

20. Mai 2026

## ANFRAGEBEANTWORTUNG

(LT. SATZUNG DER ÖH)

**FRAKTION:** unabhängige Fachschaftslisten Österreich (FLö)  
**DATUM DER ANFRAGE:** 18. Mai 2026, 11:03:22  
**GERICHTET AN:** Referat für Sozialpolitik  
der ÖH Bundesvertretung

**Gestellt von Paul Koo**

**1) Anfrage gemäß § 8 Abs. 4 der Satzung der Österreichischen Hochschüler\_innenschaft bzgl. Update Call zur Mensenstrategie vom 13.05.2026 – Übermittlung sämtlicher Unterlagen:**

Am 13.05. fand ein Update-Call mit den Hochschulvertretungen, der Österreichischen Mensen-Betriebsgesellschaft m.b.H. sowie Vertreter\_innen des BMFWF statt. Die entsprechenden Unterlagen finden sich anbei; dem Referat für Sozialpolitik liegt jedoch kein Protokoll vor.

## 1 PRÄAMBEL

Der vorliegende Qualitätsstandard formuliert die Grundlage, mit der die lebensmittel- und speisenbezogene Qualität der Verpflegung in den teilnehmenden Mensen gemessen, bewertet und auditiert werden soll. Dieser verfolgt das Ziel, Mindestanforderungen an die Verpflegungsqualität zu definieren, die als Grundlage für die Teilnahme am Programm „Mensa 2030“ herangezogen werden können.

Orientierungsgeber für die nachfolgenden Qualitätskriterien sind das österreichische Bundesvergabegesetz (2018), die naBe-Kriterien für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung des Bundes oder des jeweiligen Landes (vgl. <https://www.nabe.gv.at/lebensmittel/>), die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben des BMSGPK (vgl. BMSGPK, 2021), die Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens (oder eine vergleichbare, staatliche Zertifizierung) sowie die Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE).

Der Umfang und die Auswahl der Qualitätskriterien erfolgen außerdem auf Grundlage dieser drei Prinzipien:

### 1. Einfach und gesamthaft

Mit wenigen, einfachen und für alle Anspruchsgruppen nachvollziehbaren Kriterien werden die Aspekte Genuss und Gesundheit mit wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Verantwortung zu einem gesamthaften Qualitätsanspruch verknüpft. Gesamthaft meint auch, dass nicht einzelne Speisen oder eine einzelne Menülinie betrachtet und bewertet werden, sondern das Speisenangebot insgesamt. Orientierungsgeber hierfür sind nicht zuletzt auch die international anerkannten Empfehlungen für eine Planetary Health Diet<sup>12</sup>

### 2. Wichtig, wesentlich, wirksam

Mit lediglich 12 Qualitätskriterien werden gleichermaßen wichtige ökologische Aspekte (z.B. Klimawandel, Ressourcenverbrauch und Biodiversität) und wesentliche gastorientierte Anforderungen (z.B. handwerkliche Qualität, Gesundheitsförderung, Information und Transparenz, soziale Preisgestaltung) berücksichtigt sowie eine insgesamt hohe Wirksamkeit erreicht. Letzteres bedeutet, dass bei Umsetzung der ausgewählten Qualitätskriterien eine gleichermaßen attraktive, gesundheitsförderliche sowie wirtschaftlich, ökologisch und sozial nachhaltige Verpflegungsqualität, sichert.

### 3. Messbar, beeinflussbar, auditierbar

Die ausgewählten Qualitätskriterien sind von allen Mensen vollumfänglich und direkt beeinflussbar, weshalb Kriterien für Ausstattung und Technik nicht berücksichtigt werden, und können außerdem mit einem angemessenen zeitli-

---

<sup>1</sup> <https://www.umweltberatung.at/planetary-health-diet>

<sup>2</sup> <https://www.bzfe.de/essen-und-zukunft/ernaehrungssysteme-gestalten/planetary-health-basis-unseres-ernaehrungssystems>

chen und finanziellen Aufwand intern und extern gemessen und geprüft (auditiert) werden.

## 2 **LEBENSMITTEL- UND SPEISENBEZOGENE QUALITÄTSKRITERIEN**

In teilnehmenden Mensabetrieben sind zur Sicherstellung eines abwechslungsreichen, gesundheitsförderlichen, umweltverträglichen und preiswerten Essensangebots die nachstehenden Anforderungen einzuhalten.

- 1) **Nachhaltige Beschaffung:** Die Beschaffung sämtlicher Lebensmittel und Zutaten orientiert sich an den gültigen naBe-Kriterien des Bundes oder des jeweiligen Landes<sup>3</sup>. Die Inhalte der Kriterien sind den Verpflegungsverantwortlichen bekannt.

Begründung: Eine nachhaltige Beschaffung ist zentraler Bestandteil einer zukunftsfähigen wirtschaftlichen Ausrichtung. Den Lebensmitteln kommt dabei eine besondere Rolle zu, denn deren Produktion und Konsum tragen maßgeblich zur Überschreitung der planetaren Belastungsgrenzen bei – allein etwa ein Drittel der globalen Treibhausgasemissionen lässt sich auf die Ernährung zurückführen. Gemeinschaftsverpflegung als einflussreicher Akteur kann durch ein nachhaltig ausgerichtetes Einkaufsverhalten einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung leisten. Deshalb sind die naBe-Kriterien für die Lebensmittelbeschaffung Teil des Aktionsplans für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung, der seit dem 1. Juli 2021 gültig ist. Der naBe-Aktionsplan wurde von der Bundesregierung im Ministerrat beschlossen und durch Weisungen der jeweiligen Bundesministerin bzw. Bundesminister für ihre Ressortbereiche und die in ihrer Zuständigkeit angewiesenen Rechtsträger verbindlich gemacht.

- 2) **Ökologische Erzeugung und Verarbeitung:** Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen<sup>4</sup> des gesamten Lebensmitteleinkaufs, bezogen auf den geldwerten Anteil, entspricht immer den naBe-Kriterien (Stand 2026 mind. 30 %). Wird mit dem Einsatz von Bio-Lebensmitteln geworben, muss eine gültige Bio-Zertifizierung nachgewiesen werden.

