

Presseinformation

11. Mai 2016

NÖ Landeskliniken tragen stark zur regionalen Wertschöpfung bei **LR Wilfing: „Werden auch in Zukunft ganz klar auf Regionalität setzen“**

Im Rahmen einer Pressekonferenz im Universitätsklinikum St. Pölten informierten Landesrat Mag. Karl Wilfing und Dipl. KH-BW Helmut Krenn, Kaufmännischer Direktor der NÖ Landeskliniken-Holding, zum Thema „Regionalität und Bio-Produkte in den NÖ Landes- und Universitätskliniken“. Landesrat Wilfing sprach von einer Erfolgsgeschichte. Die niederösterreichischen Spitäler seien „nicht nur hervorragende Gesundheitsversorger, sondern tragen auch sehr stark zur regionalen Wertschöpfung bei“.

Die NÖ Landeskliniken-Holding sei der größte Gesundheitsanbieter Österreich, sagte Wilfing und belegte dies mit folgenden Zahlen: rund 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, rund 170.000 operative Leistungen im Jahr, 358.000 stationäre Aufenthalte im Jahr 2015 und rund 32.000 tagesklinische Aufenthalte im Jahr 2015. Durch die Übernahme aller Landeskliniken unter ein gemeinsames Dach sei neben der strategischen Planung der Gesundheitsversorgung nun auch ein gemeinsamer Einkauf für alle Standorte möglich. Dabei konnten in den vergangenen Jahren, gerade was medizinische Geräte und Synergie-Effekte durch beispielsweise größere Mengen betreffe, rund 500 Millionen Euro eingespart werden, die wieder in den Betrieb der Spitäler reinvestiert worden seien, so der Landesrat.

Ein wesentlicher Faktor der niederösterreichischen Politik sei ganz klar die Regionalität, so Wilfing, der betonte, dass diese trotz des zentralen Einkaufs weiterhin im Mittelpunkt stehe. „Insgesamt wurden im Vorjahr 18,3 Millionen Euro für Lebensmittel ausgegeben“, so Wilfing. Davon seien 76,6 Prozent lokal beschafft und direkt von regionalen Zulieferern an die Kliniken geliefert worden, 23,4 Prozent hingegen seien zentral beschafft worden. Diese beiden Werte seien in den vergangenen Jahren stabil geblieben. „Beim Einkauf der Lebensmittel verbleibt der Löwenanteil der Wertschöpfung in Niederösterreich: 13,4 Millionen Euro, das sind 73,1 Prozent bleiben in Niederösterreich“, so Wilfing. Im Vergleich dazu: 2,5 Millionen Euro (13,8 Prozent) gehen nach Wien, 2,3 Millionen Euro (13 Prozent) in die restlichen Bundesländer und 12.132 Euro (0,1 Prozent) ins

Presseinformation

Ausland.

2015 seien in den niederösterreichischen Spitälern 2,5 Millionen Semmeln, 51 Tonnen Reis, 954.602 Liter Milch, 164 Tonnen Rindfleisch, 578.782 Eier und 590 Tonnen frisches Gemüse verbraucht worden. Erfreulich dabei sei, „dass wir den Anteil an Bio-Lebensmitteln kontinuierlich steigern konnten“, so Wilfing. So waren es im Jahr 2004 noch rund 15 Prozent, im Jahr 2015 bereits 30,2 Prozent. „Das ist eine Steigerung von über 100 Prozent und zeigt, dass der regionale Ankauf sehr hoch ist“, so der Landesrat, der betonte, dass man eine „Stütze der regionalen Wirtschaft“ sein wolle.

Die größte Küche der niederösterreichischen Spitäler sei die des Universitätsklinikums St. Pölten mit 2.000 Quadratmeter Nutzfläche, 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Täglich würden hier 6.000 Portionen ausgegeben werden. Der Jahresverbrauch liege bei 70 Tonnen Rindfleisch, 27 Tonnen Erdäpfel, 53 Tonnen Gemüse, 130.000 Litern Milch und 151.000 Eiern. „Insgesamt arbeiten in den Spitalsküchen rund 720 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die jährlich mehr als 7,5 Millionen Portionen Essen zubereiten“, erklärte Wilfing, dass davon rund 1,4 Millionen Portionen an Kindergärten, Pflegeheime, Schulen und Sozialorganisationen (Essen auf Rädern) geliefert werden.

Der Faktor „Speisen“ sei in einem Krankenhaus ganz wichtig, so Wilfing. Dieser gehöre zum Wohlfühlen und damit zu einem positiv verlaufenden Genesungsprozess. Die letzte Patientenbefragung zeige, dass die Zufriedenheit mit den Speisen in den NÖ Landeskliniken sehr hoch sei: 85,62 von 100 möglichen Punkten. Das sei darauf zurückzuführen, „dass die Küchenteams hervorragende Arbeit leisten und mit großer Freude arbeiten“, so Wilfing. „Fast alle unsere Spitalsküchen sind ‚Vitalküche+‘ zertifiziert“, so der Landesrat. Einzig und allein Mödling sei noch nicht zertifiziert, weil sich die Küche aufgrund des Umbaus noch im Provisorium befinde und daher noch nicht alle Kriterien erfülle.

Über 13 Millionen Euro bleiben durch den regionalen Lebensmitteleinkauf direkt bei den Bauern und regionalen Zulieferern, so Wilfing, der betonte: „Wir werden auch in Zukunft ganz klar auf Regionalität setzen.“

In den NÖ Landeskliniken werde in erster Linie biologisch-regional, weiters regional und dann niederösterreichweit eingekauft, so der Kaufmännische Direktor der NÖ Landeskliniken-Holding Krenn. Alles, was Frischware wie Fisch, Geflügel, Gemüse, etc. betreffe, werde weitestgehend regional besorgt. Trockenware und

Presseinformation

beispielsweise Mineralwasser würden zentral ausgeschrieben werden. „Danke an die Politik, die uns bei unserem Tun unterstützt“, so Krenn.

Nähere Informationen: Büro LR Wilfing, Florian Liehr, Telefon 02742/9005-12324, e-mail florian.liehr@noel.gv.at, NÖ Landeskliniken-Holding, Mag. (FH) Cornelia Bunkrad, Telefon 02742/9009-11610, e-mail cornelia.bunkrad@holding.lknoe.at.



In der Küche des Universitätsklinikums St. Pölten: Dipl. KH-BW Helmut Krenn, Kaufmännischer Direktor der NÖ Landeskliniken-Holding, Landesrat Mag. Karl Wilfing und Küchenchef Martin Knabb. (v.l.n.r.)

© NLK