



RRNNMMMAAA
Initiative zur Förderung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung
Ressourcen Management Agentur

Unterstützung von Großküchen in der Stadt Wien beim verstärkten Einsatz von Lebens- mitteln aus kontrolliert biologischem Anbau

Projekt BIOTRANS

Endbericht

ausgewählt im Rahmen der INITIATIVE „Abfallvermeidung in Wien“,
unterstützt von der Wiener Umweltstadträtin, Mag^a. Ulli Sima

Im Auftrag der



Dieses Projekt wurde im Rahmen der INITIATIVE „Abfallvermeidung in Wien“ von der Stadt Wien finanziert.

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich:

*Ressourcen Management Agentur (RMA), Argentinierstr. 48/2.Stock, 1040 Wien,
Tel.: +43 1 9132252.0, Fax: +43 1 9132252.22, eMail: office@rma.at, www.rma.at*

Projektleitung: Mag. Hans Daxbeck

Weitere MitarbeiterInnen:

- Mag^a. Marion Pinterits, Ressourcen Management Agentur (RMA), Wien

In Zusammenarbeit mit:

Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV)

Großküchen: Krankenhaus Hietzing, Kaiser Franz Josef Spital, Krankenhaus Floridsdorf

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP)

Großküchen: Haus Tamariske, Haus Neubau, Haus Trazerberg



Unterstützung von Großküchen in der Stadt Wien beim verstärkten Einsatz von Lebens- mitteln aus kontrolliert biologischem Anbau

Projekt BIOTRANS

Endbericht
(Vers. 1.0)

Wien, Dezember 2005

Hans Daxbeck

Marion Pinterits

INITIATIVE „Abfallvermeidung in Wien“,

unterstützt von der Wiener Umweltstadträtin, Mag^a. Ulli Sima

Kooperationspartner: Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV); Krankenhaus Hietzing,
Kaiser Franz Josef Spital, Krankenhaus Floridsdorf
Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP);
Haus Neubau, Haus Tamariske, Haus Trazerberg

Summary

Part A: Motivation, Goals, Method

Within the BIOFAIR II project, a current-state survey and a potential analysis have been performed for six selected canteens of the City of Vienna towards increasing the share of food originating from controlled organic cultivation.

Three canteens respectively of the Viennese Hospital Association (KAV) and the Vienna Board of Homes for the Elderly (KWP) participated in the projects BIOFAIR II and BIOTRANS. These are, with reference to the KAV, the Kaiser Franz Josef Hospital (KFJ), the Hietzing Hospital (KHR) and the Floridsdorf Hospital (SZF) and, with reference to the KWP, the House Neubau (NEU), the House Tamariske (TAM) and House Trazerberg (TRA).

The current-state analysis of the canteens considers their situation as well as the current employment of organic food. Together with the canteen executives, those convenience products have been selected for a more detailed survey whose replacement through organic ones prove saving potentials to be expected.

A cost analysis has been performed of the convenience products and of meals prepared on spot by employing ingredients from controlled organic cultivation. Thereby, salary, operational and purchase costs have been considered as well. The results show that for 18 out of 22 investigated meals, a costs reduction can be achieved if these are prepared on spot and out of organic products instead of using convenience ones.

The goal of the BIOTRANS project is to support canteens in the City of Vienna at replacing convenience products by on-spot prepared meals of organic fresh products. This way, the share of organic products employed in canteens should increase.

The progress of the organic food share in the canteens is registered for the period between 2004 and 2005 (until Aug.), and the reasons for this development are described. Along with a value-based depiction of the organic food share in the participating canteens, the mass flows of the key article groups are investigated and demonstrated.

Within the BIOFAIR II project, also the canteen executives report on their experience and point out the findings that could be collected, where it should be reckoned on problems and in which cases an increase of the organic products share was possible.

Another focus is defined by a targeted dissemination of the BIOFAIR II project results among the canteen employees, the wide public as well as interested canteen executives. Further canteen executives are to be informed and motivated towards an increased employment of organic food. Therefore, a spectrum of measures is defined within the field of PR work. Together with the participating canteen executives, the forms of most effective PR work for the concrete hospital or tenements is discussed and determined. Publishing newspaper articles, presentations, information table cards, leaflets and posters count thereby as focal measures, and a series of lectures rounds the PR work.

Part B: Results and Conclusions

In the canteens that have taken part in the project, extensive efforts have been undertaken towards increasing the share of organic food products. The BIOTRANS project has shown that the share of organic food in the participating canteens could be – partly significantly – increased within only a year, whereby the food budgets have been in the total kept constant.

Following measures have resulted in changing the organic food share (selection):

The Kaiser Franz Josef Hospital: increased purchase of organic meat, organic sausages, organic cheese, organic eggs and organic flour. Self-cooked meals of organic ingredients, such as bread dumplings, spinach dumplings, vegetables in aspic, cole slaw, French beans salad, ham-noodle salad, carrot cream soup and ham rolls.

Hietzing Hospital: cost-efficient purchase of washed salad, peeled potatoes, field garlic and celery. Self-cooked vegetable balls, curd cheese dumplings, potato fritter, veal dishes, beet-root salad of organic ingredients. Consideration of seasonality in terms of fruit and vegetables (oranges, bananas, lemons, tomatoes).

Floridsdorf Hospital: increased purchase of organic meat, organic pasta, organic apples and organic oranges. Self-cooked sugared omelette, curd cheese dumplings and mellow curd cheese cake of organic ingredients.

House Neubau: reduction of the organic meat share by reason of a reduced budget. Increased purchase of organic fruit and organic vegetables (tomatoes, cucumbers, plums, apricots, strawberries). Size change of the sausage plates (more vegetables, less meat). Purchase of organic flour for pastry and bakery.

House Tamariske: increased purchase of organic eggs, organic fruit and organic vegetables (bananas, lemons, oranges, potatoes). Switch to organic flour and organic rice. Self-cooked semolina dumplings, mashed potatoes, potato dumplings and smoked ham dumplings of organic ingredients.

House Trazerberg: increased purchase of organic milk, organic eggs, organic meat, organic fruit and organic vegetables (plums, strawberries, peaches, potatoes, onions and cucumbers). Self-cooked mashed strawberry dumplings, vegetable pie, herbs dumplings, herbs hash browns, wood garlic dumplings, paella, pancakes, bacon dumplings, meat balls and curd cheese of organic ingredients.

The examples show that the combination of a set of measures (consideration of seasonality, replacement of convenience products, adjustment of the dish composition and a skilful purchase policy) results in a cost-neutral increase of the organic food share up to 37 %.

The following progress of the organic food share has been registered for the period from 2004 to 2005 (until August): KFJ: 30 % --> 37 %, KHR: 29 % --> 35 %, SZF: 22 % --> 23 %, NEU: 27 % --> 25 %, TAM: 20 % --> 23 %, TRA: 9 % --> 13 %.

The replacement of convenience products through self-cooked ingredients originating from controlled organic cultivation contributes to a positive job situation in both the canteens and the agriculture, and allows for financial savings in the same time.

Kurzfassung

Teil A: Motivation, Ziele, Methode

Im Projekt BIOFAIR II wurde in sechs ausgewählten Großküchen in der Stadt Wien eine IST-Standserhebung und Potentialanalyse zur Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau durchgeführt.

Jeweils drei Großküchen aus dem Wr. Krankenanstaltenverbund (KAV) und dem Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) nahmen an den Projekten BIOFAIR II und BIOTRANS teil. Diese sind aus dem KAV das Kaiser Franz Josef-Spital (KFJ), das Krankenhaus Hietzing (KHR) und das Krankenhaus Floridsdorf (SZF) sowie aus dem KWP die Häuser Neubau (NEU), Tamariske (TAM) und Trazerberg (TRA).

Bei der IST-Analyse der Großküchen wurde auf die Gegebenheiten der Küchen Rücksicht genommen sowie der tatsächliche Einsatz von BIO-Lebensmitteln erhoben. Gemeinsam mit den Küchenverantwortlichen wurden jene Fertigprodukte ausgewählt, bei deren Ersatz durch BIO-Lebensmittel Einsparungspotentiale zu erwarten sind.

Es wurde eine Kostenanalyse der Fertigprodukte, sowie der selbst zubereiteten Speisen mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, durchgeführt, wobei Lohn-, Betriebs- und Einkaufskosten berücksichtigt wurden. Die Ergebnisse zeigten, dass bei 18 der 22 untersuchten Speisen eine Kostenreduktion bei der Eigenfertigung der BIO-Speisen anstelle der Verwendung von Fertigprodukten erreicht werden kann.

Das Ziel des Projektes BIOTRANS ist es, Großküchen in der Stadt Wien beim Ersatz von konventionell hergestellten Fertigprodukten durch selbst hergestellte Speisen mit biologischen Frischprodukten zu unterstützen. Dadurch soll der BIO-Anteil von Großküchen erhöht werden.

Für die Großküchen wird die Veränderung des BIO-Anteils im Zeitraum zwischen 2004 und 2005 (bis Aug.) erfasst und es werden die Ursachen für diese Veränderung beschrieben. Neben einer wertmäßigen Darstellung des BIO-Anteils der teilnehmenden Küchen werden die Massenflüsse der wichtigsten Warengruppen untersucht und dargestellt.

Die KüchenleiterInnen berichten über ihre Erfahrungen während des Projekts BIOFAIR II, sie zeigen auf welche Erkenntnisse gesammelt werden konnten, wo Schwierigkeiten zu erwarten sind und in welchen Fällen eine Erhöhung des BIO-Anteils möglich war.

Ein weiterer Schwerpunkt ist, die Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II den eigenen MitarbeiterInnen, einer breiteren Öffentlichkeit und interessierten KüchenleiterInnen näher zu bringen. Weiters sollen andere Küchenverantwortliche informiert und motiviert werden, vermehrt BIO-Lebensmittel einzusetzen. Daher werden verschiedene Maßnahmen im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit gesetzt. Gemeinsam mit den am Projekt teilnehmenden KüchenleiterInnen wird besprochen und festgelegt, welche Formen der Öffentlichkeitsarbeit für das jeweilige Haus am wirksamsten erscheint. Dabei wird das Hauptaugenmerk auf die Erstellung von Zeitungsartikeln, Vorträgen, Tischkärtchen, Foldern und Postern gelegt. Eine Reihe von Vorträgen runden die Öffentlichkeitsarbeit ab.

Teil B: Ergebnisse und Schlussfolgerungen

In den untersuchten Großküchen wurden erhebliche Anstrengungen unternommen, den BIO-Anteil zu erhöhen. Im Projekt BIOTRANS konnte gezeigt werden, dass der BIO-Anteil der mitwirkenden Küchen innerhalb eines Jahres – zum Teil – deutlich erhöht werden konnte, wobei die Lebensmittelbudgets insgesamt konstant blieben.

Folgende Maßnahmen haben zu einer Veränderung des BIO-Anteils geführt (Auswahl):

Kaiser Franz Josef Spital: Vermehrter Einkauf von BIO-Fleisch, BIO-Wurstwaren, BIO-Käse, BIO-Ei und BIO-Mehl. Selbstzubereitung von Krautsalat, Fisolensalat, Serviettenrolle, Spinatknödel, Gemüsesulz, Schinken-Nudel Salat, Karottenpüreesuppe und Schinkenrolle aus biologischen Lebensmitteln.

Krankenhaus Hietzing: Kostengünstiger Einkauf von geputztem Salat, geschälten Karotten, Lauch und Zeller. Selbstzubereitung von Gemüselaiachen, Topfenknödel, Kartoffelpuffer, Rindfleischgerichte, Roter Rüben-Salat aus biologischen Lebensmitteln. Beachtung der Saisonalität bei Obst und Gemüse (Orangen, Bananen, Zitronen, Tomaten).

Krankenhaus Floridsdorf: Vermehrter Einkauf von BIO-Fleisch, BIO-Teigwaren, BIO-Äpfel und BIO-Orangen. Selbstzubereitung von Kaiserschmarren, Topfenknödel und mürbem Topfenkuchen mit biologischen Lebensmitteln.

Haus Neubau: Rückgang des BIO-Anteils an BIO-Fleisch aufgrund reduzierten Budgets. Vermehrter Einkauf von BIO-Obst und BIO-Gemüse (Tomaten, Gurken, Zwetschken, Marillen, Erdbeeren). Veränderung der Portionsgröße der Wurstplatte (mehr Gemüse, weniger Fleisch). Einkauf von BIO-Mehl für die Herstellung von Mehlspeisen und Backwaren.

Haus Tamariske: Vermehrter Einkauf von BIO-Ei, BIO-Obst und BIO-Gemüse (Bananen, Zitronen, Orangen, Kartoffeln). Umstellung auf BIO-Mehl und BIO-Reis. Selbstzubereitung von Grießnockerl, Kartoffelpüree, Kartoffelknödel und Sechfleischknödel aus biologischen Lebensmitteln.

Haus Trazerberg: Vermehrter Einkauf von BIO-Milch, BIO-Ei, BIO-Fleisch, BIO-Obst und BIO-Gemüse (Zwetschken, Erdbeeren, Pfirsiche, Kartoffeln, Zwiebeln und Gurken). Selbstzubereitung von Erdbeermarkknödel, Gemüsestrudel, Kräuternockerl, Kräuterrösti, Bärlauchnockerl, Paella, Palatschinken, Specknockerl, Fleischlaibchen und Topfentascherl aus biologischen Lebensmitteln.

Die Beispiele zeigen, dass das Zusammenspiel mehrerer Maßnahmen (Beachtung der Saisonalität, Ersatz von Fertigprodukten, Änderung des Speiseangebots und eine geschickte Einkaufspolitik) zu einer kostenneutralen Erhöhung des BIO-Anteils auf bis zu 37 % führen.

Folgende Änderungen des BIO-Anteils von 2004 auf 2005 (bis Aug.) konnten festgestellt werden: KFJ: 30 % --> 37 %, KHR: 29 % --> 35 %, SZF: 22 % --> 23 %, NEU: 27 % --> 25 %, TAM: 20 % --> 23 %, TRA: 9 % --> 13 %.

Der Ersatz von Fertigprodukten durch selbst zubereitete Speisen mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau fördert Arbeitsplätze in den Großküchen sowie in der Landwirtschaft und spart Geld.

Abkürzungen

KAV Wiener Krankenanstaltenverbund

KWP Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser

KHR Krankenhaus Hietzing mit Neurologischem Zentrum Rosenhügel (ehemalige Bezeichnung: KHL)

SZF Krankenhaus Floridsdorf (ehemalige Bezeichnung: FLO)

KFJ Kaiser Franz Josef – Spital (neue Bezeichnung: SZX)

NEU Haus Neubau

TAM Haus Tamariske

TRA Haus Trazerberg

KONV konventionell

BIO biologisch

Inhaltsverzeichnis

Summary	v
Part A: Motivation, Goals, Method	v
Part B: Results and Conclusions	vi
Kurzfassung	vii
Teil A: Motivation, Ziele, Methode	vii
Teil B: Ergebnisse und Schlussfolgerungen	viii
Abkürzungen	ix
Inhaltsverzeichnis	I
1 Einleitung	1
1.1 Ausgangslage	1
1.2 Projektablauf	2
2 Zielsetzung	3
3 Methodisches Vorgehen und Datenerfassung	5
3.1 Organisation des Projektablaufs	5
3.2 Begleitung der Küchen bei der Umstellung von konventionellen Fertigprodukten auf biologische Frischprodukte	5
3.3 Beschreibung der wichtigsten Warengruppen	6
4 Resultate	9
4.1 Veränderung des BIO-Lebensmittelanteils	9
4.1.1 Kaiser Franz Josef-Spital	9
4.1.2 Krankenhaus Hietzing	16
4.1.3 Sozialmedizinisches Zentrum Floridsdorf	22
4.1.4 Haus Neubau	27
4.1.5 Haus Tamariske	33
4.1.6 Haus Trazerberg	38
4.2 Erfahrungsberichte der mitwirkenden Küchenverantwortlichen	45
4.2.1 Kaiser Franz Josef-Spital, Küchenleiterin Andrea Kalchgruber	45
4.2.2 Krankenhaus Hietzing, Küchenleiterin Christina Schmidt	45
4.2.3 Sozialmedizinisches Zentrum Floridsdorf, Küchenleiterin Marika Mühl	47
4.2.4 Haus Neubau, Küchenleiter Herbert Schwarz	47
4.2.5 Haus Tamariske, Küchenleiter Karl Satzinger	48
4.2.6 Haus Trazerberg, Küchenleiter Mark Pfaffenberger	49
4.3 Öffentlichkeitsarbeit – Verbreitung der Ergebnisse des Projekts	50

4.3.1	Folder, Broschüren, Poster	50
4.3.2	Veranstaltungen.....	51
4.3.3	Zeitungsartikel, Intranet	53
5	Evaluation.....	55
5.1	Evaluation der Arbeitsschritte.....	55
5.2	Verbreitung der Ergebnisse.....	56
6	Schlussfolgerungen.....	59
7	Literaturverzeichnis	61

1 Einleitung

1.1 Ausgangslage

Im Projekt BIOFAIR II wurde in sechs ausgewählten Großküchen in der Stadt Wien eine IST-Standserhebung und Potentialanalyse zur Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau durchgeführt.

Jeweils drei Großküchen aus dem Wr. Krankenanstaltenverbund (KAV) und dem Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) konnten zur Mitarbeit gewonnen werden. Dies sind im KAV das Kaiser Franz Josef-Spital (KFJ), das Krankenhaus Hietzing (KHR) und das Krankenhaus Floridsdorf (SZF) sowie im KWP die Häuser Neubau (NEU), Tamariske (TAM) und Trazerberg (TRA).

Es wurde eine IST-Analyse der Großküchen durchgeführt, wobei die Gegebenheiten der Küchen sowie der tatsächliche Einsatz von BIO-Lebensmitteln erhoben wurden. Anhand dieser Analyse und in Gesprächen mit den Küchenverantwortlichen wurden jene Fertigprodukte ausgewählt, deren Ersatz durch BIO-Lebensmittel Einsparungspotentiale erwarten lassen.

Bei der Kostenanalyse wurden Fertigprodukte, deren Zutaten aus konventionellem Anbau stammen, mit selbst gefertigten Frischprodukten mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau verglichen. Berücksichtigt wurden die anteiligen Betriebs-, Personal- und Lebensmittelkosten, die bei der Zubereitung der Speisen mit frischen BIO-Lebensmitteln bzw. der Fertigprodukte anfielen. Die zur Berechnung der Kosten notwendigen Daten stammten aus Probekochen, wobei zur Bewertung von 22 Lebensmitteln insgesamt 32 Probekochen durchgeführt wurden. Dabei wurde individuell mit den einzelnen Küchen auch die Machbarkeit der Zubereitung überprüft und die notwendigen Informationen (z.B. Lebensmittelverbräuche, Anteil BIO-Lebensmittel, Einsatz von Fertigprodukten) erhoben. Weiters wurden die Bedeutung von Saisonalität und Regionalität sowie deren Einfluss auf das Lebensmittelbudget untersucht.

Die Ergebnisse haben gezeigt, dass es sich für die Küchen lohnt, Fertigprodukte durch frische BIO-Lebensmittel zu ersetzen. Bei Umsetzung aller evaluierten Maßnahmen ist in den untersuchten Küchen eine deutliche Erhöhung ihres BIO-Anteils bis zu 37 % möglich, ohne ihr Lebensmittelbudget insgesamt zu belasten.

In den letzten Jahren wurde in mehreren Studien gezeigt, dass sich die Verwendung von frischen BIO-Lebensmitteln, im Vergleich zu Fertigprodukten auch ökonomisch lohnt. In diesem Projekt gilt es, Großküchen der Stadt Wien konkret bei ihrem Umstieg von Fertigprodukten auf frische BIO-Lebensmittel zu unterstützen und den Umstieg zu dokumentieren. Ebenso werden die Ergebnisse des Projekts der Öffentlichkeit bekannt gemacht. Diese Maßnahmen sollen andere Großküchen motivieren BIO-Lebensmittel verstärkt einzusetzen.

1.2 Projektablauf

1. Begleitung der Küchen bei der Umstellung von konventionellen Fertigprodukten auf biologische Frischprodukte

Basierend auf einer bereits durchgeführten IST-Analyse werden die Küchenleiter bei der konkreten Umstellung auf frische BIO-Lebensmittel unterstützt. Gemeinsam mit den Küchenverantwortlichen wird besprochen, bei welchen Fertigprodukten es für die Küchen tatsächlich möglich ist, auf BIO-Lebensmittel dauerhaft umzusteigen. Sollten für eine Küche zusätzliche spezifische Daten oder Informationen notwendig sein, die für den Entscheid einer konkreten Umstellung notwendig sind, so werden diese erhoben (Auswirkung der Umstellung auf den BIO-Anteil bzw. auf das Budget, Berechnung mit den spezifischen Daten dieser Küche, etc.) Alle Küchen werden während ihrer Umstellungsphase begleitet und beim Auftreten etwaiger Probleme und Hemmnisse unterstützt. Die Umstellungsphase wird dokumentiert, die Erkenntnisse fließen in das nächste Arbeitspaket ein.

2. Umsetzung der Ergebnisse in den Großküchen - Öffentlichkeitsarbeit

In diesem Arbeitsschritt werden die Ergebnisse des Projektes in Form von entsprechendem Informationsmaterial (beispielsweise in Form eines Folders oder einer Broschüre) aufbereitet. Dieses Material dient dazu, weitere Großküchen zu informieren und sie zu einem Umstieg zu motivieren. Eine entsprechende Meinungsbildung, Motivation und Datenaufbereitung ist nicht nur für die teilnehmenden Großküchen von Bedeutung, sondern auch für nicht am Projekt beteiligte Großküchen. Daher soll das Informationsmaterial derart gestaltet sein, dass auch am Projekt nicht beteiligte Küchen dazu motiviert werden, künftig mehr BIO-Lebensmittel einzusetzen. Zudem soll für die Küchen veranschaulicht werden, welche Rahmenbedingungen bei dem vermehrten Einsatz von BIO-Lebensmittel zu berücksichtigen sind.

Konkret ist eine Informationsveranstaltung geplant, bei der einerseits die Verwaltungen der teilnehmenden Häuser und andererseits die Küchenverantwortlichen anderer Großküchen informiert werden. Diese Infoveranstaltung hat auch einen Demonstrationscharakter und kann z.B. ein Schaukochen beinhalten. Sie bietet jedenfalls die Möglichkeit, sich vor Ort, in einer Großküche, über die Machbarkeit des Ersatzes konventioneller Fertigprodukte durch biologische Frischprodukte zu informieren.

3. Evaluation des Projektes

Im letzten Arbeitsschritt werden die einzelnen Arbeitsschritte bezüglich ihrer Zielerreichung evaluiert. Sollten in den einzelnen vorangegangenen Arbeitsschritten einzelne Zwischenergebnisse nicht wie geplant erreicht werden, werden die Ursachen dokumentiert. Weiters wird dokumentiert, welcher Personenkreis erreicht werden konnte, wie die Zielgruppe auf das Projekt reagiert hat und welche Erfolge bei der Diffusion der Ergebnisse (Auflagenzahl des Informationsmaterials, Anzahl der Besucher der Veranstaltungen) erzielt werden konnten.

2 Zielsetzung

Zielsetzung

Das Ziel dieses Projektes ist es, Großküchen in der Stadt Wien beim Ersatz von konventionell hergestellten Fertigprodukten durch biologische Frischprodukte zu unterstützen. Hemmnisse und Probleme werden dokumentiert, die Ergebnisse einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Der BIO-Anteil von Großküchen soll erhöht werden und auch andere Küchenverantwortliche motiviert werden, vermehrt BIO-Lebensmittel einzusetzen.

