Wien ist spitze!

Die Kinder in Wien bekommen das beste Schulessen Österreichs, wie eine aktuelle Greenpeace-Studie zeigt. Die Hauptstadt konnte mit einem hohen Bio-Anteil, regionalen Zutaten und vegetarischen Angeboten punkten. Die Akzeptanz liegt bei fast 100 Prozent!

An Wiens Schulen schmeckt's Schülern laut Greenpeace-Studie am nachhaltigsten! Das ist das Ergebnis einer von Greenpeace durchgeführten Studie, bei der im vergangenen Jahr die zuständigen Politiker und Eltern zur Qualität des Verpflegungsangebots in Bildungseinrichtungen befragt wurden. Mit 17 von 21 möglichen Punkten liegt die österreichische Hauptstadt im Bundesländer-Ranking der Umweltschutzorganisation weit vor dem Zweitplatzierten Oberösterreich mit 9,5 Punkten. Bewertet wurden die drei Kriterien „Bio“, „regional“ und „weniger fleischlastig“. In Wien habe man diesbezüglich die spürbarsten Maßnahmen ergriffen und deutliche Fortschritte gemacht, konstatiert die Studie.

In der für die Schulverpflegung zuständigen Magistratsabteilung 56 der österreichischen Hauptstadt freut sich Fachbereichsleiterin Andrea Ciza

Die Fachbereichsleiterin und Oberamtsrätin der Stadt Wien, Andrea Ciza, organisiert das Essen für 37.000 Schüler.

Fotos: Gourmet, Max Catering, Stadt Wien

über das Votum. Mit ihrem Team und den stark eingebundenen Elternvertretern organisiert die Oberamtsrätin das tägliche Mittagessen für rund 37.000 Kinder – etwa 40 Prozent der knapp 100.000 Schüler in Wien. 384 öffentliche Schulen gibt es in der Donaumetropole, darunter 359 Allgemeinbildende Pflichtschulen bis zur 9. Klasse, von denen derzeit rund 150 als Ganztagesschulen organisiert sind. „Wir stellen laufend Schulen – etwa sechs pro Jahr – auf Ganztagesbetrieb um, da die Nachfrage der Eltern nach Betreuung stark wächst“, berichtet Andrea Ciza. Das Schulgesetz verpflichtet die Stadt Wien dazu, die Versorgung sicherzustellen. „Da es für uns sehr aufwändig wäre, selbst Küchen zu

Die Speisen werden im Cook- & Chill-Verfahren sowie als Tiefkühlkost produziert.

Strenge Vorgaben für Caterer formuliert.

betreiben, greifen wir auf die Dienstleistungen von externen Caterern zurück.“ Für diese gibt es kein Ausschreibungsverfahren, stattdessen hat die Stadt einen strengen Vorgabenkatalog erarbeitet. Nur wer die Kriterien erfüllt, wird in den Lieferantenpool aufgenommen, aus dem die einzelnen Schulen schließlich ihren jeweiligen Verpfleger auswählen. Ein mindestens 40-prozentiger Bio-Anteil ist genauso Pflicht wie Alkohol- und Gentechnikfreiheit aller Mittagsmenü-Komponenten, der Verzicht auf Schweinefleisch bei Suppen und Suppeneinlagen sowie die Verwendung von Eiern aus Boden- oder Freilandhaltung und mindestens 50 Prozent Zutaten aus Österreich.

Derzeit erfüllen mit Gourmet und Max Catering nur zwei Unternehmen die Anforderungen. Andrea Ciza wünscht sich jedoch, dass mehr Caterer sich der Herausforderung stellen: „Wir wissen natürlich, dass die Maßstäbe hoch sind, aber wir fühlen uns im Interesse der Gesundheit der Kinder strengen Regeln verpflichtet.“

Max Catering beliefert die Schulen im Cook & Chill-Verfahren, Gourmet außerdem auch mit Tiefkühlkost. Das Finishing übernehmen vor Ort Mitarbeiter der Stadt beziehungsweise externer Firmen. Vier Menüs müssen an jeder Schule täglich zur Auswahl stehen, darunter jeweils ein schweinefleischfreies Gericht, ein vegetarisches sowie eines für Kinder mit erhöhtem Bedarf an Kohlenhydraten und Eiweiß. Außerdem sind bei medizinischer Notwendigkeit spezielle Angebote mit BE-Kennzeichnung, laktose-

