

Snackautomaten-Check

Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde
Angebotsgestaltung in Lebensmittelautomaten





Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
3	An wen richtet sich dieses Dokument?.....	2
4	Wissenschaftliche Basis.....	2
5	Verantwortung des Automatenbetreibers.....	3
6	Mindestkriterien für Snackautomaten.....	4
7	Auszeichnung: Der Snackautomaten-Check.....	7
8	Anhang.....	8



1 Einleitung

Das Angebot von unterschiedlichen Verpflegungsformen an österreichischen Schulen unterliegt einer ständigen Weiterentwicklung. Aufgrund von zeitlichen (wie z.B. Ganztags- und Abendschulen) und organisatorischen (variierende Pausenzeiten) Anforderungen der einzelnen Schultypen ist es notwendig, auf die unterschiedlichen Bedürfnisse in Bezug auf die Verpflegung einzugehen. Pausenverkauf, Schulbuffet und Mittagstisch sind längst nicht mehr die einzigen Verpflegungsformen, die man heutzutage im Schulsektor finden kann. Kaffeeautomaten, Kaltgetränkeautomaten und gerade auch Snackautomaten (zumeist eine Kombination aus Getränken und Snacks) gewinnen immer mehr an Bedeutung.

Zudem gibt es Hinweise, dass sich **bei Schulkindern der Einfluss der Eltern auf das Ernährungsverhalten verringert**, jedoch **das Lebensmittelangebot in der Schule**, sowie der **Einfluss von Gleichaltrigen bzw. sogenannten Peers wichtiger** wird (1, 2). Darüber hinaus hat das Schulumfeld einen signifikanten Einfluss auf das Ernährungs- und Trinkverhalten, da die Schulkinder einen erheblichen Anteil des Tages in der Schule verbringen und auch einen großen Anteil der Nahrung hier zu sich nehmen (2, 3). Die **Schaffung eines gesundheitsfördernden Schulumfeldes könnte die Wahl gesunder Nahrungsmittel und Getränke fördern**, um zukünftige Morbidität und Mortalität, die mit Übergewicht in Verbindung gebracht werden können, zu reduzieren (2, 4-7).

Ergebnisse einer Erhebung in Zusammenarbeit mit SIPCAN haben gezeigt, dass **an jeder dritten Schule ab der fünften Schulstufe zumindest ein Snackautomat** zu finden ist. Dies trifft auf 22 % der Hauptschulen/Neuen Mittelschulen, 43 % der Allgemein bildenden Höheren Schulen und 63 % der Berufsbildenden Höheren Schulen zu (8). **Laut einer Befragung von Schüler*innen nutzen rund 70 % das Automatenangebot zumindest einmal pro Woche** (9).

Auch die **Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt** in ihrem Bericht der Kommission für die Beseitigung der Adipositas im Kindesalter („Ending Childhood Obesity“), dass **umfassende Programme zur Förderung einer gesunden Ernährung sowie Reduktion ungesunder Lebensmittel und gezuckerter Getränke** implementiert werden sollen. Zudem sollen auch Schulprogramme, die eine gesunde schulische Umgebung, Gesundheits- und Ernährungswissen sowie körperliche Aktivität bei Schulkindern fördern, in der Schule integriert werden (10).

Erfahrungen aus der Praxis zeigen auch, dass eine gesundheitsförderliche Gestaltung des Angebots nicht immer einfach ist. Die technische Beschaffenheit der unterschiedlichen Automatentypen ist häufig mit Einschränkungen verbunden, sodass nicht alle Produkte z.B. wegen ihrer Verpackungsgröße eingesetzt werden können. Ebenso ist durch die Einhaltung aller Grundbedingungen (Kühltemperaturen etc.) zu berücksichtigen, dass sich nicht alle Produkte (z.B. Gemüse- und Obstangebot) für jeden Automatentypen eignen.

Um das **Lebensmittelangebot in Snackautomaten** dennoch im Sinne der **Gesundheitsförderung** und **zugleich wirtschaftlich rentabel** zu gestalten, hat **SIPCAN klare Mindestkriterien entwickelt** und diese auch in der Praxis auf die Akzeptanz getestet.

