Bundesministerium
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz

Strategieplan gesunde und nachhaltige Ernährung 2025-2030

Impressum

Medieninhaber:in und Herausgeber:in:
Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)
Stubenring 1, 1010 Wien
Autorinnen: Mag. Judith Benedics (BMSGPK), Christina Polak MSc (BMSGPK),
Dr. Alexandra Wolf (AGES), Dr. Birgit Dieminger-Schnürch (AGES), Irene Wallisch Msc (AGES)
Verlags- und Herstellungsort: Wien
Copyright Titelbild: KI-generiert
Druck: BMSGPK
Wien, 2024.

Copyright und Haftung:
Ein auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangaben gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig. Dies gilt insbesondere für jede Art der Vervielfältigung, der Übersetzung, der Speicherung auf Datenträgern zu komerziellen Zwecken, sowie für die Verbreitung und Einspeicherung in elektronische Medien wie z. B. Internet oder CD Rom.

Im Falle von Zitierungen (im Zuge von wissenschaftlichen Arbeiten) ist als Quellenangabe anzugeben: Benedics Judith, Polak Christina, Wolf Alexandra, Dieminger-Schnürch Birgit, Wallisch Irene (2024): Strategieplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Wien.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) und der Autor:innen ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autor:innen dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgreifen.

Bestellinfos: Diese und weitere Publikationen sind kostenlos über das Broschürenservice des Sozialministeriums unter www.sozialministerium.at/broschuerenservice sowie unter der Telefonnummer 01 711 00-86 25 25 zu beziehen.

Vorwort

Johannes Rauch
© Marcel Kulhanek

Ernährung ist ein grundlegender Faktor für Gesundheit und Wohlbefinden. Durch gesunde Ernährung kann das Risiko für viele chronische Erkrankungen deutlich reduziert werden undim Krankheitsfall auch zur Genesung beitragen. Unser Ernährungsverhalten und das Lebensmittel- und Ernährungssystem haben einen wesentlichen Einfluss auf das Tierwohl, die Umwelt und das Klima. Die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung hat damit einen mehrfachen Nutzen für Menschen, Tiere und Umwelt.

Die Voraussetzung dafür sind zugängliche, sichere, erschwingliche und ressourcenschonende Lebensmittel. Der Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung muss chancengerecht und fair verteilt sein! Gute Gesundheitspolitik ist Sozialpolitik und umgekehrt.

Der vorliegende Strategieplan baut auf dem Nationalen Aktionsplan Ernährung auf und knüpft an dem Bericht des Gesundheitsziel 7 „Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen“ an. Er definiert die Ausgangslage und legt Maßnahmen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung fest. Auch Maßnahmen und Strategien anderer Sektoren finden Berücksichtigung, um so eine höhere Wirksamkeit zu erzielen und Synergien zu nutzen.

Der Strategieplan ist ein Übersichts- und Umsetzungsdokument, das laufend vom BMSGPK in Zusammenarbeit mit der Nationalen Ernährungskommission aktualisiert wird. In diesem Sinne möchte ich mich bei allen Expert:innen der AGES und Mitgliedern der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 sowie den Mitgliedern der Nationalen Ernährungskommission für ihr Engagement und der wertvollen Zusammenarbeit bedanken.

Ernährungssysteme sind durch komplexe Zusammenhänge geprägt und schwierig zu verändern. Aber wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen, ist Veränderung möglich. Mit diesem Strategieplan leisten wir einen Beitrag dazu, dass gesunde und nachhaltige Ernährung für alle Realität wird!

Johannes Rauch
Bundesminister

Inhalt

Vorwort **3**

Einleitung **5**

Ausgangslage **9**

Herausforderung Klimawandel und Ernährungsverhalten 11

Herausforderung Übergewicht und Adipositas 11

Herausforderung Lebensmittelangebot und Food Environment (Ernährungsumgebung) . 13

Herausforderung Werbung und soziale Medien 15

Herausforderung Gesundheits- und Ernährungskompetenz 16

Wie gelingt Transformation? **20**

Ziele und Maßnahmen **24**

Wirkungsziel 1: Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht 24

Wirkungsziel 2: Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen 26

Wirkungsziel 3: Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten.... 30

Umsetzung des Strategieplans für gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030 anhand der 3 Wirkungsziele 31

Maßnahmen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung 33

Abbildungsverzeichnis **37**

Literaturverzeichnis **38**

Abkürzungen **42**

Einleitung

Ernährung ist eine wichtige Determinante der Gesundheit. Sie hat hohes präventives Potential und somit Auswirkungen auf die physische und psychosoziale Gesundheit sowie auf die Genesung im Krankheitsfall. Ernährung hat aber auch einen großen Einfluss auf das Klima und das Artensterben. Das Ernährungs- und Lebensmittelsystem gehört zu den großen Treibern des Klimawandels. Daher definiert das Gesundheitsziel 7 „Gesunde und nachhaltige Ernährung für alle[1]“ die wichtigsten Herausforderungen des Ernährungs- und Lebensmittelsystems und drei Wirkungsziele zur Zielerreichung. Der vorliegende Strategieplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030 baut auf dem Nationalen Aktionsplan Ernährung auf, knüpft an den Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 an und ergänzt diesen. Er definiert die Strategie des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz für die Jahre 2025 - 2030, um eine gesunde und nachhaltige Ernährung für die gesamte Bevölkerung zu erreichen.

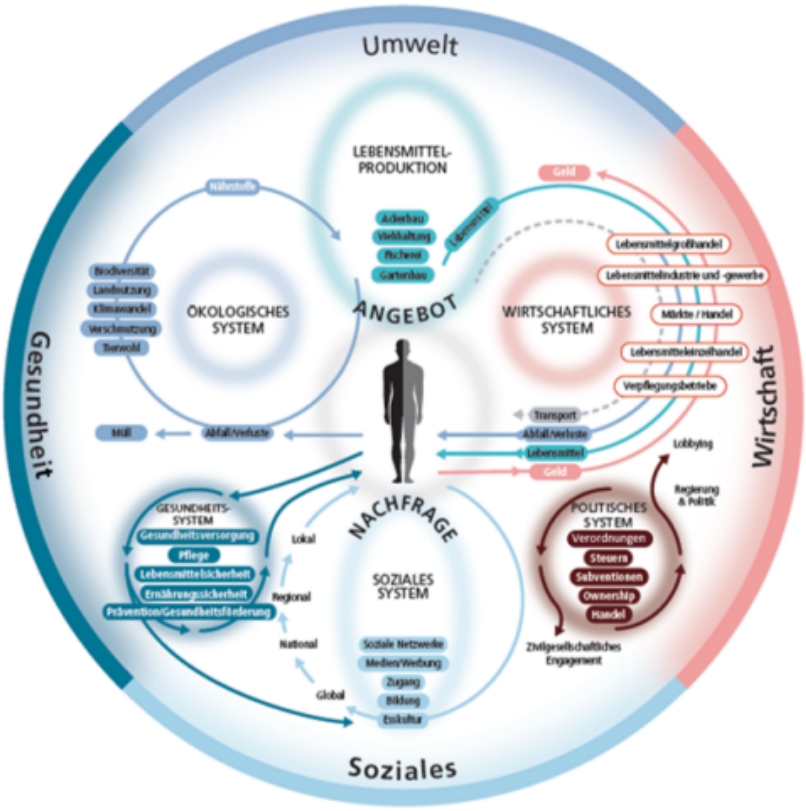
Damit alle Menschen Zugang zu hochwertiger, regionaler, saisonaler und nachhaltiger Ernährung erhalten, braucht es einerseits gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegungsangebote in der immer wichtiger werdenden Außerhausverpflegung, u.a. in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senior:innen. Andererseits muss auch das Bewusstsein, wie man zur Gesundheit von Mensch, Tier und Planeten durch gesunde, klimafreundliche Ernährung im privaten Bereich beitragen kann, weiter gefördert werden. Auch die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln soll verstärkt unter gesundheitlichen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten erfolgen. Die Angebots- und Nachfrageseite muss in der Planung und Umsetzung gleichermaßen betrachtet, Ernährungsarmut (quantitativ und qualitativ) wirksam verhindert und die Food Literacy (Lebensmittelkompetenz/ Ernährungskompetenz) in allen Altersgruppen erhöht werden.

Daher wurde ab 2019 das Gesundheitsziel 7 „Eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen“ operationalisiert. Eine intersektoral besetzte Arbeitsgruppe definierte drei Wirkungsziele, anhand derer Maßnahmen zur Erreichung eines gesunden

[1] bericht-gesundheitsziel-7-final.pdf (gesundheitsziele-oesterreich.at)

und nachhaltigen Lebensmittel- und Ernährungssystems gesammelt wurden. Der Endbericht der Arbeitsgruppe wurde im Jahr 2022 veröffentlicht. Er bildet den Rahmen für weitere strategische Überlegungen, um eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle Menschen in Österreich zu ermöglichen.

