

# Nationaler Food Systems Dialogue „Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich“

Ergebnisbericht

---

Im Auftrag des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
und gefördert aus den Mitteln der Agenda Gesundheitsförderung



# Nationaler Food Systems Dialogue „Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich“

Ergebnisbericht

Autorinnen:

Ilonka Horváth  
Christina Lampl

Unter Mitarbeit von:

Gabriele Antony (GÖG)  
Judith Benedics (BMSGPK)  
Agnes Bergler-Stelzl (BMSGPK)  
Rainer Christ (GÖG)  
Fiona Witt-Döring (GÖG)

Fachliche Begleitung:

Karin Schindler (BMSGPK)  
Elmar Ritzinger (BML)  
Barbara Schmon (BMK)

Projektassistenz:

Maria-Theresia Ries

Die Inhalte dieser Publikation geben den Standpunkt der Autorinnen und nicht unbedingt jenen des Auftraggebers wieder.

Wien, im Februar 2023

Im Auftrag des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Zitiervorschlag: Horváth, Ilonka; Lampl, Christina (2023): Food Systems Dialogue. „Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich. Ergebnisbericht. Gesundheit Österreich, Wien

Zl. P10/26/5385

Eigentümerin, Herausgeberin und Verlegerin: Gesundheit Österreich GmbH,  
Stubenring 6, 1010 Wien, Tel. +43 1 515 61, Website: [www.goeg.at](http://www.goeg.at)

Dieser Bericht trägt zur Umsetzung der Agenda 2030 bei, insbesondere zu den Nachhaltigkeitszielen (SDG) 2, „Kein Hunger“, 3, „Gesundheit und Wohlergehen“, und 12, „Nachhaltiger Konsum und Produktion“.

Der Umwelt zuliebe:

Dieser Bericht ist auf chlorfrei gebleichtem Papier ohne optische Aufheller hergestellt.

# Inhalt

Abbildungen und Tabellen .....	IV
Abkürzungen.....	VI
1 Hintergrund.....	1
1.1 Ernährungssysteme, Gesundheit und Klima .....	1
1.2 Food Systems Dialogues.....	4
2 Nationaler Food Systems Dialogue .....	6
3 Ergebnisse der Diskussionsgruppen.....	9
3.1 Diskussionsgruppe 1: Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem .....	9
3.2 Diskussionsgruppe 2: Leistbarkeit.....	12
3.3 Diskussionsgruppe 3: Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur .....	15
3.4 Diskussionsgruppe 4: Lebensmittelproduktion und -handel .....	19
3.5 Diskussionsgruppe 5: Soziales Ernährungsumfeld .....	22
3.6 Synthese über alle Themen hinweg.....	25
4 Zusammenschau und Ausblick .....	26
Literatur .....	27
Anhang A .....	29
Anhang B.....	30
Anhang C .....	31

# Abbildungen und Tabellen

## Abbildungen

Abbildung 1.1: Das Ernährungssystem.....	2
Abbildung 2.1: Ablauf des Nationalen Food Systems Dialogue.....	7
Abbildung 2.2: Ablauf der Diskussionsrunden.....	8
Abbildung 3.1: Ergebnisflipchart Diskussionsrunde 1 von Gruppe 3 .....	18
Abbildung 3.2: Diskussionsgruppe 4 .....	21

## Tabellen

Tabelle 2.1: Auflistung der Fragestellungen pro Runde.....	8
Tabelle 3.1: Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema <i>Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem</i> .....	10
Tabelle 3.2: Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema <i>Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem</i> .....	10
Tabelle 3.3: Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema <i>Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem</i> .....	11
Tabelle 3.4: Arbeitsgruppenergebnisse zu Synergien, Thema <i>Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem</i> .....	11
Tabelle 3.5: Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema <i>Leistbarkeit</i> .....	13
Tabelle 3.6: Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema <i>Leistbarkeit</i> .....	13
Tabelle 3.7: Teilnehmende Institutionen und ihre mögliche Rolle .....	14
Tabelle 3.8: Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema <i>Leistbarkeit</i> .....	14
Tabelle 3.9: Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema <i>Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur</i> .....	16
Tabelle 3.10: Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema <i>Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur</i> .....	16
Tabelle 3.11: Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema <i>Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur</i> .....	17

Tabelle 3.12: Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema <i>Lebensmittelproduktion und -handel</i> .....	19
Tabelle 3.13: Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema <i>Lebensmittelproduktion und -handel</i> .....	20
Tabelle 3.14: Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema <i>Lebensmittelproduktion und -handel</i> .....	20
Tabelle 3.15: Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen und möglicher Beitrag der Organisationen, Thema <i>Soziales Ernährungsumfeld</i> .....	23
Tabelle 3.16: Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema <i>Soziales Ernährungsumfeld</i> .....	23
Tabelle 3.17: Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren sowie Synergien und Divergenzen, Thema <i>Soziales Ernährungsumfeld</i> .....	24

# Abkürzungen

AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
BMBWF	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
BMK	Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
BML	Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
BMSGPK	Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
DALYs	disability-adjusted life years (Krankheitslast)
div.	diverse
etc.	et cetera
EU	Europäische Union
FEH	Forum Ernährung heute
FH	Fachhochschule
FiBL	Forschungsinstitut für biologischen Landbau
FGÖ	Fonds Gesundes Österreich
FSD	Food Systems Dialogue
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GZ	Gesundheitsziel
GÖG	Gesundheit Österreich GmbH
MTD	medizinisch-technische Dienste
NCD	non-communicable diseases (nichtübertragbare Krankheiten)
NEK	Nationale Ernährungskommission
ÖGE	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
ÖiR naBe	Österreich isst regional, Nationaler Aktionsplan Beschaffung
OÖ	Oberösterreich
SDGs	Sustainable Development Goals (globale Ziele für eine nachhaltige Entwicklung)
THG	Treibhausgas
u. a.	unter anderem
UN	United Nations
WHO	World Health Organization (Weltgesundheitsorganisation)
WiG	Wiener Gesundheitsförderung
WKO	Wirtschaftskammer Österreich
z. B.	zum Beispiel

# 1 Hintergrund

Ernährungssysteme sichern die Produktion und Bereitstellung von Lebensmitteln für die Bevölkerung. Internationale Initiativen haben in den letzten Jahren zunehmend das Augenmerk auf die damit verbundenen gesundheitlichen und klimabezogenen Auswirkungen moderner Ernährungssysteme gerichtet. Die multiplen Auswirkungen resultieren u. a. daraus, welche Lebensmittel wie produziert werden und wie diese Lebensmittel weiterverarbeitet und transportiert werden sowie aus der Art und Weise, wie aus Lebensmitteln ein wirtschaftlicher Wert wird. Dabei stellt die Ernährung für das Individuum ein soziales Erlebnis dar und ist identitätsstiftend, was zur Notwendigkeit einer vielschichtigen Betrachtung führt. Die Ernährung spielt nicht nur eine zentrale Rolle für die Gesundheit des Menschen, gegenwärtige durchschnittliche Ernährungsweisen führen auch zu vielen negativen Folgen für Umwelt und Klima (z. B. Treibhausgasemissionen) in Österreich und anderen Ländern. Der Nexus zwischen Ernährungssystemen, der Gesundheit und dem Klima sowie die international etablierte Methode des Food Systems Dialogue, die dazu dient, spezifische Fragestellungen im Kontext von Ernährungssystemen zu diskutieren, werden im vorliegenden Bericht beschrieben.

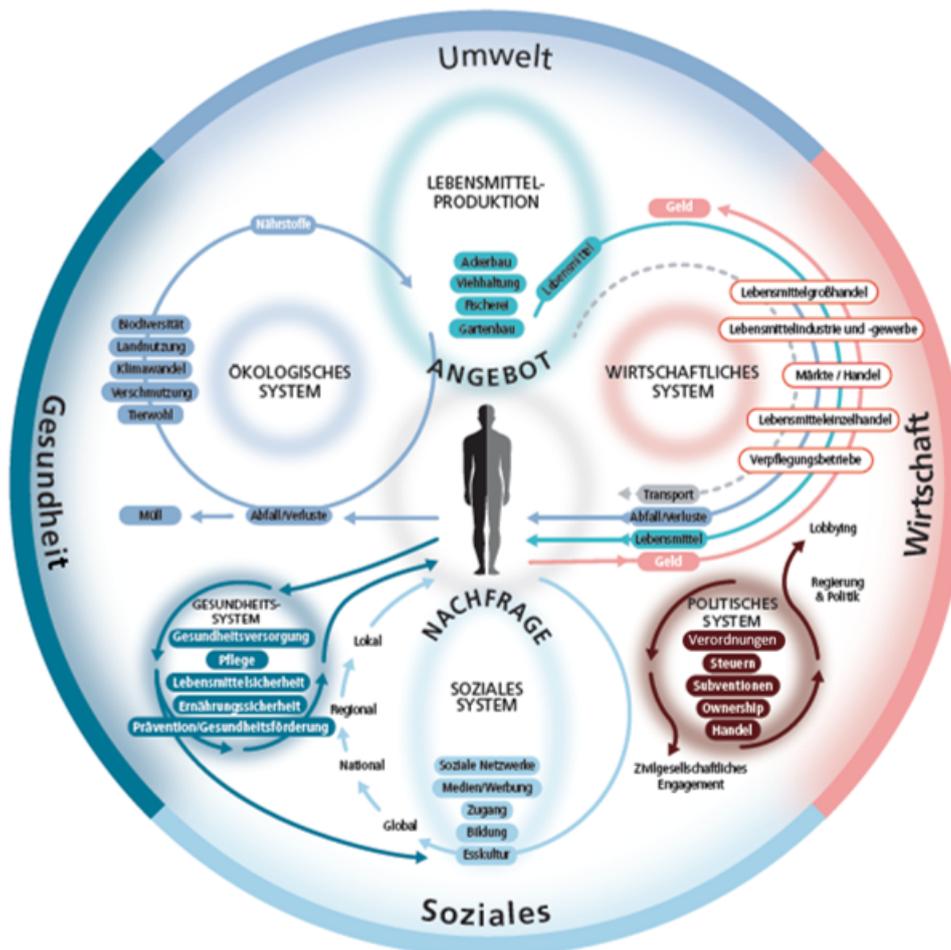
## 1.1 Ernährungssysteme, Gesundheit und Klima

Das Thema Ernährung ist von einem Zusammenspiel diverser Sektoren beeinflusst, die von der Produktion und Verpackung sowie Entsorgung von Lebensmitteln über die Kaufentscheidung im Supermarkt bis hin zum Angebot in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen reichen. Man spricht dabei zusammengefasst von Ernährungssystemen (Parsons 2018). Ernährungssysteme umfassen die lebensmittelbezogenen Kernbereiche

- » der Produktion,
- » der Verarbeitung,
- » des Vertriebs,
- » der Zubereitung,
- » des Verzehrs sowie
- » Lebensmittelverschwendung/-entsorgung (siehe Abbildung 1.1).