Nutzen Sie dieses Know-How auch für Ihren Standort.

2 Ziele

Die Ziele dieses Leitfadens sind ...

- eine **praxiserprobte Orientierungshilfe mit klaren Mindestkriterien** zu geben,
- die **Schaffung eines gesundheitsfördernden und zugleich attraktiven Angebots** zu unterstützen,
- **langfristig die gesündere Wahl zu erleichtern** und zu begünstigen.

SIPCAN ist dafür bekannt, gut funktionierende Orientierungshilfen zu gestalten. Wir legen dabei großen Wert darauf, die Bedürfnisse aller Zielgruppen bestmöglich zu berücksichtigen. Hierfür formulieren wir umsetzbare Mindestkriterien und verzichten nach Möglichkeit auf Verbote. Gleichzeitig legen wir flexible Rahmenbedingungen fest, die abhängig von den jeweiligen Voraussetzungen am Standort einen Spielraum zur Zielerreichung erlauben.

3 An wen richtet sich dieses Dokument?

Dieses Dokument richtet sich an **alle Personen, denen eine ausgewogene Angebotsgestaltung in Snackautomaten ein Anliegen ist.**

4 Wissenschaftliche Basis

Die **Basis der Mindestkriterien** für die Angebotsgestaltung eines Snackautomaten bilden die **SIPCAN Checklisten** (Getränke- und Milchprodukte-Check). Der „**Leitfaden Getränkeautomaten**“ (11) sowie die „**Leitlinie Schulbuffet**“ (12) sind ebenso maßgebende Grundpfeiler.

Die SIPCAN-Checklisten

Die SIPCAN-Checklisten dienen als **einfache Orientierungshilfe für eine gesündere Produktauswahl** und stehen zum **kostenlosen Download** bzw. für eine leichtere Suche auch als online-Datenbank auf der Homepage von SIPCAN zur Verfügung: www.sipcan.at

Die **SIPCAN Checklisten** (Milchprodukte- und Getränke-Check) sind auch über die praktische **kostenlose App** für iOS und Android-Geräte abrufbar (Suchbegriff: „SIPCAN Checklisten“ oder direkt über die folgenden QR-Codes).





Der SIPCAN-Getränke-Check

Folgende Orientierungskriterien wurden dabei festgelegt:

1. Der **Gesamtzucker**gehalt liegt bei **max. 6,7 g/100 ml** (inkl. natürlich enthaltenem Zucker).
2. Es sind **keine Süßstoffe** enthalten.

Der SIPCAN-Milchprodukte-Check

Folgende Orientierungskriterien wurden dabei festgelegt:

1. Der **Gesamtzucker**gehalt liegt bei **max. 11,5 g/100 ml bzw. 100 g** (inkl. natürlichem Milchzucker).
2. Es sind **keine Süßstoffe und/oder Zuckeraustauschstoffe** enthalten.
3. Der **Fett**gehalt liegt bei **max. 4,2 %** (Referenz: nicht standardisierte Milch).

Die SIPCAN-Zucker Challenge

Für Konsumenten*innen die spielerisch ihr Wissen und ihre Einschätzung zum Zuckergehalt in Getränken und Milchprodukten testen möchten, wurde die **SIPCAN Zucker Challenge** entwickelt. Sie ist einerseits online aber auch im Rahmen der kostenlosen mobilen SIPCAN Checklisten App für iOS und Android Geräte verfügbar (Suchbegriff: SIPCAN Checklisten).

Leitfaden Getränkeautomaten

Dabei handelt es sich um Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Kaltgetränkeautomaten (11).

Leitlinie Schulbuffet

Die Leitlinie Schulbuffet umfasst Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets (12).

5 Verantwortung des Automatenbetreibers

Für die **Lebensmittelkennzeichnung** (Allergene, Zutatenliste etc.) hat **ausnahmslos** der **Automatenbetreiber** Sorge zu tragen. SIPCAN übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Kennzeichnung sowie die Einhaltung hygienischer Grundbedingungen (Kühltemperaturen etc.).