Abbildung 1: Das Ernährungssystem



Quelle: BMSGPK, BMLRT (2022)

Die Gesundheitsförderungsstrategie, die im Juni 2024 im Rahmen der Zielsteuerung Gesundheit[2] von Bund, Ländern und Sozialversicherung beschlossen wurde, bildet ausgehend vom Health in all Policies Ansatz die Basis für die Stärkung von zielgerichteter und abgestimmter Gesundheitsföderung und gibt den Gesamtrahmen für die inhaltliche Schwerpunktsetzung vor. Die priorisierten Schwerpunkte für 2024 bis 2028 sind unter anderem gesunde Lebenswelten (inklusive Bewegung und Ernährung) mit Fokus auf

[2] Gesundheitsförderung (sozialministerium.at)

Kindheit, Jugend und gesundes Älterwerden und Gesundheitsförderung mit Fokus auf Klimaschutz und Klimaresilienz. Somit werden die Ziele des Gesundheitsziels 7 unterstützt. Öffentliche Mittel müssen koordiniert und anhand der definierten Maßnahmen und Ziele eingesetzt werden.

Ausgehend vom Gesundheitsziel 7 definiert der vorliegende Strategieplan gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 - 2030 die Ausgangslage und weiterführende, zum Teil bekannte, zum Teil neue Maßnahmen, für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Entwicklungen, insbesonders jene seit 2022, werden aufgezeigt und aufgegriffen. Der Strategieplan verknüpft Berichte, Maßnahmen und Strategien, auch anderer Sektoren. So können deren Wirksamkeit besser gewährleistet und Synergien genützt werden. Ziel ist die vertiefende Bearbeitung der drei Wirkungsziele des Gesundheitsziels 7 und die Definition von weiterführenden Maßnahmen zu deren Erreichung. Die Maßnahmen des Strategieplans für eine gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2023 wurden vom BMSGPK in enger Abstimmung mit der Nationalen Ernährungskommission erarbeitet. Das Dokument wurde der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 und der Nationalen Ernährungskommission zur Konsultation vorgelegt und im November 2024 im Plenum der NEK verabschiedet. Für die Umsetzung und Koordinierung sind das BMSGPK, AGES, GÖG, FGÖ und die Nationale Ernährungskommission verantwortlich.

Das BMSGPK, AGES und GÖG veröffentlichen laufend Berichte und Studien zu gesunder und nachhaltiger Ernährung. Beispiele sind die Studie zur Ernährungskompetenz[3], die Studie zur Ernährungsarmut[4], der Bericht zur WHO Childhood Obesity Surveillance Initiative[5], die im Juli 2024 veröffentlichten Österreichischen Ernährungsempfehlungen[6], die erstmals auch Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigen und sowie der Österreichische Ernährungsbericht, der derzeit von der AGES in Kooperation mit dem Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien erstellt wird und im Jahr 2026 erscheinen wird.

Der Strategieplan gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030 ist ein Übersichts- und Umsetzungsdokument, das laufend vom BMSGPK in Zusammenarbeit mit der Nationalen

---

[3] Enbericht Ernährungskompetenz_bf.pdf (goeg.at)
[4] Ernährungsarmut in Österreich als Barriere für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung: Status quo und Handlungsoptionen - Jasmin - Journals, Articles, Symposiums, Monographs Information Network (goeg.at)
[5] Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) (sozialministerium.at)
[6] Österreichische Ernährungsempfehlungen NEU (sozialministerium.at)

Ernährungskommission aktualisiert wird. Die Maßnahmen werden einmal jährlich evaluiert und der Umsetzungsstand sowie die vorhandenen, konkreten Daten veröffentlicht.

Der vorliegende Strategieplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030 wurde einer Konsultation durch die Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 und die Nationale Ernährungkommission unterzogen. Das finale Dokument wurde am 8. November 2024 im Plenum der Nationalen Ernährungskommission verabschiedet.

Ausgangslage

Grundlage für die Ernährung der Bevölkerung war und ist die landwirtschaftliche Produktion und – in Österreich von untergeordneter Bedeutung – die Fischereiwirtschaft. Die Landwirtschaft war von zentraler Bedeutung für den Wiederaufbau Europas nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Bevölkerung litt unter Nahrungsmittelknappheit und Hungersnöten, der Selbstversorgungsgrad mit Lebensmitteln lag bei weniger als 50 Prozent. In Europa ist es aus gesundheitlicher Sicht gelungen, der Mangelernährung aufgrund von Nahrungsmittelknappheit, zu entkommen.

Heute zeigen sich gesundheitliche Auswirkungen des Lebensmittel- und Ernährungssystems 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 aus dem Jahr 2017, 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.

Schätzungen zufolge kam es im Jahr 2017 zu mehr als 950.000 Todesfällen in der Europäischen Union, die auf eine ungesunde Ernährungsweise (unter anderem geprägt durch eine zu hohe Energiezufuhr und durch eine zu hohe Zufuhr gesättigter Fettsäuren) zurückzuführen sind, dabei handelt es sich um 20 Prozent aller Todesfälle (Europäische Union 2020). Insgesamt 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 Determinanten dieser Risikofaktoren verändert würden (WHO 2014; WHO 2019). Studien zeigen auf, dass eine pflanzenbasierte Ernährung nicht nur das Risiko lebensbedrohlicher Krankheiten senkt, sondern auch die negativen Umweltauswirkungen des Ernährungssystems verringert (Europäische Kommission 2019).

Das Lebensmittel- und Ernährungssystem ist komplex und muss für eine Transformation hin zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung der gesamten Bevölkerung ganzheitlich betrachtet werden. Im Sinne von Health in all Policies müssen alle beteiligten Sektoren eingebunden werden und zusammen arbeiten.

Herausforderung Klimawandel und Ernährungsverhalten

Das derzeitige Lebensmittel- und Ernährungssystem ist für rund ein Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich (Poore und Nemecek, 2018). Durch die rasanten klimatischen Veränderungen und besorgniserregenden Prognosen für die Zukunft sind in den letzten Jahren verstärkt globale Klimaziele in den Fokus von ernährungspolitischen Strategien gerückt.

Allein in Europa müsste laut Planetary Health Diet der Fleischverzehr um 70 bis 80 Prozent verringert, gleichzeitig aber auch Lebensmittelabfälle reduziert und landwirtschaftliche Methoden angepasst werden, um die Umweltfolgen unseres Ernährungssystems zu begrenzen (Maschkowski G, 2020).

Lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen helfen, eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu gestalten und im Alltag umzusetzen. In den Jahren 2023 und 2024 wurde die Österreichisch Ernährungsempfehlung aktualisiert und um Empfehlungen für eine vegetarische Ernährung erweitert. Ergänzend dazu stellt die Österreichische Gesellschaft für Ernährung im Auftrag des BMSGPK Umsetzungstipps für eine vegane Ernährung und FAQs zu Verfügung. Die aktualisierten Österreichischen Ernährungsempfehlungen werden grafisch als Ernährungspyrramide dargestellt, breit gestreut und auf einer eigenen Homepage der Bevölkerung zugänglich gemacht. Begleitkommunikation, verschiedene Darstellungsweisen und saisonale Rezepte vervollständigen das Angebot. Der Schwerpunkt liegt dabei auf einer pflanzenbetonten Kost mit moderatem Anteil tierischer Produkte. Die Realität sieht in puncto Ernährungsverhalten in Österreich anders aus: Der Fleischkonsum (inkl. Fleischprodukten wie Wurstwaren) beispielsweise liegt weit über den empfohlenen Mengen. So werden die empfohlenen ein bis maximal zwei Portionen an Fleisch und Fleischprodukten pro Woche (maximal 300 g) deutlich übertroffen. Männer konsumieren rund 900 bis 1320 g pro Woche. Frauen liegen mit ihrer wöchentlichen Aufnahme (483 bis 546 g) ebenfalls über den Empfehlungen (Rust et al., 2017).

Herausforderung Übergewicht und Adipositas

Gemäß World Health Organisation (WHO) haben in Europa 60 Prozent der Erwachsenen und fast 30 Prozent der Kinder und Jugendlichen ein zu hohes Körpergewicht (WHO, 2022). Laut der Österreichischen Gesundheitsbefragung 2019 (*Austrian Health Interview Survey*; ATHIS) sind insgesamt rund 3,8 Millionen Menschen in Österreich ab 15 Jahren

übergewichtig bzw. adipös. Übergewicht ist häufiger bei Männern (41,4 Prozent) als bei Frauen (27,9 Prozent). Bei Adipositas sind die Unterschiede geringer (Männer 18,1 Prozent und Frauen 15,2 Prozent) (Statistik Austria, 2020). Auch der Österreichische Ernährungsbericht 2017 hat gezeigt, dass 41 Prozent der Erwachsenen einen Body-Mass-Index (BMI) über 25 haben. Zwölf Prozent davon sind von Adipositas betroffen, wobei ein Anstieg mit zunehmendem Alter bei beiden Geschlechtern und eine höhere Tendenz für Übergewicht und Adipositas bei Männern allgemein auftritt. Die über 51- bis unter 65-jährigen Männer sind am stärksten von Übergewicht und Adipositas betroffen. Vor diesem Hintergrund müsen auch Maßnahmen für ältere Personen entwickelt und durchgeführt werden.

