

Organisationsstruktur und Beschaffungswesen der öffentlichen Mensen in Südtirol

Ergebnisbericht

Thomas Benedikter

Bozen, November 2003

Finanzierung		Auftraggeber	Durchführendes Institut
<p>Autonome Provinz Bozen - Südtirol</p>  <p>Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige</p>	<p>EUROPÄISCHE UNION Europäischer Sozialfonds</p>  <p>UNIONE EUROPEA Fondo sociale europeo</p>		<p>Sozialforschung und Demoskopie</p>  <p>Ricerche Sociali e Demoscopia</p>
 <p>MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI Dipartimento per le politiche del lavoro e dell'occupazione e tutela dei lavoratori <u>Ufficio Centrale OFFL</u></p>		<p>Bahnhofstrasse 22 39014 Burgstall tel. +39-0473-290057 fax. +39-0473-292521</p>	<p>Dominikanerplatz 35 I-39100 BOZEN tel. +39-0471-970115 fax. +39-0471-978245 Info@apollis.it</p>

Zitat: Benedikter, Thomas (2003): Organisationsstruktur und Beschaffungswesen der öffentlichen Mensen in Südtirol. Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung, apollis, Bozen.

Interne Projektnummer: 232

Projektleitung: Helmuth Pörnbacher

Bozen, 2003

Inhaltsverzeichnis

1	Ausgangslage	5
2	Ziele der Untersuchung	7
3	Methode und Durchführung	8
4	Ausgewählte öffentliche Mensen in Südtirol: Ergebnisse der Fallbeispiele	11
4.1	Die Kindergärten in Burgstall.....	11
4.2	Der Kindergarten „Mille colori“ in Brixen.....	16
4.3	Das Altersheim „Don Bosco“ in Bozen.....	20
4.4	Das Altersheim St. Zeno in Naturns.....	26
4.5	Das „Essen auf Rädern“ im Sozialsprengel Unterland.....	30
4.6	Das Gamperheim Bozen.....	35
4.7	Die Universitätsmensa in Bozen.....	38
4.8	Das Regionalkrankenhaus Bozen.....	43
4.9	Das Krankenhaus Sterzing.....	49
4.10	Die Schüler- und Gemeindemensa Bruneck.....	57
5	Zusammenfassung im thematischen Querschnitt	62
5.1	Organisation, Zuständigkeiten, Funktionen.....	62
5.2	Die Kunden der Mensen.....	63
5.3	Die Kriterien der Menügestaltung.....	66
5.4	Das Einkaufswesen.....	67
5.5	Vor- und Nachteile der Bioprodukte aus der Sicht der Mensaverantwortlichen.....	69
5.6	Perspektiven zur Einführung von Biokost und Förderungsmöglichkeiten.....	70
6	Schlussfolgerungen	73
6.1	Rechtliche Rahmenbedingungen.....	73

6.2	Organisatorische Rahmenbedingungen.....	74
6.3	Wirtschaftlichen Rahmenbedingungen.....	75
6.4	Soziale Rahmenbedingungen.....	76

1 Ausgangslage

In den letzten Jahren hat der Verbrauch von Lebensmitteln und Rohprodukten aus biologischem Anbau in den öffentlichen Mensen Italiens einen bemerkenswerten Aufschwung erlebt. Diese Entwicklung ist auf einige neue Rechtsvorschriften (Art. 59 des staatlichen Finanzgesetzes für das Jahr 2000; verschiedene Regionalgesetze; in Südtirol: Landtagsbeschlüsse), auf ein verändertes Konsumentenbewusstsein sowie auf die Verunsicherung der Verbraucher durch eine Reihe von Lebensmittelskandalen zurückzuführen.

Für die Erzeuger biologischer Produkte und ihre Vermarktungsorganisationen ergibt sich die Notwendigkeit, diese Entwicklung zu konsolidieren und von zufälligen Einflussfaktoren zu lösen, damit die Ertragskraft der Betriebe im Ökolandbau nachhaltig gesichert werden kann.

Ein bedeutender Markt innerhalb der „Außer Haus-Verpflegung“ ist die Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen öffentlicher Mensen. Immer mehr hat sich die Erkenntnis verbreitet, dass auch in Großküchen, die 1000 und mehr Mahlzeiten pro Tag herstellen, gesundes und vitalstoffreiches Essen mit biologischer Qualität geboten werden kann. In Deutschland setzen bereits einige tausend Großküchen Bioprodukte ein, wobei bei den öffentlichen Mensen die Studentenwerke und die Kindergärten und Ganztagschulen Vorreiter waren. Diese Mensen wählen i.d.R. eine der folgenden drei Varianten: die Umstellung auf den Bezug von einzelnen Bioprodukten ohne Veränderungen im Speisenangebot und ohne dies zu deklarieren, die Erweiterung des Speisenangebots um einzelne, mit biologischen Rohstoffen hergestellte Vollwertgerichte, die völlige Umstellung auf ökologische Produkte.

Die BVG, eine Vermarktungsgenossenschaft für biologisch angebautes Obst mit Sitz in Burgstall, hat beim Europäischen Sozialfonds im Jahr 2001 mit Unterstützung von OASI-Studio associato und apollis-Institut für Sozialforschung & Demoskopie ein komplex aufgebautes und umfangreiches Projekt unter dem Titel „**Südtiroler Bioprodukte in Mensen der öffentlichen Hand: Ein neues Potential für den lokalen Arbeitsmarkt und ein neuer Markt für die Südtiroler Bioproduzenten**“ eingereicht, welches von der zuständigen Kommission gutgeheißen wurde. Ziel dieses Projektes ist es, eine neue Vermarktungsschiene für biologisch produzierte Lebensmittel in Südtirol aufzubauen, wobei sich der Bogen von der Analyse des Produktionspotentials der Biobetriebe über eine ge-

zielte Marktanalyse, eine vertiefende Literaturstudie bis hin zum Aufbau einer konkreten Initiative spannt. Zudem werden die Arbeiten von einer Arbeitsgruppe aus Experten begleitet und die Ergebnisse sollen auch gebührend in der Öffentlichkeit dargestellt werden. Die gesamte Initiative zielt auf die Belieferung öffentlicher oder öffentlich geförderter Mensen mit Produkten aus biologischer Landwirtschaft, unter anderem auch in Hinblick auf die Initiative des Gesetzgebers auf staatlicher Ebene zur Unterstützung lokal produzierter und/oder biologisch angebaute Produkte.

Die Arbeiten zur Analyse des Marktes wurden im Projekt inhaltlich und physisch zweigeteilt. Nachdem der Antragsteller in erster Linie am Verkauf von Obst und hier in erster Linie von Äpfeln interessiert ist, gleichzeitig die verfügbaren Mengen auf jeden Fall die Aufnahmekapazitäten des lokalen Marktes, also die Nachfrage in Südtirol, überschreiten, wurde das Institut Synergie (Bad Wildbad, D) mit der Analyse des europäischen Marktes für Äpfel mit dem Schwerpunkt auf den Mensen betraut.

Parallel dazu führt **apollis** eine Analyse des lokalen, Südtiroler Marktes durch. Diese Analyse soll zum einen einen lokalen Schwerpunkt haben und zum anderen sich nicht nur auf Obst konzentrieren. Dieser Teil der Marktuntersuchung sieht damit als Adressat nicht ausschließlich die BVG, sondern zielt auf eine (stark lokale) Vermarktung mehrerer in Südtirol biologisch hergestellter Produkte ab, wobei neben dem Obst vor allem dem Gemüse und den Milchprodukten ein Hauptaugenmerk geschenkt werden wird. Das erste Modul versucht den Südtiroler Mensenmarkt anhand quantitativer Daten zu beschreiben; dafür liegt ein eigener Ergebnisbericht vor (Pörnbacher (2004)). Das zweite, vorliegende Modul versucht mit einer Serie von Fallstudien mit einer qualitativen Vorgehensweise zu verstehen, welche Bedürfnisse und Präferenzen Mensen bezüglich der Lieferung von Produkten haben und welche Schlüsse man daraus für eine Vermarktungsinitiative ziehen kann.

2 Ziele der Untersuchung

Ziel dieser Studie ist ein tiefergehendes Verständnis des Aufbaus, der Funktionsweise und der Bedürfnisse der öffentlichen Mensen in Südtirol sowie ihres Interesses am Bezug von Produkten aus der biologischen Landwirtschaft im Allgemeinen und speziell aus Südtirol. Zum Verständnis der Funktionsweise gehört die Beschreibung und Analyse der Organisations- und Entscheidungsstruktur (einschließlich der Trägerschaft), die Personal- und Infrastrukturausstattung und die Prozessabläufe in der Mensa. Daneben geht es darum, spezifische Bedürfnisse der Mensen hinsichtlich Einkauf und Beschaffung wie z.B. die bezogene Rohprodukte nach Mengen, die Lieferbedingungen, die Art der Lieferanten, Lagerung, bereits bestehender Bezug von Bioprodukten zu verstehen. Als letzter Punkt soll geklärt werden, inwiefern sowohl bei den Verantwortlichen wie bei den Kunden der öffentlichen Mensen Südtirols ein Interesse für Biokost und Produkte aus biologischem Anbau und speziell von Bioprodukten regionaler Provenienz besteht.

Die Gespräche mit den Verantwortlichen der ausgewählten öffentlichen Mensen bauen auf einem allgemeinen Leitfaden auf, der sich in drei Abschnitte gliedert:

Das Fragenprogramm

Rahmenbedingungen: dieser Teil soll eine Übersicht über die Träger, die Führungsverantwortlichen und das Organigramm der jeweiligen Mensa liefern. Er soll die Mensa bezüglich Typ und Kundenstamm beschreiben, den rechtlichen Rahmen umreißen und die beteiligten Organisationen mit ihren Verantwortungen angeben.

Prozessabläufe: Ziel dieses Teils ist es, ein Verständnis dafür zu bekommen, wie die jeweilige Mensa heute funktioniert, von der Beschaffung bis zum fertigen Gericht, wobei der Schwerpunkt auf der Gestaltung des Menüplans und dem Beschaffungswesen liegt.

Perspektiven für die Einführung von Biokost an öffentlichen Mensen in Südtirol: Ziel dieses Teils ist es, bisherige Erfahrungen mit biologischen Produkten auszumachen und die Möglichkeiten bzw. die Schwierigkeiten ihres verstärkten Einsatzes zu beleuchten.

3 Methode und Durchführung

Die Auswahl der untersuchten Betriebe erfolgte auf der Grundlage eines Verzeichnisses Südtiroler Mensen, welche für die telefonische Repräsentativerhebung [Zitat] aus verschiedenen Quellen erstellt wurde. Ohne detaillierte Daten zu den Trägerstrukturen bzw. zu den Mensen zu haben, wurden die zu untersuchenden Betriebe aufgrund dreier Merkmale ausgewählt: dem Mensentyp, der Größe und der hauptsächlichlichen Sprache der Kunden der Mensen.

Die Überlegungen für die Auswahl nach diesen Kriterien sind einfach: in den Fallstudien sollen alle **Mensentypen**, die in der Repräsentativerhebung festgelegt wurden, vertreten sein, also Schul- und Kindergartenmensen, Altersheime, Lehrlings- und Schülerheime sowie Krankenhäuser, weil zu vermuten ist, dass die jeweils homogene Kundenstruktur auch Auswirkungen auf die Forschungsfragen zeigt.

Die Berücksichtigung von Strukturen unterschiedlicher **Größe** geht davon aus, dass diese Variable zentral für die Art der Arbeitsteilung und der Betriebsorganisation ist und diese Größen wiederum Auswirkungen auf die Forschungsfragen zeigen.

Als letzte, relevante Größe für die Auswahl der Fallstudien wird davon ausgegangen, dass Ernährung einen wesentlichen Bestandteil kulturell unterschiedlicher Gruppen bildet und diesbezüglich Mensen, deren Kunden jeweils einer der zwei großen **Sprachgruppen** Südtirols angehören, auch unterschiedliche Ergebnisse bezüglich der Forschungsfragen zeigen können. Diese Trennung nach Sprachgruppen betrifft vor allem Schul- und Kindergartenmenschen, Altersheime sowie Lehrlings- und Schülerheime. Das genannte Auswahlkriterium bietet gleichzeitig eine Schichtung nach Stadt-Land.