6 Mindestkriterien für Snackautomaten

Um das Lebensmittelangebot in Snackautomaten im Sinne der Gesundheitsförderung zu gestalten, sind alle nachstehenden **Mindestkriterien** zu erfüllen. Die Formulierung der Mindestkriterien basiert auf der **langjährigen praktischen Erfahrung von SIPCAN** sowie dem „Leitfaden Getränkeautomaten“ (11) und der „Leitlinie Schulbuffet“ (12).

Fixe Bestandteile von Snackautomaten

Getränke und Milchprodukte sind wichtige Bausteine für ein gesundheitsförderndes Angebot. Entweder beide oder zumindest eine der beiden Produktgruppen sind immer fixer Bestandteil in Snackautomaten. Sobald eine der beiden Produktgruppen angeboten wird, gelten die untenstehenden Kriterien.

1. Getränke

1.1. Mindestens 10 % des Gesamtangebots bestehen aus Getränken.

Praxis:

Automaten mit Sichtfenster: Mindestens 3 von 30 Verkaufsreihen werden für Getränke verwendet.

1.2. Mineralwasser und gespritzte Fruchtsäfte sind als ideale Durstlöscher immer Bestandteil des Angebots. Mindestens 20 % des Angebots bestehen aus diesen Produkten.

1.3. Mindestens 80 % des Getränkeangebots (inkl. Wasser und gespritzte Fruchtsäfte) entsprechen den Orientierungskriterien des SIPCAN-Getränke-Checks (maximal 6,7 g Zucker/ 100 ml sowie ohne Süßstoffe).

1.4. An Schulen mit Schüler*innen der 1.-4. Schulstufe (Kinder unter 10 Jahren) werden keine teein- bzw. koffeinhaltigen Getränke in den Automaten angeboten.

1.5. An Schulen mit schulpflichtigen Schüler*innen (1.-9. Schulstufe) werden in Automaten keine Energydrinks angeboten.

Zusatzempfehlungen:

- **100%-ige Fruchtsäfte** werden nicht als Getränke, sondern als **Obst-/Gemüseportion** gewertet (siehe Obst/Gemüse).
- **Mineralwasser und gespritzte Fruchtsäfte** werden den **obersten Verkaufsreihen** zugewiesen, wobei Mineralwasser immer die höhere Position erhält.
- Weiterführende Informationen bezüglich der **Mindestkriterien zu teein- bzw. koffeinhaltigen Getränken sowie für Energydrinks** finden Sie im „Leitfaden Getränkeautomaten“ (www.sipcan.at).



2. Milchprodukte

2.1. Mindestens 10 % des Gesamtangebots bestehen aus Milchprodukten.

Praxis:

Automaten mit Sichtfenster: Mindestens 3 von 30 Verkaufsstellen werden für Milchprodukte verwendet.

2.2. Alle angebotenen Milchprodukte entsprechen den SIPCAN-Orientierungskriterien:

- a. Der **Gesamtzuckergehalt** liegt bei **max. 11,5 g/100 ml bzw. 100 g** (inkl. natürlichem Milchzucker).
- b. Es sind **keine Süßstoffe und/oder Zuckeraustauschstoffe** enthalten.
- c. Der **Fettgehalt** liegt bei **max. 4,2 %** (Referenz: nicht standardisierte Milch).

Zusatzempfehlung:

- An Automaten, die **ausschließlich** mit **Milchprodukten** gefüllt sind, sollen **80 % des Gesamtangebots für Produkte** verwendet werden, die den **SIPCAN-Orientierungskriterien** entsprechen (siehe dazu: SIPCAN Milchprodukte-Check).

Variable Bestandteile von Snackautomaten

Getränke und/oder Milchprodukte sind fixe Bausteine des Angebots in Snackautomaten. Darüber hinaus können noch verschiedene andere Bausteine wie z.B. Backwaren das Angebot variabel bereichern. Sobald eine dieser Produktgruppen angeboten wird, gelten die untenstehenden Kriterien.

