

FÜHRUNG DES BUFFETS

Verhandlungsverfahren nach dem Bundesvergabegesetz 2006 im Unterschwellenbereich (§ 38 Abs. 2 Z. 2) (Lieferauftrag)

1. ANGABEN ZUM VERHANDLUNGSVERFAHREN

Von der ausschreibenden Stelle auszufüllen

<i>Auftraggeber:</i> HTBLA Perg, Machlandstraße 48, 4320 Perg
<i>Angebotsgegenstand:</i> Führung des Schulbuffets
<i>Erfüllungsort:</i> HTBLA Perg
<i>Ausschreibende und vergebende Stelle:</i> HTBLA Perg
<i>Geschäftszahl:</i> 411457-3D/1/2025
<i>Auskünfte erteilt:</i> HTBLA Perg, DI Dr. Michael Buchberger
<i>Telefon:</i> (07262) 53926
<i>E-Mail:</i> office@htl-perg.ac.at
<i>Ende der Angebotsfrist:</i> Freitag, 25. April 2025, 10:00 Uhr
<i>Ende der Zuschlagsfrist:</i> Mittwoch, 30. April 2025

Für das Angebot ist das Formblatt in diesem Dokument auf Seite VI zu verwenden.

2. UMFANG DER AUSSCHREIBUNGSUNTERLAGEN

Die Ausschreibungsunterlagen bestehen aus:

- diesen Formblättern (Seiten I bis VI),
- dem beiliegenden Leistungsverzeichnis samt Leitlinie,
- Raumplan und Einrichtungsplan,
- dem beiliegenden Pachtvertrag.

3. AUSSCHREIBUNGSBEDINGUNGEN

3.1 Allgemeine Ausschreibungsbedingungen

3.1.1 Maßgebliche Rechtsvorschriften

Für die Ausschreibung, die Angebotserstellung und die Vergabe gelten die Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2006, BGBl. I Nr. 17/2006, in der geltenden Fassung und der hiezu ergangenen Verordnungen.

3.1.2 Wahl des Angebotes für den Zuschlag (Zuschlagskriterien)

Gemäß § 100 Bundesvergabegesetz 2006 erfolgt die Zuschlagserteilung an das technisch und wirtschaftlich günstigste Angebot.

Die Zuschlagskriterien sind *dem beiliegenden Leistungsverzeichnis zu entnehmen*

3.2 Angebotsbestimmungen

3.2.1 Erstellung des Angebotes

Die Erstellung des Angebotes hat unter Berücksichtigung der in Österreich geltenden arbeits-, lohn- und sozialrechtlichen Vorschriften zu erfolgen. Diese arbeits-, lohn- und sozialrechtlichen Vorschriften werden bei der für die Ausführung des Vertrages örtlich zuständigen Gliederung der gesetzlichen Interessenvertretung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer zur Einsichtnahme bereitgehalten.

Sämtliche Preise sind in Euro (EUR) anzugeben und gelten als Festpreise für alle innerhalb der beim Punkt 1 dieser Formblätter angegebenen Zuschlagsfrist beauftragten Leistungen.

Aus der Erstellung des Angebotes dürfen den ausschreibenden und vergebenden Stellen keinerlei Kosten erwachsen.

3.2.2 Ausfertigung des Angebotes

Der Bewerber hat sich bei der Erstellung des Angebotes an die Ausschreibung zu halten.

Vorbehalte gegen die und Ergänzungen zu den Ausschreibungsbedingungen sind ausschließlich auf dem dafür vorgesehen Platz im Angebotsschreiben (Punkt 5 dieser Formblätter) anzubringen.

Das Angebot sowie erläuternde Unterlagen sind in deutscher Sprache an die vergebende Stelle zu richten.

Besondere Ausarbeitungen werden nur dann zurückgestellt, wenn dies spätestens bis zum Ablauf der Angebotsfrist schriftlich verlangt wird. Die Kalkulation und alle hiezu erforderlichen Vorarbeiten, das Ausfüllen von Prüflisten und des Angebotsschreibens sowie die Erstellung von Alternativangeboten sind nicht als besondere Ausarbeitungen im Sinne der Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2006 anzusehen und werden daher nicht vergütet.

3.2.3 Alternativangebote

Freie Alternativangebote sind eindeutig als solche zu kennzeichnen. Alternativangebote sind nur neben einem ausschreibungsgemäßen Angebot zulässig. Zulässige Alternativangebote haben darüber hinaus die Erbringung einer zur ausgeschriebenen Leistung qualitativ zumindest gleichwertigen Leistung sicherzustellen. Den allenfalls erforderlichen Nachweis der Gleichwertigkeit hat der Bieter zu führen.

Zulässige Alternativangebote können sich auf die rechtlichen Bedingungen der Leistungserbringung beziehen aber nur insofern, als gegenüber den in den Ausschreibungsunterlagen festgehaltenen Bedingungen für die vergebende Stelle günstigere Konditionen angeboten werden. Zulässige Alternativangebote sind ausschließlich auf Firmenpapier zu verfassen und im Angebotsschreiben (Pkt. 5 dieser Formblätter) als Angebotsbeilage gesondert anzuführen. Alternativangebote sind so zu gliedern, dass die Vergleichbarkeit mit dem Hauptangebot gewährleistet ist.

3.2.4 Begleitschreiben zum Angebot

Allfällige Begleitschreiben zum Angebot müssen spätestens mit der Abgabe des Angebotes vorgelegt werden. Begleitschreiben sind im Angebotsschreiben (Punkt 5 dieser Formblätter) als Angebotsbeilage gesondert anzuführen. Begleitschreiben zum Angebot, die Änderungen der Angebotspreise beinhalten, müssen dem Leistungsverzeichnis entsprechend gegliedert sein und die neuen Angebotssummen sofort erkennen lassen.

3.2.5 Dem Angebot anzuschließende Unterlagen

Folgende Unterlagen sind dem Angebot jedenfalls anzuschließen:

- *Befähigungsnachweis zum Führen des Schulbuffets*

3.2.6 Nachweise

Auf Verlangen der vergebenden Stelle hat der Bieter folgende Nachweise zu erbringen:

- *Auszug aus dem Strafregister oder eine gleichwertige Bescheinigung einer Gerichts- oder Verwaltungsbehörde des Herkunftslandes des Bieters, den letztgültigen Kontoauszug der zuständigen Sozialversicherungsanstalt oder die letztgültige Lastschriftanzeige der zuständigen Finanzbehörde.*

3.2.7 Angebotsprüfung

Die vergebende Stelle prüft das Angebot samt den vom Bieter beigelegten Unterlagen, wobei sie sich vorbehält, ergänzende Informationen und Aufklärungen zu den Angeboten zu verlangen. Allfällige Erweiterungen der Angebotsunterlagen auf Grund dieser Prüfung werden jedoch nur dann berücksichtigt, wenn sie nachträglich von der vergebenden Stelle verlangt werden.

4. DIE BESTIMMUNGEN DES LEISTUNGSVERTRAGES

Allgemeines

- 4.1. Der Vertrag
Die gegenseitigen Rechte und Pflichten der Vertragspartner ergeben sich aus dem beiliegenden Pachtvertrag
- 4.2. Wirksamkeit des Vertrages
Nach den Grundsätzen des bürgerlichen Rechtes kommt das Vertragsverhältnis mit dem Auftragnehmer in dem Zeitpunkt zustande, in dem der Bieter die Verständigung von der Annahme seines Angebotes erhält (Zuschlag). Wird die Zuschlagsfrist überschritten oder weicht der Auftrag vom Angebot ab, so entsteht das Vertragsverhältnis erst mit der schriftlichen Erklärung des Auftragnehmers, dass er den Auftrag annimmt. Zur Abgabe dieser Erklärung ist dem Bieter eine angemessene Frist zu setzen.
- 4.3. Arbeits-, lohn- und sozialrechtliche Verpflichtungen des Auftragnehmers
Der Auftragnehmer ist verpflichtet, bei der Durchführung des Vertrages die in Österreich geltenden arbeits-, lohn- und sozialrechtlichen Vorschriften einzuhalten.
- 4.4. Gerichtsstand
Für etwaige, aus dem Vertrag entspringende Streitigkeiten, einschließlich über sein Zustehen, wird ausschließlich der Gerichtsstand bei den sachlich zuständigen Gerichten am Sitz des Auftraggebers vereinbart. Der Vertrag und seine Ergänzungen unterliegen nur österreichischem Recht, unter Ausschluss des UN-Kaufrechts und aller kollisionsrechtlichen Normen und diesbezüglichen Verweise.

Besondere Verpflichtungen und Erklärungen des Bieters

Mit der rechtsgültigen Unterfertigung des Angebotes anerkennt der Bieter, dass

- er alle Voraussetzungen für die Übernahme der Vertragspflichten erfüllt,
- er die zur Erbringung der Leistungen notwendigen Berechtigungen besitzt,
- gegen sein Unternehmen kein Konkursverfahren oder ein gerichtliches Ausgleichsverfahren eingeleitet oder die Eröffnung eines Konkursverfahrens mangels hinreichenden Vermögens abgewiesen wurde und er seine gewerbliche Tätigkeit nicht eingestellt hat (wird in der Zeit zwischen Angebotseröffnung und Zuschlag ein Konkurs- bzw. Ausgleichsverfahren über das Vermögen des Bieters eröffnet, so ist die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit nicht mehr gegeben und wird das Angebot vor der Wahl des Angebotes für die Zuschlagsentscheidung ausgeschlossen.),
- er seinen Verpflichtungen zur Zahlung von Sozialversicherungsbeiträgen, Steuern und Abgaben nachgekommen ist,
- weder gegen sein Unternehmen noch gegen seine Person befugten Organe ein rechtskräftiges Urteil ergangen ist, das seine berufliche Zuverlässigkeit in Frage stellt,
- er dem Angebot nur seine eigene Preisermittlung zu Grunde gelegt hat,

- er für den Auftraggeber keine nachteiligen, gegen die guten Sitten oder gegen den Grundsatz des Wettbewerbs verstoßende Abreden mit anderen Unternehmen, insbesondere über die Preisbildung oder Ausfallsentschädigung getroffen hat und
- er für den Auftraggeber keine nachteiligen, gegen die guten Sitten oder gegen den Grundsatz des Wettbewerbs verstoßende Abreden über Preisbindungen und sonstige Abreden, soweit es sich nicht um Vereinbarungen im Rahmen eines eingetragenen Kartells handelt, getroffen hat.

5. ANGEBOTSSCHREIBEN

Vom Bieter auszufüllen

Firma (Firmen) und Anschrift(en):

Vom Bieter anzukreuzen

Hauptangebot 0

Alternativangebot 0

Verantwortliche Kontaktpersonen, Telefon und EMail:

Wesentliche Vorbehalte und Erklärungen des Bieters

Angebotsbeilagen:

Datum des Angebotes

Rechtsgültige Unterfertigung

LEISTUNGSVERZEICHNIS

Ausschreibungsgegenstand ist die Verpachtung des Buffetbetriebes in der HTBLA Perg gemäß den beiliegenden Bestimmungen des Pachtvertrages.

Die räumlichen Gegebenheiten (einfache Küchenausstattung/Einrichtung für die Erwärmung von Speisen ist vorhanden).

Mindestöffnungszeiten

Die Öffnungszeiten des Buffets müssen folgende Vorgaben erfüllen:

Montag	07:30 Uhr – 15:30 Uhr
Dienstag	07:30 Uhr – 15:30 Uhr
Mittwoch	07:30 Uhr – 14:00 Uhr
Donnerstag	07:30 Uhr – 15:30 Uhr
Freitag	07:30 Uhr – 12:00 Uhr

Angebot und „Warenkorb“

Der Warenkorb bzw. des Angebot muss im Einklang mit der in der Anlage enthaltenen „Leitlinie Schulbuffet“ sein.

Der Verkauf von stark zuckerhaltigen bzw. stark koffeinhaltigen Getränken bzw. Energy-Drinks ist nicht gestattet.

Das Buffet kann nach telefonischer Voranmeldung und Terminvereinbarung (Tel. 07262 / 53926) besichtigt werden.

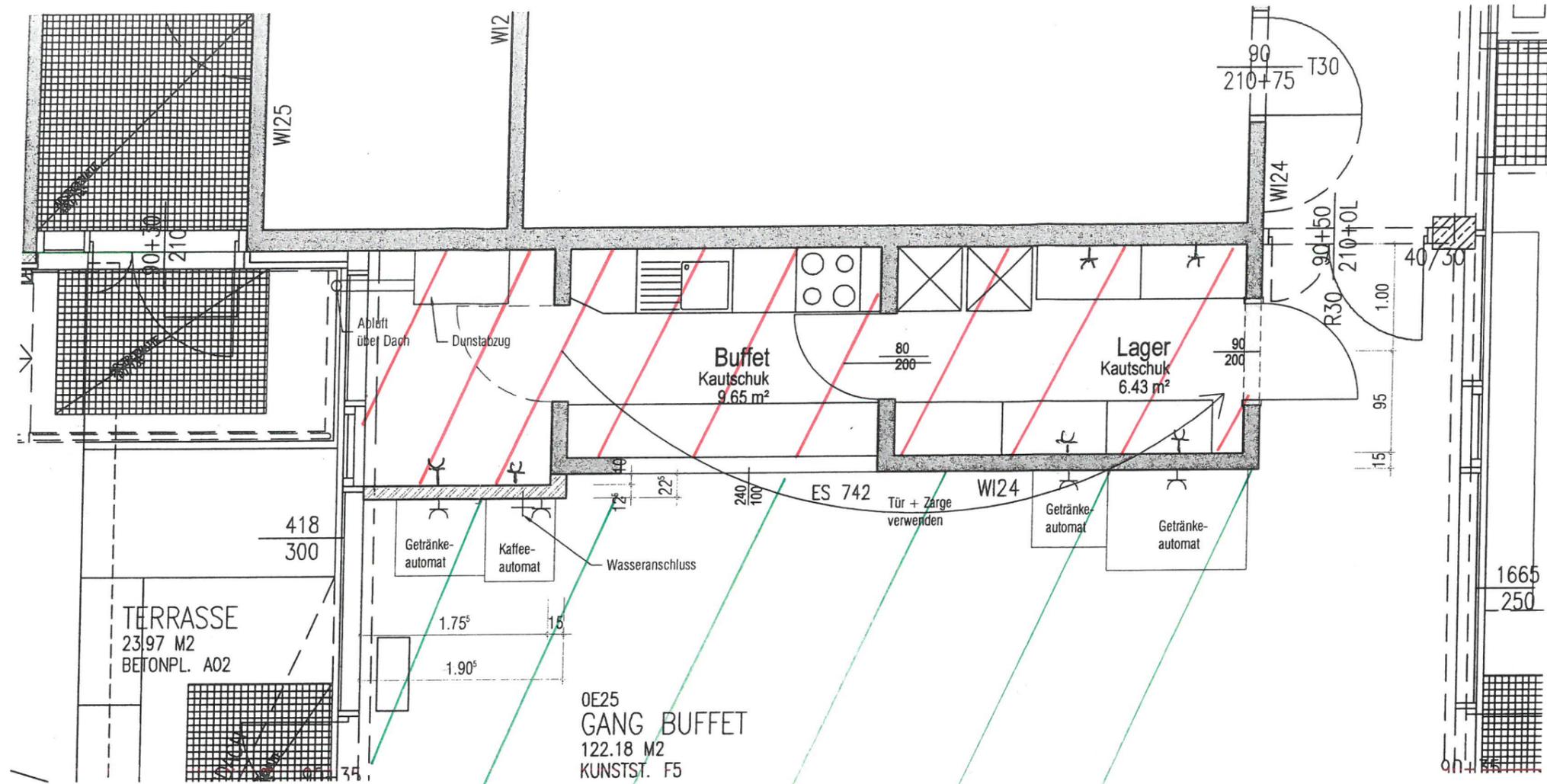
Die tatsächlichen Öffnungszeiten und Warenangebote inklusive Preise sind vom Anbieter anzugeben und bilden ein Vergabekriterium.

Bestbieterermittlung

Die vergebende Stelle behält sich vor, die Prüfung und Beurteilung der Angebote auf jene Angebote zu beschränken, die für eine Zuschlagserteilung in Betracht kommen.

Die Zuschlagserteilung erfolgt an das wirtschaftlich günstigste Angebot unter jenen Angeboten, die nach Ausscheiden von Angeboten in der Ausschreibung verblieben sind. Die Erfüllung der Mindestanforderungen gemäß der "Preisliste" (integrierender Bestandteil des Leistungsverzeichnisses) und der Mindestöffnungszeiten sind Voraussetzung für eine Zuschlagserteilung. Daneben sind in der angegebenen Reihenfolge folgende Kriterien und Gesichtspunkte bei der Wahl des Angebotes für den Zuschlag ausschlaggebend:

- die Preise und der Umfang des angebotenen Warenkorbs (60 %)
- die Öffnungszeiten (40 %)



HTL PERG

ZUBAU GERÄTERAUM

AUSFÜHRUNGSPLAN

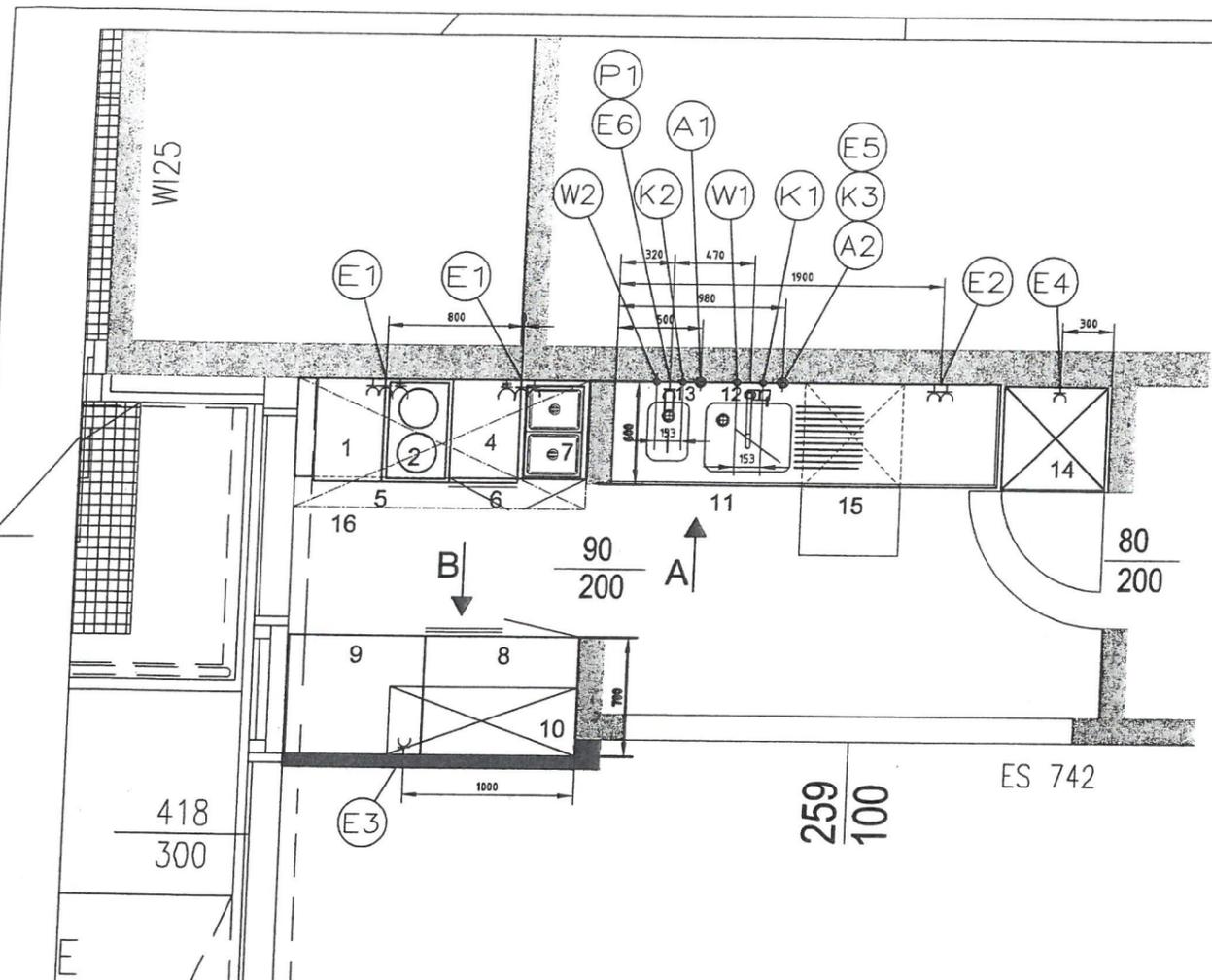
GRUNDRISS EG:
UMBAU BUFFET

Adresse	Machlandstraße 48 4320 Perg
KG	43214 Perg
EZ / Gst.Nr.	1469 / 2743/1
Gez.	rs
Maßstab	1:50
Datum	29.03.2017
Plannr	218.02