Dabei kommen wirtschaftliche, politische, ökologische, gesundheitliche und soziale Aspekte zum Tragen, welche diese Bereiche bewusst oder unbewusst beeinflussen.

Abbildung 1.1:  
Das Ernährungssystem



Quelle: Parsons/Hawkes 2018, übersetzt von der Leitung der Arbeitsgruppe zum GZ 7

Schätzungen zufolge kam es im Jahr 2017 zu mehr als 950.000 Todesfällen in der Europäischen Union, die auf eine ungesunde Ernährungsweise (unter anderem geprägt durch eine zu hohe Energiezufuhr und durch eine zu hohe Zufuhr gesättigter Fettsäuren) zurückzuführen sind, dabei handelt es sich um 20 Prozent aller Todesfälle (Europäische Union 2020). Insgesamt könnten mindestens 80 Prozent aller vorzeitigen Todesfälle durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfall und Diabetes verhindert werden, wenn die wichtigsten ernährungsbedingten Risikofaktoren, der Bewegungsmangel, der übermäßige Alkoholkonsum und insbesondere die sozialen Determinanten dieser Risikofaktoren verändert würden (WHO 2014; WHO 2019). Studien zeigen auf, dass eine pflanzenbasierte Ernährung nicht nur das Risiko lebensbedrohlicher Krankheiten senkt, sondern auch die negativen Umweltauswirkungen des Ernährungssystems verringert (Europäische Kommission 2019).

Das gesamte Ernährungssystem trägt global im Umfang von 19–29 Prozent zum Klimawandel bei (Crippa 2021), wobei tierische Produkte mit 14,5–18 Prozent gesamt den größten Teil der globalen Treibhausgasemissionen ausmachen (FAO 2013). In Österreich sind die THG-Emissionen, die durch das Ernährungssystem in Summe verursacht werden, mit ca. 20–30 Prozent ebenso beträchtlich (APCC 2014; de Schutter 2015). Dabei sind Lebensmittelproduzenten Mitverursacher des Klimawandels, jedoch auch dessen Leidtragende. Es wird prognostiziert, dass insbesondere die Landwirtschaft mit den negativen Auswirkungen des Klimawandels konfrontiert sein wird. Ausgehend von der Referenzperiode 1981–2010, wird ein Rückgang der Erträge bis zur Periode 2036–2065 um knapp 20 Prozent erwartet (Haslmayr et al. 2018).

Hinsichtlich der aktuellen Ernährungsmuster in Österreich ist die Datenlage dürftig, einzig aus einer ernährungswissenschaftlichen Perspektive heraus gibt es Daten, die im Rahmen des Ernährungsberichts erhoben werden. Österreicher:innen verzehren demnach, gemessen an der österreichischen Ernährungspyramide, sehr viel Fleisch, zu wenig Gemüse, zu viel Zucker (Rust 2017), und generell ist der Konsum, verglichen mit dem diesbezüglichen Durchschnitt der anderen EU-Länder, bei Fleisch um 29 Prozent, bei der Zuckierzufuhr um 27 Prozent und bei der Zufuhr tierischer Fette um 80 Prozent höher (de Schutter 2015). Sänke der Konsum auf ein gesundheitsverträgliches Niveau, könnten sich die Treibhausgasemissionen um 20 Prozent verringern (Schlatzer 2020). Es kann beobachtet werden, dass sich soziale Ungleichheitsstrukturen – wie zum Beispiel im formalen Bildungsniveau – in einer Gesellschaft auf das Ernährungsverhalten auswirken. Die Wahrscheinlichkeit, Adipositas zu entwickeln, ist bei Personen mit niedrigem Bildungsniveau am höchsten, was auf beide Geschlechter zutrifft. Neben Wochenmärkten, Bauernmärkten etc. haben Supermärkte eine dominante Stellung im Ernährungssystem. Durch erlangte Marktmacht haben sie Einfluss sowohl auf die Produktion/Verarbeitung (durch Preisdruck, Produktpolitik etc.) als auch auf den Konsum (z. B. Produktentwicklung, Marketing etc.). Dabei deckten 2020 vier große Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen 91 Prozent des gesamten Marktes ab. Im internationalen Vergleich stellen aber auch unterschiedliche Formen der Direktvermarktung einen wesentlichen Teil des Marktes dar (Penker 2022)

### **Food-Systems als relevanter Handlungsbereich internationaler und nationaler Strategien**

Bei nahezu allen der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung<sup>1</sup> (Sustainable Development Goals [SDGs]) können Querverbindungen mit dem Ernährungssystem hergestellt werden (Vereinte Nationen 2015). Besonders im Rahmen der Transformation hin zu einem fairen, gesunden und nachhaltigen Ernährungssystem sind hier die SDGs sowie auf europäischer Ebene Bestrebungen im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie der EU zu nennen. Die Farm-to-Fork-Strategie ist das Herzstück des European Green Deal und setzt sich für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion, eine nachhaltige Lebensmittelverarbeitung und -verteilung sowie für die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung ein (Europäische Union 2020).

---

<sup>1</sup>

<https://sdgs.un.org/goals> (Zugriff am 17. 11. 2022)

Die Gesundheitsziele Österreich gelten als wichtiger Beitrag zur Umsetzung der SDGs in Österreich und wurden so auch im ersten freiwilligen Umsetzungsbericht Österreichs an die UN festgehalten (Bundesministerium für europäische und internationale Angelegenheiten 2020). Für das Gesundheitsziel 7, „Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen“, arbeitete eine intersektoral besetzte Arbeitsgruppe im Zeitraum von Juni 2019 bis Oktober 2021 ein Strategie- und Maßnahmenkonzept aus. Dabei wurde das Modell des Food-Systems als wesentlich erachtet, um relevante Stakeholder:innen und Aktivitäten zu erkennen (BMSGPK 2022).

## 1.2 Food Systems Dialogues

Bei Food System Summit Dialogues handelt es sich um eine weltweite Initiative der Vereinten Nationen, die 2019 gestartet wurde und im September 2021 im Rahmen des Food Systems Summit<sup>2</sup> einen ersten formalen Abschluss fand. Das Ziel der partizipativ konzipierten Initiative ist, eine zukünftige Ausrichtung von Ernährungssystemen im Sinne der Transformation zu gestalten und die Erreichung der 17 SDGs mit 2030 als weltweit gemeinsame Anstrengung zu ermöglichen.

Das Zusammenbringen relevanter Akteurinnen und Akteure aus diversen Handlungsfeldern soll nachhaltigere, inklusivere und resilientere Ernährungssysteme ermöglichen. Nach einem inhaltlichen Input, der die Herausforderungen umreißt, rücken die Diskussionen im Kleingruppenformat zu vorformulierten Themenstellungen die Entwicklung neuer Perspektiven und Strategien im Ernährungssystem in den Fokus. Diese Diskussionsgruppen bilden das Herzstück der Dialogues: Die Diskussionsthemen beschreiben – im Sinne des Backcastings – konkrete Visionen, wie das Ernährungssystem in zehn Jahren funktionieren wird, um somit anzuregen, über die aktuelle Situation hinauszudenken.

Die wesentlichen Kernelemente der Methode (FSD) sind:

- » **Fokus der Themenstellung:** in Bezug auf national bis regional oder spezifische Bevölkerungsgruppen
- » **Grundsätze des Miteinanders<sup>3</sup>** in der Kommunikation: Zuhören, Willkommen-Heißen abweichender Perspektiven, Suchen nach neuen Verbindungen, Zusammenarbeit zur Identifikation vielversprechender Optionen, Diskussion möglicher Auswirkungen bzw. das Ausformulieren von Umsetzungswegen und -maßnahmen
- » **Erkunden von Synergien und Divergenzen**
- » Einbindung einer **Vielfalt von Stakeholderinnen und Stakeholdern:** Entscheidungsträger:innen, (kommunale) Organisationen, Vereine, Universitäten, Zivilbevölkerung
- » **Blick in die Zukunft** (10 Jahre)

---

2

<https://www.un.org/en/food-systems-summit> (Zugriff am 17. 11. 2022)

3

siehe Chatham House Rule: <https://www.chathamhouse.org/about-us/chatham-house-rule> (Zugriff am 17. 11. 2022)

Insbesondere die Independent Dialogues<sup>4</sup> sind als Format so konzipiert, dass sie auch nach dem Food Systems Summit weitergeführt werden können. Weltweit wurden bis dato 1.680 Dialogues mit rund 110.000 Teilnehmenden veranstaltet. Details zum Gesamtprozess, von Ergebnisberichten wie auch zur Methode finden sich auf der Website <https://summitdialogues.org/>.

---

4

Independent Dialogues können lokal ausgerichtet und verschiedenen Kontexten angepasst werden. Sie können von Initiativen unabhängig von nationalen Behörden ausgerichtet werden. Durch einen offiziellen Feedbackmechanismus sind ihre Ergebnisse an den Gesamtprozess angebunden.