Wiener Kriterienkatalog

- mindestens 40 Prozent Bio-Anteil
- alle Komponenten alkohol- und gentechnikfrei
- alle deklarationspflichtigen Bestandteile bei Süßspeisen und Desserts fleischfrei
- Fisch zu 100 Prozent MSC- oder ASC-zertifiziert
- Eier zu 100 Prozent aus Boden- oder Freilandhaltung
- Rohstoffe zu mindestens 50 Prozent aus Österreich
- Rind- und Schweinefleisch zu 100 Prozent aus Österreich, Geflügel zu mindestens 50 Prozent, der Rest aus den Nachbarländern D, SLO, HU
- Verpflichtende Teilnahme an periodischen Meetings mit dem Elternverein und der Schulleitung

Menüangebot:
- Tagesmenü 1
- Tagesmenü 2: schweinefleischfrei, eventuell mit BE-Kennzeichnung in Einzelportionen
- Tagesmenü 3: vegetarisch, eventuell mit BE-Kennzeichnung in Einzelportionen
- Tagesmenü 4: erhöhter Bedarf an komplexen Kohlenhydraten und Eiweiß

Sondermenüs: (nach medizinischem Bedarf in Einzelportionsschalen) Zur Wahl stehen:
- laktosefreie und
- glutenfreie Menüs sowie
- Breikost

Blick in eine Schulmensa in Wien.

und glutenfreie Optionen in Portionsschalen sowie Breikost vorgesehen. „Die Portionsgrößen richten sich auch nach dem Alter der Kinder“, erläutert Andrea Ciza: „Wir unterscheiden zwischen der Grundstufe der Sechs- bis Zehnjährigen und der Mittelstufe zwischen zehn und 15 Jahren.“ Die Preise pro Mahlzeit, die im Regelfall die Eltern der Kinder komplett selbst bezahlen, bewegen sich zwischen 3,47 und 3,99 Euro. Schüler aus sozial schwächeren Familien können eine Unterstützung durch die Stadt von bis zu 100 Prozent bekommen. 99 Prozent der Schüler an den Schulen mit Verpflegungsangebot nehmen am Mittagessen teil. Ausnahmen gibt es nur für Kinder mit ärztlich dokumentierten Unverträglichkeiten. Getränke sind bei der Verpflegung nicht inklusive. Andrea Ciza: „In Wien kommt das beste Hochquellwasser aus der Leitung, deshalb haben wir uns bewusst gegen ein zusätzliches Getränkeangebot entschieden. Wenn sich allerdings Eltern an einer Schule für das Aufstellen eines Automaten entscheiden, werden wir das nicht verhindern.“ Die Eltern können zudem für ein Frühstücksangebot – auf Wienerisch: „Jause“ – votieren. Dieses wird dann wie die Mittagsverpflegung von der Stadt zentral mit den Dienstleistern abrechnet. Es besteht aus Brot und Gebäck, Aufstrichen, Käse, Wurst, Gemüse und Obst, die im Klassenraum als Buffet bereit gestellt werden. Ein wichtiger Ansprechpartner für Andrea Ciza und ihr Team ist der „Landeseltern-Verband-Wien“ (LEVW), der für die Eltern immer wieder Informationsveranstaltungen zur Schulverpflegung organisiert. Dabei können diese auch die Gerichte verkosten, die ihre Kinder im Alltag aufgetischt bekommen.

Nur Hochquellwasser aus der Leitung.

Darüber hinaus gibt es Tage der Offenen Küche bei den Caterern, interaktive Vorträge zur Ernährung für Eltern und Schüler sowie Besuche von Produktionsbetrieben. „Diese Veranstaltungen dienen dazu, Eltern und Erziehungsberechtigte bei der Entscheidung für einen Caterer zu unterstützen“, sagt die Fachbereichsleiterin. Gemeinsam arbeitet man darüber hinaus am Thema Müllvermeidung.