Begründung: Die Erzeugung ökologischer Produkte ist besonders umweltverträglich und schont nachhaltig die Ressourcen. Bio-Böden können durch einen höheren Humusgehalt mehr CO<sub>2</sub> speichern. Die Artenzahlen auf ökologisch bewirtschafteten Flächen liegen bei der Ackerflora durchschnittlich um 95 %, bei Feldvögeln bis zu 35 % und bei Insekten um bis zu 26 % höher. Für Bio-Lebensmittel sind laut EU-Öko-Verordnung nur eine sehr begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen im Rahmen der Verarbeitung zulässig.

- 3) **Regionale Herkunft & saisonale Ausrichtung:** Mindestens 50% der eingekauften Lebensmittel, bezogen auf den geldwerten Anteil, stammen aus regionaler Erzeugung (z.B. Gemüse, Salat, Obst) oder regionaler Verarbeitung (z.B. Backwaren, Milch- und Fleischerzeugnisse). Unter „Region“ ist ein zusammenhängendes geographisches Gebiet mittlerer Größe (maximal das Bundesgebiet) zu verstehen, das sich landschaftlich und kulturell nach außen abgrenzen lässt.

---

<sup>3</sup> vgl. <https://www.nabe.gv.at/lebensmittel/>

<sup>4</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848>

„Regionale Herkunft“ im Sinne dieser Qualitätskriterien kann definiert werden als kürzeste Entfernung, mit der ein Lebensmittel unter Berücksichtigung der von der jeweiligen Mensa definierten, sensorischen, gesundheitlichen, ökologischen, sozialen und ethischen Qualität verfügbar ist. Gemüse und Salate werden zu mindestens 30% des geldwerten Anteils gemäß der Saison, bezogen auf Österreich eingesetzt (vgl. den Saisonkalender des BMLUK<sup>5</sup>) und stammen nicht aus beheizten Gewächshäusern.

Begründung: Regional erzeugte Lebensmittel fördern die regionale Wirtschaft, transparente Wertschöpfungs-systeme und die Krisenresilienz in der Lebensmittelproduktion insgesamt. Sie ermöglichen den direkten Austausch mit erzeugenden Betrieben und mitunter kürzere Transportwege. Gemüse, Obst und Salate werden regional bzw. „vor Ort“ reifer geerntet und besitzen damit in der Regel mehr Frische und Geschmack. Bei Küche und Gästen fördert ein zeitlich begrenztes Angebot auch die Wertschätzung für Lebensmittel (z. B. Erdbeeren, Spargel) insgesamt.

- 4) **Artgerechte Tierhaltung:** Fleisch und Fisch werden aus einer Tierhaltung bezogen, die das Tierwohl berücksichtigt und mit einem Gütezeichen für Nachhaltigkeit zertifiziert (vgl. NaBe-Kriterien<sup>6</sup> und für Fisch MSC oder ASC) sind. Tierische Produkte stammen grundsätzlich aus GVO-freier Fütterung.

Begründung: Artgerechte Haltungsformen leisten einen wesentlichen Beitrag zu einer ethisch verantwortungsvollen Lebensmittelproduktion. Sie wirken sich positiv auf die Qualität tierischer Produkte aus und entsprechen gesellschaftlichen Erwartungen an eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Beschaffung.

- 5) **Fairer Handel:** Kaffee, Tee und Kakao werden ausschließlich aus fairem Handel (mindestens Fairtrade oder vergleichbar) eingekauft.

Begründung: Der Bezug fair gehandelter Produkte trägt zur Sicherung angemessener Einkommen sowie menschenwürdiger Arbeits- und Lebensbedingungen in den Herkunftsländern bei. Gleichzeitig unterstützt er nachhaltige Anbaumethoden und stabile, langfristige Handelsbeziehungen.

- 6) **Geringer Verarbeitungsgrad:** Mindestens 60% der eingekauften Lebensmittel, bezogen auf den geldwerten Anteil, sind unverarbeitet (Convenience-Stufe 0) und werden in der eigenen Küche frisch zubereitet. Lebensmittel der Convenience-Stufen 3 (Produkte, fertig zum Aufbereiten, z.B. Instantuppen oder Kartoffelpüree-Flocken), 4 (Regenerierfertige Produkte, z.B. Gemüsekonserven, Gefüllter Strudelteig) und 5 (Verzehrfertige Produkte, z.B. Mischsalate, Salatsoßen) werden nicht eingesetzt.

Begründung: Ein geringer Verarbeitungsgrad der eingesetzten Lebensmittel fördert die Verwendung frischer, naturbelassener Zutaten mit höherem Nährwert und geringerem Zusatzstoffanteil. Dies erhöht die Transparenz der Speisenzusammensetzung, fördert das Handwerk in den Betrieben und die sensorische Qualität der angebotenen Speisen.

- 7) **Pflanzenbasierter Speisenplan und Lebensmitteleinkauf:** Im Rahmen der Wochenplanung sind über einen Zeitraum von fünf Tagen mindestens zwei

---

<sup>5</sup> [https://www.bmluk.gv.at/dam/jcr:cfe9f490-8be4-405e-afd7-c06a3a2fa1ca/Druck\\_Saisonkalender\\_220907\\_Totschnig.pdf](https://www.bmluk.gv.at/dam/jcr:cfe9f490-8be4-405e-afd7-c06a3a2fa1ca/Druck_Saisonkalender_220907_Totschnig.pdf)

<sup>6</sup> <https://www.nabe.gv.at/factsheets-rind-schwein-ei/>

Hauptgerichte pro Tag anzubieten, von denen eines immer ein vegetarisches oder veganes Gericht sein muss. Mindestens 60% der eingekauften Lebensmittel (ohne Getränke) sind, bezogen auf das Nettogewicht, pflanzlich.

Begründung: Ein verstärkt pflanzenbasiertes, an den Empfehlungen der Planetary Health Diet orientiertes Angebot reduziert den Ressourcenverbrauch und die Umweltbelastung entlang der Wertschöpfungskette. Gleichzeitig unterstützt es eine gesundheitsfördernde Ernährung und erweitert die Vielfalt des Speiseangebots.

- 8) **Abwechslungsreiches und ernährungsphysiologisch gesundheitsförderliches Speisenangebot:** Für das Speisenangebot steht nicht eine große tägliche Vielfalt im Vordergrund, sondern eine große Abwechslung über einen längeren Zeitraum. Deshalb sind die Speisenpläne so zu gestalten, dass innerhalb eines festgelegten Zyklus (z.B. 8 Wochen) keine Wiederholung identischer Menüfolgen erfolgt. Die Häufigkeit der einzelnen Lebensmittelgruppen in einem Wochenplan berücksichtigt die Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung und bietet somit gute Möglichkeiten, komplexe Kohlenhydrate und ungesättigte Fettsäuren durch das Speisenangebot aufzunehmen. Bei der Verarbeitung wird auf eine nährstoffschonende Zubereitung (Dämpfen, Dünsten, Backen anstatt Frittieren) geachtet.