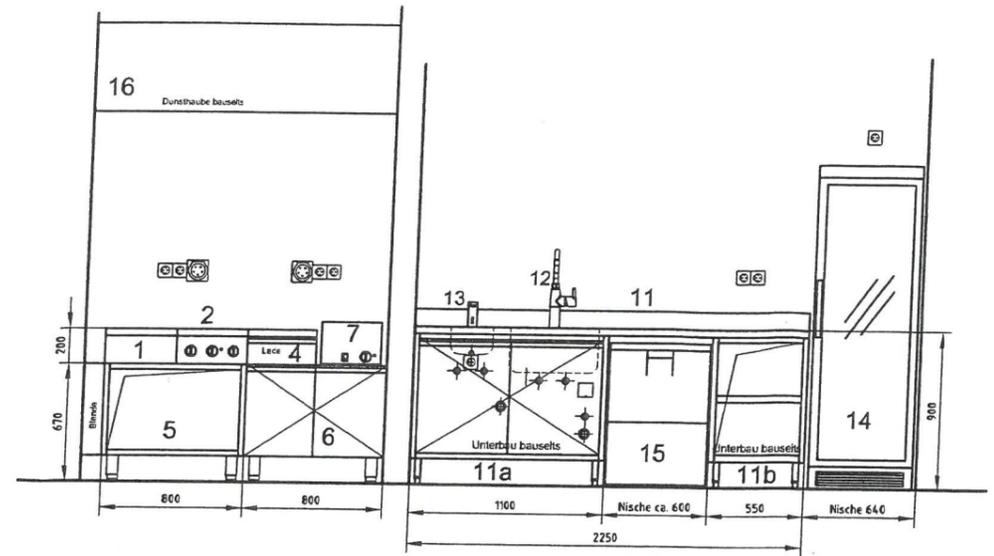
architekt
wenter



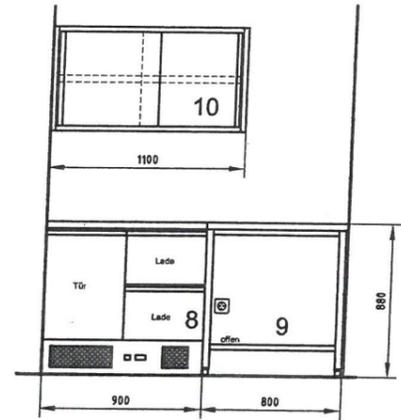
Architekt Dipl.Ing. Christoph Wenter, staatl. befugter u. beeideter Ziviltechniker
Michlbauernweg 12a, 4040 Linz / Urfahr, Telefon 0732 25 45 90, Fax 0732 25 45 90 9, architekt@wenter.at, www.wenter.at



Ansicht A



Ansicht B



ALLGEMEINE INSTALLATIONSHINWEISE:

- 1) DIE INSTALLATIONSANGABEN SIND NUR FÜR POSITIONEN IM LIEFERUMFANG DER Fa. GTA GÜLTIG!
- 2) Alle Maße sind in MILLIMETER angegeben!
- 3) Alle Maße sind Fertigmaße inklusive Fliesen, Verkleidungen, Verputz usw. und müssen eingehalten werden!
- 4) bei allen Zuleitungen sind zugängliche Hauptabsperrorgane wie Hauptschalter, Sicherungen, Absperrmähne etc. zu installieren!
- 5) Bei allen Wasserzuleitungen ist bauseits ein Schmutzfänger und Rückflussverhinderer zu installieren!
- 6) Bei allen Wasserabläufen ist ein Sifon (Geruchsverschluss) vorzusehen und alle Wasserabläufe sollen heißwasserbeständig sein!
- 7) Bei Dunstabzugshauben ist der Ventilator, der Lüftungsanschluß bauseits zu installieren, die Beleuchtung ist parallel zum Raumlicht zu schalten!
- 8) Elektrokabel sind, wenn nicht anders angegeben, ca. 2 Meter aus dem Boden (oder Vollsockel), der Wand oder der Decke zu führen!
- 9) Sämtliche Kabel über 2,5 mm² sind feindrähtig (Litzen) auszuführen!
- 10) Sicherungen sind bauseits vorzusehen, 400 V-Auslässe immer mit Null-Leiter zu versehen und konform der CEE-Norm auszuführen!
- 11) Bei der Küchen-Elektroinstallation ist immer die Feuchtrauminstallation anzuwenden!
- 12) Motorschutzschalter sind bauseits zu installieren!
- 13) Bei Dampfanschlüssen sind die Absperrorgane, die Sicherheitsrichtung sowie die Kondensattöpfe bauseits zu installieren!
- 14) Für jene Geräte, die nicht in unserem Lieferumfang- bzw. Auftrag enthalten sind, können von uns auch keine Angabe betreffend Anschlüsse und Sockeln gemacht werden.
- 15) Bei der Herstellung von Leichtwänden (Gipskarton, Gips, Gasbeton, Holz etc.) sind im Bereich von wandhängenden Geräten Verstärkungen vorzusehen.
- 16) Alle Metallmöbel (Pulte, Tische, Hängemöbel und Geräte) sind in das Potentialausgleichssystem mit einzubeziehen! Anschluß bauseits.
- 17) Gassteckdosen sind nur bis zu einer Leistung von max. 12 kW zulässig!
- 18) Bei fix angeschlossenen Geräten über 6 kW Leistung, ist ein FI-Schutzschalter mit Auslösestrom von 100 mA vorzusehen (ÖVE/ÖNORM 8701)
- 19) FI-Schutzschalter für Geschirrspülmaschinen, Kombidämpfer, Förderbänder und Rührmaschinen sind umrichtertest und stoßstromfest auszuführen!
- 20) Grundsätzlich sind sämtliche Installationen "Unterputz" auszuführen!
- 21) Die Bodenbelastung ist mit mindestens 500 kg/m² vorzusehen.

LEGENDE:

Pos Nr.	Stk.	Benennung
01)	1	Tischelement
02)	1	Elektroherd-Auf Tischgerät
04)	1	Tischelement mit Lade
05)	1	Unterbau offen
06)	1	Unterbau geschlossen
07)	1	Auf Tisch Bain-Marie
08)	1	Kühlpult
09)	1	Arbeitstisch
10)	1	Hängeschrank
11)	1	Arbeitsplatte
11a)	1	Unterbau bauseits
11b)	1	Unterbau bauseits
12)	1	Einhebelmischer
13)	1	Annäherungsarmatur
14)	1	Kühlschrank
15)	1	Geschirrspülmaschine
16)	1	Dunstabzugshaube bauseits

SANITÄRINSTALLATIONEN:

Pos	Benennung	Maße	Material	Montage	Notizen
A1)	Ablauf	NW 50 mm	450 mm ÜFFOK	aus Wand	Sifon
A2)	Ablauf	NW 50 mm	300 mm ÜFFOK	aus Wand	Muffe
K1)	Kaltwasser	3/4"	600 mm ÜFFOK	aus Wand	Eckventil 3/4" - 15
K2)	Kaltwasser	1/2"	650 mm ÜFFOK	aus Wand	Eckventil 1/2" - 10
K3)	Kaltwasser Weich	3/4"	1-3" dH 400 mm ÜFFOK	aus Wand	Absperrventil 3/4"
W1)	Warmwasser	3/4"	600 mm ÜFFOK	aus Wand	Eckventil 3/4" - 15
W2)	Warmwasser	1/2"	650 mm ÜFFOK	aus Wand	Eckventil 1/2" - 10

ELEKTROINSTALLATIONEN:

Pos	Benennung	Spannung	Strom	Maße	Material	Notizen
E1)	Steckdose	230 V	Je 16 A	1200 mm ÜFFOK	aus Wand	
E2)	Steckdose	400 V	16 A	1200 mm ÜFFOK	aus Wand	
E3)	Steckdose	230 V	Je 16 A	1200 mm ÜFFOK	aus Wand	
E4)	Steckdose	230 V	0,3 kW	400 mm ÜFFOK	aus Wand	
E5)	Herdschlussdose	230 V	0,3 kW	2000 mm ÜFFOK	aus Wand	
E6)	Herdschlussdose	400 V	5,4 kW	550 mm ÜFFOK	aus Wand	
E6)	Steckdose	230 V	0,1 kW	700 mm ÜFFOK	aus Wand	
P1)	Potentialausgleichskabel			750 mm ÜFFOK	aus Wand	6,0 mm² bzw. nach Behördenvorschrift

Index	DATUM	NAME	Aenderung
1: 25	Gez. 18.04.2017	Killian	

GROSSKÜCHENTECHNIK AUSTRIA GMBH
Müllersteig 13
A-1040 Wien
Tel. +43 (0)1-587 83 54-0
Fax +43 (0)1-587 83 54-85
e-mail: office@gt-austria.com

Titel u. Kennwort:
HTL Perg
Installationsplan

Zeichnungsnr. 17-097-INS

Anlage	Unternummer	Aktuelle InventarNr.	Aktivierung am	Anlagenbezeichnung	Buchwert	Raum	Eigentums- kennzeichen = Fremdinventar
312001014689	0	100-99/2004/1/1	20.12.2004	Stehtisch, Alu klappbar	0,00	ZI 032	
312001014690	0	100-99/2004/1/2	20.12.2004	Stehtisch, Alu klappbar	0,00	ZI 032	
312001015336	0	101-99/2005/1/1	11.04.2005	Barhocker ohne Lehne, Alu	0,00	ZI 032	
312001015337	0	101-99/2005/1/2	11.04.2005	Barhocker ohne Lehne, Alu	0,00	ZI 032	
312001015338	0	101-99/2005/1/3	11.04.2005	Barhocker ohne Lehne, Alu	0,00	ZI 032	
312001015339	0	101-99/2005/1/4	11.04.2005	Barhocker ohne Lehne, Alu	0,00	ZI 032	
400000937463	0		27.10.2016	Cafe+Co Automat 3U240225	0,00	ZI 032	
400000965040	0		23.11.2016	Rauch-Getränke-Automat	0,00	ZI 032	5
400001042063	0		30.01.2017	Mikrowelle NABO weiß - Elternverein	0,00	ZI 032	5
400001050354	0		15.02.2017	Kühlschrank, Rauch	0,00	ZI 032	5
400001050355	0		15.02.2017	Schrank, 2 Flügeltüre, Grau 95/195/40	0,00	ZI 032	5
400001050360	0		15.02.2017	Schrank, 2 Flügeltüre, Grau 90/190/40; cafe+co	0,00	ZI 032	5
400001186248	0		13.10.2017	Coca-Cola Getränkeautomat, 05264530135196	0,00	ZI 032	5
400001186250	0		13.10.2017	Rauch Getränkeautomat, 98140500	0,00	ZI 032	5
312001015958	0	102/2007/10/6	24.07.2007	Stahlregal - BE 831	0,00	ZI 032	
312001015959	0	102/2007/10/7	24.07.2007	Stahlregal - BE 831	0,00	ZI 033	
312001016154	0	501/2007/1/1	01.08.2007	Kühlschrank, 60 cm ****, 275L., EEK: A, ADN30V00 B	0,00	ZI 033	
312001016602	0	584/2007/4	07.09.2007	Buffetküche inkl. Glasschiebewand, Glasvitrine und	0,00	ZI 033	
400001050328	0		15.02.2017	Tiefkühltruhe, Eskimo; 65x90x150cm	0,00	ZI 033	5
400001050330	0		15.02.2017	Heißluftofen Unox 60/43/60	0,00	ZI 033	5
400001050334	0		15.02.2017	Gefrierschrank Elektra Bregenz	0,00	ZI 033	5
400001050336	0		15.02.2017	Kontaktgrill HENDI	0,00	ZI 033	5
400001050341	0		15.02.2017	Warmhalte Vitrine, Ragus	0,00	ZI 033	5
400001050342	0		15.02.2017	Wurstschneidemaschine, Metall; HENDI	0,00	ZI 033	5
400001050343	0		15.02.2017	Leberkäseofen 46/65/38	0,00	ZI 033	5
400001050347	0		15.02.2017	Registrierkasse, QMP2000	0,00	ZI 033	5
400001187151	0		13.10.2017	Kühlschrank Gorenje ZOS3167	0,00	ZI 033	5
400001188542	0		07.09.2017	Elektroherd-Aufsichtgerät Berner Type BTKKIT	1.693,44	ZI 033	
400001188544	0		07.09.2017	Bainmarie Warmhaltegerät 2xGN 1/2 Aufsicht	0,00	ZI 033	
400001188547	0		07.09.2017	Kühltisch GN 1/1 Type S 901 1TZL	1.334,00	ZI 033	
400001188549	0		07.09.2017	Kühlschrank Type FS 1380 595x600x1840 mm	835,20	ZI 033	
400001188552	0		07.09.2017	Geschirrspülmaschine Fabrikat Colged,	1.966,43	ZI 033	
400001188555	0		07.09.2017	Küchenblock; Tischelement Unterbau inkl. Armaturen	6.552,84	ZI 033	
400001210075	0		10.11.2017	Schrankelement m. Flügeltüren Edelst 110x600x900	749,93	ZI 033	
400001210082	0		10.11.2017	Schrankelement m. 3 Schubladen Edelst. 550x600x900	806,02	ZI 033	
Standort 411457 HTL Perg Machlandstr. (E)					13.937,86	ZI 033	
Buchungskreis 3000 Bildung					13.937,86		
					13.937,86		

20171116_Inventarverzeichnis Buffet

Buffet

16.11.2017

PACHTVERTRAG

abgeschlossen zwischen:

der HTBLA Perg, Machlandstraße 48, 4320 Perg, vertreten durch den Schulleiter, in der Folge kurz "Verpächter" genannt, einerseits, und _____ in der Folge kurz "Pächter" genannt, andererseits.

I. Vertragsgegenstand

Der Verpächter verpachtet und der Pächter pachtet den Buffetbetrieb in dem in der Anlage A (Besondere Angaben zum Bestandsvertrag) zu diesem Pachtvertrag bezeichneten Gebäude mit den in der Anlage A sowie in der Anlage B (Pläne) zu diesem Pachtvertrag ausgewiesenen bzw. gekennzeichneten Räumlichkeiten in dem in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag genannten Gesamtflächenausmaß.

Gegenstand des Pachtvertrages sind darüber hinaus die in der Anlage C zu diesem Pachtvertrag (Inventarverzeichnis) angeführten Einrichtungsgegenstände, Geräte, Maschinen und Werkzeuge.

Sofern nicht ausdrücklich anderes vereinbart ist, ist der Pächter berechtigt, im Bereich des Buffets die in der Anlage B (Pläne) zu diesem Pachtvertrag gekennzeichnete(n) Fläche(n) (in Grün) für Bewirtungs- bzw. Lagerzwecke zu nutzen.

II. Beginn und Dauer des Pachtverhältnisses

Das Pachtverhältnis beginnt mit dem in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag genannten Datum und wird auf unbestimmte Zeit eingegangen. Es kann von beiden Vertragsteilen unter Einhaltung einer sechsmonatigen Kündigungsfrist – vom Verpächter jederzeit, vom Pächter nur zum Ende eines Schuljahres – gekündigt werden. Eine Kündigung hat schriftlich und nachweislich zu erfolgen.

Bei Beendigung des Pachtverhältnisses hat der Pächter die Räumlichkeiten, Einrichtungsgegenstände, Geräte, Maschinen und Werkzeuge in einem ordnungsgemäßen und unter Berücksichtigung einer üblichen betriebsbedingten Abnutzung gebrauchsfähigen Zustand gereinigt zurückzustellen.

Sofern nichts anderes vereinbart ist, sind mit Genehmigung des Verpächters vorgenommene Veränderungen am Pachtgegenstand ohne Anspruch auf Ersatz von Aufwendungen zu belassen.

III. Vorzeitige Kündigung

Der Verpächter kann bei Vorliegen eines wichtigen Grundes den Vertrag ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist vorzeitig aufkündigen.

Ein wichtiger Grund liegt vor, wenn

- die Voraussetzungen des § 1118 Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch gegeben sind;



- vom Verpächter die Auflassung oder Verlegung des Betriebes wegen eines anderweitigen Bedarfes an den betriebszugehörigen Räumen verfügt wird;
- der Pächter sich nicht an die in den Artikeln VI (Betriebsführung) und VII (Warenangebot und Preisgestaltung) dieses Pachtvertrages festgelegten Vereinbarungen hält;
- der Pächter vor der Neufestsetzung der Verkaufspreise nicht das Einvernehmen mit dem Verpächter über die Verkaufspreise erzielt;
- der Pächter vom Pachtgegenstand einen vertragswidrigen oder sonst erheblich nachteiligen Gebrauch macht;
- der Pächter den Geschäftsbetrieb ganz oder in einem Ausmaß vernachlässigt, dass zu befürchten ist, dass die Versorgung der Schule nicht mehr in ausreichendem Umfang gewährleistet ist;
- der Pächter mit dem Pachtzins, mit Teilen des Pachtzinses oder anderen aus diesem Bestandsvertrag resultierenden Zahlungen in Verzug gerät und der Verpächter die ausständigen Zahlungen unter Fristsetzung nachweislich erfolglos eingemahnt hat;
- über das Vermögen des Pächters das Konkursverfahren eröffnet wird oder die Eröffnung des Konkursverfahrens mangels hinreichenden Vermögens abgewiesen wird;
- der Pächter unmittelbar oder mittelbar einem Organ des Verpächters, das mit dem Abschluss und der Abwicklung des Vertrages befasst ist, für dieses oder einen Dritten einen Vermögensvorteil anbietet, verspricht oder gewährt.

IV. Kautio

Bei Abschluss des Pachtvertrages erlegt der Pächter eine Kautio in der in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag festgelegten Höhe. Diese Kautio ist dem Pächter nach Beendigung des Pachtverhältnisses unverzinst zurückzubezahlen. Der Verpächter ist jedoch berechtigt, zu diesem Zeitpunkt fällige, vom Pächter nicht entrichtete Pachtzinse oder Schadenersatzforderungen infolge nach Beendigung des Pachtverhältnisses erforderlicher Instandhaltungsarbeiten an den Bestandräumen oder wegen beschädigter Einrichtungsgegenstände, Geräte, Maschinen und Werkzeuge mit der Kautio zu verrechnen.



V. Pachtzins

1. Höhe und Ausmaß des Pachtzinses

Die für die Entrichtung des Pachtzinses maßgebliche Variante ist der Anlage A zu diesem Pachtvertrag festgelegt:

(Variante 1) Der Pächter ist verpflichtet, den Pachtzins im Ausmaß von 3% (drei Prozent) oder – sofern der jährliche Bruttoumsatz die Umsätze gemäß § 6 Absatz 1 Ziffer 27 Umsatzsteuergesetz 1994, BGBl. Nr. 663/1994 in der geltenden Fassung übersteigt – 4% (vier Prozent) vom steuerpflichtigen Jahresumsatz gemäß Umsatzsteuerbescheid zu entrichten.

(Variante 2) Der Pächter ist verpflichtet, an den Verpächter mindestens den in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag genannten Mindestbetrag zu entrichten.

Der Pächter hat dem Verpächter den jeweiligen Umsatzsteuerbescheid nach dessen Rechtskraft unaufgefordert und unverzüglich zu übermitteln.

Der Pächter hat die auf den Pachtzins allenfalls entfallende gesetzliche Umsatzsteuer zu entrichten.

Die für den Pachtgegenstand anfallenden Betriebskosten sind mit Ausnahme der mittels Zählern erfassten bzw. vom Pächter direkt bezahlten Kosten sowie mit Ausnahme der Reinigungskosten und Kosten für die Müllbeseitigung, für welche der Pächter im Bereich des Pachtgegenstandes (siehe Artikel I dieses Pachtvertrages) selbst ordnungsgemäß zu sorgen hat, mit dem Pachtzins abgegolten.

