraggeber (Gemeinden, Ministerien usw.), die sie zur Erfüllung ihrer Aufgaben benötigen und die sie am Markt erwerben (angelehnt an die Definition des Gabler Wirtschaftslexikons)

Selbstversorgungsgrad: Gibt an, in welchem Umfang die Erzeugung der heimischen Landwirtschaft den Bedarf (Gesamtverbrauch) decken kann oder um welchen Prozentsatz die Produktion den inländischen Bedarf übersteigt. [55]

Lebensmittelverluste: Berücksichtigen sowohl die Verluste im landwirtschaftlichen Betrieb als auch jene auf dem Markt. Die Verluste entstehen bei Lagerung, Transport, Weiterverarbeitung, Verpackung und Sortierung. [55]

Lebensmittelverschwendung: Meint vermeidbare Lebensmittelabfälle (verpackt und unverpackt), die v. a. in der Lebensmittelproduktion, in Haushalten, im Lebensmitteleinzelhandel, der Hotellerie, der Gemeinschaftsverpflegung und in der Gastronomie anfallen.

(Lebensmittel-)Versorgungskette/Wertschöpfungskette: Phasen, die Lebensmittel durchlaufen, bevor sie einen:eine Verbraucher:in erreichen. Umfasst zumeist Produktion, Lagerung und Transport, Verarbeitung und Verpackung, Vertrieb und Einzelhandel (angelehnt an die Definition des Online-Artikels „Der Leitfaden für Lebensmittelversorgung“ von Zip HACCP).

Verbrauch pro Kopf: Nahrungsverbrauch, dividiert durch die Einwohnerzahl. Statistik Austria verwendet dazu die Daten der Bevölkerungsstatistik (gesamte Wohnbevölkerung) für den jeweiligen Berichtszeitraum. [55]

Biologische Vielfalt (auch Biodiversität): Umfasst die drei Hauptbereiche Artenvielfalt (Tiere, Wild- und Kulturpflanzen, Pilze, Algen, Bakterien und Viren), genetische Vielfalt und Vielfalt der Ökosysteme (z. B. Wälder und Gebirge samt Lebewesen und ihren Wechselwirkungen) (angelehnt an die Definition des Buches „Gut für dich und mich. Wie Biodiversität unsere Gesundheit fördert“, 2017).

Klimawandel: Änderungen des Klimas, die unmittelbar oder mittelbar auf menschliche Tätigkeiten zurückzuführen sind, welche die Zusammensetzung der Erdatmosphäre verändern, und die zu den über vergleichbare Zeiträume beobachteten natürlichen Klimaschwankungen hinzukommen (Definition der UNFCCC).

Anhang 2 – Wirkungsziele und Maßnahmen zu Gesundheitsziel 7

Wirkungsziel 1: Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht

	Maßnahme	Zielgruppen (ZG)	Koordination; Multiplikatorin- nen/Multiplikatoren und Mitwir- kende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.1.1	Aktualisierung des Nationalen Aktionsplans Ernährung	Primäre Zielgruppe: Gesamtbevölkerung Strategische Zielgruppe: Entscheidungssträger:innen in verschiedenen Settings	BMSGPK; AGES; NEK; GZ 7-Arbeitsgruppe; weitere Ministerien; Bundesländer; Gemeinden, Gesundheitsförderung; Zivilgesellschaft	BMSGPK	Aktualisierter NAP.e liegt vor.
M7.1.2	Joint Action „Best Remap“	Primäre Zielgruppe: Gesamtbevölkerung Strategische Zielgruppe: Entscheidungsträger:innen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung sowie Lebensmittelwirtschaft im Sinne einer Kooperation	BMSGPK; AGES; GÖG; Ministerien; Bundesländer; Gemeinden; Gesundheitsförderung; Lebensmittelwirtschaft	80 % Europäische Kommission, 20 % BMSGPK, AGES, GÖG	Mind. eines der Best-Practice-Beispiele wird dauerhaft in Österreich implementiert.
M7.1.3	Aktualisierung des Aktionsplans nachhaltige Beschaffung (naBe)	Primäre Zielgruppe: Schüler:innen; Bewohner:innen von Altenheimen; Besucher:innen von Kantinen in Bundes- und Landeseinrichtungen Strategische Zielgruppe: Entscheidungstragende in Schulen, Altenheimen, öffentlicher Dienst, Außer-Haus-Verpflegung etc.	BMK; BMSGPK; BMLRT; öffentliche Einrichtungen auf Bund- und Landesebene	Bund und Länder	Aktualisierter naBe liegt vor.
M7.1.4	Forum „Österreich isst regional“	Primäre Zielgruppe: Schüler:innen; Bewohner:innen von Altenheimen; Besucher:innen von Kantinen in Bundes- und Landeseinrichtungen Strategische Zielgruppe: Verpflegungseinrichtungen öffentlicher Träger sowie Primärerzeuger	BBG; BMLRT (Auftraggeber); öffentliche Einrichtungen auf Bundes- und Landesebene; Forschung; Interessenverbände; Erzeugerorganisationen; Netzwerke; NGOs	Bund und Länder	

