

# Kolpinghaus Weiz

Nachhaltigkeitsziel 2

**Nachhaltige Ernährung**

Ausgangslage:

Im Bundenschulzentrum Weiz, dem größten der Steiermark, werden ca. 2000 Schüler/-innen unterrichtet und verpflegt.

Das Buffet am BSZ wird von Kolping Österreich geführt. Es unterliegt den ständigen Kontrollen des Landesschulrats für Steiermark und der Schulleitungen.

**Wie stellt Kolping nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicher?**

- Wir schaffen gesunde Rahmenbedingungen mit einem ausgewogenen, gesundheitsförderlichen Ernährungsangebot.
- Wir sind mit Schüler/-innen und Lehrer/-innen, unser Angebot betreffend, im Gespräch.

- Wir kaufen regional ein.
- Wir erstellen ein saisonales Angebot.
- Wir bieten vorrangig Bio-Waren an.
- Wir verkaufen Kaffee, gehandelt nach FAIRTRADE-Regeln, aus biologischem Anbau.

- Über 80% des Getränkesortiments enthält max. 7,4g Zucker pro 100 ml.
- Frisches Obst und Gemüse wird in jeder Pause angeboten.
- Über 80% der belegten Gebäckstücke enthalten Gemüse.

- Es gibt täglich einen anderen, warmen Mittagssnack, damit den Geschmacksnerven nicht langweilig wird. Dabei versuchen wir möglichst ressourcenschonend zu arbeiten: Unser Geschirr besteht aus Mais, ist biologisch und kompostierbar. To-go ohne schlechtes Gewissen...



Das Schulbuffet von Kolping Österreich in Weiz wurde, im dritten Jahr in Folge, von **Styria vitalis**, einer vom Land Steiermark gestützten NGO, für hervorragende Arbeit im Bereich Ernährung und öffentliche Gesundheit ausgezeichnet.