Die dem Buffetbetrieb direkt zurechenbaren Energiekosten werden mittels Zähler (Subzähler) – welcher, sofern noch nicht vorhanden, vom Pächter auf seine Kosten und bis zu einem vom Verpächter festgelegten Termin zu installieren ist – ermittelt. Zum Ende eines jeden Quartals wird der Zähler vom Pächter gemeinsam mit Beauftragten des Verpächters abgelesen. Der aus dem Zählerstand ermittelte Kostenersatz wird dem Pächter vom Verpächter mit einem Zahlungsziel von vierzehn Tagen zur Zahlung vorgeschrieben.

Solange die dem Buffetbetrieb direkt zurechenbaren Energiekosten auf solche Weise noch nicht ermittelt sind, sind die Energiekosten mit dem in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag festgelegten monatlichen Betrag (zehnmal jährlich) pauschaliert.



2. Zahlungsbedingungen

Auf den Pachtzins ist vom Pächter jeweils bis zu dem in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag genannten Termin spesenfrei eine Akontozahlung zu leisten. Die Höhe der Akontozahlung und das Konto, auf welches die Akontozahlung zu leisten ist, sind in der Anlage A zu diesem Pachtvertrag festgelegt.

Eine allfällige Differenz zu den Akontozahlungen zu Gunsten des Pächters wird dem Pächter im Rahmen der nächsten fälligen Jahresabrechnung gutgeschrieben.

Nachzahlungen des Pächters werden dem Pächter im Rahmen der nächsten fälligen Jahresabrechnung mit einem Zahlungsziel von vierzehn Tagen zur Zahlung vorgeschrieben. Sofern ein höherer Umsatz für das kommende Jahr plausibel erscheint, ist der Verpächter berechtigt, die Akontozahlung angemessen zu erhöhen.

VI. Betriebsführung

1. Allgemeines zur Betriebsführung

Der Pächter hat eine ordnungsgemäße und den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Betriebsführung zu gewährleisten. Er hat für die Beseitigung des im Betrieb anfallenden Mülls (einschließlich der Küchenabfälle) nach den einschlägigen Vorschriften selbst und auf eigene Kosten zu sorgen.

Der Pächter sorgt auf eigene Kosten für das zur Betriebsführung (Küche, Ausgabe, Reinigung etc.) erforderliche Personal.

Eine über die Berechtigungen des Pächters hinausgehende Benützung des Pachtgegenstandes sowie die Abgabe von Waren an bzw. die Erbringung von Dienstleistungen für nicht der Schule zuzurechnende bzw. mit dieser im dienstlichen Kontakt stehende Personen bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verpächters, welcher sich zudem eine gesonderte Vereinbarung über ein angemessenes Entgelt für eine solche Benützung ausdrücklich vorbehält. Der Verpächter ist jederzeit zur Kontrolle der Einhaltung dieser Bestimmung berechtigt.

Der Pächter hat in einem solchen Ausmaß für Ruhe und Ordnung in seinem Betrieb zu sorgen, dass das Ansehen der Schule sowie das Vertrauen der Allgemeinheit in ihre Eigenschaft als öffentliche Bildungseinrichtung jederzeit gewahrt sind.

Der Pächter haftet für alle Schäden, welche durch seine Betriebsführung am Eigentum des Verpächters entstehen oder dritten Personen und Sachen zugefügt werden; er hat den Verpächter aus einem derartigen Anlass vollständig schad- und klaglos zu halten.

Für zusätzliche, mit dem Gebäude nicht fest verbundene Einrichtungen – beispielsweise für solche, die im Zusammenhang mit einer vom Pächter gewünschten Kapazitätserhöhung stehen – sind die Kosten vom Pächter zu tragen. Um- und Zubauten dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verpächters vorgenommen werden (siehe auch Artikel VIII. dieses Pachtvertrages). Im Falle der Beendigung des gegenständlichen Pachtvertrages stehen dem Pächter für solche Um- und Zubauten gegenüber dem Verpächter keine Ersatzansprüche zu.



2. Betriebspflicht

Der Pächter verpflichtet sich, den Buffetbetrieb im Einvernehmen mit dem Verpächter ordnungsgemäß und laufend zu führen. Der Verkauf von Waren durch den Pächter darf nur in den zum Pachtgegenstand gehörigen Räumlichkeiten erfolgen.

Den Pächter trifft die Betriebspflicht. Demnach ist er zur Weiterführung des Betriebes auf Pachtdauer verpflichtet, wobei die Betriebszeiten im Einvernehmen zwischen Verpächter und Pächter unter Bedachtnahme auf die Betriebserfordernisse festgelegt werden. Dem Pächter ist nicht gestattet, das Unternehmen – auch nur vorübergehend – stillzulegen.

3. Aufstellung von Speise- und Getränkeautomaten

Hinsichtlich der Aufstellung von Speise- und Getränkeautomaten ist zwischen Pächter und Verpächter das Einvernehmen herzustellen. Sie bedarf der Errichtung gesonderter Gestattungsverträge, welche insbesondere das Entgelt und die Tragung der Betriebskosten regeln.

In allen genannten Fällen ist der Warenumsatz aus den vom Pächter aufgestellten Speise- und Getränkeautomaten Bestandteil des Bruttoumsatzes im Sinne des Artikels V. dieses Pachtvertrages.

4. Unterbrechung des Betriebes

Aus vorübergehenden, infolge von Reparaturen, schulischen Veranstaltungen oder dergleichen erforderlichen Unterbrechungen des Buffetbetriebes kann der Pächter keine wie immer gearteten Forderungen gegen den Verpächter ableiten. Soweit solche Unterbrechungen absehbar sind, ist der Verpächter allerdings verpflichtet, den Pächter unverzüglich über die Unterbrechung und ihre voraussichtliche Dauer in Kenntnis zu setzen.

VII. Warenangebot und Preisgestaltung

1. Allgemeines zum Warenangebot

Über das pachtvertragsgegenständliche Schulbuffet soll an der Schule ein attraktives Speisen- und Getränkeangebot bereitgestellt werden, welches sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen orientiert, die physiologischen Bedürfnisse deckt und ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten unterstützt. Sofern nicht ausdrücklich anderes vereinbart ist, ist hinsichtlich der Gestaltung des Warenkorbes daher die *„Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets“* in der jeweils geltenden Fassung integrierender Bestandteil dieses Pachtvertrages.

Sofern nicht anderes vereinbart ist, ist der Pächter im Rahmen des solcherart gestalteten Warenkorbes verpflichtet, über die gesamte Betriebszeit zumindest eine kalte und eine warme Speise, zwei Getränke, sowie zwei Milchprodukte in ausreichender Menge anzubieten.



Im Rahmen des solcherart gestalteten Warenkorbes sollen möglichst Produkte in ökologischen Gesichtspunkten entsprechenden Gebinden und Verpackungen verwendet bzw. angeboten werden.

2. Zusätzliches Warenangebot

Sofern nicht ausdrücklich anderes vereinbart ist, kann das nach den Grundsätzen des Artikels VII./1 dieses Pachtvertrages gestaltete Warenangebot vom Pächter durch ein zusätzliches Warenangebot ergänzt werden. Jedes zusätzliche Warenangebot bedarf jedoch der Herstellung des schriftlichen Einvernehmens mit der Schulleiterin bzw. des Schulleiters.

3. Preisauszeichnung und Preisgestaltung

Der Pächter ist verpflichtet, im Bereich des Pachtgegenstandes an gut sichtbarer Stelle eine für alle Kundinnen und Kunden leicht lesbare Preistafel anzubringen. Diese Preistafel hat sämtliche im Betrieb zur Verabreichung gelangenden Speisen, Getränke, Waren bzw. die angebotenen Dienstleistungen sowie den Genehmigungsvermerk des Verpächters auszuweisen.

Eine Erhöhung der Preise ist nur aufgrund gestiegener Gestehungskosten bzw. einer Ergänzung des Warenangebotes – frühestens jedoch nach Ablauf des ersten Pachtjahres – möglich. Bei jeder Neufestsetzung der Verkaufspreise hat der Pächter das Einvernehmen mit der Schulleiterin bzw. dem Schulleiter herzustellen. Kommt ein solches Einvernehmen nicht zustande, hat der Pächter seine Kalkulationsgrundlagen und Steuernachweise dem Verpächter zur Entscheidung vorzulegen.

VIII. Instandhaltung

1. Laufende Instandhaltung

Der Pächter bestätigt, die Räumlichkeiten und die Einrichtungsgegenstände des gepachteten Betriebes in betriebsfähigem und gutem Zustand übernommen zu haben. Der Pächter ist verpflichtet, sowohl die Räume, als auch die Einrichtungsgegenstände, Geräte, Maschinen und Werkzeuge während der gesamten Pachtzeit sorgfältig und unter weitest möglicher Schonung der Substanz zu benutzen, regelmäßig zu warten und auf eigene Kosten in gutem Zustand zu halten. Nachweise über die regelmäßige Wartung sind dem Verpächter auf dessen Verlangen vorzulegen.

Die bauliche Instandhaltung der gepachteten Räume sowie die Erneuerung der vom Verpächter zur Verfügung gestellten Einrichtungsgegenstände, Geräte, Maschinen und Werkzeuge obliegen dem Verpächter. Erforderliche Reparaturen und Ersatzanschaffungen sind vom Pächter rechtzeitig beim Verpächter zu beantragen. Sofern Instandhaltungsmaßnahmen, Reparaturen oder Ersatzanschaffungen jedoch infolge eines schuldhaften Verhaltens des Pächters erforderlich werden, sind die daraus resultierenden Kosten vom Pächter zu tragen.



2. Bauliche Veränderungen

Bauliche Veränderungen, die Vornahme von Gas-, Wasser-, Heizungs-, Abfluss- und Elektroinstallationen innerhalb oder außerhalb der gepachteten Räumlichkeiten sowie die Anbringung von Schildern, Firmentafeln und dergleichen außerhalb dieser Räumlichkeiten bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Verpächters.

IX. Verbot der Untervermietung und der Weitergabe der Pachtrechte

Dem Pächter ist untersagt, das Unternehmen zur Gänze oder auch nur teilweise unterzuverpachten oder die ihm gemäß diesem Pachtvertrag zustehenden Rechte an Dritte abzutreten.

Weiters ist dem Pächter untersagt, die Räume des Pachtgegenstandes zur Gänze oder auch nur teilweise Dritten entgeltlich oder unentgeltlich zu überlassen. Hierfür bedarf es der schriftlichen Zustimmung des Verpächters.

Schließlich ist dem Pächter untersagt, ohne schriftliche Zustimmung des Verpächters Rechte aus diesem Vertrag unmittelbar oder mittelbar in eine zu gründende oder bestehende Gesellschaft einzubringen.

X. Gewährleistung

Der Pächter steht dafür ein, dass er die persönlichen Voraussetzungen für die Erteilung der erforderlichen Berechtigungen zur Betriebsführung erfüllt. Der Verpächter steht dafür ein, dass der zu verpachtende Betrieb alle gesetzlichen Auflagen und Bedingungen erfüllt und die gesetzlich vorgeschriebenen Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten laufend und ordnungsgemäß veranlasst wurden.

Im Übrigen leistet der Verpächter keine Gewähr für eine bestimmte Benützbarkeit der zum Pachtgegenstand gehörenden Räumlichkeiten oder für einen bestimmten Ertrag oder einen bestimmten Zustand des pachtvertragsgegenständlichen Unternehmens.

XI. Verletzung über die Hälfte des wahren Wertes

Beide Vertragsteile verzichten ausdrücklich auf das Recht, diesen Pachtvertrag wegen Verletzung über die Hälfte des wahren Wertes anzufechten.

XII. Abänderungen und Ergänzungen des Vertrages

Verbindlich für Verpächter und Pächter ist nur, was schriftlich vereinbart ist. Jegliche Änderungen oder Ergänzungen dieses Pachtvertrages bedürfen der Schriftform.

Personen, bei denen es sich nicht um Organe des Verpächters handelt, sind nicht berechtigt, von den Bestimmungen dieses Pachtvertrages abweichende Anordnungen oder ergänzende Vereinbarungen zu treffen. Schulleiter/innen, Lehrer/innen, sonstige Bedienstete der Schule, Mitglieder des Schulgemeinschaftsausschusses sowie Schulärztinnen und Schulärzte zählen nicht zu den



Organen des Verpächters im Sinne dieses Pachtvertrages, sofern sie nicht ausdrücklich ermächtigt sind, für den Verpächter zu handeln. Die sich aus den Artikeln VII./1, VII./2 und VII./3 sowie allenfalls aus dem Artikel VI./3 dieses Pachtvertrages ergebenden, der Schule eingeräumten Mitgestaltungs bzw. Mitbestimmungsrechte bleiben hievon unberührt.

XIII. Kosten und Gebühren

Die mit der Errichtung und der Durchführung dieses Pachtvertrages anfallenden Kosten und Gebühren und sonstigen öffentlichen Abgaben – mit Ausnahme der Kosten für die eventuelle rechtsfreundliche Vertretung, welche zu Lasten jedes Vertragsteils geht – trägt zur Gänze der Pächter. Der Pächter erklärt, den Verpächter hinsichtlich einer allfälligen dahingehenden Inanspruchnahme zur Gänze schad- und klaglos zu halten.

XIV. Anzuwendendes Recht und Gerichtsstand

Für Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit diesem Pachtvertrag, einschließlich über sein Zurechtbestehen, ist ausschließlich das österreichische Recht anzuwenden.

Als Gerichtsstand für aus diesem Pachtvertrag entstehende Streitfälle wird das sachlich zuständige Gericht in Wien vereinbart.



XV. Anlagen zum Pachtvertrag

Die vom Verpächter bereitgestellten Anlagen

- A (Besondere Angaben zum Bestandsvertrag),
- B (Pläne), sowie
- C (Inventarverzeichnis)

bilden einen integrierenden Bestandteil dieses Pachtvertrages.

XVI. Vertragsausfertigung

Dieser Pachtvertrag wird in einer Ausfertigung errichtet, die beim Verpächter verbleibt. Der Pächter erhält eine Kopie.



ANHANG: MUSTER FÜR DIE ANLAGE A (BESONDERE ANGABEN ZUM BESTANDSVERTRAG)**Vertragsparteien**

1. Republik Österreich, diese vertreten durch das Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, dieses vertreten durch den Verpächter (Anschrift)
2. Pächter (Anschrift)

Pachtgegenstand

Schule/Gebäude (Anschrift) und pachtvertragsgegenständliche Räumlichkeiten:
Gesamtflächenausmaß gemäß Artikel I. Pachtvertrag (in m ²)

Beginn des Pachtverhältnisses

Datum des Beginns des Pachtverhältnisses gemäß Artikel II. Pachtvertrag

Kaution

Höhe der vom Pächter zu erlegenden Kaution gemäß Artikel IV. Pachtvertrag (in EUR)



Bankdaten für die Überweisung der Kautions gemäß Artikel IV. Pachtvertrag (in EUR)

Bankinstitut	
Bankleitzahl	
Konto-Nr.	
IBAN	
BIC	
Verwendungszweck	

Pachtzins und sonstige aus dem Pachtvertrag resultierende Zahlungen
Vereinbarte Variante für die Entrichtung des Pachtzinses gemäß Artikel V./1 Pachtvertrag

Variante (1 oder 2)	
Vom Verpächter zu entrichtender Mindestbetrag im Falle der Variante 2 (in EUR):	

Pauschale im Falle noch nicht direkt zurechenbarer Energiekosten gemäß Artikel V./1 Pachtvertrag (monatlich EUR)

--	--

Höhe der Akontozahlung des Pachtzinses gemäß Artikel V./2 Pachtvertrag (in EUR)

--	--

Termin für die Akontozahlung des Pachtzinses laut Artikel V./2 Pachtvertrag (zB der 5. eines jeden Monats)

--	--

Bankdaten für aus den Artikeln V./1 und V./2 Pachtvertrag resultierende Überweisungen

Bankinstitut	
Bankleitzahl	
Konto-Nr.	
IBAN	
BIC	
Verwendungszweck	



Sonstige Vereinbarungen

Leitlinie Schulbuffet

Empfehlung für das Speisen- und Getränkeangebot und für die
Befüllung von Automaten

Mindestkriterien, Umsetzungstipps und Checkliste



Impressum

Medieninhaber:in und Herausgeber:in:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK),
Stubenring 1, 1010 Wien

Verlags- und Herstellungsort: Wien

Autorinnen: Mag.^a Christine Gelbmann, Sonja Simetzberger, MSc, Mag.^a Sophie Hesina,
Dr.ⁱⁿ Birgit Dieminger-Schnürch

Druck: BMSGPK

Foto- und Bildnachweise: Cover: iStock/Sonja Rachbauer Stöhr, Seite: 6: Katharina
Petsche Design & Animation www.katharinapetsche.com, Seite 8: stock.adobe.com/Irina
Strelnikova, Seite 11: istock/Volha Kratkouskaya, Seite 28: stock.adobe.com/klyaksun,
Seite 31 + 37: AGES/Krawagna-Seitner und Wallisch
Wien, 2024

Eine Ausarbeitung durchgeführt von der AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit
und Ernährungssicherheit GmbH, im Auftrag und unter fachlicher Begleitung des BMSGPK,
auf Basis der Leitlinie Schulbuffet (2011)

Copyright und Haftung:

Ein auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe 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
kommerziellen Zwecken, sowie für die Verbreitung und Einspeicherung in elektronische
Medien wie z. B. Internet oder CD Rom.

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 Autorinnen
ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der
Autorinnen dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls
vorgreifen.

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

Vorwort



Johannes Rauch
© Marcel Kulhanek

Was esse ich heute zur Jause? Diese Frage stellen sich viele Schüler:innen an jedem Schultag. Fast die Hälfte aller Schüler:innen der 5. bis 11. Schulstufe frühstückt nicht. Das Schulbuffet ist daher nicht nur ein Ort, um den Hunger zu stillen, sondern bietet auch die Möglichkeit, gesunde Ernährungsgewohnheiten zu entwickeln. Deshalb ist es umso wichtiger, am Schulbuffet eine ausgewogene und gesunde Jause anzubieten. Wie das Angebot am Schulbuffet aussehen soll, zeigt die vorliegende, aktualisierte Leitlinie Schulbuffet.

Die Leitlinie Schulbuffet wurde bereits im Jahr 2011 von einem breiten Expert:innen-Team erarbeitet und im Rahmen der Initiative „Unser Schulbuffet“ an den Schulbuffetbetrieben zum Leben erweckt. Die aktualisierte Leitlinie berücksichtigt sowohl aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse als auch Erfahrungen aus der Umsetzung an den Schulbuffets durch die Betriebe und Umsetzer:innen in den Bundesländern. Darüber hinaus wurden auch Nachhaltigkeitsaspekte eingearbeitet.

Als Gesundheitsminister ist es mir ein Anliegen, dass es wissenschaftlich belastbare und gut umsetzbare Empfehlungen gibt, die es den Schulbuffetbetrieben erleichtern, ein gesundes Jausenangebot für die Schüler:innen zur Verfügung zu stellen.

Egal, wie groß oder klein das Schulbuffet ist, ob eine Bäckerin bzw. ein Bäcker die Jause täglich in die Schule bringt oder der Elternverein die Jause zur Verfügung stellt: Die Leitlinie Schulbuffet soll als Wegweiser bei der Gestaltung eines ausgewogenen und schmackhaften Jausenangebots dienen. Ich bin davon überzeugt, dass die Auswahl des Angebots einen großen Einfluss auf die Gesundheit der Schüler:innen hat und eine ausgewogene Zwischenmahlzeit am Vormittag die Konzentration im Unterricht erhöht und das Lernen unterstützt.

Ich lade Sie ein, die Empfehlungen der aktualisierten Leitlinie auch an Ihrem Schulbuffet umzusetzen und den Schüler:innen somit den Zugang zu einer gesunden Jause zu ermöglichen.

