

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger,**

**Küchenleiter Christian Hügelsberger**

und

**Johannes Pöcklhofer von der Abteilung Gebäude- und**

**Beschaffungsmanagement des Landes OÖ**

am 28. Oktober 2019

zum Thema

**Regionale Lebensmittel für die Landesküchen –  
Ergebnisse des Pilotprojekts und Einbeziehung weiterer  
Dienststellen**



### Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

***„Die Küche des Landesdienstleistungszentrums bemüht sich seit Anfang 2019 verstärkt um den Einsatz regionaler Produkte. Mehr als die Hälfte der eingesetzten Lebensmittel sind bereits garantiert aus Österreich und dies wird auch klar kommuniziert. Mit einer Infoveranstaltung werden heute alle 42 Küchen des Landes in dieses erfolgreiche Projekt miteinbezogen. Das Land Oberösterreich mit rund 1,6 Millionen Mahlzeiten pro Jahr wird damit seiner Vorreiter-Rolle im regionalen Einkauf noch mehr gerecht,“ so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.***

### **Regionalität auch in der Außer-Haus-Verpflegung gefordert**

---

Immer mehr Mahlzeiten werden in Großküchen und Kantinen konsumiert. In vielen Fällen ist bei dieser Art der Verpflegung aber schwer zu erkennen, woher die verwendeten Lebensmittel stammen. 68 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher wünschen sich daher laut einer GfK-Studie eine Herkunftskennzeichnung auch bei der Außer-Haus-Verpflegung. Das Land Oberösterreich macht mit der seit Anfang 2019 laufenden Aktion „Wir essen regional“ einen großen ersten Schritt und zeichnet in der Küche der Landesdienstleistungszentrums (LDZ) in Linz die Herkunft der verwendeten Lebensmittel aus.

*„Eine gute Küche und eine gesunde Ernährung sind von grundsätzlicher Bedeutung für unser Wohlbefinden und unsere Lebensfreude. Dafür braucht es Lebensmittel in entsprechend hoher Qualität, wie sie von unseren Bäuerinnen und Bauern in Oberösterreich produziert werden. Das ist der einfache Hintergrund für unsere Bemühungen, den regionalen Einkauf in den Landesküchen zu steigern: Beste Lebensmittel mit kurzen Transportwegen frisch auf den Tisch“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.*

Die bereits gesammelten Ergebnisse werden heute, am 28. Oktober 2019 allen landesinternen Küchen und weiteren Kantinen in staatsnahen Institutionen präsentiert. Durch den Austausch und die Bewusstseinsbildung für dieses Thema sollen weitere Küchen für den vermehrten regionalen Einkauf im Rahmen des Vergaberechts gewonnen werden.

### **Küchen des Landes als wichtiger Hebel für regionalen Einkauf**

---

Jährlich werden allein in der Küche des Landesdienstleistungszentrums (LDZ) rund 380.000 Essen ausgegeben. Insgesamt versorgt das Land Oberösterreich in seinen 42 landesinternen Küchen, darunter Berufsschulen und Betriebsküchen, täglich 8.200 Menschen mit warmen Mahlzeiten. Die Einkaufs-Grundsätze des Leitgedankens „saisonal, regional, biologisch aus kontrollierter heimischer Landwirtschaft“ werden durch einen Kriterienkatalog, der als Empfehlung für alle Einrichtungen des Landes Oberösterreichs und seine nachgelagerten Einrichtungen gilt, konkretisiert.

*„Regionalität ist in den Kantinen angesagt, darauf möchten die Menschen auch hier nicht verzichten. Das erkennen immer mehr Arbeitgeber und sie nutzen ihre Küchen dazu, sich als attraktiver Betrieb von der Konkurrenz zu unterscheiden. In Zeiten steigender Nachfrage nach qualifizierten Fachkräften ist das ein gewichtiges Argument. Es freut mich daher sehr, dass wir als Land Oberösterreich hier als Vorreiter fungieren und den regionalen Lebensmitteleinkauf voranbringen“,* so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

---

## Bisherige Projektergebnisse

---

Die Aktion „Wir essen regional“ weist vor allem zwei Stoßrichtungen auf: die vermehrte Sichtbarmachung regionaler Lebensmittel und damit Bewusstseinsbildung und die nachvollziehbare Datenerhebung und Dokumentation der tatsächlichen Herkunft der verwendeten Lebensmittel.

