

# Erhebung und Bewertung von Getränke- und Snackautomaten in steirischen Bundesschulen (AHS, BMHS)



Abteilung Marktforschung, Dezember 2020

**Styria vitalis**

Im Auftrag der  
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Steiermark

AK. Gerechtigkeit muss sein. **AK-Hotline** ☎ 05 7799-0

**AK**   
[www.akstmk.at](http://www.akstmk.at)

# Erhebung und Bewertung von Getränke- und Snackautomaten in steirischen Bundesschulen (AHS, BMHS)

Endbericht

Dezember 2020

Katharina Herberhold, Christine Gelbmann

Unter Mitarbeit von Roswitha Albrecher, Sylvia Engelschön, Merita Heri, Maria Kollmann,  
Daniela Kreimer, Edith Meltzer, Andrea Olbrich-Krampl Rangetiner, Sonja Puchmann-Taucher,  
Michaela Rossbach, Jasmine Zötsch

Styria vitalis, Marburger Kai 51, 8010 Graz, ZVR: 741107063



## Inhaltsverzeichnis

1	Abstract.....	3
2	Einleitung.....	5
3	Methodik .....	6
	3.1 Vorbereitung .....	6
	3.2 Vor-Ort-Erhebung .....	7
	3.3 Produktrecherche .....	7
	3.4 Auswertung und Analyse .....	7
	3.5 Limitationen .....	7
4	Ergebnisse.....	9
	4.1 Automaten an steirischen Bundesschulen.....	10
	4.2 Heißgetränkeautomaten.....	11
	4.2.1 Befüllung.....	11
	4.2.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards.....	13
	4.2.3 Best-Practice-Schulstandorte .....	16
	4.3 Kaltgetränkeautomaten .....	16
	4.3.1 Befüllung.....	18
	4.3.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards.....	19
	4.3.3 Best-Practice-Schulstandorte .....	22
	4.4 Kombinierte Automaten .....	22
	4.4.1 Befüllung.....	23
	4.4.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards.....	23
	4.4.3 Best-Practice-Schulstandorte .....	31
	4.5 Snackautomaten .....	32
	4.6 Gebäckautomaten.....	32
	4.7 Milchautomaten.....	35
	4.7.1 Befüllung.....	35
	4.7.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards.....	36
5	Diskussion .....	38
6	Fazit und Ausblick .....	42
7	Empfehlungen.....	45
8	Literatur .....	47
9	Abbildungsverzeichnis .....	48
10	Tabellenverzeichnis .....	48



## 1 Abstract

Der vorliegende Bericht ist das Resultat einer von der Arbeiterkammer (AK) Steiermark beauftragten und von Styria vitalis umgesetzten Erhebung zu Getränke- und Snackautomaten in steirischen AHS und BMHS. Das Ziel ist, einen systematischen Überblick über die Verpflegungssituation durch Automaten an steirischen Bundesschulen zu erlangen.

Die Corona-Maßnahmen des Bundes haben am 16.3.2020 die Vor-Ort-Erhebung der Automaten an den Schulen unterbrochen. Die Ergebnisse der zwischen Anfang und Mitte März 2020 dokumentierten Automaten an 34 Schulstandorten liegen in einem Zwischenbericht vor. Die insgesamt erhobenen und analysierten 261 Automaten an 54 Schulstandorten tragen zur Versorgung von 38.501 SchülerInnen sowie von 5.159 PädagogInnen und anderen Angehörigen des Schulpersonals bei. Das Automatenangebot steht also 43.660 Personen zur Verfügung. Geplant war der Einbezug von 58 Schulstandorten. Zwei Standorte fielen coronabedingt aus, zwei weitere Schulen haben eine Teilnahme an der Erhebung abgelehnt.

Neben den Daten zu den 261 Automaten enthält dieser Bericht auch Empfehlungen für Automatenbetreiber und Best-Practice-Beispiele. Dokumentiert sind jeweils die Art der Automaten sowie die Qualität ihrer Befüllung. Als Referenz für die Qualität dienen die Leitlinie Schulbuffet (BMG, 2015) und die steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung (Gesundheitsfonds Steiermark, 2016). Analysiert ist zudem das Angebot an Fair-Trade- und Bio-Produkten.

Es zeigt sich, dass jeder Schulstandort über zumindest einen **Heißgetränkeautomaten** verfügt. Jeder der 108 Automaten bietet bei der Kaffeeauswahl eine Zuckerreduktionstaste an.

**Kaltgetränkeautomaten** bilden zahlenmäßig die zweitgrößte Automatengruppe. 34 der 54 Schulstandorte – das sind knapp 63 % – verfügen über mindestens einen. Insgesamt wurden 59 Kaltgetränkeautomaten analysiert. **Von ihnen erfüllen 40% die Kriterien der Leitlinie Schulbuffet bzw. der Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung.**

**Kombinierte Automaten** stehen an 31 (57 %) Schulstandorten. Sie bieten in jedem Fall Getränke an. Die am zweithäufigsten angebotene Produktgruppe sind Süßigkeiten. Nur ein einziger kombinierter Automat enthält keine.

An 30 Schulstandorten gibt es 28 **Milchautomaten**. Alle angebotenen Produkte entsprechen laut Auskunft der Produzenten den Kriterien der Schulmilchförderung, welche die Zucker- und Fettgehalte limitiert. Angeboten werden insbesondere Milchprodukte mit Fruchtzubereitung und Eiskaffee.

An den dokumentierten Standorten gibt es darüber hinaus drei **Gebäck- und zwei Snackautomaten**. Letztere sind ausschließlich mit Süßigkeiten und Knabbereien gefüllt und erfüllen die zur Bewertung herangezogenen Standards keinesfalls. Gebäckautomaten haben dagegen das Potenzial, das Angebot eines Schulbuffets über die Öffnungszeiten hinaus sowie in den Verkaufsphasen mit der höchsten Kundenfrequenz zu ergänzen.

## 2 Einleitung

Ziel der Automatenerhebung ist es, erstmals einen systematischen Überblick über die Verpflegungssituation durch Automaten in steirischen Bundesschulen zu geben. Damit investiert die AK Steiermark in die Erkundung eines in seiner Größe und Qualität noch unbekanntes Versorgungsfeldes. Automaten sind heute in der Schulverpflegung, aber auch in Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeheimen, in sozialen Einrichtungen sowie an Sportstätten etc. nicht mehr wegzudenken. Die Vorteile dieses Verpflegungssystems sind die durchgängige Verfügbarkeit von Lebensmitteln bzw. Getränken sowie der relativ geringe Personal- und Platzaufwand am Verkaufsstandort.

Da SchülerInnen wie Schulpersonal einen großen, eher zunehmenden Teil des Tages in der Schule verbringen, trägt das Verpflegungsangebot wesentlich zu einem mehr oder weniger gesundheitsförderlichen Umfeld bei. Ein ausgewogenes Verpflegungsangebot kann die gesunde Wahl für Kinder, Jugendliche und Erwachsene zur leichteren machen. Automaten ergänzen in Schulen häufig das Schulbuffet und/oder den Mittagstisch. Sie tragen einerseits dazu bei, den Kundenansturm in den kurzen Pausenzeiten besser zu bewältigen, und bieten andererseits auch ein Lebensmittel- und Getränkeangebot außerhalb der Öffnungszeiten des Buffetbetriebs, etwa für den Nachmittagsunterricht oder für Abendkurse.

**Das Automatenangebot sollte aufgrund seiner Funktion als Zwischenmahlzeit gesundheitsförderlich gestaltet sein, sodass es die Leistungsfähigkeit und Konzentration der Konsumierenden fördert. Automaten mit Süßigkeiten, fettreichen Knabberereien und/oder stark gesüßten Getränken können das nicht leisten, sollten daher nicht in Schulen stehen.**

Die Leitlinie Schulbuffet und die steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung schaffen Orientierung, wie ein gesundheitsförderliches Angebot aussehen kann, ohne durch Verbote bestimmte Lebensmittelgruppen wie z.B. Süßigkeiten gänzlich auszuschließen. Da es sich um Empfehlungen handelt, sind Leitlinie bzw. Standards von Automatenaufstellern nicht verpflichtend umzusetzen.

Nach der Art der Befüllung wird im vorliegenden Bericht zwischen Getränke-, Heißgetränke-, Milch-, Gebäck-, Snack- und kombinierten Automaten unterschieden. Die nachfolgenden Kapitel beschreiben diese Automatentypen und ihre Befüllung im Detail.

## 3 Methodik

Die vorliegende Erhebung umfasst 73 Schulen an 54 Standorten, wobei einige Schulen in Schulzentren zusammengefasst sind. Die Datenbasis stammt aus der Zusammenarbeit von Styria vitalis mit steirischen Schulbuffets von 2012 bis 2018, die eine Beratung zur Pausenverpflegung in Anspruch genommen haben. Das sind einerseits klassische Schulbuffets, andererseits fliegende Händler, die in der großen Pause zur Schule kommen. Nicht in die Erhebung einbezogen sind Schulen, deren Buffetbetriebe nicht beraten wurden, außerdem Schulen ohne Schulbuffet, Werkmeister- und Abendschulen mit älteren SchülerInnen sowie dislozierte Klassen von Bundesschulen an anderen Standorten. Zwei Grazer Schulen haben eine Teilnahme an der Erhebung abgelehnt. Zwei weitere konnten aufgrund der Corona-Maßnahmen nicht mehr betreten werden. Wesentlich für die Einschlusskriterien in die Erhebung waren die Vergleichbarkeit der Daten und die Option, Ansatzpunkte für eine Verbesserung des Angebots zu finden, wie sie z.B. die Kooperation mit der Bildungsdirektion Steiermark darstellt.

Um vergleichbare Aussagen zu treffen, wurden Automaten, die am Erhebungstag unter 75 % befüllt waren, von der Analyse ausgeschlossen. Das trifft auf zehn Automaten zu. Sie sind für einen möglichst vollständigen Überblick über die Automatenlandschaft zwar in der Gesamtzählung enthalten, aber nicht analysiert. Ebenfalls nicht einbezogen sind Automaten, bei denen Hersteller keine Angaben zu Inhaltsstoffen und Nährwerten geliefert haben bzw. die eine eigene Automatenkategorie darstellen. Das betrifft sechs Automaten.

### 3.1 Vorbereitung

Als erster Schritt erfolgte die Information der Bildungsdirektion Steiermark über das Vorhaben. Sie hätte eine tagesaktuelle Liste der Schulen mit Buffets nur gegen Bezahlung zur Verfügung gestellt, weshalb die bestehende Liste aus 2018 als Datenbasis herangezogen worden ist. Die Schulleitungen der 78 gelisteten Bundesschulen erhielten dann ein Infoschreiben, das auch dazu einlud, eventuelle Fragen vorab telefonisch zu klären. Davon machten wenige Schulleitungen Gebrauch. Einige drückten großes Interesse an der Erhebung aus, andere standen ihr neutral gegenüber, zwei Grazer Schulen haben die Erhebung abgelehnt. Zu Schulbeginn 2020/21 wurden die Schulen, die vor dem Lockdown im März 2020 nicht besucht werden konnten, noch einmal angeschrieben und informiert, dass die Erhebung im September und Oktober 2020 fortgeführt wird.

### 3.2 Vor-Ort-Erhebung

Im März, September und Oktober 2020 besuchten Mitarbeiterinnen von Styria vitalis die Bundesschulen. Nach der Anmeldung im Sekretariat oder in der Direktion fragten sie die Automatenstandorte und die Befüller nach und recherchierten, ob es ein Schulbuffet gibt. Dann suchten sie jeden Automaten im Schulhaus auf, dokumentierten die von außen sichtbare Befüllung in entsprechenden Checklisten und hielten das Angebot zusätzlich fotografisch fest.

Die Erfahrung zeigt, dass die Schulbuffets in der Regel vor der ersten Schulstunde öffnen und während sechs bis sieben Pausen bis etwa 14 Uhr geöffnet bleiben. An den Schulbuffets gibt es häufig kleine, warme Speisen. Da diese nicht in Konkurrenz zum Angebot in Automaten stehen, wurden diese nicht nachgefragt.

### 3.3 Produktrecherche

Für die Analyse der Automaten war es notwendig, angebotene Produkte teilweise nach zu recherchieren. Das betraf etwa den Zuckergehalt von Getränken oder Milchprodukten oder die Verpackungsgröße von Süßigkeiten. Dafür wurden die Herstellerangaben im Internet sowie die SIPCAN-Checklisten für Getränke und Milchprodukte herangezogen. Für die Nährwertangaben zu den Milchprodukten erfolgte die Kontaktaufnahme mit den Produzenten. Zudem ergänzten zahlreiche Gespräche mit Produktherstellern sowie -lieferanten die Erhebung bzw. Analyse. Diese Produktrecherchen waren sehr zeitaufwändig, aber notwendig, um verlässliche Aussagen zur Befüllung der Automaten treffen zu können.

### 3.4 Auswertung und Analyse

Die Eingabe und Auswertung der Daten erfolgte über Microsoft Excel. Die quantitative Analyse wurde durch qualitative Auswertungen ergänzt, um ein möglichst differenziertes Bild der aktuellen Situation in Bezug auf die Qualität der Automaten geben zu können. Die Ergebnisse umfassen nun deskriptive Daten über die Art und Anzahl der Automaten in den Schulen sowie über deren Befüller. Darüber hinaus sind die angebotenen Produkte im Hinblick auf geltende Standards wie die nationale Leitlinie Schulbuffet bzw. die steirischen Empfehlungen zur Befüllung von Automaten analysiert.

### 3.5 Limitationen

Es ist darauf hinzuweisen, dass die Datenerhebung eine Momentaufnahme darstellt. Das Angebot von Getränken und Lebensmitteln wird von unterschiedlichen Faktoren wie z.B. Aktionen und Produktvorräten beeinflusst, wodurch sie teilweise stark variieren.



Zudem waren wir darauf angewiesen, von den Herstellern Nährwertangaben zu Produkten zu erhalten, sofern diese nicht auf dem Produkt ersichtlich sind. **Insbesondere die Hersteller der Milchprodukte waren trotz mehrfacher An- und Nachfragen nicht bereit, detailliert und transparent Auskunft zu geben.** Insofern muss die tiefergehende Analyse von Milchautomaten entfallen, sie hätte aufgrund der fehlenden Kooperation der Hersteller einer Laboranalyse der Produkte bedurft, um etwa den Zuckergehalt festzustellen.

Auf eine Erhebung der Preise wurde verzichtet, da auf den meisten Automaten die Preisauszeichnung erst erfolgt, wenn ein Produkt angewählt, also der Produktcode eingegeben wird.

## 4 Ergebnisse

Die vorgestellten Ergebnisse beziehen sich auf 54 der 58 steirischen Bundesschulstandorte mit einem zwischen 2012 und 2018 beratenen Buffet (siehe Abb. 1).