Johannes Rauch
Bundesminister

Inhalt

Vorwort	3
1 Hintergrund, Ziele und Ausblick	5
2 Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen Pausenverpflegung	6
3 Das Schulbuffet – zentraler Ort im Schulalltag	10
4 Kriterien für den Warenkorb am Schulbuffet	13
4.1 Getränke	13
4.2 Brot und Gebäck	15
4.3 Belag von Brot und Gebäck	16
4.4 Gemüse	18
4.5 Obst	19
4.6 Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis	20
4.7 Feine Backwaren – Mehlspeisen	22
4.8 Süßigkeiten	23
4.9 Knabbereien	24
4.10 (Warme) Imbisse und Speisen	25
4.11 Allgemeine Mindestkriterien	27
5 Empfehlung für die Befüllung von Automaten	28
5.1 Getränkeautomaten	29
5.2 Lebensmittel- und Kombiautomaten	32
6 Hygiene	38
7 Checkliste für die erfolgreiche Umsetzung vor Ort	39
7.1 Checkliste für den Warenkorb am Schulbuffet	39
7.2 Checkliste für Getränkeautomaten	49
7.3 Checkliste für Lebensmittel- und Kombiautomaten	51
Tabellenverzeichnis	57
Abbildungsverzeichnis	58
Literaturverzeichnis	59
Abkürzungen	62
Glossar	64
Danksagung	67

1 Hintergrund, Ziele und Ausblick

Die Leitlinie Schulbuffet – schon seit über 10 Jahren eine Erfolgsgeschichte!

Die Leitlinie Schulbuffet ist seit mehr als 10 Jahren eine wichtige Orientierungsgrundlage für das Angebot am Schulbuffet. Sie wurde 2011 von einem Team mit breit gefächelter Expertise erarbeitet. In den Folgejahren wurde die Leitlinie durch 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. Lebensmittelangebot und Trends unterliegen ständigen Veränderungen. 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 Automaten an Schulen große Bedeutung haben, wurden Kriterien für die Befüllung von Automaten erarbeitet.

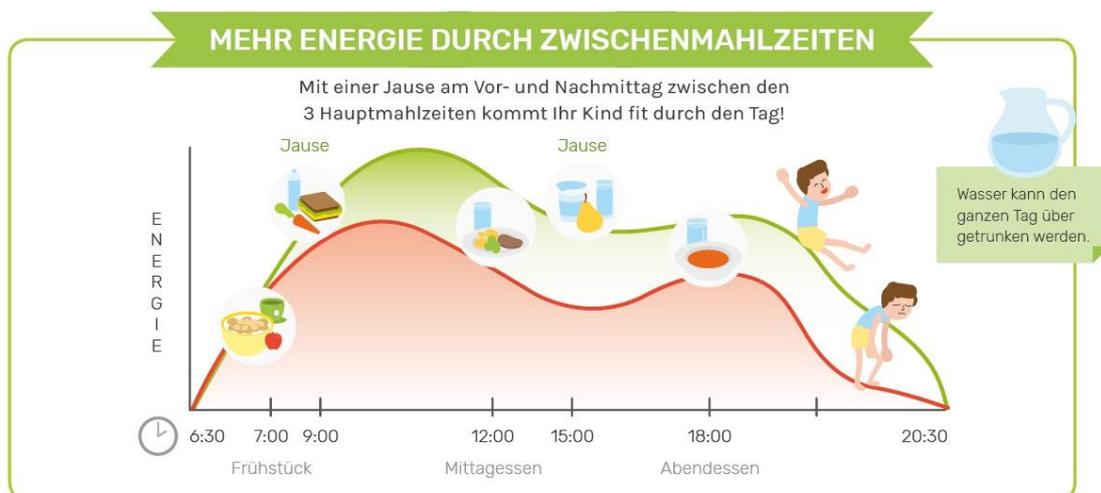
Die Leitlinie Schulbuffet soll weiterhin an den Schulen gelebt und von allen Beteiligten getragen werden. Sie richtet sich in erster Linie an Buffetbetreiber:innen. Da ein gesundes Schulumfeld nur durch die Zusammenarbeit aller Berufsgruppen gelingen kann, wird auch dieser Aspekt beleuchtet. Die Leitlinie hat den Anspruch, individuelle Gegebenheiten am Schulbuffet zu berücksichtigen und damit eine breite Umsetzung in diesem heterogenen Setting zu ermöglichen. Langfristig gilt es, das Angebot an allen österreichischen Schulen zu optimieren, weniger wünschenswerte Produkte schrittweise durch gesundheitsfördernde Lebensmittel zu ersetzen, Zuckergehalte z. B. in Getränken auch über die aktuellen Empfehlungen hinaus zu senken und das Setting Schule als ein gesundes Ernährungsumfeld zu etablieren.

2 Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen Pausenverpflegung

Durch eine Optimierung der Schulverpflegung kann das Gesundheitsverhalten aller Schüler:innen, unabhängig von ihrem sozialen und ökonomischen Hintergrund, positiv beeinflusst werden. Das macht die Schule zu einem zentralen Ort für Gesundheitsförderung und Prävention.

Die moderne Schulverpflegung ist weit mehr als ein Butterbrot aus der Jausenbox. Immer mehr Kinder und Jugendliche verbringen immer längere Zeit in Bildungseinrichtungen. Damit steigt die Nachfrage an Mahlzeiten, die außer Haus konsumiert werden können. Ein hochwertiges Verpflegungsangebot ist daher ein wichtiger Grundpfeiler für das Wachstum und die Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Zudem bilden sich in diesem Lebensabschnitt auch Ernährungsgewohnheiten, wie etwa Vorlieben oder Abneigungen für bestimmte Lebensmittel oder auch das Einhalten oder Weglassen von Mahlzeiten, aus.

Abbildung 1 Die Bedeutung von fünf täglichen Mahlzeiten



Quelle: Katharina Petsche Design & Animation www.katharinapetsche.com, Richtig essen von Anfang an!
© AGES, BMSGPK & DVS

Neben den Hauptmahlzeiten leistet die Pausenverpflegung einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Energie und Nährstoffen. Regelmäßige Mahlzeiten gewährleisten eine konstante Energiezufuhr über den Tag. Kinder und Jugendliche benötigen drei Hauptmahlzeiten und zwei kleinere Zwischenmahlzeiten. Dies beugt Leistungs- und Konzentrationseinbußen vor (siehe *Abbildung 1*).

Das Schulbuffet hat bei der Schulverpflegung eine Schlüsselrolle. Viele Kinder und Jugendliche gehen morgens ohne Frühstück aus dem Haus. In der 5. bis zur 11. Schulstufe frühstücken 40 % der Schüler:innen nie an einem Wochentag [BMSGPK, 2023]. Des Weiteren steigt die Zahl an Ganztagesangeboten. So nehmen Schüler:innen oft mehrere Mahlzeiten pro Tag außer Haus ein. Ein attraktiv gestaltetes Angebot, das eine gesundheitsfördernde Auswahl ermöglicht, unterstützt Schüler:innen bei einer gesunden Ernährung und bei der Bewältigung des schulischen Alltags.



Bausteine einer gesundheitsfördernden Jause

- **Getränke:** Wasser als idealer Durstlöscher hat immer Vorrang! Ausreichendes Trinken fördert die Konzentration und Leistungsfähigkeit.
- **Getreide:** So oft wie möglich in Vollkornqualität! Vollkornprodukte enthalten wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe, die in der Getreideschale enthalten sind.
- **Gemüse und Obst, Nüsse und Samen:** Frisch, bunt und knackig! Gemüse und Obst sind wichtige Quellen zahlreicher Vitamine, Mineralstoffe und Schutzstoffe. Nüsse und Samen enthalten wertvolle Fettsäuren.
- **Eiweißquelle:** Milch und Milchprodukte sind wichtige Calcium- und Eiweißlieferanten und für den Aufbau von Knochen und Zähnen von besonderer Bedeutung.

Österreichischer Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung (naBe)

Bei der Gestaltung des Verpflegungsangebotes an Schulen sollen auch ökologische Faktoren berücksichtigt werden. Es soll ressourcenschonend vorgegangen werden.

Die Schulverpflegung kann einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. So zielt eine nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen neben der Reduktion von negativen Umweltauswirkungen auch auf Aspekte, wie zum Beispiel **Lebensmittelqualität und Herkunft der Lebensmittel** ab [BMK, 2021].

Bereits im Juli 2010 hat der Ministerrat den Österreichischen Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung (naBe-Aktionsplan) beschlossen. Im Zuge eines Aktualisierungsprozesses wurde dieser umfassend überarbeitet und 2021 neu veröffentlicht. Enthalten sind neben Zielen und Maßnahmen auch konkrete Umweltkriterien für Produkte aus 16 Beschaffungsgruppen. Neben anderen Bereichen der öffentlichen Beschaffung wird angestrebt, die **Qualitätsanforderungen an Lebensmittel, wie etwa Bio-Anteil, Regionalität und Tierwohl, sowie Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung auszubauen.**



Die Kernkriterien des naBe-Aktionsplans sind bei Beschaffungen von Bundesministerien einschließlich ihrer nachgeordneten Dienststellen sowie der angewiesenen Rechtsträger verpflichtend anzuwenden. Länder, Städte, Gemeinden und Gemeindeverbände werden eingeladen, diese Kriterien in ihren Beschaffungen anzuwenden.



Umweltschutz und Nachhaltigkeit © stock.adobe.com/Irina Strelnikova

Hinsichtlich der Gemeinschaftsverpflegung finden sich im naBe-Aktionsplan viele wertvolle Hilfestellungen, z. B. in den Beschaffungsgruppen Lebensmittel, Reinigungsmittel und -dienstleistungen oder Elektrogeräte.

Die Kriterien für eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung können gut und sinnvoll mit den Kriterien für einen gesundheitsfördernden Warenkorb am Schulbuffet (siehe *Kapitel 4*) kombiniert werden.

Sie finden die **naBe-Kriterien für Lebensmittel** unter folgendem Link:

<https://www.nabe.gv.at/lebensmittel/>

Die naBe-Plattform unterstützt öffentliche Auftraggeber:innen beim nachhaltigen Einkauf.

3 Das Schulbuffet – zentraler Ort im Schulalltag

Im Schuljahr 2022/23 gab es zirka 800.000 Schüler:innen (ausgenommen Volksschule) [Statistik Austria, 2024]. Damit wird deutlich, welche große Anzahl an potenziellen Kundinnen und Kunden im Setting Schule vorhanden sind. Neben den Schüler:innen profitieren aber auch der Lehrkörper und weiteres nicht-unterrichtendes Schulpersonal von einem Schulbuffet bzw. einer Verpflegung am Schularreal.

So heterogen die Kundschaft an Schulbuffets ist, so unterschiedlich sind die Schulbuffets an Österreichs Schulen aufgestellt. An manchen Standorten findet eine Verpflegung nur durch Automaten statt, an anderen kommen sogenannte „fliegende Händler:innen“ und verkaufen in einer Pause ihre Waren über mobile Stände in der Schulaula; manche Schulbuffets haben nur kleine Verkaufsräume mit wenig Equipment zur Verfügung und andere große Verkaufsflächen mit einer eigenen Küche und einem Speiseraum. Dennoch ist die Leitlinie Schulbuffet an allen Standorten umsetzbar und ermöglicht überall eine schrittweise Optimierung des Warenkorbes. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben deutlich gemacht: nicht nur das Kaufverhalten bestimmt das Angebot, sondern auch das Angebot das Verhalten der Konsumentinnen und Konsumenten.

Ziel der Leitlinie Schulbuffet

Die Leitlinie Schulbuffet ist ein Leitfaden für das Angebot am Schulbuffet bzw. der Getränke- und Snackautomaten und richtet sich in erster Linie an Betreiber:innen von Schulbuffets.

Sie hat zum Ziel, das Verpflegungsangebot in Schulen schrittweise zu optimieren und dabei praxistauglich zu bleiben. Jeder Schulbuffetstandort ist individuell und wird von vielen verschiedenen Faktoren beeinflusst. Eine Umsetzung aller Kriterien ist daher nicht immer gleich an jedem Standort möglich.

Es geht darum, in einem ersten Schritt eine Selbstevaluierung des Angebots in jeder Warenkategorie zu machen und darauf aufbauend langsam das Angebot zu optimieren.

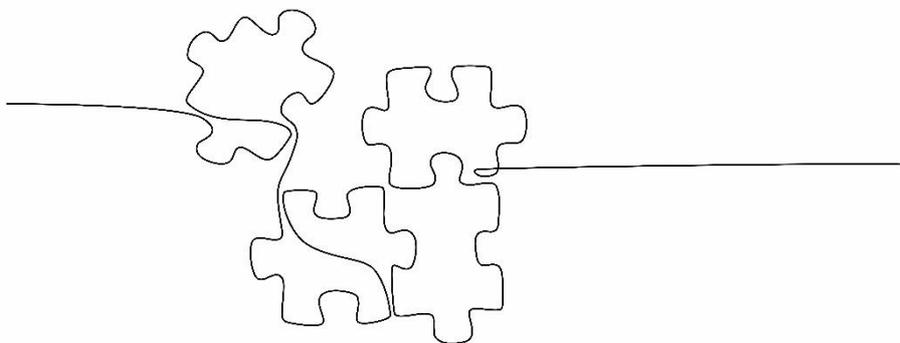
Eine schrittweise Umsetzung der Kriterien lässt Spielraum zum Ausprobieren, Kundinnen und Kunden in den Veränderungsprozess einzubinden und Standortspezifikationen zu berücksichtigen.

Die Leitlinie Schulbuffet möchte auch Mut machen, Neues zu probieren, über den eigenen Tellerrand zu sehen und dies immer wieder zu versuchen. Was etwa im Wintersemester nicht so gut angenommen wurde, kann im Sommersemester ein Erfolg sein bzw. kommt jedes Schuljahr neue Kundschaft durch neu beginnende Schüler:innen.

Bei der erfolgreichen Umsetzung einer gesundheitsfördernden Verpflegung an den Schulen sind jedoch neben dem Schulbuffet noch weitere Akteurinnen und Akteure beteiligt. Die Schulkultur spielt dabei eine wichtige Rolle.

Stehen die Direktion und der Lehrkörper hinter einem gesundheitsfördernden Angebot, ist eine Umsetzung der Kriterien eher möglich. Dies kann bedeuten, das Thema Ernährung in den Unterricht zu integrieren, den Austausch zwischen dem Schulbuffet und seiner Kundschaft zu fördern, ein Verlassen des Schulgebäudes der Schüler:innen in den Pausen zu hinterfragen oder auch die generelle Kommunikation zwischen dem Schulpersonal und dem Schulbuffet zu verbessern.

Auch ist es wichtig sich vor Augen zu halten, dass ein Schulbuffet ein wirtschaftlicher Betrieb ist und ökonomische Aspekte ebenfalls eine Rolle spielen. Entscheidend ist immer ein Miteinander.



Zusammenarbeit © istock/Volha Kratkouskaya

7 goldene Tipps für eine gute Zusammenarbeit

- **Kommunikation:** Die Basis jeder guten Beziehung ist Kommunikation. Das gilt auch für das Schulbuffet. Ist ein Ausflug geplant? Findet eine besondere Veranstaltung statt? Sind viele Schüler:innen außer Haus? Teilen Sie diese Informationen auch mit dem Schulbuffetbetrieb.
- **Verantwortungsbewusstsein:** Die Schule trägt eine gemeinsame Verantwortung den Schüler:innen gegenüber. Nehmen Sie diese auch gemeinsam wahr. Ein gesundes Umfeld hat viele Zahnräder. Das Schulbuffet ist eines davon.
- **Gemeinsames Ziel:** Überlegen Sie gemeinsam als Schule, was Ihnen am Schulbuffet/als Schule mit gesundem Umfeld wichtig ist, und setzen Sie sich realistische Ziele.
- **Toleranz:** Versetzen Sie sich bewusst in die Situation des Gegenübers und halten Sie sich an Spielregeln.
- **Wertschätzung:** Begegnen Sie sich auf Augenhöhe und mit gegenseitigem Respekt.
- **Gemeinsame Problemlösung:** Gegenseitige Vorwürfe bringen niemanden weiter. Es bedarf weder einer „Ernährungspolizei“ noch „Austrickserei“ am Schulbuffet. Versuchen Sie eine faire Lösung für alle Beteiligten zu finden.
- **Offen für Neues:** Gewohnte Pfade zu verlassen, ist oft nicht so leicht, bringt aber auch neue Chancen mit sich. Seien Sie offen, Dinge auch einmal anders anzugehen und lassen Sie Inputs Anderer zu.

Das Gesamtbild zählt

Die Schule soll Kindern und Jugendlichen ein gesundes Umfeld bieten. Ein optimiertes Verpflegungsangebot ist ein wichtiger Grundpfeiler dafür. Um dieses Angebot zu unterstützen, entscheiden Schulleiter:innen gemäß dem *Rundschreiben Nr. 14/2016 Kommerzielle Werbung an Schulen – Verbot aggressiver Geschäftspraktiken*, ob geplante Werbemaßnahmen gesundheitliche Aspekte ausreichend berücksichtigen. Lebensmittelwerbung am Schulgelände darf diesen Zielen nicht widersprechen.¹

¹ Schulunterrichtsgesetz BGBl. Nr. 472/1986:

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung/Bundesnormen/10009600/SchUG%2c%20Fassung%20vom%2004.12.2023.pdf>

Rundschreiben Nr. 14/2016 Kommerzielle Werbung an Schulen – Verbot aggressiver Geschäftspraktiken:
<https://rundschriften.bmbwf.gv.at/rundschriften/?id=729>

4 Kriterien für den Warenkorb am Schulbuffet

Das Schulbuffet leistet einen wichtigen Beitrag für eine bedarfsgerechte Pausenverpflegung vieler Schüler:innen. Aber auch Pädagoginnen und Pädagogen sowie nicht-unterrichtendes Schulpersonal profitieren von einer schmackhaften und gesunden Jause.

In den folgenden Kapiteln werden Mindestkriterien für die am Schulbuffet angebotenen Warengruppen beschrieben. Umsetzungstipps helfen bei der schrittweisen Umstellung des Angebots und liefern wichtige Hintergrundinfos sowie weitere Anregungen zur Optimierung des Warenkorbs.

4.1 Getränke

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- *Wasser*² ist der ideale Durstlöcher und immer Bestandteil des Angebots.
- *Wasser* wird zentral (gut sichtbar für die Schüler:innen) präsentiert.
- Mindestens 80 % des gesamten Getränkeangebots besteht aus:
 - *Wasser*
 - Getränke mit maximal 6,0 g Zucker pro 100 ml sowie *ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe)*.**Achtung!** Es gelten schrittweise Übergangsfristen – siehe Infobox!
- Mindestens 80 % der Verkaufsfläche für Getränke besteht aus Produkten gemäß o. g. Kriterien.
- Getränke mit einem Zuckergehalt über 6,0 g Zucker pro 100 ml und/oder *Zusatz von Süßungsmitteln* werden nicht im direkten Sichtfeld der Schüler:innen platziert.

² Der Begriff Wasser umfasst Trinkwasser, natürliches Mineralwasser und Quellwasser sowie Tafelwasser mit oder ohne Zugabe von Kohlensäure.

- Nicht im Angebot sind:
 - Getränke auf Basis von Kaffee, Schwarz- oder Grüntee sowie andere koffeinhaltige Getränke (z. B. Colagetränke) für Kinder unter 10 Jahren
 - *Energy Drinks* bzw. Getränke, die den Warnhinweis „Erhöhter Koffeinwert. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.“ tragen
 - Getränke mit *Azofarbstoffen*, die den Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ tragen
 - Alkoholische Getränke bzw. alkoholfreies Bier und/oder Biermischgetränke etc.

Zuckergehalt von Getränken

Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen:

- Bis 31.12.2024: maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml
- 01.01.2025 bis 31.12.2026: maximal 6,3 g Zucker pro 100 ml
- Ab 01.01.2027: maximal 6,0 g Zucker pro 100 ml
sowie *ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe)*

Umsetzungstipps

- Tauschen Sie schrittweise Getränke mit hohem Zuckergehalt und/oder Zusatz von Süßungsmitteln durch solche aus, die o. g. Mindestkriterien erfüllen.
- Bieten Sie – mit Ausnahme von Wasser – keine Gebindegrößen über 0,75 Liter an.
- Bringen Sie mit Obst und/oder Gemüse versetztem Wasser Vielfalt in Ihr Angebot. Das gelingt, indem Sie selbst z. B. Apfelspalten, frische Beeren, Gurkenscheiben, Zitrusfrüchte (bei Letzteren auf Bio-Qualität bzw. unbehandelte Schale achten) in das Wasser geben.
- Bieten Sie bei Kombiangeboten oder Menüs, wie z. B. einem belegten Weckerl mit Getränk, ausschließlich Wasser als Getränk an.