Adipositas wurde bereits im Jahr 2000 von der WHO als eigenständige Erkrankung anerkannt und definiert sich durch einen BMI über 30. Zur Entstehung von Adipositas können zahlreiche Faktoren (genetische, endokrinologische, psychologische) beitragen. Zur Primärprävention ist allerdings ein gesundes Ernährungsverhalten unerlässlich.

Adipositas im Kindesalter steht bereits mit erheblichen Folgeproblemen in Zusammenhang und stellt eine hohe individuelle und gesellschaftliche Last dar. Auch die Daten der *Childhood Obesity Surveillance Initiative* (COSI) 2022/23 zeigen, dass 30 Prozent (nach WHO) bzw. 23 Prozent (nach IOTF) der Drittklässler:innen von Übergewicht oder Adipositas betroffen sind (BMSGPK, 2024). Laut der *Health Behaviour in School-aged Children Study* (HBSC-Studie) ist die relative Anzahl der Schüler:innen mit Übergewicht oder Adipositas seit 2014 kontinuierlich gestiegen, sowohl bei Mädchen als auch bei Buben in allen Altersgruppen. Auf Basis von Selbstangaben der Schüler:innen (fünfte bis elfte Schulstufe) sind circa 15 Prozent der Mädchen und 10 Prozent der Buben untergewichtig, 68 bzw. 65 Prozent normalgewichtig und 17 bzw. 25 Prozent übergewichtig oder adipös. Mehr Mädchen als Buben haben Untergewicht, beim Übergewicht ist es umgekehrt (Felder-Puig et al., 2023). Weiters deuten Studienergebnisse darauf hin, dass sich insbesondere das Körpergewicht von Kinder und Jugendliche während der COVID-19-Pandemie erhöht hat (WHO, 2022). Aber auch Esstörungen wie Anorexie und Bulimie haben in dieser Zeit zugenommen (Wässerle et al., 2022; Devoe et al., 2023).

Die ersten 1000 Tage im Leben eines Kindes spielen eine entscheidende Rolle für die spätere Gesundheit. Somit leisten die Ernährung der Mutter in der Schwangerschaft, Stillen und frühkindliche Ernährung einen wichtigen Beitrag zur Kindergesundheit, unter anderem in der Primärprävention von Adipositas. Eltern sollen bei der Planung über die

Ernährung ihres Säuglings bestmöglich informiert und unterstützt werden. Die Entscheidung über die Wahl der Ernährungsform obliegt nur ihnen. Die repräsentativen Ergebnisse der Studie zum Stillverhalten und zur Kinderernährung in Österreich (Sukie) zeigen, dass 97,5 Prozent der Mütter mit dem Stillen beginnen, es jedoch im Laufe des ersten Lebensjahres zu einem Abfall der Stillprävalenz auf 40,8 Prozent kommt. Ausschließlich gestillt werden in der ersten Lebenswoche 55,5 Prozent der Kinder, Mitte des sechsten Lebensmonats noch neun Prozent. Eines der *Global Targets* der WHO ist es, die ausschließliche Stillrate in den ersten sechs Monaten bis 2030 auf 70 Prozent zu erhöhen. Die Ergebnisse der Sukie-Studie zeigen – sowohl bei der Gesamtstilldauer als auch beim ausschließlichen Stillen – Verbesserungspotential auf (Bürger et al., 2021; WHO & UNICEF, 2019). Daher wurden von der Nationalen Ernährungskommission im Jahr 2023 Handlungsempfehlungen für ein stillfreundliches Österreich verabschiedet. Diese richten sich an alle betroffenen Politikfelder und Stakeholder:innen. Bei allen Maßnahmen ist die Wahlfreiheit der Eltern/der Mutter über die Ernährung ihres Kindes in den Vordergrund zu stellen und eine nicht stigmatisierende Kommunikation zu wählen.

Herausforderung Lebensmittelangebot und Food Environment (Ernährungsumgebung)

Eine gesunde Ernährung hängt einerseits von der Lebensmittelauswahl der Konsument:innen ab, welche durch eine einfach verständliche Produktkennzeichnung erleichtert werden kann. Andererseits ist die Ernährungskompetenz und die Zusammensetzung der Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung von Relevanz. Ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot spielt somit bei der Förderung einer gesunden Ernährung eine maßgebende Rolle. Durch Veränderung der Rahmenbedingungen in eine gesundheitsfördernde Richtung entsteht ein wichtiger Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden.

Vor allem die Verpflegung in Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen, Betrieben, Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senior:innen, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung oder Freizeiteinrichtungen hat aufgrund der großen Zahl an erreichten Menschen ein hohes Präventionspotenzial. Dabei leisten begleitende Maßnahmen bzw. praktische Umsetzungshilfen wie Checklisten (z. B. Checkliste Schulverpflegung) oder Qualitätsstandards (Qualitätsstandard für die Verpflegung im Kindergarten, Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung, Qualitätsstandard für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senior:innen etc.) einen wichtigen Beitrag für alle

Beteiligten. Sie helfen dabei, Stärken und Schwächen zu identifizieren und geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Ziel ist ein attraktives, genussvolles und preislich faires Verpflegungsangebot, welches zugleich gesundheitsfördernd und klimafreundlich ist (BMSGPK, 2022). Hier fehlen derzeit noch wirksame Anreize und verbindliche Regularien.

Eine aktuelle Erhebung der Gesundheits Österreich GmbH zeigt, dass Ernährungsarmut auch in Österreich eine Barriere für eine gesunde und nachhaltige Ernährung sein kann. Die repräsentative Umfrage zeigt, dass bis zu 12 Prozent der Bevölkerung von Ernährungsarmut betroffen sind. Eine Maßnahme, um dieses Ziel zu adressieren, ist die in der Europäsichen Garantie für Kinder vorgeschlagene kostenlose Schulmahlzeit für jedes Kind.

Das Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz hat aufgrund seiner Zuständigkeit für den Bereich Gesundheitsförderung bei der Ernährung von Kindern ebenso Anknüpfungspunkte aus seinem Wirkungsbereich zum Thema der gesunden Schulmahlzeit und bringt sich dabei insbesondere in der Erarbeitung von Grundlagen, Empfehlungen und Maßnahmen für eine gesunde Ernährungsweise an Schulen aktiv ein. In diesem Zusammenhang wirkt das Ressort insbesondere über die nationalen Empfehlungen im Rahmen der Gesundheitsziele Österreich, den Nationalen Aktionsplan zur Umsetzung der Europäischen Garantie für Kinder, die Gesundheitsförderungsstrategie im Rahmen des Bundes-Zielsteuerungsvertrags, die Kinder- und Jugendgesundheitsstrategie, die Charta der österreichweiten Initiative „Kinder essen gesund“ des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ), den Nationalen Aktionsplan Ernährung, die Nationale Ernährungskommission, das Programm „Richtig essen von Anfang an!“ oder den Nationalen Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie auf das Thema ein. U. a. werden Empfehlungen, Checklisten und Leitlinien zur Verfügung gestellt, es wird an unterschiedlichen Projekten zur Optimierung der Schulverpflegung mitgewirkt, aber auch gemeinsam mit der AGES eine koordinierende Rolle eingenommen. Daher wurde in der AGES die Kompetenzsstelle Gemeinschaftsverpflegung eingerichtet.

In Österreich wird zu fett, zu salzig und vor alle auch zu süß gegessen. Laut Ernährungsbericht überschreitet mehr als die Hälfte der Erwachsenen die Richtwerte für die Energiezufuhr. Rund 90 Prozent der Frauen und 80 Prozent der Männer überschreiten die maximale wünschenswerte Zufuhr an zugesetztem Zucker (Rust et al., 2017). Auch bei Kindern und Jugendlichen ist die Aufnahme an Salz und Zucker deutlich zu hoch (Elmadfa

et al., 2012). Daher sind einerseits Monitoring-Maßnahmen zur Ermittlung der Zusammensetzung der am Markt verfügbaren Produkte (Nährstoffmonitoring) wesentlich, andererseits darauf aufbauend die Ableitung von geeigneten Strategien zur Förderung von Produktverbesserungen (sogenannte Reformulierungsstrategien wie die Reduktion von Zucker und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln). Die AGES führt seit mehreren Jahren ein Nährstoffmonitoring durch und stellt die Daten kostenlos auf der Homepage www.lebensmittellupe.at zur Verfügung.

Kennzeichnungssysteme auf der Verpackungsvorderseite (sogenannte Front of Pack Labels) von vorverpackten Lebensmitteln und Getränken ermöglichen Konsument:innen, die ernährungsphysiologische Zusammensetzung von Lebensmitteln auf einen Blick zu vergleichen. Die Wirksamkeit solcher Kennzeichnungssysteme wurde bereits in zahlreichen Studien belegt. Darüber hinaus können Kennzeichnungssysteme Anreize zur Überarbeitung von Produktrezepturen bei der Lebensmittelherstellung (Reformulierung) liefern (Kanter et al., 2018; Pineda Ereño D, 2020).