	Maßnahme	Zielgruppen (ZG)	Koordination; Multiplikatorin- nen/Multiplikatoren und Mitwir- kende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.1.5	Der Bund isst regional	Primäre Zielgruppe: Bedienstete und Besucher:innen von Kantinen in Bundeseinrichtungen Strategische Zielgruppe: Verpflegungsteilnehmer:innen in öffentlichen Kantinen/Verpflegungseinrichtungen	BMLRT; BBG; alle Bundesministerien und deren Dienststellen	Bund	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung des Anteils regionaler, saisonaler Produkte sowie der Bio-Quote in Verpflegungseinrichtungen des Bundes • Herkunftskennzeichnung in den Kantinen
M7.1.6	Stakeholder-Dialog „Gemeinsam für mehr Mundgesundheit in Österreich“	Primäre Zielgruppe: Allgemeinbevölkerung mit Schwerpunktsetzung auf besonders relevante Zielgruppen Strategische Zielgruppe: Verpflegungsbetriebe, Lebensmittelwirtschaft, Elementarpädagoginnen und -pädagogen, Lehrkräfte, Gesundheitsberufe	BMSGPK; GÖG/ÖBIG gemeinsam mit Zielsteuerungspartnern; Lebensmittelwirtschaft; zuständige Ressorts; Schulerhalter; Gemeinden; Großküchen/Anbieter; Kantinenbetreiber; BGF in Betrieben	Der Stakeholder-Dialog wird von der Kompetenzzentrale Mundgesundheit der GÖG/ÖBIG organisiert und dokumentiert. Dafür sind etwa 0,5 Personenmonate jährlich vorgesehen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mind. 2 weitere Dialogveranstaltungen haben stattgefunden. • Einbringen von 1 bis 2 ernährungsrelevanten Fragen in die Zahnstuserhebung der 6-Jährigen 2022/2023 (sofern diese stattfinden wird)

