

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

und

**Abteilungsleiter Gebäude- und Beschaffungs-Management
des Landes OÖ Mag. Gerhard Burgstaller**

am

Montag, 07. Juni 2021

zum Thema

**Start der Landeskoordinationsstelle für
Regionale Lebensmittel (LaKoSt) –
Landesküchen schalten in den nächsten Gang**

Zusätzliche Gesprächspartner:

- DIⁱⁿ Margit Steinmetz-Tomala, Geschäftsführung Kulinarik Genussland Marketing OÖ
- Johannes Pöcklhofer, Abteilung Gebäude- und Beschaffungsmanagement
- Christian Hügelsberger, Leiter der Betriebsküche des LDZ

Rückfragen-Kontakt:

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113
www.max-hiegelsberger.at, www.facebook.com/maxhiegelsberger**

Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Österreichs Lebensmittelqualität ist international hoch anerkannt. Zurecht möchten die Menschen auch in der Außer-Haus-Verpflegung heimischen Genuss. Öffentliche Kantinen haben hier eine Vorbildwirkung, daher steigern wir als Land Oberösterreich konsequent den Anteil regionaler Lebensmittel. Die Einrichtung der LaKoSt, einer eigenen Servicestelle für Küchen und regionale Lebensmittelproduzenten, ist der nächste logische Schritt. Das Ziel bis 2025 ist klar und einfach gesagt: 70/30! 70 Prozent regionale Lebensmittel, 30 Prozent biologische Lebensmittel und das bei mehr als 1,25 Millionen Mahlzeiten pro Jahr.“

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Verwendung regionaler Lebensmittel in den Küchen des Landes OÖ

Das Land Oberösterreich verfolgt in der Lebensmittelbeschaffung klare Zielsetzungen: Ein möglichst hoher Anteil an aus Österreich stammenden und biologisch produzierten Lebensmittel und der direkte Einkauf bei Bäuerinnen/Bauern und Lebensmittelproduzent/innen aus der unmittelbaren Umgebung der jeweiligen Küchen. Mit der Einrichtung der Landeskoordinationsstelle für regionale Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung (kurz LaKoSt) erfolgt nun der nächste Entwicklungsschritt. Die LaKoSt wird als erste Anlaufstelle für Küchenleiter/innen und Lieferant/innen zum Thema regionale Beschaffung dienen. *„Wir beschäftigen uns im Land Oberösterreich bereits seit einigen Jahren sehr intensiv mit unserem Lebensmitteleinkauf. Als Agrar-Landesrat ist es mir ein großes Anliegen, dass die öffentlichen Küchen durch ihre Einkaufspolitik als Vorbild dienen. Die Küchenleiter und Einkaufsverantwortlichen tragen dieses Bemühen sehr aktiv mit. In diesem Bereich etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen, ist gesamtwirtschaftlich gesehen ein großer Gewinn. Um passende Lieferanten zu finden, tragfähige Lieferbeziehungen aufzubauen und auch die Speisepläne*

entsprechend anzupassen, braucht es viel Know-How. Die Küchenleiterinnen und -leiter, aber auch die Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten brauchen auf diesem Weg eine Begleitung. Ich freue mich daher sehr, dass sich in der neu eingerichteten LaKoSt nun ein spezialisierter Mitarbeiter genau auf diese Aufgabe konzentrieren kann. Die Abteilung Gebäude- und Beschaffungsmanagement und das Genussland OÖ bringen ihre jeweilige Expertise ein und wirken bei dieser innovativen Einrichtung zusammen“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Aufgabe und Ziele der neuen Dienststelle

Die LaKoSt wird den Einkauf heimischer, saisonaler und direkt aus der Umgebung stammender Produkte weiter steigern. Aktuell liegt der Anteil regionaler Lebensmittel (aus Österreich) über alle 39 Küchen des Landes OÖ gerechnet bei knapp über 60 Prozent, der Anteil biologischer Lebensmittel bei 26,5 Prozent. Jährlich geben die Küchen des Landes OÖ 1,286.000 Essen aus, bei einem Wareneinsatz von gut 4,6 Millionen Euro.

Die Ziele der neu geschaffenen Dienststelle sind klar definiert:

1. Beschaffung und Verarbeitung von regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln
2. > 70 % Regionalanteil, >30 % Bioanteil bis 2025
3. Bewusstseinsbildung bei allen Stakeholdern
4. Wertschätzung für Produkt/ Produzent/ Gast/ Küchenteam erhöhen
5. Erweiterung und Qualitätssteigerung des kulinarischen Angebots
6. Reduzierung von hochverarbeiteten Convenience-Produkten
7. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bzw. Lebensmittelabfällen
8. Versorgungssicherheit mit heimischen Produkten gewährleisten
9. Klimaschonende Produktion & Lieferung
10. Austausch und Entwicklung forcieren (Fokus auf Zukunftstrends wie Take-away oder Vertragsanbau)

Diese Ziele sollen erreicht werden, indem die LaKoSt als Drehscheibe zwischen Produzenten/Lieferanten, Küchenleitern und/oder Einkaufsverantwortlichen fungiert. Die Hauptaufgaben sind die Helpdesk-Betreuung, also die Beratung und Betreuung sowie die Etablierung des „Dynamischen Beschaffungssystems“ (Hierbei handelt es sich um ein spezielles Online-Ausschreibungsverfahren, das sich gut für Lebensmittelbeschaffungen eignet). Weitere wichtige Tätigkeiten sind die Organisation von Veranstaltungen sowie die Bereitstellung von Marketinginstrumenten zur Bewusstseinsbildung. Auch die Unterstützung bei der Kennzahlenermittlung (Regionalanteil/Bioanteil) fällt in den Aufgabenbereich der LaKoSt.