Auf der Grundlage dieser drei Kriterien wurden ein Raster zur Auswahl von insgesamt elf öffentlichen Mensen gebildet, die in Tabelle 1 genannt sind.

Name	Größe
Italienischsprachiges Umfeld	
Kindergarten „Mille Colori“, Brixen	mittel
italienischsprachiger Kindergarten Burgstall	klein
Altersheim „Don Bosco“, Bozen	groß
Deutschsprachiges Umfeld	
Schülerheim „Gamperheim“, Bozen	mittel
Oberschülermensa Bruneck	mittel
Deutschsprachiger Kindergarten Burgstall	klein
„Essen auf Rädern“, Sozialsprengel Unterland	klein
Altersheim St. Zeno, Naturns	klein
Gemischtsprachiges Umfeld	
Mensa der Universität Bozen, Bozen	groß
Krankenhaus Bozen, Sanitätsbetrieb Mitte-Süd	groß
Krankenhaus Sterzing, Sanitätsbetrieb Nord	mittel

Tabelle 1: Auswahlraster für die Fallstudien

Als Untersuchungsmethode wurde ein Leitfadengespräch (qualitatives Interview) mit den Verantwortlichen ausgewählter öffentlicher Mensen Südtirol verschiedenen Typs gewählt. Der Leitfaden umfasst, wie oben dargelegt, in drei Abschnitten alle wesentlichen Fragen zu den Rahmenbedingungen, Prozessabläufen und Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten (siehe Anhang). Als Gesprächspartner wurden für jede der elf ausgewählten Mensen sowohl die Verantwortlichen für die Führung der Mensa und deren Einkaufswesen als auch die Chefköche bzw. Chefköchinnen befragt. Die Leiter der Mensen sind in der Regel auch für das Einkaufswesen zuständig.

Im Vorfeld der Gespräche wurden mit den Verantwortlichen der Mensa des Kolpinghauses, der Mensa der Landesbediensteten in Bozen und des Schülerheims Rainerum in Bozen explorative Interviews durchgeführt, die in erster Linie der Erstellung des Leitfadens dienten. Befragt wurden schließlich folgende Personen in folgenden Mensen:

Sozialsprengel Unterland (Sozialzentrum/Sprengelstützpunkt Kurtatsch als zuständige Küche für das „Essen auf Rädern“ des Hauspflegedienstes für die Gemeinden Kurtatsch, Margreid, Tramin): Herr Maffeis, Herr Hainz, Frau Marsoner, Herr Anegg

Auswahl der Mensen

Regionalkrankenhaus Bozen: Dr. Martinolli (Leiter des Ökonomats des SB Mitte-Süd), Prof. Lucio Lucchin (Leiter des Diätendienstes), Herr Zingerle (Chefkoch)

Krankenhaus Sterzing: Dr. Dejaco (Leiter des Ökonomats des SB Nord), Dr. Volgger (Ökonomatsleiter des KH Sterzing, Chefkoch Haller, Dr. Vigl (Leiterin des Diätendienstes des SB Brixen)

Kindergarten Burgstall: Dr. Franz Demetz (verantwortlich für dt. Kindergarten), Frau Tais Pirri (Leiterin des ital. Kindergartens), Köchin Tondin Tofanello und Köchin Zita Livi,

Kindergarten Brixen: zuständiger Verwalter in der Gemeinde Brixen Dr. Josef Pfattner, Kindergartenleiterin Suor Tiziana und Köchin Bertoldi des ital. Kindergartens „Mille colori“

Altersheim Don Bosco Bozen: Leiter Dr. Paolo Zenatti, Chefkoch Mirko Ambrosini.

Altersheim St. Zeno Naturns: Leiter Stefan Rinner, Köchin Maria Gorfer

Universitätsmensa Bozen: Verwalter Alex Paoli (Amt für Hochschulfürsorge des Landes); Mensaleiter Flavio Parschalk und der Koch der Fa. COGES, Padua

Gemeinde- und Oberschülermensa in Bruneck: Ass. Karl Campe (Gemeinde Bruneck), Antonio Riccardi, Direktor der Fa. ARMA, Bozen

Gamperheim Bozen: Heimleiter Herr Oberkofler und der Koch Edelbert Gamper.

All diese um Mitarbeit und Auskunft gebetenen Verantwortlichen für öffentliche Mensen waren sehr gesprächsbereit und aufgeschlossen. An dieser Stelle sei Ihnen für ihre Mitarbeit herzlich gedankt.

Probleme ergaben sich bei dieser Befragung primär bei der Erhebung quantitativer Daten bezüglich der Selbstkosten der Mensaverpflegung, die nicht überall berechnet werden, und bezüglich der von den Mensen bezogenen Mengen an Rohprodukten und Lebensmitteln. Einerseits ließ der vorhandene Zeitrahmen der Gespräche (max. 1,5 Stunden) einen höheren Detailgrad nicht zu, andererseits verfügten einige Mensen gar nicht über die statistisch etwas aufbereiteten, übersichtlichen Daten der bezogenen Mengen an Rohprodukten. Andere Gesprächspartner konnten und wollten nicht sämtliche Lieferanten aufzählen. Insgesamt lässt sich aus diesen 30 Gesprächen ein erstes konkretes Bild der Möglichkeiten des Einsatzes von Bioprodukten in öffentlichen Mensen gewinnen.

4 Ausgewählte öffentliche Mensen in Südtirol: Ergebnisse der Fallbeispiele

Im Folgenden werden die wichtigsten Ergebnisse der Befragung von Verantwortlichen einzelner öffentlicher Mensen kurz dargestellt. Dabei wird von den allgemeinen Merkmalen der Mensa ausgegangen und auf die Art der Kunden, die Menügestaltung, das Einkaufswesen, die Vor- und Nachteile von Bioprodukten aus der Sicht der Mensenverantwortlichen und ihre Einschätzung der Perspektiven der Verwendung solcher Produkte in den Mensen eingegangen. Die Auswertung dieser Fallbeispiele ergänzt, wie oben angemerkt, die Befragung der Grundgesamtheit der öffentlichen Mensen Südtirols. Beide Teile werden schließlich in einem Gesamtbericht zusammengeführt, aus welchem definitive Schlussfolgerungen gezogen werden.

4.1 Die Kindergärten in Burgstall

4.1.1 Allgemeines

In Burgstall (1436 Einwohner, Jahr 2002) bestehen ein deutscher und ein italienischer Kindergarten. Träger des deutschen Kindergartens ist der private „Kindergartenverein Burgstall“ (Vorsitzender Dr. Franz Demetz), der auch Eigentümer der gesamten Liegenschaft ist. Der Kindergarten ist in der heutigen Form dank der finanziellen Förderung durch das „Kulturwerk e.V.“ (Sitz in München) 1976 eröffnet worden. Der Vorstand setzt sich aus einigen Vertretern der Eltern und der Gründer des Kindergartens zusammen.

Der italienische Kindergarten wird dagegen von der Gemeinde getragen, die in Burgstall – wie gemäß Landeskindergartengesetz überall in Südtirol – für die Verpflegung der Kinder und des Personals aufkommt. Somit sind die Köchinnen Gemeindebedienstete, während die Kindergärtnerinnen Landesangestellte sind. In beiden Kindergärten Burgstalls arbeiten jeweils zwei Kindergärtnerinnen, die im Jahr 2002/03 44 Kinder im deutschen und 14 Kinder im italienischen Kindergarten betreuten. Von Mitte Juni bis Mitte September bleiben die Kindergärten geschlossen.

Finanziert werden die Kindergärten durch das Land (Personal, Investitionen in die Baulichkeiten), durch die jeweilige Gemeinde (Pauschalbeitrag, der vor allem die Kosten der Verpflegung und des Küchenpersonals abdeckt) und durch die Monatsgebühren der

Eltern (im Jahr 2002/03 43.- EURO monatlich). Die Eltern sind im Kindergartenbeirat vertreten und können mit beratender Funktion auch auf die Menügestaltung Einfluss nehmen. Eine Änderung der Verpflegung im Sinne einer Umgestaltung auf Biokost stand allerdings noch nie zur Diskussion.

4.1.2 Die Kunden der Mensa

In den beiden Kindergärten werden täglich an fünf Wochentagen die Kinder und das Personal mit einem Mittagessen und einer Zwischenmahlzeit („merendina“) verpflegt. Im Schnitt werden im deutschen Kindergarten 50 und im italienischen Kindergarten 16 Essen pro Tag zubereitet. Die Zufriedenheit der kleinen Kunden wird nicht systematisch ermittelt, doch gingen bisher kaum Beanstandungen ein. Die Kindergärten sind aufgrund der verschiedenen Ferienzeiten insgesamt höchstens 8,5 Monate im Jahr geöffnet.

4.1.3 Die Menügestaltung

Im Südtiroler Kindergartenwesen gibt der Diätdienst des jeweiligen Sanitätsbetriebs eine verbindliche, nach ernährungswissenschaftlichen Kriterien zusammengestellte Menüliste mit 80 Einzelménüs („ricettario provinciale“) vor (vgl. Anhang). Aus dieser Liste können die Köchinnen für ihre Menü-Wochenplanung frei auswählen. Im deutschen Kindergarten hat die dort langjährig tätige Köchin größte Autonomie in der Gestaltung der Menüs im Rahmen dieser Vorgabe, während im italienischen Kindergarten die Kindergärtnerin die Menüs zusammenstellt, da die Köchin eben erst eingestellt worden ist. Der Menüplan wird für eine Woche im voraus festgelegt. Es wird frisch gekocht. Fertigprodukte oder *Convenience*-Produkte werden von den Kindergärten nicht bezogen. Köchin Livi im deutschen Kindergarten setzt auf frische, vitaminreiche Vollwertkost, wobei die Vorgaben des Diätdienstes hinsichtlich der Kalorienzahl und Zusammensetzung zu beachten sind. Im italienischen Kindergarten werden die Essgewohnheiten der Kinder möglichst berücksichtigt, auch Sonderwünsche der Eltern sofern möglich (z.B. vegetarische Kost, kein Schweinefleisch für Kinder aus moslemischen Familien). Die Eltern können auch die allgemeinen Kriterien der Menügestaltung beeinflussen, was aber bisher nicht geschehen ist. Grundsätzlich wird jede Woche zweimal Fleisch-, einmal ein Fischgericht, einmal ein vegetarisches Gericht (z.B. auch Vollwertgerichte) und einmal ein Gericht mit Eiern geboten.

4.1.4 Das Einkaufswesen

Im italienischen Kindergarten legt die Kindergärtnerin die Lieferanten fest, an die sich die Köchin beim Einkauf zu halten hat. Dabei wechseln sich die beiden lokalen Supermärkte des Orts ab. Das Brot stammt aus der lokalen Bäckerei, einige Massenwaren aus dem großen Supermarkt EUROSPIN in Lana. Die regionale Herkunft der Produkte war bisher für den Einkauf nicht von Belang, obwohl man die Bedeutung des Ursprungs der Rohprodukte bei Milch, Fleisch, Gemüse und Obst durchaus erkannt hat. Die Waren werden frei Haus geliefert. Bioprodukte sind aufgrund des höheren Preises bisher nicht bezogen worden. Das Staatsgesetz Nr. 488 vom 23.12.1999 (Finanzgesetz 2000) bezüglich der Verwendung von Bioprodukten in öffentlichen Mensen ist den Verantwortlichen des Kindergartens Burgstall nicht bekannt.

Im deutschen Kindergarten kauft die Köchin die lagerfähigen Produkte bei den Supermärkten C+C und MAXI in Bozen ein, wobei der private PKW verwendet wird. Die Frischware und die Produkte des täglichen Bedarfs (Fleisch, Brot, Eier, Milch und Milchprodukte, Käse) werden im Einzelhandel vor Ort eingekauft. Obst und Gemüse wird von der Großhandelsfirma FRUMA einmal wöchentlich geliefert und eingelagert. Es werden keine rohen, sondern nur pasteurisierte Eier bezogen. Mit Ausnahme von Biomilch vom Milchhof Meran sind bisher nur in Ausnahmefällen Bioprodukte aus dem Bioladen bezogen worden, wie z.B. Essig, Öl, Sonnenblumenkerne, Nüsse, Müsli. Allerdings wird seit 4-5 Jahren das Korn (Gries, Hartweizen, Dinkel) selbst gemahlen. Bei Fleisch, Gemüse und Obst, Milch, Milchprodukten, Eier und Nudeln wäre der Bezug von Bioprodukten durchaus interessant, doch hat der Kindergarten dies aufgrund der höheren Preises nicht in Erwägung gezogen. Die Eltern seien bisher in diesem Sinne nicht vorstellig geworden, zudem müsste der Bürgermeister bzw. der Gemeinderat den daraus entstehenden höheren Kosten zustimmen.