Wirkungsziel 2: Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen					
	Maßnahme	Zielgruppen	Koordination; Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Mitwirkende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.2.1	Schulbuffetberatung und -evaluierung in der Steiermark	Primäre Zielgruppe: Schüler:innen, Pädagoginnen und Pädagogen, Schulpersonal als Konsumentinnen und Konsumenten am Schulbuffet Strategische Zielgruppe: Buffetbetreiber:innen und deren Mitarbeitende, Schulärztinnen und -ärzte, Schulleitungen, Betreiber:innen von Automaten	Styria vitalis; Gesundheitsfonds Steiermark (Auftraggeber); Bildungsdirektion Steiermark	Landesgesundheitsförderungsfonds	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl der teilnehmenden Schulbuffetbetriebe Steigerung der Qualität des Angebotes (messbar durch den erreichten Prozentsatz im Rahmen der Evaluierungen der Buffets)
M7.2.2	Entwicklung von Standards für die Verpflegung (und Ernährung) in verschiedenen Settings	Primäre Zielgruppe: Verpflegungsteilnehmer:innen in den adressierten Settings Strategische Zielgruppe: Entscheidungsträger:innen sowie Verantwortliche in den Settings	BMSGPK; AGES; Österreichische Gesellschaft für Ernährung; Universität Wien; Medizinische Universität Graz	BMSGPK	Die Standards für die verschiedenen Settings liegen vor.
M7.2.3	REVAN: Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen	Primäre Zielgruppe: Kinder in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen Strategische Zielgruppe: alle Personen, die im Bereich Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen tätig sind	AGES/BMSGPK; DVSV; ÖGK; Werden im Rahmen der Maßnahmenplanung identifiziert.	gesichert	Good-Practice-Modell(e) festgelegt (mind. 1) Good-Practice-Modell(e) österreichweit umgesetzt (in mind. 4 Bundesländern)
M7.2.4	Lebensmittel unter der Lupe	Primäre Zielgruppe: Bevölkerung, insbesondere Kinder bzw. deren Eltern, Erziehungsberechtigte und Bezugspersonen Strategische Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen, Lebensmittelunternehmen	AGES; BMSGPK; REVAN; „Gemeinsame Gesundheitsziele aus dem Rahmen-Pharmavertrag einer Kooperation von österreichischer Pharmawirtschaft und Sozialversicherung“	durch Eigenmittel des Bundes finanziert, Kofinanzierung aus den Mitteln der Gemeinsamen Gesundheitsziele aus dem Rahmen-Pharmavertrag	Online-Tool (www.lebensmittellupe.at) mit interaktiven Produktlisten zu 13 Produktgruppen wird laufend aktualisiert.

	Maßnahme	Zielgruppen	Koordination; Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Mitwirkende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.2.5	Zuckerreduktion bei bestimmten Schulmilchprodukten	Primäre Zielgruppe: Kinder und Jugendliche Strategische Zielgruppe: 6- bis 10-jährige Kinder	BMLRT; BMSGPK; Agrarmarkt Austria (AMA); BMBWF; Schulen; Kindergärten; ...	EU-Mittel, gesichert.	<ul style="list-style-type: none"> • Rückgang der Menge des konsumierten Zuckers, ausgehend vom erlaubten Höchstwert, geschätzt über die verteilten Mengen; Erhebung durch die AMA • Anteil an Kindern, die eine verminderte Süßprägung des Geschmacks aufweisen
M7.2.6	Brancheninitiativen der Lebensmittelindustrie zur Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln	Konsumentinnen und Konsumenten	Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie die im Fachverband organisierten Unternehmen der Lebensmittelindustrie	Durch die Unternehmen der Lebensmittelindustrie.	Erreichung der Zielwerte für die Zucker- und Salzreduktion gemäß den Branchenvereinbarungen