Herausforderung Werbung und soziale Medien

Digitale Geräte sind aus dem Alltag von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen nicht mehr wegzudenken. So kommen Kinder auch immer früher in Kontakt mit digitalen Medien. Laut aktuellen Daten liegt das Durchschnittsalter für den Erstkontakt bei einem Jahr. Zudem nutzen bereits 72 Prozent der Kinder zwischen null und sechs Jahren internetfähige Geräte zumindest gelegentlich selbst. In der Altersgruppe der drei- bis sechs Jährigen hat sich die Zahl in den letzten Jahren sogar verdoppelt (SaferInternet.at, 2020). Aktuelle Analysen zeigen, dass speziell an Kinder gerichtete Werbung in Fernsehen und Internet gemäß WHO-Kriterien (WHO *nutrient profile model*) ungesunder Lebensmittel verstärkt stattfindet. Insbesondere für das Medium Fernsehen ist eine deutliche Zunahme des Werbeumfangs verglichen mit Vorjahren festzustellen. Im Internet ist vor allem eine Integration von Produktmarketing im digitalen Kinderalltag durch personalisierte Einschaltungen zu erkennen (Effertz T, 2021). Insbesondere die Kombination aus TV- und Online-Werbung beeinflusst den Snack-Verzehr von 7- bis 12-jährigen Kindern stärker als zum Beispiel TV-Marketing allein. Daneben nehmen soziale Medien eine immer wichtiger werdende Rolle für Kinder und Jugendliche ein (Gerlach, 2020). Influencer:innen auf Plattformen wie TikTok, Instragram und Youtube liegen im Fokus der jungen Interessensgruppe und können nahezu unbemerkt Produktwerbung betreiben. So ergab die vom BMSGPK finanzierte Studie „Einblicke in das digitale Umfeld von Kindern und

Jugendlichen, dass drei Viertel der analysierten Produkte, die in bestimmten Social Media Beiträgen auftauchten, gemäß WHO-Richtlinien aufgrund ihres hohen Salz-, Fett- oder Zuckergehalts nicht an Kinder vermarktet werden dürften. Auch die eindeutige Kennzeichnung, dass es sich um Werbung handelte, fehlte bei den meisten (Winzer et al., 2022; Winzer et al., 2023).

Zur Lenkung von Lebensmittelwerbung an Kinder vor, nach und während Kindersendungen wurde bereits im Jahr 2021 das Österreichische Nährwertprofil von der Nationalen Ernährungskommission verabschiedet[7].

Das Österreichische Nährwertprofil kann zur Entscheidung, welche Lebensmittel an Kinder beworben werden, herangezogen werden. Eine verpflichtende Anwendung wäre ein wichtiger Meilstein für die Kinder- und Jugendgesundheit. Da für die rechtliche Umsetzung der Lenkung von Lebensmittelwerbung, die sich an Kinder richtet, laut Bundesministeriengesetz das für Medien zuständige Ressort, derzeit das Bundeskanzleramt, zuständig ist, kann das BMSGPK bzw. die Nationale Ernährungskommission nur beraten, zum Beispiel durch die Bereitstellung von Instrumenten wie dem Österreichichen Närhwertprofils, und auf die Wichtigkeit von Lenkungsmaßnahmen für die Kinder- und Jugendgesundheit hinweisen.

Herausforderung Gesundheits- und Ernährungskompetenz

Neben einem gesundheitsfördernden Ernährungsumfeld spielt die Gesundheits- und Ernährungskompetenz der Bevölkerung eine entscheidende Rolle. In Österreich wurden 2021 erstmals umfassende Daten zur Ernährungskompetenz von Erwachsenen erhoben. Im Rahmen einer Online-Befragung von knapp 3.000 Personen wurden Informationen zur funktionalen Gesundheitskompetenz (Grundfertigkeiten in Lesen, Schreiben und Rechnen zur Erfassung von Gesundheitsinformation), zur ernährungsbezogenen Gesundheitskompetenz (Wissen, Motivation und Fähigkeit für Ernährungsentscheidungen im Alltag in Richtung Wohlbefinden und Gesundheit) und zur Ernährungskompetenz (Kompetenzen und Praktiken im Umgang und in der Auseinandersetzung mit Lebensmitteln bzw. in der Ernährung) erfasst. Der Befragung zufolge weisen rund 36 Prozent der Österreicher:innen ab 18 Jahren eine eingeschränkte Ernährungskompetenz

[7] Ernährungsstrategien und Gremien (sozialministerium.at)

auf und können nicht adäquat mit Angaben auf Lebensmittelverpackungen umgehen. Am einfachsten gestaltet sich das Finden von Informationen, während vor allem das Beurteilen von Ernährungsinformationen und das Anwenden dieser Informationen im Alltag große Herausforderungen darstellen. Schwierigkeiten bereitet auch das Verstehen von Angaben auf Lebensmittelverpackungen. Die größten Herausforderungen in Bezug auf Ernährungskompetenz bestehen in den Bereichen „Gesünderes auswählen“, „Gesundes snacken“ oder „Gesunde Ernährung in Ausnahmesituationen“ (Griebler et al., 2023). Nachdem in der Kindheit erlernte Verhaltensweisen meist bis ins Erwachsenenalter bestehen bleiben, ist das frühzeitige Erlernen einer gesunden Ernährungsweise vor allem in der Kindheit sehr wichtig (Bruckmüller et al., 2022).

In Österreich unterstützen seit einigen Jahren verschiedene Maßnahmen und Aktivitäten dabei, die Gesundheits- und Ernährungskompetenz von Anfang an zu fördern (z. B. Programm „Richtig essen von Anfang an“, Initiative „Kinder essen gesund“, Programm „Frühe Hilfen“). Diese wenden sich sowohl direkt an die Zielgruppen, als auch an Mutliplikator:innen.

REVAN (Richtig essen von Anfang an)[8] ist ein seit 2008 bestehendes Kooperationsprogramm zwischen Bund, Sozialversicherung und AGES. Es konnte ein wissenschaftsbasiertes Informationsangebot für Schwangere, Stillende und Eltern etabliert werden, das flächendeckend in Österreich verankert ist. REVAN erarbeitet evidenzbasierte Empfehlungen, Leitlinien und Informationsmaterialien und stellt diese kostenlos auf der Homepage, als Broschüren und in Workshops, die von der Österreichischen Gesundheitskasse finanziert werden, zur Verfügung. Dabei erhalten (werdende) Eltern sowie Angehörige und Interessierte in Workshops oder Ernährungstreffs kostenlos praktische Tipps und Hilfestellungen sowie aktuelle Informationen zu den Themen „Ernährung in der Schwangerschaft und Stillzeit, im Beikost- und im Kleinkindalter sowie für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren“.

Das vom FGÖ und BMSGPK geförderte Projekt „Gesundheit für Kinder und Eltern“ (vormals: GEVAN)[9] wurde 2022 ins Leben gerufen. Ziel ist es, Frauen mit Migrationshintergrund und sozioökonomisch benachteiligte Frauen während der Schwangerschaft, Geburt und frühen Elternschaft verstärkt anzusprechen und ihre Gesundheits- und Ernährungskompetenz, vor allem durch die Vermittlung von REVAN

[8] Startseite - Richtig essen von Anfang an
[9] GEVAN | Fonds Gesundes Österreich (fgoe.org)

Inhalten, zu fördern. Um dies zu erreichen, wurden Kooperationen mit sozialen Institutionen und Vereinen, die direkt mit den Zielgruppen arbeiten oder ein Teil ihrer Lebenswelt sind, eingegangen, z.B. Krankenanstalten und Frauengesundheitszentren.

„Kinder essen gesund“[10] ist eine österreichweite Initiative zur besseren Ernährung von Kindern und der langfristigen Förderung eines gesunden Lebensstils und des gesunden Körpergewichts. Basis ist die Charta „Kinder essen gesund“ mit zahlreichen Unterzeichner:innen.[11] Die Charta defininiert sechs Prinzipien zur Verbesserung der Ernährung bei Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren. Die Initiative wird vom Fonds Gesundes Österreich koordiniert. Kindern im Alter von vier bis zehn Jahren wird durch einen Maßnahmenmix eine gesunde und klimafreundliche Ernährungsweise vermittelt. Die Steigerung der Ernährungskompetenz aller beteiligten Zielgruppen (Kinder, Eltern, Pädagog:innen, Verantwortliche für die Mittagsverpflegung) und strukturelle Veränderungen in Kindergärten und Volksschulen unter besonderer Berücksichtigung sozial benachteiligter Zielgruppen gehört zum Maßnahmenbündel. Es werden sowohl qualitätsgeprüfte Materialien wie Leitfäden, Handbücher und Unterrichtsmaterialien online zur Verfügung gestellt als auch vier Projekte zur u.a. Vernetzung, Sensibilisierung und Qualifizierung von Pädagog:innen gefördert. Für die geförderten Projekte liegen Evaluierungsberichte[12] vor.