## 2 Nationaler Food Systems Dialogue

Im Rahmen der Arbeiten des Kompetenzzentrums Klima und Gesundheit zum Schwerpunkt Co-Benefits zu Klima und Gesundheit wurde ein Nationaler Independent Food Systems Dialogue (FSD) durchgeführt, der am 4. November 2022 von 9 bis 14 Uhr im Spiegelsaal des Hauses des Sports in 1040 Wien stattfand.

Die inhaltliche Vorbereitung darauf erfolgte gemeinsam mit den Fachabteilungen des BMSGPK, des BML und des BMK und der Koordination des Gesundheitsziels 7, „Gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich machen“, an der GÖG. Relevant war, dass sowohl das Thema des FSD wie auch die Themen der Diskussionsgruppen an die Arbeiten der Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7, insbesondere an die drei dort formulierten Wirkungsziele, andockten (BMSGPK 2022). Die Einladung zum FSD erging an die intersektoral zusammengesetzte Arbeitsgruppe zum Gesundheitsziel 7, an die Nationale Ernährungskommission (NEK) und an weitere Expertinnen und Experten aus dem Bereich des Ernährungssystems in Österreich.

Insgesamt haben 37 Personen an der Veranstaltung teilgenommen. Eine Übersicht über die involvierten Institutionen bietet Anhang C. Die Tagesordnung findet sich in Anhang A, der Ablauf der Veranstaltung ist in Abbildung 2.1 skizziert. Die Moderation und technische Unterstützung erfolgte durch die Firma PlanSinn – Planung & Kommunikation GmbH<sup>5</sup>.

Das **Thema des Nationalen Food Systems Dialogue** lautete: „Schritte zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich 2030“

### Themen der Diskussionsgruppen

- » „Österreich hat im Jahr 2030 das gemeinsame und intersektoral ausgerichtete Ziel, im Bereich der ernährungsbezogenen Co-Benefits europaweit eine Vorreiterrolle einzunehmen, erreicht.“
- » „In Österreich können im Jahr 2030 alle Menschen in gleichem Ausmaß ihren Lebensmittelbedarf gesund und nachhaltig decken.“
- » „Eine flächendeckende Versorgungsinfrastruktur trägt dazu bei, dass im Jahr 2030 für Konsumentinnen und Konsumenten die Wahl von gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln die einfachste Wahl ist.“
- » „Gesunde und nachhaltige Lebensmittelsysteme sind im Jahr 2030 oberstes Prinzip der österreichischen Versorgungskette.“
- » „Im Jahr 2030 steht das soziale Miteinander im Vordergrund einer kultur- und generationenübergreifenden Ernährungskultur.“

---

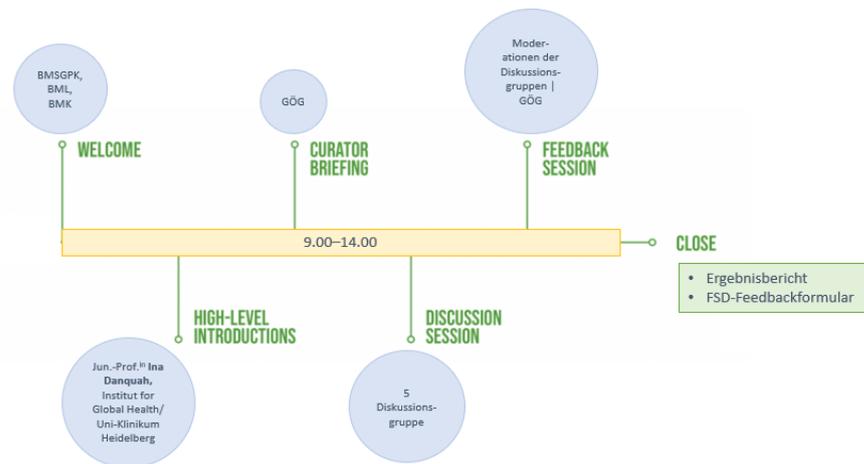
5

[www.plansinn.at](http://www.plansinn.at)

## Inhaltlicher Einführungsvortrag

Mit dem Titel *Gesunde und nachhaltige Ernährungssysteme – Chancen, Hebel und Herausforderungen* führte Jun.-Prof.<sup>in</sup> PD<sup>in</sup> Dr.<sup>in</sup> Ina Danquah, die Leiterin der Arbeitsgruppe Climate Change, Nutrition and Health am Heidelberg Institute of Global Health / Universitätsklinikum Heidelberg inhaltlich in das Thema ein. Dabei wurden, beginnend mit dem Konzept des Ernährungssystems, sowohl Indikatoren für eine nachhaltige Ernährung beschrieben wie auch Determinanten, die das Ernährungssystem beeinflussen. Maßnahmen, die auf unterschiedlichen Ebenen des Ernährungssystems ansetzen, dienten als Inspiration für die Diskussionsgruppen. Dabei wurden individuelle Maßnahmen diskutiert, etwa vegetarische und vegane Ersatzprodukte, sowie mögliche Interventionen auf der Verhältnisebene, durchgeführt in der Gemeinschaftsverpflegung. In Anhang B sind die Folien der Präsentation ersichtlich.

Abbildung 2.1:  
Ablauf des Nationalen Food Systems Dialogue



Quelle: GÖG

## Methodischer Aufbau der Diskussionsgruppen

Die Diskussionsgruppen arbeiteten in drei Runden mit jeweils spezifischen Fragestellungen. Die Zuteilung der Gruppen wurde vor Ort anmoderiert und verfolgte das Ziel, die Teilnehmenden möglichst divers zu verteilen. Jede Diskussionsrunde dauerte 45 Minuten, nach der zweiten Runde wurden die Teilnehmenden gebeten, die Gruppe zu wechseln. Eine Übersicht über den Ablauf der Diskussionsgruppen ist in Abbildung 2.2 ersichtlich.

Abbildung 2.2:  
Ablauf der Diskussionsrunden



Quelle: GÖG

Die Fragestellungen zu den einzelnen Diskussionsrunden finden sich in Tabelle 2.1: Auflistung der Fragestellungen pro Runde. Da die Teilnehmenden vor der Runde 3 die Gruppen wechselten, wiederholen sich die Fragen in dieser Runde. Die Dokumentation in den Diskussionsgruppen erfolgte auf Plakaten und Flipcharts.

Tabelle 2.1:  
Auflistung der Fragestellungen pro Runde

Runde	Fragestellung
<b>Runde 1</b>	1.1 Welche Weichenstellungen und Innovationen braucht es in den nächsten 3 Jahren, um einen möglichst großen Schritt in die beschriebene Richtung zu gehen?
	1.2 Gibt es bereits Ansätze und Initiativen, die es zu unterstützen gilt?
	1.3 Welchen Beitrag könnte meine Organisation/Institution leisten, bzw. wo braucht es Zusammenarbeit?
<b>Runde 2</b>	2.1 Wodurch merken wir, dass wir auf dem richtigen Weg sind?
	2.2 Welche Standpunkte/Positionen teilen wir, in welchen Aspekten unterscheiden wir uns?
<b>Runde 3</b>	3.1 Welche zentralen Weichenstellungen/Maßnahmen sind relevant?
	3.2 Welchen Beitrag könnte meine Organisation/Institution leisten, bzw. wo braucht es Zusammenarbeit?

Quelle und Darstellung: GÖG

## 3 Ergebnisse der Diskussionsgruppen

Die Ergebnisse werden für jede Diskussionsgruppe einzeln dargestellt. Vor der Ergebnisdarstellung wird einleitend das jeweilige Thema im Rahmen einer Vision ausgeführt. Diese Vision wurde in der jeweiligen Gruppe vor den Fragerunden 1 sowie 3 gelesen und bildete die Ausgangsbasis für die drei Diskussionsrunden. Die Ergebnisse wurden vor Ort auf Flipcharts von der Gruppe dokumentiert und sind in diesem Ergebnisbericht tabellarisch aufbereitet. Die Ergebnisse aus den Diskussionsrunden 1 und 3 werden in jedem Kapitel jeweils in der ersten Tabelle zusammengefasst, jene aus der Diskussionsrunde 2 jeweils in der zweiten Tabelle. Die Tabellen weichen teilweise voneinander ab, was an der unterschiedlichen Bearbeitung der jeweiligen Fragerunde liegt.

Nach jeder Tabelle finden sich die zusammengefassten Ergebnisse, welche im Plenum von den jeweiligen Gruppenmoderatorinnen/-moderatoren präsentiert wurden.

### 3.1 Diskussionsgruppe 1: Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem

In der nachstehenden Box findet sich jene Vision, die als Input für die Diskussion in Gruppe 1 diente. Die in den nachfolgenden Tabellen verschriftlichen Ergebnisse sind Resultate aus den Gruppenarbeiten und erheben demnach keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

*„Österreich hat im Jahr 2030 das gemeinsame und intersektoral ausgerichtete Ziel, im Bereich der ernährungsbezogenen Co-Benefits europaweit eine Vorreiterrolle einzunehmen, erreicht.“*

Die Bereitstellung leistbarer, nachhaltiger und nährstoffreicher Lebensmittel für die gesamte Bevölkerung ist oberstes Prinzip des intersektoral ausgerichteten Ernährungssystems. Dabei wird ein Ansatz des Ernährungssystems verfolgt, bei dem neben der Lebensmittelsicherheit und -hygiene die Förderung gesundheitsfördernder Lebensmittel sowie ökologische Aspekte der gesamten Wertschöpfungskette (von der Produktion bis hin zur Verarbeitung und zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen i. S. v. „farm to fork“) berücksichtigt werden. Soziale und finanzielle Mindeststandards in produzierenden Betrieben werden dabei ebenso grundlegend mitgedacht wie die Ernährungssicherheit für alle in Österreich lebenden Menschen.

Tabelle 3.1 umfasst die Arbeitsgruppenergebnisse aus der Fragerunde 1, in der notwendige Weichenstellungen für die nächsten drei Jahre zur Erreichung der Vision diskutiert wurden.