Begründung: Ein ausgewogener und abwechslungsreicher Speiseplan gewährleistet eine bedarfsgerechte Nährstoffversorgung und trägt zur langfristigen Akzeptanz des Verpflegungsangebots bei.

- 9) **Wenig Lebensmittelabfälle und Speisentrümmer:** Es besteht ein schlüssiges Konzept zur Vermeidung von Lebensmittel- und Speiseabfällen, das sich an der Checkliste zur Lebensmittelabfallvermeidung von United Against Waste orientiert<sup>7</sup>.

Begründung: Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Speisentrümmern leistet einen wichtigen Beitrag zum Ressourcen- und Klimaschutz. Eine bedarfsgerechte Planung erhöht die Wirtschaftlichkeit und unterstreicht den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

- 10) **Mehrweg statt Einweg:** Zur Mitnahme von Speisen und Getränken werden ausschließlich Mehrwegsysteme verwendet. Einwegsysteme (z.B. Becher zum Mitnehmen von Kaffee) werden nur in begründeten Ausnahmefällen eingesetzt.

Begründung: Der Einsatz von Mehrwegsystemen reduziert Abfallmengen nachhaltig und wirkt dadurch ressourcenschonend. Langfristig trägt dies außerdem zur Kostenreduktion bei.

- 11) **Preisgestaltung und angemessener Ertrag:** Mindestens ein Gericht pro Tag wird um 4,50 Euro brutto (Wertbasis 2025) oder weniger an Studierende angeboten. Die zulässigen Maximalpreise je Kategorie sind eingehalten (Beurteilungsbasis sind die für externe Gäste angebotenen Normalpreise). Die zugrundeliegenden Preiskalkulationen sind auf das Prinzip der Kostendeckung, unter der Berücksichtigung eines Wagnis- und (gegebenenfalls) eines angemessenen Gewinnzuschlags, abgestimmt. Der Betreiber verpflichtet sich zur wirtschaftli-

---

7

[https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2024/12/Checkliste\\_UnitedAgainstWaste\\_Gemeinschaftsverpflegung.pdf](https://www.nabe.gv.at/wp-content/uploads/2024/12/Checkliste_UnitedAgainstWaste_Gemeinschaftsverpflegung.pdf)

chen Transparenz, insbesondere zur vollständigen und nachvollziehbaren Offenlegung sämtlicher Kalkulationsgrundlagen sowie gewährter Rückvergütungen.

Begründung: Die soziale Verantwortung stellt ein zentrales Element des Programms dar. Durch die Bereitstellung entsprechender Mittel zur Essensunterstützung soll ein leistbares Verpflegungsangebot für Studierende ermöglicht werden.

- 12) **Kommunikation nach innen und außen:** Die Mitarbeitenden und Gäste werden über die Hintergründe und Inhalte der Qualitätskriterien und verwendeten Gütezeichen (z.B. Bio, MSC, ASC, Fairtrade) regelmäßig informiert und ebenfalls in regelmäßigen Abständen wird das Interesse der Studierenden und Bediensteten hinsichtlich der Ausgestaltung der Speiseplanung festgestellt und berücksichtigt. Der Betreiber schult sein Personal, um ein abwechslungsreiches und ernährungsphysiologisch und gesundheitsförderliches Speisenangebot sicherzustellen und eine stetige Qualitätsentwicklung im Betrieb zu fördern.

Begründung: Eine transparente und kontinuierliche Kommunikation der Qualitätskriterien nach innen und außen fördert Vertrauen, Akzeptanz und Identifikation bei Mitarbeitenden, Studierenden und anderen Gästen. Sie macht die Qualitätskriterien, transparent, nachvollziehbar und sensibilisiert alle Stakeholder:innen für deren positive Auswirkungen.

# Das Projekt „Mensa 2030“

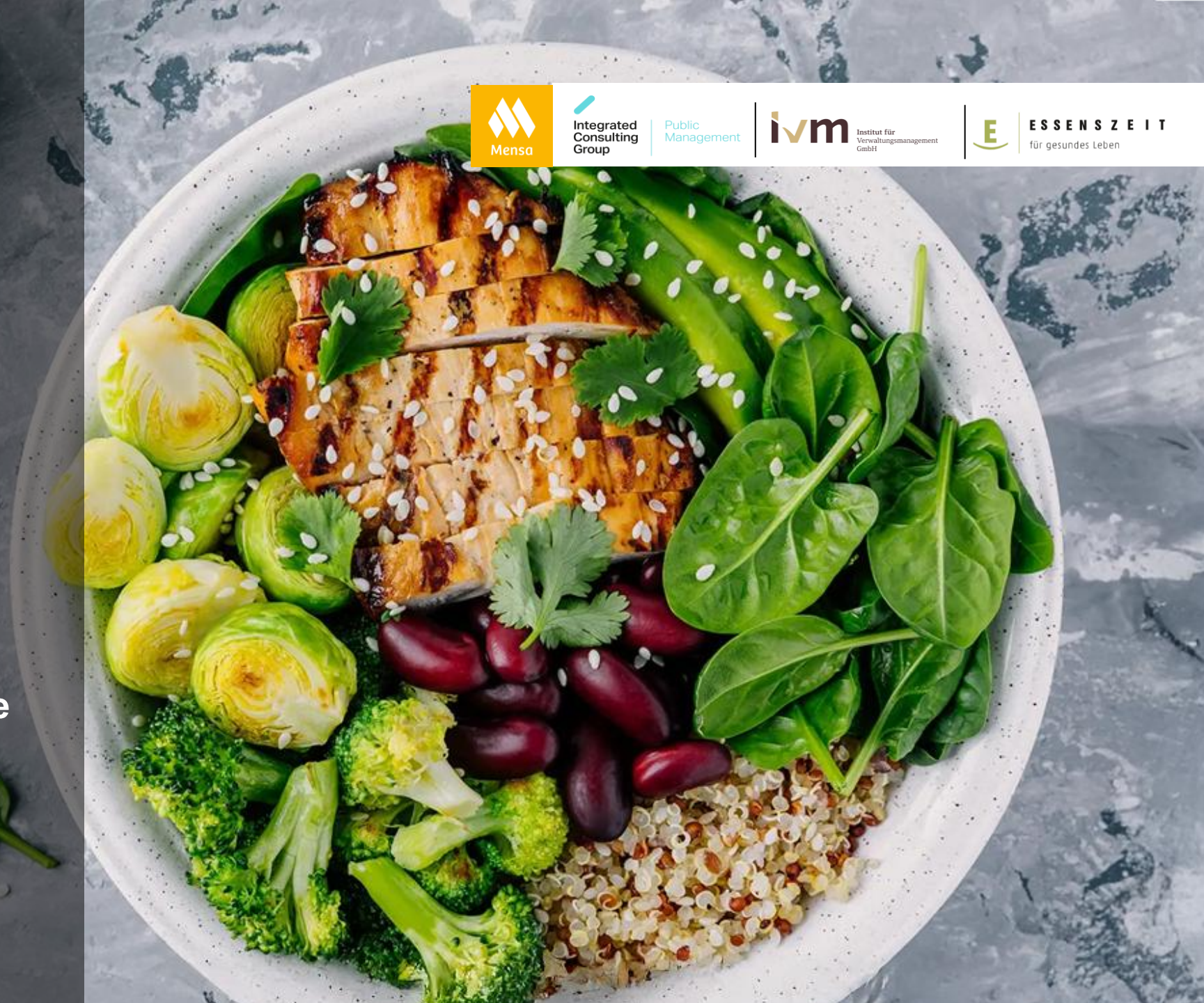
Projektstand  
BMFWF und Österreichische  
Hochschülerschaft  
13.05.2026