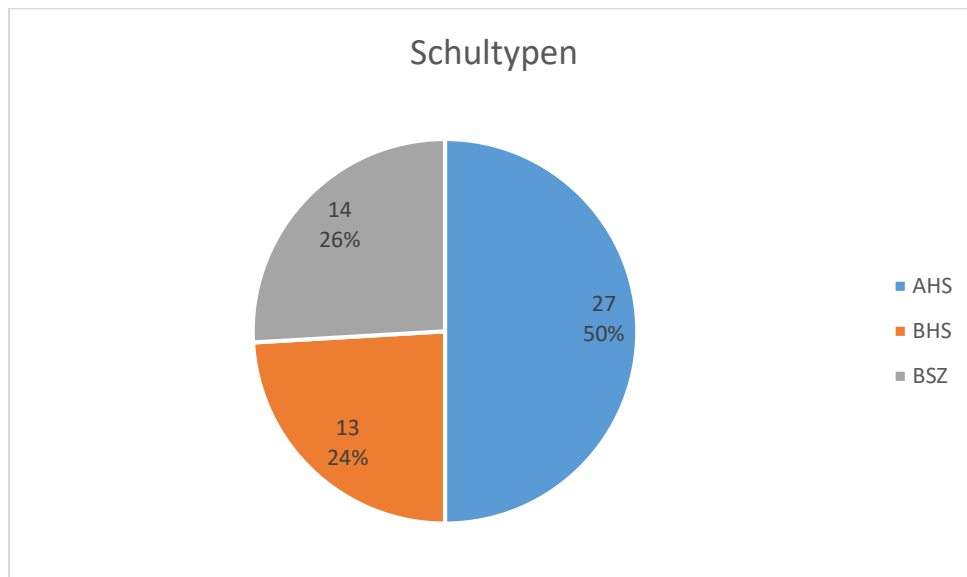


Abbildung 1: Schulstandorte mit erfolgter Automatenerhebung nach Schultypen

Mehr als die Hälfte der Schulen sind AHS (n=27), jeweils ein Viertel sind BMHS (n=13) und Bundesschulzentren (n=14). Letztere bezeichnen einen Schulstandort mit verschiedenen Schultypen unter einem Dach. Das Bundesschulzentrum Feldbach umfasst beispielsweise eine AHS, eine HAK/HAS sowie eine HLW. Insgesamt arbeiten an den Standorten 38.501 SchülerInnen und 5.159 PädagogInnen bzw. nicht unterrichtendes Personal (Tabelle 1). Die hier erfassten und ausgewerteten Automaten haben potenziell knapp 44.000 KundInnen.

Schultyp	Anzahl SchülerInnen	Anzahl Personal	Summe
AHS	17.522	2.118	19.640
BHS	10.323	1.590	11.913
BSZ	10.656	1.451	12.107
<b>Gesamtergebnis</b>	<b>38.501</b>	<b>5.159</b>	<b>43.660</b>

Tabelle 1: Anzahl von SchülerInnen und Schulpersonal nach Schultypen

52 der 54 Schulstandorte verfügen aktuell über ein Schulbuffet. Einen Standort (BMHS) ohne Buffet versorgt in der großen Pause ein „fliegender Händler“, am zweiten Standort (BMHS) gab es zum Zeitpunkt der Überprüfung weder ein Schulbuffet noch einen Pausenverkauf. Es handelt sich in beiden Fällen um kleine Schulen mit weniger als 400 bzw. 300 SchülerInnen.

## 4.1 Automaten an steirischen Bundesschulen

Wie bereits erwähnt, unterscheiden sich Automaten nach der Art ihrer Befüllung (Tabelle 2):

Bezeichnung Automat	Produktgruppe(n)
Getränkeautomat (GA) oder Kaltgetränkeautomat	Kaltgetränke, z.B. (Mineral-)Wasser, gespritzte Fruchtsäfte, Eistees, Limonaden
Heißgetränkeautomat (HGA)	Kaffee-, Tee- und Kakaogetränke, teilweise aromatisiert
Milchprodukteautomat (MA)	Milchprodukte, z.B. Vollmilch, Fruchtojoghurts, Molkegetränke
Snackautomat (SA)	Süßigkeiten und/oder pikante Knabbereien, z.B. Chips, geröstete Erdnüsse
Gebäckautomat (Gebäck)	Backwaren, z.B. loses Gebäck oder befüllte Weckerl sowie Mehlspeisen
Kombinierter Automat (KA)	Kaltgetränke, Milchprodukte, Süßigkeiten, pikante Knabbereien, Backwaren, Mehlspeisen, Obst(-Produkte)

Tabelle 2: Automatenarten nach Befüllung

Die an den 54 Schulstandorten erfassten und dokumentierten 261 Automaten sind 108 Heiß- und 67 (Kalt-)Getränkeautomaten, von denen 57 analysiert werden konnten. Des Weiteren sind es 50 kombinierte Automaten, 31 Automaten mit Milchprodukten, drei Gebäck- und zwei Snackautomaten.

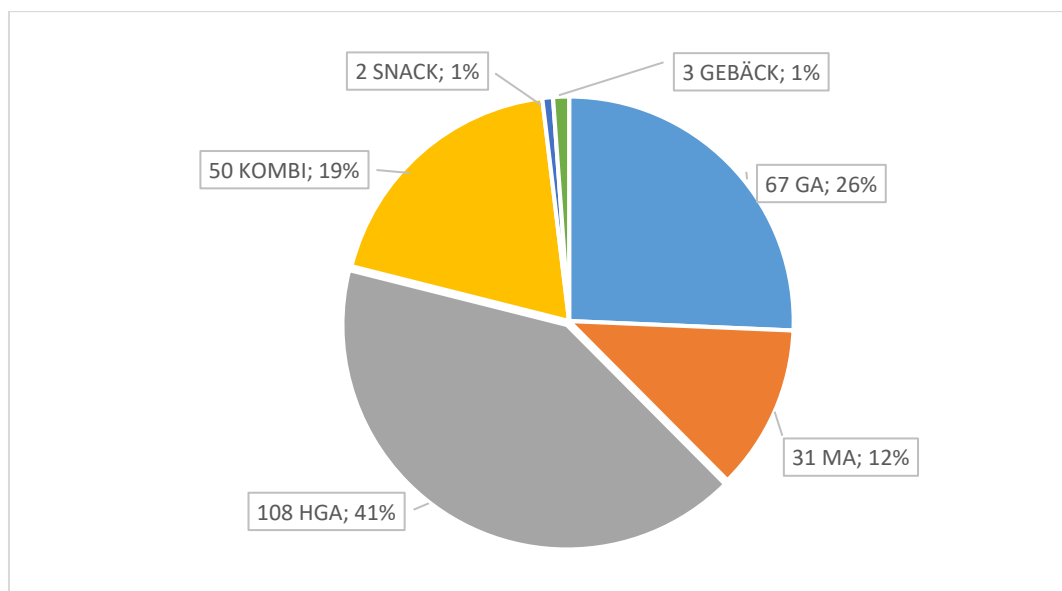


Abbildung 2: Anzahl Automatenarten

An jedem Schulstandort stehen durchschnittlich etwa fünf Automaten. In AHS sind es durchschnittlich 3,6 Automaten, in BMHS 6,1 und in Bundesschulzentren sechs Automaten pro Standort. **Es gibt keine automatenfreie Schule.** Das zeigt die Relevanz der Automaten als Verpflegungssystem neben Angeboten wie dem Schulbuffet oder einem Mittagstisch. Mengenmäßig liegen Heißgetränkeautomaten an erster Stelle. Sie sind an jedem Standort (n=54) verfügbar. Es folgen die (Kalt-)Getränkeautomaten an

34, kombinierte Automaten an 31, die Milchprodukteautomaten an 30, Snackautomaten an zwei Standorten sowie Gebäckautomaten an einem Standort.

## 4.2 Heißgetränkeautomaten

An jedem Schulstandort steht zumindest ein Heißgetränkeautomat. Während es in AHS ein bis drei Automaten sind, sind es in BMHS zwischen zwei und sieben. Mit sechs Heißgetränkeautomaten liegen die Bundesschulzentren ähnlich. Dieser Unterschied ist vermutlich auf die größere SchülerInnenzahl in Schulzentren und BMHS zurückzuführen. Ein weiterer Grund könnte der Anteil jüngerer SchülerInnen aufgrund der Unterstufe in der AHS sein. Unter ihnen ist der Kaffeegenuss weniger verbreitet. Anders als andere Automaten stehen Heißgetränkeautomaten auch direkt vor oder in Lehrerzimmern.

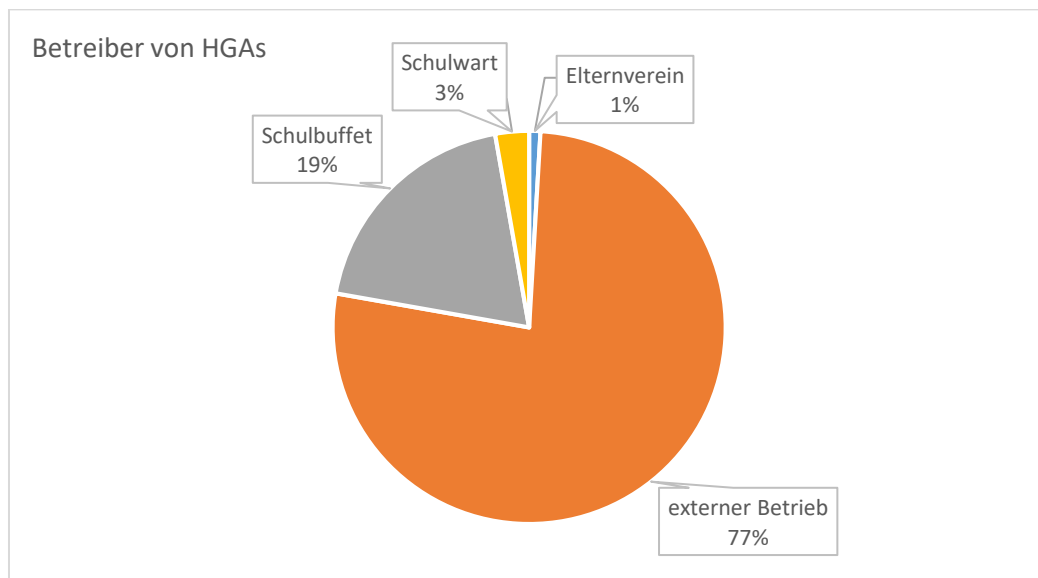


Abbildung 3: Betreiber von Heißgetränkeautomaten

Externe Betreiber wie z.B. Dallmayr oder Café & Co betreiben 83 (77 %) dieser Automaten. 19 % werden vom Schulbuffetbetrieb geführt, vereinzelt sind Schulwarte oder Elternvereine Betreiber (siehe Abbildung 3). **Die Entscheidung, welche Produkte angeboten werden, liegt beim Betreiber, der sich manchmal mit der Schule abstimmt.**

### 4.2.1 Befüllung

Bei der Befüllung von Heißgetränkeautomaten fallen Unterschiede hinsichtlich der Produktvielfalt auf. Konsumierende wählen aus sechs bis 30 Heißgetränken, wobei die Tendenz in Richtung einer größeren Auswahl geht. Unter den Heißgetränkeautomaten gab es einen reinen Teeautomaten mit sechs Sorten

Tee im Angebot. Knapp über 60 % (65) der Heißgetränkeautomaten bieten zwischen 22 und 30 verschiedene Heißgetränke an. Die restlichen 40 % bieten zwischen sechs (Teeautomat) und 20 Sorten. Es ist offensichtlich, dass es bei Kaffeegetränken wie Cappuccino, Kleiner Brauner, Kaffee schwarz etc. die größte Auswahl gibt. Pro Automat wählen Konsumierende zwischen sieben und 21 verschiedenen Kaffeegetränken. Als jeweils eigene Sorte zählt auch, wenn ein Getränk (z.B. Café Latte) in zwei Größen verfügbar ist. Koffeinfreier Kaffee spielt eine untergeordnete Rolle, er ist nur in zwei Automaten im Angebot. Des Weiteren stehen mindestens ein (Tastenautomat) und maximal zehn verschiedene Kakaogetränke pro Automat zur Wahl. Der Teeautomat bietet als einziger Heißgetränkeautomat kein Kakaogetränk. Teegetränke sind in 96 der 108 Automaten vorhanden. Ihre Auswahl beschränkt sich auf ein bis sechs Sorten. Elf Automaten bieten kein Teegetränk.

Auffallend ist der Trend zu „flavoured drinks“, denn in rund 90 % der Automaten stehen aromatisierte Sorten wie Cappuccino Vanille oder Irish Cappuccino zur Verfügung. Das Angebot erinnert an eine internationale Kaffeehauskette, die vor allem bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen beliebt ist. **Problematisch ist, dass alle aromatisierten Sorten in der Produktmischung bereits Zucker enthalten. Hier fällt die Möglichkeit der Zuckerreduktion auf 0 g durch eine entsprechende Regulationstaste aus.** Ein Cappuccino Vanille in einem 180 ml Becher enthält etwa 12 g Zucker, seine nicht aromatisierte Variante enthält ohne extra Zuckerzugabe ca. 10 g. Einige Automaten bieten auch Becher mit 300 ml an, deren Zuckermenge entsprechend höher ausfällt.

Zwölf Heißgetränkeautomaten bieten je ein oder zwei „Sonstige Produkte“. Das ist in fünf Automaten Apfelpunsch, in vier Automaten eine Vanillemilch (Vanille Frappé) bzw. ein Lemongrass Latte. **Drei Automaten fallen mit dem Angebot von Heißwasser besonders positiv auf.**



## 4.2.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/Umsetzungstipps (Tipps finden Sie zu jedem Thema im Leitfaden bzw. unter <a href="http://www.gemeinsam-genieessen.at">www.gemeinsam-genieessen.at</a> !)
Getränke	Auf unseren Warm-/Heißgetränkeautomaten ist – klar ersichtlich - eine „ohne Zucker“-Taste vorhanden	Fragen Sie bei Ihrem Automatenaufsteller nach dieser Möglichkeit! Besser wäre es, wenn die Grundeinstellung des Automaten so gewählt ist, dass kein/wenig Zucker zugegeben wird.
	Wir bieten mindestens ein Produkt aus zertifiziertem fairem Handel an.	z. B. Kaffee mit Fairtrade-Gütesiegel, Kakao mit Fairtrade-Gütesiegel. Wenn Produkte aus fairem Handel noch kein Thema war: Informieren Sie Ihre KundInnen vorab über die geplante Umstellung und sorgen Sie für Akzeptanz! Vom Österreichischen Gewerkschaftsbund gibt es dazu eine Unterstützungsbroschüre („Leitfaden für die Umstellung auf fair gehandelten Kaffee in Büros, Kantinen und Gastronomie“).
	Wir achten darauf, dass Getränke mit Koffein (oder Teein) Kindern unter 10 Jahren nicht zugänglich sind.	Geben Sie z. B. in Schulen Münzen nur an ältere SchülerInnen aus oder stellen Sie den Kaffeeautomaten - falls es sich um z. B. um eine Volks-/NMS-Schule handelt - vor dem Konferenzzimmer auf.

Abbildung 4: Mindestanforderungen für Heißgetränkeautomaten

Abbildung 4 zeigt die Mindestanforderungen an Heißgetränkeautomaten nach dem steirischen Standard. In Bezug auf die 108 erfassten Automaten ergibt sich nachfolgendes Bild:

**Mindeststandard: Zuckerreduktion:** Bei allen 108 Automaten ist eine Zuckerregulierung möglich. Die Tasten heißen „Zucker weg“, „Ohne Zucker“ oder es gibt eine Anzeige mit „– Zucker + Zucker“. Ein analysierter Touchscreenautomat zeigt die Möglichkeit, Zucker zu reduzieren erst nach der Produktwahl an.

