

# ***FRAKTION GRÜNE ARBEITNEHMER IN DER AK WIEN***

163. Tagung der Vollversammlung  
der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien  
am 29. Oktober 2014

## **Antrag 16**

### **Gesundes Essen in Imbissständen und Schnellrestaurants**

**Die Arbeiterkammer Wien spricht sich für eine gesetzliche Regelung dahingehend aus, dass Gastronomen im Bereich von Imbiss-Ständen und Schnellrestaurants mindestens ein gesundes, preiswertes und vollwertiges Gericht anbieten müssen.**

Kebab, Pizza und Würstelstand vereint ein unschönes gemeinsames Merkmal: Sie sind aus ernährungswissenschaftlicher Sicht als exemplarisches Negativbeispiel anzusehen. Die angebotenen Speisen weisen generell zu hohe Werte bei Salz- und Fettgehalt sowie beim glykämischen Index auf, darüber hinaus mangelt es oftmals an Ballaststoffen und Vitaminen. Qualitätsdefizite bei Grundzutaten oder Rezeptur werden mit Geschmacksverstärkern wie Glutamat kompensiert. Ergänzt wird der negative Gesamteindruck durch mitunter problematische Zubereitungsprozesse, beispielsweise ist Frittieren gleichbedeutend mit krebserregendem Acrylamid, gesättigten Fetten und Transfetten.

Nun könnte man annehmen, dass jeder/jede potentielle Konsument/Konsumentin schon aus Eigeninteresse nicht allzu häufig auf diese Produkte zurückgreift. In der Praxis jedoch sind viele Menschen täglich auf dieses schnelle, unkomplizierte Essen angewiesen.

Trotz einer Vielzahl von Positivbeispielen in einzelnen Betrieben oder ganzen Branchen steht nicht allen ArbeitnehmerInnen eine betriebseigene Kantine zur Verfügung, und das vielfältige Angebot der klassischen Restaurants und Wirtshäuser ist aufgrund des höheren Preises und Zeitaufwandes keine Option. Jedoch benötigen viele Menschen einmal am Tag „etwas Warmes“, um über den Arbeitstag hinweg voll leistungsfähig sein zu können. Dies betrifft beispielsweise Mitarbeiter im Außendienst, Handwerker, und die Angestellten im Lieferdienst, der aufgrund des zunehmenden Versandhandels eine ausgesprochene Wachstumsbranche ist.

Problematisch in diesem Zusammenhang ist vor allem die durchgehend mangelhafte Gestaltung auf der Angebotsseite: Selbst wenn dem Konsumenten/der Konsumentin die Gesundheitsproblematik des Essensangebotes bewusst ist, hat er/sie keine Möglichkeit, gesundes Essen zu bestellen, weil es schlichtweg nicht auf der Speisekarte steht.

Es müssen daher die betroffenen Gastronomen in die Pflicht genommen werden, zumindest ein einziges Gericht anzubieten, das sämtliche Anforderungen einer gesunden, ausgewogenen Ernährung erfüllt. Dieses sollte gesondert und deutlich ausgeschildert und preislich am unteren

Ende des Angebotsspektrums angesiedelt sein. Des Weiteren muß die gastronomische Qualität dieses Angebotes gewährleistet werden, da ansonsten im Extremfall die Nicht-Akzeptanz dieser gesunden Alternative absichtlich provoziert werden könnte.

Das mögliche Argument der BetreiberInnen, dass das zu aufwendig wäre, ist hier leicht zu widerlegen, da bei zu geringer Nachfrage tiefgekühltes gesundes Fertigessen extern bezogen werden und mittels der üblichen leistungsfähigen Mikrowellen sofort und leicht zubereitet werden kann.

Selbst wenn die gängige Kundschaft nach Meinung der BetreiberInnen das Angebot nicht ausreichend nützen würde, sollten die gesundheitsbewussten KonsumentInnen zumindest die Möglichkeit haben, sich auch mit „schnellem Essen“ gesund zu ernähren.