4.1.5 Vor- und Nachteile der Bioprodukte

Aus der Sicht der Köchinnen und Kindergartenleiter der beiden Kindergärten Burgstalls sind Bioprodukte die gesündere und naturbelassenere Alternative zu konventionellen Lebensmitteln, die mehr Geschmack und Vitamine und weniger Rückstände an chemischen Pflanzenschutzmittel auswiesen.

Die wesentlichen Nachteile sind der höhere Preis und die in Burgstall nicht verfügbaren Angebotsstrukturen. Die bestehenden beiden Supermärkte in Burgstall führen kaum Bioprodukte. Bei der

Lagerung und Zubereitung der Bioprodukte gäbe es keine Nachteile. Das Küchenpersonal sei durchaus in der Lage, Bioprodukte sachgerecht einzusetzen und eventuell auch verstärkt Vollwertgerichte zu kochen.

Im Einkaufswesen versuchen die beiden Kindergärten, sich vor allem bei den lokalen Anbietern zu bedienen. Bestünde ein Bioladen im Dorf, so könnte man durchaus sofort einzelne Produkte dort einkaufen. Allerdings müsste auch dieser Laden bestimmte frische Produkte täglich liefern können. Mit dem „Biokistl“ habe man noch keine Erfahrungen gemacht, da man mit der FRUMA als Hauptlieferanten zufrieden ist. Ideal wäre ein einziger Lieferant, der die gesamte Produktpalette schnell und flexibel auf Bestellung zu annehmbaren Preisen frei Haus liefern könnte.

4.1.6 Perspektiven zum Einsatz von Bioprodukten

Da die von den Kindern verbrauchten Mengen relativ gering sind, können die durchschnittlichen Selbstkosten eines Essens in den beiden Burgstaller Kindergärten auf rund 2.- EURO angesetzt werden. Die Zubereitung des Essens mit Bioprodukten würde bei jetzigen Marktverhältnissen zwangsläufig zu etwas höheren Kosten führen.

Die beim Einkauf von Bioprodukten erforderlichen höheren Mittel könnten nur zum Teil von den Eltern der Kinder im Kindergarten aufgebracht werden. Eine Erhöhung des derzeitigen Monatsbeitrags von 41.- EURO (dieser Betrag deckt einen Teil der Kosten des Essens, des Spielmaterials und andere laufende Kosten ab) auf vielleicht 50.- EURO wäre durchaus verkraftbar, doch müssten die Eltern schrittweise darauf vorbereitet werden. Wenn eine Mehrheit der Eltern Biokost wirklich schätzen würde, wäre die Abwälzung der Mehrkosten auf den Kindergartentarif und damit die Erhöhung des Monatsbeitrags kein großes Problem, da man vom Landeshöchstsatz von 70.- EURO noch weit entfernt sei. Die öffentliche Hand brauche die Bioprodukte nicht zusätzlich finanziell zu fördern, solle jedoch die Rolle des Katalysators für die Einführung von Bioprodukten an den Kindergärten übernehmen.

Auf die Qualität des Essens wird in den Kindergärten großer Wert gelegt, aber nicht alle Eltern seien so wohlhabend, um sich die höheren Gebühren ohne weiteres leisten zu können. Die älteren Eltern seien für Bioprodukte kaum aufgeschlossen, während jüngere Eltern vermehrt selbst Bioprodukte nachfragen. Es sei vorrangig, die Eltern und Kinder für diese Produkte zu sensibilisie-

ren und gleichzeitig die entsprechenden Angebotsstrukturen für eine verstärkte Nachfrage nach Bioprodukten zu schaffen. Ein Bio-Großmarkt oder ein Supermarkt mit einer Bio-Nische in erreichbarer Nähe sei eine weitere Voraussetzung für den regelmäßigen Bezug von Bioprodukten.

4.2 Der Kindergarten „Mille colori“ in Brixen

4.2.1 Allgemeines

Die Mensa des Kindergartens „Mille colori“ in Brixen ist 2001 umgebaut worden und zur Zeit (Schuljahr 2003/04) mit 150 Kindern die größte Einrichtung ihrer Art in Brixen. Die Kosten der Verpflegung der Kinder und des Personals (einschließlich der Kosten des Küchenpersonals) werden von der Gemeinde Brixen getragen. Verantwortlich in der Gemeinde ist Dr. Josef Pfattner. Während der Kochdienst somit von Gemeindebediensteten versehen wird, ist die Reinigung der allgemeinen Räumlichkeiten des Kindergartens einer privaten Firma übertragen worden. Im Kindergarten arbeiten eine Chefköchin und zwei Hilfsköchinnen (jeweils 75% Arbeitszeit), die auch die Küche und den Speiseraum zu reinigen haben.

4.2.2 Die Kunden der Mensa

Die Küche des Kindergartens „Mille colori“ stellt täglich für die Kinder und die Mitarbeiterinnen durchschnittlich 160 Essen her, wobei am Dienstag und Donnerstag zusätzlich etwa 50 Essen für die Kinder der nahegelegenen Rosmini-Volksschule zubereitet werden. Wie alle öffentlichen Kindergärten des Landes bleibt der „Mille colori“ über die drei Sommermonate hinweg geschlossen. Das Personal bezahlt pro Essen 1,80 EURO.

Bisher ist das Essen von den kleinen und großen Gästen kaum beanstandet worden. Die Eltern der Kinder des „Mille colori“ haben im Rahmen ihrer Vertretung im Kindergartenbeirat die Möglichkeit der Einflussnahme auf die Gestaltung der Menüs.

4.2.3 Die Menügestaltung

Die Gestaltung der Menüs kann sich im Rahmen der vom Diät-dienst des Landes vorgegebenen Menüliste mit 80 Einzelmenüs frei bewegen, hat jedoch den Geschmack und die Präferenzen der Kinder zu berücksichtigen. Die Kindergartenleitung und die Köchin wählen die Menüs unter Mitwirkung des Kindergartenbeirats im Einvernehmen mit der Diätassistentin aus.

Die Köchin hat in diesem Rahmen einen großen Gestaltungsspielraum. Der Wochenmenüplan sieht dreimal Fleisch, einmal Fisch und einmal ein fleischloses Gericht mit Eiern und/oder Käse vor. Da die meisten Kinder dieses Kindergartens aus italienischen oder ausländischen Familien stammen, schmecken nur rund einem

Drittel der Kinder die typisch tirolerischen Gerichte wie z.B. Knödel oder Schlutzkrapfen. Andere Kinder kommen dagegen mit bestimmten Gemüsearten nicht zurecht, wieder andere haben Lebensmittelallergien.

Sämtliche Essen werden im Hause zubereitet, der Kindergarten bezieht keine Fertiggerichte. Eine Vergabe der Führung der Mensa an eine auswärtige Firma wäre aus der Sicht der Gemeinde zu kostspielig. Kleine Kindergärten in Brixen werden von den Küchen der größeren Kindergärten mitversorgt, womit die Wirtschaftlichkeit der Verpflegung in den Kindergärten gewährleistet ist.

Streng gehandhabt wird die Kontrolle der Hygienebestimmungen, die durch die Lebensmittelpolizei NAS, durch die zuständigen Landesämter und die Gemeinde selbst erfolgen.

4.2.4 Das Einkaufswesen

Das Einkaufswesen ist vom Aufgabenbereich der Menügestaltung getrennt. Die Gemeinde Brixen ist aufgrund des Umfangs der jährlich für die Kindergartenverpflegung bezogenen Lebensmittel zur öffentlichen Ausschreibung der Lieferverträge verpflichtet. Diese Ausschreibungen werden jährlich vom zuständigen Amt der Gemeinde vorgenommen. Grundsatzentscheidungen zur Abänderungen der Ausschreibungskriterien etwa zwecks Bezug von Bioprodukten oder zur Menügestaltung werden vom Gemeindeausschuss getroffen. Im Kreis der rund 50 jährlich zu den Ausschreibungen geladenen Unternehmen befinden sich auch Bioproduktlieferanten.

Welche Kriterien gelten für den Einkauf? Derzeit wird in den Ausschreibungen die Höchstqualität (Kategorie 1) festgeschrieben. Beim Fleisch wird auch die Herkunft eingegrenzt, wobei allerdings die Kontrolle der tatsächlichen Herkunft letztendlich sehr schwierig ist. Die Eier dürfen nicht aus Betrieben mit Legebatterien stammen. Bei Vorgabe der Qualitätskategorie ist der Preis des Angebots entscheidend. Je nach Lebensmittelkategorie dürfen die Produkte bei Bioqualität bis zu 20% teurer als konventionelle Produkte sein. Bei gleichem Preis bekommt laut Reglement der Biolieferant den Zuschlag. Die Gewinner der Ausschreibungen sind verpflichtet, die Waren frei Haus zu liefern.

Der Einkauf selbst bei den Gewinnern der Ausschreibung (Supermärkten) erfolgt einmal wöchentlich direkt durch die Köchin, die auch die Bestelllisten zusammenstellt und Nachbestellungen vornimmt. Da die Lagerkapazitäten der Brixner Kindergärten ziemlich beschränkt sind, ist man auf täglich frische Nachlieferungen an-

gewiesen. Nur in Ausnahmefällen wird auf Tiefkühlkost zurückgegriffen. Das Tiefkühlgerät wird vor allem für die Lagerung von Speisen, jedoch weniger für die Konservierung von Rohprodukten verwendet. Die Qualität der angelieferten Rohprodukte wird von der Köchin selbst abgenommen. Bioprodukte bilden nur einen sehr geringen Anteil der bezogenen Lebensmittel und Rohprodukte.

Im Brixner Bioladen PRONATURA werden derzeit für den italienischen Kindergarten vor allem Müsli, verschiedene Samen und Nüsse, Gewürze und Kakao eingekauft, während Eier heute nicht mehr aus dem Biohandel bezogen werden, sondern von der Firma DE NARDO. Die Firma FARO liefert derzeit Getreideprodukte und Konserven. Obst und Gemüse, Hülsenfrüchte und Kartoffel werden durch die Firmen SCHIFFEREGGER und SLAVIERO geliefert. Milch und Milchprodukte werden bei der BRIMI besorgt. Backwaren und Brot beziehen die Kindergärten von der Bäckerei MUTSCHLECHNER (die sich mit der zweiten Großbäckerei Brixens PROFANTER jährlich abwechselt). Die Metzgerei STOFNER ist der derzeitige Fleischlieferant. Grundsätzlich hat man bezüglich der Qualität mehr Vertrauen zu den lokalen Betrieben, während bei den Großlieferanten manchmal Qualitätsprobleme verzeichnet wurden.

4.2.5 Vor- und Nachteile der Bioprodukte

Grundsätzlich kann das Kindergartenpersonal (Leiterin und Köchin), abgesehen vom Kostenaspekt, in Bioprodukten keine Nachteile sehen. Bioprodukte seien im allgemeinen gesünder, auch wenn sie eine geringere Lagerfähigkeit hätten. Der verantwortliche Gemeindebeamte betrachtet hingegen die angeblich stärkere Toxinbildung im Biogemüse als Nachteil, da dies eine geringere Haltbarkeit dieser Produkte mit sich bringe und dadurch häufigere Lieferungen gewährleistet werden müssten.

Auch bei den Vollwertgerichten hat man sich in den Brixner Kindergärten noch stark zurückgehalten, da die Kinder diese Kost – mit Ausnahme des Vollkornbrot – von Haus aus nicht gewöhnt seien. Die Köchin befürchtet Verstopfungsgefahr beim verstärkten Einsatz von Vollkornprodukten. Nur mit Einverständnis der Eltern könnte man auf diese Produkte zurückgreifen, doch sei vorab mehr Bewusstseinsbildung zur gesunden Ernährung unabdingbar.

Interessant für den Bezug durch Kindergärten wäre das „Biokistl“, wobei allerdings ein für Großküchen geeignetes Großkistl zusammengestellt werden müsste.