**Mindeststandard: Produkt aus fairem Handel:** Fair gehandelte Kaffee- und/oder Kakaogetränke befinden sich in etwas mehr als der Hälfte der Heißgetränkeautomaten (Abbildung 5). Die meisten verfügen über mehr als eine „faire“ Sorte (Abbildung 6). Aber es gibt auch Automaten mit dem Fairtrade-Logo, bei denen unklar bleibt, welche Produkte fair gehandelt sind (Abbildung 7). Für eine bewusste Kaufentscheidung ist die genaue Kennzeichnung jedes Produktes unerlässlich. Zudem gibt es Automaten, die suggerieren, dass alle Produkte biologisch angebaut und fair gehandelt sind (Abbildung 8). Auf Nachfrage gibt der Hersteller umgehend die Information, dass einige Produkte darin entweder biologisch angebaut oder fair gehandelt sind, auf andere Produkte trifft beides zu. Die genaue Kennzeichnung, welches Produkt welche Eigenschaften aufweist, wäre aus Platzgründen zwar herausfordernd, aber konsumentenorientiert. **Es gibt derzeit keinen Automaten, bei dem nachvollziehbar und sicher alle Produkte zu 100 % biologisch angebaut und Fairtrade zertifiziert sind.**

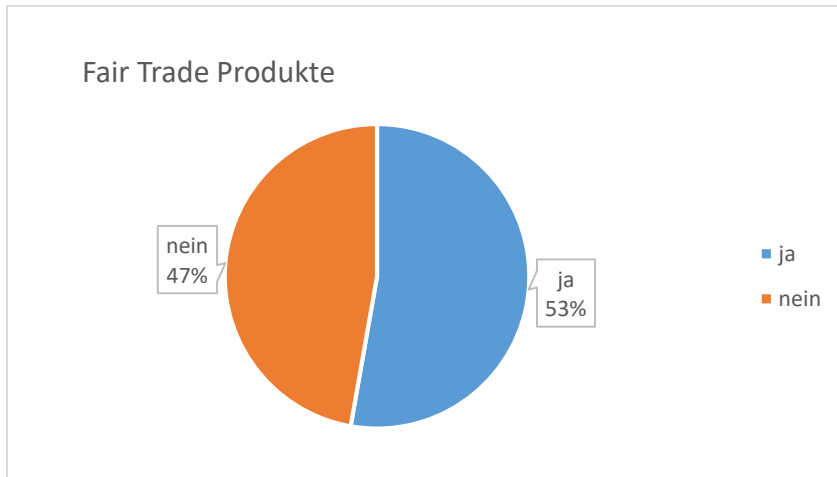


Abbildung 5: Fair gehandelte Produkte in Heißgetränkeautomaten



Abbildung 6: Bio- und Fairtrade Kennzeichnung



Abbildung 7: Bio- und Fairtrade Kennzeichnung



Abbildung 8: Green Line Automat

**Mindeststandard: Keine koffein- bzw. teehaltigen Produkte für Kinder unter 10 Jahren:** Für die vorliegende Untersuchung spielt diese Anforderung keine Rolle, da SchülerInnen in Bundesschulen älter als 10 Jahre sind.

Neben der Überprüfung der Mindeststandards wurde erhoben, ob die Heißgetränkeautomaten Bio-Produkte anbieten, ob sie ermöglichen, auf Einwegbecher zu verzichten und ob sie für Werbezwecke genutzt werden.

**Bio-Produkte:** Während Produkte aus fairem Handel bei etwas mehr als der Hälfte der Automaten fix platziert sind, sind Bio-Produkte selten vorhanden. Nur etwa 8 % der Automaten bieten zumindest ein warmes Bio-Getränk an.

**Becher weg:** Ein weiterer ökologischer Bonus bei Heißgetränkeautomaten besteht darin, auf den Einwegbecher zu verzichten und einen mitgebrachten Becher zu nutzen. Dadurch lässt sich Müll vermeiden. Bei knapp 26 % der Automaten gibt es eine entsprechende „Becher-Weg-Taste“. Vermutlich liegen die tatsächlichen Möglichkeiten darüber, denn neuere Automaten haben einen Sensor, der erkennt, ob ein Becher unter dem Füller steht oder nicht. Da dies bei der Art der Erhebung aber nicht erkennbar war, sind die genannten 26 % der Mindestwert, der in Wirklichkeit übertroffen wird.

**Werbung:** 74 % aller Heißgetränkeautomaten werben mit Kaffeegenuss. Als Werbung wurde qualifiziert, wenn die Gestaltung des Automaten auf irgendeine Art und Weise zum Kaffeegenuss animiert. Das tun z.B. dampfende Kaffeebecher, Kaffeebohnen oder Schriftzüge bekannter Kaffeehersteller. Die Beispiele zeigen gängige Automaten in Schulen.



Abbildung 9: Automat mit Werbung



Abbildung 10: Automat ohne Werbung

#### 4.2.3 Best-Practice-Schulstandorte

**Es gibt einen Schulstandort, an dem zwei Automaten alle Kriterien der Empfehlungen erfüllen.** Sie verfügen über die Möglichkeit, den Zucker zu reduzieren, bieten Fairtrade- wie Bioprodukte an, haben einen Bechersensor und keine Werbung, die zum Kaffeegenuss verleitet. Diese Automaten stehen im BG GIBS, der Befüller ist die Firma Dallmayr (siehe Abbildung 10).

### 4.3 Kaltgetränkeautomaten

An 34 der 54 Schulstandorte befindet sich zumindest einer der insgesamt 67 Kaltgetränkeautomaten. Davon wurden 51 Automaten analysiert, 16 Automaten ausgeschlossen, da sie entweder eine eigene Kategorie darstellen (z.B. Post-Mix-Automat; n=1), keine Angaben zu den Nährwerten und Inhaltsstoffen vorliegen (n=5) oder der Befüllungsgrad unter 75 % lag (n=10). Unabhängig vom Schultyp stehen pro Schulstandort meist ein bis zwei Automaten. An fünf Standorten sind es drei bis fünf Automaten, an einem sogar neun.

Die Betreiber der Kaltgetränkeautomaten sind jeweils knapp zur Hälfte die Schulbuffetbetreiber bzw. externe Betriebe, nur einen Automaten betreibt ein Schulwart (siehe Abbildung 11). Zu den externen Betreibern zählen sowohl regionale Getränelieferanten, auf Automaten spezialisierte kleine oder mittlere Unternehmen als auch große Industriekonzerne wie Coca Cola HBC Österreich. Konzerne befüllen z.B. 22 der 51 Getränkeautomaten (43 %) direkt.

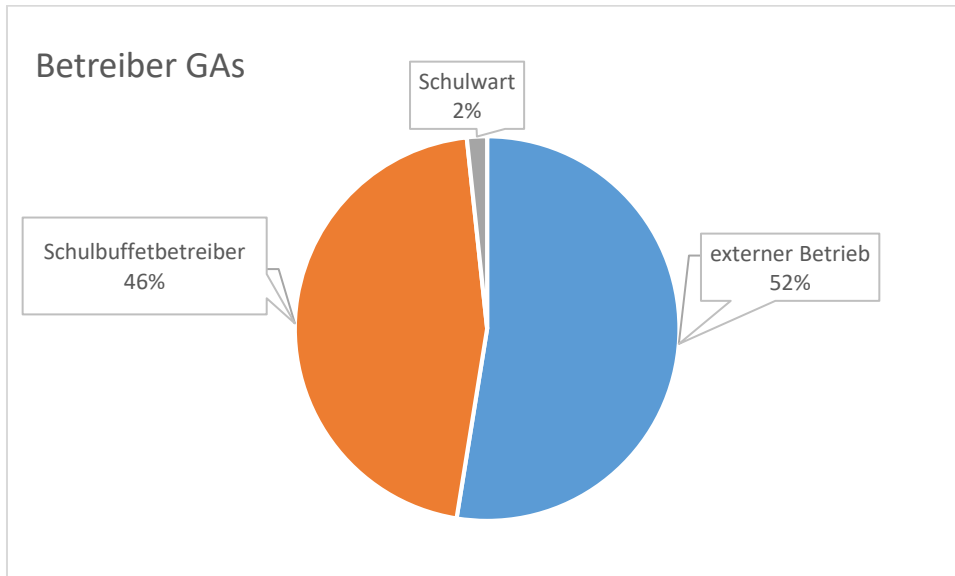


Abbildung 11: Betreiber von Kaltgetränkeautomaten

Die eingesetzten Automaten sind – wie in den nachfolgenden Abbildungen 11-14 dargestellt – 23 Tasten-, 34 Schacht- und zwei Spiralautomaten, wobei Schacht- und Spiralautomaten zur jüngeren Automaten- generation gehören. An den 54 Standorten stehen 39 % Tasten-, knapp 58 % Schacht- und ca. 3 % Spiralautomaten.

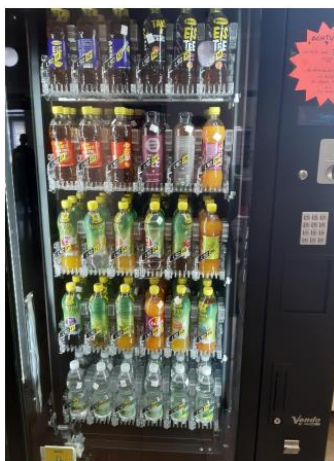


Abbildung 12: Schachtautomat



Abbildung 13: Spiralautomat



Abbildung 14: Tastenautomat



Spiralautomaten kommen häufig bei kombinierten Sortiments (siehe Kapitel 4.4 ) zum Einsatz. Die Vorteile von Schacht- und Spiralautomaten für den Verkauf werden mit einem Blick auf die Abbildungen deutlich. Sie ermöglichen mehr Verkaufsschächte, dadurch das Angebot vieler verschiedener Sorten und eine ansprechende Präsentation hinter dem Sichtglas.



An einer Schule befindet sich mit einem sogenannten Post-Mix-Automaten eine weitere Automatenart. Diese Variante verfügt über Tanks mit Wasser und mit Konzentraten verschiedener Geschmacksrichtungen (Apfel, Eistee Pfirsich, Orange, Skiwasser, Multivitamin), die mit dem Wasser gemischt werden. Der ökologische Vorteil dieser Automatenart liegt in der Müllvermeidung, da KundInnen eigene Becher unterstellen müssen. Differenzierter ist die Qualität des Produktes aus Sicht der Ernährungsempfehlungen zu betrachten. Die Zuckergehalte der Konzentrate entsprechen den Kriterien nicht, da alle Mischungen über 6,7 g Zucker pro 100 ml liegen. Ein großer Kritikpunkt an dieser Automatenart ist daher grundsätzlich, dass Konsumierende ohne die entsprechenden Datenblätter nicht beurteilen können, welches Produkt sie tatsächlich erhalten. Andererseits birgt der Post-Mix-Automat auch die Chance, die Konzentrate mit mehr Wasser zu mischen, also deren Zuckergehalt zu senken. Hier bedarf es aber der Bereitschaft des Befüllers, das Mischverhältnis in Richtung eines geringeren Zuckergehalts anzupassen. Dann könnte der Post-Mix-Automat auch an anderen Standorten Schule machen.

Abgesehen vom Post-Mix-Automaten können fünf weitere Getränkeautomaten nicht anhand der Mindestanforderungen bewertet werden. Sie stehen in einem Schulzentrum und werden von einem regionalen Getränkeabfüller betrieben. Dieser hat trotz mehrmaliger Nachfrage lediglich Daten zum Zucker-, jedoch keine zum Süßstoffgehalt bekanntgegeben.

#### 4.3.1 Befüllung

Während Tastenautomaten sechs bis zehn unterschiedliche Sorten anbieten, sind es bei Schacht- bzw. Spiralautomaten zwischen 28 und 45 Sorten. Neben dem deutlich vielfältigeren Angebot holt in Schacht- und Spiralautomaten meist ein Lift das gewählte Produkt ab, während es im Tastenautomaten hinunterplumpst. Das Fallen hat zur Folge, dass kohlenensäurehaltige Getränke erschüttert werden und beim sofortigen Öffnen übergehen.

Die Automatenart trägt aber nicht nur zum Verkaufserlebnis und zur Handhabbarkeit der Produkte bei, sie limitiert teilweise die Befüller auch technisch bei der Einführung von gesundheitsförderlichen Produkten. So können z.B. Getränke ohne Kohlensäure nicht in jeder Automatenart eingesetzt werden. Wenn Flaschen wie in Tastenautomaten in Schächten übereinanderliegen, ist der Druck im Flascheninneren von kohlenensäurefreien Produkten geringer als der Außendruck, wodurch die unteren Flaschen zerdrückt würden. Aus diesem Grund funktionieren handelsübliche Sorten wie beispielsweise stilles Mineralwasser in Automaten schlecht. – Natürlich gilt auch hier, dass Leitungswasser ohnehin eine gute Alternative darstellt.

Interessant ist, dass jede Schule ein eigenes Marktuniversum ist: Bestimmte Produkte verkaufen sich an manchen Schulen schlecht, an anderen hingegen sehr gut. Dazu tragen vermutlich Umfeldfaktoren wie die Schulkultur, die Gesundheitskompetenz etc. bei. **Eine intensivere Auseinandersetzung der Befüller mit den Schulleitungen ist daher zu empfehlen.**

Für Konsumierende scheint eine vielfältige Auswahl wichtig. Die Leitlinie Schulbuffet schreibt fest, dass 80 % der angebotenen Sorten ideale Getränke, also Wasser oder Getränke mit moderatem Zuckergehalt sein sollen. Abgesehen von der Anzahl der angebotenen Sorten ist bei Getränkeautomaten auch die Präsentationsfläche, z.B. die Anzahl der belegten Reihen pro Produkt wichtig. Generell ist in einem Glasfrontautomaten die Einhaltung der Leitlinie einfacher als in Tastenautomaten, bei denen jede Taste einer Sorte entspricht.

#### 4.3.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards

Abbildung 15 fasst die Mindestanforderungen für Kaltgetränke zusammen. Es ist anzumerken, dass für die vorliegende Auswertung der **seit Jänner 2020 niedrigere Höchstzuckergehalt von 6,7 g pro 100 ml als moderat gilt** (bisher 7,4 g pro 100 ml). Es ist ein gesundheitspolitisches Ziel, den Zuckergehalt zu reduzieren, da vor allem Getränke bei der Zuckeraufnahme eine bedeutende Rolle spielen. Aus diesem Grund wird der empfohlene Zuckergehalt schrittweise reduziert. SIPCAN hat daher im September 2019 den niedrigeren Höchstzuckergehalt von 6,7 g pro 100 ml in den veröffentlichten Praxisleitfäden etabliert. Die Checklisten für Automatenbetreiber des Gesundheitsfonds Steiermark, die grundsätzlich auf den steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung basieren, referieren seit Jänner 2020 auf den Zuckergehalt von 6,7 g pro 100 ml, während die Mindeststandards selbst derzeit aktualisiert werden. Im Sinne der Aktualität wird daher der Höchstzuckergehalt von 6,7 g pro 100 ml für die folgenden Auswertungen herangezogen.

