

# Snackautomaten-Check

**Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebots-  
gestaltung in Lebensmittelautomaten – für Betriebe**





## 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

**Bereiche mit Snackautomaten** (zumeist in einer Kombination aus Getränken und Snacks) **in Betrieben** sind beliebte Orte der Kommunikation, die gerne von Mitarbeiter\*innen in ihren Arbeitspausen aufgesucht werden. Oft werden die beim Snackautomaten gewählten Produkte als schnell verfügbarer Ersatz für die Mittagsverpflegung konsumiert.

**Essen und Trinken** sind entscheidende Faktoren für die **Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Lebensqualität** der Mitarbeiter\*innen. Somit gehört zur vielfältigen Verpflegung in Betrieben auch eine adäquate, gesundheitsfördernde Gestaltung der Snackautomaten.

Die Optimierung des Verpflegungsangebots in Betrieben stellt somit eine Maßnahme der Verhältnisprävention dar und trägt damit zum Aufbau und zur Stärkung gesundheitsfördernder betrieblicher Strukturen bei (1).

**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 und somit für die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter\*innen.**

## 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.**

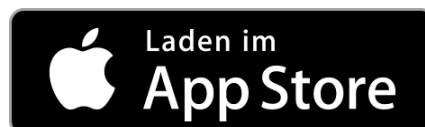
## 4 Wissenschaftliche Basis

Die **Basis der Mindestkriterien** für die Angebotsgestaltung eines Snackautomaten bilden die **SIPCAN Checklisten** (Getränke- und Milchprodukte-Check). Der **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben** (1), der „**Leitfaden Getränkeautomaten**“ (2) sowie der „**Leitfaden Lebensmittelautomaten in Schulen**“ (3) 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](http://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).

### DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben

Beinhaltet Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung (1).

### Leitfaden Getränkeautomaten

Dabei handelt es sich um Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Kaltgetränkeautomaten (2).

### Leitfaden Lebensmittelautomaten in Schulen

Dabei handelt es sich um Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Snackautomaten in Schulen (3).

## 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 **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben** (1), dem „Leitfaden Getränkeautomaten“ (2) und der „Leitfaden Lebensmittelautomaten in Schulen“ (3).

### 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 Verkaufsstellen 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).

**Zusatzempfehlungen:**

- **100%-ige Fruchtsäfte** werden nicht als Getränke, sondern als **Obst-/Gemüseportion** gewertet (siehe Obst/Gemüse).
- **Mineralwasser und gespritzte Fruchtsäfte** werden den **obersten Verkaufsstellen** zugewiesen, wobei Mineralwasser immer die höhere Position erhält.

#### 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 (Getreide und Getreideprodukte)

### 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**. Alternativ können auch ungesalzene Nüsse oder Studentenfutter (max. 50 g) angeboten werden.



- 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 in einer Verpackungsgröße von  $\leq 30$  Gramm angeboten.
- Alternative Naschereien (z.B. Frucht-/Müsliriegel, Trockenfrüchte) werden idealerweise ausschließlich in einer Verpackungsgröße von  $\leq 50$  Gramm angeboten.

## 7. Pikante Knabbereien

- 7.1. Maximal 10 % des Gesamtangebots bestehen aus pikanten Knabbereien.

**Zusatzempfehlung:**

- Idealerweise werden nur fett- und salzarme Knabbereien 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 Betrieb)
- **Unterstützung bei der Kommunikation** Ihres Engagements
- **Langfristige Qualitätssicherung** durch wiederholte Angebotskontrollen

Alle Informationen zum Automaten-Check finden Sie auf: **[www.sipcan.at](http://www.sipcan.at)**



## 8 Anhang

1. DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben. 5. überarbeitete Auflage. Bonn, November 2020. [www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de); [www.dge-medienservice.de](http://www.dge-medienservice.de)
2. SIPCAN. (2022) Leitfaden Getränkeautomaten - Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Kaltgetränkeautomaten - für Betriebe. SIPCAN, Salzburg, Vol. März
3. SIPCAN. (2022) Leitfaden Snackautomaten - Mindestkriterien für die gesundheitsfördernde Angebotsgestaltung in Lebensmittelautomaten - für Schulen. SIPCAN, Salzburg, Vol. Jänner

### 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](http://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](mailto:office@sipcan.at), Web: [www.sipcan.at](http://www.sipcan.at)

#### Logos und Illustrationen:

Special Institute for Preventive cardiology and nutrition (kurz: SIPcan safe your life)  
Logos und Illustrationen sind urheberrechtlich geschützt.  
<https://www.istockphoto.com/de>

#### Stand:

September 2024

#### Kostenloser Download auf:

[www.sipcan.at](http://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.



**GesundheitsIMPULSE?**  
**JETZT ZUM NEWSLETTER ANMELDEN!**

