

Bregenz, am 20. Oktober 2015

Ausbau der Verwendung von regionalen Lebensmitteln in Landeskrankenhäusern Umsetzungsstrategie

Im Hinblick auf die Entschließung des Vorarlberger Landtages vom 11.5.2005 „Ländle Qualität – luag druf“ sowie die Landwirtschaftsstrategie 2020 „Ökoland Vorarlberg – regional und fair“ ist festzustellen, dass aufgrund der bestehenden, konstruktiven Zusammenarbeit zwischen dem Land Vorarlberg mit der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H. und der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH bereits in den letzten Jahren große Anstrengungen unternommen worden sind, um den Anteil an regionalen Lebensmitteln in den Vorarlberger Landeskrankenhäusern zu erhöhen.

- a) So gehen bereits bisher vom Gesamtumsatz von ca. 3,06 Millionen Euro für Lebensmittel rund 2,5 Millionen Euro (81 %) an Vorarlberger Lieferanten, wodurch diese Kaufkraft im Land bleibt. Der Anteil der Lebensmittel aus Vorarlberger Produktion ist geringer und soll in Zukunft erhoben und erhöht werden.
- b) Bei den geltenden, vergaberechtskonformen Ausschreibungskriterien für regionale Lebensmittel entscheiden für die Auswahl des Bestbieters 60 % Qualitäts-/Klimaschutzkriterien und 40 % Preiskriterien.
- c) In den fünf Landeskrankenhäusern werden jährlich für ca. 86.000 stationäre Patienten und etwa 4.000 Mitarbeitende im Rahmen der rund 900 Frühstücke, 2.000 Mittagessen und 900 Abendessen ca. 56 % frische Produkte, 20 % Convenience Produkte und 24 % Trockensortiment-Produkte – auch unter Berücksichtigung diätischer Vorgaben – verwendet.
- d) Mit speziellen Informationen und der Ausgabe von Gratisprodukten an bestimmten Schwerpunkttagen (z.B. Welt-Milchtag etc.) wurde versucht, die Bewusstseinsbildung der Patientinnen und Patienten, aber auch der Mitarbeitenden, für die Verwendung regionaler Lebensmittel voranzutreiben.
- e) Die Krankenhaus-Betriebsgesellschaft setzt im Rahmen ihres modernen Küchenkonzepts hierbei neben der Wirtschaftlichkeit auf eine hohe Produktqualität und Liefersicherheit.

Aufbauend auf den bisherigen Initiativen und unter besonderer Berücksichtigung des Ländle Herkunfts- und Gütesiegels wird die Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft als 1. Partner der „3G-Strategie des Ländle Herkunfts- und Gütesiegels“ ihre Bemühungen forcieren, im Rahmen der folgenden Umsetzungsstrategie die Verwendung von regionalen Produkten in den Vorarlberger Landeskrankenhäusern weiter auszubauen.

Durch Veränderung und eine 7-Punkte-Strategie mehr regionale Lebensmittel in den Landeskrankenhäusern

1. Es besteht Einvernehmen zwischen dem Land Vorarlberg und der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H. sowie der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH, insbesondere im Interesse der Regionalwirtschaft und des Klimaschutzes, dass
 - a. soviel Lebensmittel wie möglich aus Vorarlberger Erzeugung (Rohstoff, Verarbeitung und Vertrieb in Vorarlberg) verwendet werden sollen,
 - b. wenn das Produkt in Vorarlberg nicht erzeugt wird, dieses aus Österreich (Rohstoff aus Österreich, Verarbeitung und/oder Vertrieb in Vorarlberg) und
 - c. erst, wenn auch kein inländisch erzeugtes Produkt in Vorarlberg bzw. in Österreich erhältlich ist, dieses vom EU-Markt (Rohstoff und Verarbeitung am Weltmarkt, Vertrieb im EU-Raum) bezogen werden kann.
2. Die Zusammenarbeit mit der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H. und der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH wird auf eine neue Basis gestellt und die Ausschreibungskriterien für Lebensmittel aus konventioneller und biologischer Produktion für Landeskrankenhäuser werden unter besonderer Berücksichtigung der „3G-Strategie des Ländle Herkunfts- und Gütesiegels“ ergänzt.
3. Weiters wird eine externe Herkunftskontrolle für die, von den Landeskrankenhäusern bezogenen Lebensmittel (z.B. durch Agrovet) seitens der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H. durchgeführt.
4. Der Anteil an verwendeten Bioprodukten in den Landeskrankenhäusern wird erhöht.
5. Durch spezielle Schwerpunktwochen (z.B. Ländle Milch, Ländle Apfel, Ländle-Kalb/Alpschwein, etc.) soll die Bewusstseinsbildung der Patientinnen und Patienten, aber auch der Mitarbeitenden, für die Verwendung regionaler Lebensmittel an den Vorarlberger Landeskrankenhäusern verstärkt werden.
6. Im Zuge der Umstellung der Koch- und Speisepläne der Landeskrankenhäuser – unter Beachtung diätischer Vorgaben – auf die verstärkte Verwendung von regionalen Lebensmitteln (z.B. Obstsaften) sollen Produkte des Tiefkühl- und Trockensortiments wenn möglich durch Frischprodukte ersetzt werden; zugleich wird Mut zur Saisonalität bestimmter Lebensmittel gezeigt.
7. Nachdem einige Lebensmittel von den Landeskrankenhäusern aufgrund des Küchenkonzepts nur vorgefertigt bezogen werden können, wird über die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH im Rahmen eines Projektes geprüft, inwieweit diese vorgefertigten Produkte im Land erzeugt werden können (z.B. Kartoffeln gewaschen-geschält-geschnitten; Flüssigei von Hühnern aus Boden-/Volieren-/Freilandhaltung).

Den politisch Verantwortlichen in Vorarlberg ist klar, dass der bewusste Einkauf und der verstärkte Einsatz von regionalen Produkten in den Landeskrankenhäusern nur zu einem höheren Preis gegenüber Produkten vom Weltmarkt umgesetzt werden kann.