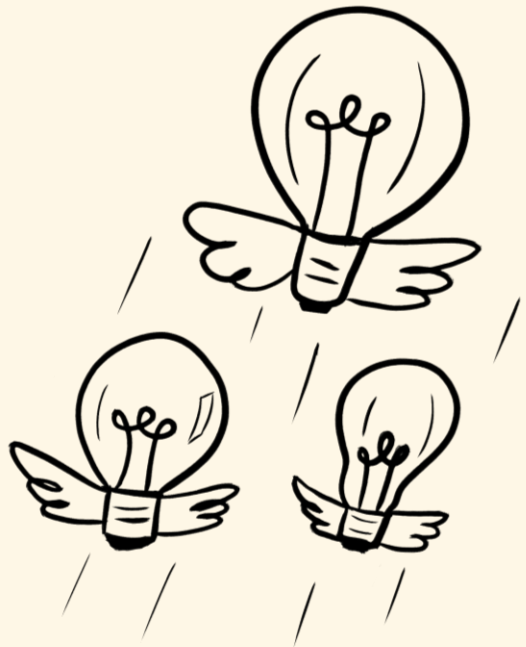
Public Management



ESSENSZEIT  
für gesundes Leben



# Agenda



**00** / Begrüßung durch ÖH-Bundesvertretung & BMFWF

**01** / Internationaler Vergleich & Studierendenbefragung

**02** / Projektinitiierung

**03** / Modell „Mensa 2030“ - Gesamtkonzept

**04** / Vision & Qualitätskriterien „Mensa 2030“

**05** / FAQs

# Internationaler Vergleich & Studierendenbefragung

# Öffentlich geführte Mensabetriebe sind an europäischen Universitäten üblich, arbeiten aber meist unter anderen Rahmenbedingungen als in Österreich

1

## Mensen an fast allen Universitäten

In Europa (und Nordamerika) gibt es an fast allen größeren Universitäten Mensen, die überwiegend öffentlich (meist von den Universitäten und/oder Studierendenvertretungen) geführt werden. Zudem besteht eine Korrelation zwischen Universitätsrankings und der Mensen.

2

## Vielfalt an Förderungen

Die Mensen werden in anderen Ländern auf unterschiedlichen Ebenen öffentlich gefördert (Essenzuschüsse für Studierende, Abgeltung öffentlicher Leistungen wie Qualitätsstandards) bzw. von bestimmten Kosten (Infrastruktur, Betriebskosten) entlastet.

3

## Management- bzw. Betriebs(führungs)gesellschaften üblich

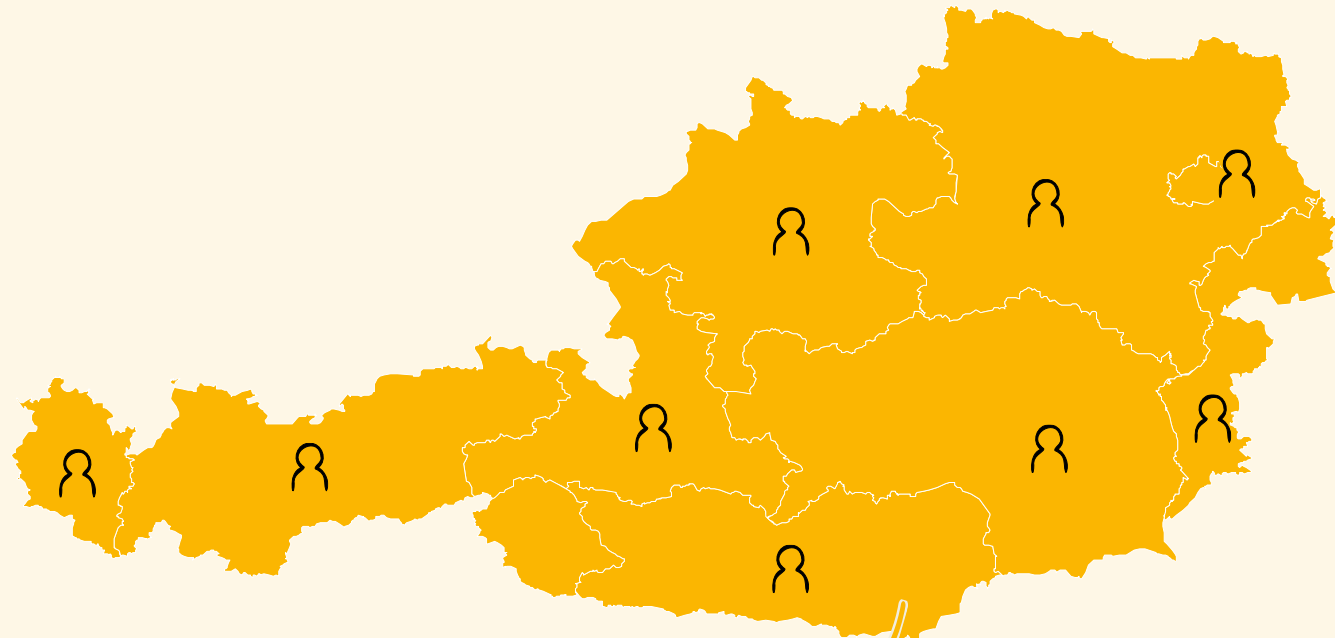
Eine für Betriebs- und Bildungsrestaurants typische Konstellation ist, dass diese von Management- bzw. Betriebs(führungs)gesellschaften betrieben werden.