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps (Tipps finden Sie zu jedem Thema im Leitfaden bzw. unter <a href="http://www.gemeinsam-genieessen.at">www.gemeinsam-genieessen.at</a> !)
Getränke	<b>80 %</b> der für die Getränke vorgesehenen Verkaufsfläche werden mit <b>empfehlenswerten Durstlöschern</b> (Mineralwasser, stark verdünnte Fruchtsäfte) bzw. Produkten <b>mit moderatem Zuckergehalt</b> (maximal 6,7 g Zucker/100 ml) – ohne Süßstoffe – befüllt.	Bei reinen Getränkeautomaten sollen so z. B. 8 von 10 Tasten mit diesen Getränken belegt sein. Nutzen Sie für die Auswahl Ihres Angebotes die Getränkliste, die von SIPCAN angeboten wird. Sie finden diese Liste auch unter den Informationen die für SchulbuffetbetreiberInnen auf <a href="http://www.gemeinsam-genieessen.at">www.gemeinsam-genieessen.at</a> zur Verfügung stehen. Denken Sie daran, dass es Getränke auch in Bioqualität gibt, die sehr gut angenommen werden.
	Wir bieten immer <b>Quell-, Tafel- oder Mineralwasser</b> ohne Geschmack an, d.h. <b>mindestens eine Taste</b> des Automaten ist mit Wasser belegt.	Bieten Sie nicht nur prickelndes Mineralwasser an, sondern auch z. B. stilles oder mildes. Nutzen Sie die besten Positionen für Ihr Wasserangebot (z. B. die erste Reihe bei üblichen Getränkeautomaten).
	Wir achten darauf, dass Getränke mit Koffein (oder Teein) <b>Kindern unter 10 Jahren</b> nicht zugänglich sind. <b>Energydrinks</b> sind für Kinder und Jugendliche <b>nicht zugänglich</b> .	Zu vermeiden sind bei dieser Altersgruppe z. B. Eisteeerzeugnisse auf Schwarztee- und Grünteebasis sowie koffeinhaltige Colagetränke.
	Getränke mit sogenannten <b>Azofarbstoffen</b> sind für Kinder <b>nicht zugänglich</b> .	Produkte mit solchen Farbstoffen tragen auf den Verpackungen den Warnhinweis „kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.
	Wir bieten <b>keine alkoholischen</b> Getränke an.	

Abbildung 15: Mindestanforderungen für Kaltgetränkeautomaten

**Mindeststandard: 80 % aller Getränke sind ideal oder mit moderatem Zuckergehalt und ohne Süßstoff:** Bezogen auf die Verkaufsfläche bieten 17 von 51 Automaten (33 %) mindestens 80 % ideale Getränke (Wasser, ungesüßter Tee) oder solche mit einem Zuckergehalt von max. 6,7 g pro 100 ml sowie ohne Süßstoffe an. **Mit 100 % empfohlenen Getränken erreichen die vier Automaten der beiden Schulstandorte BG/BRG Stainach und BSZ Köflach den höchsten Anteil.**

**Etwa sieben von zehn Getränkeautomaten erreichen den Mindeststandard nicht.** Bei 18 von 51 Automaten entsprechen die angebotenen Produkte etwa zur Hälfte – anstatt zu 80 % – der Empfehlung. In einem Automaten erfüllen nur 19 % der Getränke den geforderten Standard. Es scheint angesichts des schlechten Ergebnisses – die Referenz ist bloß ein Mindeststandard – möglich, dass den Betreibern der neue, niedrigere Höchstzuckergehalt noch nicht bekannt ist. Es zeigt sich kein Unterschied, ob die Automaten von Schulbuffetbetrieben oder externen Befüllern betrieben werden.

**Mindeststandard: Obligates Angebot von Tafel- oder Mineralwasser: 98 % der Getränkeautomaten erfüllen die Anforderung.** Einer von 51 Automaten bietet kein Mineralwasser an bzw. war es zum Zeitpunkt der Erhebung nicht verfügbar. An diesem Schulstandort gibt es jedoch noch einen weiteren Getränkeautomaten sowie sieben kombinierte Automaten, die alle Wasser anbieten.

**Mindeststandard: Kein Angebot alkoholischer Getränke: Alle Getränkeautomaten entsprechen diesem Standard.**

**Mindeststandard: Keine koffein- und teeinhaltige Produkte für Kinder unter 10 Jahren:** Da die SchülerInnen in Bundesschulen zumindest zehn Jahre alt sind, ist das Kriterium irrelevant.

**Mindeststandard: Energydrinks sind für Kinder und Jugendliche nicht zulässig: In keinem Kaltgetränkeautomaten sind Energydrinks verfügbar.**

**Mindeststandard: Keine Azofarbstoffe: Es wurde in keinem Getränkeautomaten eine Getränkesorte mit Azofarbstoffen identifiziert.**

Zusätzlich zu den Mindeststandards wird analysiert, ob die Getränkeautomaten über ein Mehrweg- oder Pfandsystem verfügen, ob Bio- und Fairtrade-Produkte angeboten und ob die Automaten für Werbung genutzt werden.

Ein für Konsumierende erkennbares Pfand- bzw. Mehrwegsystem bieten sechs der 51 Automaten, das entspricht knapp 12 %. Dabei kommen zwei Systeme zum Einsatz: Einerseits Glasflaschen, die nach dem Konsum des Inhalts in dafür vorgesehene Behältnisse (Kisten, Flaschenhalterungen) zu retournieren sind, andererseits PET-Flaschen, welche die Schulbuffetbetreiber markieren. Sie refundieren den Konsumierenden bei der Rückgabe den Leerguteinsatz. So stellen sie sicher, dass die PET-Flaschen zumindest richtig entsorgt und damit recycelt werden können.

21 % der Automaten (11 von 51) bieten Bioprodukte an. In der Regel handelt es sich um ein Bioprodukt, ein einziger Getränkeautomat bietet vier Bioprodukte an. Bei Fairtrade-Produkten zeigt sich ein ähnliches Bild: Zehn von 51 Automaten (19 %) bieten ein solches Produkt an, ein Automat bietet zwei fair gehandelte Getränkesorten.

Etwa die Hälfte der Getränkeautomaten (25 von 51) sind mit Werbung versehen. Vier werben für den Konsum von Mineralwasser, ein an sich wünschenswertes Getränk. Die restlichen Getränkeautomaten haben eine neutrale Oberfläche mit lediglich einem Hinweis auf den Befüller bzw. auf einen Kontakt im Fall von Störungen.

### 4.3.3 Best-Practice-Schulstandorte

**Es gibt unter den Kaltgetränkeautomaten keinen Automaten, der alle Kriterien erfüllt, d.h. werbefrei ist, Bio- und Fairtrade-Produkte im Angebot hat sowie ein Pfand- und Mehrwegsystem anbietet.**

Dennoch gibt es zwei Schulstandorte, die besonders hervorzuheben sind: Zwei Getränkeautomaten am BG/BRG Stainach, die von Dallmayr befüllt werden, erreichen 100 % der Empfehlung, was die Getränke angeht. Das gilt auch für zwei weitere Getränkeautomaten am BSZ Köflach, die vom Schulbuffetbetrieb der Lebenshilfe Graz und Umgebung/Voitsberg befüllt werden.

## 4.4 Kombinierte Automaten

Kombinierte Automaten bilden mit 50 Stück die mengenmäßig drittgrößte Automatengruppe. Zwei kombinierte Automaten sind nicht bewertet, da sie zum Zeitpunkt der Überprüfung außer Betrieb waren. Insgesamt wurde an 31 Schulstandorten – das entspricht etwas mehr als jeder zweiten Schule – zumindest ein Kombi-Automat erfasst. Eine AHS verfügt über drei, eine BMHS über sechs und ein Bundesschulzentrum über sieben kombinierte Automaten. Fast drei Viertel der kombinierten Automaten (71 %) werden vom Schulbuffetbetrieb, das restliche Drittel (29 %) von einem externen Betrieb befüllt.

Unter den kombinierten Automaten befinden sich mit Ausnahme von zwei Trommel- ausschließlich Spiral- bzw. Schachtautomaten. Letztere verfügen über 23 bis 48 Verkaufsplätze in Reihen bzw. Schächten, die Trommelautomaten verfügen über acht bzw. neun Plätze für unterschiedliche Produkte. Die nachfolgenden Abbildungen (16-18) zeigen die drei unterschiedlichen Automatenarten.



Abbildung 16: Spiralautomat



Abbildung 17: Schachtautomat



Abbildung 18: Trommelautomat



#### 4.4.1 Befüllung

Die in den kombinierten Automaten angebotenen Produktgruppen zeigt **Abbildung 19** entsprechend ihrer Häufigkeit. Jeder Automat enthält Getränke, fast jeder (47 von 48) Süßigkeiten. Milchprodukte sind in jedem zweiten kombinierten Automaten verfügbar. Achtzehn von 48 enthalten pikante Knabberereien, zwölf von 48 Mehlspeisen. **Die als Zwischenmahlzeit wünschenswerten Produkte – Backwaren und Obst – bilden die Schlusslichter in der Befüllung: Loses Gebäck oder gefüllte Weckerl gibt es in elf Automaten, Obst nur in zwei.** Unter sonstigen Produkten sind zuckerfreie Kaugummis und Husenzuckerl zusammengefasst.

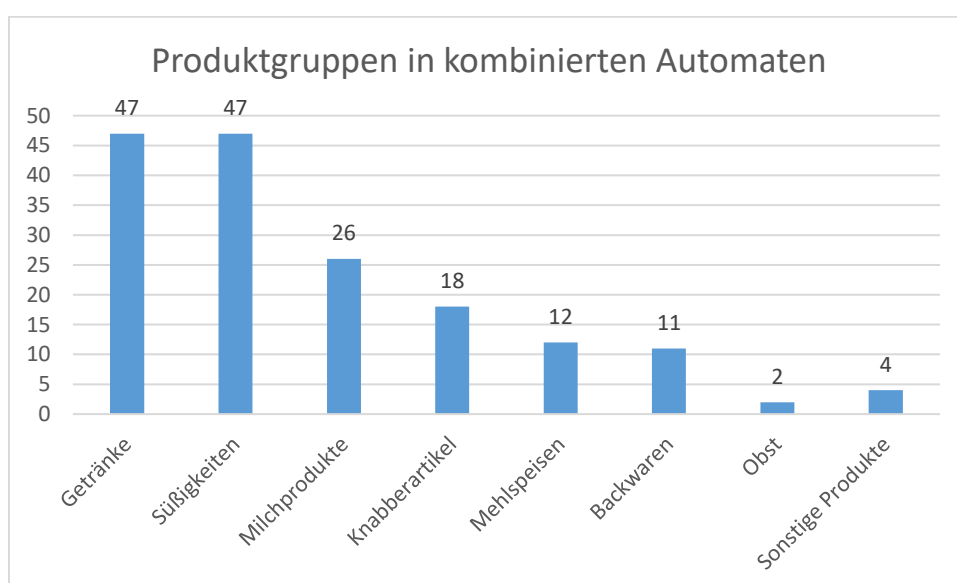


Abbildung 19: Produktgruppen in kombinierten Automaten nach ihrer Häufigkeit

#### 4.4.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards

Die folgenden Ergebnisse schließen 48 kombinierte Automaten ein. Da nicht jede Produktgruppe in jedem kombinierten Automaten angeboten wird, beziehen sich die nachfolgenden Ergebnisse aus dem Vergleich des IST-Zustandes mit den SOLL-Kriterien immer auf jene Automaten, in denen die jeweilige Produktgruppe verfügbar ist. Dadurch wird bei den einzelnen Mindeststandards auf eine unterschiedliche Grundgesamtheit der kombinierten Automaten Bezug genommen. Die Mindestanforderungen für die jeweilige Produktgruppe zeigen die nachfolgenden **Abbildung 20** und **21**.

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps (Tipps finden Sie zu jedem Thema im Leitfaden bzw. unter <a href="http://www.gemeinsam-geniessen.at">www.gemeinsam-geniessen.at</a> !)
Getränke	<p><b>80 %</b> der für die Getränke vorgesehenen Verkaufsfläche werden mit <b>empfehlenswerten Durstlöschern</b> (Mineralwasser, stark verdünnte Fruchtsäfte) bzw. Produkten <b>mit moderatem Zuckergehalt</b> (maximal 6,7 g Zucker/100 ml) – ohne Süßstoffe – befüllt.</p>	<p>Bei reinen Getränkeautomaten sollen so z. B. 8 von 10 Tasten mit diesen Getränken belegt sein.</p> <p>Nutzen Sie für die Auswahl Ihres Angebotes die Getränkeliste, die von SIPCAN angeboten wird. Sie finden diese Liste auch unter den Informationen die für SchulbuffetbetreiberInnen auf <a href="http://www.gemeinsam-geniessen.at">www.gemeinsam-geniessen.at</a> zur Verfügung stehen. Denken Sie daran, dass es Getränke auch in Bioqualität gibt, die sehr gut angenommen werden.</p>
	<p>Wir bieten immer <b>Quell-, Tafel- oder Mineralwasser</b> ohne Geschmack an, d.h. <b>mindestens eine Taste</b> des Automaten ist mit Wasser belegt.</p>	<p>Bieten Sie nicht nur prickelndes Mineralwasser an, sondern auch z. B. stilles oder mildes.</p> <p>Nutzen Sie die besten Positionen für Ihr Wasserangebot (z. B. die erste Reihe bei üblichen Getränkeautomaten).</p>
	<p>Wir achten darauf, dass Getränke mit Koffein (oder Teein) <b>Kindern unter 10 Jahren</b> nicht zugänglich sind.</p>	<p>Zu vermeiden sind bei dieser Altersgruppe z. B. Eisteeerzeugnisse auf Schwarztee- und Grünteebasis sowie koffeinhaltige Colagetränke.</p>
	<p><b>Energydrinks</b> sind für Kinder und Jugendliche <b>nicht zugänglich</b>.</p>	
	<p>Getränke mit sogenannten <b>Azofarbstoffen</b> sind für Kinder <b>nicht zugänglich</b>.</p>	<p>Produkte mit solchen Farbstoffen tragen auf den Verpackungen den Warnhinweis „kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.</p>
	<p>Wir bieten <b>keine alkoholischen</b> Getränke an.</p>	

Abbildung 20: Mindestanforderungen für Kaltgetränke in kombinierten Automaten

## Getränke

Die für Getränke verwendete Verkaufsfläche liegt durchschnittlich bei 39 %. Die Werte schwanken zwischen 14 und 77 %.

**Mindeststandard: 80 % aller Getränke sind ideal oder mit moderatem Zuckergehalt und ohne Süßstoffe:** In rund der Hälfte (49 % oder 23 von 47) der kombinierten Automaten sind mindestens 80 % ideale Getränke (Wasser, ungesüßter Tee) oder solche mit einem Zuckergehalt von max. 6,7 g pro 100 ml sowie ohne Süßstoffe enthalten. Sie erfüllen damit den Mindeststandard. Vier Automaten bieten bezogen auf die Verkaufsfläche weniger als 50 % empfohlene Produkte, **neun Automaten enthalten ausschließlich ideale Getränke oder solche mit moderatem Zuckergehalt und ohne Süßstoffe.**

**Mindeststandard: Obligates Angebot von Tafel- oder Mineralwasser:** 92 % (43 von 47) kombinierte Automaten erfüllen das Kriterium.

**Mindeststandard: Kein Angebot alkoholischer Getränke: Das Kriterium ist erfüllt.**

**Mindeststandard: Keine koffein- und teehaltigen Produkte für Kinder unter 10 Jahren:** SchülerInnen an Bundesschulen sind mindestens zehn Jahre alt, das Kriterium ist daher irrelevant.

