

**MACHBARKEITSSTUDIE ZUR MAXIMIERUNG DES EINSATZES
BIOLOGISCHER LEBENSMITTEL IN GROSSKÜCHEN IM WIENER
KRANKENANSTALTENVERBUND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER
FINANZIELLEN, MARKTSPEZIFISCHEN UND
GESAMTÖKOLOGISCHEN ASPEKTE.**

CLAUS HOLLER

Ludwig Boltzmann Institut für Stoffwechselerkrankungen und Ernährung
Leiter: Prof. Dr. Karl Irsigler
Wolkersbergenstraße 1
1130 Wien

Endbericht 2001

Im Auftrag der Gemeinde Wien, Magistrats Abteilung 22 - Umweltschutz,
Öko-Kauf-Projekt-Wien

ZUSAMMENFASSUNG

In diesem Pilotprojekt konnte im Neurologischen Krankenhaus Rosenhügel über einen Zeitraum von 6 Monaten gezeigt werden, dass man den monetären Anteil von Bioprodukten wesentlich steigern kann, ohne dabei ökonomische oder ökologische Aspekte zu vernachlässigen. In der Alltagspraxis wurde erprobt, ob Getreideprodukte, Fleisch und Wurst, Fette, Milchprodukte, Obst und Gemüse aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft im großen Stil die Speisepläne erobern können.

Der Anteil der Produkte aus biologischem Anbau konnte auf mehr als 50 Prozent ausgeweitet werden. Rind- und Schweinefleisch wurde zu 100 Prozent aus biologischer Landwirtschaft eingesetzt, bei den Fleisch und Wurstwaren gesamt betrug der Bio-Anteil 78 Prozent, bei Getreide und den Getreideprodukten 85 Prozent. Bei den Fetten wurde auf 65 Prozent, bei Milch und Milchprodukten auf 65 Prozent gesteigert.

Die Studie belegt darüber hinaus, dass die am Markt erhältlichen Mengen an Bio-Lebensmitteln in fast allen Produktgruppen ausreichen, um sämtliche Krankenanstalten des Wiener Krankenanstaltenverbundes zu versorgen. Vor allem Rindfleisch aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft steht in ausreichender Menge zur Verfügung, wenn nicht nur das Gustostück Verarbeitung findet, sondern auch andere Teile des Tieres. Auch Milch und Milchprodukte, Eier, Kartoffel, Getreide und Getreideprodukte werden auf dem Markt genügend angeboten. Nur die Versorgung mit Obst und Gemüse aus biologischer Landwirtschaft kann durch die saisonale Abhängigkeit, und auch auf Grund von Distributionsproblemen nicht das ganze Jahr über in ausreichender Menge gewährleistet werden. Zusätzlich führt auch der Mangel an Convenience-Produkten (z.B. Tiefkühlwaren) aus biologischer Landwirtschaft dazu, dass außerhalb der Saison zum Beispiel tiefgekühltes Bio-Gemüse kaum erhältlich ist und wenn, dann nur mit sehr hohen Preisen und sehr langen Transportwegen.

Der Anstieg des Bioanteils ging nicht mit einem parallelen Anstieg des Preises einher. So ergab auch die Korrelation des Bioanteils mit dem Preis pro Patient und Tag keinen statistisch signifikanten Zusammenhang.

Deutlich geringer als erwartet war daher der Preis für den Lebensmitteleinsatz pro Patient und Tag mit ATS 57,12 bei einem monetären Bio-Anteil von 50 Prozent. Möglich wurde das durch geschickte Einkaufspolitik und dadurch, dass die regionale und saisonale Verfügbarkeit beachtet wurde. Im Durchschnitt sind zum Beispiel Fleisch und Wurstwaren etwa um 30 Prozent teurer. Doch durch die deutlich geringeren Garverluste bei verkürzter Kochzeit werden mehr als 10 Prozent des Aufpreises kompensiert. Eine ernährungsphysiologische Reduktion der Fleischportionsgröße erlaubt weitere Einsparungen. Milch und Milchprodukte sind auf dem Markt nur um etwa 5 Prozent teurer im Vergleich zu den Produkten aus

konventioneller Landwirtschaft. Bei Obst, Gemüse und Gemüseprodukten sind die Preise saisonal sehr unterschiedlich.

Der höhere Preis für biologisches Fleisch erscheint berechtigt, um den Patienten, vor allem bei Rindfleisch, die größtmögliche Sicherheit zu bieten. Weitere mögliche Gesamteinsparungen sind vor allem durch einen verringerten Einsatz von Convenience-Produkten erreichbar, denn der personelle Mehraufwand für die Weiterverarbeitung von Rohprodukten ist deutlich weniger kostenintensiv als der Einsatz von Fertigprodukten.