3 Methodisches Vorgehen und Datenerfassung

3.1 Organisation des Projektablaufs

Beim Projekt BIOTRANS wirken die Großküchen folgender Häuser mit:

Wr. Krankenanstaltenverbund (KAV): Kaiser Franz Josef-Spital (KFJ)
Krankenhaus Hietzing (KHR)
Sozialmedizinisches Zentrum Floridsdorf (SZF)

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP): Haus Neubau (NEU)
Haus Tamariske (TAM)
Haus Trazerberg (TRA)

Während der Projektlaufzeit wird eng mit den VertreterInnen der Großküchen zusammengearbeitet. Diese werden zu Beginn des Projekts über die einzelnen Schritte sowie die Durchführung, Zeitplan und Ziele informiert. An Projektsitzungen nehmen KüchenregieleiterInnen, KüchenleiterInnen, DiätassistentInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, DirektorInnen sowie VertreterInnen der Abteilungen Wirtschaft und Einkauf teil.

3.2 Begleitung der Küchen bei der Umstellung von konventionellen Fertigprodukten auf biologische Frischprodukte

Zunächst wird der wertmäßige Lebensmitteleinsatz jeder teilnehmenden Großküche für die Zeiträume Jänner – Dezember 2004 und Jänner – August 2005 erfasst. In Absprache mit den Küchenverantwortlichen wird dieser Zeitraum gewählt, da bis zu diesem Zeitpunkt Daten verfügbar sind. Zudem kann davon ausgegangen werden, dass sich der BIO-Anteil in den Monaten September bis Dezember nicht mehr stark ändert, da vor allem Obst und Gemüse saisonalen Schwankungen unterliegt und die Saison für die meisten Gemüsearten mit der Wahl des Zeitraumes Jänner - August abgedeckt ist. BIO-Lebensmittel, die immer eingekauft werden (Milch, Butter, Gebäck, etc.) unterliegen diesen Schwankungen nicht und würden – auch unter Einbezug der restlichen Monate – den BIO-Anteil nicht verändern. Der BIO-Anteil der einzelnen Warengruppen für die oben beschriebenen Zeiträume der Jahre 2004 und 2005 werden einander gegenüber gestellt. Es wird dokumentiert, wie und durch den Einsatz welcher Lebensmittel sich der BIO-Anteil der teilnehmenden Großküchen verändert hat.

Im nächsten Schritt wird mit den Küchenleitern besprochen, welche Veränderungen sich ergeben haben, z.B. welche Menüs geändert wurden, welche Lebensmittel nicht mehr gekauft werden und welche Lebensmittel ausgetauscht wurden, etc. Diese Veränderungen werden dokumentiert.

Ein Probekochen für Kartoffelpuffer wird ebenfalls durchgeführt, da sich der Ablauf und die Rezeptur, wie sie im Endbericht des Projekts BIOFAIR II beschrieben sind, komplett geändert haben und daher eine neuerliche ökonomische Bewertung dieser Speise notwendig ist. Das methodische Vorgehen entspricht jenem der Probekochen in den Projekten BIOFAIR [Daxbeck et al., 2004] und BIOFAIR II [Daxbeck et al., 2005].

3.3 Beschreibung der wichtigsten Warengruppen

Im Projekt BIOFAIR II wurden im Zuge der Analyse des Einsatzes biologischer Lebensmittel in den teilnehmenden Großküchen die Lebensmittel in Warengruppen eingeteilt. Dadurch kann einerseits eine übersichtliche Auswertung durchgeführt werden und andererseits können die Küchen des KAV und des KWP miteinander verglichen werden.

Nachfolgend eine kurze Beschreibung jener Warengruppen, die bei der Bewertung des BIO-Anteils am wichtigsten erscheinen:

Alkoholfreie Getränke

Zu dieser Warengruppe zählen alle Fruchtsäfte und Gemüsesäfte, Limonaden, Sirup, Mineralwasser und auch alkoholfreies Bier.

Backmischungen, Mehl, Grieß

In diese Warengruppe fallen Produkte, wie fertige Backmischungen für die verschiedensten Teige und Kuchen (Schokoladekuchen, Hefeteig, Biskuitteig, etc.), sowie für die verschiedensten Mehlsorten (Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Dinkelmehl, Buchweizenvollkornmehl), Maisstärke und Grieß (Weizengrieß, Maisgrieß, Dinkelgrieß, uvm.)

Backzutaten, Nährmittel, sonstige

Diese Warengruppe beinhaltet alle notwendigen Backzutaten, wie z.B. Backpulver, Vanillezucker, Glasuren, Streusel, Aromen und Natron.

Beeren, Kern- und Steinobst, Nüsse

Zu dieser Gruppe zählen alle frischen Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, etc.), Kernobst (Äpfel, Birnen), Steinobst (Zwetschken, Marillen, Pfirsiche, Nektarinen) sowie Nüsse.

Brot

Zu dieser Warengruppe wird ausschließlich Brot (Roggenbrot, Weizenbrot, Hausbrot, Sonnenblumenbrot, Kürbiskernbrot, Karottenbrot, etc.) gezählt.

Brot-, Back-, Süßwaren, sonstige

In diese Gruppe fallen all jene Brot- und Backwaren, die nicht den Warengruppen „Brot“ oder „Gebäck“ zugeordnet werden können, sowie Süßwaren. Dies sind z.B. Mürbteigkipferl, Briochekipferl, Pinsen, Milchlaibchen, Schokocroissant, Gugelhupf, Schnitten, Kekse, Biskotten uvm.

Butter, Margarinen

Diese Warengruppe beinhaltet alle verwendeten Butter und Margarinen, die ausgegeben werden. Backmargarinen werden zur Warengruppe „Fette und Öle“ gezählt.

Eier, Trockenei

In die Warengruppe „Eier, Trockenei“ fallen alle verwendeten Arten von Ei (Ei, pasteurisiertes Vollei, Trockenei).

Fertige Menüs

Diese Warengruppe enthält jene Lebensmittel, die zu den Convenienceprodukten zählen. Das sind z.B. Topfenknödel, Fruchtknödel, Gemüseknödel, Fleischknödel, vorgegartes Ge-

flügel, Kartoffelpuffer, Grießnockerl, Kartoffelpüree, Kartoffelknödel, etc.

Fette, Öle, Mayonnaisen

Diese Warengruppe beinhaltet alle Fette (Schmalz, Bratmargarine, Kokosfett,...), Öle (Rapsöl, Sonnenblumenöl, Olivenöl,...) sowie Mayonnaisen.

Fleisch, Geflügel, Wild

Dazu zählen alle Arten von Fleisch (Schwein, Rind), Geflügel (Gans, Ente, Huhn, Pute) sowie Wild (Wildschwein, Reh, Fasan)

Früchte und Gemüse, tiefgekühlt

Dieser Warengruppe gehören alle Früchte und Gemüse an, die tiefgekühlt bezogen werden. Meist handelt es sich dabei um bereits vorgerüstetes Obst und Gemüse.

Gebäck

Zu dieser Warengruppe zählen alle Gebäcksorten, wie Semmeln, Weckerln, Stangerln, Baguette, uvm.

Gemüse und Kartoffeln

In diese Kategorie fallen alle Gemüsearten und Kartoffeln. Dazu gehört rohes Gemüse, aber auch vorgerüstetes Gemüse zählt zu dieser Warengruppe.

Joghurt, Käse, Topfen

Dieser Warengruppe gehören alle Arten von Joghurt (fettarm, mit Fruchtzubereitung,...), Käse (Gouda, Emmentaler, etc) und Topfen an.

sonstige Lebensmittel

Dieser Warengruppe werden jene Lebensmittel zugeordnet, die in keine andere Warengruppe passen. Dazu gehören z.B. Tofu, Kindernährmittel, Sojagranulat, etc.

Milch, Rahm

Hier finden sich alle Arten von Milch (Milch, Halbfettmilch, Buttermilch, Sauermilch, Haltbarmilch), sowie Rahm und Schlagobers.

sonstige Molkereiprodukte

Dieser Warengruppe gehören jene Molkereiprodukte an, die sonst keiner Warengruppe zugeordnet werden können. Dies sind z.B. Molkegetränke, Kakaomilch, fertiger Pudding.

Obst

In diese Kategorie fallen all jene Obstsorten, die nicht in die Kategorie „Beeren, Kern- und Steinobst“ passen. Dies sind vorwiegend Südfrüchte (Bananen, Mango, Zitronen, Orangen, Limetten, Grapefruit).

Puddingpulver, Cremepulver, Süßspeisen

Dieser Warengruppe werden Puddingpulver, Cremepulver (für Weinschaumcreme, etc.) sowie Süßspeisen (z.B. Speiseeis) zugeschrieben.

Reis, Getreideflocken, Graupen, Grützen, Samen

In diese Kategorie fallen alle Sorten von Reis (Basmatireis, Reis, Vollkornreis, Wildreis), Getreideflocken (Haferflocken, fertige Müslimischungen), Graupen, Grützen und Samen (Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, etc.).

Suppen, Saucen, Brühen, Würzen

Zu dieser Warengruppe zählen Fertigsuppen, Suppenpulver, verschiedenste Saucen (Soja-sauce), Brühen und Würzen (Ketchup, Worcester-Sauce).

Teigwaren, Zucker, Süßstoff

Alle Arten von Teigwaren (Spaghetti, Spiralen, Penne, etc.), Zucker (Kristallzucker, Staubzucker, Rohrzucker, Zuckerwürfel,...) sowie Süßstoffe (flüssig, in Spendern,...) fallen in diese Kategorie.

4 Resultate

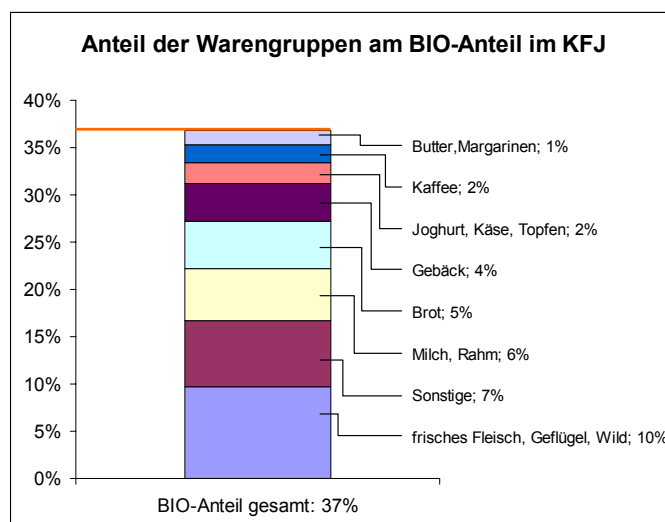
4.1 Veränderung des BIO-Lebensmittelanteils

4.1.1 Kaiser Franz Josef-Spital

Im Jahr 2004 lag der BIO-Anteil im KFJ bei rd. 30 %, im Jahr 2005 (Jän. bis Aug.) hat sich der BIO-Anteil auf 37 % erhöht.

Im Folgenden eine Analyse, welche Maßnahmen zu der Erhöhung des BIO-Anteils geführt haben. Die Tabelle 4-1 zeigt, welche Bedeutung die wichtigsten Warengruppen am BIO-Anteil haben:

Tabelle 4-1: Anteil ausgewählter Warengruppen am BIO-Anteil im Kaiser Franz Josef-Spital



Im KFJ beträgt der BIO-Anteil der Lebensmittel 37 %, wobei der größte Beitrag mit 10 % der Lebensmittelausgaben auf frisches Fleisch, Geflügel und Wild aus biologischer Landwirtschaft entfällt. Auf 7 % belaufen sich die sonstigen BIO-Lebensmittel (dazu gehören Wurst und Wurstwaren, tiefgekühlte Früchte und Gemüse, Tee, Teigwaren, Nüsse, Beeren, Stein- und Kernobst, Fette, Öle, Eier, Reis, Getreideflocken, Graupen, Grützen, Molkereiprodukte, Backmischungen, Mehl und Grieß). 6 % der Ausgaben entfallen auf BIO-Produkte der Warengruppe „Milch, Rahm“, 5 % auf BIO-Brot und 4% auf BIO-Gebäck. Jeweils 2 % der Lebensmittelausgaben werden für BIO-Lebensmittel der Warengruppen „Joghurt, Käse, Topfen“ und „Kaffee“ eingesetzt, 1 % entfällt auf BIO-Butter.

Die Tabelle 4-2 zeigt jene Warengruppen die hauptverantwortlich für die Erhöhung des BIO-Anteils im Zeitraum 2004 – 2005 sind.

Durch den vermehrten Einsatz von frischem Fleisch, Geflügel und Wild (v.a. BIO-Rindfleisch) konnte der BIO-Anteil um 1,9 % gesteigert werden. Die Verwendung „sonstiger Lebensmittel“ aus biologischem Anbau (dazu gehören die Warengruppen Molkereiprodukte, Brot, Backmischungen, Mehl, Grieß, Fette und Öle, Milch, Rahm, Gemüse und Kartoffeln, Joghurt, Käse,

Topfen, Beeren, Stein- und Kernobst, Nüsse) erhöht den BIO-Anteil insgesamt um 1,5 %. Der verstärkte Einsatz von BIO-Wurstwaren steigert den BIO-Anteil um 1,1 %. Jeweils eine Erhöhung um 0,6 % wird durch den zunehmenden Einsatz von BIO-Lebensmitteln der Warengruppen „Eier, Trockenei“, „Kaffee“ und „Tee“ erreicht. In den Warengruppen „Früchte und Gemüse tiefgekühlt“ und „Teigwaren, Zucker, Süßstoff“ wird der BIO-Anteil um jeweils 0,4 % gesteigert.

Tabelle 4-2: Darstellung jener Warengruppen, die den größten Einfluss auf die Erhöhung des BIO-Anteils 2004 - 2005 haben

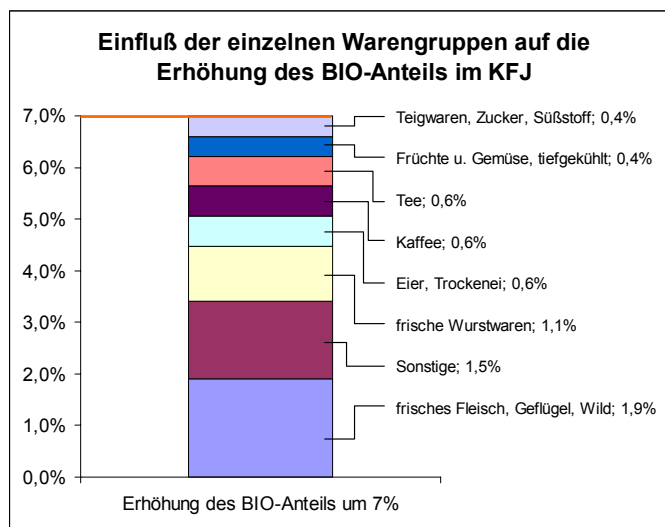
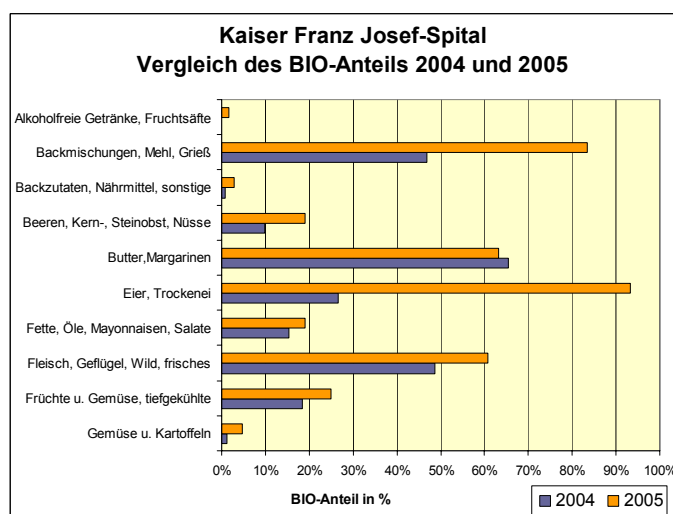


Tabelle 4-3 und Tabelle 4-4 stellen jene Warengruppen dar, bei denen eine Veränderung des BIO-Anteils beim Vergleich des gesamten Jahres 2004 mit dem Zeitraum Jänner – August 2005 festgestellt werden konnte.

Tabelle 4-3: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Kaiser Franz Josef Spital



Alkoholfreie Getränke, Fruchtsäfte

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich von 0 % im Jahr 2004 auf 2 % im Jahr 2005 er-

höht. Grund dafür ist der Bezug von BIO-Säften (Preiselbeer und Apfel). Diese Säfte wurden jedoch nur probeweise bestellt. Es ist geplant, BIO-Säfte zukünftig im Speisesaal anzubieten.

Backmischungen, Mehl, Grieß

In dieser Warengruppe gab es eine deutliche Zunahme des BIO-Anteils um 37 % (2004: 47 %, 2005: 83 %). Griffiges und glattes Mehl werden seit 2005 ausschließlich aus biologischem Landbau bezogen. BIO-Grieß wurde hingegen wieder durch konventionellen Grieß ersetzt, da das BIO-Produkt aufgrund der dunkleren Farbe von den PatientInnen nicht angenommen wurde.

Backzutaten, Nahrungsmittel, sonstige

Der BIO-Anteil hat sich von 1 % (2004) auf 3 % (2005) erhöht. Grund dafür ist die Umstellung von konventionellem auf biologisches Müsli.

Beere, Kern-, Steinobst, Nüsse

Seit dem Jahr 2005 werden Orangen und Äpfel (Klasse I, II und geschälte Äpfel) auch aus biologischer Landwirtschaft verwendet. Daher hat sich der BIO-Anteil in dieser Warengruppe von 10 % im Jahr 2004 auf 19 % im Jahr 2005 nahezu verdoppelt. Es sollen zukünftig auch Nüsse aus BIO-Landbau bezogen werden.

Butter, Margarinen

Es ist ein leichter Rückgang des BIO-Anteils um 2 % zu verzeichnen (2004: 65 %, 2005: 63 %). 2005 gab es beim Lieferanten mehrmals Engpässe bei der Lieferung der BIO-Butter. Daher musste teilweise auf konventionelle Butter zurückgegriffen werden, dies führte zu einer Verminderung des BIO-Anteils.

Eier, Trockenei

In dieser Warengruppe gab es eine deutliche Erhöhung des BIO-Anteils von 67 % (2004: 26 %, 2005: 93 %). Im Jahr 2004 wurde noch pasteurisiertes Vollei verwendet. 2005 wird, bis auf eine kleine Menge für gefärbte Eier und für Spiegeleier, fast ausschließlich BIO-Ei verwendet.

Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich von 15 % im Jahr 2004 auf 19 % im Jahr 2005 gesteigert. Grund dafür ist die Umstellung von konventionellem auf biologisches Sonnenblumenöl.

Frisches Fleisch, Geflügel, Wild

Der BIO-Anteil stieg um 12 % (2004: 49 %, 2005: 61 %). Rindfleisch stammt zu 100 % aus biologischem Landbau. Schweinefleisch und Kalbfleisch werden teilweise aus biologischem, teilweise aus konventionellem Landbau bezogen. Eine 100 %ige Umstellung des Fleisches auf BIO-Fleisch ist aus Kostengründen nicht möglich.

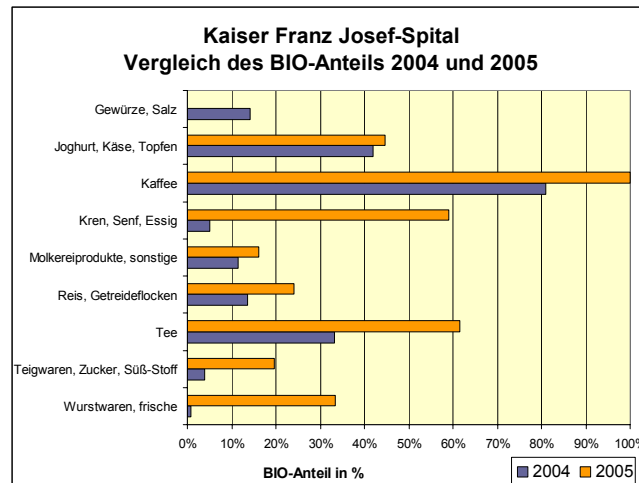
Tiefgekühlte Früchte und Gemüse

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich von 18 % im Jahr 2004 auf 25 % im Jahr 2005 erhöht. Grund dafür ist vor allem der steigende Bedarf an tiefgekühlten BIO-Karotten. Dies hat zwei Ursachen: zum einen wird statt konventionellem Mischgemüse selbst hergestelltes BIO-Mischgemüse eingesetzt, zum anderen wird aus den BIO-Karotten eine BIO-Karottencremesuppe hergestellt.

Gemüse und Kartoffeln

In dieser Warengruppe stieg der BIO-Anteil von 1 % (2004) auf 5 % (2005). Zwiebeln und Weißkraut werden 2005 ausschließlich in BIO-Qualität gekauft, zukünftig soll auch Sauerkraut aus biologischer Landwirtschaft bezogen werden.

Tabelle 4-4: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im KFJ



Gewürze, Salz

Im Jahr 2004 betrug der BIO-Anteil 14 %, 2005 werden keine Gewürze mehr in BIO-Qualität bezogen. Grund dafür ist zum einen die nicht zufrieden stellende Qualität der BIO-Gewürze (z.B. hat BIO-Paprika Gulasch nicht ausreichend rot gefärbt), zum anderen sind BIO-Gewürze sehr teuer. Durch die Einsparungen in dieser Warengruppe werden vermehrt andere BIO-Produkte (z.B. BIO-Wurst) eingekauft.

Joghurt, Käse Topfen

Der BIO-Anteil hat sich von 42 % (2004) auf 45 % (2005) erhöht. Emmentaler wird nun zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft bezogen, BIO-Gouda wird vermehrt eingesetzt.

Kaffee

2004 betrug der BIO-Anteil dieser Warengruppe 81 %. Seit Anfang 2005 wird Kaffee ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft bezogen.

Kren, Senf, Essig

Im Jahr 2004 stammten 5 % der Lebensmittel dieser Warengruppe aus biologischem Landbau, 2005 hat sich dieser Anteil auf 59 % gesteigert. Grund dafür ist die Umstellung auf ausschließlich biologischem Essig. Nur der portionierte Essig wird aus konventioneller Landwirtschaft bezogen.

Sonstige Molkereiprodukte

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich von 12 % im Jahr 2004 auf 16 % im Jahr 2005 erhöht. Diese Steigerung wird durch den höheren Einsatz von BIO-Fruchtjoghurt erreicht.

Reis, Getreideflocken

In dieser Warengruppe konnte eine Steigerung um 10 % festgestellt werden (2004: 14 %, 2005: 24 %). Hirse, Haferflocken und Dinkel werden nun zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft bezogen.

Tee

2004 betrug der BIO-Anteil 33 %, 2005 hat sich dieser Anteil auf 62 % erhöht. 2005 wird nur mehr eine Teesorte (Apfel) konventionell eingekauft, wobei auch bei diesem Tee nach Alternativen gesucht wird.

Teigwaren, Zucker, Süßstoff

Der BIO-Anteil hat sich von 4 % (2004) auf 20 % (2005) erhöht. Grund dafür ist die KAV-weite Ausschreibung für Teigwaren. Diese können nun zu 100 % aus biologischem Anbau bezogen werden.

Frische Wurstwaren

Im Jahr 2004 hat der BIO-Anteil dieser Warengruppe 1 % betragen, 2005 beläuft er sich auf 33 %. Die bereits im Vorjahr bezogenen BIO-Wurstwaren (Wiener, Leberkäse, Bratwurst) werden nun verstärkt eingesetzt. Zudem sind neue BIO-Produkte (Toastschinken, Extrawurst, Leberstreichwurst, Krakauer, Frankfurter) im Sortiment. Die Steigerung des BIO-Anteils in dieser Warengruppe wurde durch Einsparungen in anderen Warengruppen möglich. Vor allem durch den Verzicht auf BIO-Gewürze kann nun mehr BIO-Wurst gekauft werden.