Die Basis von im Handel erhältlichen Eistees ist häufig Schwarz- oder Grüntee. Diese sind koffeinhaltig und daher für Kinder unter 10 Jahren nicht geeignet.

4.2 Brot und Gebäck

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Mindestens 50 % des Gesamtangebots an Brot und Gebäck besteht aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Korn-/Samenanteil (vorzugsweise *Vollkornprodukte*).
- Mindestens eine Sorte *Vollkorn- oder Roggenbrot/-gebäck*³ wird angeboten.
- *Vollkornbrot und -gebäck* bzw. solches mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil wird immer gut sichtbar und bevorzugt in zentraler Lage, z. B. in vorderster Reihe der Vitrine, und Weißbrot/-gebäck immer untergeordnet, z. B. seitlich am Rand bzw. weiter hinten, platziert.

Umsetzungstipps

- Verringern Sie schrittweise Weißgebäck wie Semmeln, Baguettes oder Laugengebäck.
- Beispiele für Brot und Gebäck mit hohem Schrot- bzw. Korn-/Samenanteil sind diverse Saatenweckerl wie Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamenweckerl, Grahamweckerl oder Korngebäck. Achten Sie darauf, dass die Backwaren reichlich bestreut sind bzw. im Teig reichlich Schrot, Körner und/oder Samen bzw. Kerne vorhanden sind.
- Verzichten Sie auf Gebäck, das zusätzlich mit (grobem) Salz bestreut ist.
- Bringen Sie mit Brot und Gebäck aus Dinkel, Buchweizen, Hirse & Co sowie Produkten mit Nuss- oder Gemüseanteil Abwechslung und Vielfalt in Ihr Angebot, z. B. Karottenbrot, -weckerl, Nussbrot, -weckerl.
- Aktionen und Sonderplatzierungen sollen *Vollkornprodukten* bzw. Brot und Gebäck mit hohem Schrot- bzw. Korn-/Samenanteil vorbehalten sein.
- Nutzen Sie die geschmackliche Vielfalt verschiedener Brotsorten! Brot hat eine lange Tradition und ist allseits beliebt: bunt belegte Brote sind rasch zubereitet und bringen einen verlockenden Anblick ans Buffet, z. B. Schnittlauch-, Kresse-, Paprikabrot.



Achten Sie darauf, dass bei den angebotenen Brot-/Gebäcksorten jodiertes Speisesalz in der Herstellung verwendet wurde.

³ Ab einem Anteil von 90 % Vollschrot (*Vollkornschrot*) oder Vollmehl (*Vollkornmehl*) gilt ein Brot/Gebäck als *Vollkornbrot/-gebäck*. Ein *Roggenbrot/-gebäck* muss mindestens aus 90 % Roggenmehl bestehen.

4.3 Belag von Brot und Gebäck

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Mehr als 50 % des Gesamtangebots besteht aus vegetarisch⁴ oder vegan belegtem/bestrichenem Brot und Gebäck.
- Mindestens ein veganes Angebot ist vorhanden, z. B. Aufstrich auf Gemüse-, Getreide-, Kartoffel- und/oder Hülsenfruchtbasis, Tofu.
- Vegetarisch und vegan belegtes Brot und Gebäck wird gut sichtbar in zentraler Lage platziert, z. B. in vorderster Reihe der Vitrine.
- Weniger als 50 % des Gesamtangebots besteht aus mit Wurst-, Fleisch- oder Fischerzeugnissen (z. B. Fischaufstrich) belegtem/bestrichenem Brot und Gebäck.
- Der Fettgehalt der Wurst- und Fleischerzeugnisse beträgt maximal 20 %⁵.
 - Ausnahme: maximal ein Angebot über 20 % Fett
- Maximal 10 % des Gesamtangebots an belegtem Brot und Gebäck ist mit fettreichen Fleisch-/Wursterzeugnissen befüllt (Fettgehalt > 20 % Fett).
- Fettreiche Fleisch-/Wursterzeugnisse werden untergeordnet präsentiert, z. B. seitlich am Rand.

Umsetzungstipps

- Legen Sie den Fokus auf vegetarisch und vegan belegtes Brot und Gebäck und nutzen Sie die Vielfalt:
 - Verschiedene Schnittkäsesorten, z. B. Mozzarella, Edamer
 - Frischkäsezubereitungen, Cottage Cheese natur oder mit Kräutern
 - Aufstriche auf Topfen- oder Joghurt-Basis, z. B. Kräuter- oder Kürbiskernaufstrich
 - Gemüseaufstriche, z. B. Tomaten-Paprikaaufstrich, Karotten-Lauchaufstrich
 - Aufstriche auf Getreide- und/oder Hülsenfruchtbasis, z. B. Grünkern-, Linsen-, Bohnen-, Kichererbsenaufstrich
 - Aufstriche mit Nüssen, Samen und Kernen, z. B. Sonnenblumenkernaufstrich, Kürbiskernaufstrich, Karotten-Nuss-Aufstrich
 - mit Gemüse und/oder frischen Kräutern belegte Brote, z. B. Radieschenbrot, Gurkenbrot, buntes Gemüsebrot, Schnittlauch- oder Kressebrot

⁴ Vegetarisch im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch, d. h. ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. aquatischer Tiere), allerdings Akzeptanz von Milch, Milchprodukten oder Eiern.

⁵ 20 % Fett entspricht 20 g Fett/100 g Produkt

- Achten Sie beim Fettgehalt von Käse und anderen Milcherzeugnissen (z. B. Aufstriche, Frischkäse) auf die Fettstufe (Richtwert 45 % *F.i.T.*).
- Vermeiden Sie zusätzliche Streichfette bei belegten Backwaren, z. B. Käsesemmel ohne Butter/Margarine anbieten.
- Ersetzen Sie fleischhaltige Produkte mit einem Fettgehalt von über 20 % (z. B. Salami, Kantwurst, Speck, Streichwurst) durch fettärmere Sorten (z. B. Schinken, Schinkenwurst, Putenwurst, Extrawurst).
- Bieten Sie so wenig verarbeitete Produkte wie möglich an.
- Achten Sie bei Fischerzeugnissen darauf, dass der Fisch aus regionalen Gewässern oder aus nachhaltiger artspezifischer Aquakultur stammt.
- Verzichten Sie auf fett- und zuckerreiche Aufstriche (z. B. Nuss-Nougatcreme, Marmelade, Honig).



Berücksichtigen Sie kulturspezifische, regionale und religiöse Ernährungsgewohnheiten in Ihrer Angebotsgestaltung.

4.4 Gemüse

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Mindestens 80 % der belegten Backwaren (Brot und Gebäck) sind mit ausreichend Gemüse gefüllt/belegt, z. B. mehrere Tomaten-, Gurken- oder Radieschenscheiben.
- Es werden mindestens drei unterschiedliche Sorten frisches Gemüse angeboten.
 - In den Wintermonaten ist es ausreichend zumindest 2 Sorten frisches Gemüse anzubieten, z. B. Rucola, Kohlrabi, geraspelte Karotten oder (Rot)kraut
- Es wird täglich mindestens ein frischer Gemüsesnack angeboten, z. B. Gemüsesticks zum Knabbern oder als Salat, Gemüse-Obst-Smoothie, Karotten, Mini-Gurken.
- Mit Gemüse belegte Brot-/Gebäckstücke, sowie Gemüsesnacks werden gut sichtbar und bevorzugt in zentraler Lage platziert (z. B. in vorderster Reihe der Vitrine).

Umsetzungstipps

- Gemüse ist bunt! Nützen Sie diesen optischen und geschmacklichen Vorteil für:
 - snackgerecht geschnittenes Knabbergemüse (z. B. mit Joghurdip)
 - abwechslungsreiche Salatkombinationen (z. B. mit Bohnen, Linsen & Co)
 - die optische und geschmackliche Aufwertung von belegtem Brot und Gebäck
- Regionales und saisonales⁶ Gemüse hat kurze Transportwege und Lagerzeiten. Es wird in der Regel reifer geerntet. Das schmeckt man und es bietet auch ökologische Vorteile.
- Sauergemüse, z. B. Essiggurken, Pfefferoni und Mixed Pickles, kann zusätzlich nach Belieben verwendet werden, zählt aber nicht als Gemüseportion.
- Tiefkühlgemüse muss vor dem Verzehr ausreichend erhitzt werden [EFSA und ECDC, 2018].



Welches Gemüse gerade in Österreich Saison hat und somit gut verfügbar und meist auch preiswerter ist, sehen Sie auf einem Blick im österreichischen Saisonkalender: <https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saisonkalender.html>

⁶ Saisonal = Lagerprodukte und Produkte aus Folientunnel oder Freilandbau zur Haupterntezeit, nicht aus dem fossil beheizten Glashaus, verarbeitungs- bzw. verzehrfähig in Österreich geerntet inkl. witterungsbedingte Schwankungsbreite (2 bis 3 Wochen Vor- und Nachsaison) [BMK, 2021].

4.5 Obst

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Frisches Obst ist immer Bestandteil des Schulbuffets.
- Es werden mindestens 10 Stück (bzw. Portionen) pro Pause präsentiert.
- Das Angebot besteht zumindest aus drei verschiedenen Sorten frischem Obst.
- Obst wird auf den ersten Blick gut sichtbar und in Augenhöhe der Schüler:innen platziert (z. B. als Obstkorb, Obst-Etagere).

Umsetzungstipps

- Nutzen Sie die farbliche und geschmackliche Obstvielfalt für ein abwechslungsreiches Angebot (z. B. verschiedene Apfel- und Birnensorten, frische Beeren).
- Verwenden Sie saisonales⁷ Obst aus der Region. Diese Produkte haben kurze Transportwege und Lagerzeiten. In der Regel werden sie reifer geerntet. Das schmeckt man und es bietet auch ökologische Vorteile.
- Zeigen Sie den Kindern den Jahresrhythmus bzw. die Saisonen von Obst am Schulbuffet, z. B. Erdbeerzeit, Kirschenzeit, Zwetschkenzeit. Geben Sie kurzfristig verfügbaren saisonalen Angeboten einen besonderen Platz an Ihrem Buffet!
- Bieten Sie altersgerechte Portionen an: eine Portion entspricht ca. der Faustgröße der Kinder/Jugendlichen.
- Obstsalate bzw. frisch geschnittenes Obst sowie frisch vor Ort gepresste Obstsäfte bzw. vor Ort pürierte Smoothies peppen Ihr Obstangebot auf und sind bei Kindern und Jugendlichen sehr beliebt.
- Sollten Tiefkühlbeeren verwendet werden (z. B. als Fruchtmus für Joghurts oder Müslis), so müssen diese vor dem Verzehr intensiv und vollständig durcherhitzt werden [BfR, 2020].



Welches Obst in Österreich gerade Saison hat und somit gut verfügbar und meist auch preiswerter ist, sehen Sie auf einem Blick im österreichischen Saisonkalender:

<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saisonkalender.html>

⁷ Saisonal = Lagerprodukte und Produkte aus Folientunnel oder Freilandbau zur Haupterntezeit, nicht aus dem fossil beheizten Glashaus, verarbeitungs- bzw. verzehrfähig in Österreich geerntet inkl. witterungsbedingte Schwankungsbreite (2 bis 3 Wochen Vor- und Nachsaison) [BMK, 2021].

4.6 Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis

Die folgenden Kriterien gelten für Produkte zum Trinken und Löffeln, nicht jedoch für Käse (Kriterien für Brotbelag siehe *Kapitel 4.3*).

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Mindestens ein ideales⁸ Milchprodukt wird angeboten, z. B. Milch, Butter- oder Sauer Milch, Naturjoghurt (mit oder ohne frischem Obst und/oder ungesüßten⁹ Getreideflocken).
- Bei mindestens 50 % aller angebotenen Sorten handelt es sich um ideale Milchprodukte oder solche mit moderatem Zucker- und Fettgehalt, d. h.:
 - maximal 10,5 g Zucker¹⁰ pro 100 ml bzw. 100 g
 - **Achtung:** Es gelten schrittweise Übergangsfristen – siehe Infobox!
 - maximal 30 g Zucker pro Gebinde
 - kein Zusatz von Süßungsmitteln, sowie
 - maximaler Fettgehalt: 4,2 g pro 100 ml bzw. 100 g
- Ideale Milchprodukte bzw. solche mit moderatem Zucker- bzw. Fettgehalt werden gut sichtbar in Augenhöhe der Schüler:innen platziert.

Zuckergehalt von Milchprodukten

Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen:

- Bis 31.12.2024: maximal 11,5 g Zucker/100 ml bzw. 100 g
- 01.01.2025 bis 31.12.2026: maximal 11,0 g Zucker/100 ml bzw. 100 g
- Ab 01.01.2027: maximal 10,5 g Zucker/100 ml bzw. 100 g

⁸ Ideale Milchprodukte sind solche *ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln*.

⁹ ohne Zusatz von Zucker, Honig, *Süßungsmittel*, Schokolade, Agavendicksaft, Ahornsirup etc.

¹⁰ In diesem Wert sind die in der Milch enthaltenen Zuckerarten (= vorwiegend Laktose) bereits inkludiert.

- Werden **Produkte auf pflanzlicher Basis** angeboten, z. B. Soja-, Hafer-, Reisdrink, (fermentierte) pflanzliche Desserts etc., enthalten diese:
 - idealerweise ausschließlich natürlich vorkommenden Zucker, jedoch maximal 8,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g
 - keinen Zusatz von *Süßungsmitteln*
 - maximal 2,5 g Fett pro 100 ml bzw. 100 g

Umsetzungstipps

- Bieten Sie Milchprodukte idealerweise in Gebinden bis 250 ml bzw. g an, maximal jedoch 500 ml bzw. g.
- Selbst zubereitete Angebote sind bei Schüler:innen sehr beliebt und werden gerne als Zwischenmahlzeit gekauft, z. B. Naturjoghurt, Buttermilch oder Joghurt-Topfencreme mit frischen Früchten oder püriertem Obst, Milchmixgetränke mit Obst und/oder Gemüse, Müslis oder warme Milch-Getreidebreie, z. B. Porridge.
- Bieten Sie im Hinblick auf Vielfalt und unterschiedlicher Ernährungsgewohnheiten auch Schaf- oder Ziegenmilchprodukte sowie Produkte auf pflanzlicher Basis an, z. B. Soja-, Hafer-, Reis-, Mandeldrinks, (fermentierte) Desserts.



Milchprodukte, die im Rahmen des *EU-Schulprogramms für Obst, Gemüse und Milch* gefördert werden, erfüllen die o. g. Kriterien, da hier strengere Vorgaben gelten.

4.7 Feine Backwaren – Mehlspeisen

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Werden Mehlspeisen am Schulbuffet angeboten, werden so wenig wie möglich sichtbar präsentiert, maximal jedoch 10 Stück¹¹.
- Mehr als 50 % des Angebots sind fett-/zuckerärmere Mehlspeisen, wie z. B.
 - Biskuitteig, Germteig oder Rührmassen mit Obst und/oder Gemüse (Marillenkuchen, Zwetschkenfleck, Zucchini-Kuchen, Karottenkuchen etc.) oder
 - Mehlspeisen aus gezogenem Strudelteig (Apfelstrudel, Topfenstrudel etc.) oder
 - Kuchen, Teige mit mindestens einem Drittel *Vollkorn*anteil
- Weniger als 50 % des Angebots besteht aus Blätter- und Plunderteig (Croissant etc.), in Fett Gebackenem (Donut etc.), fett-/zuckerreiche Mehlspeisen (Schokomuffin, Kuchen/Cremeschnitte mit Zuckerglasur etc.).
- Mehlspeisen werden stets untergeordnet platziert, z. B. seitlich am Buffet.

Umsetzungstipps

- Präsentieren Sie maximal 10 Stück Mehlspeisen sichtbar. Wenn der tägliche Verkauf 10 Stück übersteigt, lagern Sie den Rest außer Sichtweite¹².
- Achten Sie auf die Portionsgröße – Richtwert ist der Handteller (Hand ohne Finger) der Schüler:innen.
- Nehmen Sie schrittweise fett- und zuckerreiche Produkte aus Ihrem Sortiment.
- Bieten Sie Mehlspeisen mit hohem Obst-/Gemüseanteil an (z. B. Zucchini-/Karottenkuchen, Apfelstrudel).
- Versuchen Sie hauptsächlich Mehlspeisen auf Basis von Biskuit-, Germ- und Rührmassen anzubieten (z. B. Marillenkuchen, Zwetschkenfleck).
- Geben Sie Mehlspeisen aus *Vollkorn* oder mit *Vollkorn*anteil den Vorzug.



Verzichten Sie bei Mehlspeisen auf zusätzliches Bestreuen mit (Staub-)Zucker!

^{11, 12} Ausnahme für Schulen mit über 400 Schüler:innen: bei kleiner Lagermöglichkeit können ausnahmsweise 20 Stück Mehlspeisen präsentiert werden.

4.8 Süßigkeiten

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Idealerweise werden keine Süßigkeiten am Schulbuffet angeboten.
Werden Süßigkeiten am Schulbuffet verkauft, beschränkt sich das Angebot auf maximal 10 Sorten, bevorzugt
 - ungesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen bzw. Trockenfrüchte, z. B. Apfelchips
 - ungesüßte/wenig gesüßte Getreide-Obstriegel, Müsliriegel, Getreide-Nussriegel
- Die Verpackungsgröße der angebotenen Süßigkeiten beträgt maximal 30 g.
 - Ausnahme: Für ungesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen, Getreide-Obstriegel etc. gilt eine Verpackungsgröße von maximal 50 g¹³.
- Süßigkeiten werden stets untergeordnet platziert, z. B. seitlich im Hintergrund.

Umsetzungstipps

- Kleinere Portionen helfen dabei, weniger zu naschen. Tauschen Sie daher größere Süßigkeiten gegen solche mit Verpackungsgrößen bis 30 g aus.
- Bauen Sie schrittweise das Angebot um und bieten Sie vermehrt ungesüßte bzw. wenig gesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen, Getreide-Obstriegel, Getreide-Nussriegel oder Trockenfrüchte, z. B. Apfelchips, an.
Diese können auch in Verpackungen bis 50 g angeboten werden.



Sollten Sie in den warmen Monaten Eis am Schulbuffet anbieten, achten Sie bitte darauf, dass dieses zu den insgesamt 10 Sorten Süßigkeiten zählt.

¹³ Fruchtschnitten/Fruchtriegel werden häufig unter Zugabe von *Fruchtsaftkonzentraten* hergestellt und enthalten dann sehr hohe Mengen Zucker. Daher gilt für diese Fruchtschnitten/Fruchtriegel eine Verpackungsgröße von 30 g.

4.9 Knabbereien

In diese Warengruppe fallen sämtliche Knabberartikel wie Salzgebäck, Brezel, Popcorn, Chips sowie andere Snacks aus Reis, Mais, Getreide, Kartoffeln etc.

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Idealerweise werden keine fett-/salzreichen Knabbereien angeboten, maximal jedoch 1 Sorte.

Eine Knabberei gilt als fett-/salzreich, wenn:

- Fettgehalt: größer als 10 g pro 100 g und/oder
- Salzgehalt: größer als 1,9 g pro 100 g

Ausnahme: Für Knabbergebäck, das mit Samen/Kernen bestreut ist, z. B. Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, gilt ein Fettgehalt von mehr 15 g pro 100 g als fettreich.

- Fett-/salzreiche Knabbereien werden stets untergeordnet präsentiert, d. h. nicht im Sichtfeld der Schüler:innen.

Umsetzungstipps

- Nehmen Sie fett-/salzreiche Produkte, z. B. Chips, Erdnusslocken, gesalzene Erdnüsse, schrittweise aus Ihrem Angebot.
- Wenn die Notwendigkeit an Knabbereien besteht, greifen Sie auf fett- und salzärmere Produkte zurück, z. B. Sesamstangen, Grissini, Hirsebällchen, Reis-, Dinkel- oder Maiswaffeln.
- Achten Sie auf kleine Verpackungsgrößen.



Für **ungesalzene, ungeröstete Nüsse, Kerne & Samen** entfällt der o. g. Fettgrenzwert, da diese von Natur aus, einen hohen Anteil an wertvollen ungesättigten Fettsäuren enthalten.