Tabelle 3.1:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema *Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem*

<b>Weichenstellung für die nächsten drei Jahre</b>
gemeinsame Definition „nachhaltiges Ernährungssystem“ samt „Übersetzung“/Operationalisierung für „Einzelsysteme“
Grundeinstellung „Komplexität ist zumutbar“
„one health approach“ (als dienliches Modell für das Co-Benefits-Verständnis)
Anpassung der landwirtschaftlichen Förderungen
Kostenwahrheit der Lebensmittel
Lebensmittelkompetenz
» mehrere Ebenen berücksichtigen
» Individuum
» Stakeholder:innen
Systemebene
» Bewusstseinsbildung gesunde und nachhaltige Ernährung
» Ernährungskompetenz und Klimakompetenz
» „food literacy“ in div. Schulfächern
» öffentliche Beschaffung als Good Practice für Co-Benefits
» Maßnahmen mit Wirkung nach innen und nach außen (z. B. Mitarbeiter:innen, Patientinnen/Patienten, Schüler:innen)

Quelle und Darstellung: GÖG

Tabelle 3.2 listet die Ergebnisse zu bereits bestehenden Ansätzen und Initiativen hinsichtlich eines intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystems.

Tabelle 3.2:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema *Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem*

<b>Bestehende Ansätze/Initiativen</b>
„farm to fork“
United Against Waste
Aktionsplan nachhaltige Beschaffung
Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung für Ausschreibungen
10 Regeln der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)
Nationale Ernährungskommission für Strategien/Ansätze und Definitionen sowie dafür, wie man Ansätze operationalisieren kann
KlimaTeller (z. B. beim Bundesheer) bzw. „Gesunder und nachhaltiger Teller“ (BMSGPK)
„whole school food approach“
Medienkooperationen
Kochworkshops für Schulen (mobil mit Anhänger, z. B. in Wien)

Quelle und Darstellung: GÖG

Ein Teil der Fragerunde 2 drehte sich um die Frage, inwiefern sich die Entwicklungen in die gewünschte Richtung bewegen. Tabelle 3.3 listet die Ergebnisse der Arbeitsgruppe zu wünschenswerten Maßnahmen bzw. mögliche Indikatoren zur Zielerreichung.

Tabelle 3.3:  
Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema *Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem*

<b>Richtiger Weg bzw. mögliche Indikatoren</b>
Erreichen der Klimaziele
Indikatoren, die international vergleichbar sind (nichtübertragbare Krankheiten [NCDs], Flächennutzung)
» Indikatoren sind definiert und werden regelmäßig erhoben.
» Monitoring etablieren (inkl. des Festlegens von Reportingmechanismen)
österreichische Ernährungsberichterstattung regelmäßig durchführen
politische Anreizsysteme pro Nachhaltigkeit (in unterschiedlichen Politikfeldern)
Bewusstseinsbildung: Ernährungspyramide → Teller
Berichterstattung/Medien (Zeitungen, Social Media ...) in Sachen nachhaltiges Ernährungssystem
Vorschläge für Indikatoren:
» Anteil an ausgegebenen Mahlzeiten in öffentlichen Einrichtungen (Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern ...), die Ernährungsempfehlungen entsprechen
» Anteil an Lebensmittelverschwendung in öffentlichen Einrichtungen
» Anzahl absolvierter Zusatzmodule für nachhaltige Ernährung in der Kochausbildung
» Ernährungskompetenz der österreichischen Bevölkerung

Quelle und Darstellung: GÖG

Darüber hinaus wurden in dieser Diskussionsgruppe explizit gruppeninterne Synergien beschrieben, welche in Tabelle 3.4 ersichtlich sind.

Tabelle 3.4:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu Synergien, Thema *Intersektoral ausgerichtetes Ernährungssystem*

<b>Synergien</b>
„Regional“ heißt nicht ganz Österreich (geografisch gesehen, v. a. in puncto Transport relevant).
Regional ist nicht immer klimafreundlicher (z. B. Energieverbrauch, der bei regionaler Produktion anfällt, vs. Transport aus anderen Ländern)
Es braucht geeignete Kommunikationsmittel, Kennzeichnung, Labels

Quelle und Darstellung: GÖG

### Präsentation im Plenum

Es wurde erwähnt, dass es zu Beginn relevant sei, dass alle Stakeholder:innen eine gemeinsame Definition des Ernährungssystems annähmen und sich darauf einigten. Die Definition solle auf den Vorgaben seitens der EU aufbauen, eine unabhängige nationale Begriffsdefinition erscheine wenig zielführend. Auf allen Ebenen, sowohl auf der Mikro- wie auch auf der Makroebene, solle Einigkeit

geschaffen und entsprechend kommuniziert werden. Dies könne nur gelingen, indem die Definition für die unterschiedlichen Beteiligten „übersetzt“ werde, da beispielsweise regionale Kleinbetriebe mit anderen Begrifflichkeiten operieren würden als Ernährungsexpertinnen und -experten. Alle Beteiligten sollten sich ihrer Position im Ernährungssystem bewusst sein und sich entsprechend der EU-weiten Definition des Ernährungssystems wiedererkennen und wahrnehmen können. Öffentliche Beschaffung könne in diesem Zusammenhang als Good Practice gesehen werden. Ausgangsbasis müssten zudem Indikatoren sein, die regelmäßig erhoben würden. Dann könnten die Kooperationen zur Stärkung der Co-Benefits ausgebaut werden.

In der Gruppe wurde über den Begriff der Regionalität diskutiert: Regional sei nicht immer gleich klimafreundlich, und Österreich gelte nicht per se als regional. So sei beispielsweise der Transport von Lebensmitteln aus Westösterreich nach Ostösterreich aufwändiger und klimaschädlicher als der Import von Lebensmitteln aus den Grenzregionen der östlichen Nachbarländer.

## 3.2 Diskussionsgruppe 2: Leistbarkeit

In der nachstehenden Box findet sich jene Vision, die als Input für die Diskussion in Gruppe 2 diene. Die in den nachfolgenden Tabellen verschriftlichen Ergebnisse sind Resultate aus den Gruppenarbeiten und erheben demnach keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

*„In Österreich können im Jahr 2030 alle Menschen in gleichem Ausmaß ihren Lebensmittelbedarf gesund und nachhaltig decken.“*

Unabhängig vom sozioökonomischen Status, aber unter Berücksichtigung der Individualität ist allen Personen in gleichem Ausmaß der Zugang zu gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln möglich. Ein Augenmerk liegt insbesondere auf gesundheitlich vorbelasteten und auf ökonomisch schlechtergestellten Personen aller Altersgruppen. Dies umfasst neben unterschiedlichen Personengruppen (wie z. B. Alleinerziehenden, Personen mit Mindestsicherung oder -pension) auch Settings wie zum Beispiel Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Restaurants oder betreute Einrichtungen. Bereits bestehende gesundheitliche Ungleichheiten werden durch die Möglichkeit einer gesunden und nachhaltigen Ernährung ausgeglichen.

Tabelle 3.5 umfasst die Arbeitsergebnisse aus der Fragerunde 1, in der notwendige Weichenstellungen für die nächsten drei Jahre zur Erreichung der Vision diskutiert wurden.

Tabelle 3.5:  
Arbeitsergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema *Leistbarkeit*

<b>Weichenstellung für die nächsten drei Jahre</b>
Infrastruktur
Kompetenz und Akzeptanz
Beratung und Unterstützung
Austausch fördern
Lenkungsmaßnahmen (Steuern)
Subventionen von Obst, Gemüse und Getreide
Ernährungsgutscheine
Fleischkonsum radikal reduzieren, Rückbesinnung auf regionale, saisonale Lebensmittel, Hülsenfrüchte, Blattgemüse, Getreidesorten
Bewusstsein in Bezug auf:
» den Umstand, wie viel Geld anteilmäßig für Lebensmittel ausgegeben wird
» Haushalt
» „ständiges Angebot von allem“
Kochen lehren, besonders in Hinblick auf die Verarbeitung von frischen Produkten und Rohware (als Schulprogramm?)

Quelle und Darstellung: GÖG

Tabelle 3.6 listet die Ergebnisse zu bereits bestehenden Ansätzen und Initiativen hinsichtlich der Leistbarkeit.

Tabelle 3.6:  
Arbeitsergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema *Leistbarkeit*

<b>Bestehende Ansätze/Initiativen</b>
ÖiR naBe
Qualitätsstandards
Ernährungsakademie (Fortbildungsinitiative der ÖGE und WiG für Lehrer:innen, Pädagoginnen und Pädagogen, Assistentinnen und Assistenten)
Ausbau der Tages- und Nachmittagsbetreuung
Seminarbäuerinnen
Wissensplattformen

Quelle und Darstellung: GÖG

Die in dieser Diskussionsgruppe involvierten Institutionen konnten ihre Rolle in folgenden Bereichen sehen, siehe Tabelle 3.7.

Tabelle 3.7:  
Teilnehmende Institutionen und ihre mögliche Rolle

Teilnehmende Institutionen	Mögliche Rolle
BMSGPK und BML	Vernetzung und (intersektoraler) Austausch (ÖiR – NEK – GZ 7) kostenloses Mittagessen in Schulen in Kooperation mit den Schulhal- tern und dem Bereich Soziales/Familie
	Ausbau Tagesbetreuung hinsichtlich: » Zugang für alle » Infrastruktur ermöglicht Kochen
ÖGE	Wissenskommunikation (Kommunikation für die Praxis, ÖGE-Gütezei- chen, Vernetzung, Fortbildung, Vernetzung der Wissenschaftsdiszipli- nen, praktische Umsetzung)
Landwirtschaftskammer	Wissensvermittlung (Referentinnen/Referenten, Expertinnen/Exper- ten) in der Erwachsenenbildung und auch Pädagoginnen/Pädagogen
	Vernetzung Beratung
Verband der Diätologen	Fortbildungsanbieter:innen für Köchinnen und Köche, Pädagoginnen und Pädagogen, diverse Multiplikatorinnen und Multiplikatoren
	Kooperationspartner mit Expertenpool bei Qualitätsstandards, Ent- wicklung von Musterplänen für die Verpflegung Als Projektpartner für Schulen, Kindergärten, Betriebe, Kinderwohn- einrichtungen etc.