Im Zuge des Präventionsprojektes EDDY (Effect of sports and diet trainings to prevent obesity and secondary diseases and to influence young children´s lifestyle) des Österreichischen Akademischen Institus für Ernährungsmedizin wurde ein innovatives und wissenschaftlich fundiertes Konzept zur Gegensteuerung von kindlichem und adoleszentem Übergewicht, Adipositas und kardiovaskulären Risikofaktoren entwickelt. Dabei werden Ernährungsschulungen durchgeführt und die körperliche Aktivität der 8–11-jährigen Schüler:Innen erhöht. Die Ergebnisse des EDDY-Projekts der letzten Jahre zeigen einen Effekt der Interventionen auf die Körperzusammensetzung, eine Verbesserung der körperlichen Leistungsfähigkeit sowie des Ernährungsverhaltens (Moliterno et al., 2024).

Die Leitlinie Schulbuffet ist seit mehr als 10 Jahren eine wichtige Orientierungsgrundlage für das Angebot am Schulbuffet. Sie wurde 2011 erarbeitet und in den Folgejahren durch

[10] Startseite | Initiative Kinder Essen Gesund
[11] Charta.JPG (634×902) (kinderessengesund.at)
[12] "Kinder essen gesund" im Setting Volksschule | Initiative Kinder Essen Gesund

die Initiative „Unser Schulbuffet“ bundesweit an die Schulbuffets gebracht. Sie wird bis heute erfolgreich für die Optimierung der Jausenverpflegung in der Schule verwendet.

Durch die jahrelange Umsetzung der Leitlinie wurden in den vergangenen Jahren zahlreiche Praxiserfahrungen gesammelt. Daraus wurden Verbesserungs- und Aktualisierungsvorschläge abgeleitet. Das Thema Nachhaltigkeit rückte in den vergangenen Jahren verstärkt in den Fokus. Um all diesen Aspekten gerecht zu werden, wurde die Leitlinie Schulbuffet aktualisiert. Die Überarbeitung der Leitlinie erfolgte auf Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse und Erfahrungen aus der Praxis von Schulbuffetbetrieben sowie Umsetzer:innen in den Bundesländern. Die Kriterien für die einzelnen Warengruppen wurden den aktuellen Anforderungen, auch in Bezug auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz, angepasst. Da neben Schulbuffets auch Automaten an Schulen große Bedeutung haben, wurden Kriterien für deren Befüllung erarbeitet.

Wie gelingt Transformation?

In den letzten Jahren hat die Betrachtung der Komplexität des Lebensmittel- und Ernährungssystems in der Europäischen Region zunehmend an Bedeutung gewonnen. Die Herausforderungen der aktuellen Krisen verdeutlichen Wechselwirkungen und Effekte innerhalb dieses komplexen Systems. Zur Bewältigung der aktuellen und zukünftigen Herausforderungen inkl. der Folgen des Klimawandels sind daher integrative und systemische Lösungsstrategien notwendig, die sowohl gesundheitliche als auch soziale, ökologische und ökonomische Aspekte berücksichtigen.

Diese systemische Perspektive zeigt sich in aktuellen Berichten und Papieren (Europäische Kommission, 2014; Europäische Kommission, 2017; EEA, 2017; WHO, 2015; EESC, 2016; Europäischer Ausschuss der Regionen, 2017; EPHA, 2016; iPES FOOD, 2019). Es wird gefordert, das Ernährungssystem gesamtheitlich zu betrachten und auf unbeabsichtigte Effekte für andere Gesellschafts- und Politikbereiche, sowie auch auf die zusätzlichen Vorteile der gleichzeitigen Verwirklichung mehrere Ziele (sogenannte Co-Benefits) zu achten.

Das Ernährungssystem ist als vernetztes System zu verstehen und umfasst unter anderem:

- die Wertschöpfungskette von Produzent:innen bzw. deren Zulieferbetrieben bis zu Konsument:innen
- 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 (Parsons et al., 2019).
- Ernährungssysteme operieren auf mehreren Ebenen, und können sowohl global, national, regional oder lokal betrachtet werden – vom globalen industriellen Ernährungssystem bis hin zum alternativen System mit kurzen Lieferketten auf lokaler Ebene.

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 (Parsons und Hawkes, 2018).

Um eine gesunde und nachhaltige Ernährung für alle umzusetzen, muss diese attraktiv, für alle leistbar und im Alltag leicht umsetzbar und zugänglich sein. Um dies zu erreichen, sind zahlreiche miteinander akkordierte Maßnahmen auf mehreren Ebenen nötig. Das können beispielsweise die Gestaltung gesunder Lebenswelten oder die Bereitstellung von Informationen sein. Ernährungskompetenz aller, auch von Institutionen, ist die Basis für eine gesunde und nachhaltige Ernährung der Bevölkerung. Um eine gesunde und nachhaltige Ernährung in Kindergärten, Schulen, Betrieben, Krankenhäusern und Wohn- und Pflegeheimen zu unterstützen, wurden und werden Qualitätsstandards für die einzelnen Settings entwickelt. Diese sollen für die Optimierung von Ernährung und Verpflegung und als Ausschreibungskriterien herangezogen werden.

Da Lebens- und Produktionsrealitäten einen maßgeblichen Einfluss auf den Lebensmittelkonsum und damit auch auf das Ernährungsverhalten haben, ist es geboten, alle beeinflussenden Aspekte systemisch zu betrachten. Dazu gehören unter anderem der Blick auf die Primärproduktion, deren Zulieferbetriebe, die Lebensmittelverarbeitung und der Lebensmittelhandel inklusive Marketing, Transport, sowie Zubereitung, Konsumverhalten, Abfallvermeidung und Abfallentsorgung. Diese sowie zahlreiche weitere Akteur:innen bilden das Ernährungssystem.

„Die nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen machen unmissverständlich klar, dass Maßnahmen zum Klimaschutz (SDG13), menschenwürdige Arbeitsbedingungen (SDG 8) und der Schutz von Leben an Land (SDG 15) und Wasser (SDG14) zu den größten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts gehören. Hierzu ist es notwendig, die Art und Weise wie wir produzieren und konsumieren nachhaltig zu verändern (SDG 12). Deröffentlichen Hand kommt dabei eine besondere Vorbildrolle bei der Bewältigung dieser Herausforderungen zu.

Mit dem österreichischen Aktionsplan für nachhaltige öffentliche Beschaffung (kurz: naBe-Aktionsplan) trägt die öffentliche Verwaltung in Österreich zur Erreichung dieser Ziele bei und setzt wichtige Schritte auf dem Weg in eine klimaneutrale Verwaltung.

Am 23. Juni 2021 hat die Bundesregierung den aktualisierten naBe-Aktionsplan inklusive naBe-Kernkriterien beschlossen. Nach einer Evaluierungs- und Überarbeitungsphase wurden 16 Produktgruppen festgelegt. Diese werden in einem kompakten Kriterienkatalog zur Verfügung gestellt. Eine Verknüpfung der Qualitätsstandards des BMSGPK mit dem naBe-Aktionsplan sollte im Sinne von Synergien und Co-Benefits angedacht werden.

Um die Implementierung des österreichischen Aktionsplans zur nachhaltigen Beschaffung bestmöglich zu erfüllen, nutzt das BMK bestehende Partnerschaften und Netzwerke auf allen Ebenen, unter anderem mit der Bundesbeschaffung GmbH (BBG), der Bundesimmobiliengesellschaft (BIG), dem Bund, den Ländern, Städten und Gemeinde sowie NGOs, dem Umweltbundesamt, wissenschaftliche Einrichtungen, der Europäischen Kommission und den Vereinten Nationen.
Zur Stärkung einer regionalen und nachhaltigen Lebensmittelbeschaffung in öffentlichen Großküchen wurde das Forum „Österreich isst regional“ als Kooperation des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie allen neun Bundesländern gegründet. Das Forum „Österreich isst regional“ involviert zahlreiche Partner und Träger, zum Beispiel Bundesministerien, in seine Tätigkeiten.

Seit 1. April 2020 gilt die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 775/2018 mit Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels. Am 1. September 2023 trat außerdem die Verordnung zur Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung (BGBl. II Nr. 65/2023) in Kraft.

Das Ernährungssystem hat soziale und gesundheitliche Auswirkungen. Es ist einer der wesentlichen Einflussfaktoren auf den Klimawandel. Um das Potential des Ernährungssystems für den Klimaschutz und die Gesundheit voll auszuschöpfen, muss an zahlreichen Stellen an der Transformation des Ernährungssystems gearbeitet werden. Es muss sozial verträglich, gesundheitsfördernd und nachhaltig, sowie zukunftssicher sein.

Drei Wirkungsziele

Diesem Ansatz folgend, wurde von der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 („Gesunde und nachhaltige Ernährung mit hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen“) die strategische Ausrichtung für die Transformation des Lebensmittelsystems anhand von drei Wirkungszielen definiert.

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

Zur Umsetzung dieser drei Wirkungsziele wurden von der Nationalen Ernährungskommission konkrete Maßnahmen vorgeschlagen. Die Tabelle im Anhang schlüsselt die Zuordnung der Ziele auf. Sie ist mit Indikatoren für die Zielerreichung hinterlegt.