Wirkungsziel 3: Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten					
	Maßnahme	Zielgruppen	Koordination; Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Mitwirkende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.3.1	Kinder essen gesund	Primäre Zielgruppe: 8.500 Kinder in der Volksschule, Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen, Vertreter:innen der Gemeinschaftsverpflegung und Kommunen Strategische Zielgruppe: Kinder, Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen, Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung und Kommunen	FGÖ; BMSGPK; AGES/REVAN; Land Burgenland; Styria vitalis; aks Vorarlberg; Wiener Gesundheitsförderung; Tut gut! Gesundheitsvorsorge GmbH	Fördermittel des FGÖ, weitere Mittel auf Landesebene	<ul style="list-style-type: none"> Anwendung und Umsetzung der Ernährungsempfehlungen in der Volksschule sowie der Empfehlungen für das Mittagessen in der Schule Veränderung des Essensangebotes in den Volksschulen
M7.3.2	GET (Gesunde Entscheidungen treffen) - Unterrichtsmaterialien zur Ernährungskompetenz zum Einsatz in der Primar- und Sekundarstufe	österreichische Schüler:innen der Primar- und Sekundarstufe und Eltern, die in ihrer ernährungsspezifischen Gesundheitskompetenz gestärkt werden	DVSV; ÖGK Landesstelle OÖ; Styria vitalis; Institut für Gesundheitsförderung und Prävention (IfGP); Bildungsdirektion Stmk.; PH Steiermark; ab 2021 die Schulservicestellen der ÖGK; die die Ausrollung österreichweit begleiten	Materialerstellung: Dachverband der Sozialversicherungsträger (DVSV) Umsetzung: Gemeinsame Gesundheitsziele aus dem Rahmen-Pharmavertrag	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl der durchgeführten Einschulungen von Schulteams in die GET-Materialien Verbesserung der ernährungsspezifischen Gesundheitskompetenz der Schüler:innen
M7.3.3	Schule des Essens	Primäre Zielgruppe: Kinder und Jugendliche, im Setting Schule alle, auch jene, die mit Ernährungsinterventionen sonst schwerer erreicht werden können; über ihre Multiplikatorenfunktion auch deren soziales Umfeld (Eltern, Großeltern etc.); grundsätzlich skalierbar auf erwachsene Zielgruppen Strategische Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen	FiBL; AMA-Marketingges.m.b.H.; Landwirtschaftskammer/Seminarbäuerinnen; wechselnde Schulen Multiplikatoren: forum. ernährung heute; Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik	bisher: Förderungen aus dem Landwirtschaftsministerium, Kooperation mit AMA-Marketingges.m.b.H. künftig: Akquiseprozess ist im Laufen.	<ul style="list-style-type: none"> Anzahl der Schulen/Klassen, in denen pro Zeiteinheit eine Mindestzahl an Schule-des-Essens-Aktivitäten umgesetzt wird (z. B. 15 Einheiten à mindestens 2 Stunden pro Schuljahr) Veränderungen des Wissens und Ernährungsverhaltens der Teilnehmer:innen
M7.3.4	Essen & Trinken in der Schule	Primäre Zielgruppe: Schüler:innen Strategische Zielgruppe: Lehrer:innen	Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen (GIVE)	Finanzierung aus Budget der GIVE - Servicestelle	<ul style="list-style-type: none"> Zugriffe und Downloads der Materialien auf Website www.give.or.at Anzahl der Bestellungen der Printprodukte

	Maßnahme	Zielgruppen	Koordination; Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Mitwirkende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.3.5	Ernährungsbildung für Kinder, Jugendliche in Kindergärten bzw. Schulen und in der Erwachsenenbildung	Primäre Zielgruppe: Kinder und Jugendliche, Konsumentinnen und Konsumenten Strategische Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen	Ländliche Fortbildungsinstitute (LFIs); BMLRT; HAUP; ARGE Bäuerinnen	Die Finanzierung bis 2022 ist gesichert.	
M7.3.6	WeltTellerFeld	Primäre Zielgruppe: Wiener Bevölkerung Strategische Zielgruppe: Schüler:innen, Jugendliche	Ernährungsrat Wien; Die Kleine Stadtfarm; Brot für die Welt	Drittmittelprojektgelder sind beantragt (bisher nur teilweise genehmigt); Finanzierung noch nicht in ausreichendem Maße gesichert.	<ul style="list-style-type: none"> • Zahl der Besucher:innen • Anzahl Peer-to-Peer-Trainings
M7.3.7	Wien is(s)t anders	Primäre Zielgruppe: Wiener Bevölkerung Strategische Zielgruppe: Familien, Jugendliche	Ernährungsrat Wien; Erzeuger:innen; alternative Lebensmittelnetzwerke (z. B. Foodcoops, CSA-Projekte, Stadtgärten, ...); soziale und kulturelle Einrichtungen	Basisfinanzierung gesichert.	<ul style="list-style-type: none"> • Anzahl Teilnehmer:innen • entstandene (langfristige) Kooperationen zwischen den teilnehmenden Organisationen und Einrichtungen
M7.3.8	Weiterentwicklung der digitalen Wissensvermittlung	Primäre Zielgruppe: Konsumentinnen und Konsumenten Strategische Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen	Landwirtschaftskammer Oberösterreich; BMLRT; LFIs; HAUP; ARGE Bäuerinnen; AGES; FiBL	Bis September 2022 gesichert.	<ul style="list-style-type: none"> • Weiterentwicklung der Plattform ist abgeschlossen (ja/nein)
M7.3.9	Initiative Bewusst Kaufen	breite Bevölkerung	BMK; Produzenten; NGOs	BMK	<ul style="list-style-type: none"> •
M7.3.10	Sensorik im Kindergarten und in der Volksschule	Primäre Zielgruppe: Kinder im Kindergartenalter; Eltern von Kindern im Kindergartenalter Strategische Zielgruppe: Elementarpädagoginnen und -pädagogen	FH JOANNEUM; Land Steiermark	Finanzierung ist durch das Land Steiermark gesichert.	<ul style="list-style-type: none"> • Pro Schulung werden circa 20 Elementarpädagoginnen und -pädagogen erreicht. • Pro Schulung werden indirekt ca. 400 Kindergartenkinder erreicht.
M7.3.11	Ernährung für sportliche Jugendliche	Primäre Zielgruppe: Betreuungspersonen im Sport, Eltern sportlicher Jugendlicher Strategische Zielgruppe: Jugendliche beiderlei Geschlechts, unabhängig von Sportart	FH JOANNEUM; Med Uni Graz; Öst. Gesellschaft für Sporternährung; Öst. Gesellschaft für Ernährung	Finanzierung ist durch das Land Steiermark gesichert.	












