



RRRRMMMMMMMMAAAA
Initiative zur Förderung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung
Ressourcen Management Agentur



Häuser
zum Leben

Unterstützung von Großküchen in der Stadt Wien beim verstärkten Einsatz von Lebensmitteln 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



RRRRMMMMMMMMAAA
Initiative zur Förderung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung
Ressourcen Management Agentur



Häuser
zum Leben

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 Gemüselaiabchen, 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 Selchfleischknödel 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, Fleischlaiabchen 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.