„Wir streben eine kontinuierliche Steigerung des regionalen Anteils an Lebensmitteln an, um die Küchen und auch die Produzentinnen und Produzenten nicht zu überfordern. Die Umstellung auf regionale Lebensmittel ist schließlich kein simpler Austausch von Lieferanten, sondern ändert auch die Abläufe und hat oft einen höheren Arbeitsaufwand in den Küchen zur Folge. Auch kostenseitig macht sich ein verstärkt regionaler Einkauf natürlich bemerkbar. Die Ansprüche der Kantinengäste und die Beschränkungen des Produktionsstandorts Österreich sind relevant für die Zielsetzungen. Durch die verstärkte Kommunikation hin zu den Kantinengästen erhoffen wir uns auch über die Kantinen hinaus eine starke Bewusstseinsbildung. In der weiteren Entwicklung soll das gesammelte Know-How der LaKoSt dann auch den Küchen landesnaher Einrichtungen zur Verfügung stehen“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger: „Ich möchte mich bei allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit in der Konzeption der neuen Servicestelle LaKoSt herzlich bedanken. Die klar definierten Aufgaben und Zielsetzungen schaffen ideale Rahmenbedingungen für den Start.“

Vergaberechtskonformer Fokus auf regionale Anbieter

Die Abteilung Gebäude- und Beschaffungs-Management hat die vergaberechtskonforme und kosteneffiziente Beschaffung der vom Land Oberösterreich benötigten Waren und Dienstleistungen zur Aufgabe. Oberösterreich ist Teil des EU-Binnenmarktes und daher bei Einkäufen sehr strikten Regelungen zur Wahrung des Binnenmarkts-Prinzips unterworfen. Als Exportbundesland Nummer Eins profitiert Oberösterreich enorm von diesem Prinzip. Gleichzeitig führt es gerade bei Lebensmitteln oft zu seltsam anmutenden Situationen, wenn beispielsweise deutsches Tiefkühlfleisch in lokalen Schulkantinen angeboten wird. *„Die Erhöhung des Regionalanteils im öffentlichen Einkauf ist eine wichtige aber auch herausfordernde Zielsetzung. Mit der neu geschaffenen LaKoSt steht nun die erforderliche Betreuungskapazität zur Verfügung, um unsere 39 Küchen auf diesem Weg zu begleiten. Der Lebensmitteleinkauf soll in Zukunft unter Ausschöpfung aller rechtlichen Möglichkeiten stärker regionalisiert werden. Auch Anliegen regionaler Produzentinnen und Produzenten sollen dabei weitgehend berücksichtigt werden. Das bedeutet in der Logistik und in der Abwicklung zusätzlichen Aufwand. Damit sich Nachfrage und Angebot überhaupt treffen, wurde im Rahmen des Bundesvergaberechts das Instrument des „Dynamischen Beschaffungssystems“ (DBS) eingerichtet. Es freut mich sehr, dass Oberösterreich aufgrund seiner Anstrengungen im Bereich regionale Beschaffung als Beispielregion für das DBS ausgewählt wurde“*, so Abteilungsleiter Mag. Gerhard Burgstaller.

Know-How aus mehreren Dienststellen sinnvoll zusammengeführt

In der Konzeption und der zukünftigen Zuständigkeit für die LaKoSt wirken mit der Abteilung Gebäude- und Beschaffungs-Management und dem Genussland OÖ zwei unterschiedliche Einrichtungen des Landes OÖ zusammen. Organisatorisch wird die LaKoSt Teil des Genussland OÖ sein, in der täglichen Arbeit aber auf das Know-How aus beiden Einrichtungen zurückgreifen können. *„In der LaKoSt vereinen wir die relevanten*

Fachkenntnisse aus verschiedenen Bereichen, um den regionalen Einkauf unter Einhaltung des vergaberechtlichen Rahmens weiter voranzubringen. Meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben in den letzten Jahren bereits viel Erfahrung mit diesem Thema gesammelt und ein eigenes System zur Erfassung des tatsächlichen Regional-Anteils entwickelt. Diese Anwendung trennt in Zukunft auch die Bestellungen bei Systemlieferanten nach der Herkunft der Lebensmittel auf und schafft so verlässliche Daten. Ergänzt wird unser Input durch die Kompetenz und die Erfahrung des Genussland OÖ in der Kooperation mit unseren heimischen Lebensmittel-Manufakturen“, so Abteilungsleiter Burgstaller abschließend.