In folgenden Warengruppen hat sich der BIO-Anteil nicht oder nur sehr gering (≤ 1 %) geändert:

- Brösel, Parniermehl
- Brot
- Fertige Menüs
- Gebäck
- Brotaufstriche
- Milch, Rahm

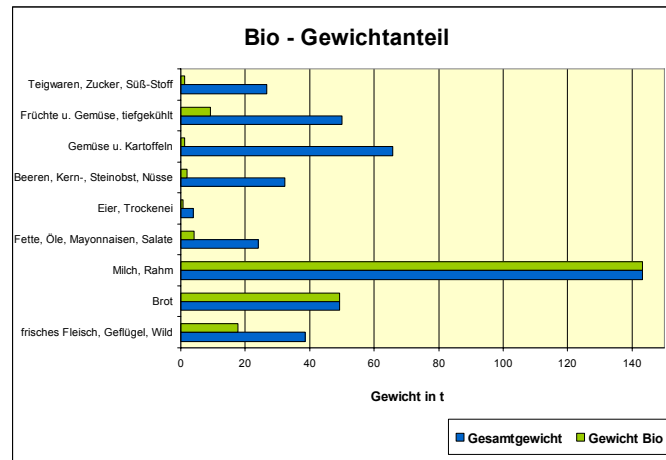
Im Jahr 2004 wurden im KFJ rund 780 t Lebensmittel verarbeitet, davon werden rd. 270 t Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft bezogen. In Tabelle 4-5 werden die Massenströme der wichtigsten Warengruppen dargestellt.

Die blauen Balken zeigen die Gesamtmenge an verwendeten Lebensmitteln der entsprechenden Warengruppe in Tonnen, die grünen Balken zeigen die Menge der eingesetzten BIO-Lebensmittel dieser Warengruppe in Tonnen.

In der Gruppe „**Teigwaren, Zucker, Süßstoff**“ wird das Gesamtgewicht von rd. 27 t vor allem durch den Einsatz der Teigwaren verbraucht. Zucker und Süßstoff spielen dabei eine eher untergeordnete Rolle.

Jährlich werden rd. 50 t **tiefgekühltes Obst und Gemüse** im KFJ verarbeitet. Davon kommen 9 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Tabelle 4-5: Massenflüsse der Lebensmittel im KFJ; Verbrauch 2004: 780 t



Im Jahr 2004 wurden rd. 65 t frisches **Gemüse und Kartoffeln** verkocht, dabei machen Kartoffeln mit einer Menge von 20 t den Hauptanteil daran aus. 1 t Obst und Gemüse stammt dabei aus biologischer Landwirtschaft.

In der Warengruppe „**Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse**“ werden jährlich rd. 32 t Lebensmittel verarbeitet, wobei der Hauptanteil Äpfel (jährlicher Verbrauch: rd. 15 t) ausmacht. 2 t davon sind BIO-Obstsorten.

Jährlich werden im KFJ rd. 60.000 **Eier** benötigt (dies sind etwa 4 t). Im Jahr 2004 war der BIO-Anteil noch geringer, inzwischen werden alle Eier in BIO-Qualität verwendet.

Im Jahr werden rd. 24 t Lebensmittel der Warengruppe „**Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate**“ benötigt, 4 t stammen davon aus biologischer Landwirtschaft. Den Hauptanteil dabei machen Fertigsalate aus (Rote Rüben-Salat, Zellersalat, etc.).

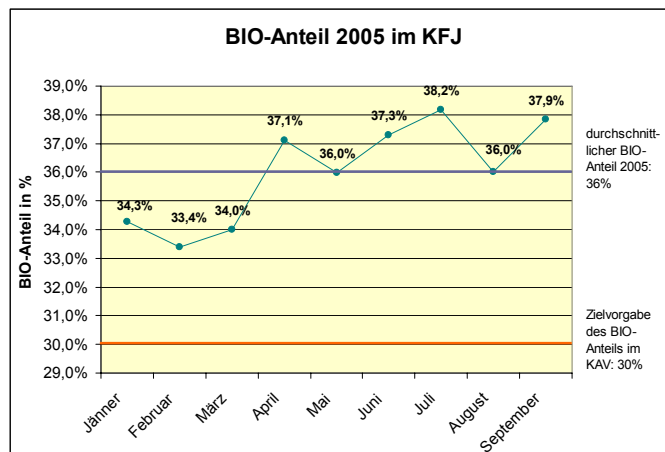
Die Warengruppe „**Milch, Rahm**“ hat mit einem jährlichen Verbrauch von 143 t den höchsten Anteil am Gesamtgewicht. Hier werden 100 % Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft eingesetzt.

Im KFJ werden jährlich rd. 60 t **Brot** verbraucht. Das gesamte Brot stammt aus biologischem Anbau.

In der Warengruppe „**frisches Fleisch, Geflügel, Wild**“ werden rd. 39 t Fleisch im Jahr verbraucht. Davon stammten im Jahr 2004 rd. 17 t aus biologischer Landwirtschaft.

Tabelle 4-6 zeigt den monatlichen BIO-Anteil im KFJ:

Tabelle 4-6: Veränderung des monatlichen BIO-Anteils 2005 im KFJ



Die blaue Linie markiert den durchschnittlichen BIO-Anteil des KFJ von 36 % im Jahr 2005, die rote Linie markiert die Zielvorgabe des BIO-Anteils des KAV von 30 %.

Anfang des Jahres 2005 lag der BIO-Anteil im KFJ bei 33 - 34 % und hat sich ab April auf 36 - 38 % gesteigert. Grund dafür ist die – teilweise vollständige - Umstellung einiger Lebensmittel auf BIO-Lebensmittel, z.B. bestimmte Wurstsorten, Käse, Rindfleisch, Essig, Weißkraut, Zwiebel, Kaffee, und Tee. Weiters wurden Speisen, die während des Projekts BIOFAIR II probegekocht wurden, in den Speiseplan aufgenommen, d.h. die Speisen Krautsalat, Spinatknödel, Serviettenrolle, Gemüsesulz und Schinkenrolle werden, statt deren Fertigprodukte, in der Küche mit Zutaten aus biologischem Landbau selbst zubereitet. Zudem werden aufgrund von Preisvergleichen und einer Gesamtkalkulation konventionelle Lebensmittel durch BIO-Lebensmittel ausgetauscht.

Tipps des KFJ für andere Großküchen zur Erhöhung des BIO-Anteils:

- Einsparung von Lebensmitteln

Im KFJ wurden früher die Frühstückszubußen von den Stationen in Wochenrationen bestellt, wobei keine Rücksicht auf die Patientenzahl genommen wurde. Seit September 2004 werden die Zubußen patientenbezogen bestellt, wodurch große Mengen Zubußen eingespart werden können.

Im September 2004 erfolgte die Umstellung von Mineralwasser auf Leitungswasser, d.h. es wird im KFJ nur mehr Leitungswasser ausgegeben, Mineralwasser wird nicht mehr bestellt. Ausnahme bilden nur das Tageszentrum und die Radioonkologie, wo noch Mineralwasser ausgeschenkt wird. 2004 bezogene BIO-Gewürze werden 2005 nicht mehr in BIO-Qualität gekauft.

Die durch diese Maßnahmen erzielten Einsparungen werden 2005 in den vermehrten Einkauf von BIO-Produkten investiert.

- Geringerer Einsatz von Fertigprodukten

Die Speisen Krautsalat, Serviettenrolle, Spinatknödel, Gemüsesulz und Schinkenrolle werden im KFJ selbst zubereitet. Zudem werden Aufstriche und Wurstsalate für das Nachtmahl

und Mischgemüse aus biologischen Zutaten selbst hergestellt. Es ist geplant anstatt dem Fertigprodukt, zukünftig auch die Biskuitroulade aus BIO-Lebensmitteln selbst herzustellen. Diese Maßnahmen führen dazu, mehr BIO-Lebensmittel (bei der Zubereitung der Speisen) einzusetzen und gleichzeitig Geld zu sparen. Diese Ersparnis kann wiederum in BIO-Lebensmittel investiert werden.

- Ausprobieren

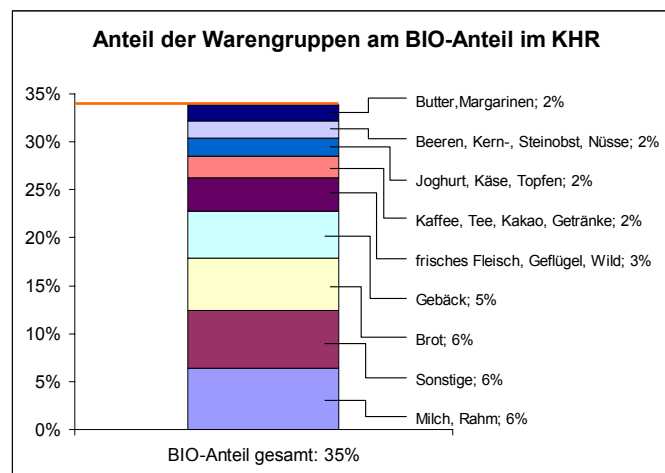
Wichtig ist es, auszuprobieren, ob BIO-Lebensmittel eingesetzt werden können oder ob es sich nicht lohnt (sei es qualitativ oder ökonomisch). So wurden die BIO-Gewürze im KFJ wieder aus dem Programm genommen und stattdessen mehr BIO-Wurst eingekauft. Ebenso hat sich herausgestellt, dass BIO-Grieß zu dunkel ist und sich so nicht für die Ausspeisung im KFJ eignet. Im Moment wird getestet, ob BIO-Säfte im Speisesaal ausgegeben werden können (ob der Geschmack ankommt und sie ausgeschenkt werden dürfen).

4.1.2 Krankenhaus Hietzing

Im KHR lag der BIO-Anteil 2004 bei 29 %. Dieser Beitrag hat sich im Jahr 2005 (Jän. bis Aug.) um 5 % auf einen BIO-Anteil von 35 % erhöht.

Im Folgenden eine Analyse, welche Maßnahmen zu der Erhöhung des BIO-Anteils geführt haben. Die Tabelle 4-7 zeigt, welche Bedeutung die wichtigsten Warengruppen am BIO-Anteil haben.

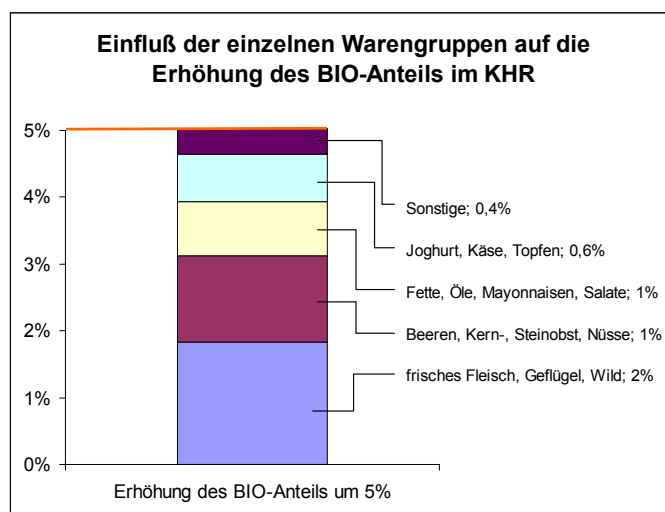
Tabelle 4-7: Anteil ausgewählter Warengruppen am BIO-Anteil im Krankenhaus Hietzing



Im KHR beträgt der BIO-Anteil der Lebensmittel 35 %, dabei tragen die Warengruppen „Milch, Rahm“, „Sonstige“ (dazu gehören die Warengruppen Kaffee, Teigwaren, Fette und Öle, Eier und Trockenei) und „Brot“ jeweils 6 % dazu bei. 5 % entfallen auf das BIO-Gebäck, 3 % auf frisches Fleisch, Geflügel und Wild aus biologischer Landwirtschaft. Jeweils 2 % des Budgets werden für BIO-Lebensmittel der Warengruppen „Joghurt, Käse, Topfen“, „Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse“ und „Butter, Margarinen“ verwendet.

Die Tabelle 4-8 zeigt, welche Warengruppen maßgeblich an der Erhöhung des BIO-Anteils von 5 % im Zeitraum 2004 – 2005 beteiligt sind:

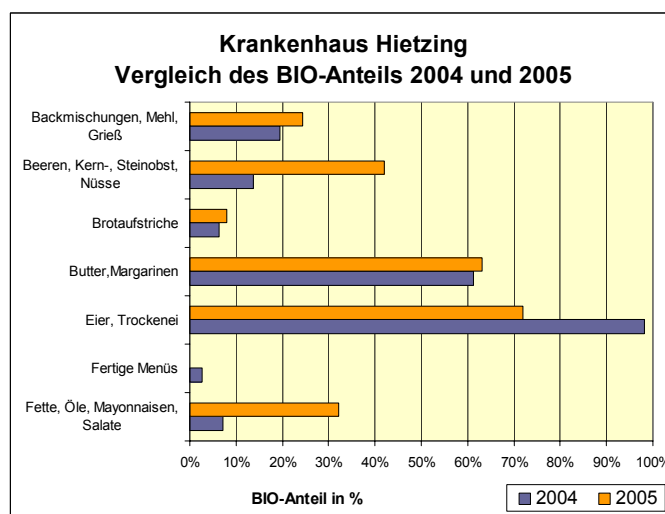
Tabelle 4-8: Darstellung jener Warengruppen, die den größten Einfluss auf die Erhöhung des BIO-Anteils 2004 - 2005 haben



Die vermehrte Verwendung von biologischen Lebensmitteln aus der Warengruppe „frisches Fleisch, Geflügel, Wild“ erhöht den BIO-Anteil insgesamt um 2 %. Ein stärkerer Einsatz von biologischen Lebensmitteln in den Warengruppen „Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse“ sowie „Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate“ steigert den BIO-Anteil um jeweils 1 %, die Warengruppe „Joghurt, Käse, Topfen“ trägt 0,6 % dazu bei. Zur Gruppe „Sonstige“ zählen Warengruppen, wie „Brösel, Parniermehl“, „Gebäck“, „Kaffee, Tee, Getränke“ und „Knödel und Teige“. Die Steigerung des BIO-Anteils in diesen Warengruppen bewirkt insgesamt eine Erhöhung von 0,4%.

Tabelle 4-9 und Tabelle 4-10 stellen jene Warengruppen dar, bei denen eine Veränderung des BIO-Anteils beim Vergleich des gesamten Jahres 2004 mit dem Zeitraum Jänner – August 2005 festgestellt werden konnte.

Tabelle 4-9: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Krankenhaus Hietzing



Backmischungen, Mehl, Grieß

In dieser Warengruppe kam es zu einer Erhöhung des BIO-Anteils um 4 % (2004: 20 %; 2005: 24 %). Fertige Backmischungen wurden völlig aus dem Programm genommen (z.B. Backmischung für Schokoladenkuchen, diverse Teige), da sie relativ teuer sind. 2005 werden diese Backmischungen frisch in der Küche hergestellt. Durch die erzielte Ersparnis können nun auch glattes BIO-Mehl sowie BIO-Maisstärke eingesetzt werden.

Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse

Im Jahr 2005 beträgt der BIO-Anteil in dieser Warengruppe 42 %, 2004 lag er bei 14 %. Diese Steigerung von 28 % wurde durch den deutlich erhöhten Einsatz von BIO-Bananen möglich. Zusätzlich werden nun auch BIO-Orangen und BIO-Zitronen eingesetzt, 2004 wurden diese Produkte noch aus konventionellem Landbau bezogen.

Brotaufstriche

Im Jahr 2004 betrug der BIO-Anteil dieser Warengruppe 6 %, 2005 hat sich dieser Anteil auf 8 % erhöht. Es wird nun vermehrt vegetarischer Aufstrich aus biologischem Landbau verwendet und weniger konventionelle Brotaufstriche.

Butter, Margarinen

Der Anstieg an BIO-Lebensmitteln in dieser Warengruppe um 2 % (2004: 61 %; 2005: 63 %) entstand durch den höheren Bedarf an BIO-Butter. Durch die Umstellung des Fertigprodukts Topfenknödel auf selbst zubereitete BIO-Topfenknödel stieg 2005 der Verbrauch an BIO-Butter, dies schlägt sich auch im BIO-Anteil nieder.

Eier, Trockenei

2004 lag der BIO-Anteil bei Eiern und Trockenei bei 92 %, 2005 ging dieser Anteil auf 72 % zurück. 2005 wurde pasteurisiertes Vollei für warme Mehlspeisen (Kaiserschmarren, etc.) verwendet. Man versprach sich davon hygienetechnische Vorteile. Die praktische Anwendung hat jedoch gezeigt, dass pasteurisiertes Vollei keine Vorteile gegenüber dem BIO-Ei hat und somit wird seit September 2005 wieder biologisches Ei verwendet.

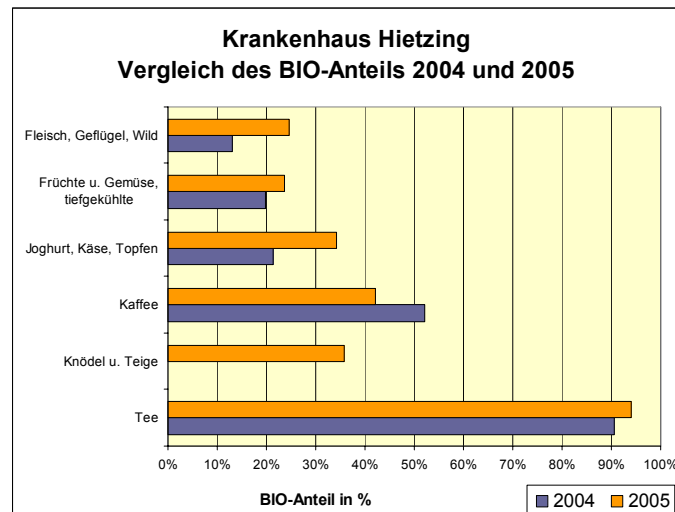
Fertige Menüs

Im Jahr 2004 lag der BIO-Anteil dieser Warengruppe bei 3 %, 2005 werden keine BIO-Produkte mehr eingesetzt. Der Grund dafür ist, dass das BIO-Fertigprodukt (Fagottini mit Bärlauch und Frischkäse) nicht mehr am Menüplan steht.

Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate

In dieser Warengruppe zeigt sich eine deutliche Erhöhung des BIO-Anteils von 7 % im Jahr 2004 auf 32 % im Jahr 2005. Grund dafür ist der 100 %ige Ersatz von konventionellem Rote Rüben-Salat durch biologischen Rote Rüben-Salat.

Tabelle 4-10: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im KHR

**Fleisch, Geflügel, Wild**

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe stieg von 13% im Jahr 2004 auf 25 % im Jahr 2005. Grund dafür ist die vermehrte Verwendung von BIO-Rindfleisch, dabei vor allem Kleinfleisch. Bei verschiedensten Rindfleischgerichten (Geschnetzeltes, Rindersaftfleisch, Rindfleisch gekocht, Majoranfleisch) sowie bei Faschiertem (dies wird im KHR selbst hergestellt) wird BIO-Rindfleisch anstatt konventionellem Rindfleisch eingesetzt.

Früchte und Gemüse; tiefgekühlt

Der BIO-Anteil in dieser Warengruppe hat sich um 4 % erhöht (2004: 20 %; 2005: 24 %), da 2005 deutlich mehr gewürfelte, tiefgekühlte BIO-Karotten bezogen werden. Es hat sich gezeigt, dass diese deutlich billiger sind als konventionelle, vorgerüstete Karotten. Nun wird das BIO-Produkt für die Herstellung von Karottensuppe und Karottencremesuppe herangezogen.

Joghurt, Käse, Topfen

Im Jahr 2004 betrug der BIO-Anteil dieser Warengruppe 21 %, im Jahr 2005 hat sich der Anteil auf 34 % erhöht. Grund dafür ist vor allem der vermehrte Einsatz von portioniertem BIO-Käse, sowie der Einsatz von BIO-Gouda und BIO-Emmentaler.

Kaffee

Der Einsatz von BIO-Kaffee ist von 52 % im Jahr 2004 auf 42 % im Jahr 2005 gesunken. Der Rückgang liegt darin, dass BIO-Kaffee anders gemahlen wird als konventioneller Kaffee. Auf manchen Stationen (wo der Kaffee verarbeitet wird) gab es Probleme mit BIO-Kaffee wegen der unterschiedlichen Handhabung, daher gingen die Anforderungen zurück.

Knödel und Teige

Im Jahr 2004 wurde in dieser Warengruppe kein BIO-Produkt eingesetzt, im Jahr 2005 beträgt der BIO-Anteil 36 %. Dies liegt vor allem an der Verwendung von BIO-Kartoffelflocken, sie werden für die Herstellung von BIO-Gemüselaibchen verwendet. Für den Einsatz im Kartoffelpüree sind sie weniger geeignet, da das Kartoffelpüree bei längerer Warmhaltezeit flüssig wird.

Tee

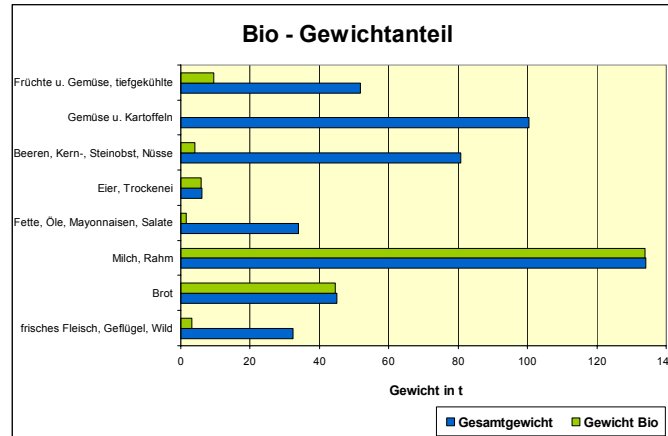
Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich um 3 % erhöht (2004: 91 %, 2005: 94 %). Dies hängt zum einen mit einer Erhöhung des Preises für Früchtetee zusammen, zum anderen wird 2005 mehr Früchtetee konsumiert.

In folgenden Warengruppen hat sich der BIO-Anteil nicht oder nur sehr gering (≤ 1 %) geändert:

- Backzutaten, Nahrungsmittel, sonstiges
- Brösel, Paniermehl
- Milch, Rahm
- sonstige Molkereiprodukte
- Reis, Getreideflocken, Samen
- Brot
- Teigwaren, Zucker, Süßstoff
- Gebäck

Im Jahr 2004 wurden im KHR rund 790 t Lebensmittel verarbeitet, davon stammen rd. 261 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. In Tabelle 4-11 werden die Massenflüsse der wichtigsten Warengruppen dargestellt.

Tabelle 4-11: Massenflüsse im KHR; Verbrauch 2004: 790 t



Die blauen Balken zeigen die Gesamtmenge an verwendeten Lebensmitteln der entsprechenden Warengruppe in Tonnen, die grünen Balken zeigen die Menge der eingesetzten BIO-Lebensmittel dieser Warengruppe in Tonnen.

Im Jahr 2004 wurden rd. 52 t **tiefgekühlte Früchte und tiefgekühltes Gemüse** verwendet, davon stammten rd. 10 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Jährlich werden im KHR rd. 100 t frisches **Gemüse und Kartoffeln** verarbeitet. Dabei stammt nur ein geringer Anteil (rd. 0,8 t) aus biologischer Landwirtschaft. Das Hauptgewicht dieser Warengruppe wird durch den Einsatz von Kartoffeln (jährlicher Verbrauch: rd. 29 t) bestimmt.

In der Warengruppe „**Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse**“ werden jährlich rd. 81 t Lebensmittel verarbeitet, wobei der Hauptanteil Äpfel (jährlicher Verbrauch: rd. 27 t) ausmacht. Etwa 4 t Obst und Gemüse stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Im KHR werden jährlich etwa 118.000 **Eier** verwendet (dies entspricht etwa 6 t). Diese stammen fast ausschließlich aus ökologischem Landbau.