4.10 (Warme) Imbisse und Speisen

Neben klassischen warmen Imbissen können in dieser Produktgruppe auch teilweise kalte Speisen gewertet werden. Große Salatboxen mit z. B. Mozzarella oder gebratenen Hühnerstreifen, Getreide- und Nudelsalate, Salate mit Hülsenfrüchten oder großzügig befüllte Wraps werden zwar kalt angeboten, können aber aufgrund ihrer Größe und Zusammensetzung das Angebot an „Mittagssnacks“ deutlich aufwerten.

Mindestkriterien für Angebot und Präsentation

- Werden (warme) Imbisse und Speisen verkauft, setzt sich das Angebot mindestens zu 50 % aus vegetarischen¹⁴ und/oder veganen Speisen zusammen.
- Es wird mindestens eine vegane Speise angeboten, z. B. Beluga-Linsensalat, Getreidebowl mit Gemüse, Falafel-Burger, Gemüsecurry.
- Es wird mindestens eine frisch zubereitete und nicht (vor-)frittierte Speise angeboten, z. B. überbackene Brote, Wraps, Ofenkartoffel mit Joghurt-Schnittlauch-Sauce, Nudelgerichte, Salate.
- Mindestens 50 % der Imbisse enthalten Gemüse bzw. werden damit aufgewertet.
- Fettreiche (warme) Imbisse und Speisen werden außerhalb des Sichtfelds der Schüler:innen platziert.

Umsetzungstipps

- Geben Sie geeigneten, schmackhaft zubereiteten, vorzugsweise vegetarischen oder veganen Speisen den Vorrang, z. B. Pizza Margherita, Gemüsebaguette, Gemüseburger, Schwarzbrottoast, überbackene Brote, Kartoffel-/Gemüsepudding, gefüllte Wraps, Nudelgerichte.
- Fettreiche (warme) Imbisse und Speisen, wie z. B. (Vor-)Frittiertes, Leberkäse & Co, werden erst ab der Mittagszeit angeboten.
- Reduzieren Sie fett- und fleischlastige (warme) Imbisse und Speisen, wie z. B. Leberkäsesemmel, Hotdogs, Chicken Nuggets, Salamipizza, schrittweise und bieten Sie diese nicht täglich an.

¹⁴ Vegetarisch im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch, d. h. ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. aquatischer Tiere), allerdings Akzeptanz von Milch, Milchprodukten oder Eiern.

- Besonders bei verarbeitetem Fleisch und bei Wurst ist auf den Salz- und Fettgehalt zu achten. Diese Produkte sollen grundsätzlich so sparsam wie möglich verwendet werden.
- Achten Sie auf die Zubereitung – tauschen Sie (vor-)frittierte Angebote gegen fettärmere aus, z. B. Kartoffelscheiben aus dem Backrohr/Heißluftofen statt Pommes Frites.
- Wechseln Sie das Angebot im Tages- oder Wochenrhythmus ab.



Wecken Sie das Interesse der Schüler:innen mit neuen Produkten, z. B. bunte Gemüse-Getreide Bowls mit Kräutersauce.

4.11 Allgemeine Mindestkriterien

- Fettreiche Saucen, wie z. B. Mayonnaise, Sauce Tartare, Sour Cream, werden weder als Garnitur noch als Dip verwendet.
- Für die Zubereitung wird jodiertes Speisesalz verwendet. Es wird sparsam gesalzen.
- Rapsöl wird als Standardöl für die warme Küche verwendet.

Umsetzungstipps

- Verwenden Sie verschiedene Kräuter, bevorzugt frisch oder tiefgekühlt, zum Würzen und Verfeinern, z. B. für Aufstriche, Salate, warme Speisen.
- Achten Sie beim Einkauf generell darauf, Produkte mit jodiertem Speisesalz zu wählen. Dies betrifft v. a. folgende Warengruppen: Backwaren, Wurst, Fleisch- und Fischerzeugnisse, vegane/vegetarische Produkte sowie (warme) Imbisse.
- Wechseln Sie pflanzliche Öle für die kalte Küche, z. B. für Salate, ab. Die Vielfalt ist groß: Raps-, Lein-, Sonnenblumen-, Oliven-, Kürbiskernöl etc.
- Bereiten Sie Saucen und Dips z. B. als Ergänzung für Kartoffelscheiben, Burger etc. auf Basis von Joghurt und Sauerrahm selbst zu.
- Achten Sie generell darauf, so wenig verarbeitete Produkte wie möglich anzubieten.

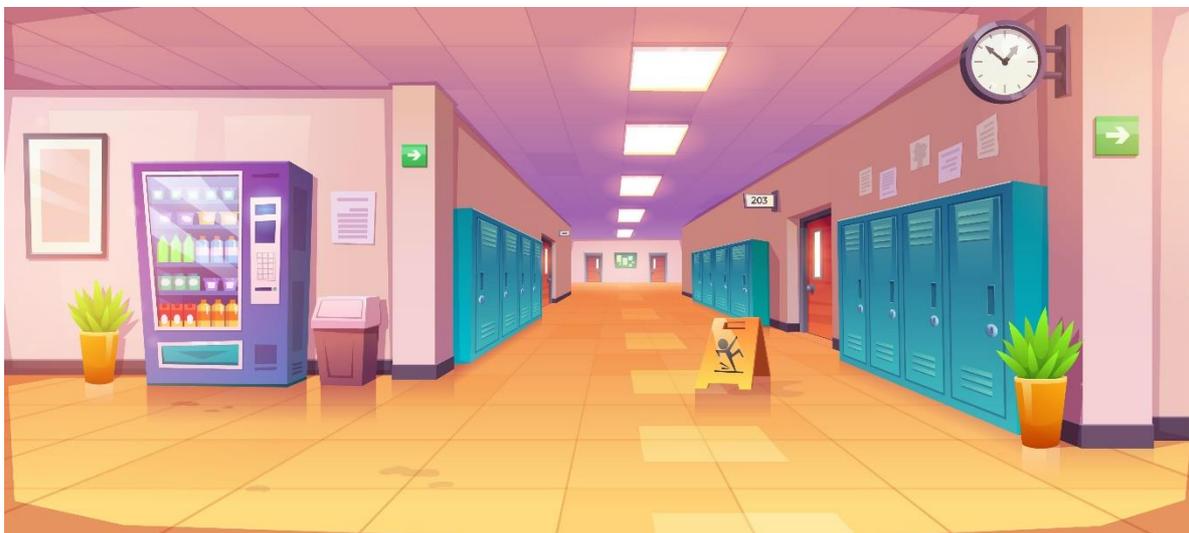


Gesund & günstig: Achten Sie auch bei der Preisgestaltung darauf, gesundheitsfördernden Produkten einen besonderen Stellenwert zu geben und diese günstiger anzubieten und/oder sie besonders zu bewerben.

5 Empfehlung für die Befüllung von Automaten

Neben dem Schulbuffet kommen in vielen Schulen auch Lebensmittel- und Getränkeautomaten im Rahmen der Zwischenverpflegung zum Einsatz.

In manchen Schulen befinden sich Getränke- und/oder Lebensmittelautomaten. Diese können, je nach Standort, das Schulbuffet ergänzen oder werden von Schulbuffet-unabhängigen Anbietern und Anbieterinnen betrieben. Umso wichtiger ist es, auch die Befüllung der Automaten unter die Lupe zu nehmen: Das Angebot in Automaten soll – wie auch am Schulbuffet – gesundheitsfördernd gestaltet sein. Zudem ist es sinnvoll, keine Konkurrenz zum Schulbuffet darzustellen, z. B. indem in den Automaten mehr Süßigkeiten angeboten werden. Im Sinne eines gesundheitsfördernden Schulumfeldes sollten auch vom Schulbuffet unabhängige Automaten den Kriterien entsprechen.



Automat in einem Schulgebäude © stock.adobe.com/klyaksun

In Anlehnung an die Kriterien zur Gestaltung des Angebots am Schulbuffet (siehe *Kapitel 4*), werden im Folgenden Empfehlungen für die Befüllung von Automaten abgeleitet.

5.1 Getränkeautomaten

Mindestkriterien zur Befüllung von Kaltgetränkeautomaten

- *Wasser*¹⁵ ist der ideale Durstlöscher und immer Bestandteil des Angebots.
- *Wasser* wird immer zentral im Sichtfeld der Schüler:innen im Automaten platziert.
- *Wasser* nimmt mindestens 20 % der Verkaufsfläche der Getränke ein.
- Mindestens 80 % des gesamten Getränkeangebots besteht aus:
 - *Wasser*
 - Getränke mit maximal 6,0 g Zucker pro 100 ml sowie *ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe)*

Achtung! Es gelten schrittweise Übergangsfristen – siehe Infobox!
- Mindestens 80 % der Verkaufsfläche für Getränke besteht aus Produkten gemäß o. g. Kriterien, wobei davon mindestens 20 % für *Wasser* verwendet wird.
- Getränke mit einem Zuckergehalt über 6,0 g Zucker pro 100 ml und/oder *Zusatz von Süßungsmitteln* werden nicht im direkten Sichtfeld der Schüler:innen platziert.
- Nicht im Angebot sind:
 - Getränke auf Basis von Kaffee, Schwarz- oder Grüntee sowie andere koffeinhaltige Getränke (z. B. Colagetränke) für Kinder unter 10 Jahren
 - *Energy Drinks* bzw. Getränke, die den Warnhinweis „Erhöhter Koffeinwert. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.“ tragen
 - Getränke mit *Azofarbstoffen*, die den Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ tragen
 - Alkoholische Getränke bzw. alkoholfreies Bier und/oder Biermischgetränke etc.
- Schule als werbefreie Zone: Automaten sind frei von jeglicher Produkt- bzw. Unternehmenswerbung (siehe *Seite 12*).

¹⁵ Der Begriff Wasser umfasst Trinkwasser, natürliches Mineralwasser und Quellwasser sowie Tafelwasser mit oder ohne Zugabe von Kohlensäure.

Zuckergehalt von Getränken

Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen:

- Bis 31.12.2024: maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml
- 01.01.2025 bis 31.12.2026: maximal 6,3 g Zucker pro 100 ml
- Ab 01.01.2027: maximal 6,0 g Zucker pro 100 ml
sowie *ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe)*

Positionierung der Getränke bei unterschiedlichen Automatentypen

Ohne im Detail auf einzelne Automatentypen einzugehen, können Kaltgetränkeautomaten grob in solche ohne Sichtfenster und solche mit Sichtfenster unterschieden werden. Bei ersteren erfolgt die Auswahl und Bestellung über Tasten auf bzw. neben denen ersichtlich ist, um welches Produkt es sich handelt. Bei letzteren sieht die Käuferin bzw. der Käufer das Sortiment über das Sichtfenster, d. h. die einzelnen Flaschen.

- Bei Automaten **ohne Sichtfenster** werden für die Bewertung der angebotenen Sorten und der Verkaufsfläche (Menge und Position) die Tasten herangezogen.
 - Achten Sie darauf, dass *Wasser* immer die obersten (ersten) Tasten belegt, gefolgt von gespritzten Fruchtsäften, welche den Mindestkriterien entsprechen.
- Bei Automaten **mit Sichtfenster** sind sowohl die angebotenen Sorten sowie Menge und Präsentation gut sichtbar. Für die Bewertung werden die Verkaufsstellen herangezogen.
 - Achten Sie darauf, dass *Wasser* zentral in den Verkaufsstellen des oberen Drittels platziert wird.
 - Mehrere Verkaufsstellen von *Wasser* nebeneinander bzw. untereinander werden von den Schüler:innen besser wahrgenommen und somit häufiger gekauft.

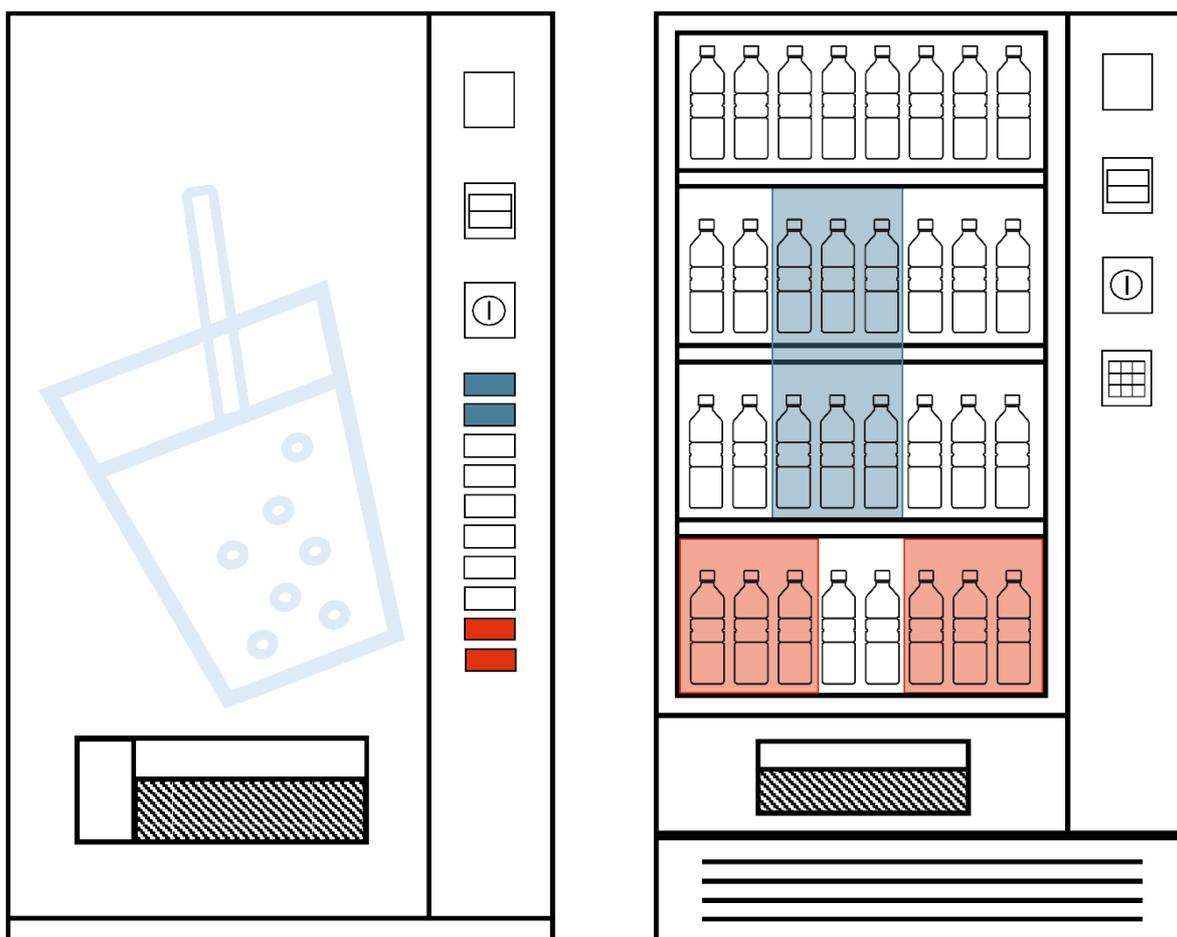
Praxisbeispiel:

Für Automaten ohne Sichtfenster mit 10 Tasten gilt:

- 8 Tasten für Getränke, die den Kriterien entsprechen; davon mindestens 2 Tasten für *Wasser*.
- 2 Tasten für weitere Getränke.

Wenn der Automat eine ungerade Anzahl an Tasten hat, wird der Wert auf- bzw. abgerundet.

Abbildung 2 Beispiel für einen Getränkeautomaten ohne und mit Sichtfenster



Quelle: eigene Darstellung © AGES/Krawagna-Seitner und Wallisch

Abbildung 2 zeigt beispielhaft einen Getränkeautomaten ohne Sichtfenster (links) sowie einen Getränkeautomaten mit Sichtfenster (rechts). Vereinfacht wird dargestellt, wie Wasser (blau hinterlegte Flaschen) zentral platziert werden kann, sowie, dass Getränke mit hohem Zuckergehalt (rot hinterlegte Flaschen) untergeordnete Positionen einnehmen sollen. Eine detaillierte Beschreibung der Kriterien findet sich zu Beginn des Kapitels.

5.2 Lebensmittel- und Kombiautomaten

Automaten, die mit Lebensmitteln und bei Bedarf auch mit Getränken befüllt sind, werden Snackautomaten genannt. Je nach Automatentyp eignen sich nicht alle Warengruppen für die Befüllung (z. B. frisch geschnittenes Obst). Umso mehr sollte bei der Entscheidung, ob ein Automat aufgestellt wird, und wenn ja, welcher, bereits im Vorfeld die Eignung für ein gesundheitsförderndes Gesamtangebot eruiert werden. Die folgenden Kriterien geben Orientierung für die Zusammenstellung des Angebots.

Mindestkriterien für die Befüllung von Lebensmittel- und Kombiautomaten

Getränke

Die Kriterien beziehen sich auf Automaten, in denen Getränke angeboten werden.

- Mindestens eine Sorte *Wasser* wird angeboten.
- *Wasser* wird zentral (im Sichtfeld der Schüler:innen) platziert.
- Sollten weitere Getränke angeboten werden, gelten die Mindestkriterien zur Befüllung von Kaltgetränkeautomaten (siehe *Kapitel 5.1*).

Brot und Gebäck

Die Kriterien beziehen sich auf Automaten, in denen Brot und Gebäck angeboten werden.

- Mindestens 50 % des Gesamtangebots besteht aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Korn-/Samenanteil (vorzugsweise *Vollkornprodukte*).
- Mindestens eine Sorte *Vollkorn- oder Roggenbrot/-gebäck*¹⁶ wird angeboten.

¹⁶ Ab einem Anteil von 90 % Vollschat (Vollkornschrot) oder Vollmehl (Vollkornmehl) gilt ein Brot/Gebäck als *Vollkornbrot/-gebäck*. Ein *Roggenbrot/-gebäck* muss mindestens aus 90 % Roggenmehl bestehen.

- *Vollkornbrot und -gebäck* sowie Gebäck mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil wird zentral und gut sichtbar platziert.

Belag von Brot und Gebäck

Die Kriterien beziehen sich auf Automaten, in denen belegte Backwaren angeboten werden.

- Mehr als 50 % des Angebots an belegtem Brot und Gebäck ist vegetarisch¹⁷ oder vegan.
- Mindestens ein veganes Angebot ist vorhanden, z. B. Aufstrich auf Gemüse-, Getreide-, Kartoffel- und/oder Hülsenfruchtbasis, Tofu.
- Vegetarisch und vegan belegtes Brot und Gebäck wird zentral und gut sichtbar platziert.
- Weniger als 50 % der belegten Backwaren ist mit Wurst-, Fleisch- oder Fischerzeugnissen (z. B. Fischaufstrich) belegt/bestrichen.
- Der Fettgehalt der Wurst- und Fleischerzeugnisse beträgt maximal 20 %¹⁸.
 - Ausnahme: maximal ein Angebot über 20 % Fett.
- Maximal 10 % aller belegten Backwaren sind mit fettreichen Fleisch-/Wurst-erzeugnissen befüllt (Fettgehalt > 20 % Fett).
- Fettreiche Saucen, wie z. B. Mayonnaise, Sauce Tartare, Sour Cream, werden nicht verwendet.
- Mindestens 80 % aller belegten Backwaren sind mit ausreichend Gemüse gefüllt/belegt, z. B. mehrere Tomaten-, Gurken- oder Radieschenscheiben.
- Bei belegten Backwaren ist gut ersichtlich, womit diese befüllt sind, z. B. auf der Vorderseite des Produkts oder der Preisliste am Automaten.



Bedenken Sie bei der Auswahl des Gemüsebelages etwaige Lagerzeiten der Backwaren im Automaten.

¹⁷ Vegetarisch im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch, d. h. ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. aquatischer Tiere), allerdings Akzeptanz von Milch, Milchprodukten oder Eiern.

¹⁸ 20 % Fett entspricht 20 g Fett/100 g Produkt

Obst und Gemüse

Die Kriterien beziehen sich auf Automaten, in denen Obst und/oder Gemüse angeboten werden.

Wenn möglich bieten Sie auch im Automaten Obst und/oder Gemüse an. Je nach Automatentyp kann dies ein ganzes Stück Obst/Gemüse oder auch div. Obst-/Gemüseprodukte wie z. B. Obstsalate, Salatboxen etc. sein.

- Sollten Kompotte bzw. andere haltbare Obstprodukte, z. B. Obstsalate, angeboten werden, handelt es sich um Produkte *ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln*.

Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis

Die Kriterien beziehen sich auf Automaten, in denen Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis angeboten werden.

- Mindestens ein ideales¹⁹ Milchprodukt wird angeboten, z. B. Milch, Butter- oder Sauermilch, Naturjoghurt (mit oder ohne frischem Obst und/oder ungesüßten²⁰ Getreideflocken).
- Bei mindestens 50 % aller angebotenen Sorten handelt es sich um ideale Milchprodukte oder solche mit moderatem Zucker- und Fettgehalt, d. h.:
 - maximal 10,5 g Zucker²¹ pro 100 ml bzw. 100 g
 - **Achtung:** Es gelten schrittweise Übergangsfristen – siehe Infobox!
 - maximal 30 g Zucker pro Gebinde
 - kein Zusatz von *Süßungsmitteln*, sowie
 - maximaler Fettgehalt: 4,2 g pro 100 ml bzw. 100 g
- Ideale Milchprodukte bzw. solche mit moderatem Zucker- bzw. Fettgehalt werden zentral und gut sichtbar platziert.

¹⁹ Ideale Milchprodukte sind solche *ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln*.

²⁰ ohne Zusatz von Zucker, Honig, Süßungsmittel, Schokolade, Agavendicksaft, Ahornsirup etc.

²¹ In diesem Wert sind die in der Milch enthaltenen Zuckerarten (= vorwiegend Laktose) bereits inkludiert.

Zuckergehalt von Milchprodukten

Es gelten folgende schrittweise Übergangsfristen:

- Bis 31.12.2024: maximal 11,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g
- 01.01.2025 bis 31.12.2026: maximal 11,0 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g
- Ab 01.01.2027: maximal 10,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g

- Werden Produkte auf pflanzlicher Basis angeboten, z. B. Soja-, Hafer-, Reisdink, (fermentierte) pflanzliche Desserts etc., enthalten diese:
 - idealerweise ausschließlich natürlich vorkommenden Zucker, jedoch maximal 8,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g
 - keinen Zusatz von *Süßungsmitteln*
 - maximal 2,5 g Fett pro 100 ml bzw. 100 g

Mehlspeisen, Süßigkeiten sowie salz- und fettreiche Knabbereien

Die Kriterien beziehen sich auf Automaten in denen Mehlspeisen, Süßigkeiten und/oder salz- und fettreiche Knabbereien angeboten werden.

Maximal 25 % des gesamten Angebotes eines Snackautomaten besteht aus Mehlspeisen, Süßigkeiten und/oder salz- und fettreichen Knabbereien.

- **Mehlspeisen:** Mehr als 50 % des Angebots sind fett-/zuckerärmere Mehlspeisen, wie z. B.
 - Biskuitteig, Germteig oder Rührmassen mit Obst und/oder Gemüse (z. B. Marillenkuchen, Zwetschkenfleck, Zucchini-Kuchen, Karottenkuchen) oder
 - Mehlspeisen aus gezogenem Strudelteig (z. B. Apfelstrudel, Topfenstrudel) oder
 - Kuchen, Teige mit mindestens einem Drittel *Vollkornanteil*
- **Süßigkeiten:** Die Verpackungsgröße der Süßigkeiten beträgt maximal 30 g.
 - Ausnahme: Für ungesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen, Getreide-Obstriegel etc. gilt eine Verpackungsgröße von maximal 50 g²².

²² Fruchtschnitten/Fruchtriegel werden häufig unter Zugabe von *Fruchtsaftkonzentraten* hergestellt und enthalten dann sehr hohe Mengen Zucker. Daher gilt für diese Fruchtschnitten/Fruchtriegel eine Verpackungsgröße von 30 g.

- **Salz- und fettreiche Knabbereien:** Idealerweise werden keine fett-/salzreichen pikanten Knabbereien angeboten, maximal jedoch 1 Sorte.
Eine Knabberei gilt als fett-/salzreich, wenn:
 - Fettgehalt: größer als 10 g pro 100 g und/oder
 - Salzgehalt: größer als 1,9 g pro 100 g

Ausnahme: Für Knabbergebäck, das mit Samen/Kernen bestreut ist, z. B. Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, gilt ein Fettgehalt von mehr 15 g pro 100 g als fettreich.

Für **ungesalzene, ungeröstete Nüsse, Kerne & Samen** entfällt der o. g. Fettgrenzwert, da diese von Natur aus, einen hohen Anteil an wertvollen ungesättigten Fettsäuren enthalten.

- Schule als werbefreie Zone: Automaten sind frei von jeglicher Produkt- bzw. Unternehmenswerbung (siehe *Seite 12*).

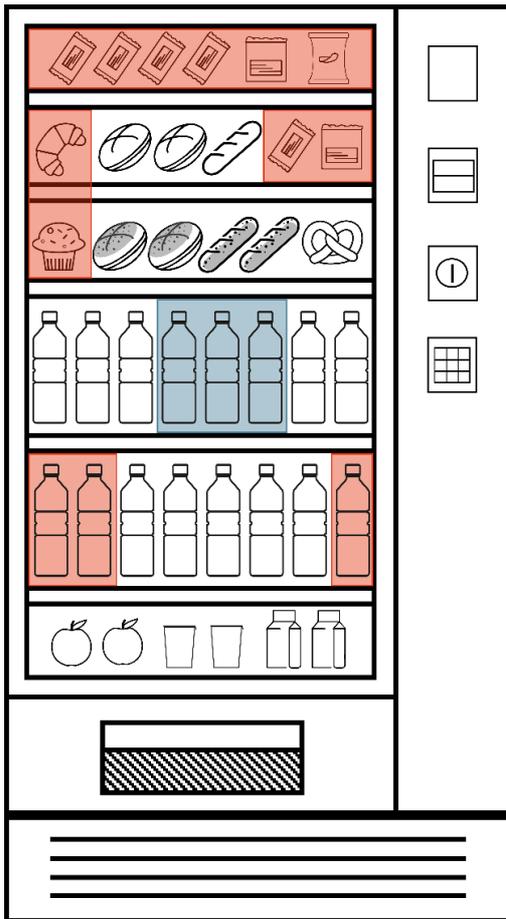
Positionierung der Warengruppen bei unterschiedlichen Automatentypen

Lebensmittel- und Kombiautomaten haben in der Regel ein Sichtfenster, durch das die Käuferin bzw. der Käufer sieht, welche Produkte zur Auswahl stehen. Für die Bewertung der angebotenen Sorten sowie der Menge (Verkaufsfläche) und Präsentation werden somit die Verkaufsstellen herangezogen.

- Achten Sie bei der Platzierung der Produkte darauf, dass das gesundheitsfördernde Angebot zentral und gut sichtbar positioniert wird, z. B. die Verkaufsstellen des oberen Drittels sowie generell die in der Mitte liegenden Posten einer Verkaufsstelle belegt.
- Für Produkte wie z. B. Stückobst, Obstbecher oder Milchprodukte, die nicht aus größerer Höhe fallen sollten, sind Automatentypen mit Liftsystem oder Trommelautomaten von Vorteil. Wenn nicht vorhanden, können diese Produkte aber auch in der untersten Verkaufsstelle positioniert werden.
- Denken Sie generell daran, die Produkte auszuzeichnen. Auch bei Automaten mit Sichtfenstern ist oft nicht immer so leicht zu erkennen, um welches Produkt es sich genau handelt, z. B. belegte Backwaren, Mehlspeisen usw. Führen Sie diese Informationen genau an.

Bei Automaten ohne Sichtfenster, werden für die Bewertung der angebotenen Produkte und der Verkaufsfläche (Menge und Position) die Tasten herangezogen. Achten Sie bei der Befüllung des Automaten, dass gesundheitsfördernde Angebote immer die obersten Tasten belegen.

Abbildung 3 Beispiel für einen Snackautomaten



Quelle: eigene Darstellung © AGES/Krawagna-Seitner und Wallisch

Abbildung 3 zeigt beispielhaft einen Lebensmittel- bzw. Kombiautomaten. Vereinfacht wird dargestellt, wie Lebensmittel verschiedener Warengruppen sowie Getränke angeordnet werden können. Mehlspeisen, Süßigkeiten und/oder salz- und fettreiche Knabbereien (rot hinterlegte Flächen) sollen untergeordnete Positionen einnehmen sowie nur maximal 25 % des gesamten Angebots ausmachen. Wasser (blau hinterlegte Flaschen) wird zentral platziert und Getränke mit hohem Zuckergehalt (rot hinterlegte Flaschen) sollen untergeordnete Positionen einnehmen. Eine detaillierte Beschreibung der Kriterien findet sich auf den vorigen Seiten.

6 Hygiene

Achten Sie auf die jeweils geltenden Hygieneleitlinien²³!

Die Lebensmittelsicherheit muss in jedem Fall gewährleistet sein. Daher sind alle rechtlichen Regelungen konsequent einzuhalten. Eine gute Hygienepraxis und die Einhaltung aller rechtlichen Bestimmungen gewährleisten die Herstellung sicherer Lebensmittel.

²³ <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinienell.html>

7 Checkliste für die erfolgreiche Umsetzung vor Ort

7.1 Checkliste für den Warenkorb am Schulbuffet

In den folgenden Tabellen sind die einzelnen Kriterien – aufgeteilt nach den jeweiligen Warengruppen – dargestellt. Diese können somit einfach ausgedruckt und ausgefüllt werden. Die letzte Spalte („Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt“) bietet Platz für eigene Anmerkungen, wenn ein Kriterium noch nicht umgesetzt ist.

Eine genauere Beschreibung der Kriterien bzw. Umsetzungstipps sind im jeweiligen Kapitel zu finden.

Tabelle 1 Checkliste Warengruppe „Getränke“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Wasser ²⁴ ist der ideale Durstlöcher und immer Bestandteil des Angebots.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wasser wird zentral (gut sichtbar für die Schüler:innen) präsentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens 80 % des gesamten Getränkeangebots besteht aus Wasser und Getränken mit maximal 6,0 g Zucker pro 100 ml sowie ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe). Es gilt eine Übergangsfrist – siehe Kapitel 4.1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

²⁴ Der Begriff Wasser umfasst Trinkwasser, natürliches Mineralwasser und Quellwasser sowie Tafelwasser mit oder ohne Zugabe von Kohlensäure.

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens 80 % der Verkaufsfläche bestehen aus Produkten gemäß o. g. Kriterien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Getränke mit einem Zuckergehalt über 6,0 g Zucker pro 100 ml und/oder Zusatz von Süßungsmitteln werden nicht im direkten Sichtfeld der Schüler:innen platziert. Es gilt eine Übergangsfrist – siehe Kapitel 4.1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind Getränke auf Basis von Kaffee, Schwarz- oder Grüntee sowie andere koffeinhaltige Getränke (z. B. Colagetränke) für Kinder unter 10 Jahren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind Energy Drinks bzw. Getränke, die den Warnhinweis „Erhöhter Koffeinwert. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.“ tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind Getränke mit Azofarbstoffen, die den Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind alkoholische Getränke bzw. alkoholfreies Bier und/oder Biermischgetränke etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 2 Checkliste Warengruppe „Brot und Gebäck“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens 50 % des Gesamtangebots besteht aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Korn-/Samenanteil (vorzugsweise Vollkornprodukte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens eine Sorte Vollkorn- oder Roggenbrot/- Gebäck ²⁵ wird angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vollkornbrot und -gebäck bzw. solches mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil wird immer gut sichtbar und bevorzugt in zentraler Lage, z. B. in vorderster Reihe der Vitrine, und Weißbrot/-gebäck immer untergeordnet, z. B. seitlich am Rand bzw. weiter hinten, platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

²⁵ Ab einem Anteil von 90 % Vollschat (Vollkornschat) oder Vollmehl (Vollkornmehl) gilt ein Brot/Gebäck als Vollkornbrot/-gebäck. Ein Roggenbrot/-gebäck muss mindestens aus 90 % Roggenmehl bestehen.

Tabelle 3 Checkliste Warengruppe „Belag von Brot und Gebäck“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mehr als 50 % des Gesamtangebots besteht aus vegetarisch ²⁶ oder vegan belegtem/bestrichenem Brot und Gebäck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens ein veganes Angebot ist vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vegetarisch und vegan belegtes Brot und Gebäck wird gut sichtbar in zentraler Lage platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weniger als 50 % des Gesamtangebots besteht aus mit Wurst-, Fleisch- oder Fischerzeugnissen (z. B. Fischaufstrich) belegtem/bestrichenem Brot und Gebäck.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Fettgehalt der Wurst- und Fleischerzeugnisse beträgt maximal 20 % ²⁷ . Ausnahme: maximal ein Angebot über 20 % Fett.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Maximal 10 % des Gesamtangebots an belegtem Brot und Gebäck ist mit fettreichen Fleisch-/Wursterzeugnissen befüllt (Fettgehalt über 20 % Fett).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fettreiche Fleisch-/Wursterzeugnisse werden untergeordnet präsentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

²⁶ Vegetarisch im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch, d. h. ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. aquatischer Tiere), allerdings Akzeptanz von Milch, Milchprodukten oder Eiern.

²⁷ 20 % Fett entspricht 20 g Fett/100 g Produkt

Tabelle 4 Checkliste Warengruppe „Gemüse“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens 80 % der belegten Backwaren (Brot und Gebäck) sind mit ausreichend Gemüse gefüllt/belegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es werden mindestens drei unterschiedliche Sorten frisches Gemüse angeboten. In den Wintermonaten ist es ausreichend zumindest 2 Sorten frisches Gemüse anzubieten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es wird täglich mindestens ein frischer Gemüsesnack angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mit Gemüse belegte Brot-/Gebäckstücke, sowie Gemüsesnacks werden gut sichtbar und bevorzugt in zentraler Lage platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 5 Checkliste Warengruppe „Obst“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Frisches Obst ist immer Bestandteil des Schulbuffets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es werden mindestens 10 Stück (bzw. Portionen) pro Pause präsentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Das Angebot besteht zumindest aus drei verschiedenen Sorten frischem Obst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Obst wird auf den ersten Blick gut sichtbar und in Augenhöhe der Schüler:innen platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 6 Checkliste Warengruppe „Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens ein ideales ²⁸ Milchprodukt wird angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei mindestens 50 % aller angebotenen Sorten handelt es sich um ideale Milchprodukte oder solche mit moderatem Zucker- und Fettgehalt, d. h.: <ul style="list-style-type: none"> • maximal 10,5 g Zucker²⁹ pro 100 ml bzw. 100 g • maximal 30 g Zucker pro Gebinde • kein Zusatz von Süßungsmitteln • maximaler Fettgehalt: 4,2 g pro 100 ml bzw. 100 g Es gilt eine Übergangsfrist – siehe Kapitel 4.6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ideale Milchprodukte bzw. solche mit moderatem Zucker- bzw. Fettgehalt werden gut sichtbar in Augenhöhe der Schüler:innen platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Werden Produkte auf pflanzlicher Basis angeboten, enthalten diese: <ul style="list-style-type: none"> • idealerweise ausschließlich natürlich vorkommenden Zucker, jedoch maximal 8,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g • keinen Zusatz von Süßungsmitteln • maximal 2,5 g Fett pro 100 ml bzw. 100 g 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

²⁸ Ideale Milchprodukte sind solche *ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln*.

²⁹ In diesem Wert sind die in der Milch enthaltenen Zuckerarten (= vorwiegend Laktose) bereits inkludiert.

Tabelle 7 Checkliste Warengruppe „Feine Backwaren – Mehlspeisen“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Werden Mehlspeisen am Schulbuffet angeboten, werden so wenig wie möglich sichtbar präsentiert, maximal jedoch 10 Stück ³⁰ .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mehr als 50 % des Angebots sind fett-/zuckerärmere Mehlspeisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weniger als 50 % des Angebots besteht aus Blätter- und Plunderteig, in Fett Gebackenem, fett-/zuckerreiche Mehlspeisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mehlspeisen werden stets untergeordnet platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 8 Checkliste Warengruppe „Süßigkeiten“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
<p>Idealerweise werden keine Süßigkeiten am Schulbuffet angeboten.</p> <p>Werden Süßigkeiten am Schulbuffet verkauft, beschränkt sich das Angebot auf maximal 10 Sorten, bevorzugt</p> <ul style="list-style-type: none"> • ungesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen bzw. Trockenfrüchte • ungesüßte/wenig gesüßte Getreide-Obstriegel, Müsliriegel, Getreide-Nussriegel 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

³⁰ Ausnahme für Schulen mit über 400 Schüler:innen: Bei kleiner Lagermöglichkeit können ausnahmsweise 20 Stück Mehlspeisen präsentiert werden.

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Die Verpackungsgröße der angebotenen Süßigkeiten beträgt maximal 30 g. Ausnahme: Für ungesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen, Getreide-Obstriegel etc. gilt eine Verpackungsgröße von maximal 50 g ³¹ .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Süßigkeiten werden stets untergeordnet platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 9 Checkliste Warengruppe „Knabbereien“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Idealerweise werden keine fett-/salzreichen Knabbereien angeboten, maximal jedoch 1 Sorte. Eine Knabberei gilt als fett-/salzreich, wenn der Fettgehalt größer als 10 g pro 100 g und/oder der Salzgehalt größer als 1,9 g pro 100 g ist. Ausnahme: Für Knabbergebäck, das mit Samen/Kernen bestreut ist, gilt ein Fettgehalt von mehr 15 g pro 100 g als fettreich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fett-/salzreiche Knabbereien werden stets untergeordnet präsentiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

³¹ Fruchtschnitten/Fruchtriegel werden häufig unter Zugabe von *Fruchtsaftkonzentraten* hergestellt und enthalten dann sehr hohe Mengen Zucker. Daher gilt für diese Fruchtschnitten/Fruchtriegel eine Verpackungsgröße von 30 g.

Tabelle 10 Checkliste Warengruppe „(Warme) Imbisse und Speisen“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Werden (warme) Imbisse und Speisen verkauft, setzt sich das Angebot mindestens zu 50 % aus vegetarischen ³² und/oder veganen Speisen zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es wird mindestens eine vegane Speise angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Es wird mindestens eine frisch zubereitete und nicht (vor-)frittierte Speise angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens 50 % der Imbisse enthalten Gemüse bzw. werden damit aufgewertet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fetteiche (warme) Imbisse und Speisen werden außerhalb des Sichtfelds der Schüler:innen platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

³² Vegetarisch im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch, d. h. ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. aquatischer Tiere), allerdings Akzeptanz von Milch, Milchprodukten oder Eiern.

Tabelle 11 Checkliste Warengruppe „Allgemeine Mindestkriterien“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Fettreiche Saucen werden weder als Garnitur noch als Dip verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Für die Zubereitung wird jodiertes Speisesalz verwendet. Es wird sparsam gesalzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Rapsöl wird als Standardöl für die warme Küche verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7.2 Checkliste für Getränkeautomaten

In der folgenden Tabelle sind die einzelnen Kriterien für die Befüllung von Kaltgetränkeautomaten dargestellt. Diese können somit einfach ausgedruckt und ausgefüllt werden. Die letzte Spalte („Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt“) bietet Platz für eigene Anmerkungen, wenn ein Kriterium noch nicht umgesetzt ist.

Eine genauere Beschreibung der Kriterien bzw. Umsetzungstipps ist im *Kapitel 5.1* zu finden.

Tabelle 12 Checkliste Warengruppe „Getränkeautomaten“

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Wasser ist der ideale Durstlöscher und immer Bestandteil des Angebots.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wasser wird immer zentral im Sichtfeld der Schüler:innen im Automaten platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wasser nimmt mindestens 20 % der Verkaufsfläche der Getränke ein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens 80 % des gesamten Getränkeangebots besteht aus Wasser und Getränke mit maximal 6,0 g Zucker pro 100 ml sowie ohne Zusatz von Süßungsmitteln (Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe). Es gilt eine Übergangsfrist – siehe Kapitel 5.1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens 80 % der Verkaufsfläche für Getränke bestehen aus Produkten gemäß o. g. Kriterien, wobei davon mindestens 20 % für Wasser verwendet wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Getränke mit einem Zuckergehalt über 6,0 g Zucker pro 100 ml und/oder Zusatz von Süßungsmitteln werden nicht im direkten Sichtfeld der Schüler:innen platziert. Es gilt eine Übergangsfrist – siehe Kapitel 5.1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind Getränke auf Basis von Kaffee, Schwarz- oder Grüntee sowie andere koffeinhaltige Getränke (z. B. Colagetränke) für Kinder unter 10 Jahren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind Energy Drinks bzw. Getränke, die den Warnhinweis „Erhöhter Koffeinwert. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.“ tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind Getränke mit Azofarbstoffen, die den Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nicht im Angebot sind alkoholische Getränke bzw. alkoholfreies Bier und/oder Biermischgetränke etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7.3 Checkliste für Lebensmittel- und Kombiautomaten

In den folgenden Tabellen sind die einzelnen Kriterien für die Befüllung von Snackautomaten – aufgeteilt nach den jeweiligen Warengruppen – dargestellt. Diese können somit einfach ausgedruckt und ausgefüllt werden. Die letzte Spalte („Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt“) bietet Platz für eigene Anmerkungen, wenn ein Kriterium noch nicht umgesetzt ist.