3. Backwaren (Brot und Gebäck)

3.1. Backwaren allgemein (lose oder belegt):

Mindestens 50 % aller angebotenen Backwaren sind Produkte mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil (vorzugsweise Vollkornprodukte).

Zusatzempfehlungen:

- **Mindestens eine Sorte Brot/Gebäck** besteht aus **Vollkorn- oder Roggenbrot** bzw. **Roggenmischbrot** mit einem hohen Anteil an Roggen.
- **Mindestens eine Sorte Brot/Gebäck** besteht aus „alternativen“ Getreidesorten, z.B. Buchweizen, Dinkel, Hirse, Mais,...

3.2. Belegtes Gebäck:

Mindestens 50 % der Gebäckstücke sind mit pikantem vegetarischem Belag wie z.B. Käse und/oder fleischlosen Aufstrichen **belegt/bestrichen**.

Mindestens 80 % der Gebäckstücke mit pikantem Belag sind mit Gemüse gefüllt/belegt. Sauergemüse wie z.B. Essiggurken zählen nicht als Gemüse.



4. Obst und Gemüse

- 4.1. Aus hygienischen und technischen Gründen ist das Angebot von losem Gemüse und Obst nicht zwingend erforderlich, wird aber begrüßt.
- 4.2. Wird Obst/Gemüse als 100 %-iger Saft verkauft und liegt der Zuckergehalt über den Orientierungskriterien des SIPCAN-Getränke-Checks besteht das Gesamtangebot zu maximal 20 % aus derartigen Produkten.

Praxis:

Automaten mit Sichtfenster: Maximal 6 von 30 Verkaufsstellen werden für 100 %-ige Frucht-/Gemüsesäfte verwendet.

5. Feine Backwaren (Mehlspeisen)

- 5.1. Maximal 10 % des Gesamtangebots bestehen aus Mehlspeisen.

Praxis:

Automaten mit Sichtfenster: Maximal 3 von 30 Verkaufsstellen werden für Mehlspeisen verwendet.

Zusatzempfehlung:

- Mindestens 50 % der angebotenen Mehlspeisensorten sind fett-/zuckerarm (z.B. Mehlspeisen auf Basis von Biskuit-, Germ- und Rührteigmassen)

6. Süßigkeiten

- 6.1. Maximal 10 % des Gesamtangebots bestehen aus Süßigkeiten.

Praxis:

Automaten mit Sichtfenster: Maximal 3 von 30 Verkaufsstellen werden für Süßigkeiten verwendet.

Zusatzempfehlungen:

- Idealerweise werden konventionelle Süßigkeiten ausschließlich mit einer Verpackungsgröße von ≤ 30 Gramm angeboten.
- Alternative Naschereien (z.B. Studentenfutter, Frucht-/Müsliriegel, Trockenfrüchte) werden idealerweise ausschließlich in einer Verpackungsgröße von ≤ 50 Gramm angeboten.

7. Pikante Knabbereien

- 7.1. Maximal 10 % des Gesamtangebots bestehen aus fett- und salzarmen pikanten Knabbereien (z.B. Sesamstangen, Hirsebällchen, Mais- oder Reiswaffeln)
- 7.2. Fett-/salzreiche Knabbereien werden nicht angeboten.

Praxis:

Automaten mit Sichtfenster: Maximal 3 von 30 Verkaufsstellen werden für pikante Knabbereien verwendet.

8. Oberfläche

8.1. Die Automaten sind mit einer „neutralen“ Oberfläche versehen. Dies betrifft neben der Frontfläche auch die seitlichen Deckflächen.

Unter „neutraler“ Oberfläche werden folgende Aufmachungen verstanden: Werbung für Wasser, Werbung für gespritzte Fruchtsäfte (sofern diese den Kriterien des SIPCAN-Getränke-Checks entsprechen), produktneutrale Schriftzüge, produktneutrale Firmennamen, Abbildungen von z.B. Obst, Vollkornbrot, Natur, Sportler.