4

## Geringe Förderungen/Preisstützungen in Österreich

Förderungen bzw. Preisstützungen für Studierende sind in Österreich im internationalen Vergleich sehr gering – für Universitätsbedienstete je nach Universität unterschiedlich.

# Umfrage „Mensa 2030“ – Key Findings



 **Repräsentative Online-Umfrage  
mit Studierenden**  
n = 493



## Der Trend geht zu pflanzenbasierten, gesunden und abwechslungsreichen Mahlzeiten.



Studierende haben eine höhere Affinität zu pflanzenbasierten Speisen als der Gesamtmarkt.

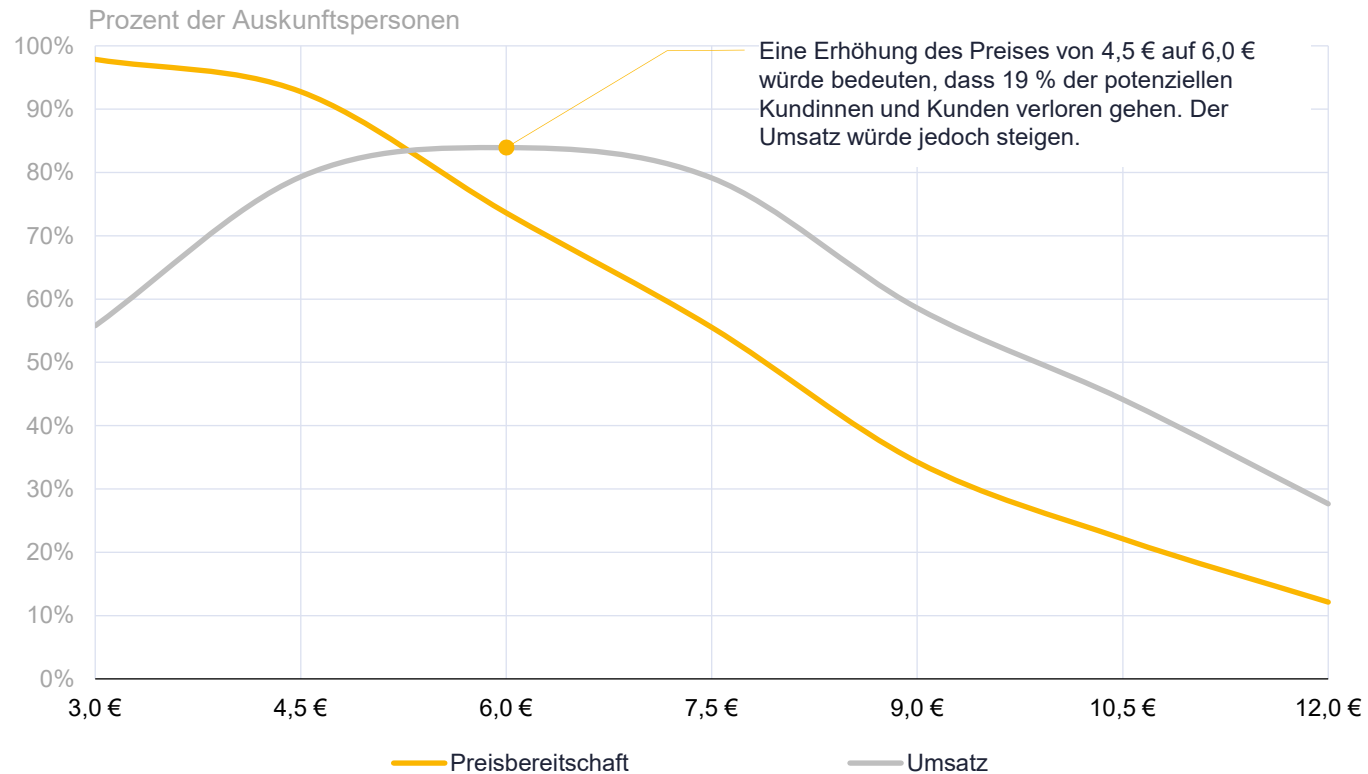
22 % der befragten Personen bezeichnen sich als Flexitarier:innen, 19 % ernähren sich vegetarisch.

## Mensen müssen sich vor allem gegenüber dem Angebot aus Supermärkten behaupten.



Supermärkte am Campus werden von 64 % der Studierenden mindestens einmal pro Woche besucht, während 26 % mindestens einmal pro Woche eine Mensa besuchen.

# Interaktive Preisbereitschaftsmessung



Preis in €:	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0
Potenzial in %:	98	93	74	56	34	22	12

