

Empfohlene Kriterien für Getränke- und Snackautomaten an Schulen der Stadt Wien aus Sicht des Umwelt- und Gesundheitsschutzes

Stand: 1. Juli 2014

Einleitung:

Die Versorgung von Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern sowie anderer Personen im Schulgebäude mit Getränken und Snacks dient dem Wohlbefinden und der Aufenthaltsqualität und ermöglicht, den Hunger und Durst vor Ort zu stillen. Das Angebot möglichst naturbelassener und ausgewogener Lebensmittel trägt zur gesunden Ernährung bei und soll als positive Gesundheits- und Umweltschutzmaßnahme breit kommuniziert werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auch auf die Forcierung von Leitungswasser statt abgefüllter Getränke zu legen.

Ziele aus Umwelt- und Gesundheitssicht:

- Geringer Energieverbrauch
- Geringe Lärmentwicklung
- Vermeidung von Abfall
- Attraktives Angebot an gesunden Getränken und Lebensmitteln
- Förderung von Produkten aus biologischem Anbau und fairem Handel ("fairtrade")

Bei der Aufstellung von Automaten können folgende **Kriterien** dabei helfen, die oben angeführten Ziele zu erreichen:

- Einsatz energieeffizienter Geräte
- Dauerhafte Abschaltung der Frontbeleuchtung
- Automatische (vom Aufsteller programmierte) Abschaltung der Heißgetränkeautomaten während der unterrichtsfreien Zeit (über Nacht, am Wochenende)
- Abschaltung aller Automaten während der Sommerferien
- Aufstellung von geräuscharmen Automaten
- Angebot von Getränken in Mehrwegflaschen
- Vermeidung von Getränken in Metalldosen
- Festlegung eines Angebotes an biologischen und ausgewogenen Lebensmitteln
- Einsatz von Kaffee-, Kakao- und Teeprodukten aus fairem Handel oder auch in Bio-Qualität
- Auswahl von wenig gesüßten Getränken (max. 7,4 g Zucker pro 100 ml).
- Empfehlenswerte Snacks beinhalten einen Vollkornanteil, Nüsse oder Trockenfrüchte.