Dies ist ein wesentlicher Punkt der Auswertung nach ökonomischen Gesichtspunkten: Der Einsatz von Arbeitskraft spart Geld. Der Einsatz von Arbeitskraft für Küchentätigkeiten wie Rüsten, usw., sowie für eine saisonale Adaptierung des Speiseplans senkt die Kosten durch Einsparungen im Einkauf von Fertigprodukten deutlich. Ein hundertprozentiger Verzicht auf kostenintensive Convenience-Produkte ist unmöglich, und kann aus den vorliegenden Ergebnissen auch nicht abgeleitet werden. Sehr wohl zeigen die Daten, dass eine Reduktion der Fertigprodukte, und der Einsatz von zusätzlich 1 bis 2 Arbeitskräften (Dimensionen Rosenhügel – etwa 180 Patienten pro Tag) in Summe zu einer Kostenreduktion führen. Die Rationalisierungsmaßnahmen beim Personal im Küchenbereich sind aus dieser Sichtweise ökonomisch kontraproduktiv.

Die Kosten für den personellen Mehraufwand durch den Einsatz weniger gerüsteter Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft liegen in der vorliegenden Studie bei ATS 2.43 pro Patient und Tag. Das Einsparungspotential durch Reduktion des Einsatzes von Convenience-Produkten beträgt bei Berücksichtigung der teuersten und der kostengünstigsten Studientage im Mittel mehr als ATS 7.- pro Patient und Tag bei einem Bio-Anteil von 50 Prozent.

Aus ökonomischer Sicht zeigen die Ergebnisse, dass eine Steigerung des Bio-Anteils in einer Großküche auf 30 Prozent Bio-Anteil ohne wesentliche Kostensteigerung möglich ist, wenn die bessere Fleischqualität von Tieren aus biologischer Landwirtschaft beim Kochvorgang berücksichtigt wird, die Fleischportionen um 2 bis 3 Dekagramm verkleinert werden, und Gemüse und Obst nach der saisonalen Verfügbarkeit bei der Speiseplangestaltung Berücksichtigung finden.

Ohne Beachtung oben erwähnter Maßnahmen erhöhen sich die Kosten des Lebensmitteleinsatzes pro Patient und Tag um etwa 17 Prozent.

Werden die begleitenden Maßnahmen vernünftig gesetzt ist ein Bioanteil von 50 Prozent mit einer Kostensteigerung von etwa 20 Prozent realistisch, nimmt man auf Einsparungspotentiale keine Rücksicht, steigen die Kosten um mehr als 30 Prozent.

Wesentliche Einsparungen sind durch Verwendung des Wiener Hochquellwassers möglich, wenn auf kosten- und transportintensives Mineral- bzw. Tafelwasser verzichtet wird.

Werden Umweltreparaturkosten, die für Sanierungen nach intensiver industrieller (konventioneller) Bewirtschaftung anfallen, im Sinne der Kostenwahrheit beachtet, ist der Einsatz von Produkten aus biologischer Landwirtschaft deutlich kostengünstiger.

Die ökologischen Vorteile des biologischen Landbaues sind unwidersprochen. An Hand von Beispielen werden die Reduktion klimawirksamer Gase, Einsparungen an Transportenergie durch den Einsatz regionaler Produkte, und energetische Vorteile durch Verwendung von saisonalen Lebensmitteln ausführlich dargestellt. Aufgezeigt wird, dass die negativen Auswirkungen der industrialisierten Landwirtschaft durch Umstieg auf eine ökologische Wirtschaftsweise vermieden werden.

Das im Klimaschutzprogramm der Stadt Wien vorgegebene Ziel, dass bis zum Jahr 2005 mindestens 30 Prozent aller von der Stadt gekauften Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft stammen sollen, wurde im Neurologischen Krankenhaus Rosenhügel weit übertroffen. Das Projekt beweist, dass ohne besondere Probleme der Anteil der Biolebensmittel auf etwa 50 Prozent gesteigert werden kann. Somit ist belegt, dass auch das kurzfristige Ziel machbar ist, bis zum Jahr 2002 33 Prozent Biolebensmittel in den Häusern des Wiener Krankenanstaltenverbundes einzuführen. Die damit einhergehende Kostenerhöhung kann minimiert werden, wenn die Speisepläne an das Fleischangebot und die saisonale Verfügbarkeit bei Gemüse und Obst angepasst werden, muss jedoch in der Budgetierung unbedingt Beachtung finden. Die ökologischen Vorteile sind enorm, werden jedoch derzeit noch nicht monetär bewertet, was ehest baldig zu ändern ist. Nur ganzheitliches Denken, das auch volkswirtschaftliche Aspekte berücksichtigt, kann zu zukunftsorientierten Lösungen führen.