



© APA/Helmut Föhrlinger

Auf Wiens Märkten werden Gastronomie und Lebensmittel wohl weiterhin ein friedliches Auskommen miteinander finden.

Frischer Wind

Die viel debattierte Wiener Marktordnung steht: Lebensmittelhändler bekommen eine neue Kategorie.

••• Von Eva Kaiserseder

WIEN. Heftig umstritten war sie, nun steht die neue Marktordnung für Wiens Märkte. Die zuständige Stadträtin Ulli Sima (SPÖ) und der Märktesprecher der Grünen, Rüdiger Marešch, präsentierten kürzlich den Entwurf, der nun in der Begutachtungsphase ist. Unter anderem sind eine neue Aufteilung

zwischen Gastronomie und Lebensmittelhandel, längere Öffnungszeiten und höhere Tarife vorgesehen. „Wir haben intensiv und, ich gebe zu, auch sehr lang daran gearbeitet, aber es war uns wichtig, dass es kein Schnellschuss ist“, sagte Sima.

Im vergangenen Sommer hatte Sima „die Notbremse gezogen“, wie sie es nannte, um den „Wildwuchs“ im Gastrobe-

reich einzudämmen. Seit 1. Juli wurden an neu übernommenen bzw. eröffneten Gemüse- oder Delikatessenzentren keine sogenannten Nebenrechte – also die Erlaubnis, an maximal acht Sitzplätzen Speisen und Getränke zu servieren – mehr vergeben. Diese Maßnahme sorgte für viel Kritik. „Mit dieser Marktordnung ist der Graubereich mit den Nebenrechten aus meiner Sicht ge-

löst“, sagte Sima. „Mir liegt der Schutz des Lebensmittelhandels sehr am Herzen“, bekräftigte sie. Natürlich gelte es aber auch, die Gastronomie auf Märkten zu erhalten. „Es gibt ein klares Bekenntnis von mir zur Gastronomie“, versicherte Sima. Die Probleme seien entstanden, da es nur zwei Kategorien gegeben habe – den Lebensmittelhandel und die Gastronomie.

Gastro wird leicht erhöht

Mit der neuen Marktordnung wird für die Lebensmittelhändler mit Nebenrechten eine eigene Kategorie geschaffen; die Beschränkung auf acht Sitzplätze bleibt allerdings bestehen. Mit der neuen Marktordnung wird die Aufteilung zwischen Gastronomie, reinem Lebensmittelhandel und Lebensmittelhändlern mit einem beschränkten gastronomischen Angebot neu geregelt.

Der Anteil der Gastronomie wird leicht erhöht. So darf es künftig maximal 40 statt wie bisher 33,3% Gastro geben. Lebensmittelhändler mit Nebenrechten dürfen ebenfalls maximal 40% ausmachen. Das heißt, es müssen auf jedem Markt zumindest 20% Lebensmittel, Waren aller Art und Dienstleister vertreten sein.

Neues Bio-Gütesiegel

„Natürlich gut essen“ für Wiener Wirte.

WIEN. Die Wiener Umweltschutzabteilung (MA 22) zeichnet künftig Wiener Wirte aus – wenn sie mit einem nachhaltigen Speise- und Getränkeangebot aufwarten. Im Rahmen des Umweltserviceprogramms „OekoBusiness Wien“ können die Lokale nicht nur Beratung in Anspruch nehmen, sondern erhalten auch das Gütesiegel „Natürlich gut essen“, das in

Gold, Silber oder Bronze verliehen wird. Die Staffelung ergibt sich unter anderem aus dem Bio-Anteil im Sortiment: Dieser muss mindestens 30% betragen. Eier aus Freilandhaltung sowie Fleisch und Fisch mit verpflichtender Herkunftsangabe sind ebenfalls Standard. Und: Ein vegetarisches Angebot auf der Speisekarte ist obligatorisch. (red/APA)



© Panthermedia.net/Gabi Schär

Eier aus Freilandhaltung und fixes Veggie-Angebot: das neue Bio-Gütesiegel.