Skeptisch zeigt sich das Kindergartenpersonal gegenüber dem Boom der Bio-Angebote in den Supermärkten. Die Etiketten

scheinen aus ihrer Sicht den Inhalt nicht korrekt wiederzugeben, die Kontrollen seien nicht transparent genug. Zudem sei nicht verständlich, warum für echte Bioprodukte ein derart hoher Aufpreis gegenüber der konventionellen Ware verlangt werde.

4.2.6 Perspektiven zum Einsatz von Bioprodukten

Haupthindernis für die Einführung von Bioprodukten ist derzeit eindeutig der durchschnittlich höhere Preis. Derzeit sei die Gemeinde zu wesentlichen Mehrausgaben für diesen Zweck nicht bereit. Der Brixner Gemeinderat hat sich anlässlich der BSE-Krise, als immer mehr Eltern eine Umstellung auf Biokost wünschten bzw. genaue Auskünfte über die Herkunft des Fleisches verlangten, mit der Einführung von Biokost bereits einmal befasst und sich gegen den Einkauf von Bioprodukten als allgemeine Regel entschieden.

Vorausgehen müsste ein stärkeres Interesse der Eltern, was eine stärkere Bewusstseinsbildung voraussetzt. Auf jeden Fall müsste die Umstellung auf vermehrten Einsatz von Bioprodukten vom Gemeinderat beschlossen werden, der die entsprechenden Ausschreibungen entsprechend gestalten müsste.

Ein weiteres Hindernis sei das Fehlen angemessener Handelsstrukturen, die eine regelmäßige Lieferung und flexible Nachlieferungen bei Bedarf gewährleisten können müssten. Zudem müssten diese Strukturen auch großküchengerechte Packungen liefern können.

Die öffentliche Hand müsse nicht unbedingt die Einführung von Bioprodukten im Kindergarten spezifisch finanziell fördern, weil ein Teil der Mehrkosten auf die Monatstarife der Eltern abgewälzt werden könnte. Derzeit beträgt dieser Tarif 60.- EURO, während der zulässige Höchsttarif in Brixen 73.- EURO beträgt. Eine stärkere Direktförderung der Südtiroler Biobauern könnte allerdings immerhin dazu führen, dass diese ihre Produkte auf dem Markt günstiger anbieten könnten.

4.3 Das Altersheim „Don Bosco“ in Bozen

4.3.1 Allgemeines

Das Bozner Altersheim „Don Bosco“ wird von den *Sozialbetrieben Bozen* (ASSB – Azienda Servizi Sociali Bolzano) getragen, deren Vorstand und Direktor für die grundlegenden Entscheidungen zuständig sind. Der Direktor des Altersheims Don Bosco ist ein Bediensteter der *Sozialbetriebe Bozen*. Im Unterschied zu den anderen Altersheimen Bozens, die die Führung der Mensen verpachtet haben, verfügt dieses Heim über eine eigene Mensa. Im Heim können 167 Personen untergebracht werden. Die Mensa wird darüberhinaus von rund 20 Senioren benutzt, die selbstständig wohnen. In der Mensa sind insgesamt 6 Personen beschäftigt (1 Chefkoch, 2 Hilfsköche, 2 Abspüler, 1 Servierkraft). Die Finanzierung erfolgt direkt über die Sozialbetriebe Bozen.

4.3.2 Die Kunden der Mensa

Derzeit nutzen vier Gruppen von Kunden die Mensa des Altersheims: die Heimbewohner selbst; selbstständig wohnende Kunden von außen, die nur das Essen im Heim einnehmen (statt des „Essens auf Rädern“); die Bewohner des gegenüberliegenden Langzeit-Pflegeheims Villa Europa und die Mitarbeiter des Altersheims. Insgesamt werden täglich im Durchschnitt rund 600 Essen ausgegeben, wobei zum Wochenende geringe Schwankungen aufgrund des geringeren Personaleinsatzes auftreten. Die Mensa des Altersheims ist ganzjährig an allen Tagen in Betrieb.

Die für die externen Nutzer in den Alten-Tagesstätten und die Bewohner des Pflegeheims Villa Europa bestimmten Essen werden in Thermobehältern zum Bestimmungsort transportiert. Die Essen werden in den Tagesstätten direkt an die alten Menschen verteilt und gemeinsam eingenommen, was sich als angenehmere und geselligere Form des Essens bewährt hat. Die selbstständigen alten Menschen, die nicht im Heim selbst wohnen, kommen dagegen direkt in die Speisesäle des Altersheims Don Bosco.

Die Zufriedenheit der Kunden ist bisher im Altersheim nicht systematisch festgestellt worden. Nun habe die Heimleitung ein Projekt zur Erweiterung der Wahlmöglichkeiten beim Menü gestartet. Daneben stehe es den Heimbewohnern frei, sich jederzeit mit Vorschlägen und Kritik an die Heimleitung zu wenden. Echte Mitentscheidungsmöglichkeiten im Rahmen eines beratenden Organs gäbe es jedoch nicht.

4.3.3 Die Menügestaltung

Die Gestaltung des Menüs muss sich im Rahmen der Vorgaben des Diätendienstes bewegen, doch hat der Koch einen hohen Grad an Gestaltungsspielraum. Der Koch könne dabei unter 90 Einzelmenüs auswählen. Nur alle zwölf Wochen wiederhole sich somit ein Wochenmenüplan, was eine große Abwechslung in der Verpflegung bedeute. Allgemein wird in den Koch ein hohes Maß an Vertrauen gesetzt. Bestimmte Gruppen von Heimbewohnern müssen sich an die Vorgaben des Arztes bzw. des Diätendienstes halten.

Das Altersheim Don Bosco könne mit einem Hotel verglichen werden, in dem eine besondere Gästekategorie dauerhaft auf längere Frist untergebracht ist. Die Heimbewohner sollten sich in diesem „Hotel“ wohlfühlen bzw. sich eigentlich „wie zu Hause“ fühlen können.

Dabei müssten die Präferenzen und Traditionen der verschiedenen Sprachgruppen berücksichtigt werden. Im Großen und Ganzen halte man sich an eine Mischung zwischen der Südtiroler Küche (mit eher alpinen Gerichten) und der mediterranen Küche mit Gerichten aus verschiedenen italienischen Regionen. Immer wieder würden neue Gerichte getestet und bei mangelndem Erfolg auch wieder zurückgezogen. Gastronomische Innovationen seien im Grunde bei den betagten Gästen nicht sehr gefragt, man bevorzuge eine Art „gehobene Hausmannkost“. Vorgefertigte Speisen werden von der Mensa des Altersheims grundsätzlich nicht serviert.

4.3.4 Das Einkaufswesen

Das Finanzministerium zwingt die öffentlichen Körperschaften, die Einkäufe über eine Art „Einkaufspool“ (CONSIP, siehe Insert, Seite) zu beziehen, der die diesbezüglichen Lieferverträge zentral für Hunderte von Altersheimen in Italien öffentlich ausschreibt. Dieses Verfahren einer Art „Bezugsgemeinschaft“ habe den Vorteil, insgesamt kostengünstigere Bedingungen für alle teilnehmenden Einrichtungen zu erwirken und zudem eine Qualitätsgarantie zu bieten. Die letzte Ausschreibung für die Belieferung der Altersheime, die sich dem Einkaufspool CONSIP angeschlossen haben, hat das Großunternehmen MAR aus Rimini gewonnen. Diese liefert derzeit 99% der Rohprodukte und Lebensmittel ans Altersheim Don Bosco in Bozen. Früher habe dieses Altersheim noch mit 10 bis 12 Einzellieferanten gearbeitet. Nun werde die gesamte Ausschreibung und Vertragsgestaltung (der Jahresliefervertrag umfasst 40 Seiten) zentral über die CONSIP abgewickelt, was zu einer

erheblichen Rationalisierung in der Verwaltung geführt habe. Der Verwaltungsaufwand bezüglich des Einkaufs von Lebensmitteln sei erheblich reduziert und vereinfacht worden. Das Altersheim Don Bosco ist die erste Sozialeinrichtung in Südtirol, die sich der CONSIP bedient. Es bestehen keine Lieferverträge mit anderen Direktlieferanten. Der Liefervertrag mit der Firma MAR ist mit dem Sozialbetrieb Bozen ASSB abgeschlossen worden. Im Rahmen dieses Vertrags bestehen keine Klauseln und Möglichkeiten, bestimmte Produkte auch in biologischer Qualität zu beziehen. Die Firma MAR liefert die Lebensmittel dreimal wöchentlich an. Das Brot wird von einer Bozner Bäckerei im Wege eines Untervertrags der Firma MAR direkt frisch geliefert. Im Winter werden rund 20% der Lebensmittel als Tiefkühlware angeliefert, was zu einer Einbuße im Geschmack der Speisen führt. Bohnen und Erbsen werden in geschälter Form in Großbinden geliefert, andere Gemüsesorten in schon gewaschener und geschnittener Form.

Um seine Tagessätze sozial zu gestalten sei der Sozialbetrieb Bozen gezwungen, die kostengünstigste Lösung zu wählen, weshalb man sich für die zentralisierte Lösung entschieden habe. Der Preis sei das entscheidende Kriterium für die Ausschreibung der Lieferverträge. Die Teilnehmer an den Ausschreibungen böten i.d.R. Abschläge vom Ausschreibungspreis. Der höchste Abschlag sei entscheidend, während die Qualität nur eine untergeordnete Rolle spielt.

4.3.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Produkte aus biologischer Landwirtschaft werden als gesündere Lebensmittel betrachtet und hätten zudem den Vorteil, oft aus der gleichen Region zu stammen. Allerdings sei ihr Preis derzeit auf dem Markt nicht konkurrenzfähig.

Die geringere Haltbarkeit der Bioprodukte stelle kein Problem dar, da man über ausreichend Kapazität in den Kühlzellen verfüge. Derzeit werden im Altersheim außer Vollkornbrot für die Knödel keine Bioprodukte eingesetzt.

Bioprodukte müssten in großküchengerechten Packungen bzw. Binden in sauberer (nicht notwendigerweise gewaschener) Form geliefert werden und möglichst in abbaufähigem Verpackungsmaterial verpackt werden (Holz, Karton).

4.3.6 Perspektiven zum Einsatz von Bioprodukten

Die Bewohner des Altersheims Don Bosco haben bisher Biokost von sich aus noch nicht nachgefragt. Zwar erinnere man sich unter alten Menschen an die Produkte aus dem eigenen Garten oder die noch nicht industriell hergestellten Lebensmittel früherer Zeiten, die besser schmeckten, doch gebe es mittlerweile wenig kritisches Bewusstsein unter dieser Konsumentengruppe. Man müsste die alten Menschen wieder langsam an die biologische Qualität von Lebensmitteln heranführen, ohne ihren gewohnten Geschmack zu vergewaltigen.

Heute wird in den Altersheimen auch übertrieben viel Fleisch angeboten, weil die Heimbewohner dies oft als Symbol für Luxus oder eine Art Wohlstandsindikator betrachten. Wohlergehen werde weniger an Maßstäben gesunder Ernährung gemessen, als an Produkten mit höherem Sozialprestige, auch wenn diese der Gesundheit gar nicht so zuträglich seien. Somit sei es auch in dieser Altersgruppe unvermeidlich, schrittweise für mehr Konsumentenbewusstsein zu sorgen.

Bisher ist der Bezug von Bioprodukten von der Leitung des Altersheims und den Sozialbetrieben Bozen nicht in Betracht gezogen worden. Beim gegenwärtigen Zwang zur Kostendämmung sei es kaum wahrscheinlich, dass man sich zu höheren Ausgaben für die Verpflegung bereitfinde.

Der Anstoß zur Einführung von Bioprodukten müsste vor allem von den Konsumenten selbst ausgehen. Heute bestehe kaum Nachfrage nach Biokost, vielmehr seien die Gäste des Hauses und die Mensakunden von außen mit dem Essen zufrieden.

Ein weiterer Impuls könnte vom Vorstand der Sozialbetriebe ASSB kommen. Viele Heimbewohner brauchen ständigen ärztlichen Beistand und Pflege. Wenn der Diätdienst und die Ärzte im Bezug von Bioprodukten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden der Heimbewohner erkennen könnten, könnte man dies aus medizinischen Gründen anregen.

Am ehesten könnte das Altersheim Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukte einschließlich Käse aus biologischer Produktion beziehen. Für den Koch und das Küchenpersonal würde die Verwendung von Bioprodukten einen kaum höheren Arbeitsaufwand mit sich bringen.