Quelle und Darstellung: GÖG

Die Gruppe konnte im Rahmen der Diskussion lediglich Synergien ausfindig machen, welche im Rahmen der Ergebnisse sichtbar wurden. Divergenzen konnten nicht identifiziert werden.

Ein Teil der Fragerunde 2 drehte sich um die Frage, inwiefern sich die Entwicklungen in die gewünschte Richtung bewegen. Tabelle 3.8 listet die Ergebnisse der Arbeitsgruppe zu wünschenswerten Maßnahmen bzw. möglichen Indikatoren zur Zielerreichung.

Tabelle 3.8:  
Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema *Leistbarkeit*

Richtiger Weg bzw. mögliche Indikatoren
langfristige Finanzierung von Gemeinschaftsverpflegung (z. B. in der Kinderbetreuung; Anschubfinanzierung reicht nicht)
Ernährungsberichterstattung stärken
Mundgesundheit verbessert sich
Lebensmittelverschwendung wird reduziert.
Übergewicht, Adipositas und damit einhergehende Folgen sinken
DALYs (disability adjusted life years) steigern
Der Verzehr soll sich an den Empfehlungen orientieren.
Nose-to-Tail-Verarbeitung
Anteil Essen (Ausgaben) an Haushaltseinkommen
Nachfrage bei Sozialmärkten geht nach unten
Dialog zwischen Gemeinschaftsverpflegungsanbietern und Bevölkerungsgruppen (individuelle Bedürfnisse berücksichtigen)
Essen wird von der Bevölkerung in die eigene Kompetenz zurückgeholt.

Quelle und Darstellung: GÖG

Als wichtige Hebel wurden genannt:

- » umfassende Kostenwahrheit (Gesundheit, Klima und Soziales)
- » Umverteilung kurzfristig: Gutscheine
- » Gemeinschaftsverpflegung
- » Transparenz/Kostenwahrheit intersektoral

### Präsentation im Plenum

Um die gesunde und nachhaltige Ernährung für alle zugänglich zu machen, bedürfe es entsprechender Infrastruktur (Märkte, Direktvermarktung, Lebensmittelboxen). Durch Beratung, Unterstützung und Austausch solle der gesamten Bevölkerung eine solche Ernährung zugänglich gemacht werden.

Kostenwahrheit (Soziales, Gesundheit, Klima) wird ebenso gefordert wie Lenkungsmaßnahmen. Des Weiteren seien auch etwa Steuerbegünstigungen/Gutscheine für gesunde und nachhaltige Lebensmittel erforderlich. Das gehe mit einer Umverteilung finanzieller Mittel und Kosten einher.

Kurzfristige Lösungen könnten Gutscheine sein, und die Gemeinschaftsverpflegung wird als wichtiger Hebel genannt.

Die Ernährungskompetenz wird als wesentliches Thema erwähnt, das viele Anknüpfungspunkte für die Konzeptentwicklung liefert (Wie kauft man ein, wie lagert man Lebensmittel etc.?).

## 3.3 Diskussionsgruppe 3: Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur

In der nachstehenden Box findet sich jene Vision, die als Input für die Diskussion in Gruppe 3 diente. Die in den jeweiligen Tabellen verschriftlichen Ergebnisse sind Resultate aus den Gruppenarbeiten und erheben demnach keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

*„Eine flächendeckende Versorgungsinfrastruktur trägt dazu bei, dass im Jahr 2030 für Konsumentinnen und Konsumenten die Wahl gesunder und nachhaltiger Lebensmittel die einfachste Wahl ist.“*

Es besteht in Österreich sowohl in der Stadt als auch auf dem Land eine flächendeckende Infrastruktur für eine nachhaltige Versorgung. Über diese Versorgungsinfrastruktur sind gesunde und nachhaltige Lebensmittel erhältlich und mit kurzen Wegen – optimalerweise zu Fuß, mit dem Rad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln – gut erreichbar. Regionalentwicklung fördert den Aufbau dieser Infrastruktur und die Verfügbarkeit nachhaltig produzierter Lebensmittel, die auch gesundheitsfördernden Aspekten gerecht werden – und somit die einfachere Wahl sind.

Tabelle 3.9 umfasst die Arbeitsgruppenergebnisse aus der Fragerunde 1, in der notwendige Weichenstellungen für die nächsten drei Jahre zur Erreichung der Vision diskutiert wurden.

Tabelle 3.9:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema *Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur*

<b>Weichenstellung für die nächsten drei Jahre</b>
Leitlinien für Gemeinschaftsverpflegung existieren – diese umsetzen und verpflichtend machen
Einkaufskriterien als „default“:
» ökologisch
» regional
» saisonal
Vermarktergemeinschaften
Raumplanung
Wochenmarkt
regionale Lebensmittelboxen
Qualitätsstandards für Food to go und Onlinebestellungen
Planung Einkauf
Kompetenz
positive Umgebungen und optimale Ernährungsumgebung schaffen
Preise für Lebensmittel
Voraussetzungen schaffen für Frisch-Kochen (Zeit, Kompetenz ...)
Ernährungs- und Kochkompetenz der Kinder fördern
Ernährungspyramide „leben“
Ernährungsunterricht in Kita und Schule
Informationskampagnen
Aufklärung
gesunde Ernährung in Gemeinden institutionalisieren

Quelle und Darstellung: GÖG

Tabelle 3.9 listet die Ergebnisse zu bereits bestehenden Ansätzen und Initiativen hinsichtlich einer nachhaltigen Versorgungsinfrastruktur.

Tabelle 3.10:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema *Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur*

<b>Bestehende Ansätze/Initiativen</b>
Vergaberecht (Kompetenzentwicklung)
Einkauf für Gemeinschaftsverpflegung
Vernetzung Einkäufer und Produzenten (z. B. Uniklinik Graz)
„Verteiler“ → weniger Food-Waste
Abfallkreislaufwirtschaft
gute Gestaltung von Gemeinschaftsverpflegung, Essenszustellung gewährleisten
Kochkurse, Grenzenlos kochen
Ernährungsunterricht in Kindergärten und Schulen
Verpflegungskonzepte in Gemeinden (Information/Weiterbildung des Gemeindebundes)

Quelle und Darstellung: GÖG

Ein Teil der Fragerunde 2 drehte sich um die Frage, inwiefern sich die Entwicklungen in die gewünschte Richtung bewegen. Tabelle 3.11 listet die Ergebnisse der Arbeitsgruppe zu wünschenswerten Maßnahmen bzw. möglichen Indikatoren zur Zielerreichung.

Tabelle 3.11:  
Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema  
*Nachhaltige Versorgungsinfrastruktur*

<b>Richtiger Weg bzw. mögliche Indikatoren</b>
Ernährungsverhalten entspricht Ernährungsempfehlungen (das zeigt der Ernährungsbericht neu)
Anstieg DALYs, Verbesserung Mundgesundheit, Rückgang Adipositas, Diabetes etc.
Ernährungsbericht neu verbindet bisherige Indikatoren mit Indikatoren aus anderen Datenbanken (soziale Indikatoren, Klimabilanz, Ressourceneinsatz)
regionale Wertschöpfungskette ist optimiert und genutzt, Kreisläufe sind geschlossen
Konsum saisonaler Produkte ist erhöht (senkt auch die Transportkosten)
Jeder hat die entsprechende Ernährungskompetenz, um nachhaltige Entscheidungen zu treffen.
Community-Storage vorhanden (Erdkeller ...)
Qualitätsstandards sind verpflichtend vorhanden – Unterstützung der Expertinnen und Experten bei Ausrollung und Kontrollen
Ernährungsunterricht in Kindergärten und Schulen ist etabliert.

Quelle und Darstellung: GÖG

### Präsentation im Plenum

Die Gruppe sieht in der Gemeinschaftsverpflegung einen wesentlichen Hebel im Bereich der nachhaltigen Versorgungsstruktur. Dadurch würden große Mengen Lebensmittel bewegt, viele Menschen erreicht, und die Abwicklung sowie die Gestaltung seien auch beispielhaft für eine gesunde und nachhaltige Ernährung, wodurch Multiplikationseffekte zu erwarten sind. Große Gemeinschaftsverpfleger könnten in Hinblick auf Regionalität und Saisonalität viel bewegen. Gemeinschaftsverpflegung wirke in viele Bevölkerungsgruppen hinein und könne dort besondere Effekte erzielen (Kompetenzentwicklung bei Kindern und Jugendlichen, Schutz vor Mangelernährung bei älteren Menschen, etc.).

