

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.^a Christine Haberlander

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

und

OÖG-Geschäftsführer Mag. Karl Lehner, MBA

am

Montag, 20. September 2021

zum Thema

**Heimische Lebensmittel weiter auf der Überholspur –
Regionalität als Basis für Gesundheit und Genesung**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Die OÖ. Gesundheitsholding (OÖG) legt mit ihren 5.700 zu verpflegenden Patientinnen und Patienten pro Tag ab sofort einen noch stärkeren Fokus auf den regionalen Einkauf. Dazu wird das Budget für den Lebensmitteleinkauf ab 2022 um 10 Prozent erhöht und in saisonalen Schwerpunkten bewusst auf regionale Lebensmittel gesetzt. Allein in den acht Regionalklinik-Standorten bedeutet das 670.000 Euro pro Jahr, die zusätzlich in die regionale Lebensmittelwirtschaft fließen. Hochqualitative Lebensmittel mit kurzen Transportwegen, einem Wohl für Patientinnen und Patienten sowie für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und regionale Wertschöpfung – das ist eine wahre Win-Win-Situation für alle Beteiligten.

„Gerade gesunde Lebensmittel aus der Region haben einen positiven Einfluss auf das Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten sowie der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Krankenhäuser als auch auf die Wertschöpfung unserer Bäuerinnen und Bauern und die Umwelt. Dies ist ein weiterer wichtiger Schritt in der Strategie des Landes Oberösterreich, Lebensmittel so weit als möglich aus der Region zu beziehen. Die jährliche Budgeterhöhung von 670.000 Euro ist eine tolle Nachricht für die Patientinnen und Patienten sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Krankenhäuser und für die regionalen Produzenten, von den Bäuerinnen bis hin zu unseren Lebensmittelverarbeitern“, freuen sich Gesundheitsreferentin Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.^a Christine Haberland und Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Heimische Lebensmittel als Basis für Gesundheit und Genesung

So unterschiedlich die Diagnosen und Therapien in den acht Regionalklinik-Standorten der OÖG und dem Kepler-Universitätsklinikum auch sind, eines ist für alle Patientinnen und Patienten gleich: Gesunde,

nahrhafte Mahlzeiten sind für die Genesung von größter Bedeutung. An den OÖG-Regionalklinik-Standorten Bad Ischl, Gmunden, Freistadt, Kirchdorf, Rohrbach, Schärding, Steyr und Vöcklabruck und im Kepler Universitätsklinikum werden täglich knapp 5.700 Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflegt. Dieses große Nachfragepotential wird nun verstärkt und unter Einhaltung der Vergaberichtlinien auf Lebensmittel aus der Region fokussiert.

„Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sollen gesund und gut leben können, heute und bis ins hohe Alter. Dabei spielt die Ernährung eine ganz entscheidende Rolle, denn gesunde und vor allem regionale Lebensmittel tragen wesentlich zum persönlichen Wohlbefinden bei und sollen daher noch häufiger auf den Tellern landen. Daher ist es naheliegend, die Lebensmittel der oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern in der Gemeinschaftsverpflegung und besonders in unseren Krankenhäusern zu stärken. Damit leisten wir auch einen Beitrag zum Klimaschutz. Die OÖ Gesundheitsholding nimmt hier eine echte Vorbildrolle ein, erhöht das Budget für den Lebensmitteleinkauf und stärkt damit neben der Zufriedenheit der Patientinnen und Patienten auch die regionale Verankerung unserer Krankenhäuser“, sagt
Gesundheitsreferentin Landeshauptmann-Stellvertreterin Mag.^a Christine Haberlander.

Öffentliche Küchen haben entscheidende Vorbildwirkung bei regionalem Lebensmitteleinkauf

Das oberste Ziel der heimischen Landwirtschaft ist es, die in Oberösterreich produzierten, hochwertigen Lebensmittel auch auf die heimischen Tische zu bekommen. Große Abnehmer sind neben dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, also öffentliche und betriebliche Kantinen. Das Land Oberösterreich setzt bereits ein ambitioniertes Programm zur Erhöhung des Anteils regionaler und

biologischer Lebensmittel in den Landesküchen um. Dieses Jahr ist mit der Einrichtung der LaKoSt (Landeskoordinationsstelle für regionale Lebensmittel), einer eigenen Servicestelle für Küchen und regionale Lebensmittelproduzenten, der nächste Meilenstein gelungen. Das Ziel in den Landesküchen bis 2025 ist klar und einfach gesagt: 70/30! 70 Prozent regionale Lebensmittel, 30 Prozent biologische Lebensmittel und das bei mehr als 1,25 Millionen Mahlzeiten pro Jahr. Zug um Zug werden aber auch weitere Großküchen in das laufende Bemühen um regionalen Einkauf eingebunden.