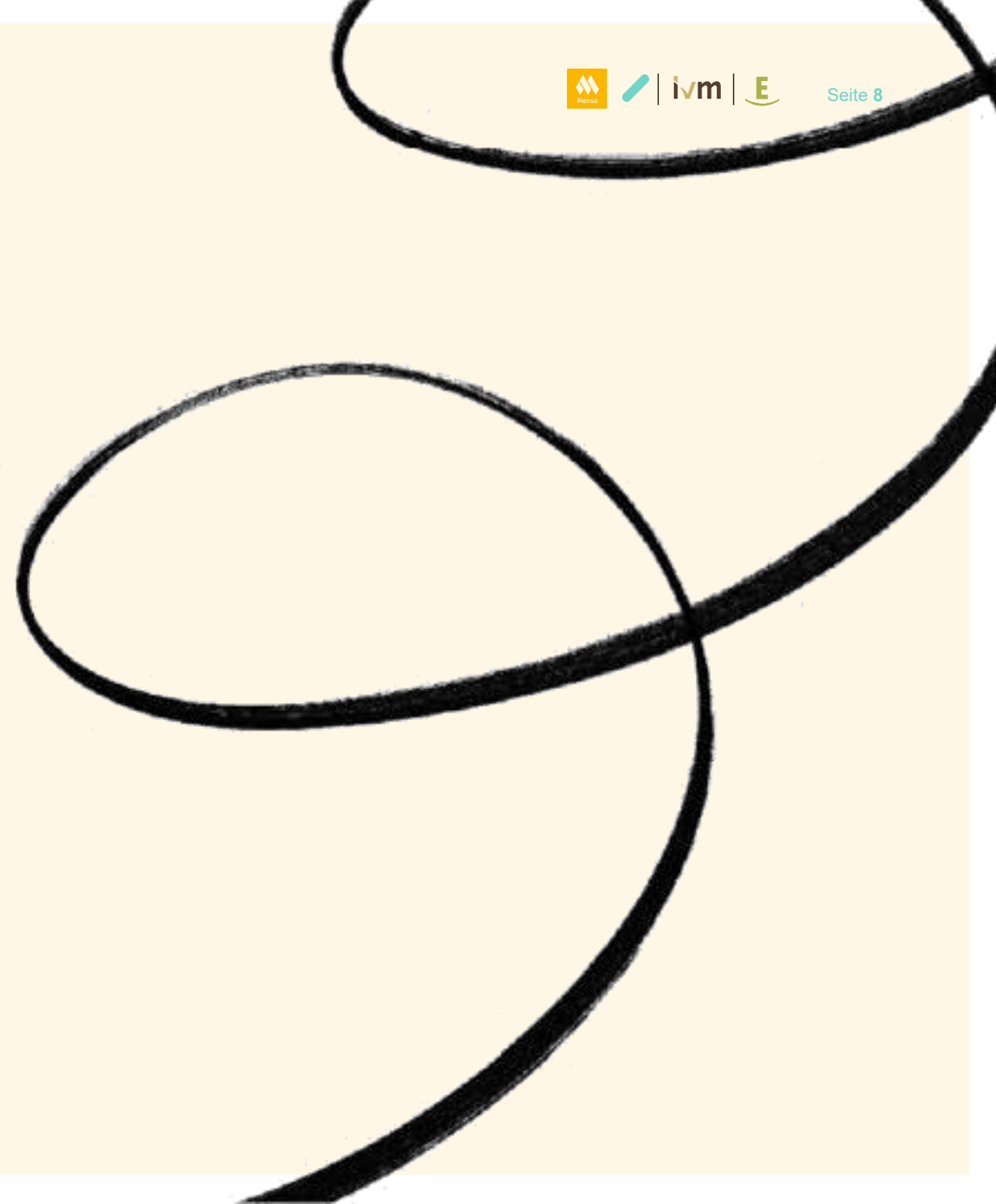
Bei einem Preis von 4,5 € wären 93 % der potenziellen Kunden und Kundinnen grundsätzlich bereit eine Hauptspeise in der Mensa zu konsumieren.

n = 493

Fragestellung: Stellen Sie sich vor, eine Hauptspeise in Ihrer lokalen Mensa kostet ... Würden Sie die Hauptspeise zu diesem Preis konsumieren?



# Projektinitiierung



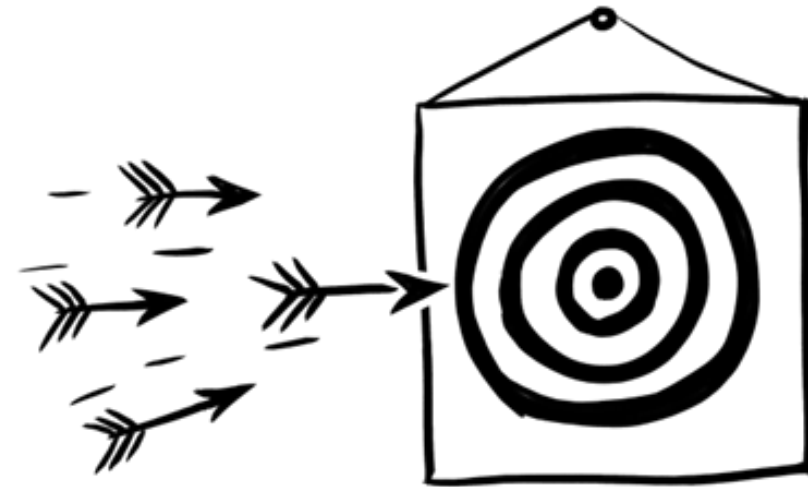


**Das Konzept „Mensa 2030“ umfasst eine Neuausrichtung der österreichischen Mensen-Landschaft gemäß politischem Auftrag der Bundesregierung.**

Die Erwähnung im neuen Regierungsprogramm zeigt das klare Bekenntnis zum öffentlich-sozialen Auftrag und dem Konzept „Mensa 2030“.

## Die Ziele

- Erfüllung des gesetzlich festgeschriebenen sozialen Auftrags sowie die in der Richtlinie „Mensa 2030“ definierten Qualitätskriterien (entsprechend den Empfehlungen der Standards der ÖGE).
- Bessere Bewertungen durch die Studierenden.
- Deutlich mehr Studierende besuchen die Mensa.
- Eine Hauptmahlzeit kostet 4,80 € (Wertbasis 2026) für Studierende.
- Der jährliche Investitionsbedarf ist langfristig gesichert.
- Kostendeckendes Arbeiten wird möglich.



# Pressekonferenz der Frau Bundesministerin Holzleitner

<https://www.bmfwf.gv.at/ministerium/presse/20260414.html>



Eva-Maria Holzleitner, Bsc.  
Bundesministerin für Frauen,  
Wissenschaft und Forschung

## Kernaussagen

- ▶ Volle Unterstützung für „Mensa 2030“ durch das Ministerium
- ▶ „Mensa-Menü unter 5,- €“
- ▶ Start: Wintersemester 2026/27
- ▶ Voraussetzung: Teilnahme der Universität am Programm „Mensa 2030“ und Einhaltung der Qualitätsstandards durch den Betreiber
- ▶ Ausschließlich für Studierende (z. B. über Studierendenausweis oder Semesterregelung)
- ▶ Umsetzung: Einführung möglich, sobald Universitäten die Einhaltung der Standards bestätigen; begleitende Audits im laufenden Betrieb geplant
- ▶ Ergänzung: ÖH-Mensabonus bleibt an nicht teilnehmenden Standorten bestehen

# Modell „Mensa 2030“ - Gesamtkonzept

# „Mensa 2030“ – Hardfacts

## Was ist „Mensa 2030“:

- Programm des BMFWF:
  - Essensstützungen für Studierende
  - Investitionsbezuschussungen für die Universität
- Basis: einheitliche Qualitätskriterien
- Gefördert werden Frische, Genuss, ausgewogene Ernährung
- Erste Umstellungen ab Wintersemester 2026/27

## Vorteile von „Mensa 2030“:

- Vergünstigtes Essen für alle Studierende
- Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden
- Erfüllung der NaBe-Kriterien und Reduktion des ökologischen Fußabdrucks
- Stärkung der Campus-Attraktivität



# Übersicht Modell „Mensa 2030“





# Vision „Mensa 2030“



## Die Vision

Die Mensen an Österreichs Universitäten sollen im Spitzenfeld der europäischen Universitäten positioniert werden – sowohl hinsichtlich der Qualität des Essens, als auch in Bezug auf sozialverträgliche Preise für Studierende (und Mitarbeiter:innen).