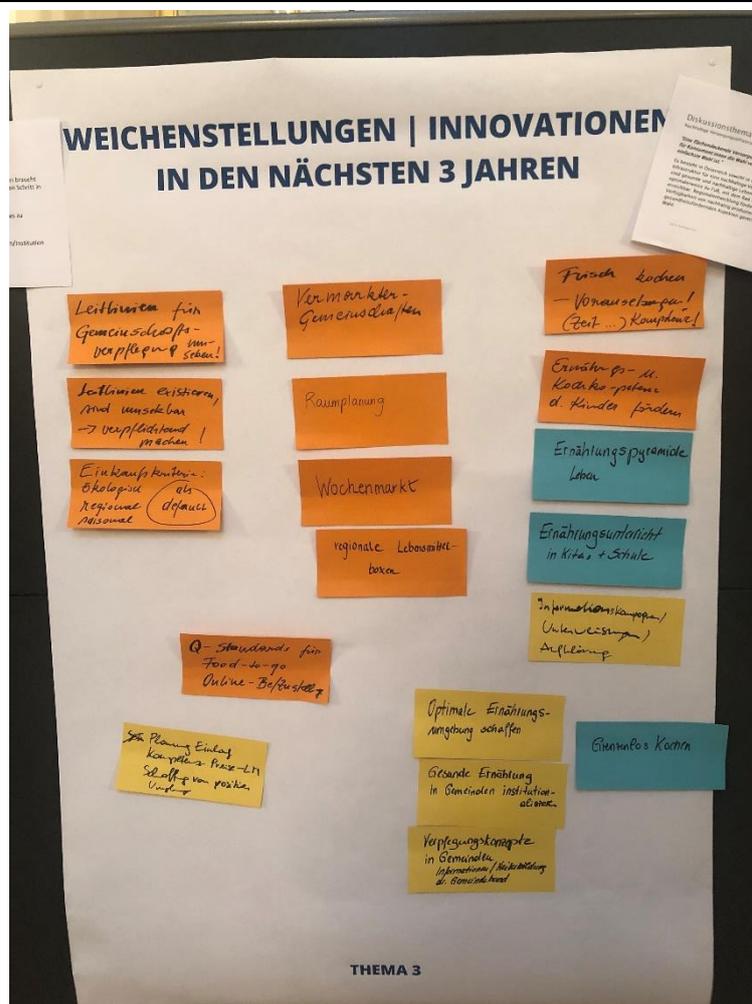
Die Versorgungssicherheit sei mit der Regionalordnung eng verknüpft, und hier wird bei den Gemeinden eine besondere Rolle gesehen. Sie könnten zur Gestaltung von Rahmenbedingungen auf mehreren Ebenen beitragen. Durch Flächenwidmungen würden Produktionsbedingungen und Vermarktungswege gestaltet. Hier böten sich Förderungen für (gemeinschaftliche) Direktvermarktung an, Zustelldienste und die Unterstützung von Gemeinschaftsverpflegung (auch durch Belegung bestehender Gastonomiestrukturen) an. Gemeinden hätten mit ihren kommunalen Betrieben (Schulen, Kindergärten, Wirtschaftshöfen etc.) Einfluss auf die dortige Versorgung und könnten gestaltend eingreifen. Vor diesem Hintergrund wird der Kompetenzentwicklung (Schulungen) in diesem Sektor großes Potenzial eingeräumt.

Die Gruppe diskutierte über eine mögliche Erarbeitung von Qualitätsstandards bei online vermarkteten Lebensmitteln. Gerade in diesem Bereich sei für Kundinnen und Kunden die Einschätzung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien besonders schwer und bedürfe es transparenter Kriterien und Dokumentationen.

Der Ernährungsbericht wird als Marker dahingehend genannt, ob sich Österreich auf dem richtigen Weg befindet. Diese regelmäßige Erhebung des Ernährungszustands in Österreich solle ausgebaut (Einbeziehung von Indikatoren aus Datenbanken zu sozialem Ressourceneinsatz, Klimaeffekten etc.), regelmäßig durchgeführt und teilweise angepasst werden.

Die Gruppe war sich bei diesem Thema durchgehend einig, wünscht sich jedoch mehr Zeit für den inhaltlichen Austausch. Wichtige Weichenstellungen aus der Gruppendiskussion sind in Abbildung 3.1 ersichtlich.

Abbildung 3.1:  
Ergebnisflipchart Diskussionsrunde 1 von Gruppe 3



Quelle: GÖG

### 3.4 Diskussionsgruppe 4: Lebensmittelproduktion und -handel

In der nachstehenden Box findet sich jene Vision, die als Input für die Diskussion in Gruppe 4 diente. Die in den jeweiligen Tabellen verschriftlichen Ergebnisse sind Resultate aus den Gruppenarbeiten und erheben demnach keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

*„Gesunde und nachhaltige Lebensmittelsysteme sind im Jahr 2030 oberstes Prinzip der österreichischen Versorgungskette.“*

Die landwirtschaftliche Produktion, die Lebensmittelindustrie und der Handel gewährleisten die Bereitstellung nachhaltiger und gesunder Lebensmittel. Einheitliche Produktionsstandards bilden die Grundlage für eine qualitativ hochwertige und nachhaltige Produktion von Lebensmitteln. Im Convenience-Produkt-Segment nimmt Österreich durch innovative Produktangebote mit höchsten Standards eine internationale Vorreiterrolle ein. Hauptmotivation dafür sind bestehende rechtliche Normen, Standards und entsprechende Produktinformationen in Bezug auf Klima- und Gesundheitsschutz sowie ernährungs- und klimakompetente Konsumentinnen und Konsumenten.

Tabelle 3.12 umfasst die Arbeitsgruppenergebnisse aus der Fragerunde 1, in der notwendige Weichenstellungen für die kommenden drei Jahre zur Erreichung der Vision diskutiert wurden.

Tabelle 3.12:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen, Thema *Lebensmittelproduktion und -handel*

<b>Weichenstellung für die nächsten drei Jahre</b>
einheitliches Verständnis und Definitionen
Förderung der Dialogbereitschaft der unterschiedlichen Stakeholder (Landwirtschaft, Produktion, Verarbeitung, Handel, Gesundheit, Bildung)
Förderung der Zusammenarbeit diverser Kompetenzzentren und Plattformen, Bündelung bestehenden Know-hows
Handel dafür gewinnen, gesundheitsfördernde Lebensmittel verstärkt zu bewerben bzw. einschlägige Aktionen zu setzen
Sicherstellung, dass bestehende rechtliche Normen kontrolliert werden (Umsetzung und Kontrolle!)
Aufklärung, Bildung, Informationsbereitstellung: in Schulen und für Handelsangestellte
interdisziplinäre/intersektorale Ausrichtung
Implementierung eines Lebensmittelkennzeichnungssystems hinsichtlich Nährwert- und Nachhaltigkeitsparametern sowie einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung und Einhaltung von Nachhaltigkeitsstandards in der Außer-Haus-Verpflegung
Aspekte gesunder und nachhaltiger Ernährungssysteme werden im Codex Alimentarius Austriacus und im weltweiten FAO/WHO Codex Alimentarius berücksichtigt
Optimierung nationaler und internationaler Lebensmittelstandards
Fokus auf energiearme Produktionsketten
Ausbau und Bewerbung von Lebensmitteldatenbanken (z. B. Lebensmittellupe) für einen Mehrwert der Konsumentinnen/ Konsumenten
Kreislaufdenken in der Lebensmittelproduktion

Quelle und Darstellung: GÖG

Tabelle 3.13 listet die Ergebnisse zu bereits bestehenden Ansätzen und Initiativen hinsichtlich eines Lebensmittelproduktion- und handel.

Tabelle 3.13:  
Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema *Lebensmittelproduktion und -handel*

<b>Bestehende Ansätze/Initiativen</b>
Definition des Ziels „Gesundheitsförderung und NCD-Prävention“ im Zusammenhang mit der Umstellung des Ernährungssystems
Bildungsprojekte an Schulen
Lebensmittelunternehmer in Kontakt mit den essenden Personen
innovationsförderndes Umfeld schaffen: innovative Lebensmittel aus heimischer Agrarwirtschaft
biologische Produktion
intersektoralen Dialog und bestehende Arbeitsgruppen produktiv nutzen
Monitoring und Evaluierung bestehender Maßnahmen
internationale Vernetzung

Quelle und Darstellung: GÖG

Ein Teil der Fragerunde 2 drehte sich um die Frage, inwiefern sich die Entwicklungen in die gewünschte Richtung bewegen. Dafür wurden mögliche Indikatoren bzw. generell wünschenswerte Maßnahmen für den richtigen Weg in der Gruppe diskutiert, wie in Tabelle 3.14 ersichtlich.

Tabelle 3.14:  
Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren, Thema *Lebensmittelproduktion und -handel*

<b>Richtiger Weg bzw. mögliche Indikatoren</b>
Der Anteil biologisch produzierter Lebensmittel steigt stetig.
Die öffentliche Beschaffung ist auf „Nachhaltigkeit“ umgestellt.
Die Definition von Gesundheitsindikatoren hinsichtlich Übergewicht/Diabetes und die Prävalenz von NCDs liegen vor.
gestiegene Lebensmittel- und Ernährungskompetenz in der Bevölkerung
Überprüfung der Compliance der Konsumentinnen und Konsumenten (wie ist das tatsächliche Konsumverhalten?)
gestiegene Kompetenzen in der Bevölkerung hinsichtlich Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung
Etablierung von „Innovationszellen“, Best-Practice-Austausch findet statt, Österreich bringt sich aktiv international ein und nimmt eine Vorreiterrolle in proaktiver Forschung ein
Eine Plattform zur Koordination und Vernetzung wurde geschaffen und wird aktiv gelebt.
Robuste Berechnungsmodelle für Indikatoren wurden geschaffen und werden akzeptiert und verwendet.

Quelle und Darstellung: GÖG

Abbildung 3.2:  
Diskussionsgruppe 4



Quelle: GÖG

### Präsentation im Plenum

Die Gruppe einigte sich auf die Gesundheitskompetenz als Grundlage für reflektierte und mündige Kaufentscheidungen. Dafür bedürfe es eines entsprechenden Bildungsangebots sowohl in Schulen als auch für Handelsangestellte, die wiederum ihr Wissen an Konsumentinnen und Konsumenten weitergeben.

Proaktive Forschung sei notwendig, dabei solle das Potenzial der Forschung durch ausreichende Mittel sichergestellt werden. Österreich solle eine internationale Vorreiterrolle in Forschung und Innovation einnehmen. Know-how müsse zur Verfügung gestellt und geteilt werden.

Eine funktionierende, konstruktive Zusammenarbeit von Produktion, Handel und öffentlicher Hand sei der Schlüssel zum Erfolg. Der Handel nehme als Werbetreibender eine wichtige Rolle ein, indem Konsumentinnen und Konsumenten mittels Werbung zu gewissen Kaufentscheidungen bewegt würden (gesunde, nachhaltige Produkte). Eine gute Zusammenarbeit mit dem Handel sei daher äußerst relevant.

Es gab zwar einen Konsens in der Gruppe, jedoch wurde auf die Interessenkonflikte hingewiesen, die zwischen Produktion, Handel, dem öffentlichen Sektor und Konsumentinnen/Konsumenten bestehen. Wirtschaftliche Interessen stünden oftmals im Vordergrund.