Für die Umsetzung des Strategieplans für gesunde und nachhaltige Ernährung ist eine gemeinsame Anstrengung aller Sektoren nötig. Kooperationen werden weitergeführt bzw. ausgebaut.

Ziele und Maßnahmen

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

(Anm.: Rote Textteile wurden aus dem Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 übernommen) Laut Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 soll das Ernährungssystem 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 Akteur:innen 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 Akteur:innen,

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 unterschiedliche 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.

Politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein gesundes und nachhaltiges Ernährungssystem, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht, zu schaffen ist eine intersektorale Aufgabe aller Politik- und Gesellschaftsbereiche. Daher müssen alle relevanten Strategien und Aktionspläne, auch sektorenübergreifend, miteinander verschränkt werden und sich ergänzen.

Zur Schaffung von Lebenswelten, die den Zugang zu gesunder und nachhaltiger Ernährung ermöglichen, muss Kompetenz aufgebaut werden. Entscheidungsträger:innen aller Sektoren, Gesellschaftsbereiche und Verwaltungsebenen müssen dabei unterstützt werden, Rahmenbedingungen für ein gesundes und nachhaltiges Lebensmittel- und Ernährungssystem zu schaffen. Dazu werden Netzwerke und Plattformen zum Aufbau und Austausch von Wissen bereitgestellt und laufend Grundsatzdokumente sowie praktische Umsetzungshilfen erstellt und kostenlos zur Verfügung gestellt.

Kindheit und Jugend sind die Phasen, in denen der Grundstein für ein gesundes Erwachsenwerden und für gesunde und nachhaltige Lebensgewohnheiten gelegt wird. „Richtig essen von Anfang an“ und „Kinder essen gesund“ als gut etablierte und nachweislich wirksame Programme werden laufend weiterentwickelt und regelmäßig evaluiert, um eine Orientierung am Bedarf und den Bedürfnissen der Zielgruppe garantieren zu können.

Ernährungsberichterstattung und Ernährungsforschung sind die wissenschaftliche Basis für die Ernährungsstrategie des BMSGPK. Der Österreichische Ernährungsbericht wird in regelmäßigen Abständen erstellt und liefert Daten zum Ernährungsverhalten der erwachsenen Bevölkerung und zu ihrem Ernährungszustand. Für das Monitoring der Adipositasprävalenz bei Kindern nimmt das BMSGPK an der WHO Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) teil. Ergänzend dazu werden nach Bedarf Studien durchgeführt, um eine wissenschaftliche Basis für die Konzeption, Durchführung, Evaluierung und Weiterentwicklung von Maßnahmen zu schaffen.

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

(Anm.: Rote Textteile wurden aus dem Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 übernommen 7) 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 Konsument:innen 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 Produzent:innen unterstützt und entsprechend vermarktet werden. Ebenso sollen innovative Formen des regionalen Lebensmittelhandels forciert werden, dabei soll das Zusammenspiel zwischen Produzent:innen, Abnehmer:innen und Konsument:innen, 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 Konsument:innen nach nahr- und schmackhaften Speisen ist gestiegen. Daher haben die Akteur:innen in der Außer-Haus-Verpflegung durch ihre große Reichweite bedeutenden Einfluss auf und Verantwortung für die Ernährung ihrer Kund:innen. Das Verpflegungsangebot sollte gesundheitsförderlich und nachhaltig sein. Generell sollen im Bereich Vermarktung von und Informationen zu Lebensmitteln, Speisen und Getränken die Konsument:innen 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 Konsument:innen 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. (Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7)

Bei den österreichischen Ernährungsempfehlungen handelt es sich um sogenannte lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen (Food-Based Dietary Guidelines, FBDG), die anhand von Lebensmittelgruppen die optimale Zusammenstellung einer gesunden Ernährung darstellen. In Österreich werden diese Empfehlungen seit 2010 als Ernährungspyramide dargestellt. Die von 2010 bis 2024 verwendete Darstellung berücksichtigte evidenzbasierte Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr und zur Prävention von ernährungsbedingten Krankheiten. Aktuelle Entwicklungen, insbesondere der Klimawandel und der Einfluss des Ernährungs- und Lebensmittelsystems auf diesen, erforderten eine Aktualisierung. Daher wurde die AGES von der GÖG damit beauftragt, in Kooperation mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und weiteren nationalen und internationalen Expert:innen die österreichischen Ernährungsempfehlungen unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Klimaparametern zu überarbeiten. Anhand eines mathematischen Optimierungsmodells wurden wissenschaftliche Vorschläge für die neuen österreichischen Ernährungsempfehlungen berechnet. Daraus wurden von den Arbeitsgruppen „Ernährungsempfehlungen und Ernährungskommunikation“ und „Nachhaltigkeit“, sowie dem Plenum der der Nationalen Ernährungskommission Empfehlungen für die omnivore und die lakto-vegetarische Ernährung abgeleitet. Diese definieren anhand von Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen und Portionsgrößen eine optimale Ernährung.[13] Die neuen österreichischen Ernährungsempfehlungen werden als Ernährungspyramiden dargestellt. Die Entwicklung der Grafiken wurde von der GÖG mittels Fokusgruppen wissenschaftlich begleitet.

Die Rezeptbroschüre „Gesund essen, gut fürs Klima" bietet eine Auswahl an saisonalen und regionalen Rezepten für alle Jahreszeiten. Alle Rezepte entsprechen einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung und basieren auf dem Prinzip des gesunden und nachhaltigen Tellermodells, das definiert, wie eine optimale Mahlzeit zusammen gestellt sein sollte.[14] Die Rezepte werden sowohl physisch als Kochbuch als auch online auf der Homepage des BMSGPK zur Verfügung gestellt. Im Zuge der Überarbeitung und

[13] Österreichische Ernährungsempfehlungen NEU (sozialministerium.at)
[14] Der gesunde und nachhaltige Teller (sozialministerium.at)

Aktualisierung der neuen Ernährungsempfehlungen für Österreich fungiert diese Broschüre als Ergänzung der Kommunikationsmaßnahmen.

Zur Unterstützung einer veganen Ernährungsweise wurden von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung im Auftrag des BMSGPK praktische Umsetzungstipps und FAQs erarbeitet[15]. Diese können sowohl Veganer:innen als auch Flexitarier:innen bei einer gesunden Ernährung unterstützen. Die Erarbeitung der Empfehlungen erfolgte in einer von der ÖGE geleiteten Arbeitsgruppe.

Transparenz am Teller ist eine wesentliche Voraussetzung für die Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. Daher müssen Konsument:innen Informationen zu Tierhaltung, Herkunft, Nachhaltigkeit und Nährwert der Lebensmittel zur Verfügung gestellt werden. Bereits existierende beziehungsweise rechtlich verbindliche Kennzeichnungen sind daher zu stärken und auszuweiten.

[15] Vegane Ernährung – Umsetzungsempfehlungen - ÖGE (oege.at)

Wirkungsziel 3: Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten

(Anm.: Rote Textteile wurden aus dem Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7 übernommen 7) 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 Konsument:innen 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. (Bericht der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7)

Die Gemeinschaftsvepflegung spielt für eine gesunde und nachhaltige Ernährung der Bevölkerung eine Schlüsselrolle. Das Speisen- und Getränkeangebot in Kindergarten, Schule, Arbeitsplatz und anderen Settings beeinflusst das Ernährungsverhalten maßgeblich. Für die konkrete Umsetzung eines gesunden und nachhaltigen Vepflegungsangebots stellt das BMSGPK laufend Empfehlungen, Leitlinien und Qualitässtandards für verschiedene Settings zur Verfügung. Für Kindergarten, Schule, Betriebe und Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senior:innen wurden bereits Qualitäststandards erstellt. Im Jahr 2025 wird eine Empfehlung für die Ernährung in Krankenhäusern vorgelegt. Ein Qualitätsstandard für die Ernährung in Einrichtungen für Menschen mit Behinderung wird in den Jahren 2024 und 2025 erstellt. Die Leitlinie Schulbuffet wurde bereits 2023 aktualisiert und 2024 veröffentlicht. Bei allen Dokumenten des BMSGPK wird auf Praxisbezug und Umsetzbarkeit geachtet. Die Zielgruppen werden in die Erstellung miteinbezogen. Um Verpflegungsverantwortliche zu unterstützen, werden die Anstrengungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung in Kooperation mit FGÖ, GÖG und AGES verstärkt und eine eigene Kompetenzstelle in der AGES geschaffen. Plattformen zum Aufbau und Wissen werden geschaffen und gemeinsam mit den Umsetzer:innen in den Bundesländern weiter entwickelt.

Umsetzung des Strategieplans für gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030 anhand der 3 Wirkungsziele

Die Strategie für gesunde und nachhaltige Ernährung des BMSGPK baut auf den Ergebnissen der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7, einer Untergruppe der Nationalen Ernährungskommission, auf. Die vorliegende Strategie des BMSGPK definiert zusätzlich zu den Maßnahmen des GZ 7 weitere Schritte für ein gesundes und nachhaltiges Lebensmittel- und Ernährungssystem. Diese wurden von der Nationalen Ernährungskommission erarbeitet und sind der Tabelle im Anhang zu entnehmen.

