

Die gute Wahl – ein neues Projekt für Schulbuffets

Als Anknüpfung an den Erfolg der Initiative „Unser Schulbuffet“ soll nun herausgefunden werden, wie verstärkt auf das gesunde Warenangebot aufmerksam gemacht werden kann. Insgesamt wurden vier Kennzeichnungssysteme genauer unter die Lupe genommen. Zwei davon, das Logo „Bewusst Wählen“ und das „Ampelsystem“ haben es in den Praxistest geschafft. Mit dem aus Vorsorgemitteln der Bundesgesundheitsagentur finanzierten Pilotprojekt „Die gute Wahl“ wird getestet, ob sich Schülerinnen und Schüler an Symbolkennzeichnungsmodellen hinsichtlich ihrer Lebensmittelauswahl orientieren und so die gesündere Wahl treffen. Weiters soll geprüft werden, ob die Kennzeichnung von Produkten am Schulbuffet für den Buffetbetreiber bzw. die Buffetbetreiberin im alltäglichen Arbeitsablauf praktikabel ist.

Kennzeichnungsmodell „Bewusst Wählen“

Das Logo „Bewusst Wählen“ (Healthy Choice) wurde auf Basis internationaler Ernährungsempfehlungen entwickelt und erstmals 2006 in den Niederlanden umgesetzt. Es soll Konsumenten und Konsumentinnen helfen eine gesunde Lebensmittelauswahl zu treffen.

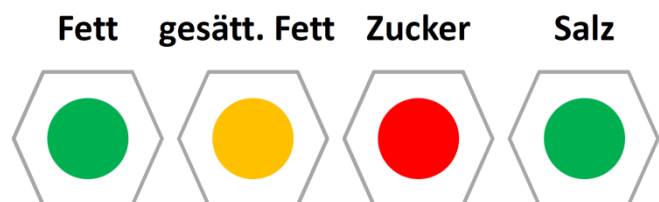
Die Kriterien orientieren sich an den Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und werden regelmäßig überarbeitet. In Ländern wie den Niederlanden, Tschechien und Polen wurden bereits nationale Programme mit dieser Kennzeichnung umgesetzt. In Mexiko wurden ebenfalls eigene Kriterien entwickelt.



Kennzeichnungsmodell „Ampelsystem“

Das Ampelsystem wurde in England von den Gesundheitsbehörden in Zusammenarbeit mit der Agentur für Lebensmittelstandards entwickelt. Es soll Konsumenten und Konsumentinnen einen Überblick über die Zusammensetzung der Lebensmittel

geben und auf hohe Gehalte einzelner Nährwerte hinweisen. Die freiwillige Kennzeichnung basiert auf der Angabe des Gehalts an Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz in Kombination mit den Ampelfarben (Grün = niedriger Gehalt, Orange = mittlerer Gehalt, Rot = hoher Gehalt).



In Kooperation mit den Schulbuffetbetreibern und -betreiberinnen soll nun in Österreich die Umsetzung dieser beiden Kennzeichnungssystemen getestet werden.

Ablauf

1. Schritt – Aufnahme des Warenangebotes:

Alle Speisen und Getränke werden hinsichtlich ihrer Nährwerte (gesättigte Fettsäuren, Zucker, Salz etc.) genau erfasst.

2. Schritt – Auslobung der Produkte:

Im zweiten Schritt werden die Speisen und Getränke am Schulbuffet gekennzeichnet und sollen für einige Wochen am Buffet ersichtlich bleiben (ca. 4 bis 6 Wochen).

3. Schritt – Interview:

Nach der Kennzeichnungsphase erfolgt ein persönliches Interview mit dem Buffetbetreiber bzw. der Buffetbetreiberin zur Alltagstauglichkeit des Kennzeichnungssystems. Auch die Meinungen von Schüler und Schülerinnen werden im Anschluss erfragt.

Weitere Informationen zu den Kennzeichnungssystemen finden Sie unter

<http://www.choicesprogramme.org/>

bzw. <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/pdf-ni/fop-guidance.pdf>