### 3.5 Diskussionsgruppe 5: Soziales Ernährungsumfeld

In der nachstehenden Box findet sich jene Vision, die als Input für die Diskussion in Gruppe 5 diente. Die in den jeweiligen Tabellen verschriftlichen Ergebnisse sind Resultate aus den Gruppenarbeiten und erheben demnach keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

*„Im Jahr 2030 steht das soziale Miteinander im Vordergrund einer kultur- und generationenübergreifenden Ernährungskultur.“*

Die neue „Ernährungskultur“ stellt die Wertigkeit von Essen und Ernährung als soziales Erlebnis über Generationengrenzen hinweg in den Mittelpunkt. Partizipativ ausgerichtete Initiativen wirken sich positiv auf die soziale Einbeziehung sämtlicher Bevölkerungsgruppen aus und wirken einer Vereinsamung entgegen. Gemeinschaftsgärten und -küchen in Wohnhausanlagen oder Gemeindezentren sowie regionale Lebensmittelkooperationen sind mitunter das Rückgrat eines gemeinschaftlichen Kochens. Eine fundierte Ernährungskompetenz unterstützt gesunde und nachhaltige Kauf- und Konsumententscheidungen.

Tabelle 3.15 umfasst die Arbeitsgruppenergebnisse aus der Fragerunde 1, in der notwendige Weichenstellungen für die nächsten drei Jahre zur Erreichung der Vision diskutiert wurden. Ergänzend wurde in dieser Gruppe über den möglichen Beitrag der Organisationen gesprochen, welche von Vertreterinnen und Vertretern in den Diskussionsrunden vertreten waren, angeführt wurden.

Tabelle 3.15:

Arbeitsgruppenergebnisse zu notwendigen Weichenstellungen und möglicher Beitrag der Organisationen, Thema *Soziales Ernährungsumfeld*

Weichenstellung für die nächsten drei Jahre	Möglicher Beitrag der Organisation
gemeinsame Kommunikation anstreben (klar, verständlich, kurz, verantwortungsbewusst und kulturell angepasst sein)	Alle aus der Diskussionsgruppe (Selbsthilfegruppe psychische Gesundheit, FEH, FH Gesundheitsberufe OÖ) aber auch Ärztinnen und Ärzte, MTD
Stärkung der Ernährungskompetenz (zielgruppenorientiert), dabei die Genusskompetenz steigern („food literacy“)	FGÖ (Initiative „Kinder essen gesund“), FEH
Ernährungskompetenz/Ernährungsbildung strukturell verankern	
das Kochen vor den Vorhang holen und über Kulturen und Generationen hinweg stärken	FH Gesundheitsberufe OÖ
strukturelle Verankerung von Maßnahmen und keine einzelnen Projekte, nachhaltige Projekte initiieren	FGÖ
Zeitstrukturen sollten zugunsten von Kochen und Essen verschoben werden.	
vielfältige Ernährungskultur dokumentieren, respektieren und wertschätzen, Ernährung als identitätsstiftend wahrnehmen	
Neugierde als Anreiz nutzen (z. B. veganer Supermarkt „Pflanzilla“)	
Weitergabe von Ernährungskultur und Traditionen (z. B. Kochen in der Familie etc.)	
Ernährung nachhaltig in Settings bringen	

Quelle und Darstellung: GÖG

Tabelle 3.16 listet die Ergebnisse zu bereits bestehenden Ansätzen und Initiativen hinsichtlich eines sozialen Ernährungsumfelds.

Tabelle 3.16:

Arbeitsgruppenergebnisse zu bestehenden Ansätzen/Initiativen, Thema *Soziales Ernährungsumfeld*

Bestehende Ansätze/Initiativen
regionale Bildungsinitiativen (z. B. Seminarbäuerinnen)
Beibehalten konkreter Fallbeispiele aus der Praxis in den Ausbildungskriterien (z. B. bei Diätologinnen/Diätologen)
Kinder essen gesund
» Projekte
» Videos
» Kinderkochbuch
Projekte in Schulen zur Aufklärung in puncto Ernährung (Projekt EDDY)
peb-Projekt (Plattform Ernährung Bewegung): Kochen mit Alt und Jung; die Küchenpartie

Quelle und Darstellung: GÖG

Ein Teil der Fragerunde 2 drehte sich um die Frage, inwiefern sich die Entwicklungen in die gewünschte Richtung bewegen. Tabelle 3.17 listet die Ergebnisse der Arbeitsgruppe zu wünschens-

werten Maßnahmen bzw. möglichen Indikatoren zur Zielerreichung. Darüber hinaus wurde in dieser Gruppe über Synergien sowie mögliche Divergenzen diskutiert, welche in einer jeweiligen Spalte in der nachfolgenden Tabelle ersichtlich sind.

Tabelle 3.17:  
Arbeitsgruppenergebnisse zum richtigen Weg bzw. zu möglichen Indikatoren sowie Synergien und Divergenzen, Thema *Soziales Ernährungsumfeld*

Richtiger Weg: Indikatoren	Synergien	Divergenzen <sup>6</sup>
wertschätzende Kommunikation	faktenorientierte und nicht ideologiebasierte Kommunikation	Unterschiede in den Kriterien für Förderungen (und damit Hürden für eine langfristige Finanzierung)
laufende Initiativen, die kultur- und generationenübergreifend sind	Organisationsübergreifende Projekte sind wichtig.	Projekt vs. Struktur
gut funktionierende Projekte/ Initiativen bündeln	gemeinsame (kurze) Botschaften	heutige Kommunikation auch auf Ministerebene
Verbesserung des Wohlbefindens, Gesundheitsmarker (z. B. Krankenzustände)	Netzwerke(n)	projektbezogene Finanzierung
Verbesserung des Sozialkapitals		
Ernährungsbildung in Schulen wird öffentlich diskutiert, ist ein Thema		
Stakeholdergespräche laufen		

Quelle und Darstellung: GÖG

### Präsentation im Plenum

Die Gruppe diskutierte darüber, dass Ernährung ein emotionales Thema sei, das Personen auf persönlicher Ebene treffe und identitätsstiftend sei. Das solle laut den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Gruppe über all der technischen und naturwissenschaftlichen Betrachtung nicht vergessen werden. Ernährung und Essen spiele sich häufig im Rahmen sozialer Erlebnisse ab. Die Kommunikation aller Beteiligten solle sich an Fakten orientieren, präzise und kurz sein und daher einem gleichen Strang folgen.

Es müsse berücksichtigt werden, dass Personen an unterschiedlichen Stellen „abgeholt“ werden müssten und dementsprechend auf die Zielgruppenorientierung geachtet werden müsse. Die vielfältigen Ernährungskulturen sollten dabei respektiert und wertgeschätzt werden. Eine möglichst frühe Implementierung der Förderung der Ernährungskompetenz (in Kindergärten und Schulen) wurde von der gesamten Gruppe als sinnvoll erachtet. Dahingehend wird in der Gruppe diskutiert, dass das Anliegen ähnlich der Vorgehensweise bei der Mülltrennung (über die Schulerziehung) in die Familien getragen werden könnte. Generell wird empfohlen, die Ernährungskompetenz um die Genusskompetenz zu erweitern.

6

Divergenzen wurden innerhalb der Gruppe nicht identifiziert. Es wurde vielmehr generell diskutiert, welche Divergenzen es – möglicherweise mit anderen Stakeholderinnen und Stakeholdern – geben könnte.

Um den Bezug zum Essen und zur Ernährung vermehrt herzustellen, solle das Kochen im Alltag „vor den Vorhang“ geholt werden (z. B. in Restaurants, in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen etc.) und sollten Möglichkeiten eines gemeinsamen, generationenübergreifenden Kochens und Essens gefördert werden.

Die Gruppe hat versucht, Divergenzen zu finden, und kam dabei auf das Thema der Finanzierung. Ausschreibungen würden nicht auf gemeinsamen Ausschreibungskriterien basieren, bzw. werde die oftmals gewünschte Interdisziplinarität nicht vonseiten der Fördergeber:innen sichtbar (Ministerien fördern nicht durch gemeinsame Calls). Es sei für Initiatorinnen/Initiatoren schwierig, eine Dauerfinanzierung zu bekommen, und generell fänden Projekte häufig nicht Eingang in den Regelbetrieb. Die Divergenzen innerhalb unterschiedlicher organisatorischer Rahmenbedingungen scheinen hier mögliche Herausforderungen zu sein.

### 3.6 Synthese über alle Themen hinweg

Im Rahmen der gemeinsamen Synthese am Ende des Food Systems Dialogue wurde den Moderatorinnen und Moderatoren die Aufgabe erteilt, eine Querverbindung zwischen dem eigenen und den anderen Themen zu identifizieren. Dabei wurde in allen Gruppen das Wort der **Kompetenz** erwähnt, wobei hier angemerkt wurde, dass zwischen dem Capacity-Building der Entscheidungsträger:innen, Multiplikatorinnen/Multiplikatoren sowie Stakeholderinnen/Stakeholdern und der Stärkung der Ernährungskompetenz der Individuen unterschieden werden sollte. Ebenso wichtig sind **langfristige Finanzierungen** und die **intersektorale Zusammenarbeit**, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen. Eine solche **Kompetenzentwicklung** müsse **auf allen Ebenen** passieren – auch auf **politischer Ebene** – und solle nicht allein auf das Individuum abgewälzt werden.

Des Weiteren verständigte man sich darauf, dass die Idee von **Gesundheit und Nachhaltigkeit** sich zu einem **neuen „Dogma“** aufbaue. Der Grundsatz der „freien Wahl“ müsse dabei immer verfolgt werden. Es solle ein Angebot zur Verfügung gestellt werden, damit jede:r etwas ändern könne. Neugierde sei eine Grundressource, die es zu nutzen gelte. Es stelle sich auch die Frage nach dem Maß der Regulierung. Angebot und Anreiz könnten eine Form staatlicher Regelung darstellen.