**Mindeststandard: Energydrinks sind für Kinder und Jugendliche nicht zulässig: Insgesamt drei Automaten an zwei Schulstandorten bieten Energydrinks zum Verkauf, an einem Schulstandort sogar fünf bzw. drei verschiedene Sorten.**

**Mindeststandard: Keine Azofarbstoffe:** Es wurde in keinem Automaten ein Getränk mit Azofarbstoffen identifiziert.

**23 der 47 kombinierten Automaten, das entspricht 49 %, erfüllen alle Mindeststandards.**

#### Obst

**Mindeststandard: Täglich frisches Obst bzw. frische Obstprodukte: Nur ein einziger Automat enthält frisches Obst (Apfel und Banane), ein weiterer bietet püriertes Obst in Form eines Smoothies im Quetschbeutel an.**

#### Milch und Milchprodukte

**Mindeststandard: Mindestens drei empfehlenswerte Produkte oder solche mit moderatem Zuckergehalt, Gesamtzuckergehalt max. 30 g pro Gebinde, max. Fettgehalt von 4,2 g pro 100 ml oder g, keine Süßstoffe:** Unter die empfehlenswerten Produkte fallen Milch, Naturjoghurt, Sauer- bzw. Buttermilch etc. ohne zusätzlichen Zuckerzusatz. **Nur drei der 26 kombinierten Automaten bieten entsprechende Milch oder Milchprodukte.**

Die steirischen Mindeststandards empfehlen einen Zuckergehalt von maximal 11,5 g pro 100 ml, der den in der Milch und in Milchprodukten natürlich vorkommenden Milchzucker (Laktose) einschließt. Die im Kriterium genannte Begrenzung mit einem Höchstzuckergehalt von 30 g pro Gebinde ist der Grund, weshalb Milchprodukte das Kriterium nicht erfüllen, obwohl ihr Zuckergehalt unter 12 g pro 100 ml oder g liegt. Beispiele sind Fruchtjoghurt drinks oder Fruchtmolke mit einer Gebindegröße von 500 ml. Sie bleiben in der Regel unter dem Höchstzuckergehalt pro 100 ml, scheitern aber aufgrund der Gebindegröße. Der maximale Fettgehalt von 4,2 g pro 100 ml oder g wird bei allen Produkten eingehalten.

**15 der 26 kombinierten Automaten mit Milchprodukten haben zumindest ein Produkt, das den Subkriterien (Zuckergehalt pro 100 g, Zuckergehalt pro Gebinde, Fettgehalt pro 100 g) entspricht. Bei acht Automaten ist das allerdings eine Eiskaffeesorte.**

Laut Mindeststandards sind zumindest drei Produkte gefordert, die alle Anforderungen erfüllen. **Das gelingt nur bei einem Automaten mit insgesamt vier Sorten Milch bzw. Milchprodukten. Eines der Produkte ist sogar ein ideales, d.h. empfehlenswertes Produkt (Milch, Naturjoghurt, Butter- bzw. Sauermilch).**

Auch bei den Milchprodukten hat sich – wie bei den Getränken – der zugesetzte Zucker laut Empfehlung schrittweise reduziert. Der bei den steirischen Mindeststandards ab September 2020 gültige Referenzwert liegt bei einem Gesamtzuckergehalt von 11,5 g pro 100 ml bzw. g, der für diese Analyse herangezogen wurde.

### **Alternativen zu Milchprodukten**

Sojaprodukte oder Drinks auf Getreide- bzw. Nussbasis nehmen einen immer größeren Stellenwert ein. Für sie gibt es aktuell keinen Mindeststandard. Nichts desto trotz haben wir den Mindeststandard für Milch und Milchprodukte auf ihre Alternativen angewendet. **In zwei der 13 kombinierten Automaten finden sich jeweils zwei Sorten eines Sojapuddings. Beide entsprechen den Subkriterien des Standards mit dem Höchstzuckergehalt pro 100 g und Gebinde, mit dem maximalen Fettgehalt und der Absenz von Süßstoffen.**

### **Gebäck**

Knapp ein Viertel der kombinierten Automaten (elf von 48) führt auch loses Gebäck bzw. befüllte Weckerl. Im Durchschnitt werden 18 % der Verkaufsfläche für diese Produkte verwendet.

**Mindeststandard: 50 % Schrot- und Kornanteil:** Bei sechs von elf Automaten besteht das angebotene Gebäck mindestens zur Hälfte aus solchem mit hohem Schrot- und Kornanteil. **In fünf von elf Automaten ist sogar eine Sorte Vollkorn- oder Roggengebäck verfügbar.**

**Mindeststandard: Maximal 50 % Fleisch bzw. Wurst:** Im Hinblick auf den Belag zeigt sich größtenteils Ausgewogenheit zwischen fleischhaltigen und vegetarischen Angeboten. **In sieben von elf kombinierten Automaten finden sich mindestens 50 % fleischlos belegte Backwaren.**

**Mindeststandard: Keine fette Wurst:** Hierzu zählen Sorten wie z.B. Extrawurst oder Salami, die einen Fettgehalt von mehr als 20 % aufweisen. **Nur vier von elf Automaten verzichten auf den Verkauf von mit fetter Wurst belegten Weckerln.**

**Mindeststandard: Sparsam Streichfette und Mayonnaise:** Diese Anforderungen sind nicht zuverlässig sichtbar, sie ließen sich nur bei einer Verkostung zuverlässig beurteilen. **Da es auf den Automaten keine schriftliche Auszeichnung des Belags gibt, bleiben diese beiden Kriterien unbewertet.**

**Mindeststandard: Reichlich Gemüse:** Bei fünf von elf Automaten ist für Konsumierende nicht sichtbar, ob die Weckerl Gemüse enthalten und falls ja welches. Aus den sechs anderen Automaten sticht einer im Hinblick auf das Gemüse besonders hervor: **Vier der fünf angebotenen Weckerln sind mit Gemüse befüllt.**

Getränke kalt	Falls Getränke angeboten werden, gelten die gleichen Anforderungen und Beispiele wie beim Kaltgetränkautomaten.	
Obst	Wir bieten <b>immer</b> auch Obst/Obstprodukte an.	Bieten Sie z. B. Äpfel, (haltbaren) Obstsalat oder (haltbare) Smoothies (ohne Zuckerzusatz) an.
Milchprodukte und Milchmischerzeugnisse	Wir bieten <b>mindestens 3 empfehlenswerte Milchprodukte</b> (z. B. Milch, Naturjoghurt, Buttermilch) oder Produkte <b>mit moderatem Zucker- und Fettgehalt</b> ohne Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe an. (Gesamtzuckergehalt maximal, 12,0 bzw. 11,5* g/100 ml/mg, Gesamtzuckergehalt maximal 30 g/Gebinde, Fettgehalt maximal 4,2 g/100 ml/g) *gültig ab September 2020	Nutze Sie die SIPCAN-Milchliste für Ihre Auswahl. Denken Sie bitte daran: Es gibt gute Produkte, die auch weit unter dem Zucker-Maximalgehalt liegen! Wählen Sie bewusst die zuckerärmeren Produkte (ohne Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe)! Wählen Sie haltbare Milchprodukte, wenn eine entsprechende Kühlung bei Ihren Automaten nicht möglich ist, und denken Sie auch an Alternativprodukte (z. B. Bio-Sojadrinks).
Belegte Brote und Weckerln	Unser Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht <b>mindestens zur Hälfte</b> aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil.	z. B. Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamenweckerl, Grahamweckerl oder Korngebäck.
	<b>Mindestens eine Sorte</b> echtes Vollkornbrot/-gebäck oder 100% Roggenbrot wird angeboten.	Achten Sie auf die Bezeichnung Vollkorn! Bieten Sie dieses Produkt nach Möglichkeit günstiger an.
	<b>Maximal die Hälfte</b> unseres Gesamtangebots besteht aus mit <b>Wurst und Fleischerzeugnissen</b> belegtem/bestrichenem Brot/Gebäck.	Werden z. B. 4 gefüllte Weckerl angeboten, dürfen maximal 2 mit Wurst belegt werden, 2 können z. B. mit Käse oder Liptauer, Kürbiskern-, Ei-, Grünkern-, Bärlauch-, Linsenaufstrich oder Frischkäse mit Kräutern gefüllt werden.
	Wir bieten nur <b>Wurstsorten bzw. Fleischerzeugnisse</b> mit niedriger bzw. moderater Fettstufe an ( <b>maximal 20% Fett</b> )	Verwenden Sie z. B. Krakauer, Schinkenwurst oder am besten Schinken. Auch andere Produkte können o.k. sein, achten Sie auf die Nährwertkennzeichnung.
	Wir verwenden <b>Mayonnaise</b> nur <b>sparsam</b> .	Gefüllte Weckerl sollten standardmäßig nicht mit Mayonnaise angeboten werden.
	Wir verwenden <b>Streichfette</b> wie Butter oder Margarine <b>sparsam</b> .	Eine Alternative zu Butter/Margarine kann Topfen, Tomatenmark oder Senf darstellen.
	Wir belegen unsere Angebote - nach Möglichkeit - mit reichlich <b>Salat und Gemüse</b>	Je nach Saison: z. B. einige Tomaten-, Gurken- oder Radieschenscheiben.
<b>Tolerierte Produkte</b> Mehlspeisen, Süßigkeiten und gesalzene oder gesüßte Knabberartikel, sollen eigentlich nicht angeboten werden. Allerdings werden kombinierte Automaten häufig dazu genutzt diese Produkte zu verkaufen. Wenn man diese Produkte anbieten möchte, gelten folgende Anforderungen – unabhängig von der sonstigen Befüllung des Automaten:		
Mehlspeisen, Süßigkeiten und Knabberartikel	<b>Maximal 25 %</b> der im Automaten möglichen Verkaufsfläche wird von uns durch tolerierte Produkte belegt. + „gesündere“ Alternativen sind im Angebot.	Z. B. 12 von 48 belegbaren Tasten dürfen mit diesen Produkten belegt werden. Positionieren Sie diese Produkte auch untergeordnet (z. B. in den untersten Reihen des Automaten). Ein Beispielautomat ist im Leitfaden abgebildet.
	Wir bieten <b>mindestens eine Sorte</b> ungesalzene, ungezuckerte Knabberei an.	Angeboten werden können z. B. Nussmischungen oder Knabberkürbiskerne. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.
	Wir bieten <b>mindestens eine Sorte</b> fettarme Knabberei an.	Angeboten werden können z. B. Salzstangen, Grissini, oder Dinkelcracker. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.
	Wir bieten <b>mindestens eine Sorte</b> Trockenfrüchte/Süßigkeiten auf Basis von Trockenfrüchten an.	Angeboten werden können z. B. regionale Bio-Apfelchips oder Fruchtschnitten. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.
	<b>Maximal die Hälfte</b> unserer angebotenen Mehlspeisen besteht aus Blätter- und Plunderteig, in Fett gebackenen oder ist fett-/zuckerreich.	Meiden Sie Krapfen, Donuts, Muffins und Croissants. Bessere Alternativen sind z. B. Germmehlspeisen wie Topfengolatschen oder Nusschnecken in Handtellergröße.
	Wir bieten auf <b>maximal einer Position</b> eine fettreiche pikante Knabberei an.	Bieten Sie statt Chips, Erdnüsse oder Erdnusslocken z. B. Sesamstangerl an.
	Wir achten auf Verpackungsgrößen: <b>Handelsübliche Süßigkeiten</b> (z. B. Schokoriegel) werden möglichst nur bis <b>30 g</b> , <b>alternative Süßigkeiten</b> (z. B. Fruchtschnitten) möglichst nur bis <b>50 g</b> angeboten.	Nutzen Sie für Ihre Auswahl die von SIPCAN angebotene Süßigkeitenliste und wählen Sie gezielt kleinere Verpackungsgrößen. Denken Sie daran, dass es Süßigkeiten in Bioqualität und mit Fairtrade-Gütesiegel gibt.

Abbildung 21: Mindestanforderungen für kombinierte Automaten



**Feine Backwaren (Mehlspeisen), Süßigkeiten & Knabbereien**

**Mindeststandard: Maximal auf 25 % der möglichen Verkaufsfläche:** Summiert man die Verkaufsflächen (in %) der Produktgruppen Mehlspeisen, Süßigkeiten und Knabbereien, zeigt sich ein ernüchterndes Bild: Nur sieben der 48 kombinierten Automaten erfüllen das Kriterium. **Nur ein kombinierter Automat verkauft weder Süßigkeiten noch Mehlspeisen oder Knabbereien.**

**Etwa drei Viertel der kombinierten Automaten überschreiten die Verkaufsfläche für Mehlspeisen, Süßigkeiten und pikante Knabbereien. Das schränkt im Gegenzug das Angebot wünschenswerter Zwischenmahlzeiten wie Obst oder Gebäck ein.**

33 % der kombinierten Automaten (16 von 48) liegen mit der Verkaufsfläche für diese Produktgruppen unter 30 %, weitere 27 % unter 40 %, weitere 31 % zwischen 40 und 50 %. Die restlichen vier Automaten (9 %) bieten auf mehr als der halben Verkaufsfläche Süßigkeiten, Mehlspeisen und/oder pikante Knabbereien. Bei einem Automaten belegen diese Produkte sogar 80 % der Verkaufsfläche.

**Die stärkste Produktgruppe innerhalb der drei genannten sind die Süßigkeiten.** Während ein Viertel (zwölf von 48) der kombinierten Automaten Mehlspeisen auf einer Fläche von etwa 5 % anbietet, verkaufen 47 der 48 Automaten (98 %) Süßigkeiten auf einer Fläche von 7,5 bis 75 %. Der letzte Wert bildet zwar eine Ausnahme, nichts desto trotz bieten **90 % der Automaten Süßigkeiten auf einer Verkaufsfläche von 20 bis 48 % an.**

18 von 48 Automaten (37 %) bieten pikante Knabbereien an. Ihre Verkaufsfläche liegt zwischen zwei und 14 %, im Durchschnitt bei 6 %.

**Mindeststandard: Maximal 50 % fette bzw. zuckerreiche Mehlspeisen:** zwölf von 48 kombinierten Automaten (25 %) bieten Mehlspeisen an. In acht Automaten sind es fettreiche Varianten wie Donuts oder Plundergebäck, in sieben Automaten gibt es auch fettarme Sorten wie Germteigvarianten oder Obstmuffins. **In vier Automaten gibt es ausschließlich fettärmere Mehlspeisen. Die Hälfte der Automaten erfüllt das Kriterium.**

**Mindeststandard: Verpackungsgröße Süßigkeiten max. 30 g, alternative Süßigkeiten max. 50 g: Süßigkeiten nehmen in kombinierten Automaten eine zu große Verkaufsfläche ein.** In Bezug auf den Mindeststandard zur Verpackungsgröße zeigt sich, dass es in elf von 47 Automaten keine „kleinen“ Süßigkeiten bis maximal 30 g gibt. 77 % der kombinierten Automaten verkaufen zumindest eine kleine Süßigkeit.

**Die Forderung, dass Automaten Süßigkeit „möglichst nur in Verpackungsgrößen bis max. 30 g“ enthalten sollen, ist nicht erfüllt.** Das gilt trotz der Unklarheit, was „möglichst nur“ konkret bedeutet. Angenommen „möglichst nur“ steht dafür, dass mindestens 80 % der gesamten Süßigkeiten die Verpackungsgröße von 30 g nicht überschreiten, dann erfüllt genau ein Automat das Kriterium. Zehn der zwölf angebotenen Süßigkeiten zählen zu „kleinen Sorten“. Angenommen „möglichst nur“ steht für interpretatorisch grenzwertige 50 % der Süßigkeiten in einer Verpackungsgröße bis maximal 30 g. Auch in diesem Fall würden nur elf der 47 Automaten (23 %) die Anforderung erfüllen.