	Maßnahme	Zielgruppen	Koordination; Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Mitwirkende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.3.12	GAERN – Garten, Ernährung und mehr	Primäre Zielgruppe: Schüler:innen der Volksschule und deren Eltern Strategische Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen der Volksschulen (inkl. Nachmittagsbetreuung), Seniorinnen und Senioren der jeweiligen Gemeinden, Schüler:innen der Sekundarstufe und des Polytechnikums, Kinder im Kindergartenalter, Elternvertretung, Gemeindebund u. a.	FH JOANNEUM; Umwelt-Bildungszentrum Stmk.; Gartenpädagoginnen; Pro Holz; FH JOANNEUM: Institut Diätologie, Institut Ergotherapie, Institut Industrial Design	Projektantrag wurde am 18.03.2021 beim FGÖ eingereicht, weiters wird der Antrag beim Land Steiermark eingereicht.	
M7.3.13	Regionale, kostenlose Ernährungsberatung	Primäre Zielgruppe: Steirer:innen, die einen Bedarf an einer Ernährungsberatung/-therapie haben, sich diese aber nicht leisten können Strategische Zielgruppe: Personen mit Übergewicht/Adipositas bzw. ältere Menschen	Gesundheitsfonds Steiermark; FH JOANNEUM; zwölf Diätologinnen in den steirischen Bezirken (außer Bezirk Graz) – Liste siehe: https://www.fh-joanneum.at/projekt/regionale-ernaehrungsberatung-steiermark/	Finanzierung ist durch den Gesundheitsfonds Steiermark und den Gesundheitsförderungsfonds Steiermark gesichert.	<ul style="list-style-type: none"> • Erreichung der Zielgruppen • Erreichung des definierten Behandlungsziels
M7.3.14	Schulung „Ernährung im Alter“ für Projekt AktivCoach	Primäre Zielgruppe: Menschen im Alter von 60+ Strategische Zielgruppe: lokal gut verankerte Freiwillige mit hoher Sozialkompetenz aus der Zielgruppe	Styria vitalis; FH JOANNEUM – Institut Diätologie, Institut Ergotherapie; ÖGK; GO ON! Suizidprävention	Finanzierung ist durch Styria vitalis gesichert.	Aktiv-Coaches sind geschult (ja/nein).
M7.3.15	Ernährung von älteren zu pflegenden Menschen	Primäre Zielgruppe: zu betreuende Menschen Strategische Zielgruppe: alle an der Ernährungsversorgung der Bewohner:innen in Pflegeheimen beteiligten Mitarbeiter:innen; pflegende und betreuende Angehörige	FH JOANNEUM: Institut Diätologie, Ergotherapie, Institut Logopädie; Gesundheitsfonds Steiermark; Medizinische Universität Graz; PatientInnen- und Pflegeombudsschaft des Landes Steiermark	Finanzierung Konzeptionierung: FH JOANNEUM Finanzierung Pilotphase: teilnehmende Pflegeheime mit Subventionierung durch die Abteilung A8 des Landes Steiermark Finanzierung Evaluation der Pilotphase: Gesundheitsfonds Steiermark	Ernährungswissen ist gestiegen (ja/nein).