*„In der Vergangenheit reichte oft der Einkauf bei einem österreichischen Händler aus, um diese Lebensmittel dann auch als regionale Produkte zu erfassen. Dann ist der Rinderbraten aus Argentinien und als Nachspeise die gesunde Banane auf einmal regional. Teil des Projektes ist es daher, gemeinsam mit den Händlern und den Produzentinnen und Produzenten ein möglichst automatisiertes System zu erarbeiten, um regionale, also aus Österreich stammende Produkte, zielsicher erfassen zu können. Das stellt sich in der Praxis als recht kompliziert dar und wir dürfen vor allem auch die Verantwortlichen in den kleineren Küchen nicht noch mit zusätzlicher Bürokratie belasten“*, erläutert Projektleiter Johannes Pöcklhofer von der Abteilung Gebäude- und Beschaffungsmanagement des Landes OÖ.

Die mit dem neuen System erfassten Umsatzanteile regionaler Lebensmittel (wertmäßig) betragen 2017 rund 50 Prozent und 2018 rund 53 Prozent. Das Ziel bis 2021 unter Berücksichtigung des Bundesvergabegesetzes ist die Erreichung von 60 Prozent.

---

## Erfahrungsbericht aus dem Landesdienstleistungszentrum

---

Die Auslobung der Lebensmittelherkunft wirkt sich auch auf die Einkaufsphilosophie der Köche aus. Die klare Kommunikation in Richtung der Konsumentinnen und Konsumenten wirkt motivierend auf das Küchenpersonal. Dessen besonderes Engagement lässt sich

andererseits aber auch werbewirksam einsetzen. *„Die Bewusstseinsbildung beim Thema regionale Lebensmittel ist mir persönlich ein wichtiges Thema und unser Projekt erweckt mittlerweile große Aufmerksamkeit bei unseren Gästen. Die Menschen beginnen auch über ihr privates Einkaufsverhalten nachzudenken. Das ist aus den vielen positiven Rückmeldungen klar abzulesen. Es ist für mich persönlich trotz des Mehraufwandes einfach eine große Freude, bei der Lebensmittelbeschaffung direkt mit den landwirtschaftlichen Produzenten im Kontakt zu stehen. Diese besondere Qualität der Zusammenarbeit, bisher allenfalls in der Spitzengastronomie üblich, bringt auch die Gemeinschaftsverpflegung qualitativ voran“*, so LDZ-Küchenleiter Christian Hügelsberger.

### **Hürden auf dem Weg zur regionalen Versorgung aller Landesküchen**

---

Die Rücksprache mit einzelnen Dienststellen hat gezeigt, dass durchschnittlich mit einer Kostensteigerung von fünf bis zehn Prozent gerechnet werden kann. Erschwerend kommt hinzu, dass trotz der am 22. März 2018 erfolgten Ausweitung des Bestbieterprinzips auf alle Lebensmittel die „regionale Bevorzugung“ absolut unzulässig ist. Lediglich im Rahmen der sogenannten Direktvergabe besteht mehr Spielraum, aber auch hier sind die unionsrechtlichen Grundfreiheiten zu beachten.

*„Die Erfahrungen aus dem Best Practice Projekt in der Küche des LDZ sollen auch den anderen Dienststellen des Landes helfen, den Einsatz regional eingekaufter Lebensmittel zu steigern. Schlussendlich wird es aber eine Weiterentwicklung im Bereich des Vergaberechts brauchen, um den Einsatz regionaler Lebensmittel weiter zu heben. Die positiven Effekte für die regionale Wertschöpfung relativieren auch die höheren*

*Kosten des regionalen Einkaufs. Regionale Lebensmittel sind durch ihre kurzen Transportwege und die naturverträgliche Herstellung in Österreich auch ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger abschließend.*