Insert 1: Für den Einsatz von Bioprodukten in öffentlichen Mensen relevante gesetzliche Bestimmungen

In Italien haben verschiedene öffentliche Körperschaften in jüngster Zeit eine Reihe von Initiativen hinsichtlich der Ernährungskunde in den Schulen und der Qualitätsverbesserung der Verpflegung der Schulumensens gesetzt.

Das Unterrichtsministerium hat für die Pflichtschulen verschiedene Rundschreiben hinsichtlich der Ernährungserziehung erlassen, beginnend mit dem Rundschreiben Nr. 27 vom 10. Februar 1992 „Attività di promozione dell'educazione ambientale nella scuola dell'obbligo: diffusione kit didattico (videocassetta e guida per insegnanti)“, in welchem die gesunde Ernährung als ein Lernziel in der Pflichtschule festgeschrieben wird.

Der Artikel 59 des Staatsgesetzes vom 23.12.1999, Nr. 488 (Finanzierungsgesetz für das Haushaltsjahr 2000) sieht die Förderung jener öffentlichen Institutionen vor, die in den von ihnen geführten Mensen biologische, ortstypische und traditionelle Produkten verwenden. Außerdem sollten jene öffentlichen Träger von Mensen gefördert werden, die in den Wettbewerbsausschreibungen besonderen Wert auf derartige Qualitätskriterien legen.

Daneben ist hinsichtlich der Qualität der auf Getreide basierenden Lebensmittel und der für stillende Mütter und Kinder bestimmten Lebensmittel das D.P.R. Nr.128 vom 7.4.1999 (abgeändert mit Dekret vom 11.4.2000) von Bedeutung, das vorsieht: „...in der Zusammensetzung dieser Produkte muss besonderes Augenmerk auf die Frische und Rückstandsfreiheit der verwendeten Vorprodukte gelegt werden. Diese Produkte dürfen nicht mehr als 0,01 mg/kg an Pflanzenschutzmittelrückständen aufweisen und keine gentechnisch veränderten Stoffe enthalten.“

Einige Regionen wie z.B. die Marken, Friaul-Julisch-Venetien und die Toskana, haben Bestimmungen verabschiedet, die spezielle Förderungsmittel für jene Gemeinden vorsehen, die in ihren öffentlichen Mensen Bioprodukte einsetzen (vgl. dazu: www.aiab.it/nuovosito/informazione/dossier/mensebio).

Von besonderem Interesse ist das am 30. Oktober 2002 vom Regionalrat der Emilia-Romagna verabschiedete Regionalgesetz Nr.86/2002 zur Konsumentenberatung, Ernährungserziehung und Qualifizierung der Gemeinschaftsverpflegung. Damit bezweckt diese Region die breit angelegte Förderung von Produkten aus biologischer Produktion und ortstypischen und traditionellen Produkten, die gemäß EU-Recht, staatlichem und regionalem Recht anerkannt sind, in der Gemeinschafts-

verpflegung. Darunter werden die Kindergarten-, Schul- und Universitätsmensen, die Krankenhausmensen und die Mensen für alte und pflegebedürftige Personen (stationär oder semistationär) verstanden, die von öffentlichen Körperschaften oder von Privaten im Wege der Konventionierung geführt werden. Gemäß diesem Gesetz müssen die öffentlichen Wettbewerbe die Qualität und Lebensmittelsicherheit besonders berücksichtigen und bewerten (vgl. dazu im Anhang: Regione Emilia-Romagna, Consiglio Regionale, Deliberazione legislativa n.86/2002 „Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva“).

Auf Landesebene sind die Beschlüsse des Südtiroler Landtags Nr.267/00 und 284/00 hervorzuheben, mit welchem die Landesregierung zur Umsetzung der oben genannten Bestimmungen des Staatsgesetzes Nr.488/1999 verpflichtet wird.

4.4 Das Altersheim St. Zeno in Naturns

4.4.1 Allgemeines

Das Naturnser Altersheim ist 1903 gegründet und 1985 saniert worden. Da die Baulichkeit den heutigen Ansprüchen nicht mehr genügt, wird das Altersheim 2004 in eine neue Struktur mit 48 Betten übersiedeln. Derzeit bietet das Heim 29 Betten, die ständig belegt sind. Aus diesem Grund ist die Erweiterung der Kapazität notwendig geworden. Das Altersheim St. Zeno befindet sich im Eigentum der Gemeinde Naturns, wird aber von drei Gemeinden – nämlich Naturns, Schnals und Plaus – gemeinschaftlich geführt. Seit 2003 sind alle Bediensteten des Altersheim Gemeindeangestellte. Die Verwaltung liegt in der Hand des Gemeindebeamten Stefan Rinner. In der Küche arbeitet die Köchin (Maria Gorfer) und eine Küchenhilfe.

4.4.2 Die Kunden der Mensa

Die Mensa verpflegt die 29 Heimbewohner und mittags auch die 7-8 Mitarbeiterinnen des Heims. Außerdem essen auch 5-6 ältere, selbstständig wohnende Personen im Altersheim, die ansonsten in den Genuss des „Essens auf Rädern“ kommen würden. Im Schnitt bereitet die Mensa 45 Mittag- und 37 Abendessen zu. Das Frühstück wird nur von den Heimbewohnern eingenommen. Während des Jahres und auch unter der Woche werden keine Schwankungen in der Zahl der ausgegebenen Essen verzeichnet.

4.4.3 Die Menügestaltung

Die Köchin kann die Menüs auf der Grundlage eines vom Diät-dienst des Sozialsprengels vorgegebenen 6-Wochen-Plans selbstständig gestalten (siehe Anhang). Dabei versucht die Köchin auf die Wünsche der Heimbewohner einzugehen, die in beschränktem Maße auch auf die Menügestaltung eingehen können. Die allermeisten Heimbewohner stammen aus den drei Gemeinden, die das Heim führen. Somit versucht die Köchin, den Heimbewohner möglichst die gewohnte Kost zu bieten, angepasst an die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen (z.B. ein geringerer Anteil an tierischem Fett). In der Regel wird traditionelle Tiroler Küche geboten, wobei auch italienische Gerichte eingebaut werden. Einmal pro Woche wird auch ein Vollkorngericht zusätzlich zum Standardmenü angeboten. In der Küche des Altersheim wird auf Tief-

kühlprodukte nahezu verzichtet, doch auch Bioprodukte werden kaum verwendet.

4.4.4 Das Einkaufswesen

Der Einkauf der Lebensmittel und Rohprodukte wird von der Köchin selbst getätigt. Die von den drei Gemeinden getragene Altersheimverwaltung hat keine Lieferverträge mit Handelsbetrieben abgeschlossen, sondern hat mündliche Absprachen (freiwillige Abmachungen) mit lokalen Lieferanten getroffen. Aufwändige öffentliche Ausschreibungen werden auf diese Weise umgangen. Rechtlich ist die Gemeinde aufgrund des Umfangs der benötigten Mengen nicht zur öffentlichen Ausschreibung gezwungen. Die meisten Waren werden regelmäßig frisch bezogen, da im Heim nur geringe Lagerkapazitäten bestehen.

Insert 2: Bestimmungen bezüglich von Wettbewerbsausschreibungen öffentlicher Mensen

Die öffentlichen Körperschaften sind bezüglich der Belieferung ihrer Mensen (Einkäufe von Waren und Dienstleistungen) ab einem bestimmten Auftragsvolumen grundsätzlich verpflichtet, einen öffentlichen Wettbewerb auszuschreiben. Als gesetzliche Grundlage dafür wird seitens der Gemeinden das L.G. für das öffentliche Bauwesen Nr.6 vom 17. Juni 1998 (Art. 35, 37 und 38 enthalten die Bestimmungen bezüglich der öffentlichen Ausschreibungen; halbamtliche Verfahren werden vom Art.30 geregelt) herangezogen. Die Gemeinden organisieren den Einkauf i.d.R. getrennt nach einzelnen Lebensmittelkategorien (Obst und Gemüse, Fisch und Tiefkühlprodukte, Milchprodukte, Brot, Fleisch, Eier). Ein öffentlicher Wettbewerb wird dann ausgeschrieben, wenn das Auftragsvolumen 55.000 EURO (Stand 2003) überschreitet.

Beispiel Brixen: die Gemeinde hat für die Schul- und Kindergartenmensen im Jahr 2002/03 Obst und Gemüse für 68.000 Euro, Fisch und Tiefkühlprodukte für 36.000 Euro, Milchprodukte für 35.000, Brot für 18.000 Euro, haltbare Lebensmittel für 55000, Fleisch für 50.000 und Eier für 6.000 Euro bezogen. Nur für Obst und Gemüse sowie für haltbare Lebensmittel wurden Wettbewerbe ausgeschrieben. Da das konkrete Auftragsvolumen Schwankungen unterliege, werde die Schwelle für die Ausschreibung eines Wettbewerbs manchmal auch unterschritten.

Bei den Sanitätsbetrieben gilt eine andere Regelung. Aufgrund des gesetzesvertretenden Dekrets vom 20.10.1998, Nr. 402, können die Sanitätsbetriebe die Ausschreibung von öffentlichen Wettbewerben bezüglich der Lieferung von Waren und Dienstleistungen selbst mit eigener Geschäftsordnung regeln. Im November hat beispielsweise der Sanitätsbetrieb Bozen eine neue Geschäftsordnung aufgrund der geltenden Staats- und Landesgesetze verabschiedet, die im Dezember 2003 in Kraft tritt. Hierin ist vorgesehen, dass Lieferverträge unterhalb der sog. „EU-Schwelle“ von derzeit 240.000 Euro für eine einzelne Produktkategorie auf privatrechtlicher Basis direkt ausgehandelt werden können. Somit hat der Sanitätsbetrieb Bozen nur für die Kategorien Obst und Gemüse, Fleisch sowie für die Diätprodukte einen Wettbewerb ausgeschrieben, während die Verträge für die restlichen Produktgruppen in Direktverhandlungen mit interessierten Firmen ausgehandelt worden sind. Ab 2004 werden die dem öffentlichen Wettbewerb unterworfenen Produktgruppen (die bereits für den SB Bozen die EU-Schwelle von 240.000 Euro als jährliches Auftragsvolumen überschreiten) gemeinsam mit den übrigen drei Sanitätsbetrieben des Landes ausgeschrieben, um bessere Lieferbedingungen und eine Verwaltungsvereinfachung zu erzielen. Die Wettbewerbsunterlagen sind auf Anfrage bei den Ökonomen der Sanitätsbetriebe jederzeit abrufbar.

Das Obst, Kartoffel und Gemüse werden von der Firma FRUMA geliefert. Das Fleisch stammt von Naturnser Metzgereien, die sich im 4-Monats-Rhythmus abwechseln. Milch und Milchprodukte liefert die GASTROFRESH und der Milchhof Meran, Brot und Backwaren abwechseln die Naturnser Bäckereien. Die übrigen Produkte wie z.B. Konserven, Teigwaren, Gewürze usw., werden in den Supermärkten vor Ort eingekauft. Alle Lieferanten liefern die bestellten Produkte frei Haus an.

Die lokale Herkunft der im Altersheim eingesetzten Lebensmittel ist vor allem bei der Milch, dem Obst und dem Fleisch sehr wohl beachtet worden, doch vor allem beim Fleisch sei nicht immer der eigentliche Ursprungsort nachzuvollziehen.

Bei den Kosten der Lebensmittel ist man in jüngster Zeit bemüht, die Kosten einzudämmen, da die Verwaltung die Tagessätze für die Heimbewohner nicht zu stark erhöhen möchte. Man versucht deshalb, in der Verhandlung mit den verschiedenen lokalen Anbietern günstigere Lieferbedingungen zu erwirken. Der Selbstkos-

tenpreis des Essen, der bezüglich des „Essens auf Rädern“ errechnet wird, beträgt derzeit 6,20 EURO.

4.4.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Biologisch hergestellte Lebensmittel werden als naturbelassener, gesündere, geschmacksreichere und besser auf Chemierückstände kontrollierte Produkte geschätzt. Ihr Einsatz in der Heimküche würde keinen zusätzlichen Aufwand erfordern. Der Hauptnachteil der Bioprodukte liegt im durchschnittlich höheren Preis.

