

Pressemitteilung

OÖ Gesundheitsholding setzt ab sofort auf regionale Lebensmittelherkunft

Gut zu Wissen-Zertifikat ist eine wichtige Benchmark für den größten öffentlichen oö. Gemeinschaftsverpfleger

Regionalität ist mehr als ein Schlagwort. Viele Großküchen in öffentlichen Einrichtungen, Krankenhäusern, Schulen und Kindergärten arbeiten seit Jahren mit regionalen Partnern und bäuerlichen Lieferanten zusammen. Mit 1. September 2023 tritt die Verordnung zur verpflichtenden Herkunftsangabe in der öffentlichen und privaten Gemeinschaftsverpflegung für Speisen, die Fleisch, Milch und Eier enthalten, in Kraft. Für viele Gemeinschaftsküchen wie z.B. in Kindergärten, Schulen, Pflegeeinrichtungen und Betriebskantinen stellt sich damit die Frage nach einer möglichst einfachen Umsetzung dieser neuen gesetzlichen Verpflichtung. Die Landwirtschaftskammer Österreich hat dafür die Lösung: Gut zu wissen, das unbürokratische Herkunftskennzeichnungssystem für die Gemeinschaftsverpflegung, das bereits jetzt von zahlreichen Küchen österreichweit umgesetzt wird. Ab sofort ist auch die OÖ Gesundheitsholding unter diesen Unternehmen, die mit knapp 15.000 täglich ausgegebenen Essensportionen in Krankenhäusern in allen oö. Regionen der größte öffentliche Gemeinschaftsverpfleger in Oberösterreich ist.

„Mit der Verleihung des Zertifikats wird gewürdigt, dass die Küchen der zehn Klinik-Standorte der OÖ Gesundheitsholding (OÖG), in denen jährlich knapp 5,5 Millionen Essensportionen ausgegeben werden, beim Einkauf von Lebensmitteln besonders viel Wert auf Regionalität legen. Die OÖ Gesundheitsholding setzt mit der Umsetzung der Gut zu wissen-Kriterien ein Zeichen für andere und ist damit ein wichtiges Vorbild dafür, wie Regionalität und Zusammenarbeit mit bäuerlichen Lieferanten umgesetzt werden kann. Ich begrüße die OÖ Gesundheitsholding als wesentlichen Partner für die OÖ Landwirtschaft und freue mich darüber, dass Mitarbeiter und Patienten in den oö. Krankenhäusern mit bester Lebensmittelqualität versorgt werden“, betont Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger.

Karl Lehner, OÖG-Geschäftsführer, sieht durch die Urkunden-Verleihung die Regionalitäts-Aktivitäten des Beschaffungsmanagements und der Küchenleitungen der letzten Jahre bestätigt und freut sich über die Verleihung: „Als größter oö. Spitalträger und Gesundheitskonzern ist uns gerade beim Lebensmitteleinkauf Regionalität für unsere Patientinnen und Patienten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wichtig. So wissen wir, wo unser Essen herkommt und was wir bekommen. Wir haben uns schon früh zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung bekannt und lassen nunmehr unseren Grad an Regionalität messen, um dies auch darstellen zu können. Die ‚Gut zu wissen‘-Zertifikate werden für uns Auszeichnung und Ansporn zugleich sein, uns kontinuierlich im Rahmen der vergaberechtlichen Vorgaben und ökonomischen Möglichkeiten noch regionaler aufzustellen.“

Gut zu wissen für Qualität und Transparenz

„Gut zu wissen, wo unser Essen herkommt“ ist ein Projekt der Landwirtschaftskammer Österreich, das öffentliche Küchen und die Gemeinschaftsverpflegung auffordert, transparent den Einkauf von Fleisch, Milch und Milchprodukten sowie Eiern offenzulegen. Ziel ist es, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen, damit mehr regionale Lebensmittel in Schulen, Kindergärten, Seniorenheimen, Krankenhäusern etc. verwendet werden. Mit kurzen Transportwegen und durch die Verwendung heimischer Lebensmittel wird ein wesentlicher Beitrag zum Klima-, Natur- und Tierschutz geleistet.