Im Jahr werden rd. 34 t Lebensmittel der Warengruppe „**Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate**“ benötigt. 1,5 t stammen davon aus biologischer Landwirtschaft. Den Hauptanteil machen Fertigsalate (z.B. Roter Rügen-Salat) aus.

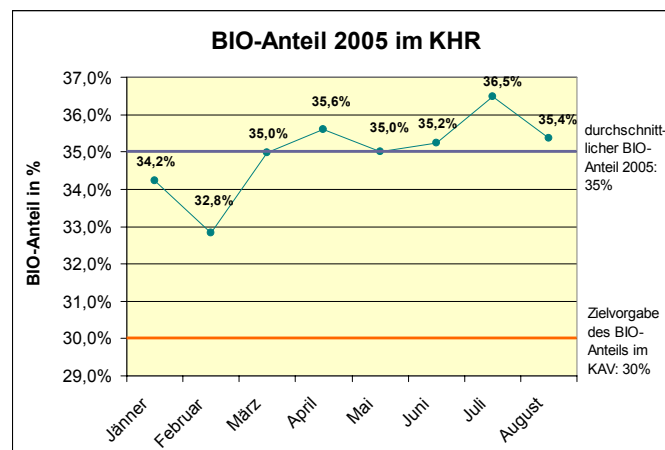
Wie im KFJ, hat auch im KHR die Warengruppe „**Milch, Rahm**“ mit rd. 134 t den höchsten Anteil am Gesamtgewicht. Alle Lebensmittel dieser Warengruppe werden in Bioqualität bezogen.

Jährlich werden etwa 44 t **Brot** im KHR ausgespeist. In dieser Warengruppe stammen die Lebensmittel zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft.

Im Jahr werden im KHR rd. 33 t Lebensmittel aus der Warengruppe „**frisches Fleisch, Geflügel, Wild**“ verbraucht. Etwa 3 t davon stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Tabelle 4-12 zeigt den monatlichen BIO-Anteil im KHR:

Tabelle 4-12: Veränderung des monatlichen BIO-Anteils 2005 im KHR



Die blaue Linie zeigt den durchschnittlichen BIO-Anteil im KHR im Jahr 2005 von 35 %. Die rote Linie markiert die Zielvorgabe des BIO-Anteils im KAV von 30 %.

Der BIO-Anteil im KHR bewegt sich im Jahr 2005 zwischen 33 und 36 %. Dies resultiert zum einen aus einer kontinuierlichen Umstellung von konventionellen Speisen auf Speisen mit Zutaten aus biologischem Anbau (Gemüselaibchen, Topfenknödel, Kartoffelpuffer, Rindfleischgerichte, Roter Rügen-Salat). Zum anderen wird vermehrt auf die Saisonalität von Obst und Gemüse (Orangen, Bananen, Zitronen, Tomaten) geachtet. In der Saison werden diverse Sorten in BIO-Qualität gekauft.

Tipps des KHR für andere Großküchen zur Erhöhung des BIO-Anteils:

- Durchforsten des Speiseplanes

Zusammen mit den Küchenmitarbeitelnnen und den DiätassistentInnen wurde der Speiseplan nach Speisen durchforstet, die teuer waren und die geschmacklich nicht entsprochen haben. So wurde z.B. das Fertigprodukt Hühnerroulade wegen des Preises und des Geschmacks aus dem Speiseplan entfernt. Nun wird 2x pro Monat (bisher 1x pro Monat) Kalbfleisch serviert. Zudem erfolgte eine Umstellung der Fertigprodukte Gemüselaiabchen, Topfenknödel und Kartoffelpuffer auf selbst zubereitete Frischprodukte aus BIO-Lebensmitteln. Im Jahr 2005 werden um 19 % weniger Fertigprodukte verwendet. Die dadurch erzielte Ersparnis (rd. € 8.000,--/Jahr) kann für den vermehrten Einsatz von BIO-Produkten verwendet werden.

- Preisvergleiche

Preisvergleiche lohnen sich. Durch Preisvergleich hat sich beispielsweise gezeigt, dass gewürfelte BIO-Karotten billiger sind als geschälte konventionelle Karotten. Dadurch konnte in dieser Warengruppe ein höherer BIO-Anteil erreicht werden.

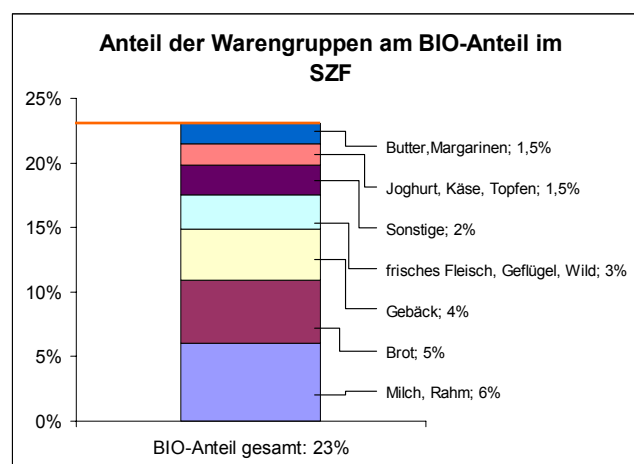
- Ersatz von Lebensmittel:

Speisen, die leicht von konventionellen auf biologische Lebensmittel umzustellen sind, wurden ebenfalls umgestellt. So wurde Rindfleisch (Kleinfleisch) durch BIO-Rindfleisch für diverse Speisen (siehe oben) ersetzt. Fertiger Rote Rüben-Salat wurde durch fertigen BIO Rote Rüben-Salat ersetzt, da dieser geschmacklich sehr gut ist und nicht wesentlich teurer als das konventionelle Produkt ist. Der Ersatz dieser Lebensmittel wurde durch die oben beschriebenen Einsparungen möglich.

4.1.3 Sozialmedizinisches Zentrum Floridsdorf

Im Jahr 2004 lag der BIO-Anteil im SZF bei rd. 22 %, im Jahr 2005 (Jan. bis. Aug.) hat sich der BIO-Anteil auf 23 % erhöht.

Tabelle 4-13: Anteil ausgewählter Warengruppen am BIO-Anteil im Sozialmedizinischen Zentrum Floridsdorf

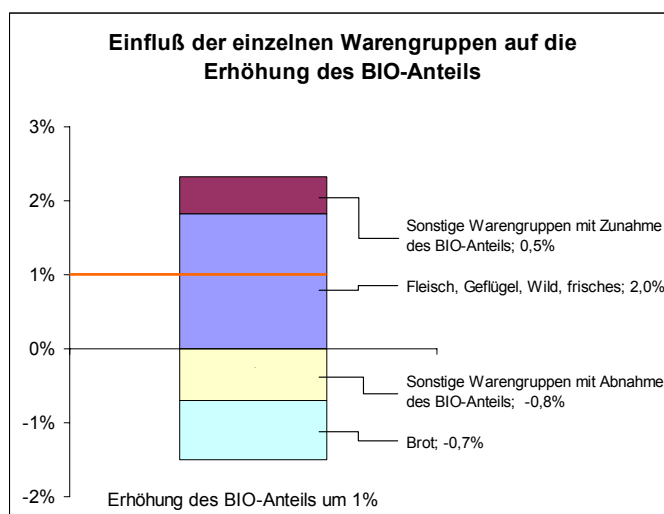


Im Folgenden eine Analyse, welche Maßnahmen zur Erhöhung des BIO-Anteils geführt haben. Die Tabelle 4-13 zeigt, welche Bedeutung die jeweiligen Warengruppen am BIO-Anteil haben.

Im SZF beläuft sich der BIO-Anteil auf 23 %, dabei ist der Beitrag von BIO-Milch und von BIO-Rahm jeweils 6 %, der Anteil von BIO-Brot liegt bei 5 %, jener von BIO-Gebäck beträgt 4 %. 3 % der Lebensmittelausgaben entfallen auf BIO-Produkte der Warengruppe „frisches Fleisch, Geflügel, Wild“, 2 % auf die Gruppe „Sonstiges“ (darunter fallen Brösel, Parniermehl, Fette, Öle, Margarinen, Molkereiprodukte, Teigwaren, Zucker, Süßstoff) und jeweils 1,5 % auf die Warengruppen „Butter, Margarinen“ und „Joghurt, Käse, Topfen“.

Die Tabelle 4-14 zeigt jene Warengruppen, die hauptverantwortlich für die Erhöhung des BIO-Anteils um 1 % im Zeitraum 2004 - 2005 sind:

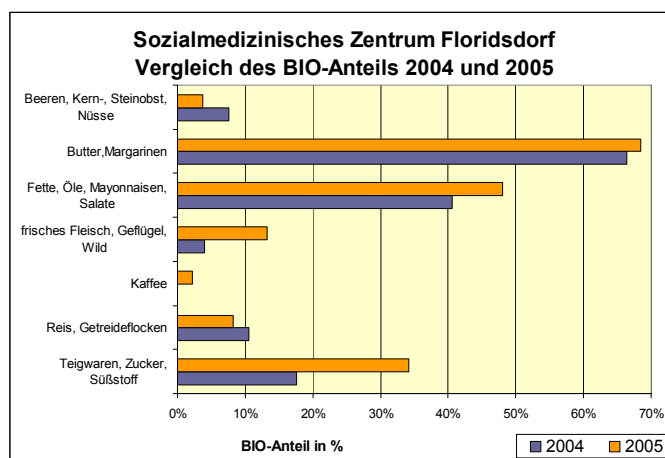
Tabelle 4-14: Darstellung jener Warengruppen, die den größten Einfluss auf die Erhöhung des BIO-Anteils 2004 - 2005 haben



Durch den vermehrten Einsatz von BIO-Rindfleisch wurde eine Steigerung des BIO-Anteils von 2 % erreicht. In der Kategorie „Sonstige Warengruppen“ (dazu gehören Teigwaren, Zucker, Süßstoff, Butter, Margarine und Molkereiprodukte) wurde eine Zunahme des BIO-Anteils um 0,5 % festgestellt. Gleichzeitig hat sich eine Abnahme des BIO-Anteils in einigen Warengruppen gezeigt. In der Kategorie „Sonstige Warengruppen“ (dazu gehören Fette, Öle, Margarine, Joghurt, Käse, Topfen, Gemüse, Kartoffeln, Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse, Milch und Rahm) führt der verminderte Einsatz von BIO-Lebensmitteln zu einer Abnahme des BIO-Anteils um 0,8 %, bei der Warengruppe „Brot“ sind es 0,7 %.

Tabelle 4-15 stellt jene Warengruppen dar, bei denen eine Veränderung des BIO-Anteils beim Vergleich des gesamten Jahres 2004 mit dem Zeitraum Jänner – August 2005 festgestellt werden konnte.

Tabelle 4-15: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Sozialmedizinischen Zentrum Floridsdorf



Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse

Im Jahr 2004 betrug der BIO-Anteil dieser Warengruppe 8 %, 2005 liegt der BIO-Anteil bei 4 %. Zum einen werden weniger BIO-Äpfel bezogen, zum anderen weniger BIO-Orangen. Da aber die Saison für Orangen erst im September/Oktober beginnt und die Auswertung der Daten für 2005 im August endet, ist ein Anstieg des BIO-Anteils in dieser Warengruppe zu erwarten.

Butter, Margarinen

Der BIO-Anteil in dieser Warengruppe hat um 2 % zugenommen (2004: 66 %; 2005: 68 %). Grund dafür ist, dass 2005 die gesamte portionierte Butter aus biologischer Landwirtschaft stammt.

Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate

In dieser Warengruppe hat sich der BIO-Anteil von 41 % (2004) auf 48 % (2005) erhöht. Grund dafür ist der höhere Bezug von BIO-Karottensalat, BIO-Rote Rüben-Salat und BIO-Zellersalat.

Frisches Fleisch, Geflügel, Wild

Im Jahr 2004 betrug der BIO-Anteil 4 %, 2005 ist dieser BIO-Anteil auf 13 % gestiegen. Der Grund liegt im verstärkten Einsatz von BIO-Rindfleisch (BIO-Rindsschnitzel, BIO-Jungrindfleisch).

Kaffee

Im Jahr 2004 wurde noch kein BIO-Kaffee verwendet, 2005 beträgt der BIO-Anteil 2 %. Es wurde 2005 probiert, BIO-Kaffee verstärkt zu einzusetzen. Wegen der deutlich höheren Kosten für das biologische Produkt ist es für das SZF budgetär jedoch gegenwärtig nicht möglich, BIO-Kaffee vermehrt zu verwenden.

Reis, Getreideflocken

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe ist um 3 % gesunken (2004: 11 %; 2005: 8 %). Es werden im Jahr 2005 weniger BIO-Hirse und BIO-Dinkelflocken bezogen. Ebenso hat sich der Anteil von konventionellem Reis erhöht, wodurch der BIO-Anteil dieser Warengruppe ebenfalls sinkt.

Teigwaren, Zucker, Süßstoff

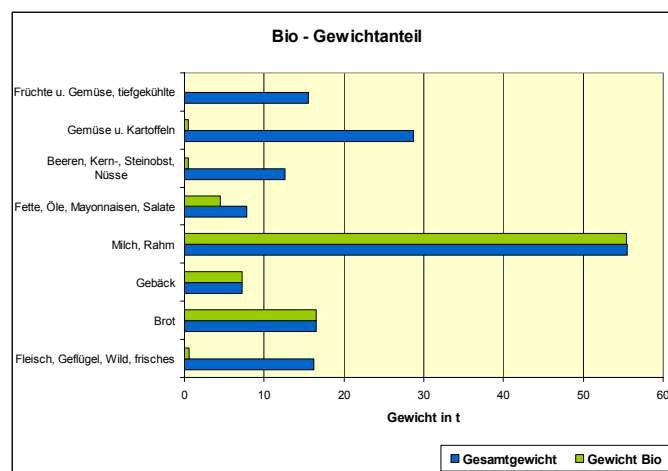
Seit Beginn des Jahres 2005 werden Teigwaren aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft zentral im KAV ausgeschrieben. Daher müssen alle Häuser diese Teigwaren beziehen. Dies hat im SZF zu einer Erhöhung des BIO-Anteils auf 34 % im Jahr 2005 (2004: 18 %) geführt.

In folgenden Warengruppen hat sich der BIO-Anteil nicht oder nur sehr gering ($\leq 1\%$) geändert:

- Joghurt, Käse, Topfen
- Gemüse und Kartoffeln
- Gebäck
- Brot
- Brösel, Parniermehl
- Fertige Menüs
- Tee
- Milch, Rahm
- sonstige Molkereiprodukte
- sonstiges Obst und Gemüse

Im Jahr 2004 wurden im SZF rund 272 t Lebensmittel verarbeitet, dabei stammen rd. 94 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. In Tabelle 4-16 werden die Massenflüsse der wichtigsten Warengruppen dargestellt.

Tabelle 4-16: Massenflüsse im SZF; Verbrauch 2004: 272 t



Die blauen Balken zeigen die Gesamtmenge an verwendeten Lebensmitteln der entsprechenden Warengruppe in Tonnen, die grünen Balken zeigen die Menge der eingesetzten BIO-Lebensmittel dieser Warengruppe in Tonnen.

Jährlich werden im SZF rd. 16 t **tiefgekühlte Früchte und tiefgekühltes Gemüse** verarbeitet. Es werden keine Lebensmittel in Bioqualität eingesetzt.

Im Jahr 2004 wurden rd. 29 t frisches **Gemüse und Kartoffeln** verkocht, dabei machen Kartoffeln mit einem jährlichen Verbrauch von rd. 19 t den Hauptanteil aus. Aus dieser Warengruppe stammen rd. 0,5 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

In der Warengruppe „**Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse**“ werden jährlich rd. 13 t Lebensmittel verbraucht, wobei der Hauptanteil Äpfel (jährlicher Verbrauch: rd. 10 t) ausmacht. 0,5 t der Waren dieser Gruppe werden in Bioqualität eingekauft.

Im Jahr werden rd. 8 t Lebensmittel der Warengruppe „**Fette, Öle, Mayonnaisen, Salate**“ benötigt, wobei über 4 t aus biologischer Landwirtschaft stammen. Den Hauptanteil machen Fertigsalate (z.B. Roter Rüben-Salat, Zellersalat) aus.

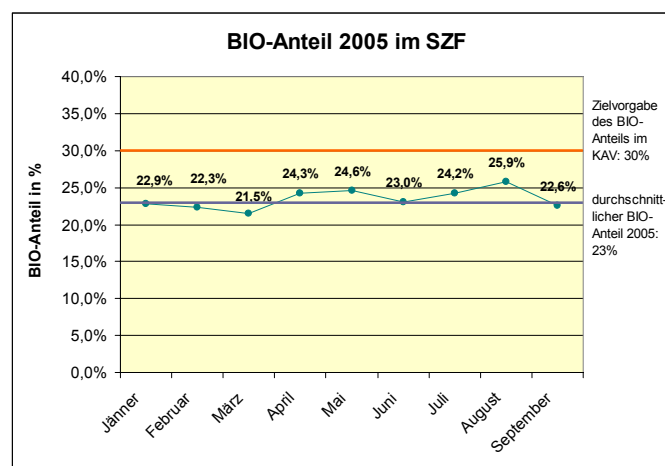
Wie auch in den anderen Küchen hat die Warengruppe „**Milch, Rahm**“ mit 55 t den höchsten Anteil am Gesamtgewicht. Hier werden ausschließlich BIO-Lebensmittel eingesetzt.

Im SZF werden jährlich 7 t **Gebäck** verbraucht. Auch diese Lebensmittel werden ausschließlich in Bioqualität eingesetzt. Ebenso stammt **Brot** (jährlicher Verbrauch: rd. 17 t) aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

In der Warengruppe „**frisches Fleisch, Geflügel, Wild**“, werden rd. 16 t Fleisch im Jahr verbraucht. 0,5 t werden aus ökologischem Landbau bezogen.

Tabelle 4-17 zeigt den monatlichen BIO-Anteil im Sozialmedizinischen Zentrum Floridsdorf:

Tabelle 4-17: Veränderung des monatlichen BIO-Anteils 2005 im SZF



Die blaue Linie markiert den durchschnittlichen BIO-Anteil des SZF von 23 % im Jahr 2005, die rote Linie markiert die Zielvorgabe des BIO-Anteils des KAV von 30 %.

Zu Beginn des Jahres 2005 liegt der BIO-Anteil zwischen 22 % und 23 %, ab April steigt er auf 24 bis 25 %, da ab diesem Zeitpunkt die vom KAV zentral ausgeschrieben Teigwaren in BIO-Qualität bezogen werden und somit zu 100 % eingesetzt werden. Im August 2005 wird ein BIO-Anteil von 26 % erreicht. Grund dafür ist der verstärkte Einsatz von BIO-Rindfleisch in diesem Monat. Zudem werden in diesem Monat Äpfel der Klasse II und Orangen teilweise aus biologischer Landwirtschaft bezogen, was zu einem weiteren Anstieg des BIO-Anteils führt.

Tipps des SZF für andere Großküchen zur Erhöhung des BIO-Anteils:

- Beachtung der Saisonalität beim Kauf von Obst

Werden Obstsorten gekauft, wenn sie Saison haben, so ist nicht nur die Qualität deutlich besser, sondern auch der Preis deutlich niedriger als außerhalb der Saison. Dies verhält sich genauso bei Obst aus biologischer Landwirtschaft, wobei bei vielen Obst- und Gemüsesorten innerhalb der Saison das Preisniveau konventioneller Lebensmittel erreicht wird.

Im SZF wird auf die Saisonalität, v.a. bei Obst (z.B. Orangen, Äpfel) geachtet und BIO-Obst gekauft, wenn es Saison hat. Dadurch kann der BIO-Anteil gehalten bzw. gesteigert werden, ohne deutliche Kostenerhöhungen zu verursachen.

- Umstellung von konventionelle auf biologische Lebensmittel

Bestimmte Lebensmittel können – teilweise oder vollständig – auf biologische Lebensmittel umgestellt werden, wenn der Preisunterschied nicht zu groß ist und dies budgetär möglich ist.

BIO-Kaffee ist preislich deutlich höher als konventioneller Kaffee. Daher findet im SZF nur eine teilweise Umstellung auf BIO-Kaffee statt. So wird zukünftig BIO-Kaffee bei Veranstaltungen (z.B. Seminare, Arbeitsgruppen) ausgeschenkt, da hier geringere Mengen benötigt werden. Kaffee für die PatientInnen stammt weiterhin aus konventioneller Landwirtschaft, da eine vollständige Umstellung finanziell nicht möglich ist.

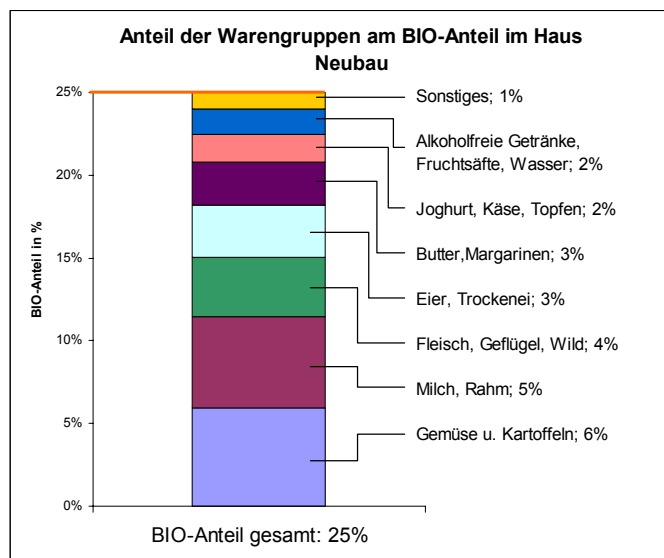
4.1.4 Haus Neubau

Im Haus Neubau zeigt sich ein leichter Rückgang des BIO-Anteils von 26 % im Jahr 2004 auf 25 % im Jahr 2005 (Jän. bis Aug.).

Die Gründe für diese Veränderung werden nachfolgend beschrieben. Die Tabelle 4-18 zeigt, welche Bedeutung die wichtigsten Warengruppen am BIO-Anteil von 25 % haben.

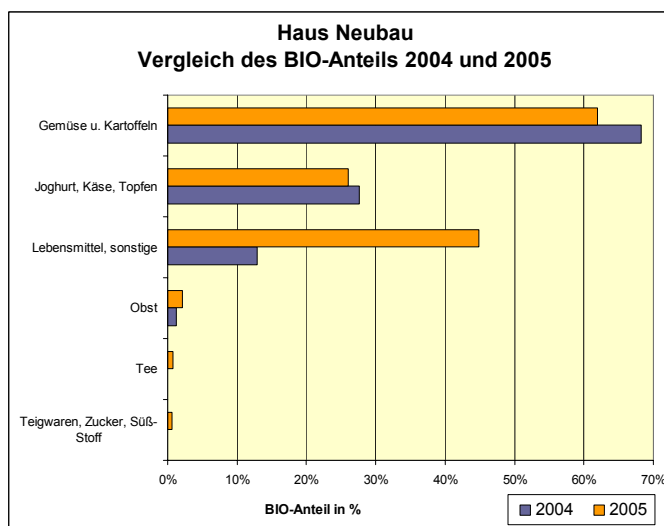
Im NEU beläuft sich der BIO-Anteil der Lebensmittel im Jahr 2005 auf 25 %. 6 % der Lebensmittelausgaben entfallen dabei auf biologische Lebensmittel der Warengruppe „Obst und Gemüse“, 5 % auf BIO-Milch und BIO-Rahm, 4 % auf Fleisch, Geflügel und Wild aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. BIO-Produkte der Warengruppen „Eier, Trockenei“ und „Butter, Margarinen“ tragen jeweils 3 % bei und jeweils 2 % die BIO-Produkte der Warengruppen „Joghurt, Käse, Topfen“ und „Alkoholfreie Getränke“. Unter die Gruppe „Sonstiges“ fallen Warengruppen wie Gewürze, Mehl, Teigwaren, uvm. Der BIO-Anteil dieser Warengruppen beträgt 1 %.