Im Altersheim St. Zeno würden Bioprodukte von den Heimbewohnern, die bodenständige, traditionelle Kost bevorzugen, nicht nachgefragt. Vielleicht gehe man davon aus, dass ohnehin alle eingekauften Lebensmittel naturbelassen seien. Für Biokost mit anderer Zubereitung müssten erst die Voraussetzungen geschaffen werden, was bei dieser Altersgruppe nicht einfach sei. Ein weiterer Nachteil liegt bei den in Naturns fehlenden Angebotsstrukturen für Bioprodukte, wobei jedoch gerade auf die flexible Versorgung im Einzelhandel vor Ort größter Wert gelegt werde.

4.4.6 Perspektiven zum Einsatz von Bioprodukten

Aus mehreren Gründen sei die Einführung von Biokost und der verstärkte Einsatz von Bioprodukten im Altersheim St. Zeno kurz- und mittelfristig wenig wahrscheinlich. Zunächst sei das Heim gezwungen, in der Verpflegung kostengünstig zu arbeiten, um den zu starken Anstieg der Gesamtkosten einzudämmen. Der Lebensmitteleinkauf sei ein beträchtlicher Posten im Jahresbudget des Heims, weshalb hier noch Sparpotentiale vorhanden seien. Bioprodukte hätten bei den Heimbewohnern einen zu geringen Stellenwert, weshalb man sie weder aufdrängen wolle noch dafür zu Mehrausgaben bereit sei, die dann auf die Heimbewohner über den Tagessatz abgewälzt werden müssten. Zudem fehlten die nötigen Angebotsstrukturen vor Ort.

4.5 Das „Essen auf Rädern“ im Sozialsprengel Unterland

4.5.1 Allgemeines

Seit der Einrichtung des Sozialsprengels Unterland im Jahr 1993 wird im Rahmen des Hauspflegedienstes die Dienstleistung „Essen auf Rädern“ der Haus-Zustellung von regelmäßigen Mahlzeiten für nicht selbstständige Personen angeboten. Ab September 2003 wird das Essen für diesen Dienst im Sozialsprengel Unterland nur mehr in zwei Küchen zubereitet und von dort aus ausgeliefert, nämlich von den Sprengelstützpunkten in Kurtatsch (Sozialzentrum) und Salurn (ReHa-Zentrum für psychisch Kranke).

Der Sozialsprengel Unterland (Hauptsitz in Neumarkt, Leitung: Marco Maffeis) wird von der Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland getragen, die drei getrennte Sozialsprengel mit eigenem Hauspflegedienst umfasst. Der „Hauspflegedienst Land“ (ohne Leifers, Branzoll und Pfatten) wird von Max Hainz geleitet. Der Dienst „Essen auf Rädern“ wird von jedem Sozialsprengel unterschiedlich organisiert. Das „Essen auf Rädern“ für die Gemeinden Neumarkt, Auer, Tramin, Kurtatsch wird im Sozialzentrum von Kurtatsch hergestellt, das ebenfalls von der Bezirksgemeinschaft getragen wird (Leitung: Johanna Marsoner). Das „Essen auf Rädern“ für die Gemeinden Salurn, Kurtinig und Margreid wird im ReHa-Zentrum in Salurn hergestellt. In diesen beiden Einrichtungen werden auch die Mahlzeiten für die Menschen mit Behinderung des Sozialzentrums Kurtatsch und die in Salurn untergebrachten psychisch Kranken zubereitet.

Letztverantwortlicher für die Entscheidungen im Sozialsprengel ist der Sprengelrat. Max Hainz hat gegenüber dem Küchenpersonal, das dem jeweiligen Zentrumsleiter untersteht, kein Weisungsrecht, sondern nur ein Vorschlagsrecht. Wenn mit diesen Vorschlägen höhere Kosten im Einkauf der Lebensmittel verbunden sind, muss der Direktor des Sprengels oder die Bezirksgemeinschaft selbst darüber entscheiden.

Die Ausgaben für das „Essen auf Rädern“ bilden ein Kapitel im Jahresbudget des Hauspflegedienstes. Derzeit kostet ein „Essen auf Rädern“ einschließlich Transport und anteiligen Verwaltungskosten 6,86 EURO brutto und 5,85 EURO netto (ohne Transportkosten). Die Kunden zahlen je nach Einstufung ihrer Einkommenskategorie diesen Höchstarif oder einen geringeren Satz. Die

Höchst- und Mindesttarife werden gemäß der Einkommens- und Bedarfslage der Kunden festgelegt.

In der Küche der beiden Einrichtungen, die das „Essen auf Rädern“ fürs Unterland herstellen, sind in Kurtatsch und Salurn jeweils vier Personen (2,75 Köche und 1 Hilfskraft) beschäftigt, die allesamt Bedienstete der Bezirksgemeinschaft sind.

4.5.2 Die Kunden der Mensa

Im Sozialzentrum Kurtatsch werden bei voller Belegung des Hauses im Schnitt 100 Personen mit einem Mittagessen versorgt einschließlich der Bezieher des Essens auf Rädern. Das Frühstück wird nur von den 17 Heimbewohnern eingenommen, das Abendessen von den Heimbewohnern und rund 10 Mitarbeiterinnen.

Das „Essen auf Rädern“ können jene Personen beanspruchen, die sich weder selbst versorgen können noch von Angehörigen versorgt werden können. Ein Teil der Kunden leidet unter physischen oder/und psychischen Problemen, zum Teil beziehen die Kunden ein geringes Einkommen. Derzeit sind dies im Raum Unterland 80 ältere Personen, die in verschiedenen Ortschaften ansässig sind und sich in verschiedenartigen Bedarfslagen befinden. Vom Sprengelstützpunkt Salurn werden für die Gemeinden Salurn, Margreid und Kurtinig täglich 17 Essen, vom Sprengelstützpunkt Kurtatsch 60 Essen ausgeliefert. Die Zahl der ausgelieferten Essen unterliegt im Jahresverlauf kaum Schwankungen. Am Sonntag wird kein „Essen auf Rädern“ ausgeliefert.

Von Leifers aus werden für Leifers selbst, Pfatten, Branzoll und den gesamten Regglberg 75 Essen ausgeliefert.

4.5.3 Die Menügestaltung

Die Mahlzeiten des „Essens auf Rädern“ werden in den Küchen im Sozialzentrum Kurtatsch und im ReHa-Zentrum Salurn zubereitet. Zwecks Wahl der Menüs arbeitet das Sozialzentrum mit dem Diät-dienst zusammen, doch hat der Koch einen großen Gestaltungsspielraum. Das Sozialzentrum bezieht einen vorgedruckten Menüplan, der in gewissem Rahmen variiert werden kann.

Die Bezieher des Essens auf Rädern können zwischen drei Menüs (zwei Vorspeisen und drei Hauptspeisen) wählen. Es steht ihnen frei, auch nur eine Vorspeise oder nur ein Hauptgericht zu wählen oder zwei Vorspeisen zu kombinieren. Systematische Befragungen zur Zufriedenheit sind zwar schon länger nicht mehr erfolgt, doch sind bisher seitens der Kunden keine Klagen bezüglich

der Qualität des Dienstes und des Essens eingegangen. Menüs, die besonders häufig gewählt werden, werden von der Küche auch immer wieder angeboten. Fertiggerichte werden vom Sozialzentrum nicht bezogen. Vollwertgerichte werden für die Heimbewohner manchmal, für die Kunden des Essens auf Rädern jedoch nie angeboten.

Jede Woche werden von den Beziehern des Essens auf Rädern die Bestellungen für die Folgewoche aufgenommen, um die Menü- und Einkaufsplanung darauf abzustimmen. Für die Temperatur und die Hygiene der Transportbehälter der auszuliefernden Speisen bestehen genaue Vorschriften.

Seitens des Sozialsprengels möchte man die Kosten und Leistungen des „Essens auf Rädern“ genau erfassen und Einsparungspotenziale ausfindig machen. Durch die Optimierung der Organisation des Dienstes soll der Personaleinsatz verbessert werden.

4.5.4 Das Einkaufswesen

Die Lieferverträge mit einjähriger Dauer werden vom Sozialsprengel öffentlich ausgeschrieben. Einkäufe in geringerem Umfang können von den Direktoren der Sozialzentren eigenständig getätigt werden. Derzeit bestehen Verträge mit einer Metzgerei, mit einem Obst- und Gemüsehändler (Josef Mall in Margreid verfügt über eigene Lagerkapazitäten für Äpfel und liefert Eigenbau-AGRIOS-Äpfel), mit einer Bäckerei für Brot und Backwaren sowie mit dem Konsumverein Kurtatsch, der Mehl, Milch, Milchprodukte, Käse, Eier, Konserven und andere Produkte liefert. Fisch wird kaum bezogen, da die vor allem deutschsprachige Kundschaft nur Forellen und Stockfisch annimmt. Beim Fleisch wird Wert auf die lokale Herkunft des Rindes gelegt.

Einige Waren (z.B. Karotten, Kroketten, Bratkartoffel) werden aus Kostengründen als Tiefkühlware bezogen und als Reserve eingesetzt, wenn zu wenig Frischware vorhanden ist.

Die wichtigsten Kriterien für den Warenbezug sind der Preis, die Qualität, die Zuverlässigkeit bei der Lieferung und die Einhaltung der HACCP-Bestimmungen. Außerdem zählt die Nähe des Lieferanten, um sich schnell und flexibel zu versorgen. Lokale Lieferanten werden auch deshalb bevorzugt, weil man den Einzelhandel vor Ort stärken möchte.

Zuständig für den Einkauf ist die Leiterin des Sozialzentrums, Johanna Marsoner. Zusammen mit dem Koch des Sprengelstützpunkts kontrolliert die Leiterin auch die Qualität der angelieferten

Waren. Die Lieferanten liefern die Waren frei Haus, da das Sozialzentrum über kein eigenes Fahrzeug für Warentransport verfügt.

Insert 3: Die Hygienebestimmungen HACCP

HACCP steht für *Hazard Analysis and Critical Control Points*, was soviel bedeutet wie „Risikoanalyse und Kontrolle kritischer Punkte“. HACCP ist ein umfassender Kodex von Bestimmungen und Maßnahmenvorgaben zur Hygiene zwecks Vorbeugung von Krankheiten. Gleichzeitig ist HACCP eine Methode zur Identifizierung, Bewertung und Beherrschung gesundheitlicher Risiken, die dem Verbraucher durch Verzehr eines Lebensmittels bei unsachgemäßer Handhabung drohen können. Das HACCP beschränkt sich somit vor allem auf die Vermeidung gesundheitlich relevanter Gefahren. Es ersetzt nicht die üblichen Hygienemaßnahmen, sondern baut auf einem gut durchdachten und wirksamen Hygienekonzept eines Lebensmittelbetriebs auf. Dabei geht es primär um Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion der Lokale und Arbeitsgeräte, Bekämpfung von Ungeziefern und Optimierung der baulichen Strukturen.

4.5.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Bisher sind im Rahmen der Herstellung der „Essen auf Rädern“ keine Bioprodukte zum Einsatz gekommen. Die Frage des Einkaufs solcher Produkte müsste auf der Ebene des Generalsekretariates des Sprengels zur Diskussion kommen. Bisher ist Biokost von den Beziehern des „Essens auf Rädern“ nicht gewünscht worden, da die Problematik um die Gesundheit der Lebensmittelproduktion vermutlich noch nicht so stark ins Bewusstsein dieses Personenkreises gedrungen sei. Der Großteil dieser Personen ist froh, kostengünstig und mit guter Qualität versorgt zu werden, weshalb man kaum höhere Ansprüche stellen wolle.

Bioprodukte haben bei schonender Garung den Vorteil, einen Großteil der Vitalstoffe zu behalten. Allerdings seien Bioprodukte weniger lange haltbar als konventionelle Produkte. Zudem falle in der Vorbereitung mehr Abfall an, was bedeute, dass das Nettogewicht geringer ist.

Tiefgekühlte Bioware sei nicht vertretbar, da beim Auftauen immer ein Teil der Nährstoffe und Vitamine verloren gehe. Der größte Nachteil sei jedoch eindeutig der Preis.

Das derzeitige Personal der beiden Küchen in Kurtatsch und Salurn ist durchaus in der Lage, Vollwertgerichte zuzubereiten, wäre aber für Information und Beratung dankbar.