Mit der OÖG konnte ein weiterer wichtiger Partner in das bestehende Netzwerk geholt werden. Die bereits bestehende Zusammenarbeit im Bereich der Kennzahlenermittlung und der Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel wird intensiviert. *„Die Erhöhung des Wareneinsatzes auf fünf Euro pro Tag und Patientin und Patient stärkt den regionalen Einkauf und die Nachfrage bei den Bäuerinnen und Bauern und unseren Lebensmittelproduzenten. 670.000 Euro jährlich allein an den acht Regionalklinik-Standorten, dazu die bereits laufende Erhöhung in den drei Küchenstandorten des Kepler Universitätsklinikums, das sind klare Signale an die heimische Lebensmittelwirtschaft. Wir gehen in Oberösterreich konsequent den Weg des regionalen Einkaufs weiter. Weil es essentiell für die Landwirtschaft und die regionale Wertschöpfung ist, vor allem aber auch, weil es unsere heimischen Lebensmittel wert sind“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Bedeutung regionaler Küche in den Landes-Krankenhäusern

Verpflegung ist im Spital ein wichtiger Faktor. Essen soll nicht allein zur Genesung beitragen. Dafür, dass es schmackhaft ist, sorgen die rund 440 Mitarbeiter/innen in den Klinikums-Küchen. Für die entsprechende Speisen-Qualität tragen saisonale Lebensmittel aus der Region das ihre bei. Die Küchenleitungen arbeiten bei der Speiseplanerstellung und Rezept-

Gestaltung eng mit den Diätolog/innen im Haus zusammen, um auf die individuellen Patient/innen-Bedürfnisse ausgerichtete Speisen anbieten zu können.

Auch die Mitarbeiter/innen schätzen frisch zubereitete Mahlzeiten, umso mehr, wenn diese einen hohen regionalen Anteil aufweisen. Zudem profitieren von einem höheren Anteil an regionalen Lebensmittel die regionalen Lebensmittellieferanten. Kürzere Anfahrtswege bei der Belieferung mit regionalen Lebensmittel reduzieren durch die geringere CO₂-Belastung den von uns hinterlassenen ökologischen Fußabdruck. Bei der Beschaffung wird auf die korrekte Einhaltung des Vergaberechts geachtet, großteils über die Bundesbeschaffungs-Gesellschaft und bereits ein Teil auch direkt bei regionalen Lieferanten gekauft.

„Aktuell beschaffen wir bereits einen Großteil unserer Lebensmittel regional, also aus Österreich oder dem regionalen Umfeld der jeweiligen Einrichtung. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Brot, Molkereiprodukten, Eiern, Fleisch, Frischfisch, Obst und Gemüse. Das spiegelt sich auch in der Zufriedenheit mit dem Essen wieder. Die Patientenbefragung 2020 hat eine Note von 1,4 nach Schulnoten ergeben und auch der hohe Zuspruch von externen Systempartnern wie z.B. den Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der diversen Rettungsorganisationen bezeugen die hohe Qualität des Essens“, so OÖG-Geschäftsführer Mag. Karl Lehner, MBA: „Auch bei bäuerlichen Direktvermarktern wird bereits eingekauft, wobei sich die Lieferantenbeziehungen meist auf einzelne Themenwochen beschränken, da die benötigten Mengen oft nicht kontinuierlich zur Verfügung stehen.“

Zukünftiger Schwerpunkt regionale Lebensmittel

Ab dem Jahr 2022 erhöht sich der Wareneinsatz für einen Vollverpflegstag – also Frühstück, Mittagessen, Jause, Abendessen – von 4,51 auf 5 Euro. Diese Erhöhung kommt im Rahmen der vergaberechtlichen Möglichkeiten zur Gänze der Beschaffung regionaler Lebensmittel zugute. Diese werden für

saisonale Schwerpunkte wie zum Beispiel Wildwochen herangezogen, bei denen dann rein regionale Lieferanten zum Zug kommen.

Die Herkunft der Lebensmittel wird in den Krankenhausküchen auch bereits aktiv kommuniziert. Dabei hilft die Kooperation mit dem Land Oberösterreich beim Projekt RegioLem. Klinik-individuell wird mittels Tischaufstellern oder Postern, auf denen über die regionale Herkunft informiert wird, auf die Lebensmittel-Herkunft aus der Region aufmerksam gemacht bzw. werden die jeweiligen Lieferanten namentlich angeführt. Eine besonders breit gestreute Info über die regionale Herkunft der Lebensmittel gibt es im Rahmen von Sonderaktivitäten wie zum Beispiel Wildwochen, Fisch-Specials oder Gerichten mit der frischen Kartoffelernte. Die Gestaltung übernehmen die Regionalkliniken mit den ihnen vor Ort zur Verfügung stehenden Lebensmitteln selbst.

„Essen stellt nach bester medizinischer, pflegerischer und therapeutischer Versorgung für die meisten unserer Patientinnen und Patienten den wichtigsten Punkt im Zuge ihres stationären Aufenthaltes dar. Es soll zur Gesundheit beitragen, strukturiert den Tag und ist meist Gesprächsthema Nummer eins unter Patientinnen und Patienten. Umso wichtiger, dass es nicht nur schmackhaft ist, sondern auch aus besten Zutaten erstellt ist. Beste Qualität garantieren hier regionale und saisonale Lebensmittel, die in den Küchen unserer Kliniken zur Verarbeitung gelangen“, so Lehner abschließend.