Tabelle 4-18: Anteil ausgewählter Warengruppen am BIO-Anteil im Haus Neubau



In Tabelle 4-19 und Tabelle 4-20 sind jene Warengruppen dargestellt, in denen sich im Haus Neubau im Zeitraum Jänner bis August 2005 der BIO-Anteil im Vergleich zum gesamten Jahr 2004 verändert hat. Insgesamt zeigt sich ein Rückgang des BIO-Anteils (2004: 26 %, 2005: 25 %). Auf Grund des reduzierten Budgets von 2004 auf 2005 wurden in einigen Warengruppen weniger BIO-Lebensmittel gekauft.

Tabelle 4-19: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Haus Neubau



Alkoholfreie Getränke

Im Jahr 2004 wurden sämtliche Frühstückssäfte in BIO-Qualität ausgegeben, dies ergab in dieser Warengruppe einen BIO-Anteil von 49 %. Aus Einsparungsgründen wird 2005 3-mal wöchentlich konventioneller Orangensaft ausgegeben, sonst werden weiter BIO-Fruchtsäfte ausgeschenkt. Daher wird im Jahr 2005 ein BIO-Anteil von 41 % erreicht.

Backmischungen, Mehl, Grieß

Der BIO-Anteil des Jahres 2004 betrug 10 %, 2005 ist dieser Anteil auf 16 % gestiegen. Im Jahr 2005 wird etwa dieselbe Menge BIO-Mehl verwendet wie im Vorjahr. Jedoch war die Menge an benötigten konventionellem Mehl 2004 höher, wodurch sich der relative Unterschied von 6 % ergibt.

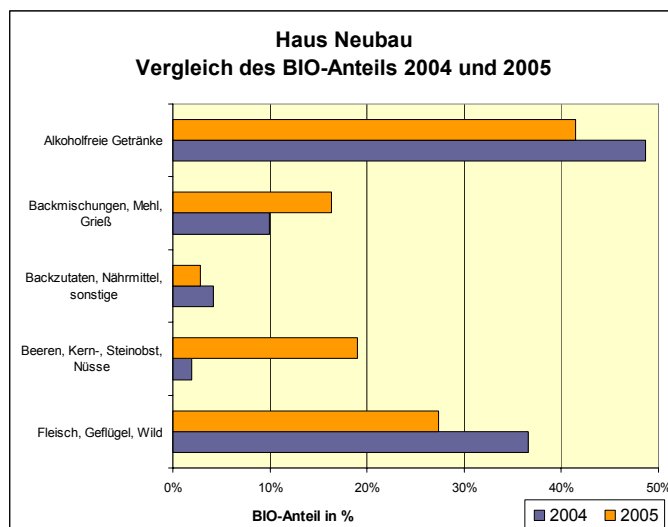
Beeren, Kern-, Steinobst, Nüsse

In dieser Warengruppe zeigt sich eine deutliche Steigerung des BIO-Anteils von 2 % (im Jahr 2004) auf 19 % (im Jahr 2005). Vor allem der Bezug von BIO-Zwetschken, BIO-Marillen und BIO-Erdbeeren ermöglichen eine Steigerung des BIO-Anteils von 17 %. Möglich ist dies auch durch ein besseres Angebot an BIO-Lebensmitteln im Jahr 2005. Im Jahr 2004 war es nicht möglich, Marillen in BIO-Qualität zu erhalten, BIO-Zwetschken und BIO-Erdbeeren wurden auch in nur geringem Maße angeboten. 2005 hingegen sind diese Obstsorten gelistet und werden auch bezogen.

Fleisch, Geflügel, Wild

In dieser Warengruppe konnte eine Verringerung des BIO-Anteils von 37 % im Jahr 2004 auf 27 % im Jahr 2005 beobachtet werden. Während im Jahr 2004 noch BIO-Schweinefleisch verwendet wurde, wird dieses Produkt wegen des geringeren verfügbaren Budgets nur mehr eingeschränkt eingesetzt. BIO-Rindfleisch wird nach wie vor in größeren Mengen bezogen. Daher kommt es zu einem Rückgang des BIO-Anteils in dieser Warengruppe von 10 %.

Tabelle 4-20: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Haus Neubau



Gemüse und Kartoffeln

Der BIO-Anteil bei Gemüse und Kartoffeln vom Jahr 2004 zum Jahr 2005 ist von 68 % auf 62 % gesunken. Die Ursache dafür liegt in einem schlechteren Erntejahr von BIO-Blattsalaten. Daher wurden diese Produkte aus konventionellem Anbau bezogen.

Joghurt, Käse, Topfen

Der Rückgang des BIO-Anteils von 2 % in dieser Warengruppe (von 28 % BIO-Anteil im Jahr 2004 auf 26 % im Jahr 2005) erklärt sich durch den gesunkenen Bedarf an BIO-Joghurt in Bechern. Wie in der Warengruppe Butter ist der tatsächliche Grund für den geringeren Bedarf nicht bekannt, jedoch wird vermutet, dass die BewohnerInnen weniger BIO-Joghurt mit ins Appartement nehmen.

Lebensmittel sonstige

In dieser Warengruppe ist eine deutliche Erhöhung des BIO-Anteils zu verzeichnen. 2004 betrug der BIO-Anteil 13 %, im Jahr 2005 ist er auf 45 % gestiegen. Diese Steigerung ist auf einen vermehrten Bezug von BIO-Soja-Produkten zurück zu führen. Im Haus Neubau wurde im Frühjahr 2005 die Themenwoche „Soja“ veranstaltet, daher wurde diese Warengruppe vermehrt gekauft.

Obst

In dieser Warengruppe hat sich der BIO-Anteil von 1 % auf 2 % erhöht. Der Anstieg basiert auf einen vermehrten Bezug von BIO-Birnen.

Teigwaren, Zucker, Süßstoff

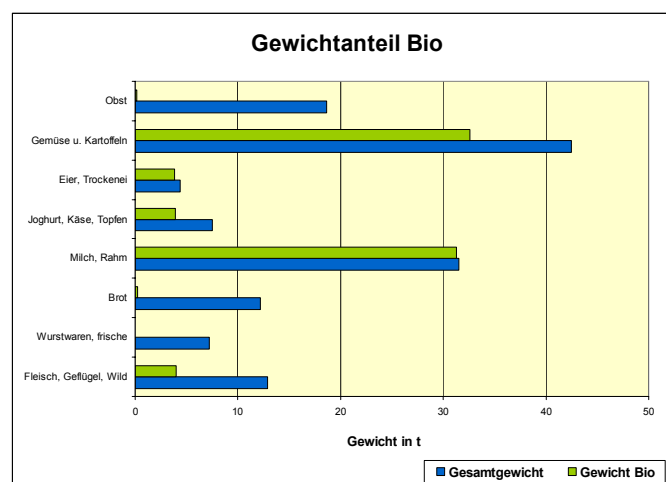
Im Jahr 2004 wurden in dieser Warengruppe keine BIO-Produkte eingesetzt, 2005 beträgt der BIO-Anteil 1 %. Dies wird durch den Bezug von BIO-Vollkornspiralen und BIO-Vollkornhörnchen bewirkt.

In folgenden Warengruppen hat sich der BIO-Anteil nicht oder nur sehr gering (≤ 1 %) verändert:

- Backzutaten, Nahrungsmittel, sonstige
- Brot
- Butter, Margarine
- Gewürze, Salz
- Tee
- Milch, Rahm
- Eier, Trockenei

Im Jahr 2004 wurden im NEU rund 154 t Lebensmittel verarbeitet, dabei stammen rd. 47 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. In Tabelle 4-21 werden die Massenflüsse der wichtigsten Warengruppen dargestellt.

Tabelle 4-21: Massenflüsse im NEU; Verbrauch 2004: 154 t



Die blauen Balken zeigen die Gesamtmenge an verwendeten Lebensmitteln der entsprechenden Warengruppe in Tonnen, die grünen Balken zeigen die Menge der eingesetzten BIO-Lebensmittel dieser Warengruppe in Tonnen.

Im Haus NEU werden jährlich rd. 13 t **Obst** verbraucht, den Hauptanteil dieser Warengruppen machen Bananen aus (jährlicher Verbrauch: rd. 4 t). 4 t der bezogenen Obstsorten werden in Bioqualität eingekauft.

Im Jahr 2004 wurden 43 t **Gemüse und Kartoffeln** eingesetzt, dabei machen Kartoffeln mit einem jährlichen Verbrauch von 15 t den Hauptanteil aus. 33 t Gemüse und Kartoffeln werden aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft bezogen.

Im Haus NEU werden jährlich rd. 73.000 **Eier** verbraucht (dies entspricht etwa 4 t). Diese werden fast ausschließlich in Bioqualität bezogen.

In der Warengruppe „**Joghurt, Käse, Topfen**“ werden jährlich rd. 8 t Lebensmittel eingesetzt, wobei Joghurt mit einem jährlichen Verbrauch von rd. 3 t den Hauptanteil ausmacht. 4 t der eingesetzten Lebensmittel dieser Warengruppe stammen aus ökologischem Landbau.

Jährlich werden rd. 32 t Lebensmittel der Gruppe „**Milch, Rahm**“ eingesetzt. Diese stammen fast ausschließlich aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

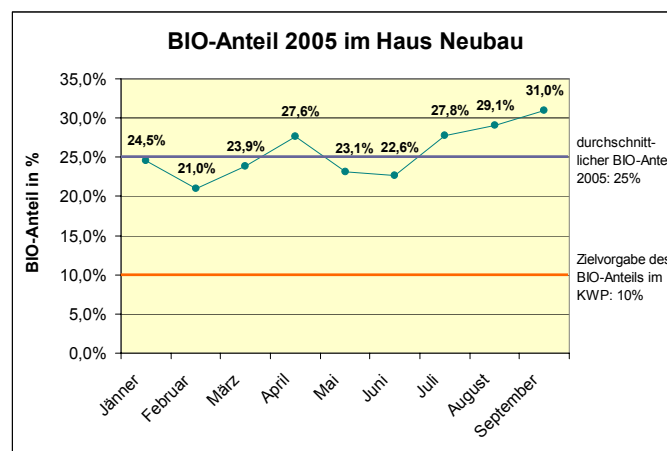
Im NEU werden jährlich rd. 12 t **Brot** verbraucht. Davon werden etwa 0,2 t in Bioqualität eingesetzt.

Im Jahr werden etwa 7 t **frische Wurstwaren** verwendet. BIO-Wurstwaren wurden 2004 nicht eingesetzt.

In der Warengruppe „**frisches Fleisch, Geflügel, Wild**“ werden rd. 13 t Fleisch im Jahr gekauft. Davon stammten im Jahr 2004 rd. 4 t aus biologischer Landwirtschaft.

Tabelle 4-22 zeigt den monatlichen BIO-Anteil im Haus NEU im Jahr 2005:

Tabelle 4-22: Veränderung des monatlichen BIO-Anteils 2005 im NEU



Die blaue Linie markiert den durchschnittlichen BIO-Anteil des Hauses Neubau im Jahr 2005 von 25 %. Die rote Linie zeigt die Zielvorgabe des BIO-Anteils im KWP von 10 %.

In den Monaten Jänner bis Juni liegt der BIO-Anteil zwischen 21 und 25 %. Eine Ausnahme bildet der April, in diesem Monat wurde ein BIO-Anteil von 28 % erreicht. Der Grund dafür ist der vermehrte Einsatz von BIO-Schweinefleisch. Aufgrund des verfügbaren Budgets konnte in diesem Monat vermehrt BIO-Schweinefleisch bezogen werden.

Deutlich zeigt sich, welche Auswirkung die Beachtung von Saisonalität auf den BIO-Anteil im Haus Neubau hat. In den Sommermonaten Juli, August und September werden verstärkt Obst und Gemüse, wie beispielsweise Tomaten, Gurken, Zwetschken aus kontrolliert biologischen Anbau bezogen, da sich in diesem Zeitraum der Preis des biologischen Lebensmittels dem des konventionellen stark annähert. Dadurch erhöht sich der BIO-Anteil in dieser Zeit auf 28 bis 31 %. In den darauf folgenden Monaten Oktober bis Dezember ist mit einem Rückgang des BIO-Anteils zu rechnen, da dann weniger Gemüsesorten Saison haben und teilweise auf konventionelles Gemüse zurückgegriffen wird bzw. auf bestimmte Gemüsesorten (Gurken, Tomaten) verzichtet wird.

Tipps des Hauses Neubau für andere Großküchen zur Erhöhung des BIO-Anteils:

- Optimierung der Wurstplatte

Im Haus Neubau erfolgte eine Optimierung der Wurstplatte für das Abendessen: Früher gab es 10 dag Wurst mit einer Portion Butter. 2005 wird geringfügig weniger Wurst serviert; stattdessen wird die Wurstplatte mit Gemüse garniert, wobei dieses aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammt.

Durch diese Maßnahme können gleichzeitig 2 Ziele erreicht werden: Zum einen wird der Fleischkonsum reduziert und der Gemüsekonsum erhöht, was ernährungsphysiologisch erwünscht ist. Zum anderen kann durch den geringeren Einsatz von Wurst das eingesparte Geld in BIO-Lebensmittel investiert werden. Die Reduktion der Wurstmenge fällt kaum ins Gewicht.

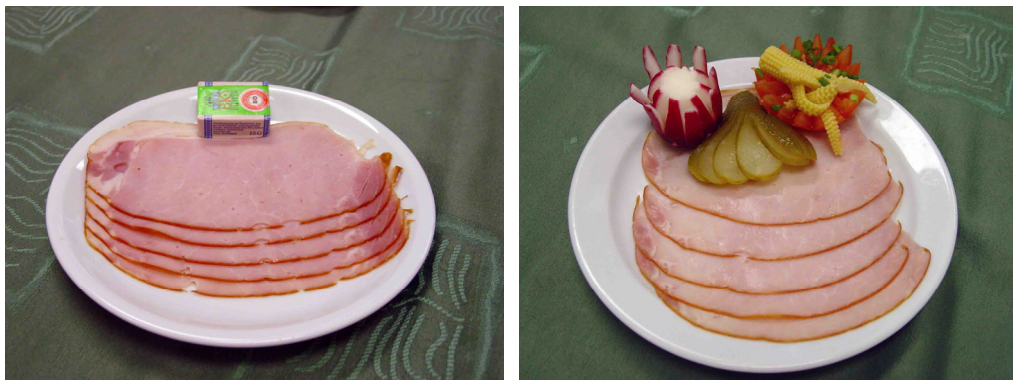


Abbildung 4-1: Die Wurstplatte, wie sie im Jahr 2004 ausgegeben wurde (links) und die optimierte Wurstplatte mit Gemüse garnierung (rechts) im Jahr 2005

- Optimierung des Salatangebotes

Salate werden im Haus Neubau je nach Saison angeboten. Sommersalate (in der Zeit von Mai bis Anfang September) sind: Gurkensalat, Tomatensalat, diverse Blattsalate (Eissalat, Kopfsalat, Eichblattsalat, Lollo Rosso, Battaviasalat, Radicchio), Radieschensalat.

Wintersalate sind: Bohnensalat, Linsensalat, Endiviensalat, Chinakohlsalat, Selleriesalat, Kohlrabisalat, Karottensalat.

Das ganze Jahr über werden lediglich Roter Rüben-Salat, Krautsalat und Erdäpfelsalat angeboten.

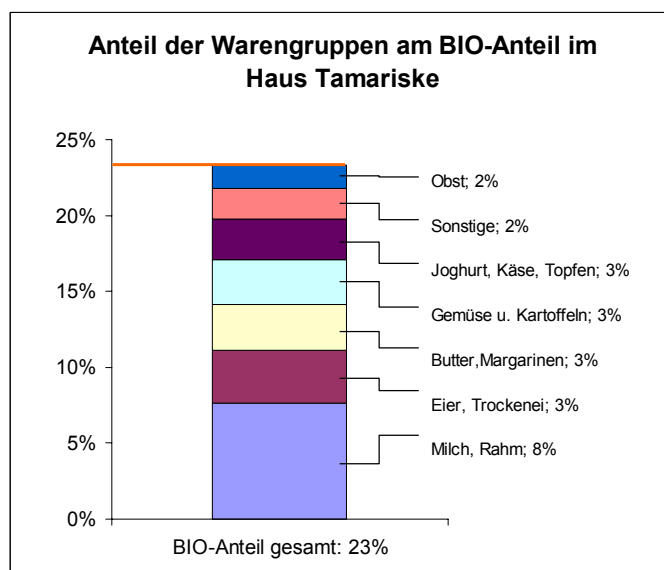
Diese Variation des Salatangebotes ermöglicht es, ständig Salate aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft anzubieten, da diese – saisonal bezogen – deutlich billiger sind als außerhalb der Saison. Zudem schmecken saisonal eingekaufte Gemüsesorten besser als importierte oder im Glashaus gezogene Lebensmittel.

4.1.5 Haus Tamariske

Im Haus Tamariske wurde im Vergleich zum Jahr 2004 im Jahr 2005 (Jän. bis Aug.) eine Steigerung des BIO-Anteils von 3,4 % erreicht.

Im Folgenden eine Analyse, welche Maßnahmen zu der Erhöhung des BIO-Anteils geführt haben. Die Tabelle 4-23 zeigt die wichtigsten Warengruppen, die zur Erhöhung des BIO-Anteils beigetragen haben:

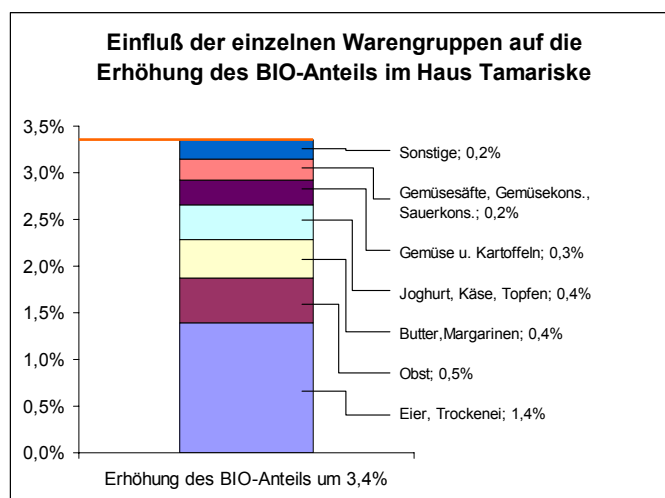
Tabelle 4-23: Anteil ausgewählter Warengruppen am BIO-Anteil im Haus Tamariske



Im Haus Tamariske beläuft sich der durchschnittliche BIO-Anteil der Lebensmittel im Jahr 2005 auf 23 %, dabei entfallen 8 % auf die Warengruppe „Milch und Rahm“. Jeweils 3 % stammen aus den Warengruppen „Eier, Trockenei“, „Butter und Margarinen“, „Gemüse und Kartoffeln“ und „Joghurt, Käse, Topfen“. Der Beitrag von BIO-Obst liegt bei 2 %, weitere 2 % machen sonstige Lebensmittel (alkoholfreie Getränke, Beeren- und Steinobst, Brot, Gemüsesäfte, Reis und Getreideflocken, sowie Suppen) aus.

Tabelle 4-24 zeigt jene Warengruppen, die maßgeblich an der Erhöhung des BIO-Anteils um 3,4 % im Zeitraum 2004 – 2005 beteiligt sind:

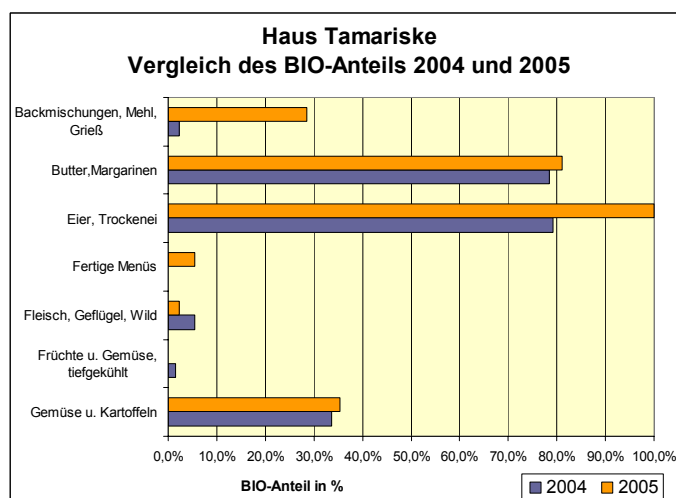
Tabelle 4-24: Darstellung jener Warengruppen, die den größten Einfluss auf die Erhöhung des BIO-Anteils 2004 - 2005 haben



Den größten Einfluss auf die Steigerung des BIO-Anteils hat die vollständige Umstellung auf BIO-Ei. Die Erhöhung in dieser Warengruppe beläuft sich auf 1,4 %. Der verstärkte Einsatz von BIO-Obst bewirkt eine Steigerung um 0,5 %. Die Warengruppen „Butter, Margarinen“ und „Joghurt, Käse, Topfen“ tragen durch einen vermehrte Einsatz von BIO-Produkten zu einer Steigerung von jeweils 0,4 % bei, die erhöhte Verwendung von BIO-Gemüse in der Warengruppe „Gemüse und Kartoffeln“ erhöhen den BIO-Anteil nochmals um 0,3 %. BIO-Gemüsesäfte, -Gemüsekonserven und -Sauerkonserven sowie sonstige Warengruppen (Backmischungen, Reis und Getreideflocken, Suppen und Fertige Menüs) steigern den BIO-Anteil nochmals um jeweils 0,2 %.

Tabelle 4-25 und Tabelle 4-26 zeigen, wie sich der BIO-Anteil in ausgewählten Warengruppen beim Vergleich des gesamten Jahres 2004 mit dem Zeitraum Jänner – August 2005 verändert hat.

Tabelle 4-25: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Haus Tamariske



Backmischungen, Mehl, Grieß

Im Haus Tamariske wird deutlich mehr BIO-Weizenmehl, BIO-Weizengrieß, BIO-Weizenvollkornmehl und BIO-Weizenauszugsmehl verwendet. Daher kann in dieser Warengruppe eine Steigerung von 2 % (2004) auf 29 % (2005) festgestellt werden.

Butter, Margarinen

In dieser Warengruppe wurde der BIO-Anteil um 3 % gesteigert (2004: 78 %, 2005: 81 %). Grund dafür ist, dass es im Jahr 2004 beim Lieferanten Lieferengpässe bezüglich der BIO-Butter gegeben hat. Diese Lieferschwierigkeiten treten nun seltener auf und somit kann deutlich mehr BIO-Butter eingesetzt werden.

Eier, Trockenei

Der BIO-Anteil bei Eiern hat sich von 79 % im Jahr 2004 auf 100 % im Jahr 2005 erhöht. 2004 wurde etwa jeweils die Hälfte der Eier aus konventioneller und aus biologischer Landwirtschaft bezogen. 2005 fand eine Umstellung auf ausschließlich biologische Eier statt.

Fertige Menüs

Die Steigerung in dieser Warengruppe um 6 % (2004: 0 %, 2005: 6 %) liegt im probeweisen Einsatz des Fertigprodukts Topfenockerl mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft.

Fleisch, Geflügel, Wild

In dieser Warengruppe hat sich der BIO-Anteil von 6 % im Jahr 2004 auf 2 % im Jahr 2005 verringert. Dies resultiert aus einem geringeren Einsatz von BIO-Rindfleisch.