4.5.6 Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten

Bioprodukte stellen in den Augen der Verantwortlichen für den Dienst „Essen auf Rädern“ im Unterland durchaus die gesündere Alternative zu herkömmlichen konventionellen Produkten dar. Es würde Sinn machen, einen möglichst hohen Anteil des gesamten Inputs an Rohprodukten aus biologischer Produktion zu beziehen. Priorität hätten Obst, Gemüse und Fleisch. Voraussetzung für den Bezug von Bioprodukten wäre allerdings die Erreichbarkeit von Anbietern. In diesem Fall könnten auch limitierte Mehrkosten in Kauf genommen werden.

Der Bezug von Bioprodukten würde auf jeden Fall Mehrkosten verursachen. Diese Kosten könnten nicht auf die Bezieher des Essens auf Rädern abgewälzt werden. Die Bezirksgemeinschaft selbst habe derzeit auch nicht ausreichend Mittel, um eine solche Kostensteigerung abzufangen. Nur durch Einsparungen an anderer Stelle könnten diese Mehrkosten kompensiert werden. Somit stelle die Kostenfrage das Haupthindernis für die Einführung von Bioprodukten dar, das kurz- und mittelfristig kaum zu überwinden sei.

Es empfiehlt sich eine schrittweise Einführung von Bioprodukten mit begleitender Informationsarbeit. Man könnte jede Woche zusätzlich zu den gängigen Menüs ein Biogericht anbieten, um die Kunden des Essens auf Rädern auf den Geschmack kommen zu lassen. Die langjährigen Essgewohnheiten müssten berücksichtigt werden. Man könnte mit Obst und Gemüse beginnen und Schritt für Schritt zusätzliche Produkte auf Bio umstellen.

Biokost könne nicht von oben herab verordnet werden, doch könnte der Einsatz von Bioprodukten auch durch die Verabschiedung genauer Richtlinien seitens der Landesverwaltung hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs der öffentlichen Mensen gefördert werden. Zudem obliegt es dem Sozialwesen, mehr für die Information und die Bewusstseinsbildung bezüglich gesunder Ernährung zu unternehmen.

4.6 Das Gamperheim Bozen

4.6.1 Allgemeines

Das Gamperheim in Bozen besteht seit 1959 und wird von der privaten Stiftung „Gamperwerk e.V.“ getragen, die in Südtirol insgesamt fünf Schülerheime führt. Davon befinden sich alle mit Ausnahme des Schülerheims in Auer auch im Eigentum dieser Stiftung. Andreas Oberkofler, der Leiter des Gamperheims Bozen, verwaltet das Heim und die dazugehörige Mensa. Die Finanzverwaltung ist einem eigenen Geschäftsführer übertragen. In der Mensa arbeitet ein Koch (Edelbert Gamper) in Vollzeitstellung und eine Hilfskraft in Teilzeitstellung, die auch das Frühstück ausgibt. Das Gamperwerk finanziert sich aus den Kostenbeiträgen der Nutzer der Einrichtungen und aus öffentlichen Beiträgen.

4.6.2 Die Kunden der Mensa

Der Großteil der 109 Heimbewohner sind Oberschüler aus dem Gröden- und Gadertal. Die übrigen stammen primär aus dem Pustertal, Wipptal und aus dem Vinschgau. Die meisten Heimbewohner fahren zum Wochenende nach Hause und kommen am Sonntagabend ins Heim zurück. Während des Jahres leben die Oberschüler rund neun Monate im Heim. Das Bozner Gamperheim ist ein Bubenheim.

4.6.3 Die Menügestaltung

Die Mensa des Gamperheims gibt täglich 120 Mittagessen und 110 Abendessen aus, womit auch die Mitarbeiter des Heims versorgt werden. Die Menüplanung gestaltet der Heimleiter zusammen mit dem Koch, der grundsätzlich viel Spielraum hat. Der Menüplan wird i.d.R. eine Woche im voraus zusammengestellt. Die Eltern haben grundsätzlich ein Mitspracherecht, das aufgrund der allgemeinen Zufriedenheit mit der Küche jedoch selten genutzt wird. Einige Eltern haben sich mit dem Wunsch nach weniger Fleisch für ihre Söhne gemeldet, während Biokost noch nie explizit nachgefragt worden ist.

Grundkriterien für die Menüplanung sind die Versorgung der Schüler mit ausreichend Kalorien, der Abwechslungsreichtum und die Geschmacksvorlieben der Jugendlichen selbst. Früher wurden mittags drei Gänge geboten (volles Menü), wovon heute abgegangen ist. Mittags und abends gibt es nun regelmäßig ein Hauptgericht und eine Nachspeise. Auf Suppen zum Mittagstisch

hat man verzichtet, während Nudelgerichte und leichtere Tiroler Vorspeisen am Abend auch gerne als Hauptgericht geboten werden. Dazu steht den Jugendlichen ein Salatbuffet zur Verfügung. Während der Woche wird zum Mittagessen dreimal Fleisch, einmal Fisch und einmal ein leichteres Gericht mit einem geringeren Fleischanteil angeboten. Die Schüler können auf Wunsch einen Nachschlag bekommen. Fleisch und Fisch ist in paniertes Form besonders beliebt, während Vollwertgerichte bisher nicht angekommen sind. Insgesamt wird eine typisch gemischte mediterran-alpine Kost gekocht, die in den letzten Jahren tendenziell leichter geworden ist. Die Jugendlichen sind von ihren Familien her bestimmte Geschmacksrichtungen und Standards gewöhnt und da Biokost in den hier vertretenen Familien noch kaum verbreitet ist, wird sie auch kaum nachgefragt. Das gebotene Menü hat somit recht traditionellen Charakter. Die Zufriedenheit liegt laut Rückmeldungen sehr hoch. Allerdings besteht ein gewisser Konflikt, so der Heimleiter, zwischen Kriterien gesunder Ernährung und den Wünschen und Geschmackspräferenzen der Jugendlichen.

4.6.4 Das Einkaufswesen

Den Einkauf der Lebensmittel und Rohprodukte nimmt der Geschäftsführer zusammen mit dem Koch vor. Eingekauft wird in verschiedenen Supermärkten in Bozen (C+C, MAXI usw.) Das Fleisch wird von einem Vertrauensmetzger und das Brot direkt vom Bäcker aufgrund längerfristiger Abmachungen geliefert. Das Heim nimmt keine öffentlichen Ausschreibungen vor, da das Gamperheim als privater Träger dazu nicht verpflichtet ist.

Die Lebensmittel werden i.d.R. einmal pro Woche von den jeweiligen Supermärkten angeliefert. Auf Frische und 1A-Qualität wird größter Wert gelegt, weshalb die Lagerhaltung vergleichsweise gering gehalten werden kann. Als Tiefkühlware wird vor allem Fisch, manchmal Fleisch und einige Fleischbeilagen wie z.B. Kartoffelkroketten bezogen. Gemüse und Obst werden grundsätzlich in frischer, nicht vorverarbeiteter Form bezogen. Convenience-Produkte bezieht die Küche des Gamperheims nicht, obwohl der geringe Personalbestand dies nahelegen würde. Einige Gemüsearten (z.B. die Erbsen) werden in Konserven gekauft.

4.6.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Bioprodukte standen vor allem aus Kostengründen bisher nicht auf der Einkaufsliste des Gamperheims. Zudem sind Bioprodukte bisher von den Heimbewohnern kaum nachgefragt worden. Mit dem

systematischen Bezug auch nur eines Teils der benötigten Lebensmittel aus dem Biohandel würde das Heim ins Defizit geraten und müsste höhere Beiträge vom Land beanspruchen. Es sei laut Heimleiter wenig wahrscheinlich, dass das Land dies als Begründung gelten ließe. Auch eine 10%ige Erhöhung der Lebensmittelkosten wäre gegenüber der Landesverwaltung kaum zu begründen. Vielmehr müsse das Gamperheim nachweisen, rationell und sparsam zu wirtschaften. Bioprodukte seien unter diesen Voraussetzungen derzeit nicht erschwinglich.

Mehrkosten aus diesem Grunde könnten auch nicht über höhere Tagessätze auf die Eltern abgewälzt werden. Außerdem fehlten in Bozen Supermärkte, die eine breite Palette von Bioprodukten im Angebot führen. Zudem müssten diese Handelsbetriebe auch die für Großküchen geeigneten Gebindegrößen und vorverarbeitete Produkte liefern können.

Grundsätzlich geschätzt wird an den Bioprodukten die Naturbelassenheit und der bessere Geschmack. Allerdings bestehen auch Zweifel, ob alle als biologisch deklarierten Produkte auch tatsächlich aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Der Koch wäre durchaus in der Lage, mit Bioprodukten zu arbeiten und verstärkt Vollwertgerichte anzubieten. Allerdings würden bei Ausbau der fleischlosen Biokost zusätzliches Personal erforderlich sein. Mehr seasonsgebundenes Obst und Gemüse sei durchaus zu befürworten, doch sei es fraglich, ob die Jugendlichen einen höheren Gemüsekonsum annehmen. Bei diesen Kunden würde die Qualität des Kochs immer noch an der Häufigkeit und der panierten Qualität der gebotenen Fleischgerichte gemessen.

4.6.6 Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten

Das Haupthindernis für den Bezug von Bioprodukten durch das Gamperheim liegt somit vor allem in den Kosten, aber auch in den Geschmackspräferenzen der Kunden. Solange nicht auch in den Familien und damit unter den Jugendlichen mehr Gschmacks- und Gesundheitsbewusstsein reife, sei es kaum denkbar, Bio-Vollwertkost wesentlich auszubauen. Der Einsatz von Bioprodukten etwa bei Fleisch, Milchprodukten, Brot scheitere dagegen vor allem an den zu hohen Preisen und an den mangelnden Angebotsstrukturen. Mittelfristig ist damit beim Gamperheim nicht mit dem Bezug von Bioprodukten zu rechnen.

4.7 Die Universitätsmensa in Bozen

4.7.1 Allgemeines

Die Verantwortung für die im Oktober 2002 eröffnete Mensa der Universität Bozen ist dreigeteilt. Eigentümerin der Strukturen und der Einrichtung ist die Freie Universität Bozen, doch finanziert wird der Mensabetrieb direkt vom Land Südtirol (Amt für Hochschul- und Hochschulfürsorge), das den gesetzlichen Auftrag für die Schul- und Hochschulfürsorge hat. Die Führung der Mensa ist einem privaten Mensenbetreiber, der Firma COGES mit Sitz in Padua übertragen worden, die einen entsprechenden öffentlichen Wettbewerb gewonnen hat. Dabei hat die COGES das preisgünstigste Angebot vorgelegt bzw. den größten Abschlag vom Ausschreibungspreis geboten. Die Universitätsmensa ist derzeit die einzige Mensa, die von der COGES in Südtirol geführt wird. 2004 wird die Universitätsmensa in Brixen eröffnet, wobei noch nicht geklärt ist, ob diese ebenfalls von der COGES übernommen wird.

Im Unterschied zu Deutschland, das bei der Ausschreibung von Außer-Haus-Verpflegungsdiensten Qualitätskriterien stark betont, dominiert in Italiens öffentlichen Wettbewerbsausschreibungen das Preiskriterium. Üblicherweise wird von einem Standardangebot ausgegangen, wobei Punkte für die Qualitätsstandards und die Führungskosten vergeben werden. Zwecks Bewertung der Qualität werden klare, unstrittige Kriterien benötigt, damit unterlegene Mitbewerber nicht über den Rechtsweg den Wettbewerb anfechten. Somit wiegt schließlich doch der Preis bei den Ausschreibungen am stärksten, weil so am wenigsten Rekurse befürchtet werden müssen.

Die Betreiberfirma COGES wird vom Land pro ausgegebenem Essen mit rund 3 Euro subventioniert. Im Durchschnitt wird dem Kunden für ein Menü 5,13 Euro berechnet, dem einzelnen Studenten werden 2,16 Euro von seiner Nutzer-Card abgebucht. Die Differenz wird vom Land gedeckt. Den Selbstkostenpreis eines Essens kann die COGES nicht bekanntgeben. Die Zahlungen zum Ausgleich der Betriebsführungskosten fließen direkt vom Land an die COGES, während bei technischen Problemen die Universitätsleitung mit der COGES zusammenarbeitet. Für die Instandhaltung und Ausstattung der Mensa kommt direkt das Land auf. Mehrkosten für Bioqualität müssten vom Land und den Kunden getragen werden, doch würden – so COGES-Manager Parschalk – die Studenten auf biologische Qualität vermutlich verzichten, wenn diese einen höheren Menüpreis mit sich brächte.