„Gerade in Zeiten, in denen die Landwirtschaft im Spannungsfeld zwischen Qualität und Preis steht, ist es von besonderer Bedeutung, dass sich Großküchen zur heimischen Herkunft und Transparenz bekennen. Unsere Bäuerinnen und Bauern garantieren Tierwohl in der Nutztierhaltung, Käfigfreiheit beim Ei, höchste Hygienestandards bei der Milch und bäuerliches Wirtschaften im stabilen Familienverband. Nur wenn sich die Konsumentinnen und Konsumenten mit ihrem Griff ins Regal zu dieser Art der Landwirtschaft bekennen, kann diese auch in der Form wie bisher erhalten bleiben. Gemeinschaftsverpfleger sind auf dem Weg zu mehr Transparenz wichtige Partner für uns“, erläutert Kammerdirektor Karl Dietachmair.

Mit Gut zu wissen werden nicht nur die gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Gut zu wissen ist auch ein gutes Marketinginstrument. Die Unternehmen und Einrichtungen erhalten Plakate, Info-Tafeln, Roll-ups und digitale Vorlagen. „Der direkte Kontakt von landwirtschaftlichen Produzenten zu den Küchen ist uns ein besonderes Anliegen“, so Dietachmair bei der Zertifikatsverleihung. „Gerade die Gemeinschaftsverpfleger, die ein geringeres Budget als die Gastronomen für den Wareneinkauf haben, sind hier als echte Vorbilder zu sehen. Sie schaffen es, mit einer klugen Warenwirtschaftsleistung und dem Einsatz von engagierten Küchenchefs auch in Zeiten von Teuerungen die hochwertigen heimischen Lebensmittel auf den Teller des Gastes zu bringen.“

„Mit der Umsetzung der Gut zu Wissen-Herkunftssicherung setzt die OÖ. Gesundheitsholding eine wichtige Benchmark in der Gemeinschaftsverpflegung und gibt damit ein klares Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft. Die erfolgreiche und kompetente Arbeit der OÖ.

Gesundheitsholding für ihre Patientinnen und Patienten möge dadurch eine zusätzliche Unterstützung erfahren“, betont Kammerdirektor Karl Dietachmair.

Daten und Fakten zu Gut zu wissen

Das Herkunftssiegel „Gut zu wissen“ wurde 2015 ins Leben gerufen, mittlerweile nehmen 558 Unternehmen und Einrichtungen aus den unterschiedlichsten Bereichen teil. Mit dabei sind u. a. die Speisewägen der ÖBB, das Amt der oö. Landesregierung mit seiner Betriebsküche im Landesdienstleistungszentrum, die Kantine des ORF-Zentrums in Wien, Bundesministerien, Seniorenheime, Spitäler und natürlich auch das Seminarhaus Auf der Gugl, das Gästehaus in der Landwirtschaftskammer OÖ. Aktuell werden die Kunden bei etwa 40 Millionen Essensportionen jährlich über die Herkunft von Fleisch, Milch und Milchprodukten sowie Eier und die Haltungsformen der Legehennen informiert.



Bildtext: Das Gut zu Wissen-Zertifikat wird vom Kammerdirektor der LK OÖ, Mag. Karl Dietachmair, an die OÖ Gesundheitsholding verliehen. Mag. Karl Lehner, MBA, Mitglied der Geschäftsführung der OÖ Gesundheitsholding nimmt das Zertifikat für die Küchenleiter der OÖ Gesundheitsholding entgegen. 1. v. l. OÖG-Techn. Dir. Mag. Rainer Moshhammer, 2. v. l. Ing. Peter Macek, OÖG-Beschaffungs- und Investitionsmanagement, 1. v. r. Gerald Donabauer, Betriebsleiter Küchen Kepler Uniklinikum.

Bildnachweis: LK Österreich/Ruisz, Abdruck honorarfrei

Kontakt für Rückfragen : Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at