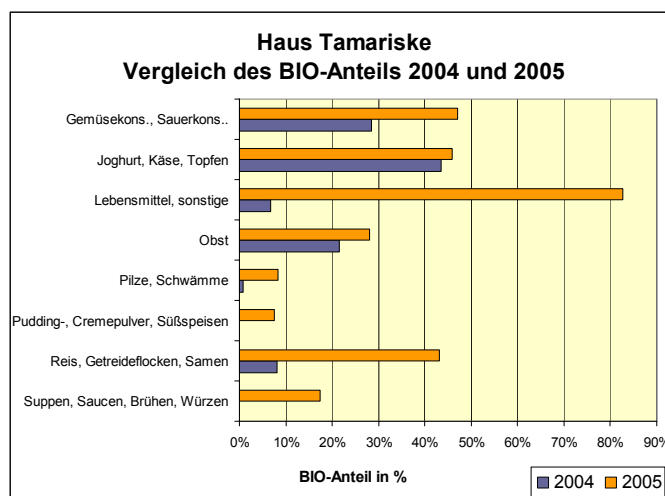
Früchte, Gemüse tiefgekühlt:

Im Jahr 2004 wurden 2 % der Lebensmittel dieser Warengruppe aus biologischem Landbau bezogen, 2005 jedoch 0 %. Grund dafür ist, das BIO-Tiefkühlgemüse nicht mehr vom Lieferanten angeboten wird und somit auch nicht bezogen werden kann.

Gemüse und Kartoffeln

In dieser Warengruppe beträgt die Steigerung des BIO-Anteils rund 2 % (2004: 33,5 %, 2005: 35,4 %). Diese wird vor allem durch den vermehrten Bezug von BIO-Kartoffeln bewirkt.

Tabelle 4-26: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Haus Tamariske



Gemüsekonserven, Sauerkonserven

In dieser Warengruppe gab es eine deutliche Steigerung des BIO-Anteils von 29 % (2004) auf 47 % (2005). Dies wird durch den deutlich höheren Einsatz von BIO-Rote Rüben-Salat, BIO-Puřtasalat, BIO-Karottensalat und BIO-Fisolensalat bewirkt. Vor allem der Rote Rüben-Salat aus biologischer Landwirtschaft wird wegen seines guten Geschmacks geschätzt.

Joghurt, Käse, Topfen

Im Jahr 2005 kann ein verstärkter Einsatz von BIO-Käse (BIO-Gouda und BIO-Tauernberger) festgestellt werden. Dadurch erhöht sich der BIO-Anteil dieser Warengruppe von 43 auf 46 %.

Sonstige Lebensmittel

In dieser Warengruppe gab es eine starke Steigerung des BIO-Anteils um 76 % (2004: 7 %, 2005: 83 %). Dieser deutliche Anstieg wird durch den Einsatz von BIO-Tofu und einer BIO-Knabbermischung bewirkt.

Obst

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich von 22 % auf 28 % erhöht. Es werden deutlich mehr BIO-Bananen, BIO-Zitronen und BIO-Orangen eingekauft.

Pilze, Schwämme

Der Anstieg des BIO-Anteils auf 8 % im Jahr 2005 (2004 betrug der BIO-Anteil 1 %) wurde durch den Einsatz von BIO-Champignons möglich. Eine wesentliche Rolle dabei hat die deutlich bessere Qualität des BIO-Produkts gespielt.

Pudding, Cremepulver, Süßspeisen

Im Jahr 2004 wurde in dieser Warengruppe kein BIO-Lebensmittel eingesetzt. 2005 hat sich der BIO-Anteil auf 7 % erhöht, was auf den Einsatz von BIO-Orangencreme zurückzuführen ist.

Reis, Getreideflocken, Samen

In dieser Warengruppe hat sich der BIO-Anteil von 8 % im Jahr 2004 auf 43 % im Jahr 2005 erhöht. Es wird deutlich mehr BIO-Basmatireis, BIO-Naturreis und BIO-Beerenmüsli eingesetzt, als im Jahr zuvor.

Suppen, Saucen, Brühen, Würzen

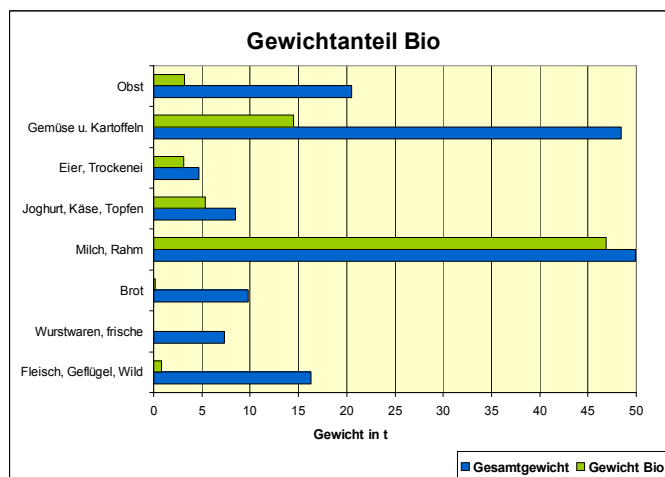
Der BIO-Anteil von 17 % (im Jahr 2004 waren es 0 %) erklärt sich durch die Verwendung von BIO-Gemüsebouillon, -Waldpilzsuppe und -Gerstensuppe, die im Jahr zuvor noch nicht eingesetzt wurden.

In folgenden Warengruppen hat sich der BIO-Anteil nicht oder nur sehr gering (≤ 1 %) geändert:

- alkoholfreie Getränke
- Brot
- Gebäck
- Gewürze, Salz
- Kren, Senf, Essig
- Milch, Rahm
- Beeren, Stein-, Kernobst

Im Jahr 2004 wurden im TAM rund 251 t Lebensmittel verarbeitet, dabei stammen rd. 78 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. In Tabelle 4-27 werden die Massenflüsse der wichtigsten Warengruppen dargestellt.

Tabelle 4-27: Massenflüsse im TAM; Verbrauch 2004: 251 t



Die blauen Balken zeigen die Gesamtmenge an verwendeten Lebensmitteln der entsprechenden Warengruppe in Tonnen, die grünen Balken zeigen die Menge der eingesetzten BIO-Lebensmittel dieser Warengruppe in Tonnen.

Im TAM werden jährlich rd. 21 t **Obst** gekauft. Äpfel machen dabei mit einem jährlichen Verbrauch von über 4 t den Hauptanteil aus. Mehr als 3 t Obst werden dabei aus biologischer Landwirtschaft bezogen.

Im Jahr 2004 wurden 48 t frisches **Gemüse und Kartoffeln** eingesetzt, wobei in dieser Warengruppe die Kartoffeln (jährlicher Verbrauch: rd. 18 t) den Hauptanteil ausmachen. 15 t des Gemüses und der Kartoffeln stammen dabei aus ökologischem Landbau.

Jährlich werden rd. 79.000 **Eier** verbraucht (dies entspricht etwa 5 t). Diese stammen zum überwiegenden Teil aus biologischer Landwirtschaft.

In der Warengruppe „**Joghurt, Käse, Topfen**“ werden jährlich rd. 9 t Lebensmittel verbraucht. Davon werden rd. 5 t in Bioqualität eingekauft.

Die Warengruppe „**Milch, Rahm**“ hat mit einem jährlichen Verbrauch von rd. 50 t den höchsten Anteil am Gesamtgewicht. Hier werden etwa 47 t aus biologischem Landbau bezogen.

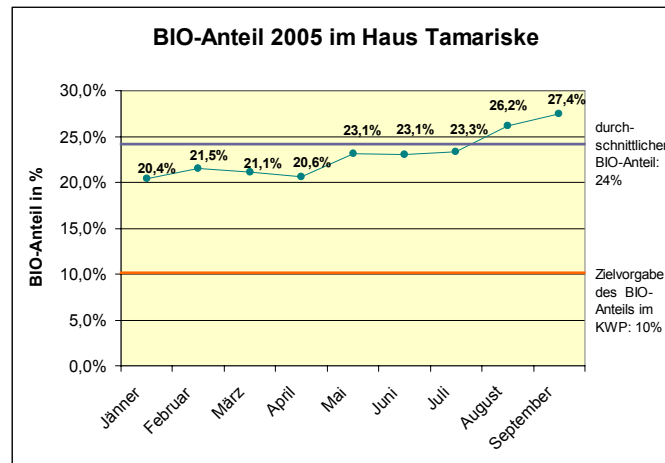
Im TAM werden jährlich etwa 10 t **Brot** eingesetzt; davon werden rd. 0,2 t in Bioqualität eingekauft.

Jährlich werden etwa 7 t **Wurstwaren** verbraucht. 2004 wurden in dieser Warengruppe keine BIO-Wurstwaren bezogen.

In der Warengruppe „**frisches Fleisch, Geflügel, Wild**“ werden rd. 16 t Fleisch im Jahr gekauft. Davon stammten im Jahr 2004 rd 0,8 t aus biologischer Landwirtschaft.

Tabelle 4-28 zeigt den monatlichen BIO-Anteil 2005 im Haus Tamariske:

Tabelle 4-28: Veränderung des monatlichen BIO-Anteils 2005 im TAM



Die blaue Linie zeigt den durchschnittlichen BIO-Anteil von 24 % im Haus Tamariske im Jahr 2005. Die rote Linie markiert die Zielvorgabe des BIO-Anteils im KWP von 10 %.

Im Zeitraum Jänner bis April 2005 wird ein BIO-Anteil von 20 bis 22 % erreicht. Ab Mai beträgt der BIO-Anteil 23 %. Die Erhöhung wird durch den vermehrten Einkauf von BIO-Obst und BIO-Gemüse, welches zu dieser Zeit Saison hat, herbeigeführt. Ab August erfolgt ein deutlicher Anstieg des BIO-Anteils auf 26 bzw. auf 27 % im September. Die Umstellung auf BIO-Mehl und BIO-Reis ab diesem Zeitpunkt wird dabei deutlich.

Tipps des Hauses Tamariske für andere Großküchen zur Erhöhung des BIO-Anteils:

- Geringerer Einsatz von Fertigprodukten

Im Haus Tamariske hat sich der Einsatz von Convenience-Produkten im Vergleich zum Jahr 2004 um 32 % verringert. Grießnockerl, Kartoffelpüree, Kartoffelknödel und Selchfleischknödel werden im Jahr 2005 mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft selbst hergestellt. Diese Veränderung stellt einen höheren Arbeitsaufwand für die Küche dar. Deshalb ist der Dialog mit dem Küchenpersonal sehr wichtig. Motivation und Hintergrund für die Umstellung müssen verständlich gemacht werden, wobei dies ein langsamer Prozess ist. Heute gehört die Fertigung der oben genannten Produkte zum Küchenalltag.

- Ersatz von Lebensmitteln

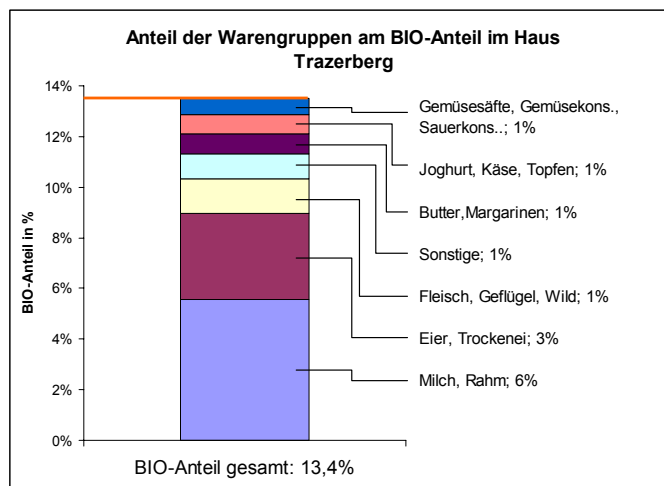
Durch den Ersatz von konventionellen durch biologische Lebensmittel kann der BIO-Anteil erhöht werden, ohne dass normalerweise die Rezepturen oder Zubereitungsarten verändert werden müssen. Beim Ersatz der Lebensmittel ist jedoch ein stetiger Preisvergleich notwendig. Auch ist die Saisonalität von Obst und Gemüse zu nützen, um die Kosten unter Kontrolle zu halten. Die durch den geringeren Einsatz von teuren Fertigprodukten eingesparten finanziellen Mittel können in BIO-Produkte investiert werden.

4.1.6 Haus Trazerberg

Im Haus Trazerberg wurde im Vergleich zum Jahr 2004 im Jahr 2005 (Jän. bis Aug.) eine Steigerung des BIO-Anteils um 3,8 % erreicht.

Im Folgenden eine Analyse, welche Maßnahmen zu der Erhöhung des BIO-Anteils geführt haben. Die Tabelle 4-29 zeigt die wichtigsten Warengruppen, die zur Erhöhung des BIO-Anteils beigetragen haben:

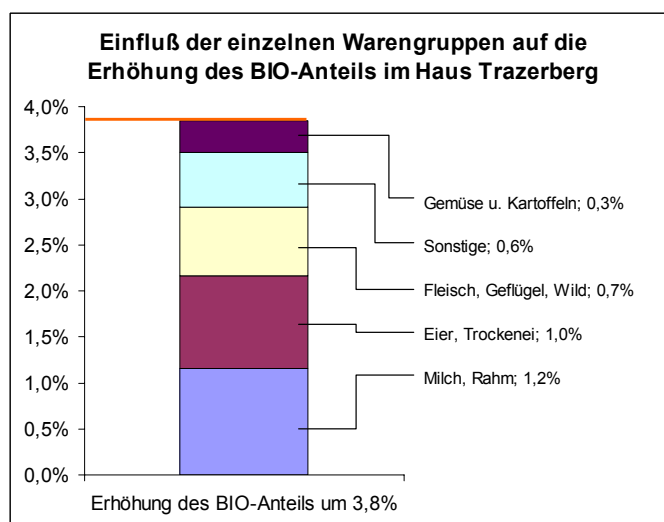
Tabelle 4-29: Anteil ausgewählter Warengruppen am BIO-Anteil im Haus Trazerberg



Im Haus Trazerberg beträgt der durchschnittliche BIO-Anteil der Lebensmittel im Jahr 2005 13,4 %. Den Hauptanteil machen BIO-Produkte aus der Warengruppe „Milch und Rahm“ mit 6 % aus. Die Verwendung von BIO-Ei erhöht den BIO-Anteil um weitere 3 %. Die Warengruppen „Fleisch, Geflügel, Wild“, „Butter, Margarinen“, „Joghurt, Käse, Topfen“, „Gemüsesäfte, Gemüsekonserven, Sauerkonserven“ sowie „Sonstige“ (darunter fallen alkoholfreie Getränke, Mehl, Gemüse und Kartoffeln, Obst, Reis, Teigwaren, Suppen) liefern jeweils einen Beitrag von 1 %.

Tabelle 4-30 zeigt jene Warengruppen, die maßgeblich an der Erhöhung des BIO-Anteils um 3,8 % im Zeitraum 2004 – 2005 beteiligt sind:

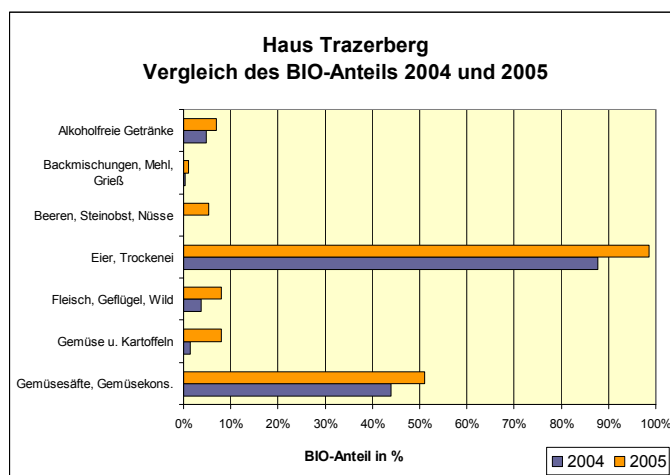
Tabelle 4-30: Darstellung jener Warengruppen, die den größten Einfluss auf die Erhöhung des BIO-Anteils 2004 - 2005 haben



Den größten Anteil am Anstieg des BIO-Anteils von 1,2 % weist die Warengruppe „Milch und Rahm“ auf, die vermehrte Verwendung von BIO-Ei führt zu einem Zuwachs von 1 %. Durch den höheren Einsatz von BIO-Produkten der Warengruppe „Fleisch, Geflügel, Wild“ steigt der BIO-Anteil um 0,7 %. Unter „sonstige Lebensmittel“ fallen die Produkte Joghurt, Käse, Topfen, Gemüsesäfte, Obst und Suppen. Durch einen höheren BIO-Einsatz dieser Produkte steigt der BIO-Anteil nochmals um 0,6 %. Die Zunahme von BIO-Gemüse bringt eine Steigerung von 0,3 %.

Tabelle 4-31 und Tabelle 4-32 zeigen, wie sich der BIO-Anteil in ausgewählten Warengruppen beim Vergleich des gesamten Jahres 2004 mit dem Zeitraum Jänner – August 2005 verändert hat.

Tabelle 4-31: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Haus Trazerberg



Alkoholfreie Getränke

Der BIO-Anteil dieser Warengruppe hat sich von 5 % im Jahr 2004 auf 7 % im Jahr 2005 erhöht. Es werden vermehrt BIO-Säfte (BIO-Apfelsaft, BIO-Apfel-Karotten-Saft, BIO-Roter Rübensaft und BIO-Traubensaft) eingesetzt.

Backmischungen, Mehl, Grieß

Im Jahr 2004 wurden in dieser Warengruppe keine BIO-Lebensmittel eingesetzt, im Jahr 2005 wird 1 % der Lebensmittel in BIO-Qualität gekauft. Verantwortlich dafür ist die erhöhte Verwendung von BIO-Grieß. Dieses Produkt wird nun in Aufläufen und Backwaren eingesetzt.

Beeren, Steinobst, Nüsse

Auch in dieser Warengruppe kamen im Jahr 2004 keine BIO-Produkte zum Einsatz. 2005 beträgt der BIO-Anteil 5 %. Vor allem der Einsatz von BIO-Zwetschen, BIO-Erdbeeren und BIO-Pfirsichen bewirkt diese Steigerung.

Eier, Trockenei

2004 betrug der BIO-Anteil 88 %, 2005 ist dieser Anteil auf 99 % gestiegen. Grund dafür ist der komplette Umstieg von konventionellen Eiern auf BIO-Eier.

Fleisch, Geflügel, Wild

In dieser Warengruppe betrug die Steigerung des BIO-Anteils 4 % (2004: 4 %, 2005: 8 %).

Dies ist vor allem auf den vermehrten Einsatz von BIO-Schopfbraten, BIO-Leber (für die Zubereitung frischer BIO-Leberknödel anstatt des Fertigproduktes), BIO-Fleischknochen und BIO-Schweinsschulter zurückzuführen. Ermöglicht wurde dies, da der Preisaufschlag für das BIO-Produkt nicht so drastisch ist. Zudem kann beim BIO-Fleisch ein etwas geringerer Bratverlust festgestellt werden.

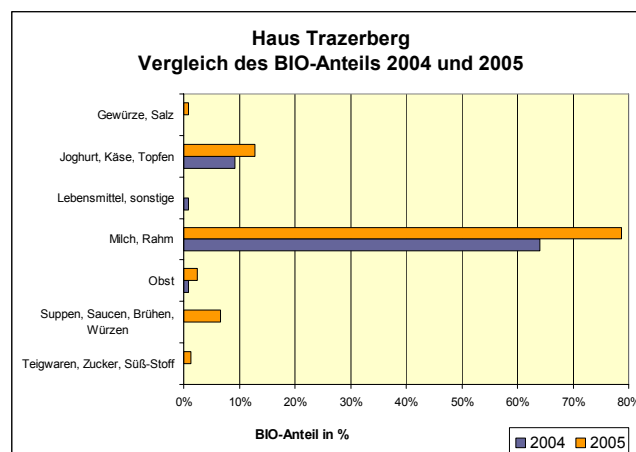
Gemüse, Kartoffeln

Im Jahr 2004 war 1 % der eingesetzten Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft, 2005 ist dieser Anteil auf 8 % gestiegen. Der Grund liegt hauptsächlich im vermehrten Bezug von BIO-Kartoffeln, BIO-Zwiebeln und BIO-Feldgurken.

Gemüsesäfte, Gemüsekonserven

In dieser Warengruppe konnte ein Anstieg des BIO-Anteils um 7 % beobachtet werden (2004: 44 %, 2005: 51 %). 2005 werden deutlich mehr BIO-Salate eingesetzt (BIO-Rote Rüben Salat, BIO-Selleriesalat, BIO-Karottensalat). Da die Zahl jener Personen, die am Buffet essen, gestiegen ist, ist auch ein erhöhter Bedarf dieser Salate gegeben.

Tabelle 4-32: Vergleich des BIO-Anteils 2004 - 2005 im Haus Trazerberg



Gewürze, Salz

2004 wurde in der Warengruppe kein BIO-Produkt eingesetzt, 2005 beträgt der BIO-Anteil 1 %. Dies ist auf den Einsatz von BIO-Knoblauch zurückzuführen.

Joghurt, Käse, Topfen

In dieser Warengruppe wurde eine Steigerung des BIO-Anteils von 4 % erreicht (2004: 9 %, 2005: 13 %). Es wird 2005 deutlich mehr BIO-Joghurt (natur) eingesetzt.

Lebensmittel, sonstige

Im Vorjahr wurde BIO-Tofu eingesetzt, wodurch in dieser Warengruppe ein BIO-Anteil von 1 % erreicht wurde. Im Jahr 2005 wird BIO-Tofu nicht mehr verwendet, daher ist der BIO-Anteil auf 0 % gesunken.

Milch, Rahm

In dieser Warengruppe gibt es einen Anstieg des BIO-Anteils um 15 %. 2004 betrug der BIO-Anteil 64 %, 2005 ist er auf 79 % angestiegen. Die Produkte Rahm und Schlagobers werden nun fast vollständig aus biologischem Anbau bezogen, wodurch dieser Zuwachs erreicht wird.

Obst

Hier zeigt sich eine Erhöhung des BIO-Anteils von 1 % (2004) auf 3 % (2005). Zusätzlich zu dem im Vorjahr verwendeten BIO-Obstsorten (v.a. Äpfel und Birnen), werden nun auch BIO-Bananen, BIO-Zitronen und BIO-Orangen eingesetzt.

Suppen, Saucen, Brühen, Würzen

Im Jahr 2005 beläuft sich der BIO-Anteil dieser Warengruppe auf 7 %, 2004 wurden keine BIO-Produkte eingesetzt. Es werden nun BIO-Gemüsebouillon und BIO-Tofu-Sauce verwendet.

Teigwaren, Zucker, Süßstoff

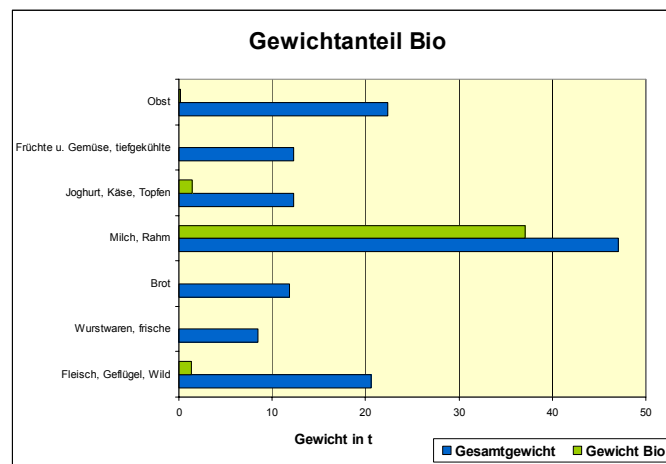
In dieser Kategorie wurden 2004 keine BIO-Produkte verwendet, 2005 beträgt der BIO-Anteil 1 %. Dies ist auf den Einsatz von BIO-Teigwaren zurückzuführen. Zukünftig sollen diese Produkte noch stärker eingesetzt werden, da sie eine sehr gute Qualität aufweisen und von den BewohnerInnen sehr gut angenommen werden.

In folgenden Warengruppen hat sich der BIO-Anteil nicht geändert:

- Butter, Margarinen
- Reis, Getreideflocken

Im Jahr 2004 wurden im TRA rund 300 t Lebensmittel verarbeitet, dabei stammen rd. 10 t aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. In Tabelle 4-33 werden die Massenflüsse der wichtigsten Warengruppen dargestellt.