### Die Mensa wird ein Ort

- ▶ des Genusses ▶ des Wohlfühlens ▶ der Nachhaltigkeit
- ▶ der sozialen Verantwortung ▶ der sozialen Interaktion

**Die Mensa als integraler Bestandteil der Universitätskultur und als kompetenter Partner und Gastgeber.**

# Qualitätsstrategie

## Gastlichkeit & Atmosphäre

- Essen als kulturbildendes Erlebnis – mit allen Sinnen genießen
- Liebe zum Detail: saubere, ästhetisch präsentierte Teller,
- „Das Auge isst mit“: Teller nicht überladen, Farbkontraste beachten, saubere Tellerränder



## Qualitativ hochwertige Speisen

- Regionale & saisonale Produkte
- Fokus auf artgerechte Tierhaltung bestandserhaltende Fischerei
- Bio-Lebensmittel



## Kochhandwerk steht im Mittelpunkt

- Frische Küche
- Werterhaltende Zubereitung
- Abwechslung und i- Tüpfelchen



## Attraktive Menü-Pläne

- Nährwert als Mehrwert komplexe Kohlenhydrate, hochwertige Öle, usw.
- Pflanzenbasiert und Abwechslung im Wochenablauf
- Just in time Küche
- vielfältiges Salatangebot



# Qualitätskriterien

# Die Qualitätskriterien



Diese 12 Qualitätskriterien bilden die Basis für eine Essensbeurteilung, welche vom Gastronomiebetreiber erfüllt werden müssen und dessen Einhaltung mittels 20 Indikatoren von externen Auditor:innen regelmäßig überprüft werden.

1

## Nachhaltige Beschaffung

Die Beschaffung sämtlicher Lebensmittel und Zutaten orientiert sich an den gültigen naBe-Kriterien des Bundes.

2

## Ökologische Erzeugung und Verarbeitung

Der Anteil ökologisch erzeugter Lebensmittel entspricht immer den naBe-Kriterien.

3

## Regionale Herkunft & saisonale Ausrichtung

Mindestens 50 % der eingekauften Lebensmittel.

4

## Artgerechte Tierhaltung

Fleisch und Fisch werden aus einer Tierhaltung bezogen, die das Tierwohl berücksichtigt.

5

## Fairer Handel

Kaffee, Tee und Kakao werden ausschließlich aus fairem Handel eingekauft.

6

## Geringer Verarbeitungsgrad

Mindestens 60 % der eingekauften Lebensmittel sind unverarbeitet.

7

## Pflanzenbasierter Speisenplan und Lebensmitteleinkauf

Mindestens 75 % der Lebensmittel sind pflanzlich.

8

## Abwechslungsreiches und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Speisenangebot

9

## Reduktion von Lebensmittelabfällen und Abfallaufkommen

Konzept zur Vermeidung von Abfällen.

10

## Soziale Standards, Personalentwicklung sowie Gleichstellung & Diversität

11

## Preisgestaltung und angemessener Ertrag

Wirtschaftliche Transparenz.

12

## Kommunikation nach innen und außen

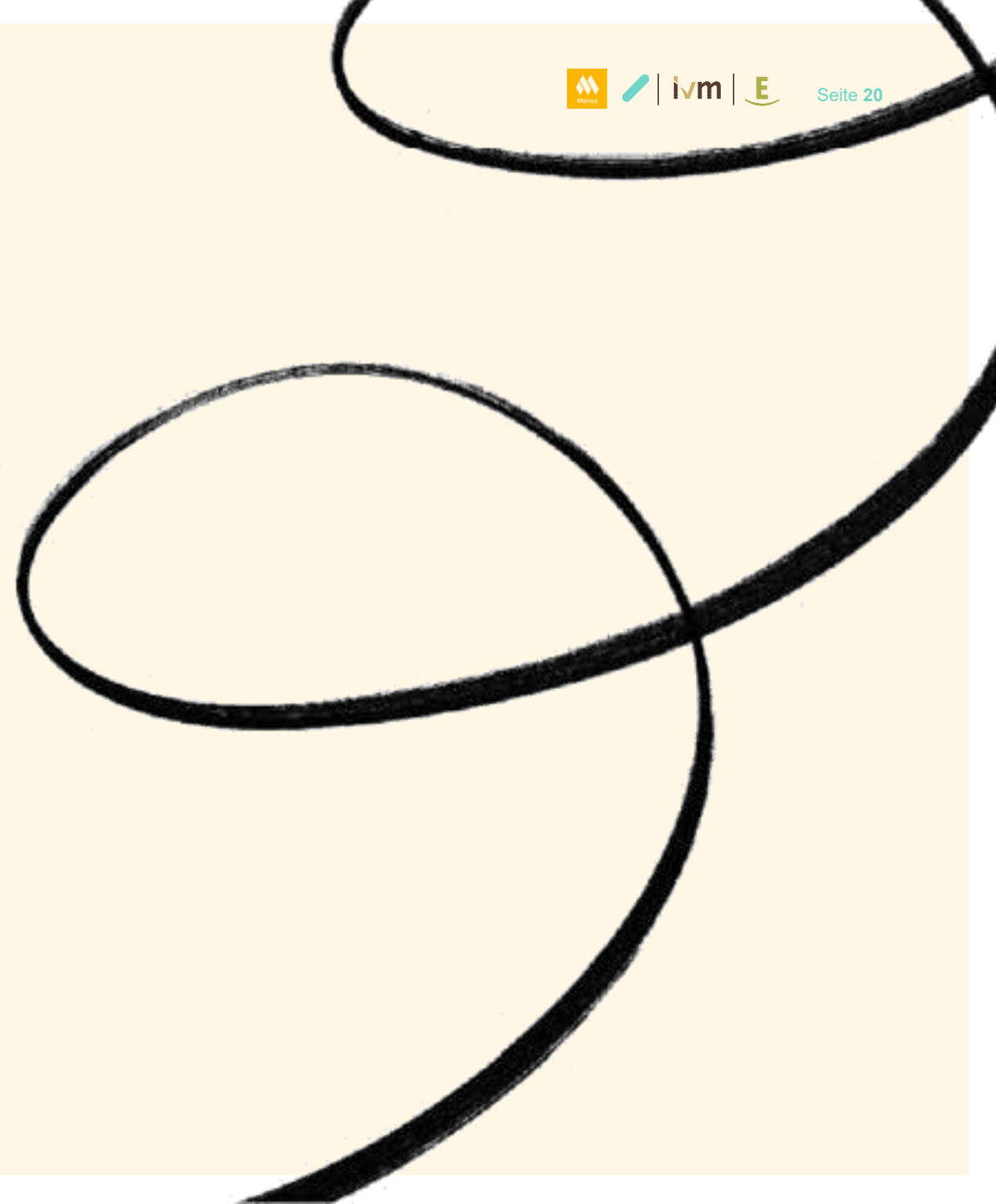
Regelmäßige Informationsweitergabe und Schulungen.