**Diese Auswertungen zeigen, dass Süßigkeiten nicht nur zu viele Verkaufsflächen belegen, sondern auch die Verpackungsgrößen überwiegend die empfohlenen 30 g überschreiten.** Durchschnittlich sind sechs Verkaufsplätze mit Süßigkeiten belegt. Die Bandbreite reicht dabei von drei bis 29 (!) Reihen.

**Mindeststandard: Mindestens eine Sorte Trockenfrüchte oder „Süßigkeit“ auf Basis von Trockenfrüchten:** 17 der 47 Kombiautomaten (36 %) mit Süßigkeiten bieten alternative Süßigkeiten wie Studentenfutter, Getreide- oder Obstriegel an. In neun Automaten stehen zwei bzw. vier Sorten zur Auswahl, die übrigen acht Automaten haben zumindest eine Sorte im Angebot.

**Mindeststandard: Maximal eine fettreiche pikante Knabberei:** 18 Automaten bieten Knabbereien an. **Zwei Automaten verzichten komplett auf fette, salzige Snacks.** Neun der 16 kombinierten Automaten (56 %), die fettreiche, pikante Knabbereien wie Chips oder salzige Nüsse anbieten, tun das maximal auf einem Verkaufsplatz. Sie erfüllen somit den Mindeststandard.

**Mindeststandard: Mindestens eine Sorte ungesalzene, ungezuckerte Knabberei:** Ein Automat enthält eine Sorte Studentenfutter (Nussmischung mit Trockenfrüchten), die aber schon bei den alternativen Süßigkeiten gewertet wurde. **Kein Automat enthält eine ungesalzene, nicht fett geröstete Nuss- oder Knabberkernmischung.**

**Mindeststandard: Mindestens eine fettarme Knabberei:** Nur fünf von 18 Automaten (28 %) enthalten fettarme Knabbereien wie Grissini oder Sesamstangen.

Zusätzlich zu den Mindeststandards wurde erhoben, ob die kombinierten Automaten über ein Mehrweg- oder Pfandsystem bei Getränkeflaschen verfügen, ob Bio- und Fairtrade-Produkte angeboten und die Automaten für Werbung genutzt werden.

**Es gibt keinen kombinierten Automaten mit einem Pfand- bzw. Mehrwegsystem.**

Bio-Produkte werden in 40 % der Automaten (19 von 48) angeboten, meist in der Produktgruppe Getränke. Bei Fairtrade-Produkten ist die Angebotspalette etwas kleiner. 14 von 48 Automaten (29 %) bieten zumindest ein fair gehandeltes Produkt, wobei auch hier mit den Getränken gepunktet wird.

**Acht Prozent aller kombinierten Automaten (4 von 48) sind mit Werbung für Süßigkeiten versehen.**

Es handelt sich dabei dreimal um Werbung für M&M, einmal um Werbung für diverse Schokoriegel (Mars, Snickers, M&M etc.). Die restlichen Automaten haben eine neutrale Oberfläche mit lediglich einem Hinweis auf den Befüller oder einen Kontakt im Fall von Störungen.

#### 4.4.3 Best-Practice-Schulstandorte

**Es erfüllt kein Kombiautomat alle Anforderungen.** Dennoch gibt es zwei Schulstandorte, die positiv hervorstechen: Denn im Schnitt haben 92 % der Getränke in diesen Automaten keinen bzw. nur wenig Zucker. Es gibt maximal acht Sorten Süßigkeiten, die Hälfte davon mit Verpackungsgrößen bis maximal 30 g. Es werden ausschließlich weniger fettreiche Mehlspeisen angeboten und keine fettreichen, pikanten Knabbereien. Bio- sowie Fairtrade-Produkte sind im Sortiment. Leider bietet keiner der vier Automaten Obst an, und die Verkaufsfläche von Süßigkeiten und Mehlspeisen liegt mit 28 % leicht über der Empfehlung von 25 %.

Dennoch sind die beiden Schulstandorte mit einem guten Angebot im kombinierten Automaten versorgt. Es handelt sich einerseits um zwei Automaten der Lebenshilfe Graz und Umgebung/Voitsberg an der HTBLVA Ortwein in Graz, bei denen sogar 80 % der Süßigkeiten eine Verpackungsgröße unter 30 g aufweisen sowie um einen Automaten am BG/BRG Stainach, betrieben von Dallmayr.

Auch unter den Automaten, die die Vorgaben für die Getränke nicht erfüllen, gibt es welche, die in anderen Bereichen glänzen:

- Dazu zählt ein Automat im BSZ Hartberg, bei dem sowohl ausschließlich Mehlspeisen mit weniger Fett angeboten werden als auch alle Weckerl mit reichlich Gemüse belegt sind. Befüllt wird der Automat vom Schulbuffet Martina Ehrenhöfler. Auch zwei weitere kombinierte Automaten dieses Buffetbetriebes sind hier mit Gebäck mit knackigem Gemüse gefüllt.
- An drei Schulstandorten führen die kombinierten Automaten ideale Milchprodukte. Sie stehen an der HTBLVA Ortwein und am BG/BRG Lichtenfelsgasse in Graz sowie im BSZ Liezen.
- Nur zwei der kombinierten Automaten bieten frisches Obst an. Einer befindet sich im BSZ Liezen, der zweite am BG/BRG Körösi.
- Der kombinierte Automat am BRG/ORG Ursulinen in Graz ist süßigkeitenfrei.

- Weniger als 25 % Verkaufsfläche für Süßigkeiten, pikante Knabbereien und Mehlspeisen haben folgende Schulstandorte: BSZ Hartberg, BG/BRG Klusemann, BG/BRG Stainach, BG/BRG Oeversee, HTBLA Zeltweg (hier werden allerdings mehrere Sorten Energydrinks angeboten) sowie das BG/BRG Gleisdorf.

#### 4.5 Snackautomaten

In der Erhebung waren zwei der 261 dokumentierten Automaten sogenannte Snackautomaten. Ihre Betreiber sind in einem Fall der Buffetbetrieb, im anderen der fliegende Händler. Ein Automat bietet mit diversen Schokoladenriegeln ausschließlich Süßigkeiten an, von denen bei zehn verschiedenen Sorten nur einer weniger als 30 g hat. Der zweite Snackautomat ist mit Süßigkeiten und pikanten Knabbereien befüllt. Zum Erhebungszeitpunkt war er zu 74 % befüllt: mit 22 Sorten Süßigkeiten in 23 Reihen, einer Sorte fette und salzige Nussmischung in einer weiteren Reihe und alternativen Süßigkeiten (Obstriegel) in zwei Reihen.

Keiner der beiden Automaten bietet Bio- bzw. Fairtrade-Produkte, ein Automat ist in seiner Aufmachung neutral, der andere wirbt mit dem positiven Nutzen eines Schokoladenriegels. **Da Snackautomaten generell nicht empfohlen sind, gilt in diesem Fall als beste Praxis, wenn eine Schule keinen Snackautomaten aufstellt.**

#### 4.6 Gebäckautomaten

Nur an einer Schule stehen insgesamt drei, von einer Bäckerei befüllte, reine Gebäckautomaten, die ausschließlich Backwaren (loses oder pikant gefülltes Gebäck) und Mehlspeisen anbieten. Die Empfehlungen für die Produktgruppe Gebäck sind in Abbildung 22 dargestellt.

Belegte Brote und Weckerln	Unser Gesamtangebot an Brot/Gebäck besteht <b>mindestens zur Hälfte</b> aus Produkten mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil.	z. B. Kürbis-, Sonnenblumen- und Leinsamenweckerl, Grahamweckerl oder Korngebäck.
	<b>Mindestens eine Sorte</b> echtes Vollkornbrot/-gebäck oder 100% Roggenbrot wird angeboten.	Achten Sie auf die Bezeichnung Vollkorn! Bieten Sie dieses Produkt nach Möglichkeit günstiger an.
	<b>Maximal die Hälfte</b> unseres Gesamtangebots besteht aus mit <b>Wurst und Fleischerzeugnissen</b> belegtem/bestrichenem Brot/Gebäck.	Werden z. B. 4 gefüllte Weckerl angeboten, dürfen maximal 2 mit Wurst belegt werden, 2 können z. B. mit Käse oder Liptauer, Kürbiskern-, Ei-, Grünkern-, Bärlauch-, Linsenaufstrich oder Frischkäse mit Kräutern gefüllt werden.
	Wir bieten nur <b>Wurstsorten bzw. Fleischerzeugnisse</b> mit niedriger bzw. moderater Fettstufe an ( <b>maximal 20% Fett</b> )	Verwenden Sie z. B. Krakauer, Schinkenwurst oder am besten Schinken. Auch andere Produkte können o.k. sein, achten Sie auf die Nährwertkennzeichnung.
	Wir verwenden <b>Mayonnaise</b> nur <b>sparsam</b> .	Gefüllte Weckerl sollten standardmäßig nicht mit Mayonnaise angeboten werden.
	Wir verwenden <b>Streichfette</b> wie Butter oder Margarine <b>sparsam</b> .	Eine Alternative zu Butter/Margarine kann Topfen, Tomatenmark oder Senf darstellen.
	Wir belegen unsere Angebote - nach Möglichkeit - mit reichlich <b>Salat und Gemüse</b>	Je nach Saison: z. B. einige Tomaten-, Gurken- oder Radieschenscheiben.

Abbildung 22: Mindestanforderungen für Gebäck in Automaten

**Mindeststandard: 50 % Schrot- und Kornanteil:** Alle drei Gebäckautomaten enthalten ausschließlich helles Gebäck wie Ciabatta, Laugenweckerl, Wachauer etc., teilweise mit Bestreu wie Sesam oder Leinsamen. Im Angebot sind auch alternative Weckerl z.B. aus Maismehl, aber weder Vollkorn- noch Roggengebäck.

**Mindeststandard: Maximal 50 % Fleisch bzw. Wurst:** Am Erhebungstag dürften die belegten Weckerl in einem der drei Automaten bereits verkauft worden sein. Er fällt daher aus der Wertung. Ein zweiter Automat erfüllt das Kriterium, weil zwei von sechs Sorten mit Wurst, die anderen vegetarisch gefüllt sind. Der dritte Automat liefert ein anderes Bild: Sieben von acht Sorten Gebäck sind mit Wurst befüllt.

**Mindeststandard: Keine fette Wurst:** Diese Anforderung wird ebenfalls nur bei zwei Automaten bewertet. Ein Automat bietet keine fette Wurst, der zweite zwei fette Wurstsorten.

**Mindeststandard: Sparsam Streichfette und Mayonnaise:** Aufgrund der schlechten Sichtbarkeit und der fehlenden Beschreibung der Weckerlbelegung auf den Automaten wird diese Anforderung nicht bewertet.

**Mindeststandard: Reichlich Gemüse:** Es fällt positiv auf, dass alle belegten Weckerl auch mit Gemüse befüllt sind.

Neben Gebäck werden in den drei Gebäckautomaten auch feine Backwaren angeboten. Abbildung 23 zeigt die Anforderungen für diese Produktgruppe.

Mehlspeisen, Süßigkeiten und Knabberartikel	<b>Maximal 25 %</b> der im Automaten möglichen Verkaufsfläche wird von uns durch tolerierte Produkte belegt. + „gesündere“ Alternativen sind im Angebot.	Z. B. 12 von 48 belegbaren Tasten dürfen mit diesen Produkten belegt werden. Positionieren Sie diese Produkte auch untergeordnet (z. B. in den untersten Reihen des Automaten). Ein Beispielautomat ist im Leitfaden abgebildet.
	Wir bieten <b>mindestens eine Sorte</b> ungesalzene, ungezuckerte Knabberei an.	Angeboten werden können z. B. Nussmischungen oder Knabberkürbiskerne. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.
	Wir bieten <b>mindestens eine Sorte</b> fettarme Knabberei an.	Angeboten werden können z. B. Salzstangen, Grissini, oder Dinkelcracker. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.
	Wir bieten <b>mindestens eine Sorte</b> Trockenfrüchte/Süßigkeiten auf Basis von Trockenfrüchten an.	Angeboten werden können z. B. regionale Bio-Apfelchips oder Fruchtschnitten. Bieten Sie diese Knabberei nach Möglichkeit günstiger an.
	<b>Maximal die Hälfte</b> unserer angebotenen Mehlspeisen besteht aus Blätter- und Plunderteig, in Fett gebackenen oder ist fett-/zuckerreich.	Meiden Sie Krapfen, Donuts, Muffins und Croissants. Bessere Alternativen sind z. B. Germmehlspeisen wie Topfengolatschen oder Nussschnecken in Handtellergröße.
	Wir bieten auf <b>maximal einer Position</b> eine fettreiche pikante Knabberei an.	Bieten Sie statt Chips, Erdnüsse oder Erdnusslocken z. B. Sesamstangerl an.
	Wir achten auf Verpackungsgrößen: <b>Handelsübliche Süßigkeiten</b> (z. B. Schokoriegel) werden möglichst nur bis <b>30 g</b> , <b>alternative Süßigkeiten</b> (z. B. Fruchtschnitten) möglichst nur bis <b>50 g</b> angeboten.	Nutzen Sie für Ihre Auswahl die von SIPCAN angebotene Süßigkeitenliste und wählen Sie gezielt kleinere Verpackungsgrößen. Denken Sie daran, dass es Süßigkeiten in Bioqualität und mit Fairtrade-Gütesiegel gibt.

Abbildung 23: Mindestanforderungen für feine Backwaren (Mehlspeisen)

**Mindeststandard: Maximal 25 % der möglichen Verkaufsfläche:** Bei zwei der drei Gebäckautomaten sind jeweils drei von insgesamt neun Schächten mit Mehlspeisen gefüllt. Das entspricht 33 % der Verkaufsfläche und liegt somit über der Empfehlung. Im dritten Automaten dient nur eine von neun Positionen für den Verkauf dem Angebot von feinen Backwaren. Das entspricht 11 % der Verkaufsfläche, was dem Mindeststandard entspricht.

**Mindeststandard: Maximal 50 % fette bzw. zuckerreiche Mehlspeisen:** Alle angebotenen Mehlspeisen (z.B. Schokodonut, Krapfen) sind fett- bzw. zuckerreiche Sorten, weshalb keiner der drei Gebäckautomaten diese Anforderung erfüllt.

Zusätzlich zu den Mindeststandards wurde erhoben, ob die Gebäckautomaten Bio-Produkte anbieten und für Werbung genutzt werden. Bio-Produkte sind nicht im Angebot. Alle drei Trommelautomaten haben eine neutrale Oberfläche mit lediglich einem Hinweis auf den Befüller.

**Kein Gebäckautomat erreicht die Mindeststandards. Es gibt daher kein Beispiel guter Praxis.**



## 4.7 Milchautomaten

Insgesamt sind 31 Milchautomaten mit drei Befüllern dokumentiert. Drei Automaten fallen aus der Wertung, da sie am Erhebungstag nicht gefüllt bzw. außer Betrieb waren. Ein weiterer Milchautomat fungiert in Absprache mit der Direktion aktuell als Getränkeautomat, da letzterer defekt ist.

In den AHS stehen 19, in den BMHS und Bundesschulzentren die restlichen zwölf Milchautomaten, die analysiert worden sind. Nur eine Schule hat mehr als einen Milchautomaten. Knapp 90 % dieser Automatenkategorie – insbesondere im Großraum Graz – befüllt Veit Milch. Andere Befüller haben die Schulen in Weiz und Leoben. 26 der 28 bewerteten Milchautomaten sind Spiralautomaten mit 48 Reihen, bei der restlichen zwei handelt es sich um Trommelautomaten. Es sind alles Glasfrontautomaten, bei denen die Produkte gut zu sehen sind.