Tabelle 4-33: Massenflüsse im TRA; Verbrauch 2004: 300 t



Die blauen Balken zeigen die Gesamtmenge an verwendeten Lebensmitteln der entsprechenden Warengruppe in Tonnen, die grünen Balken zeigen die Menge der eingesetzten BIO-Lebensmittel dieser Warengruppe in Tonnen.

Im TRA werden jährlich rd. 20 t **Obst** gekauft, wobei den größten Anteil daran die Bananen (jährlicher Verbrauch: rd. 4 t) haben. 0,2 t des ausgespeisten Obstes stammen aus kontrolliert biologischen Anbau.

Im Jahr werden rd. 12 t **tiefgekühltes Obst und Gemüse** gekauft. Hier wurde 2004 ausschließlich auf Waren aus konventioneller Landwirtschaft zurückgegriffen.

In der Warengruppe „**Joghurt, Käse, Topfen**“ werden jährlich rd. 12 t eingesetzt. Davon stammen 1,5 t der Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Landbau.

Die Warengruppe „**Milch, Rahm**“ hat, wie auch im TAM, den mengenmäßig größten Anteil am Gesamtgewicht (jährlicher Verbrauch: 47 t). 37 t Lebensmittel dieser Warengruppe werden dabei in Bioqualität eingekauft.

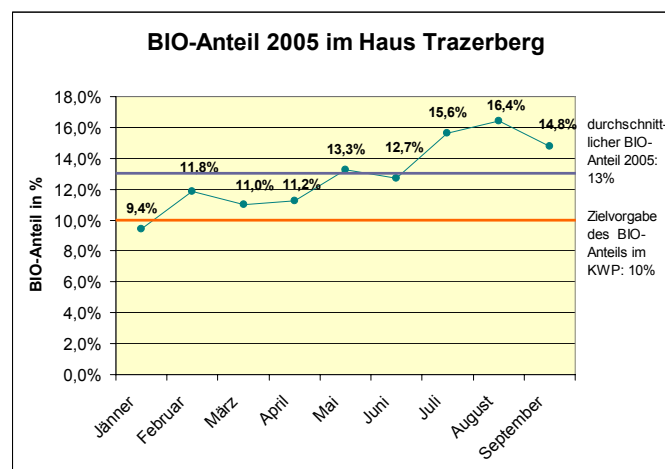
Jährlich werden im TRA rd. 12 t **Brot** benötigt. Dieses wird ausschließlich aus konventionellem Landbau bezogen.

Im Jahr werden rd. 9 t Lebensmittel aus der Warengruppe „**frische Wurstwaren**“ bezogen. Auch in dieser Warengruppe stammen die Lebensmittel ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau.

In der Warengruppe „**frisches Fleisch, Geflügel, Wild**“ werden rd. 21 t Fleisch im Jahr verbraucht. Davon stammte im Jahr 2004 rd. 1 t aus biologischer Landwirtschaft.

Tabelle 4-34 zeigt den monatlichen BIO-Anteil 2005 im Haus Tamariske:

Tabelle 4-34: Veränderung des monatlichen BIO-Anteils 2005 im TRA



Die blaue Linie zeigt den durchschnittlichen BIO-Anteil von 13 % im Haus Trazerberg im Jahr 2005. Die rote Linie markiert die Zielvorgabe des BIO-Anteils im KWP von 10 %.

Zwischen Jänner und April 2005 beträgt der BIO-Anteil im Haus Trazerberg 9 bis 12 %. Ab Mai steigert sich der BIO-Anteil kontinuierlich bis zum August, wo ein BIO-Anteil von über 16 % festzustellen ist. Dieser Anstieg des BIO-Anteils ist vor allem auf die Beachtung der Saisonalität zurückzuführen. So können vermehrt Obst und Gemüse in BIO-Qualität gekauft werden. Zusätzlich werden vermehrt Lebensmittel durch BIO-Lebensmittel ersetzt (z.B. Milchprodukte, Eier und Fleisch).

2005 werden bestimmte Fertigprodukte komplett aus dem Speiseplan gestrichen. Es sind dies beispielsweise die Lachsterrine und Körndl-Gemüsemischungen. Andere Speisen wurden 2004 als Fertigprodukte bezogen und werden 2005 zur Gänze bzw. teilweise selbst hergestellt. Es sind dies: Erdbeermarkknödel, Gemüsestrudel, Kräuternockerl, Kräuterrösti, Bärlauchnockerl, Paella, Palatschinken, Specknockerl, Fleischlaibchen, Topfentascherl (stattdessen werden Topfenknödel selbst gefertigt). Folgende Lebensmittel werden 2005, wenn es personell und zeitlich möglich ist, ebenfalls selbst hergestellt: Wurstknödel, Fleischknödel. Insgesamt wurden 8 Fertigprodukte vom Speiseplan genommen.

Zukünftig sollen im Haus Trazerberg selbst gepresste BIO-Säfte eingesetzt werden, wenn es budgetär möglich ist. Um dieses Vorhaben umsetzen zu können, ist die Anschaffung eines Entsafters geplant.

Weiters wird ab November der konventionelle Kaffee auf BIO-Kaffee umgestellt.

Tipps des Hauses Trazerberg für andere Großküchen zur Erhöhung des BIO-Anteils:

- Zubereitung von attraktiven vegetarischen Gerichten

Um die BewohnerInnen vermehrt dazu zu bewegen, zu vegetarischen Gerichten zu greifen (normalerweise sind Fleischgerichte, wie z.B. Schweinsbraten, Schnitzel, Kümmelbraten, etc. bei den BewohnerInnen beliebter), müssen diese attraktiver gestaltet werden. So wurde 2004 ein Gemüsestrudel gefertigt und dieser dann in Stücke geschnitten und serviert. 2005 werden kleine Blätterteigschiffchen, gefüllt mit Gemüse, gefertigt. Diese finden deutlich mehr Absatz, obwohl es sich um dieselben Zutaten handelt. Durch diese Umgestaltung des Menüs werden die BewohnerInnen zum einen bewogen, sich ausgeglichen und gesünder zu ernähren (mehr Gemüse, weniger Fleisch). Zum anderen ist das Gemüsegericht billiger als ein Fleischgericht. Die dabei erzielte Ersparnis kann in BIO-Lebensmittel investiert werden.

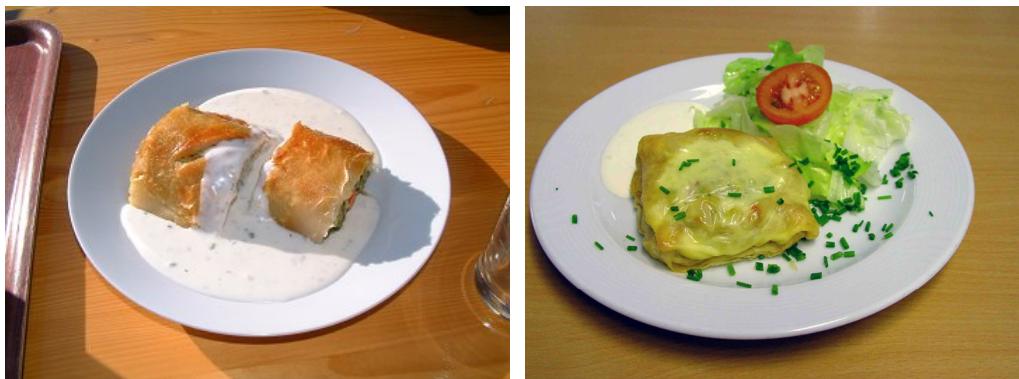


Abbildung 4-2: Gemüsestrudel, wie er 2004 ausgegeben wurde (links) und das Gemüseschiffchen, wie es 2005 für die BewohnerInnen attraktiver gestaltet wurde (rechts)

- Veränderte Buffetaufstellung

Im Haus Trazerberg stellen sich am Beginn der Essenszeit viele Menschen gleichzeitig beim Buffet an, um ihr Mittagessen zu genießen. Die meisten BewohnerInnen bevorzugen normalerweise Fleischgerichte. Daher werden diese 2005 bewusst am Ende des Buffets ausgegeben. Für die BewohnerInnen bedeutet dies, dass sie zuerst an den – für sie – unattraktiveren Gemüsespeisen vorbeigehen müssen, bevor das Fleischgericht kommt. Es hat sich gezeigt, dass die BewohnerInnen nach der Umstellung deutlich öfter zu Gemüsespeisen greifen,

wenn sie diese zuerst sehen. So kann durch eine einfache Änderung der Aufstellung der Speisen am Buffet dazu führen, dass vermehrt gesunde vegetarische Gerichte gegessen werden. Zusätzlich preisen die Köche am Buffet vermehrt die Gemüsegerichte an. Die Vorteile dieser Umstellung sind nicht nur ökonomische sondern auch ernährungsphysiologische.

4.2 Erfahrungsberichte der mitwirkenden Küchenverantwortlichen

Die mitwirkenden Küchenverantwortlichen berichten in den folgenden Kapiteln, welche persönlichen Erfahrungen sie im Projekt BIOFAIR II gemacht haben. Die Mitwirkenden sind jene Personen, die täglich für den Einsatz der Lebensmittel und das Gelingen der Speisen verantwortlich sind. Die Schilderung ihrer Eindrücke im Projekt BIOFAIR II sowie der Beschreibung von Hemmnissen und Problemen soll anderen Großküchenverantwortlichen zeigen, dass und wie eine Erhöhung des BIO-Anteils machbar ist.

4.2.1 Kaiser Franz Josef-Spital, Küchenleiterin Andrea Kalchgruber

Zu Beginn des Jahres 2004 betrug der BIO-Anteil im KFJ noch 24 %. Innerhalb eines Jahres konnte der BIO-Anteil auf ca. 34 % gesteigert werden.

Besonders im Bereich von Fleisch- und Wurstwaren wurden einige große Erfolge erzielt. Das gesamte Rindfleisch sowie ein Drittel der Wurst stammt aus biologischer Landwirtschaft; es werden auch ausschließlich BIO-Eier und BIO-Mehl verwendet.

Wir produzieren auch deutlich mehr Speisen selbst, anstatt das Fertigprodukt zu kaufen. Durch die erzielten Kosteneinsparungen können so deutlich mehr BIO-Produkte gekauft werden. Krautsalat, Fisolensalat, Serviettenrolle, Spinatknödel, Gemüsesulz und Schinkenrolle werden mittlerweile mit biologischen Lebensmitteln nur mehr selbst zubereitet. Die Karottenpüreesuppe wird mit biologischen Tiefkühlkarotten gemacht, was neben der Erhöhung des BIO-Anteils sogar eine Arbeitserleichterung gegenüber den frischen Karotten bedeutet.

Weiters versuchen wir, auch beim kalten Nachtmahl von Fertigsalaten auf Eigenproduktionen zurückzugehen. Schinken-Nudel-Salat (mit BIO-Teigwaren und BIO-Schinken) und Rindfleischsalat (mit BIO-Rindfleisch) bereiten wir nun selbst zu. Dies ist natürlich ein größerer Personalaufwand, aber unsere Mitarbeiter in der Küche sind sehr motiviert, dadurch sind diese Projekte gut umzusetzen.

Wir werden auch weiterhin versuchen, den Bio-Anteil zu Gunsten unserer Kunden zu steigern.

4.2.2 Krankenhaus Hietzing, Küchenleiterin Christina Schmidt

Bevor das Projekt BIOFAIR II begann, gab es einige Grundüberlegungen. Zum einen ist laut Umweltplan des Krankenhauses Hietzing das Ziel für 2005, einen BIO-Anteil von 33 % zu erfüllen. Außerdem soll durch dieses Projekt ein grundsätzliches Umdenken – sozusagen „Back to the Roots“ – ausgelöst werden. Im Rahmen dieses Projekts konnte ausgetestet werden, welche Möglichkeiten im Haus machbar sind, um den BIO-Anteil zu erhöhen und

welche nicht.

Die Küchenmitarbeiter des KHR sind sehr innovativ und wurden von Anfang an in die Gespräche und die Planung miteingebunden. Dies führte zu einem hohen Umsetzungspotential im Produktionsbereich. Auch ist die Akzeptanz für dieses Projekt im Haus sehr hoch und positiv. Es gab unterstützendes Feedback.

Bei den Überlegungen, wie ein höherer BIO-Anteil machbar ist, flossen mehrere Aspekte mit ein. Ein Aspekt war vor allem eine Reduktion von Konservierungstoffen und Aromazusätzen in den Speisen, die durch eine eigene Herstellung der Speisen möglich ist. Ein weiterer Aspekt war, dass ein Ersatz von konventionellen Fertigprodukten im Gemüse- und Salatbereich (vorgerüstetes Gemüse) im KHR aufgrund eines fehlenden Gemüseputzraumes nicht möglich ist.

Auswahl der Produkte zum Umstieg gemeinsam im Team

Durch eigene Überlegungen zusammen mit dem Küchenteam und der RMA wurde die Umstellung folgender Speisen vom Convenience-Produkt zur selbst zubereiteten BIO-Speise beschlossen:

- | | | |
|---------------------------------|---|---------------------|
| • Fertigprodukt Topfenknödel | → | BIO-Topfenknödel |
| • Fertigprodukt Gemüselaiichen | → | BIO-Gemüselaiichen |
| • Fertigprodukt Kartoffelpuffer | → | BIO-Kartoffelpuffer |
| • konventionelles Biskuit | → | BIO-Biskuit |

Zusätzlich wurden Maßnahmen getroffen, die eine Einsparung im Lebensmitteleinkauf möglich machen und mit der Ersparnis vermehrt BIO-Produkte eingekauft werden können. So wurde geputzter Salat, geschälte Karotten, Lauch und Zeller kostengünstiger eingekauft. Teure Convenience-Produkte (z.B. Hühnerroulade) wurden aus dem Programm genommen, andere z.B. Hühner- oder Putenspieß nur mehr für kleine Kostformen wie Leichte Vollkost und Müttermenü eingesetzt (seit Anfang März 2005). Stattdessen wurde Kalbfleisch aus Österreich 2x im Monat ins Programm genommen.

Um den Überblick nicht zu verlieren, werden laufend Budgetkontrollen und Speiseplan-Kalkulationen vorgenommen.

Ablauf des Kochprozesses

- Topfenknödel:

Die Umstellung auf selbst produzierte BIO-Topfenknödel war relativ leicht umsetzbar. Die Rezeptur ist gut und hat sofort geklappt. Anfangs waren die Knödel noch zu klein, da der Teig nicht ausreichend gerastet hat. Nach 3 Kochgängen mit einer großen Menge waren diese Probleme jedoch beseitigt.

- Gemüselaiichen:

Hier gab es zunächst Probleme mit dem verwendeten BIO-Mischgemüse, da der Schnitt des Gemüses zu groß war und so die Laiichen nicht zusammengehalten haben. Es wurde dann auf Einzelsorten umgestellt und die Gemüse Mischung selbst hergestellt, wodurch es auch hier keine Probleme mehr gibt.

- Kartoffelpuffer:

Die Herstellung von BIO-Kartoffelpuffer war der langwierigste Prozess. Es mussten mehrere Anläufe mit anschließenden Rezeptkorrekturen genommen werden, doch inzwischen wird auch diese Speise ohne Probleme selbst hergestellt.

Die vorgenommene Umstellung zeigt einen schönen Erfolg für das KHR: 2005 gab es durchschnittlich bis Juli einen 34%-igen BIO-Lebensmittelanteil!

4.2.3 Sozialmedizinisches Zentrum Floridsdorf, Küchenleiterin Marika Mühl

Grundlage für die Teilnahme am Projekt Biofair II war das Interesse an der möglichen Ausweitung des Bioanteils ohne die Gesamtkosten zu erhöhen. Auch besteht im SMZ Floridsdorf die grundsätzliche Tendenz Speisen selbst herzustellen und so Geschmacksrichtung und Inhalt selbst zu bestimmen

Im SMZ Floridsdorf wurde das Projekt Biofair II mit einer positiven Grundeinstellung von Seiten des Küchenpersonals begonnen. Die Mitarbeiter in der Küche waren in den Ablauf eingebunden und interessierten sich schon für die Auswahl der konventionellen Fertigprodukte die durch selbstgemachte Bio-Speisen ersetzt werden sollten.

Da Convenience Produkte in Floridsdorf nur nach reiflicher Überlegung aus personellen oder hygienischen (Geflügelprodukte) Gründen eingesetzt werden, gestaltete der Spielraum sich jedoch etwas eng.

Auch wird vorgerüstetes Gemüse und Salat verwendet, da ein eigener Gemüseputzraum fehlt. Weiters werden im SMZ Floridsdorf keine rohen Eier sondern pasteurisierte Eiprodukte verwendet. Pasteurisiertes Vollei in Bio-Qualität ist jedoch erheblich teurer und derzeit nur mit Vorbestellung erhältlich.

Ausgewählt wurden schließlich Kaiserschmarren, Topfenknödel und mürber Topfenkuchen. Die Rezepte und Zubereitung wurden mit dem Küchenpersonal besprochen und durchgeführt.

Geschmacklich und optisch waren die Biospeisen ansprechend. Dies hat sich auch in den durchgeführten Befragungen niedergeschlagen.

4.2.4 Haus Neubau, Küchenleiter Herbert Schwarz

Seit 1993 bieten wir im Haus Neubau Bioprodukte an. Um den Bioanteil zu erhöhen, wurden bereits die Speisepläne und Portionsgrößen optimiert (mehr Gemüse, weniger Fleisch). Daher war ich sehr neugierig, ob es noch mehr Möglichkeiten gibt, ohne wesentliche Mehrkosten verstärkt Bioprodukte einzusetzen – und es gibt sie.

Da ältere Menschen kleinere Portionen essen und darin alle wichtigen Vitamine und Mineralstoffe enthalten sein sollen, ist der Einsatz von Bioprodukten vorteilhaft. Diese sind qualitativ hervorragend, da sie einen höheren Gehalt an den notwendigen Nährstoffen enthalten. Durch die Erhöhung des Gemüseanteils und der Verkleinerung des Fleischanteils bei den Portionen kann eine gute Nährstoffversorgung erreicht werden. Ich bin überzeugt, dass die hochwertige Qualität des Essens (biologische Lebensmittel) und ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essen die eine oder andere Pille einsparen kann.

Essen hat in unserem Haus einen sehr hohen Stellenwert. Da wir schon sehr lange Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwenden, wurden zu diesem Thema schon mehrere Vorträge und Exkursionen durchgeführt. Höhepunkt bildet zu Martini die Waldviertler Bio-

Gans mit nun selbst zubereiteten Bio-Kartoffelknödel (wie im Probekochen erprobt) und Apfelrotkraut.

Die Probekochen, die im Zuge des Projekts BIOFAIR II durchgeführt wurden, wurden vom Personal und auch den Bewohnern gut aufgenommen. Auch der von mir lang ersehnte Wunsch, Bio-Mehl zu verwenden, wird jetzt möglich, da dieses nun zu einem sehr günstigen Preis erhältlich ist. Früher konnte Bio-Mehl aus Kostengründen nicht eingesetzt werden. Somit können nun warme Mehlspeisen und Backwaren zu fast 100 % aus biologischen Lebensmitteln hergestellt werden (Eier, Milch und Butter werden schon länger aus biologischer Landwirtschaft bezogen). Gewünscht hätte ich mir jedoch mehr Gedankenaustausch zwischen den Küchen des KAV und des KWP.

Insgesamt war das Projekt BIOFAIR II für mich eine positive Erfahrung und es würde mich freuen, auch beim nächsten Projekt wieder mitwirken zu können.

4.2.5 Haus Tamariske, Küchenleiter Karl Satzinger

Rückblick auf das Projekt Biofair II 2005.

Vor wenigen Jahren konnte ich mit diesem Begriff noch nicht viel anfangen. Aber im Innersten meiner beruflichen Seele des Koches muss doch eine Sehnsucht nach „zurück zur Natur“ geschlummert haben.

Anfang dieses Jahres stand ich vor der Entscheidung, mitmachen und sich weiter entwickeln, oder Stillstand. Zum Glück habe ich mich für dieses Projekt entschieden und nach nur 7 Monaten kann ich von einem großen Erfolg sprechen. Nach dieser Entscheidung folgte der nächste mutige Schritt. Ich musste mit dieser wirklich großen Aufgabe zu meinen Mitarbeitern, um ihnen zu erklären, dass sich mit diesem Projekt einiges im täglichen Arbeitsprozess ändern wird. Meine Entscheidung wurde anfangs nicht wirklich euphorisch aufgenommen und es kostete mich viel Überzeugungsarbeit alle Mitarbeiter in dieses Boot zu holen.

Dass wir es letztendlich doch ohne große Probleme geschafft haben, dürfte daran liegen, dass Erfolg nur gemeinsam erreicht werden kann. Gemeinsam können wir heute auf eine fantastisch erbrachte Leistung zurück blicken! Zum Glück haben wir schon immer „frisch gekocht“ und somit war die drohende Mehrarbeit nur halb so viel als befürchtet. Durch mehrmaliges Probekochen mit biologischen Frischprodukten waren wir auf dem richtigen Weg. OK, ich gebe zu, es war nicht immer leicht, aber um eine Idee zum Erfolg zu führen, darf ein gestecktes Ziel nie aus den Augen verloren werden.

Unser Ziel war und ist es, unseren Bewohnern, unseren Gästen und natürlich auch uns selbst nur beste Qualität, absolute Frische und so weit wie möglich unverfälschte Lebensmittel aus der näheren Umgebung anzubieten. Somit war nur logisch, sich für natürliche und biologische Produkte zu entscheiden. Durch unseren Einkauf haben wir verlässliche Lieferanten gefunden, die uns fast lückenlos alle unsere Wünsche lieferten. Ich habe versucht den Speiseplan so zu gestalten und noch mehr auf Saisonen Rücksicht zu nehmen, um wirklich heimische Produkte anbieten zu können.

Als Highlight machten wir mit unseren Bewohnern im Herbst einen Ausflug zu unseren Bio-Bauern nach Wieselburg. Dieser Bio-Ausflug war ein sehr großer Erfolg. Ich plane diesen Ausflug für nächstes Jahr mit unseren Mitarbeitern.

Was mich aber am meisten überrascht, ist, dass wir nur ganz gering über unserem finanziellen Spielraum liegen. Das heißt, Bio ist wirklich teurer als herkömmliche Lebensmittel. Aber durch klugen Einkauf, saisongerechte Planung und optimalen Einsatz von Ressourcen ist es möglich, auch mit einem knapp bemessenen Budget das Auslangen zu finden.

Was mir aber wirklich Freude bereitet und wovon ich wirklich überzeugt bin, ist die Sicherheit und ein gutes Gewissen unseren Bauern gegenüber. Durch meine Entscheidung habe ich sicher unseren Bauern und unserer Natur einen großen Dienst erwiesen. Denn nur bewirtschaftete Wiesen und Felder erhalten unsere gesunde Natur und unseren eigenen Lebensraum. Jährlich besuchen uns Millionen von Touristen unseres schönen Landes wegen. Als Leiter einer sehr wichtigen Abteilung in unserem Unternehmen bin ich auch für die Sicherung der Arbeitsplätze verantwortlich.

Ich glaube, durch dieses Projekt entscheidend mitwirken zu können. Das Essen ist in unserem Haus Tamariske der Höhepunkt des Tages. Mit gesunden und guten Lebensmitteln kann ich dazu beitragen, dass es uns allen gut geht und wir mit einem Lächeln im Gesicht zufrieden vom Tische aufstehen. Mit dem sicheren Gewissen, durch unsere Arbeit täglich vielen Menschen Gutes zu tun, werden wir dieses Projekt auch in Zukunft nicht aus den Augen verlieren.

„Das Leben ist viel zu kurz, um mir nicht täglich das Beste zu gönnen.“

In diesem Sinne danke ich allen, die zum Gelingen beigetragen haben, aber vor allem meinem tollen Team.