Eine genauere Beschreibung der Kriterien bzw. Umsetzungstipps ist im *Kapitel 5.2* zu finden.

Tabelle 13 Checkliste Warengruppe „Getränke“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens eine Sorte Wasser wird angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wasser wird zentral (im Sichtfeld der Schüler:innen) platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sollten weitere Getränke angeboten werden, gelten die Mindestkriterien zur Befüllung von Kaltgetränkeautomaten (siehe <i>Tabelle 12</i>).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 14 Checkliste Warengruppe „Brot und Gebäck“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens 50 % des Gesamtangebots besteht aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Korn-/Samenanteil (vorzugsweise Vollkornprodukte).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens eine Sorte Vollkorn- oder Roggenbrot/-gebäck ³³ wird angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vollkornbrot und -gebäck sowie Gebäck mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil wird zentral und gut sichtbar platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 15 Checkliste Warengruppe „Belag von Brot und Gebäck“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mehr als 50 % des Angebots an belegtem Brot und Gebäck ist vegetarisch ³⁴ oder vegan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens ein veganes Angebot ist vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

³³ Ab einem Anteil von 90 % Vollschrot (Vollkornschrot) oder Vollmehl (Vollkornmehl) gilt ein Brot/Gebäck als Vollkornbrot/-gebäck. Ein Roggenbrot/-gebäck muss mindestens aus 90 % Roggenmehl bestehen.

³⁴ Vegetarisch im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch, d. h. ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse (inkl. aquatischer Tiere), allerdings Akzeptanz von Milch, Milchprodukten oder Eiern.

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Vegetarisch und vegan belegtes Brot und Gebäck wird zentral und gut sichtbar platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weniger als 50 % der belegten Backwaren ist mit Wurst-, Fleisch- oder Fischerzeugnissen (z. B. Fischaufstrich) belegt/bestrichen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Der Fettgehalt der Wurst- und Fleischerzeugnisse beträgt maximal 20 % ³⁵ . Ausnahme: Maximal ein Angebot über 20 % Fett.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Maximal 10 % aller belegten Backwaren sind mit fettreichen Fleisch-/Wurst-erzeugnissen befüllt (Fettgehalt über 20 % Fett).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fettreiche Saucen werden nicht verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mindestens 80 % aller belegten Backwaren sind mit ausreichend Gemüse gefüllt/belegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei belegten Backwaren ist gut ersichtlich, womit diese befüllt sind, z. B. auf der Vorderseite des Produkts oder der Preisliste am Automaten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

³⁵ 20 % Fett entspricht 20 g Fett/100 g Produkt

Tabelle 16 Checkliste Warengruppe „Obst und Gemüse“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Sollten Kompotte bzw. andere haltbare Obstprodukte angeboten werden, handelt es sich um Produkte ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 17 Checkliste Warengruppe „Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Mindestens ein ideales ³⁶ Milchprodukt wird angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei mindestens 50 % aller angebotenen Sorten handelt es sich um ideale Milchprodukte oder solche mit moderatem Zucker- und Fettgehalt, d. h. <ul style="list-style-type: none"> • maximal 10,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g • maximal 30 g Zucker pro Gebinde • kein Zusatz von Süßungsmitteln • ein maximaler Fettgehalt von 4,2 g pro 100 ml bzw. 100 g. Es gilt eine Übergangsfrist – siehe Kapitel 5.2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ideale Milchprodukte bzw. solche mit moderatem Zucker- bzw. Fettgehalt werden zentral und gut sichtbar platziert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

³⁶ Ideale Milchprodukte sind solche *ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln*.

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
<p>Werden Produkte auf pflanzlicher Basis angeboten, enthalten diese idealerweise ausschließlich natürlich vorkommenden Zucker, jedoch</p> <ul style="list-style-type: none"> • maximal 8,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g • keinen Zusatz von Süßungsmitteln • maximal 2,5 g Fett pro 100 ml bzw. 100 g 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabelle 18 Checkliste Warengruppe „Mehlspeisen, Süßigkeiten sowie salz- und fettreiche Knabbereien“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)

Kriterium	erfüllt	teilweise erfüllt	nicht erfüllt	Maßnahme, wenn teilweise oder nicht erfüllt
Maximal 25 % des gesamten Angebotes eines Snackautomaten besteht aus Mehlspeisen, Süßigkeiten und/oder salz- und fettreiche Knabbereien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mehlspeisen: Mehr als 50 % des Angebots sind fett-/zuckerärmere Mehlspeisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Süßigkeiten: Die Verpackungsgröße der Süßigkeiten beträgt maximal 30 g. Ausnahme: Für ungesüßte Nuss-Trockenobst-Mischungen, Getreide-Obstriegel etc. gilt eine Verpackungsgröße von maximal 50 g.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Salz- und fettreiche Knabbereien: Idealerweise werden keine fett-/salzreichen pikanten Knabbereien angeboten, maximal jedoch 1 Sorte. Eine Knabberei gilt als fett-/salzreich, wenn der Fettgehalt größer als 10 g pro 100 g und/oder der Salzgehalt größer als 1,9 g pro 100 g ist. Ausnahme: Für Knabbergebäck, das mit Samen/Kernen bestreut ist, gilt ein Fettgehalt von mehr 15 g pro 100 g als fettreich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Checkliste Warengruppe „Getränke“	39
Tabelle 2 Checkliste Warengruppe „Brot und Gebäck“	41
Tabelle 3 Checkliste Warengruppe „Belag von Brot und Gebäck“	42
Tabelle 4 Checkliste Warengruppe „Gemüse“	43
Tabelle 5 Checkliste Warengruppe „Obst“	43
Tabelle 6 Checkliste Warengruppe „Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis“	44
Tabelle 7 Checkliste Warengruppe „Feine Backwaren – Mehlspeisen“	45
Tabelle 8 Checkliste Warengruppe „Süßigkeiten“	45
Tabelle 9 Checkliste Warengruppe „Knabbereien“	46
Tabelle 10 Checkliste Warengruppe „(Warme) Imbisse und Speisen“	47
Tabelle 11 Checkliste Warengruppe „Allgemeine Mindestkriterien“	48
Tabelle 12 Checkliste Warengruppe „Getränkeautomaten“	49
Tabelle 13 Checkliste Warengruppe „Getränke“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)...	51
Tabelle 14 Checkliste Warengruppe „Brot und Gebäck“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)	52
Tabelle 15 Checkliste Warengruppe „Belag von Brot und Gebäck“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)	52
Tabelle 16 Checkliste Warengruppe „Obst und Gemüse“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)	54
Tabelle 17 Checkliste Warengruppe „Milch, Milchprodukte und Produkte auf pflanzlicher Basis“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)	54
Tabelle 18 Checkliste Warengruppe „Mehlspeisen, Süßigkeiten sowie salz- und fettreiche Knabbereien“ (Lebensmittel- und Kombiautomaten)	56

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Die Bedeutung von fünf täglichen Mahlzeiten	6
Abbildung 2 Beispiel für einen Getränkeautomaten ohne und mit Sichtfenster	31
Abbildung 3 Beispiel für einen Snackautomaten	37

Literaturverzeichnis

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK), 2021: Aktionsplan & Kernkriterien für die Beschaffung nachhaltiger Produkte und Leistungen. Online: <https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2021/06/naBe-Aktionsplan-2020.pdf> (Zugriff: 12.09.2023)

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), 2023: Gesundheit und Gesundheitsverhalten von österreichischen Schülerinnen und Schülern Ergebnisse des WHO-HBSC-Survey 2021/22. Online: https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:a00a696d-6c24-4b75-a853-09cc1be54e95/%C3%96sterr._HBSC-Bericht_2022.pdf (Zugriff: 12.09.2023)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), 2020. Fragen und Antworten zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt. Aktualisierte FAQ des BfR vom 9. September 2020. <https://www.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zum-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-im-privathaushalt.pdf>. (Zugriff: 26.04.2023)

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), 2014. Bewertung von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen. Hintergrundinformation Nr. 025/2014. https://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (Zugriff: 08.05.2023)

Elmadfa I, Leitzmann C. Ernährung des Menschen. 7. Auflage. UTB GmbH (Hg.), Stuttgart, 2023.

Europäisches Parlament und Europäischer Rat, 2008. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe – Anhang V, Liste der Lebensmittelfarbstoffe nach Artikel 24, für die bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusätzliche Angaben gemacht werden müssen. Online: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1692013458302> (Zugriff: 14.08.2023)

Europäisches Parlament und Europäischer Rat, 2011. Verordnung (EU) Nr. 1169/2006 vom 25. Oktober 2011. Anhang III – 4. Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt oder Lebensmittel mit Zusatz von Koffein. Online: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=EN> (Zugriff: 14.08.2023).

European Food Safety Authority (EFSA) and European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), 2018. Multi-country outbreak of *Listeria monocytogenes* sero group IVb, multi-locus sequence type 6, infections linked to frozen corn and possibly to other frozen vegetables – first update. Online:

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2018.EN-1448> (Zugriff: 12.09.2023)

Österreichisches Lebensmittelbuch, 2017. B 26 Erfrischungsgetränke – 3. Energie-Getränke (Energy Drinks). Online: <https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/b-26-erfrischungsgetraenke/3-energie-getraenke-energy-drinks.html> (Zugriff: 14.08.2023).

Österreichisches Lebensmittelbuch, 2019. B 17 Abgefüllte Wässer. Online: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/B17_Abgefuellte_Waesser.pdf?7nm6me (Zugriff: 12.09.2023)

Österreichisches Lebensmittelbuch, 2022. B 1 Trinkwasser. Online: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/codex/B_01_Trinkwasser.pdf?8ltxoo (Zugriff: 12.09.2023)

Österreichisches Lebensmittelbuch, 2023. B 20 Mahl- und Schälprodukte. Online: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/codex/B20_Mahl-und_Schaelprodukte.pdf?94tb3y (Zugriff: 12.09.2023).

Richtig essen von Anfang an! (REVAN), www.richtigessenvonanfangan.at, o. J. Frühstück und Jause für 4- bis 10-Jährige. Herausgebende: AGES, BMSGPK & DVSV. Online: https://www.richtigessenvonanfangan.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/Factsheet1_Fr%C3%BChst%C3%BCck_Jause_WEB.pdf (Zugriff: 24.10.2023)

Statistik Austria, 2024. Schüler:innen im Schuljahr 2022/23 nach Schulstufen bzw. Alter (.ods). Online: https://www.statistik.at/fileadmin/pages/443/4_-_Schueler22_nach_Schulstufen_Alter.ods (Zugriff: 15.02.2024)

Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 14. Juli 1955 über die qualitätsmäßigen Voraussetzungen für die Gewährung von Zuschüssen durch den Milchwirtschaftsfonds (Milch-Qualitätsverordnung). BGBl. I Nr. 61/2018.

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10006226&FassungVom=2018-12-31> (Zugriff: 09.05.2023)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 idgF des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe. Online: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:de:PDF> (Zugriff: 12.09.2023)

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung) StF: BGBl. II Nr. 83/2004, BGBl. II Nr. 206/2013,
<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003215> (Zugriff: 12.09.2023)

Abkürzungen

Abk.	Abkürzung
Art.	Artikel
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BGBI.	Bundesgesetzblatt
BMK	Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
bzw.	beziehungsweise
ca.	circa
d. h.	das heißt
ECDC	European Centre for Disease Prevention and Control
EFSA	European Food Safety Authority
EG	Europäische Gemeinschaft
etc.	et cetera
EU	Europäische Union
FAQ	Frequently Asked Questions
F.i.T.	Fett in Trockenmasse
g	Gramm
HBSC	Health Behaviour in School-aged Children Study
Hg.	Herausgeber
idgF	in der geltenden Fassung
inkl.	inklusive
ml	Milliliter
naBe	Österreichischer Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung
Nr.	Nummer
o. g.	oben genannt
o. J.	ohne Jahr
REVAN	Richtig essen von Anfang an!
StF	Stammfassung

TWV	Trinkwasserverordnung
usw.	und so weiter
v. a.	vor allem
VO	Verordnung
WHO	World Health Organisation
z. B.	zum Beispiel

Glossar

Azofarbstoffe

Azofarbstoffe sind synthetisch hergestellte Farbstoffe, die sich durch große Farb- und Lichtechtheit auszeichnen. Nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sind für Lebensmittel derzeit zehn dieser Farbstoffgruppen zugelassen. Bei Zugabe von E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 und E 129 muss folgender Warnhinweis angegeben werden: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ [Europäisches Parlament und Euopäischer Rat, 2008].

Energy Drinks (Energie-Getränke)

Energy-Drinks sind alkoholfreie Erfrischungsgetränke mit einem Zusatz von Koffein von mindestens 150 mg pro Liter. Weiters können auch Vitamine, Mineralstoffe, Taurin/Aminosäuren, Glucuronolacton und Inosit etc. enthalten sein [Österreichisches Lebensmittelbuch, 2017]. Laut EU-Verordnung 1169/2011 müssen Getränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg pro Liter den Hinweis „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränks tragen [Europäisches Parlament und Europäischer Rat, 2011].

F.i.T. – Fett in der Trockenmasse

Die Angabe „Fett in Trockenmasse“ (F.i.T.) ist in Österreich gesetzlich vorgeschrieben und hat einen einfachen Grund: Käse besteht aus Wasser und Trockenmasse. Während der Lagerung verliert der Käse Wasser und somit an Gewicht. Eine Fettangabe, die sich auf das Gewicht vom Käse bezieht, müsste damit ständig geändert werden. Der Anteil an Fett an der gesamten Trockenmasse bleibt hingegen fast gleich [BGBl. I Nr. 61/2018].

Fruchtsaftkonzentrat

Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat) wird aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnen [BGBl. II Nr. 206/2013].

„Ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln“

Ohne Zusatz von Zucker und/oder Süßungsmitteln bedeutet ohne Zusatz von Mono- oder Disacchariden, ohne Zusatz von Lebensmitteln wegen ihrer süßenden Eigenschaften, die Mono- oder Disaccharide enthalten sowie ohne den Einsatz von Süßungsmitteln, z. B. Sorbit, Saccharin, Xylit etc. (gemäß Art. 3, Abs. 2, lit. e und Anhang II, Teil B, Z 2 der VO

(EG) Nr. 1333/2008 idgF). Eine genaue Auflistung aller zugelassenen Süßungsmitteln ist der Verordnung zu entnehmen [VO (EG) Nr. 1333/2008].

Süßungsmittel

In den EU-Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe werden Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe unter dem Begriff „Süßungsmittel“ zusammengefasst [BfR, 2014].

Süßstoffe

Süßstoffe zählen zu den Süßungsmitteln. In der Europäischen Union (EU) sind derzeit 11 Süßstoffe zugelassen. Einige bekannte Beispiele sind: Acesulfam K (E 950), Aspartam (E 951), Saccharin (E 954) oder Steviolglycoside (E 960) [Elmadfa und Leitzmann, 2023].

Zuckeraustauschstoffe

Acht der derzeit in der EU zugelassenen Süßungsmittel sind Zuckeraustauschstoffe. Chemisch betrachtet handelt es sich bei diesen Stoffen um Zuckeralkohole (Polyole). Bekannte Beispiele sind unter anderem: Sorbit (E 420), Mannit (E 421), Lactit (E 966) oder Xylit (E 967) [Elmadfa und Leitzmann, 2023].

Roggenbrot

Roggenbrot wird aus Roggenmahl- und -schälprodukten verschiedener Typen hergestellt. Ein Zusatz von Weizenmehl geeigneter Typen bis zu 10 % des Gesamtgewichtes an Mahl- und Schälprodukten ist zulässig [Österreichisches Lebensmittelbuch, 2023]

Vollkorn

Als Vollschrote (Vollkornschrote) werden Mahlprodukte bezeichnet, die durch Zerkleinern (Schroten) von Mahlgut hergestellt werden und demnach eine gleiche oder annähernd gleiche stoffliche Zusammensetzung aufweisen, wie das unverarbeitete Mahlgut. Weizenvollkornschrot wird auch als Grahamschrot bezeichnet [Österreichisches Lebensmittelbuch, 2023].

Vollkornbrot

Vollkornbrot wird unter Verwendung von ganzen Getreidekörnern, Vollschrot (Vollkornschrot) oder auch Vollmehl (Vollkornmehl) hergestellt. Beimengungen von anderen Mehlen geeigneter Typen bis zu 10 % des Gesamtgewichtes der Mahl- und Schälprodukte sind zulässig [Österreichisches Lebensmittelbuch, 2023].

Wasser

Der Begriff Wasser umfasst Trinkwasser, natürliches Mineralwasser und Quellwasser sowie Tafelwasser mit oder ohne Zugabe von Kohlensäure [Österreichisches Lebensmittelbuch, 2022].

Erfrischungsgetränke aus Wässern mit Zusätzen (geruch- und geschmackgebend, süßende Stoffe usw.) zählen nicht zu dieser Kategorie, sondern werden ggf. zu den Getränken mit max. 6,0 g Zucker pro 100 ml sowie *ohne Zusatz von Süßungsmitteln* gezählt [Österreichisches Lebensmittelbuch, 2019].

Danksagung

Das BMSGPK bedankt sich bei der Vorsitzenden Ass. Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Petra Rust sowie den Mitgliedern der Arbeitsgruppe Gemeinschaftsverpflegung (AG GV) der Nationalen Ernährungskommission (NEK), die maßgeblich an der Ausarbeitung dieser Leitlinie beteiligt waren.

Den Mitgliedern der NEK sei für die finale Begutachtung und Verabschiedung der Leitlinie Schulbuffet gedankt.

Zudem bedankt sich das BMSGPK bei folgenden Konsultationsteilnehmer:innen für ihre fachliche Expertise (in alphabetischer Reihenfolge):

aks gesundheit GmbH, Vorarlberg: Dipl.oec.troph Birgit Höfert

Amt der Burgenländischen Landesregierung, Abteilung 10 – Gesundheit: Birgit Brunner,
Mag.^a Karin Schuh

Amt der Kärntner Landesregierung, Projekt „Iss dich fit – Gesunde Schuljause“: Grete
Novak-Passegger BSc, MSc

Amt der Oberösterreichischen Landesregierung, Abteilung Gesundheit

avomed – Arbeitskreis für Vorsorgemedizin und Gesundheitsförderung in Tirol: Lea Eiter,
BSc, Marie Hanser, BSc

AVOS – Gesellschaft für Vorsorgemedizin GmbH: Christina Frei, BSc

Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung: Lisa Bauer, MA

SIPCAN - Initiative für ein gesundes Leben: Mag. Dr. Manuel Schätzer

Styria vitalis: Andrea Goriupp, MSc, BEd, Mag.^a Katharina Herberhold, BEd

„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH: Mag.^a Heidemarie Hell, Mag.^a Irene Öllinger

Wiener Gesundheitsförderung – WiG: Mag.^a Tanja Founé

Besonders bedanken möchte sich das BMSGPK außerdem bei all jenen Buffetbetreiber:innen, die im Rahmen von Diskussionsrunden Einblicke in die praktische Umsetzung am Schulbuffet und wertvolle Erfahrungen für die Ausarbeitung der Leitlinie eingebracht haben:

Peter Halama, MA, Sigrid Hartner, Maria Ramgraber (Niederösterreich)

Martina Ehrenhöfler, Christine Kohnhauser (Steiermark)

Hannelore Horvath, Susanne Partej (Wien)

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

+43 1 711 00-0

post@sozialministerium.gv.at

sozialministerium.gv.at