Da der nächste Ernährungsbericht 2026 erscheinen wird, werden die Indikatoren dieser Strategie bis zum Erscheinungsdatum nicht mit anthropometrischen Daten und Verzehrsdaten, sondern mit operativen Indikatoren hinterlegt. Dies wird anhand des Ernährungsberichts 2026 überarbeitet, sobald dieser vorliegt. Ziel ist jedenfalls, dass sich

der Anteil der Bevölkerung, der sich entsprechend der Österreichischen Ernährungsempfehlungen ernährt, kontinuierlich steigt.

Die Maßnahmen werden in enger Abstimmung mit der Nationalen Ernährungskommission, der GZ 7 Arbeitsgruppe und den Partner:innen des BMSGPK umgesetzt und anhand der festgelegten Indikatoren evaluiert. Der Umsetzungsstand wird einmal jährlich auf der Homepage des BMSGPK veröffentlicht. Der nächste Österreichische Ernährungsbericht erscheint im Jahr 2026. Den Empfehlungen des Rechnungshofs folgend, wird das vorliegende Dokument anhand des Berichts aktualisiert und mit neuen Maßnahmen hinterlegt.

Das BMSGPK setzt weiterhin auf die intersektorale Zusammenarbeit mit allen betroffenen Organisationen und Stakeholder:innen und die Einbindung der Zivilgesellschaft im Rahmen der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7.

Maßnahmen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung	
Wirkungsziel 1 **Sektorenübergreifend politische, rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem schaffen, das allen Menschen eine gesunde Ernährung ermöglicht.**	
Maßnahme	**Monitoringkennzahlen**
Die für das Ernährungssystem relevanten Aktionspläne und Strategien werden miteinander vernetzt und verschränkt.	Anzahl der relevanten AP und Strategiepläne, die mit dem Strategieplan vernetzt sind
Der Ausbau von Kompetenzen im Bereich gesunde und nachhaltige Ernährung erfolgt über die Angebote des BMSGPK und im Rahmen der schulischen Bildung (zB im Rahmen des überfachlichen Themas Gesundheitsförderung oder Ernährungspädagogik beziehungsweise Ernährung und Haushalt).	Eine Follow-up-Studie zu Ernährungskompetenz-Studie 2023 wurde durchgeführt – Die Ernährungskompetenz hat sich verbessert.
Die Maßnahmen der Initiative "Kinder essen gesund" werden laufend erweitert und fortgeführt (Toolbox, Videos zu aktuellen Themen der Kinderernährung, Kinderkochbuch, Projektmaßnahmen und die Charta Kinder essen gesund).	Zahl der Informationsmaterialien und Medienbeiträge, Anzahl der Akteur:innen, die die Charta „Kinder essen gesund“ unterzeichnet haben
Programme, Projekte und Maßnahmen zur Transformation des Lebensmittel- und Ernährungssystems werden evaluiert und die Ergebnisse veröffentlicht.	Alle Berichte sind online
Programme zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung (z.B.: „Kinder essen gesund“ und „Richtig essen von Anfang an!“) werden weitergeführt und anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse weiterentwickelt.	Stetige Weiterentwicklung und regelmäßige Evaluierung
Der Werbedruck auf Kinder und Familien für Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Energie, Fett, Zucker und Salz wird mittels geeigneter Maßnahmen und falls notwendig rechtlicher Instrumente reduziert.	Das Österreichische Nährwertprofil zur Lenkung von Lebensmittelwerbung, die sich an Kinder richtet, wurde in den Ethik Kodex des Werberates aufgenommen bzw. rechtlich verankert. Die Evaluierung erfolgt mittels regelmäßiger Erhebungen.
Eine regelmäßige Ernährungsberichterstattung mit Daten zum Ernährungsverhalten, der Ernährungskompetenz, zum Lebensmittelangebot,	Ernährungsberichterstattung ist langfristig budgetär verankert und wird regelmäßig durchgeführt.

zur Verpflegungssituation in verschiedenen Settings und zum Ernährungsstatus inkl. anthropometrischer Daten wird implementiert.	
Ein regelmäßiges Monitoring der Adipositasprävalenz bzw. Gewichtsentwicklung wird implementiert.	Monitoring ist langfristig budgetär verankert und wird regelmäßig durchgeführt.
Benachteiligte Gruppen werden in der Ernährungsforschung verstärkt berücksichtigt.	Ernährungsforschung des BMSGPK und Partner:innen berücksichtigt immer benachteiligte Gruppen
Die Handlungsempfehlungen für ein stillfreundliches Österreich werden laufend umgesetzt.	Umsetzung ist gestartet
Österreich nimmt an internationalen Netzwerken, Projekten und Maßnahmen teil.	Anzahl der Netzwerke, Projekte und Maßnahmen
Die Einführung eines EU weit einheitlichen Kennzeichnungssystems auf der Verpackungsvorderseite von Lebensmitteln zur Sichtbarmachung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteln wird unterstützt.	Österreich unterstützt laufend die Arbeiten zur Einführung eines EU-weit einheitlichen Kennzeichnungssystems.
Wirkungsziel 2 **Ein vielfältiges, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot an Lebensmitteln und Speisen sicherstellen**	
Maßnahme	**Monitoringkennzahlen**
Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung werden breit umgesetzt. Vegetarische Verpflegung ist für alle Teilnehmer:innen der Gemeinschaftsverpflegung möglich.	Anzahl der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung werden breit umgesetzt. Vegane Verpflegung ist für alle Teilnehmer:innen der Gemeinschaftsverpflegung möglich.	Anzahl der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
Der Aktionsplan nachhaltige Beschaffung wird im Lebensmittelbereich vollständig umgesetzt, neben dem Bund auch durch die Länder und Gemeinden.	Erfüllung der im naBe-Aktionsplan vorgesehenen Quoten und Anwendung der Ausschreibungs-Kriterien

Kostenlose gesunde, nachhaltige (nach den Kriterien des BMSGPK und des naBe) Schulmahlzeit[16]	Anzahl der Schüler:innen, die kostenlose Schulmahlzeit bekommen
Qualitätsstandards für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und Verpflegung in verschiedenen Settings[17] liegen vor und werden laufend aktualisiert.	Anzahl der vorliegenden Qualitätsstandards
Die Qualitätsstandards werden in den jeweiligen Settings verpflichtend als Ausschreibungsungskriterium verwendet.	Für Bundesschulen: Anpassung der entsprechenden Richtlinien/Rundschreiben und standardisierten Pachtverträge Kindergarten/Pflichtschulen/übrige Settings: Anzahl der Einrichtungen, die Qualitätsstandards umsetzen
Praxistaugliche Umsetzungshilfen für die Qualitätsstandards für eine gesunde und nachhaltige Ernährung und Verpflegung in verschiedenen Settings liegen vor.	Anzahl der vorliegenden Umsetzungshilfen.
Begleitende Maßnahmen zur Nachfrage und Akzeptanz von optimierten Ernährungs—und Verpflegungsangeboten in verschiedenen Settings unter Einbezug von Praxiserfahrungen werden umgesetzt.	Eine Kompetenzstelle zur Unterstütung und Koordinierung für die Optimierung der Gemeinschaftsverpflegung inkl. Schule und Kindergarten wurde eingerichtet.
Auf einer geeigneten Webseite werden Informationen zu Unterstützungsmöglichkeiten bei der Umsetzung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung und Verpflegung in den verschiedenen Settings zur Verfügung gestellt.	Die Informationen sind veröffentlicht und werden laufend aktualisiert.
Kriterien für die Ausschreibung von gesunden und nachhaltigen Ernährungs- und Verpflegungsangeboten liegen vor.	Musterausschreibungsverträge werden auf einer geeigneten Homepage zur Verfügung gestellt.
Das EU Schulprogramm für landwirtschaftliche Erzeugnisse ist im Sinne der Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit adaptiert und wird weitergeführt. Begleitmaßnahmen im Bereich der Ernährungsbildung sind implementiert.	Im Rahmen des EU Schulprogramms werden keine gesüßten Produkte gefördert.