Es gelte das Wissen zu bündeln und eine umfassende Kostenwahrheit auf allen Ebenen (Gesundheit, Soziales, Klima) zu implementieren, was durch ein umfassendes Monitoring und Transparenz gestützt sein solle.

## 4 Zusammenschau und Ausblick

Die im Rahmen des FSD erarbeiteten Inhalte zeigen, dass es als Basis für eine Transformation hin zu einem gesunden, nachhaltigen und fairen Ernährungssystem in Österreich 2030 einer EU-weiten **gemeinsamen Definition** bedarf. Was wird unter einem gesunden und nachhaltigen Ernährungssystem verstanden? Die Erarbeitung einer gemeinsamen Definition der Antwort auf diese Frage durch Stakeholder:innen und Bundesministerien wäre zielführend. Ein damit homogenisiertes/abgestimmtes Indikatorenset bildet die Grundlage, um die Zielerreichung zu planen, zu monitoren und zu evaluieren. Eine wesentliche Weichenstellung hierfür kann die regelmäßige Erhebung des Essverhaltens (Ernährungsberichterstattung) sein. Die **Kompetenzentwicklung** spielt auf allen Ebenen und bei allen Playern im Lebensmittelsystem eine entscheidende Rolle, von politischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern über Produktions- und Handelsunternehmen bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Die Ernährungskompetenz soll dabei um die Genusskompetenz erweitert werden, da Ernährung und Essen eine starke soziale Dimension haben. Dabei soll möglichst früh im Bildungsprozess (Start im Kindergarten oder in der Primarstufe bis hin zur Sekundarstufe) ein fächerübergreifendes Curriculum/Thema (z. B. Gesundheit mit unterschiedlichen Schwerpunkten, beispielsweise Ernährung) etabliert werden. Generell gilt es für **Kostenwahrheit und -transparenz** zu sorgen und gesunde und nachhaltige Lebensmittel – auch durch entsprechende Besteuerung bzw. Subventionierung – in der Produktion zur einfacheren Wahl zu machen. Die **Gemeinschaftsverpflegung** gilt als **großer Hebel** im Angebot eines gesunden, nachhaltigen und fairen Essens, auch im Zusammenhang mit der Reduktion vermeidbarer Lebensmittelverschwendung.

Aktuelle Initiativen und gut funktionierende Projekte sowie etablierte Netzwerke sollen gebündelt werden und in eine strukturelle Verankerung, samt Finanzierung, übergeleitet werden. Dafür sind unter anderem ministeriumsübergreifende/interdisziplinäre Finanzierungsmöglichkeiten nötig.

Insgesamt befürwortete ein Großteil der Teilnehmer:innen des FSD, einen solchen intersektoralen konstruktiven Austausch regelmäßig durchzuführen und somit bisherige Arbeiten und Anstrengungen gut in zukünftige Strategien, Pläne etc. einzuarbeiten. Der FSD hat sich dafür – auch aufgrund seiner adäquaten Methode und seines entsprechenden Umfangs – als ein geeignetes Format erwiesen.

# Literatur

- APCC (2014): Österreichischer Sachstandsbericht Klimawandel 2014 (AAR14): Synopse – Das Wichtigste in Kürze. Hg. v. APCC, Austrian Panel on Climate Change, Wien
- BMSGPK (2022): Gesundheitsziel 7: Gesunde und nachhaltige Ernährung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für alle zugänglich machen. Bericht der Arbeitsgruppe. Hg. v. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, Wien
- Bundesministerium für europäische und internationale Angelegenheiten (2020): Österreich und die Agenda 2030. Freiwilliger Nationaler Bericht zur Umsetzung der Nachhaltigen Entwicklungsziele/SDGs. Hg. v. Bundeskanzleramt, Wien
- Crippa, M.; Solazzo, E.; Guizzardi, D. et. al (2021): Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. In: Nat Food 2/3:198–209
- de Schutter, L.; Bruckner, M.; Giljum, S.; (2015): Achtung: Heiß und fettig – Klima & Ernährung in Österreich. Auswirkungen der österreichischen Ernährung auf das Klima. Hg. v. WWF Österreich
- Europäische Kommission (2019): Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament den Europäischen Rat, den europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen. Der europäische Grüne Deal, Brüssel
- Europäische Union (2020): Farm to Fork Strategy. For a fair, healthy and environmentally-friendly food system
- FAO, Food and Agriculture Organization (2013): Tackling climate change through livestock [online]. <https://www.fao.org/3/i3437e/i3437e.pdf> [Zugriff am 07.11.2022]
- Haslmayr, H. P.; Baumgarten, Andreas; Schwarz, Michael; Huber, Sigbert; Prokop, Gundula; Sedy, Katrin; Krammer, Carmen; Murer, Erwin; Pock, Hannes; Rodlauer, Christian; Schaumberger, Andreas; Nadeem, Imran; Formayer, Herbert (2018): BEAT –Bodenbedarf für die Ernährungssicherung in Österreich. AGES, Wien
- Parsons, K.; Hawkes, C.; (2018): Connecting food systems for co-benefits: how can food systems combine diet-related health with environmental and economic policy goals? World Health Organization (WHO), Kopenhagen, Dänemark
- Penker, M.; Brunner, K.-M.; Plank C. (2022): Kapitel 5: Ernährung. In: APCC Special Report: Strukturen für ein klimafreundliches Leben ((APCC SR klimafreundliches Leben) Hg. v. Görg, C.; Madner, V.; Muhar, A.; Novy, A.; Posch, A.; Steiniger, K.; Aigner, E. . Springer Spektrum: Berlin/ Heidelberg
- Rust, P.; Hasenegger, V.; König, J. (2017): Österreichischer Ernährungsbericht. Hg. v. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Wien

Schatzler, M.; Lindenthal, T. (2020): Einfluss von unterschiedlichen Ernährungsweisen auf Klimawandel und Flächeninanspruchnahme in Österreich und Übersee (DIETCCLU). Hg. v. Forschungsinstitut für Biologischen Landbau und Zentrum für globalen Wandel und Nachhaltigkeit, Universität für Bodenkultur. Wien

Vereinte Nationen (2015): Resolution der Generalversammlung 70/1: Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, New York

WHO (2014): Prevention and control of noncommunicable diseases in the European Region: a progress report. World Health Organization. Regional Office for Europe, Denmark

WHO (2019): Sustainable healthy diets: guiding principles. Food & Agriculture Org., Rome

# Anhang A

## Tagesordnung Food Systems Dialogue

4. 11. 2022, 09.00 bis 14.00 Uhr  
Haus des Sports, Spiegelsaal

---

ab 8.30 Uhr **Ankommen**

9.00 Uhr **Begrüßung**

9.15 Uhr **Einleitung Food Systems Dialogue**

9.30 Uhr **Impulsreferat**

**Gesunde und nachhaltige Ernährungssysteme – Chancen, Hebel und Herausforderungen**

Jun.-Prof.<sup>in</sup>, PD<sup>in</sup>, Dr.<sup>in</sup> Ina Danquah, Leiterin der Arbeitsgruppe Climate Change, Nutrition and Health am Heidelberg Institute of Global Health / Universitätsklinikum Heidelberg

10.00 Uhr **Parallele Diskussionsgruppen**

- » Gruppe 1: Gesundes, nachhaltiges und faires Ernährungssystem als gemeinsame Anstrengung
- » Gruppe 2: Gleicher Zugang zu gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln
- » Gruppe 3: Die gesunde und nachhaltige Wahl ist die einfache Wahl
- » Gruppe 4: Eine fundierte Ernährungskompetenz leitet die Bereitstellung von Lebensmitteln und unterstützt die Konsum- und Kaufentscheidung
- » Gruppe 5: Die Zubereitung von Speisen ist ein generationen- und kulturübergreifender Prozess

11.45 Uhr **Pause**

12.15 Uhr **Weiterführung Diskussionsgruppen**

13.15 Uhr **Abschlussplenum**

14.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

## Anhang B

# Anhang C

Tabelle C:  
Liste der FSD-Teilnehmer:innen

Nachname	Vorname	Institution
ANTONY	Gabriele	GÖG
BENEDICS	Judith	BMSGPK
BERGLER-STELZL	Agnes	BMSGPK
BRANDTNER	Bettina	BML
CHRIST	Rainer	GÖG
DOMKAR	Susanne	Verband der Diaetologen Österreichs
ELMADFA	Ibrahim	Universität Wien
FERSTL	Lisa	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
FISCHER	Katrin	Landwirtschaftskammer Österreich
FROHN	Jana	Österreichisches Akademisches Institut für Ernährung (in Vertretung von Kurt Widhalm)
GATTERER	Lukas	Universitätsklinikum St. Pölten / UniNetz SDG 3
GERSTL	Martin	Ernährungsrat Wien
GRUBER	Marlies	Forum Ernährung heute
HELL	Heidemarie	„Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH
HOFER	Alexandra	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
HORVÁTH	Ilonka	GÖG
KICHLER	Rita	FGÖ
KODRITSCH	Tina	Fachverband der Lebensmittelindustrie
LAMPL	Christina	GÖG
LURF	Ester	BMBF
MACH	Rudolf	FGL Kirchberg-Thening
MAIER	Andreas	BMSGPK
MOSOR	Thomas	Stadt Wien
NIGL	Klaus	FH Gesundheitsberufe OÖ GmbH
RATHMANNER	Theres	FIBL
RIES	Maria-Theresia	GÖG
RITZINGER	Elmar	BML
RUST	Petra	Universität Wien
SCHANES	Karin	GÖG
SCHINDLER	Karin	BMSGPK
SCHMIDT	Andrea	GÖG
SCHMON	Barbara	BML
SCHOBESBERGER	Thomas	BMSGPK
TSCHANDL	Florian	AGES
UNSELD	Julia	BML
WIDHALM	Angelika	Bundesverband Selbsthilfe Österreich; Frulak
WITT-DÖRING	Fiona	GÖG
VALENCAK	Teresa	AGES

Quelle: GÖG