7 Auszeichnung: Der Snackautomaten-Check

SIPCAN begleitet die Optimierung des Angebots in Lebensmittelautomaten österreichweit. Die Umsetzung erfolgt im Rahmen eines Automaten-Checks:

- **Analyse des Angebots**
- **Feedback inkl. konkreter Handlungsempfehlungen**
- **Unterstützung** bei der **Angebotsoptimierung**
- **Auszeichnung** für ein **gesundheitsförderliches Angebot** (inkl. Sticker zur Kennzeichnung des Automaten und Urkunde für Betreiber und Schule)
- **Unterstützung bei der Kommunikation** Ihres Engagements
- **Langfristige Qualitätssicherung** durch wiederholte Angebotskontrollen

Alle Informationen zum Automaten-Check finden Sie auf: www.sipcan.at





8 Anhang

- 1 Moore L, Paisley CM, Dennehy A. Are fruit tuck shops in primary schools effective in increasing pupils' fruit consumption? A randomised controlled trial. *Nutrition & Food Science* 2000; 30: 35-39.
- 2 Wang D, Stewart D. The implementation and effectiveness of school-based nutrition promotion programmes using a health-promoting schools approach: a systematic review. *Public Health Nutr* 2013; 16: 1082-1100.
- 3 Derry K. Healthy young children: encouraging good nutrition and physical fitness. *Young Children* 2006; 61:
- 4 MacLellan D, Taylor J, Freeze C. Developing school nutrition policies: enabling and barrier factors. *Can J Diet Pract Res* 2009; 70: 166-171.
- 5 McKenna ML. Issues in implementing school nutrition policies. *Can J Diet Pract Res* 2003; 64: 208-213.
- 6 Davison KK, Birch LL. Childhood overweight: a contextual model and recommendations for future research. *Obes Rev* 2001; 2: 159-171.
- 7 Lytle LA, Seifert S, Greenstein J, McGovern P. How do children's eating patterns and food choices change over time? Results from a cohort study. *Am J Health Promot* 2000; 14: 222-228.
- 8 Blagusz K, Schätzer M, Dämon S, F H. Der Schulbuffet-Check. Aktuelles Angebot an Getränkeautomaten an Wiener Schulen. *Wien Klin Wochenschr* 2010; 122: 4-5.
- 9 SIPCAN. (2013) Erhebung zum Ess- und Trinkverhalten Wiener SchülerInnen (unveröffentlicht).
- 10 Nishtar S, Gluckman P, Armstrong T. Ending childhood obesity: a time for action. *Lancet* 2016; 387: 825-827.
- 11 SIPCAN. (2022) Leitfaden Getränkeautomaten - Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Kaltgetränkeautomaten. SIPCAN, Salzburg, Vol. Jänner
- 12 Bundesministerium für Gesundheit. (2011) Leitlinie Schulbuffet - Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets. Bundesministerium für Gesundheit, Wien, Vol. Auflage Juni 2015.

Über SIPCAN

SIPCAN (Special Institute for Preventive Cardiology And Nutrition) wurde im Jahr 2005 als Initiative für ein gesundes Leben gegründet. Als **unabhängiges vorsorgemedizinisches Institut** liegen die **Schwerpunkte** von SIPCAN in den Bereichen **Gesundheitsförderung, Prävention, Forschung und Wissenschaft**. Weitere Informationen auf: www.sipcan.at

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber, Verleger, Hersteller:

Special Institute for Preventive cardiology and nutrition (kurz: SIPcan safe your life), SIPCAN®, Rabenfleckweg 8, A-5061 Elsbethen/Salzburg, ZVR: 962539911
E-Mail: office@sipcan.at, Web: www.sipcan.at

Logos und Illustrationen:

Special Institute for Preventive cardiology and nutrition (kurz: SIPcan safe your life)
Logos und Illustrationen sind urheberrechtlich geschützt.

Stand:

August 2024

Kostenloser Download und weitere Materialien auf:

www.sipcan.at (im Downloadbereich)

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr. Eine Haftung der Autoren für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Inhalte ist ausgeschlossen.