[16] Verweis NAP Kindergarantie

[17] Kindergarten, Schule, Betriebe, Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senior:innen, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung, Essen auf Rädern, Freizeiteinrichtungen

Wirkungsziel 3 **Das Ernährungsumfeld gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten durch Förderung der Ernährungskompetenz und Verbraucher:innenbildung**	
Maßnahme	**Monitoringkennzahlen**
Der Zusammenhang zwischen Klima und dem Ernährungssystem wird verstärkt kommuniziert und in Zusammenarbeit mit Stakeholder:innen bearbeitet.	Laufende Kooperation des BMSGPK mit dem Kompetenzzentrum Klima und Gesundheit an der GÖG und der Servicestelle für nachhaltige Lebensmittel- und Ernährungssysteme sowie der Abteilung Ernährung und Prävention an der AGES. Ein Stakeholder:innenbeirat wurde eingerichtet.
Eine wissenschaftliche Bewertung der Ernährungsempfehlungen unter besonderer Berücksichtigung der Nachhaltigkeit wird erstellt.	Ernährungsempfehlungen und Endbericht liegen vor.
Aktualisierte Empfehlungen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung liegen vor.	Die aktualisierte Österreichische Ernährungspyramide liegt vor.
Die Ernährungsempfehlungen sind zielgruppenspezifisch aufbereitet und werden kommuniziert.	Laufende Aufbereitung von Materialien - Start
Eine praktische Umsetzungshilfe für eine gesunde und nachhaltige Ernährung im Alltag liegt vor.	Das Tellermodell als Ergänzung zur Österreichischen Ernährungspyramide wurde veröffentlicht.
Kostenlose Ernährungsberatungsangebote sind ausgebaut.	REVAN und „Gesundheit für Kinder und Eltern“ werden weiter geführt.
Die Nährwerte von Lebensmitteln werden laufend erhoben und transparent auf www.lebensmittellupe.at dargestellt.	Homepage www.lebensmittellupe.at wird weitergeführt, Nutzer:innen orientiert weiter entwickelt und breiter bekannt gemacht.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Das Ernährungssystem 6

Literaturverzeichnis

BMSGPK (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz) (Hg.); (2021): Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI).

BMSGPK (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz) (2022): Gemeinschaftsverpflegung.

BMSGPK (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz), **BMLRT** (Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus) (2022): Gesundheitsziel 7. Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen.

Bruckmüller MU, Kichler R, Simetzberger S – Kinder essen gesund Fact sheet (2022): Evidenz zur Wirkung gesunder Ernährung bei Kindern. Online: https://kinderessengesund.at/sites/kinderessengesund.at/files/inline-files/2023%2003%2010%20Fact%20Sheet%20Wirkung%20Ern%C3%A4hrung%20Kinder.pdf (Zugriff: 04.08.2023)

Bürger B, Tripolt T, Griesbacher A, Stüger HP, Wolf-Spitzer A (2021): Sukie – Studie zum Stillverhalten und zur Kinderernährung in Österreich Endbericht. Wien: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK).

BZfE – Bundeszentrum für Ernährung (2020): Bewusst essen und die Erde retten: Geht das? – Das geht! Ernährung im Fokus. Ausgabe 01/2020: 6-7.

Devoe D J, Han A, Anderson A, Katzman D K, Patten S B, Soumbasis A, Flanagan J, Paslakis G, Vyver E, Marcoux G, Dimitropoulos G (2023): The impact of the COVID-19 pandemic on eating disorders: A systematic review. International Journal of Eating Disorders, 56(1), 5–25.

EEA – European Environment Agency (2017): Food in a green light: A systems approach to sustainable food. Luxembourg: Publications Office of the European Union, ISBN: 978-92-9213-878-3.

EESC – European Economic and Social Committee (2016): The EESC calls for a comprehensive food policy in the EU. Europäischer Wirtschafts- und Sozialausschuss.

Elmadfa I, Hasenegger V, Wagner K, Putz P (2012): Österreichischer Ernährungsbericht 2012 (Austrian Nutrition Report 2012). Wien: Institut für Ernährungswissenschaften.

Effertz T – Projektbericht (2021): Kindermarketing für ungesunde Lebensmittel in Internet und TV. Universität Hamburg.

EPHA – European Public Health Alliance (2016): 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.

Europäische Kommission (2014): High level forum for a better functioning food supply chain, Brüssel, 2014.

Europäische Kommission – Publication (2017): Reflection Paper on the Future of EU finances.

Europäischer Ausschuss der Regionen – Stellungnahme (2017): Auf dem Weg zu einer nachhaltigen EU-Lebensmittelpolitik, die Arbeitsplätze und Wachstum in Europas Regionen und Städten schafft. Brüssel.

Felder-Puig R, Teutsch F, Winkler R (2023): Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schüler:innen. Ergebnisse des WHO-HBSC-Survey 2021/22. Wien: BMSGPK, 2023.

Gerlach S (2020): Verantwortungsvolles Kindermarketing. Ernährungsumschau 6/2020; M356-M363.

Griebler R, Schütze D, Schindler K (2023): Ernährungskompetenz in Österreich. Gesundheit Österreich, Wien.

iPES FOOD – International Panel of Experts on sustainable Food Systems (2019): Towards a common food policy for the European Union.International Panel of Experts on Sustainable Food Systems, 2019.

Kanter R, Vanderlee L, Vandevijvere S (2018). Front-of-package nutrition labelling policy: Global progress and future directions. Public Health Nutrition, 21(8), 1399-1408. doi:10.1017/S1368980018000010.

Maschkowski G (2020): Planetary Health Diet – Herausforderung und Chance für eine nachhaltige Transformation unseres Ernährungssystems. Ernährung im Fokus. Ausgabe 01/2020: 14-21.

Moliterno P, Donhauser V, Widhlam K (2024): Childhood Obesity Trends among 8–11-Year-Olds: Insights from a School Sample in Vienna, Austria (2017–2023). Children 2024, 11, 431. doi: 10.3390/children11040431.

Parsons K, Hawkes C (2018): Connecting food systems for co-benefits: How can food systems combine diet-related health with environmental and economic policy goals? Policy Brief 31, World Health Organization 2018 (acting as the host organization for, and secretariat of, the European Observatory on Health Systems and Policies), Kopenhagen.

Parsons K, Hawkes C, Wells R (2019): Rethinking Food Policy: A fresh approach to Policy and Practice. Brief 2: Understanding the food system: Why it matters for food policy. London: Centre for Food Policy.

Pineda Ereño D (2020): Global front-of-pack nutrition labeling schemes: Impact on marketing strategies. Regulatory Focus. Regulatory Affairs Professionals Society.

Poore J; Nemecek T (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science 360(6392), 987-992, doi: 10.1126/science.aaq0216.

Rust P, Hasenegger V, König J (2017): Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Wien: Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien.

Saferinternet.at/studioback.at (2020): Die Allerjüngsten (0 – 6 Jahre) & digitale Medien. Online: https://www.saferinternet.at/news-detail/neue-studie-72-prozent-der-0-bis-6-jaehrigen-im-internet/ (Zugriff: 01.08.2023)

Statistik Austria (2020): Österreichische Gesundheitsbefragung 2019 – Hauptergebnisse des Austrian Health Interview Survey (ATHIS) und methodische Dokumentation. Wien: Statistik Austria.

Wässerle U, Ermer U, Habisch B, Seeliger S (2023): Anorexia nervosa: Steigt die Inzidenz in der Coronapandemie?. Pädiatrie & Pädologie 5/2022.

WHO (World Health Organization) – Publication (2015): European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020. ISBN 978 92 890 51231.

WHO (World Health Organisation) (2022): WHO European Regional Obesity Report 2022. Copenhagen: World Health Organization.

WHO & UNICEF (2019): Global Breastfeeding Scorecard, 2019. World Health Organization and United Nations Children's Fund.

Winzer E, Naderer B, Klein S, Lercher L, Wakolbinger M (2022): Promotion of Food and Beverages by German-Speaking Influencers Popular with Adolescents on TikTok, YouTube and Instagram. International Journal of Environmental Research and Public Health. 19. 10911.10.3390/ijerph191710911.

Winzer E, Naderer B, Haider S, Wakolbinger M (2023): Einblick in das digitale Werbeumfeld von Kindern und Jugendlichen. Darstellungen von Lebensmitteln und Getränken in sozialen Medien und Wirkungsstrategien beliebter Marken und populärer Influencer:innen. Wien: Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) (Hg.), 2023.

Abkürzungen

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
ATHIS	Austrian Health Interview Survey (Österreichische Gesundheitsbefragung)
BMI	Body mass index
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
BZfE	Bundeszentrum für Ernährung
COSI	Childhood Obesity Surveillance Initiative (Initiative zur Überwachung von Fettleibigkeit bei Kindern)
EEA	European Environment Agency (Europäische Umweltagentur)
EESC	European Economic and Social Committee (Europäischer Wirtschafts- und Sozialausschuss)
EPHA	European Public Health Alliance (Europäische Allianz für öffentliche Gesundheit)
et al.	et alia (und andere)
FGÖ	Fonds Gesundes Österreich
FoPL	Front-of-Pack-Labels (Kennzeichnung auf der Verpackungsvorderseite)
GÖG	Gesundheit Österreich GmbH
HBSC	Health Behaviour in School-aged Children Study (Studie zum Gesundheitsverhalten von Kindern im schulpflichtigen Alter)
iPES Food	International Panel of Experts on sustainable Food Systems (Internationales Expertengremium für nachhaltige Lebensmittelsysteme)
Sukie	Studie zum Stillverhalten und zur Kinderernährung
UNICEF	United Nations International Children´s Emergency Fund (Kinderhilfswerk der Vereinten Nationen)
WHO	World Health Organisation (Weltgesundheitsorganisation)
z. B.	zum Beispiel

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
+43 1 711 00-0
post@sozialministerium.gv.at
sozialministerium.gv.at