Abbildung 24: Spiralautomat Milchautomat



Abbildung 25: Trommelautomat Milchautomat

Werbung spielt eine untergeordnete Rolle. Die Automaten verfügen zwar über Schriftzüge und Logos der befüllenden Produzenten, haben aber keine zusätzliche Werbung.

### 4.7.1 Befüllung

Die enthaltenen Produkte sind ideale Milchprodukte ohne zugesetzten Zucker wie Milch oder Naturjoghurt und Produkte mit zugesetztem Zucker wie Fruchtjoghurt, Kakao-, Kaffeegetränke oder Fruchtmolke.

**Kein Milchautomat bietet Naturjoghurt an. Das einzige Produkt ohne zugesetzten Zucker ist Vollmilch.** Diese belegt in den Automaten von Veit Milch jeweils eine Reihe, insgesamt 34 Verkaufspeditionen. Ein weiterer Befüller bietet in seinen Automaten ebenfalls Vollmilch an. Daraus lässt sich schließen, dass Vollmilch bei SchülerInnen zwischen 10 und 18 Jahren wenig nachgefragt ist.

Milchprodukte mit Fruchtzubereitungen belegen die meisten Verkaufsflächen. Es gibt sie in jedem Milchautomaten mit insgesamt ein bis vier verschiedenen Sorten mit 367 Verkaufspeditionen. Ihnen folgt auf der nächstgrößten Verkaufsfläche Eiscafé. Mit einer Ausnahme wird er in allen Automaten in jeweils einer Sorte mit 348 Verkaufspeditionen angeboten. Dann folgen Kakao- und Fruchtmolkeprodukte. Während Kakaoprodukte in jedem der 28 Automaten enthalten sind, gibt es in 25 Milchautomaten auch Molkeprodukte. Kakao belegt insgesamt 205 Positionen, Fruchtmolke 78.

Es fällt auf, dass Milchautomaten häufig auch Produkte ohne Milchanteil – etwa Getränke und Süßigkeiten – enthalten. Nach Rücksprache mit einem Produzenten geschieht das in Absprache mit der Direktion und dient dazu, das Schulbuffet zu entlasten. Milchautomaten von Veit Milch enthalten z.B. mit einer Ausnahme einen Apfelnektar namens Speedy.

Zwei der 28 Automaten sind auch mit Süßigkeiten bestückt. Einer davon steht in einer Schule ohne Schulbuffet. – Bei kombinierten Automaten gilt, dass 25 % der Verkaufsfläche von anderen als Milchprodukten belegt sein dürfen. Der Automat in der Schule ohne Buffet entspricht mit fünf Reihen oder gut 10 % der Verkaufsfläche für Süßigkeiten dieser Anforderung aus den steirischen Mindeststandards. Der zweite kombinierte Milchautomat belegt hingegen drei von zehn Reihen, also gut 30 % der Verkaufsfläche mit Süßigkeiten. Er erfüllt daher den Mindeststandard nicht.

#### 4.7.2 Beurteilung hinsichtlich der steirischen Mindeststandards

Betriebe, die Milchautomaten in Bundesschulen betreiben, unterliegen laut deren Auskunft den Schulmilchrichtlinien. Die drei bäuerlichen Betriebe Veit Milch, Professner und Zehethof sind aber nicht verpflichtet, ihre Produkte mit Nährwertangaben zu versehen. Trotzdem ist davon auszugehen, dass die Produkte den Kriterien der Schulmilchförderung entsprechen. Denn laut Auskunft der AMA macht sie zu jedem Produkt Labortests. Ob die Schulen, in denen die Milchautomaten stehen, die entsprechende Förderung beziehen, war in der Recherche nicht zu klären.

Bei den Milchautomaten ist eine Bewertung nach den steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung nicht möglich, da die Befüller trotz zahlreicher Nachfragen die Nährwertangaben

ihrer Produkte mit dem Hinweis, die Schulmilchkriterien zu erfüllen, nicht zur Verfügung gestellt haben. Milchprodukte in kombinierten Automaten können hingegen beurteilt werden, da sie in der Regel nicht aus kleinbäuerlichen Betrieben stammen. Hier kommen auch im Handel erhältliche Produkte zu Einsatz, für die eine Kennzeichnung der Nährwerte Voraussetzung ist.

Abbildung 26 zeigt die Mindestanforderungen für Milchprodukte in Automaten im Rahmen der Steirischen Mindeststandards für die Gemeinschaftsverpflegung.

Produktgruppe	Mindeststandard	Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps (Tipps finden Sie zu jedem Thema im Leitfaden bzw. unter <a href="http://www.gemeinsam-genieessen.at">www.gemeinsam-genieessen.at</a> !)
Milch und Milchprodukte	<p><b>Mindestens 80 %</b> der für Milch und Milchprodukte vorgesehenen Verkaufsfläche werden mit <b>empfehlenswerten Produkten</b> (z. B. Milch, Naturjoghurt, Buttermilch natur) oder</p> <p>Produkten mit <b>moderatem Zucker- und Fettgehalt</b> ohne <b>Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe</b> befüllt.</p> <p><i>(Gesamtzuckergehalt maximal 12,0 bzw. 11,5* g/100 ml/g, Gesamtzuckergehalt maximal 30 g/Gebinde, Fettgehalt maximal 4,2 g/100 ml/g) *gültig ab September 2020</i></p>	<p>Nutzen Sie für die Auswahl Ihres Angebotes die Milchliste, die von SIPCAN angeboten wird. Sie finden diese Liste auch unter den Informationen die für SchulbuffetbetreiberInnen auf <a href="http://www.gemeinsam-genieessen.at">www.gemeinsam-genieessen.at</a> zur Verfügung stehen.</p> <p>Denken Sie daran: Es gibt viele gute Produkte, die auch weit unter dem Zucker-Maximalgehalt liegen! Wählen Sie bewusst die zuckerärmeren Produkte (ohne Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe)!</p> <p>Denken Sie bei dieser Lebensmittelgruppe insbesondere auch an Bioangebote!</p>
	<p>Milchprodukte mit Koffein sind Kinder unter 10 Jahren nicht zugänglich.</p>	<p>Vermeiden Sie es Eiskaffee anzubieten oder bieten Sie nur koffeinfreien Eiskaffee an.</p>

Abbildung 26: Mindeststandards für Milchprodukte

**Wenn alle in den 28 Milchautomaten verkauften Produkte tatsächlich den Schulmilchkriterien entsprechen, erfüllen sie auch die steirischen Mindeststandards.** Da die meisten gleich befüllt sind, gibt es keine hervorzuhebende gute Praxis.

## 5 Diskussion

**Die Ergebnisse zeigen, trotz der Limitierung durch die einmalige Erhebung, dass Automaten in Bundesschulen noch großes Potenzial haben, die angebotenen Produkte gesundheitsförderlicher zu gestalten. Das wäre angesichts des Stellenwerts der Automaten für die Verpflegung von SchülerInnen und Schulpersonal sehr sinnvoll.**

Das gilt trotz des Faktums, dass Automaten nicht jederzeit zu 100 % befüllt sind und dass leere, ungekennzeichnete Schächte keinen Rückschluss darauf zulassen, welche Produkte üblicherweise an diesem Platz verkauft werden. Darüber hinaus wechseln die Produkte, insbesondere wenn sie vom Buffetbetrieb oder kleineren Unternehmen befüllt werden, nach Verfügbarkeit, Aktionen und Saison (Aktualität). Das Analyseergebnis variiert daher naturgemäß entsprechend des Erhebungszeitpunkts.

Die an jedem Schulstandort verfügbaren **Heißgetränkautomaten** haben z.B. Potenzial hinsichtlich ihrer Kennzeichnung. Denn die Gespräche mit einem Hersteller haben gezeigt, dass nahezu alle Automatenarten über Sensoren verfügen, die einen eingestellten Becher erkennen. Gleichzeitig wird diese Möglichkeit nur bei einem Drittel der Automaten kommuniziert. Diesbezügliche Änderungen scheinen bereits geplant, auch wenn Schulen selbst inzwischen teilweise auf eine solche Eigenschaft verweisen.

Bei den **Kaltgetränkautomaten** gibt es seit Anfang 2020 neue Empfehlungen und Zuckergrenzwerte. Es scheint gut möglich, dass bislang nicht alle Befüller den aktuellen Mindeststandard von einem Höchstzuckergehalt von 6,7 g pro 100 ml (anstatt 7,4 g) kennen. Denn in der Analyse fallen zwölf von 51 Automaten auf, die Getränkesorten mit einem Zuckergehalt zwischen 6,7 g und 7,4 g pro 100 ml enthalten. Hier liegt ein Potenzial von zusätzlich etwa 23 % der Automaten, welche die steirischen Mindeststandards erfüllen könnten.

**Diese Erkenntnis legt nahe, dass eine klare Kommunikation neuer oder adaptierter Mindeststandards an die Befüller wünschenswert wäre.** Das bestätigt auch die Nachfrage bei Coca Cola HBC Österreich zu einem gespritzten Fruchtsaft, der häufig verkauft wird und dessen Zuckergehalt zwischen altem und neuem Grenzwert liegt.

Bei unvollständig befüllten Automaten von Coca Cola HBC Österreich konnte die Auswertung anhand der übermittelten Befüllungspläne vervollständigt werden. Eine weitere Kooperation zur sukzessiven Verbesserung der Befüllung ist von Seiten des Betreibers erwünscht. Diese Möglichkeit schafft der vom

Gesundheitsfonds Steiermark an Styria vitalis vergebene Auftrag zur Schulbuffetberatung und -evaluierung. Der Auftrag sieht vor, dass mit Betrieben, die Automaten befüllen, an Optimierungen gearbeitet werden kann.

Bei den **kombinierten Automaten** ist das Optimierungspotenzial für das angebotene Sortiment sehr hoch. Der Vorteil vieler Schächte, nämlich verschiedenste Produkte anbieten zu können, wird meist nur für die Vielfalt von Süßigkeiten genutzt. Diese sind – auf begrenzter Verkaufsfläche – in Ordnung. **Die Analyse zeigt aber, dass die realen Verkaufsflächen für Süßigkeiten die empfohlenen weit übersteigen.** Betreiber berichten darüber hinaus von Schwierigkeiten, kleine oder alternative Süßigkeiten wie Obst- und Getreideriegel zu verkaufen. Im direkten Preis- und Größenvergleich entscheiden sich KundInnen lieber für handelsübliche, günstigere und größere Schokoriegel. Nichts desto trotz sollten Alternativen zu klassischen Süßigkeiten besser sichtbar platziert werden, damit SchülerInnen und Schulpersonal die Wahl haben.

**Eine in den kombinierten Automaten vollkommen vernachlässigte Produktgruppe ist Obst.** Es wäre grundsätzlich möglich, frisches Obst wie z.B. Äpfel in kombinierten Automaten anzubieten, praktisch passiert das aber kaum. Befürchtungen hinsichtlich eines schnellen Verderbs blockieren entsprechende Versuche. Eine weitere, nicht genutzte Möglichkeit, Obstprodukte anzubieten, sind wenig gezuckerte oder ungezuckerte Obstsalate.

Der für kombinierte Automaten empfohlene Befüllungsplan in Abbildung 27 zeigt ein sehr gelungenes Beispiel großer Vielfalt. Anzumerken bleibt, dass nicht alle Automatenbetreiber die Möglichkeit haben, befüllte Weckerl anzubieten, da dafür andere Voraussetzungen gelten als beim Verkauf bereits verpackter Waren. **Befüllte Weckerl müssen täglich frisch zubereitet und bei Nichtverkauf getauscht werden. In Anbetracht dieser Auflage bietet der Befüllungsvorschlag eine gute Orientierung und sollte Betreibern aktiv kommuniziert werden.**

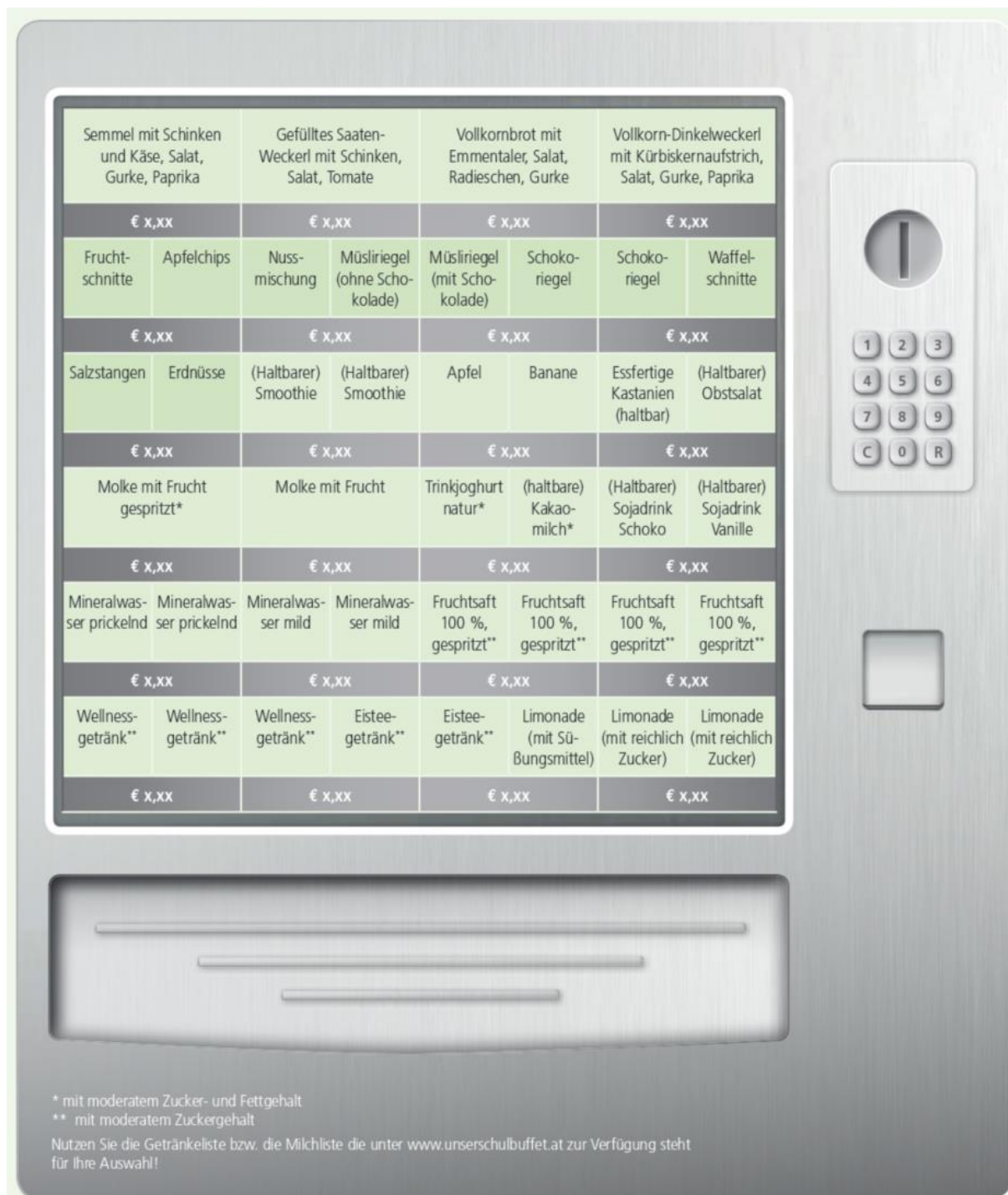


Abbildung 27: Befüllungsvorschlag für kombinierte Automaten

Snackautomaten mit ausschließlich Süßigkeiten bzw. pikanten Knabberereien sind an Schulen selten. **Laut der steirischen Mindeststandards, welche die Autorinnen ausdrücklich unterstützen, haben Snackautomaten an Bildungseinrichtungen nichts verloren.** Das bestehende Angebot müsste mit dem Betreiber um eine gesundheitsförderliche Auswahl erweitert werden oder – bei Tastenautomaten mit ausschließlich Schokoriegeln – durch einen Automaten ersetzt werden, der auch Platz für andere Artikel bietet.