4.2.6 Haus Trazerberg, Küchenleiter Mark Pfaffenberger

Trotz anfänglicher Bedenken, was da auf uns zukommen würde, wie das Ganze umsetzbar sei, beziehungsweise, ob die angestellten Messungen präzise durchführbar und somit nachvollziehbar seien, ist das Projekt BIOFAIR II nun positiv beendet worden.

Beim ersten Probekochen war das Thema der Analyse Kartoffelpüree. Aufgrund schlechter Qualität der Kartoffeln kam es beim BIO-Produkt zu einem finanziellen Defizit gegenüber dem Fertigprodukt. Ein zweiter Versuch, mit gesteigerter Güte, die Kartoffeln betreffend, führte zu einem weit positiveren Ergebnis. Ebenfalls beeindruckend war das Resultat beim Leberknödel, wo eine deutliche Kostenreduktion messbar war. Ein zusätzlich günstiges Merkmal stellte der bessere Geschmack der selbst gekochten Knödel dar.

Da in unserer Küche aber sowieso kaum Convenience-Produkte verwendet werden, war es für uns eine eher schwierige Aufgabe, beim Austausch von herkömmlichen Waren auf Bio-Rohstoffe umzustellen, da Bioprodukte im Normalfall kostspieliger ausfallen als konventionelle Erzeugnisse.

Durch das Projekt zeigte sich, dass durch strategische Anordnung der Speisen am Buffet einiges möglich ist – zum Einen: attraktive, günstige, vegetarische Biogerichte im Vordergrund, und zum Anderen: teure, ungesunde Fleischprodukte im Hintergrund anzupreisen. Aufgrund dieser Maßnahmen konnten wir die BIO-Quote um fünf Prozent steigern - Tendenz weiter steigend – und den Wareneinsatz trotzdem, im Vergleich zum Vorjahr, senken. Angesichts dieser beeindruckenden Zahlen und der Zufriedenheit unserer Kunden, halten wir diesen Weg für einen richtigen, gangbaren und produzieren weiter selbst.

Die Studie hat bewiesen, dass es sinnvoll ist, auf Convenience-Food zu verzichten, und die Kosten, die man sich dadurch vielleicht sparen könnte, in BIO-Lebensmittel, beziehungsweise einen weiteren Arbeitsplatz zu investieren.

4.3 Öffentlichkeitsarbeit – Verbreitung der Ergebnisse des Projekts

Die Ergebnisse des Projekts BIOTRANS sollen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden, um zu informieren und zu animieren, vermehrt BIO-Produkte einzusetzen. Zusammen mit den Küchenverantwortlichen wurde besprochen, welche Form der Verbreitung der Ergebnisse für ausgewählte Zielgruppen geeignet ist und wie sie durchgeführt werden soll.

In den folgenden Kapiteln werden die Tätigkeiten zur Verbreitung der Ergebnisse beschrieben. Von dem erstellten Informationsmaterial wird jeweils ein Exemplar diesem Bericht beigefügt.

4.3.1 Folder, Broschüren, Poster

Info-Folder über die Projekte BIOFAIR I und II

Es wurde ein Info-Folder erstellt, der Inhalt und die Ergebnisse der Projekte BIOFAIR und BIOFAIR II zusammenfasst. Kurz wird erläutert, warum der Einsatz von BIO-Produkten sinnvoll ist und welche Idee den beiden Projekten zugrunde liegt. Anschließend werden die Resultate dieser Projekte dargestellt und die wichtigsten Schlussfolgerungen gezogen.

Dieser Info-Folder soll einen Überblick schaffen und kurz und prägnant über die Idee, Vorgehensweise und Ergebnisse informieren. Sollte mehr Interesse an den Projekten bestehen, so sind Kontaktpersonen und –adressen angegeben.

Der Info-Folder wird bei allen Veranstaltungen ausgegeben, die im Rahmen dieses Projektes abgehalten werden, um die Idee von BIOFAIR und BIOFAIR II zu verbreiten und Interesse zu wecken.

Erstellung von Tischkärtchen und eines Übersichtsposters für die Speisesäle des KHR, KFJ und SZF

Es wurden Tischkärtchen erstellt, die 2006 in den Speisesälen des KHR, des KFJ und des SZF aufgestellt werden. Für jeden Monat wurde ein Tischkärtchen entwickelt, das mehrere Themenkreise mit einschließt. Es wird auf die Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II eingegangen (z.B. der BIO-Anteil des jeweiligen Hauses, verwendete BIO-Lebensmittel, Veränderung des Speiseplanes, Verzicht auf Fertigprodukte, etc.), es werden Informationen über BIO-Lebensmittel aufbereitet und Hinweise auf die Saisonalität von Obst und Gemüse zu der jeweiligen Jahreszeit gegeben. Zudem wird auf die von der UNO verlautbarten gesundheitsbezogenen Gedenktage Rücksicht genommen (z.B. wird im März auf Wasserqualität Bezug genommen, da am 22. März der Tag des Wassers ist).

Zusätzlich wird ein Poster entworfen, der über die Monatsthemen eine Übersicht gibt. Die Mitarbeiter sollen dadurch auf die Tischkärtchen hingewiesen werden und kurz über den Hin-

tergrund der Tischkärtchen informiert werden. Es ist geplant, diesen Poster im Speisesaal anzubringen.

Ziel ist es, den MitarbeiterInnen die Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II und deren Auswirkungen auf die Küchen näher zu bringen. Gleichzeitig kann im Zuge dieser Aktion über gesundheitliche, soziale, ökologische und ökonomische Aspekte der Ernährung informiert werden, sowie auf Aspekte der Saisonalität und Regionalität von Lebensmitteln eingegangen werden.

Erstellung eines Posters für die Speisesäle und Stationen des KHR, KFJ und SZF

Es wurde ein Poster über das Projekt BIOFAIR II erstellt, der in den Speisesälen und Stationen der Häuser KHR, KFJ und SZF aufgehängt wird.

Der Poster stellt kurz und prägnant die Ziele, das Vorgehen sowie die Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II in den teilnehmenden Küchen dar.

Ziel dieses Posters ist es, die MitarbeiterInnen und PatientInnen darüber zu informieren, dass im Haus BIO-Lebensmittel verwendet werden und dass entsprechende Aktivitäten – wie beispielsweise die Teilnahme am Projekt BIOFAIR II – gesetzt werden.

4.3.2 Veranstaltungen

Vorstellung der Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II der Geschäftsführung des KWP

Am 26. August 2005 wurden im Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser die Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II präsentiert. Anwesend waren die Geschäftsführung des KWP (Fr. Piroška) sowie dem Kundendirektor (Hr. Lintner), die am Projekt mitwirkenden Küchenleiter des KWP, Vertretung der Ernährungsberatung (Fr. Spanblöchel) und der Gastronomie (Hr. Brunäcker-Benczak) sowie der Küchenausstattung und des Lebensmitteleinkaufes (Hr. Kadlec).

Das Ziel der Präsentation war es, die Führungsebene des KWP über die Aktivitäten der Häuser zu informieren und die Ergebnisse des Projektes Biofair II vorzustellen.

Vorstellung der Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II für die Küchenleiter des KWP im Rahmen der Küchenleitersitzungen

In der Zeit vom 13. bis 15. September 2005 fanden 3 Küchenleitersitzungen der Regionalteams statt. Dabei wurden die Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II allen Küchenleitern der entsprechenden Region vorgestellt und erklärt. Es wurde ein rund einstündiger Vortrag gehalten, der neben den Ergebnissen des Projekts auch auf Vorteile der Beachtung von Saisonalität und Regionalität sowie auf die Qualität biologischer Lebensmittel einging.

Ziel dieser Veranstaltungen war es, auch anderen KüchenleiterInnen die Ergebnisse des Projekts bzw. die Aktivitäten ihrer KollegInnen vorzustellen. Dieser Rahmen gab die Möglichkeit, Kritikpunkte zu diskutieren, offene Fragen zu beantworten und Erfahrungswerte der einzelnen Küchenleiter untereinander auszutauschen.

Melange Briefing

Am 19. September 2005 wurde von der INITIATIVE „Abfallvermeidung in Wien“ das 1. Wiener Melange Briefing zum Thema „Biolebensmittel in Großküchen“ veranstaltet.

Im Cafe Griensteidl (Wien) präsentierten ExpertInnen und PraktikerInnen ihr Wissen zu diesem Thema.

Folgende Vorträge informierten die ZuhörerInnen über die Möglichkeiten des Einsatzes von Biolebensmitteln in Großküchen:

- Christian Wrenkh (Haubenkoch): Einleitungsworte
- Hans Daxbeck (RMA): Einsatz von Biolebensmitteln ohne Kostensteigerung. Erfahrungen aus dem Pilotprojekt BIOFAIR der Stadt Wien.
- Christina Schmidt (Küchenleiterin KHR) und Gerhard Kadlec (Abteilungsleiter KWP): Erfahrungsberichte
- Claus Holler (Bio Austria): Verfügbarkeit von Bioprodukten für Großküchen

Es kamen KüchenregieleiterInnen und KüchenleiterInnen des KAV und des KWP sowie VertreterInnen der Führungsebene des KWP und KAV.

Vortrag im Haus Neubau: „DER EINKAUFSKORB IM WANDEL DER ZEIT. Die Veränderung des Lebensmittelangebots in den letzten 50 Jahren.“

Am 25. Oktober 2005 wurde im Rahmen der Themenwoche „Essen 1945 – 1955“ der Vortrag „Der Einkaufskorb im Wandel der Zeit“ für interessierte BewohnerInnen des Hauses Neubau abgehalten.

Ziel dieser Veranstaltung war es, die BewohnerInnen über die Veränderung des Lebensmittelangebotes und der damit einhergehenden Veränderung der Produktion zu informieren. Im Zuge dessen wurde auch der Unterschied zwischen konventionellem und biologischem Landbau erläutert, um den BewohnerInnen das Thema „BIO“ näher zu bringen.

Im Anschluss zu dem Vortrag konnten Fragen zu dem Thema besprochen werden, sowie ein Buffet mit Beispielen für Lebensmittel früher und heute genossen werden.



Abbildung 4-3: Vortrag der RMA für die BewohnerInnen des Hauses Neubau (links) und das Buffet (rechts)

Vorstellung des Projekts BIOFAIR II im Rahmen der Fortbildungsveranstaltung „Einsatz biologischer Lebensmittel“ des KAV

Am 8. November 2005 fand im Neurologischen Krankenhaus Rosenhügel die Fortbildungsveranstaltung „Einsatz biologischer Lebensmittel“ statt. Zielpublikum waren DiätassistentInnen und ernährungsmedizinische BeraterInnen, KüchenregieleiterInnen und OberköchInnen.

Ziel dieser Veranstaltung war es, dem Zielpublikum biologische Lebensmittel näher zu bringen und auch praktische Beispiele für den Einsatz von BIO-Lebensmitteln in Großküchen zu zeigen. Neben anderen Themen wurde auch das Projekt BIOFAIR II vorgestellt. Den TeilnehmerInnen sollten dadurch Möglichkeiten gezeigt werden, wie eine kostenneutrale Erhöhung des BIO-Anteils in der Küche möglich ist.

Die Veranstaltung wurde von Diätassistentinnen, Köchen und Küchenregieleiter besucht. Im Anschluss zu dem Vortrag gab es für die TeilnehmerInnen die Möglichkeit, Fragen zu dem Thema zu stellen.

Vorstellung des Projekts BIOFAIR II vor dem Umweltteam des KFJ

Am 28. November 2005 wurde das Projekt BIOFAIR II dem Umweltteam des KFJ vorgestellt. Ziel dieser Veranstaltung war es, das Projekt und die Aktivitäten der Küche auch MitarbeiterInnen anderer Abteilungen vorzustellen und näher zu bringen.

Es waren Personen aus verschiedenen Abteilungen des KFJ (Apotheke, ärztliche Vertreter, Pflegepersonal, Küche, Administration) anwesend.

Anschließend wurden in einer Diskussionsrunde offene Fragen diskutiert und beantwortet.

Vorstellung des Projekts BIOFAIR II vor dem Umweltteam des KHR

Am 15. Dezember 2005 wurde das Projekt BIOFAIR II dem Umweltteam des KHR vorgestellt. Das Ziel dieser Präsentation war es, das Projekt sowie die Aktivitäten in der Küche des Hauses den verschiedenen Abteilungen näher zu bringen.

Es waren Personen aus verschiedenen Abteilungen des KHR (Apotheke, ärztliche Vertretung, Pflegepersonal, Küchen, Administration) anwesend.

Anschließend an die Präsentation konnten offene Fragen zu dem Thema geklärt werden.

4.3.3 Zeitungsartikel, Intranet**KWP – Mitarbeiterzeitung KLACKS**

Im KWP gibt es die Mitarbeiterzeitung „KLACKS“. Diese Zeitung erscheint vierteljährlich mit Artikeln zu den verschiedenen Aktivitäten im KWP.

Um die MitarbeiterInnen des KWP – nicht nur die KüchenmitarbeiterInnen – über das Projekt BIOFAIR II zu informieren, wird in der Dezemberausgabe 2005 dieser Zeitung ein Artikel über das Projekt erscheinen. Auf einer A4-Seite wird über die Vorteile des Einsatzes biologischer Lebensmittel, die Durchführung des Projekts in den Küchen der KWP-Häuser Neubau, Trazerberg und Tamariske sowie über die Ergebnisse berichtet.

KWP – Zeitungsartikel in der Zeitschrift „Leben in Wien“ des KWP

Für BewohnerInnen des KWP sowie Kunden der Bank Austria – Creditanstalt erscheint viermal jährlich die Zeitschrift „Leben in Wien“ und behandelt dabei Themen des alltäglichen Lebens sowie Themen, die das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser betreffen.

Um das Projekt BIOFAIR II, aber auch biologische Lebensmittel allgemein den Lesern, näher zu bringen, wird in einer Ausgabe 2006 ein Artikel über das Projekt erscheinen. Auf einer A4-Seite wird neben der Beschreibung und der Ergebnisse des Projekts BIOFAIR II auch auf die Entstehung und die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft eingegangen, sowie die Vorteile biologischer Lebensmittel beschrieben.

Ziel ist es, das Interesse der BewohnerInnen sowie des Leserkreises dieser Zeitschrift für biologische Lebensmittel zu wecken.

SZF – Zeitungsartikel für die Zeitschrift Flo’dorfer Nachrichten des SFZ

Für die MitarbeiterInnen des SZF erscheint vierteljährlich die Zeitschrift „Flo’dorfer Nachrichten“, wo aktuelle Aktivitäten im Krankenhaus und Geriatriezentrum berichtet wird.

In der Dezemberausgabe 2005 der Zeitschrift wird ein Artikel erscheinen, der den MitarbeiterInnen Informationen über biologische Lebensmittel und das Projekt BIOFAIR II näher bringt. Auf einer A5-Seite werden die Vorteile biologischer Lebensmittel für den Menschen und die Umwelt aufgezeigt und die Aktivitäten der Großküchen im Zuge des Projekts dargestellt. Bilder, die während der im SFZ durchgeführten Probekochen entstanden sind, ergänzen den Artikel.

Ziel ist es, die MitarbeiterInnen des SZF über die Geschehnisse in der Küche zu informieren und Interesse und Verständnis für biologische Lebensmittel zu wecken.

KAV – Mitarbeiterzeitschrift „KAVallo“

Für die MitarbeiterInnen des KAV erscheint monatlich die Mitarbeiterzeitschrift „KAVallo“. Die Zeitschrift informiert über aktuelle Geschehnisse im KAV und wird an die MitarbeiterInnen via Email versendet.

In der Dezemberausgabe 2005 erscheint ein Artikel über das Projekt BIOFAIR II. Der Artikel enthält Informationen zum Thema „Biologische Lebensmittel“ allgemein und im KAV sowie das Vorgehen und die Ergebnisse im Projekt BIOFAIR II.

Ziel ist es, die MitarbeiterInnen des KAV über die Aktivitäten in den mitwirkenden Küchen und das Projekt BIOFAIR II zu informieren, sowie das Interesse für biologische Lebensmittel zu wecken.

5 Evaluation

Die Evaluation des Projekts erfolgt in zwei Schritten. Zum einen werden die einzelnen Arbeitsschritte bezüglich ihrer Zielerreichung evaluiert, zum anderen wird dokumentiert, welcher Personenkreis durch die einzelnen Aktivitäten der Öffentlichkeitsarbeit erreicht werden konnte.

5.1 Evaluation der Arbeitsschritte

Arbeitsschritt 1 - Begleitung der Küchen bei der Umstellung von konventionellen Fertigprodukten auf biologische Frischeprodukte

Es werden die Änderungen des BIO-Anteils in den einzelnen Warengruppen für jede teilnehmende Küche erfasst und auch begründet. Mit den KüchenleiterInnen wird besprochen, welche Speisen tatsächlich vom Fertigprodukt durch selbst zubereiteten BIO-Speise umgestellt wurden. Zudem wird dokumentiert, welche Maßnahmen zusätzlich gesetzt wurden, um den BIO-Anteil zu erhöhen.

In diesem Arbeitsschritt konnten alle Ziele erreicht werden.

Arbeitsschritt 2 – Umsetzung der Ergebnisse in den Großküchen - Öffentlichkeitsarbeit

In diesem Arbeitsschritt werden in Zusammenarbeit mit den Mitwirkenden Schritte gesetzt werden, um das Projekt BIOFAIR II in der Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Es wurde mit den Küchenverantwortlichen der mitwirkenden Häuser besprochen, welche Form der Öffentlichkeitsarbeit gewünscht wird und sinnvoll ist. Dabei wurden folgende Formen der Öffentlichkeitsarbeit gewählt:

KAV

- Vortrag im Rahmen der Fortbildungsveranstaltung „Einsatz biologischer Lebensmittel im KAV“
- Zeitungsartikel in der MitarbeiterInnenzeitschrift „KAVallo“
- Vorstellung des Projekts auf einer Intranetseite
- Informationsblatt „Projekt BIOFAIR“
- Melange Briefing

KWP

- Vorstellung des Projekts BIOFAIR II der Geschäftsführung des KWP
- Zeitungsartikel in der MitarbeiterInnenzeitschrift „KLACKS“
- Zeitungsartikel in der BewohnerInnenzeitschrift „Leben in Wien“
- Vorstellung des Projekts im Intranet
- Informationsblatt „Projekt BIOFAIR“
- Melange Briefing

KFJ

- Tischkärtchen und Poster

- Poster BIOFAIR II
- Vortrag vor dem Umweltteam des KFJ
- Vorstellung des Projekts im Intranet

KHR

- Tischkärtchen und Poster
- Poster Projekt BIOFAIR II
- Vortrag vor dem Umweltteam des KHR
- Vorstellung des Projekts auf der Intranetseite

SZF

- Tischkärtchen und Poster
- Poster Projekt BIOFAIR II
- Vorstellung des Projekts auf der Intranetseite
- Zeitungsartikel in der MitarbeiterInnenzeitschrift „Flo'dorfer Nachrichten“

Haus Neubau

- Vortrag für die BewohnerInnen „Der Einkaufskorb im Wandel der Zeit“

Im Rahmen dieses Arbeitsschrittes wurde auch ein Schaukochen geplant, dass in einer teilnehmenden Küche des KAV stattfinden sollte. Das Projekt BIOFAIR II sollte von den Stadträtinnen Sima und Brauner geladenen Journalisten vorgestellt werden. Dieses Schaukochen konnte aus zeitlichen Gründen im Rahmen des Projekts nicht durchgeführt werden. Es soll jedoch zu einem späteren Zeitpunkt Anfang 2006 durchgeführt werden.

Bis auf das Schaukochen konnten alle Ziele des Arbeitsschrittes 2 erfüllt werden.

5.2 Verbreitung der Ergebnisse

Folder, Broschüren, Poster:

Infoblatt:	90 Personen	
Tischkärtchen und Poster:	1.050 Personen	(tägliche Anzahl der Besucher der Mitarbeiterspeisesäle)
Poster BIOFAIR II:	5.700 Personen	(Anzahl der Mitarbeiter der Krankenhäuser)

Veranstaltungen:

Vorstellung der Ergebnisse der Geschäftsführung des KWP:	8 Personen
Küchenleitersitzungen im KWP:	33 Personen
Melange Briefing:	42 Personen
Vortrag Haus NEU „Der Einkaufskorb im Wandel der Zeit“:	15 Personen
Umweltteamsitzung KHR:	15 Personen
Umweltteamsitzung KFJ:	8 Personen
Fortbildungsveranstaltung des KAV:	7 Personen

Zeitungsartikel, Intranet:

Zeitungsartikel „KLACKS“:	3.300 Stück Auflage
Zeitungsartikel „Leben in Wien“:	40.000 Stück Auflage
Zeitungsartikel „Flo’dorfer Nachrichten“:	350 Stück Auflage
Zeitungsartikel „KAVallo“:	7.500 MitarbeiterInnen
Intranet KFJ:	2.200 MitarbeiterInnen
Intranet KHR:	2.800 MitarbeiterInnen
Intranet SZF:	700 MitarbeiterInnen
Intranet KWP:	750 MitarbeiterInnen

6 Schlussfolgerungen

- **Der Austausch von Fertigprodukten durch selbst zubereitete Speisen mit Zutaten aus biologischem Landbau ist eine effiziente Maßnahme, um den BIO-Anteil in Großküchen nachhaltig und kostengünstig zu erhöhen.**

Durch die Selbstzubereitung von Speisen kann der Anteil an Fertigprodukten gesenkt werden und gleichzeitig der BIO-Anteil erhöht werden. Die eingesparten Kosten können zusätzlich in den Kauf weiterer BIO-Lebensmittel investiert werden.

- **Eine deutliche Steigerung des BIO-Anteils erfordert die Umsetzung von mehreren Maßnahmen.**

Um eine deutliche Steigerung des BIO-Anteils zu erwirken, sind mehrere Maßnahmen, wie eine geschickte Einkaufspolitik, Verringerung des Anteils an Fertigprodukten durch Selbstzubereitung von ausgewählten Speisen und die Beachtung von Saisonalität und Regionalität, zu setzen.

- **Eine kostenneutrale Erhöhung des BIO-Anteils auf bis zu 37 % ist möglich.**

Bei Beachtung der evaluierten Maßnahmen könnte der BIO-Anteil der teilnehmenden Häuser auf bis zu 37 % gesteigert werden. So beträgt der BIO-Anteil im Jahr 2005 im KFJ 37 %, im KHR 35 %, im SZF 23 %, im NEU 25 %, im TRA 23 % und im TAM 13 %. Die Kosten für Lebensmittel wurden dabei insgesamt nicht erhöht.

- **Die Zubereitung von Speisen mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft fördert Arbeitsplätze und spart Geld!**

Der Ersatz von Fertigprodukten durch selbst zubereitete Speisen mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau fördert Arbeitsplätze in den Großküchen sowie in der Landwirtschaft und spart Geld.

7 Literaturverzeichnis

Daxbeck, H.; Berzsenyi, J.; Pinterits, M.; Kampel, E. (2004) Ökonomische und ökologische Bewertung von Speisen unter Verwendung von biologischen Frischprodukten bzw. Fertigprodukten am Beispiel einer Wiener Großküche. Biologische Frischprodukte und Fertigprodukte im Vergleich. (Projekt BIOFAIR). Endbericht. Projekt im Rahmen der INITIATIVE "Abfallvermeidung in Wien". Ressourcen Management Agentur (RMA). Initiative zur Förderung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung. Wien.

Daxbeck, H.; Seibold, E.; Pinterits, M. (2005) IST-Standserhebung und Potentialanalyse in Großküchen der Stadt Wien zur der Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau. (Projekt BIOFAIR II). Endbericht. Projekt im Rahmen der INITIATIVE "Abfallvermeidung in Wien". Ressourcen Management Agentur (RMA). Initiative zur Förderung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung. Wien.