Profil Max Catering

Der Familienbetrieb Max Catering aus Oberlaa ist seit rund 20 Jahren in der Verpflegung der Wiener Schüler aktiv. Das Unternehmen legt viel Wert auf Fairness und Qualität, gelebt in langjährigen Partnerschaften. Unter der Führung von Juniorchef Markus Lahmer beliefert Max zurzeit rund 75 Schulen und kocht mit circa 60 Mitarbeitern aus 14 Nationen rund 18.500 Portionen täglich. Die Schulverpflegung steht für etwa die Hälfte der Umsätze des Unternehmens. „Wir kochen mit Liebe“, betont Lahmer, „das Wohl der Kinder steht für uns an erster Stelle. Geschmack und die Verwendung frischer, hochwertiger Lebensmittel sind uns dabei besonders wichtig. Ein Netz aus regionalen Lieferanten, Bio-Lebensmittel höchster Qualität und schonende Zubereitung sind unser Schlüssel zum Erfolg.“ www.max-catering.at

Vater Franz (Max) Lahmer und Sohn Markus führen das Unternehmen mit 60 Mitarbeitern aus 14 Nationen als Familienbetrieb.

Durch das sukzessive Umstellen der Ausgabe auf Buffetform landet jetzt weniger in der Tonne.

„Durch das Umstellen der Ausgabe auf Buffetform können wir die Menge der weggeworfenen Lebensmittel schrittweise reduzieren", erklärt Ciza. „Die Kinder dürfen selbst wählen, was sie essen möchten, und lassen daher weniger auf dem Teller." Schöner Nebeneffekt: „Wir stellen dabei fest, dass sie neugieriger werden und mehr ausprobieren." Auf dem Buffet lasse sich zudem ein insgesamt größeres, auf die individuellen Vorlieben der Schüler zugeschnittenes Angebot präsentieren. „Wir evaluieren die Abfälle, um bei Bedarf gezielt Änderungen vorzunehmen."

Bei aller Nachhaltigkeit – für Kinder zählt erfahrungsgemäß in erster Linie, dass es ihnen schmeckt. Was essen die Wiener Schüler am liebsten? „Als Magistratsabteilung erheben wir darüber keine Daten", erklärt Ciza. „Aber wir bekommen die Rückmeldungen von den Schulen, dass bei den jüngeren Kindern Beilagen wie Nudeln und Reis sehr beliebt sind. Allgemein stehen Süßspeisen, Pizza und das klassische Schnitzel auf der Beliebtheitsskala weit oben."

Testessen mit Schülern sind sehr beliebt.

Um die Schüler immer wieder mit Neuem bekannt zu machen, haben die einzelnen Schulen die Möglichkeit, neu eingeführte Speisen in kleinster Menge zum Ausprobieren zu bestellen. „Es werden außerdem Testessen mit Schülern durchgeführt, bei denen sie direktes Feedback zu den einzelnen Gerichten geben können", so Ciza. „Diese Testessen erfreuen sich großer Beliebtheit und werden von den Kindern sehr ernst genommen." Mit ihren differenzierten Rückmeldungen unterstützen sie die Essenslieferanten beim Planen und Entwickeln der Speisepläne. Und was erwartet Andrea Ciza für die Zukunft der Schulverpflegung in Wien?

„Wir arbeiten stetig daran, besser zu werden. Im übernächsten Schuljahr werden wir den Kriterienkatalog erneut überarbeiten und die Rückmeldungen von Eltern und Lieferanten einbeziehen. Beim Thema Essen gilt es, viele Meinungen zu hören und neue Entwicklungen wie etwa die Zunahme an Unverträglichkeiten zu berücksichtigen." *Barbara Schindler*

Unternehmensprofil Gourmet

- Gourmet ist österreichischer Marktführer in der Gemeinschaftsgastronomie mit mehr als 40 Jahren Erfahrung. Der Caterer kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben einen besonderen Stellenwert.
- Das Tochterunternehmen der Vivatis Holding AG sieht sich als erfahrener Experte für gesunde Kinderernährung. „In unserer Küche wird speziell für Kinder gekocht, mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln und einem hohen Bio-Anteil", so Mag. Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulessen bei Gourmet. Gourmet Kids kocht für 2.700 Kindergärten und Schulen, neben Wien unter anderem auch in Klosterneuburg, Eisenstadt, Linz und Salzburg. Bereits die Hälfte der angebotenen Hauptspeisen ist vegetarisch, mehr als zwei Drittel aller Zutaten kommen aus Österreich, über ein Drittel stammt aus biologischer Landwirtschaft. Als erster Anbieter in der österreichischen Gemeinschaftsgastronomie wurde das Unternehmen bereits vor über 20 Jahren bio-zertifiziert.
- Für Gourmet Kids werden die Menüpläne für Schulen und Kindergärten auf Basis der österreichischen Ernährungspyramide und der Richtlinien der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) erstellt.

www.gourmet-kids.at
www.gourmet.at