ivm



# FAQs



## Was ist „Mensa 2030“?

„Mensa 2030“ ist ein Projekt des Bundesministeriums für Frauen, Wissenschaft und Forschung mit dem Ziel, die Mensa als integralen Bestandteil der Universität zu stärken und ein qualitätsvolles, nachhaltiges sowie sozial verträgliches Verpflegungsangebot für Studierende und Mitarbeitende sicherzustellen.

Mit "Mensa 2030" sichern wir die Zukunft der Hochschulversorgung, entwickeln Mensa-Restaurants, wo sich unsere Mitarbeiter und Gäste, Willkommen und wohl fühlen.

- mehr frisches und hochwertiges Essen
- faire Preise für Studierende
- modernere Räume und bessere Ausstattung
- klare Qualitätskriterien für alle teilnehmenden Standorte
- eine Wohlfühloase für unsere Gäste

Kurz gesagt: Die Mensa soll ein Ort sein, wo sich unsere Gäste erholen, die gesunde und frische Küche genießen, sich kommunikativ austauschen und einfach Spaß haben können.

## Wie hoch ist die Essensstützung konkret?

Alle Speisen mit einem Verkaufspreis bis € 9,90 werden mit 55% gestützt und alle Speisen darüber und bis zu einem maximalen Verkaufspreis von € 14,90 mit 40%. Speisen mit einem höheren Verkaufspreis können nicht gestützt werden. (Anmerkung: alle Preise sind brutto).

## Wird die derzeit bestehende Essensförderung für Studienbeihilfe-Bezieher („ÖH-Pickerl“) fortgeführt?

Kurz gesagt: ja, aber eine Doppelförderung wird nicht möglich sein. Das heißt, das ÖH-Pickerl soll dort weitergeführt werden, wo die Einlösung der „Mensa-2030“-Essensstützung für Studierende nicht möglich ist (also an allen Universitäten und Hochschulen, die nicht am Entwicklungsprogramm teilnehmen).

## Wie oft können Studierende die Essensstützung in Anspruch nehmen?

Die Essensstützung kann von allen Studierenden einmal täglich für Speisen des Mittagsangebots in Anspruch genommen werden.

## Ist die Essensstützung für Studierende je Standort gedeckelt?

Nein, derzeit ist keine Deckelung der Essensstützung für Studierende vorgesehen.

## Was wird subventioniert?

Zuschussfähig sind in der Mensa handwerklich verarbeitete Gerichte, die Bestandteil des Mittagsspeiseplans sind. Nicht als zuschussfähig gelten insbesondere Handelswaren bzw. fertig bezogene Produkte, jegliche Getränke (inkl. Kaffee), Frühstücksangebote, klassische Cafeteria-Angebote (darunter belegte Brote, diverses Plundergebäck, Croissants, Kuchen, Backwaren aus Fremdbezug), Snackangebote (z.B. Wraps, Bagels, Panini aus Fertigkomponenten) oder regenerierte Convenience-Produkte.

## Wie ist die ÖH in das Projekt Mensa 2030 eingebunden?

Das Entwicklungsteam ist im regelmäßigen Austausch mit der Bundes-ÖH, um über das Projekt zu informieren und Feedback einzuholen. Zusätzlich steht Mitte Mai ein Informationstermin mit Hochschulvertretungen an allen Universitäten an. Die laufende Essensstützung soll unter Einbeziehung der Bundesbuchhaltungsagentur über die ÖH abgerechnet werden.

## Wie sehen die 12 Qualitätskriterien aus?

Im Wesentlichen geht es um nachhaltige Beschaffung, ökologische Erzeugung und Verarbeitung, regionale Herkunft und saisonale Ausrichtung, artgerechte Tierhaltung, fairer Handel, geringer Verarbeitungsgrad, pflanzenbasierter Speiseplan und Lebensmittelankauf, abwechslungsreiches und ernährungsphysiologische gesundheitsförderliches Speiseangebot, Reduktion von Lebensmittelabfällen und Abfallaufkommen, Soziale Standards, Personalentwicklung sowie Gleichstellung & Diversität, Preisgestaltung und angemessener Ertrag und gute Kommunikation nach innen und außen.

Die Kriterien sind detailliert ausgearbeitet und können im Anhang des Entwicklungsprogramm auf Detailebene nachgelesen werden.

## Gilt die Essensstützung auch für Studierende von anderen öffentlichen Hochschuleinrichtungen?

Die Essensstützung wird allen ordentlichen Studierenden an öffentlichen Universitäten und Fachhochschulen gewährt und kann von ihnen in jeder Mensa in Österreich eingelöst werden, die den Anforderungen des Entwicklungsprogramms „Mensa 2030“ entspricht - unabhängig davon, an welcher öffentlichen Universität oder Fachhochschule sie studieren.

## Gilt die Essensstützung auch für Studierende von privaten Universitäten und Hochschulen?

Ja, sofern diese im Datenverbund des Bundesministeriums als Studierende registriert sind.

## Kann die Essensstützung nur an ÖMBG-Standorten eingelöst werden?

Nein, die Essensstützung kann grundsätzlich bei allen Mensabetrieben eingelöst werden, die den Anforderungen einer Mensa gemäß Entwicklungsprogramm entsprechen und die 12 Qualitätskriterien einhalten.

Vielen Dank!