	Maßnahme	Zielgruppen	Koordination; Multiplikatorinnen/Multiplikatoren und Mitwirkende	Finanzierung	Messgröße(n)
M7.3.16	REVAN „Informationsangebote treffsicher gestalten“	<p>Primäre Zielgruppe: Stillende, Schwangere und Familien mit Kindern bis 10 Jahren</p> <p>Strategische Zielgruppe: alle Personen, die im Umfeld der primären Zielgruppe tätig sind</p>	Österreichische Gesundheitskasse; FEM Süd; Nationales Zentrum Frühe Hilfen	AGES/BMSGPK, DVSV, ÖGK	<p>(1) Anzahl der Kooperationen erhöht</p> <p>(2) Anzahl an Fokusgruppen: mind. 5</p> <p>(3) Anzahl an überprüften und ggf. adaptierten Informationsangeboten: mind. 8</p> <p>(4) Anzahl an Weiterbildungsangeboten für REVAN-Multiplikatorinnen und -Multiplikatoren bezüglich Erreichung Benachteiligter erhöht</p> <p>(5) Anteil Teilnehmer:innen, die von sozioökonomischer und/oder gesundheitlicher Benachteiligung betroffen sind, erhöht</p> <p>(6) Reichweite von adaptierten REVAN- Informationsangeboten (Downloadzahlen, Druckauflagen, Anzahl erreichter Teilnehmer:innen) erhöht</p>

Anhang 3 – Gesundheitsziel 7 und Sustainable Development Goals

Am 25. September 2015 wurde von den Staats- und Regierungschefs der Vereinten Nationen die Agenda 2030 ratifiziert. Ihre Ziele sind, die Armut zu beenden, Ungleichheit zu bekämpfen, den Planeten zu schützen, den Frieden zu fördern und Wohlstand für alle zu sichern. Die Agenda 2030 umfasst insgesamt 17 Ziele (Sustainable Development Goals, siehe nachfolgende Tabelle) und 169 Zielvorgaben (Targets) [56].

Tabelle 1: Übersicht über die Sustainable Development Goals (SDGs; dt.: Ziele für eine nachhaltige Entwicklung)

	Ziel 1: Armut in allen ihren Formen und überall beenden
	Ziel 2: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern
	Ziel 3: Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern
	Ziel 4: Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern
	Ziel 5: Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen
	Ziel 6: Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten
	Ziel 7: Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern
	Ziel 8: Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern
	Ziel 9: Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, breitenwirksame und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen
	Ziel 10: Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern
	Ziel 11: Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten

	<p>Ziel 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen</p>
	<p>Ziel 13: Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen</p>
	<p>Ziel 14: Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen</p>
	<p>Ziel 15: Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen</p>
	<p>Ziel 16: Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zur Justiz ermöglichen und leistungsfähige, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen</p>
	<p>Ziel 17: Umsetzungsmittel stärken und die Globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung mit neuem Leben erfüllen</p>

Quelle: United Nations 2015 [56]

Das Gesundheitsziel 7 „Gesunde Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen“ unterstützt, v. a. durch seine systemische und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Arbeit, die nationale Umsetzung vieler dieser 17 Ziele.

www.gesundheitsziele-oesterreich.at

Im Sinne von Gesundheit in allen Politikbereichen haben Vertreterinnen und Vertreter von mehr als dreißig Institutionen gemeinsam mit Expertinnen und Experten Wirkungsziele und Maßnahmen zum Gesundheitsziel 7 „Gesunde Ernährung“ erarbeitet. Die im vorliegenden Bericht beschriebenen Maßnahmen sind gute Beispiele, wie eine gemeinsame Strategie durch konkrete Aktivitäten in verschiedenen Politikbereichen umgesetzt werden kann.