**Abseits der steirischen Mindeststandards sollten im Hinblick auf ökologische Aspekte Pfandsysteme eingeführt und Bio- sowie Fairtrade-Produkte vermehrt ins Angebot kommen. Auch der bewusste und gänzliche Verzicht auf Werbung auf den Automaten wäre anzustreben.**

**Verbesserungsbedarf besteht bei allen Automatentypen in Bezug auf die Produktkennzeichnung.** Sie ermöglicht Kaufentscheidungen aufgrund umfassender und korrekter Information. Fehlende Information, Produktschilder von Produkten, die gar nicht im Automaten angeboten sind oder falsche Tastenbeschriftungen etc. sind hingegen für KonsumentInnen irritierend. Gerade im Bereich von befülltem Gebäck ist oft schwer ersichtlich, worin der Belag besteht. **Im Gegensatz zu hausgemachten Erzeugnissen ist bei Produkten, die „ein Gesicht“ (Etikett) haben, wie es in der Regel bei handelsüblichen Süßigkeiten oder Getränken der Fall ist, eine separate Kennzeichnung nicht erforderlich.**

## 6 Fazit und Ausblick

Die Verpflegung über Automaten hat in Bundesschulen einen hohen Stellenwert. Die vorliegende Erhebung der Automaten an 54 steirischen Schulstandorten vermittelt folgendes Bild:

Jeder Schulstandort verfügt über einen Heißgetränkeautomaten. **53 % der Heißgetränkeautomaten erfüllen die steirischen Mindeststandards.**

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alle HGA haben eine Zuckerreduktionstaste</li> <li>✓ 53 % der HGA bieten auch Fairtrade-Produkte an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>! 74 % der HGA dienen als Werbefläche</li> <li>! Nur bei 25 % der HGA ist erkennbar, dass ein eigener Becher verwendet werden kann</li> <li>! Nur 8 % der HGA führen Bio-Produkte</li> </ul>
---	---

**Alle untersuchten Automaten verfügen über eine Zuckerregulationstaste.** Fairtrade-Produkte gibt es in 53 % der Heißgetränkeautomaten. Die meisten davon verfügen nicht nur über eine „faire“ Sorte, sondern bieten den KonsumentInnen eine Auswahl. Leider gibt es auch Automaten, die das Fairtrade-Symbol tragen, ohne dass auf den ersten Blick klar ist, welche Produkte tatsächlich „fair“ sind. **Für eine bewusste Kaufentscheidung ist eine genaue Kennzeichnung unumgänglich.**

Viele Heißgetränkeautomaten werden als Werbeflächen benutzt. Das Angebot von mehr Bio-Produkten sowie die Kennzeichnung von Bechersensoren sind kleine nächste Schritte.

**Kaltgetränkeautomaten** stellen die zweitgrößte Automatengruppe an den Bundesschulen dar. **Bezo-gen auf die Verkaufsfläche befüllen die Betreiber nur 33 % der Automaten gemäß den Empfehlungen.**

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Etwa die Hälfte der Automaten haben eine neutrale Oberfläche</li> <li>✓ Nur 1 GA hat kein Wasser im Angebot</li> <li>✓ Energydrinks oder Alkohol werden in keinem Automaten angeboten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>! Nur 33 % der Automaten erfüllen den Mindeststandard</li> <li>! Nur 11 GA führen Bio-Produkte</li> <li>! Nur 10 GA bieten Fairtrade-Produkte</li> <li>! Nur 6 von 51 GA haben ein Pfandsystem</li> </ul>
---	--

Den höchsten Anteil empfohlener Getränke erreichen vier Automaten an den zwei Schulstandorten BRG Stainach und BSZ Köflach mit 100 % empfohlenen Getränken. **Mit 98 % erfüllen fast alle Getränkeautomaten die Vorgabe, dass Wasser angeboten wird.** Erfreulich ist, dass alkoholische Getränke, Energydrinks oder Getränke mit Azofarbstoffen in keinem Automaten enthalten sind.

**Nur 12 % der Automaten verfügen über ein Pfandsystem. Bio-Produkte werden in 22 % der Automaten angeboten, Fairtrade-Produkte in 20 %. 51 % aller Getränkeautomaten sind mit Werbung versehen.**

**Kombinierte Automaten** sind in der Bewertung sehr komplex, da Anforderungen aus unterschiedlichen Kategorien zu erfüllen sind. **Kein kombinierter Automat erfüllt die Mindeststandards in allen Kategorien.** Obwohl fünf kombinierte Automaten weniger als die empfohlenen 25 % der Verkaufsfläche für Süßigkeiten, pikante Knabbereien und Mehlspeisen verwenden, scheitern sie in den Kategorien Gebäck bzw. Getränke.

✓ Nicht alle KA verkaufen Süßigkeiten	! Nur 1 KA bietet frisches Obst an
✓ Nur 18 von 48 KA bieten pikante Knabbereien an	! 4 KA bieten mehrere Sorten Energydrinks an
✓ Nur 4 KA werden als Werbefläche genutzt	! Kein KA verfügt über ein Pfandsystem
✓ Weniger als ein Drittel (12 von 48) der KA bietet Mehlspeisen an	! In nur 26 von 48 KA entspricht das Getränkeangebot den Empfehlungen

Positiv fällt auf, dass es nicht in allen kombinierten Automaten Süßigkeiten gibt und nur wenige mit pikanten Knabbereien und Mehlspeisen. Die Befüllung mit Obst und Getränken lassen allerdings zu wünschen übrig.

Es gibt nur zwei Snackautomaten, die ausschließlich Süßigkeiten und pikante Knabbereien anbieten. Das ist positiv, da die Produkte nicht zu einem gesundheitsförderlichen Angebot beitragen.

✓ An den Standorten gibt es nur 2 SA	! SA erfüllen geltende Empfehlungen nicht
--------------------------------------	---

Es gibt an den Schulstandorten drei Gebäckautomaten, die alle an einem Standort stehen. Diese bieten ausschließlich helles Gebäck, das jedoch mit reichlich Gemüse belegt ist. **Kein Gebäckautomat entspricht den Empfehlungen.**

✓ Gebäckautomaten können ein Schulbuffet ergänzen bzw. ersetzen	! In keinem der 3 Gebäckautomaten wird ausreichend dunkles Gebäck angeboten
✓ Alle Weckerl sind mit reichlich Gemüse befüllt	! Es werden ausschließlich fette Mehlspeisen angeboten

Es kann nicht klar analysiert werden, womit Weckerl befüllt sind, da vor dem Kauf unklar bleibt, was sich tatsächlich im Weckerl befindet. **Eine eindeutige Kennzeichnung fehlt**, wäre aber wünschenswert. **Bei den Mehlspeisen fehlen weniger fette Sorten im Angebot.** Das Verhältnis von angebotenen Weckerln und Mehlspeisen ist in Richtung der Weckerl zu korrigieren.

**Alle Milchautomaten entsprechen lt. Befüllern den Kriterien für die Schulmilchförderung.**

✓ Bis auf 2 MA bieten alle ideale Milchprodukte ohne Zuckerzusatz an

! Bis auf 2 MA bieten alle auch Süßigkeiten oder Apfelsaft/-nektar an

Leider enthalten nicht allen Automaten ideale Milchprodukte wie Naturjoghurt oder Vollmilch. Hinsichtlich der Verkaufsfläche stehen Milchprodukte mit Fruchtzubereitungen an erster Stelle. Diese Produkte finden sich in jedem Milchautomaten. Eiscafé folgt an zweiter Stelle, es gibt ihn nur in einem Automaten nicht. Danach folgen mengenmäßig Kakao und Fruchtmolkeprodukte. Milchautomaten enthalten häufig auch Produkte ohne einen Milchanteil wie Getränke und/oder Süßigkeiten. Dieses Angebot nimmt nur in einem Fall mehr als 25 % der Verkaufsfläche in Anspruch.

## 7 Empfehlungen

Die Erhebung zeigt, dass die Automatenverpflegung weitestgehend nicht den Empfehlungen entspricht. Um Veränderungen zu initiieren, gilt es, an drei Hebeln anzusetzen.

### 1. Externe Automatenbefüller

Durch die Erhebung ist Kontakt zu fast allen externen Betreibern entstanden. Sie können Detailauswertungen zu den einzelnen Automaten bei Styria vitalis nachfragen. **Sinnvoll wäre das Etablieren eines regelmäßigen, beispielsweise jährlichen Austauschformats.** Es sollten dabei Vertreter großer externer Befüller wie etwa Coca Cola HBC Österreich oder Rauch mit Beratungsorganisationen wie Styria vitalis Neuerungen in den Empfehlungen und auf dem Getränkemarkt sowie in der Automatenlandschaft in steirischen Bundesschulen besprechen.

Auch zu den Befüllern der Heißgetränkeautomaten besteht nun guter Kontakt, der erhalten bleiben sollte. Themen sind die bessere Kennzeichnung vorhandener Bechersensoren, die zur Müllvermeidung beitragen kann. Zudem sollten Befüller vermehrt auf Bio- und Fairtrade-Produkte in den Schulen hingewiesen werden. Eine weitere Reduktion des automatisch zugesetzten Zuckers bei Heißgetränken sowie eine Standardeinstellung ohne Zucker wäre an interessierten Standorten umsetzbar.

Durch den Auftrag der Schulbuffetberatung und -evaluierung im Rahmen des Programms „Unser Schulbuffet“ besteht hier eine gute Möglichkeit der Zusammenarbeit mit den Betrieben.

### 2. Schulleitungen

Im Fall extern befüllter Automaten ist wahrscheinlich die bloße Information der Schulleitungen zur Qualität der bei ihnen aufgestellten Automaten bereits zielführend hinsichtlich einer Qualitätsverbesserung. Diese Information könnte im Rahmen der Präsentation dieser Studie erfolgen.

Schulleitungen sollten Automatenaufsteller von Getränke- und kombinierten Automaten dazu anhalten, Geräte ohne Werbung aufzustellen.

Im Rahmen der Schulbuffetberatung und -evaluierung ist vorgesehen, Schulleitungen wie Buffetbetriebe über Änderungen der Empfehlungen zu informieren. Durch die Kooperation mit der Bildungsdirektion Steiermark ist davon auszugehen, dass sich Schulleitungen stärker dafür interessieren.

### 3. Buffetbetreiber als Befüller

Buffetbetriebe werden zukünftig über das Programm „Unser Schulbuffet“ erreicht. Im Rahmen der Beratung und Evaluierung sind Automaten Thema. Neben Getränkeautomaten befüllen Schulbuffetbetriebe vor allem kombinierte Automaten. In dieser Beratung müssen Süßigkeiten, Knabbereien und

Mehlspeisen zentral besprochen werden, weil hier großer Handlungsbedarf besteht. Es gilt, Schulbuffetbetriebe immer wieder an die Empfehlungen zu erinnern und sie in Zusammenarbeit mit der Schule dabei zu unterstützen, diese umzusetzen.

Wie bei den externen Befüllern ist die Produktkennzeichnung ein wesentlicher Schritt, um die KundInnen z.B. in Bezug auf eine Weckerlbefüllung nicht im Dunklen zu lassen.



## 8 Literatur

Bundesministerium für Gesundheit (Hg.) (2015): Leitlinie Schulbuffet. Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets. Online verfügbar unter <https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/Unser-Schulbuffet.html>

*(Zugriff 12.6.2020) Die Leitlinie wird aktuell bearbeitet, um danach barrierefrei zur Verfügung zu stehen. Das Dokument ist momentan nicht downloadbar.*

Checkliste für Getränke, Sipcan, Stand März 2020. Download unter: [https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e\\_6e6e0cfd0ec246b2a050bfeb36a99a28.pdf](https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_6e6e0cfd0ec246b2a050bfeb36a99a28.pdf)

*(Zugriff 18.12.2020)*

Checkliste für Milchprodukte, Sipcan, Stand März 2020. Download unter: [https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e\\_90fc0635268f4c0ab81b0859f2f53d1e.pdf](https://a7708056-b052-400d-a638-d29736b0add5.filesusr.com/ugd/a6b52e_90fc0635268f4c0ab81b0859f2f53d1e.pdf)

*(Zugriff 18.12.2020)*

Checklisten zu den Steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung, Gesundheitsfonds Steiermark, [www.gemeinsam-geniessen.at](http://www.gemeinsam-geniessen.at); Stand Jänner 2020

<https://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/gesunde-ernaehrung/gesunde-ernaehrung-in-der-gemeinschaftsverpflegung/umsetzungshilfen/#Schnellchecks>

*(Zugriff 18.12.2020)*

Gesundheitsfonds Steiermark (Hg.) (2016). Gemeinsam G'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung – Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards. Graz.

Statistik Austria, Landesstatistik Steiermark

<https://www.landesentwicklung.steiermark.at/cms/beitrag/12651299/142970621/#tb4>

*(Zugriff 18.12.2020)*

## 9 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Schulstandorte mit erfolgter Automatenerhebung nach Schultypen	9
Abbildung 2: Anzahl Automatenarten	10
Abbildung 3: Betreiber von Heißgetränkeautomaten	11
Abbildung 4: Mindestanforderungen für Heißgetränkeautomaten	13
Abbildung 5: Fair gehandelte Produkte in Heißgetränkeautomaten	14
Abbildung 6: Bio- und Fairtrade Kennzeichnung	14
Abbildung 7: Bio- und Fairtrade Kennzeichnung	14
Abbildung 8: Green Line Automat	15
Abbildung 9: Automat mit Werbung	16
Abbildung 10: Automat ohne Werbung	16
Abbildung 11: Betreiber von Kaltgetränkeautomaten	17
Abbildung 12: Schachtautomat	17
Abbildung 13: Spiralautomat	17
Abbildung 14: Tastenautomat	17
Abbildung 15: Mindestanforderungen für Kaltgetränkeautomaten	20
Abbildung 16: Spiralautomat	22
Abbildung 17: Schachtautomat	22
Abbildung 18: Trommelautomat	22
Abbildung 19: Produktgruppen in kombinierten Automaten nach ihrer Häufigkeit	23
Abbildung 20: Mindestanforderungen für Kaltgetränke in kombinierten Automaten	24
Abbildung 21: Mindestanforderungen für kombinierte Automaten	28
Abbildung 22: Mindestanforderungen für Gebäck in Automaten	33
Abbildung 23: Mindestanforderungen für feine Backwaren (Mehlspeisen)	34
Abbildung 24: Spiralautomat Milchautomat	35
Abbildung 25: Trommelautomat Milchautomat	35
Abbildung 26: Mindeststandards für Milchprodukte	37
Abbildung 27: Befüllungsvorschlag für kombinierte Automaten	40

## 10 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Anzahl von SchülerInnen und Schulpersonal nach Schultypen	9
Tabelle 2: Automatenarten nach Befüllung	10