In Bar und Restaurant der Universitätsmensa arbeiten derzeit 10 Personen, wovon acht im Restaurant beschäftigt sind: 1 Chefkoch, 1 Vizekoch, 2 Kassierer in Halbtagsstellung, 3 Abspüler, 1-2 Serverier und eine Küchenhilfe. Die Uni-Mensa in Bozen wird für die COGES Padua von Flavio Parschalk geführt, während die Beiträge des Landes an die Mensa von Alex Paoli vom Amt für Schulfürsorge verwaltet werden.

4.7.2 Die Kunden der Mensa

Obwohl der Auftrag ursprünglich für 600 Essen täglich ausgeschrieben wurde, gibt die Mensa heute im täglichen Durchschnitt nur 380 bis 400 Essen aus (Mittag- und Abendessen). Im Sommer sinkt diese Zahl auf rund 50, was für den Mensenbetreiber hohe Ansprüche an Flexibilität in der Personalverwaltung stellt. Am Montag, Dienstag und Mittwoch erreicht der Kundenzustrom seinen Höhepunkt, während die Zahl der Kunden gegen das Wochenende hin sinkt. Am Samstag wird nur mehr mittags gekocht. Die Mensa bietet ein volles Menü, einen Tagesteller oder Vorspeisen zur freien Auswahl.

Bisher hat die Universitätsmensa keine systematische Befragung zur Kundenzufriedenheit durchgeführt, da sie erst seit einem Jahr in Betrieb ist. Anscheinend sind die Studenten mit der Qualität des Essens zufrieden, da bisher kaum Beanstandungen eingegangen sind. Der Firma COGES ist seitens des Landes und der Universitätsleitung eine Einarbeitungsfrist gewährt worden.

In regelmäßigen Abständen müssen Analysen in Form bakteriologischer Untersuchungen durch die zuständigen Landesämter vorgenommen werden.

4.7.3 Die Menügestaltung

Im Vertrag zwischen dem Land Südtirol und dem Mensabetreiber COGES werden allgemeine Richtlinien für die Menügestaltung wie z.B. die Kalorienzahl festgelegt. Ansonsten mischt sich weder das Land noch die Universität in die Menügestaltung und Auswahl der Lieferanten ein.

Seine Menüs gestaltet die COGES vor allem nach den Wünschen und Kunden, deren Zufriedenheit der entscheidende Maßstab sei. Die Universitätsmensa wäre, nach Aussagen des Verwalters der COGES Flavio Parschalk, sogar in der Lage, auf besondere Wünsche der Kunden wie z.B. spezielle Kost für Allergiker einzugehen. Es bestehe eine direkte Beziehung zum Kunden und eine transparente Küche. Es gebe Auswahlmöglichkeiten an Vorspeisen und

Salaten für Vegetarier, doch Vollwertkost werde noch nicht geboten.

Allgemein herrsche die Meinung vor, dass eine große Mensa keine gute Essensqualität gewährleisten könne. Zudem hafte an Mensen immer noch das nicht positive Image von Arbeiterkantinen und Schülerausspeisungen. Somit müsse in einer Uni-Mensa nicht nur ein interessantes und abwechslungsreiches Menü geboten werden, sondern auch das Ambiente und der Service gepflegt werden. In der Universitätsmensa werden nicht nur mediterrane Kost, sondern auch typische Tiroler Gerichte gekocht. Die COGES versuche ihr Bestes, um diese lokale Besonderheit verschiedener Esskulturen einzugehen.

4.7.4 Das Einkaufswesen

Der Betreiber der Universitätsmensa COGES bezieht die Lebensmittel und Rohprodukte von der Firma MAR aus Rimini mit Ausnahme vom Gemüse und Obst, das frisch von der Großmarkthalle bezogen wird. Beim Brot hat die Firma MAR einen Untervertrag an eine Bozner Bäckerei vergeben, die das Brot täglich frisch liefert. Die Verwendung von Tiefkühlprodukten ist beschränkt. Man müsse bedenken, dass auch die Vakuumverpackung einen Qualitätsverlust mit sich bringe.

Bei einigen Produkten hat COGES direkte Lieferverträge mit den Produktherstellern abgeschlossen (z.B. bei den Teigwaren). COGES ist nicht der größte Mensenbetreiber Italiens, aber ein aufstrebender Betrieb, der derzeit rund 60 Mensen führt.

Im Vertrag zur Mensaführung ist keine Verpflichtung verankert, sich lokaler Lieferanten zu bedienen (was laut Paoli rechtlich kaum haltbar wäre). Bei gleichem Preis sollten Produkte aus Südtirol bevorzugt werden, hat das Land gefordert, doch ist dies in der Praxis nicht durchführbar. Das Kriterium der lokalen Herkunft der Rohprodukte ist vor allem für den Koch wichtig, da so mehr Frische garantiert werde. Doch mit Ausnahme des Brots, Obstes und Gemüses ist das Einkaufswesen der COGES in Padua völlig zentralisiert. Die Bestellungen der Bozner Mensa müssen über diese Beschaffungszentrale in Padua aufgegeben werden, wo genau programmiert wird, was im vorgegebenen Budget noch Platz habe. Bioprodukte hätten in dieser primär nach Wirtschaftlichkeitskriterien ausgerichteten Einkaufspolitik bisher keinen Platz gehabt.

Das Land habe als Auftraggeber in den Wettbewerbsbedingungen den Bezug von Bioprodukten nicht zur Auflage gemacht, weil diese besondere Qualität, so Paoli, nicht bewertet werden könne und auf

dem Südtiroler Markt keine Lieferanten vorhanden seien. Zudem gäbe es keine Unternehmen, die die gesamte Palette an Rohprodukten und Lebensmitteln liefern könnten (wie etwa die Firma MAR). Aus Kostengründen sei es nicht möglich, ausländische Anbieter heranzuziehen. Es fehle an Strukturen des Bio-Großhandels in Südtirol. Auch stelle sich das Problem des Qualitätsvergleichs zwischen verschiedenen Bioproduktanbietern und der einwandfreien Zertifizierung. Mehr Gewicht wird somit bei der herkömmlichen Qualitätsbeurteilung auf andere Punkte gelegt: Pünktlichkeit der Lieferung, Qualität der Ware, Dienstjahre der Firma, Menüvielfalt usw. Bei Punktegleichheit hinsichtlich der Qualität entscheidet der Preis.

4.7.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

An und für sich hätten Bioprodukte keine Nachteile. Als Vorteile seien vor allem der natürlichere Geschmack, die Naturbelassenheit, die Gesundheit und Rückstandsfreiheit der Lebensmittel zu schätzen.

Als Nachteile werden immer wieder die nicht zuverlässige Etikettierung und Zertifizierung genannt. Hier müsse seitens des Staates und des Landes nachgebessert werden.

4.7.6 Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten

Die Bestimmung zur Bevorzugung von Lebensmitteln biologischer Qualität und regionaler Herkunft in öffentlichen Mensen laut Finanzgesetz 2000 (Nr.488 vom 23.12.1999, Art.59) sei auf Südtirol nicht anwendbar, meint Paoli. Der nationale Verband der Mensenbetreiber ANGERP mit Sitz in Mailand habe Rekurse angedroht, falls diese Bestimmung in Südtirol angewandt werde. In Italien seien schon über 170 Wettbewerbe aus diesem Grund annulliert worden. Nun wird verstärkt auf andere Qualitätskriterien Bezug genommen. Doch Wettbewerbsverlierer rekurrieren dennoch bei jeder Unklarheit in der Bewertung der Qualität der Angebote.

Bei den Bioprodukten könne man nur stufenweise mit der Anschaffung einiger Produkte einsteigen, nicht jedoch mit der bloßen Aufnahme eines biologischen Alternativgerichts. Vielmehr müsse es darum gehen, die gesamte Essensqualität ständig anzuheben (beginnend mit der Qualität der Rohprodukte).

Im Frühjahr 2004 wird der Betrieb in der Universitätsmensa Brixen aufgenommen. Der Universitätsmensa Brixen verfügt nur über eine Catering-Küche, in der im wesentlichen fertig angelieferte Speisen

aufgewärmt bzw. warmgehalten werden. Der entsprechende Catering-Dienst wird im Jänner 2004 vom Land ausgeschrieben, wobei neue Qualitätskriterien (u.a. auch die biologische Qualität der gelieferten Lebensmittel) zur Anwendung kommen sollen. Unklar ist, inwiefern sich der Gewinn an Qualität mit den technischen Ausgabe- und Lieferbedingungen des Cateringsystems verträgt.

4.8 Das Regionalkrankenhaus Bozen

4.8.1 Allgemeines

In den meisten Krankenhäusern Italiens ist die Führung der Mensa bzw. der Patientenverpflegung an eine Drittfirma verpachtet worden. Das Regionalkrankenhaus Bozen bildet eine Ausnahme und führt die Mensa und die Patientenverpflegung in Eigenregie. Seit 2001 ist das KH Bozen mit seiner Mensa als eines der wenigen Italiens ISO-zertifiziert. Das KH Bozen hat rund 1.100 Betten, die im Schnitt zu 80% ausgelastet sind, und über 1.000 Bedienstete, die zum Großteil mittags in der KH-Mensa essen.

Das Ökonomat des Sanitätsbetriebs Mitte-Süd ist für den Einkauf bzw. das Beschaffungswesen im Allgemeinen (einschließlich der Ausschreibungen), die Kontrolle der Lieferungen und die Beziehungen zu den Lieferfirmen zuständig. Es schreibt die Lieferverträge öffentlich aus und verhandelt direkt mit den Lieferanten. Zwischen Küche und Ökonomat ist am KH Bozen eine eigene Magazinverwaltung dazwischengeschaltet, die den Wareneingang kontrolliert, den täglichen Nachlieferungsbedarf berechnet und die Bestellungen vornimmt.

In der Küche des KH Bozen arbeiten insgesamt 27 Personen: 1 Chefkoch, 13 Köche oder Hilfsköche, 6 weitere Hilfskräfte, 1 Konditor. Im Magazin arbeiten 8,25 Personen und in der Mensa als Bedienung 11,75 Personen. Der Reinigungsdienst ist an eine auswärtige Firma verpachtet.

4.8.2 Die Kunden der Mensa

Täglich werden vom Krankenhaus Bozen über 4.000 Mahlzeiten zubereitet (Frühstück, Mittag- und Abendessen). Zu Mittag werden im Jahresdurchschnitt rund 2.000 Essen ausgegeben, am Wochenende essen jedoch meist nur 70-80 Bedienstete im Krankenhaus. Von Mitte Juni bis Ende August wird eine geringere Auslastung der Betten und damit auch der Küche verzeichnet. Im Winter werden bei einer Auslastung mit 800-900 Patienten im Schnitt 2000-2300 Mittagessen ausgegeben. Die Mensa des KH Bozen versorgt auch den ReHa-Dienst in Bozen mit der täglichen Verpflegung.

Es werden unregelmäßige Kundenbefragungen durchgeführt, wobei die Krankenhausbediensteten auch Vorschläge machen können. Bei einem recht geringen Rücklauf der Fragebögen wurde bisher im Allgemeinen Zufriedenheit verzeichnet. Die Patienten

bringen i.d.R. nur Reklamationen vor, während der Wunsch nach Biokost und Bioprodukten bisher nicht ausgedrückt worden ist. Offensichtlich, so der Leiter des Ökonomats, besteht grundsätzlich ein hohes Maß an Vertrauen in die Küche des KH Bozen.

Beim Personal des Krankenhauses zählt die Abwechslung und allgemeine Qualität der Gerichte, nicht aber die biologische Qualität. Anscheinend verbinden die Kunden der Mensa Biokost nur mit kleinen Küchen und Mensen, können sich jedoch nicht vorstellen, dass diese Art von Verpflegung grundsätzlich auch in Großküchen geboten werden kann.

4.8.3 Die Menügestaltung

Die Planung und Gestaltung der Menüs erfolgt durch die Küche (Chefkoch) in enger Abstimmung mit dem Diätdienst, der ebenfalls ISO-zertifiziert ist. Die Menüauswahl kann von den Patienten direkt mithilfe einer eigenen Karte getroffen werden. Der Diätdienst ist sowohl für die wissenschaftliche Fundierung der Menüauswahl als auch für die Gestaltung der Menüpläne jener Patienten verantwortlich, die eine besondere Kost benötigen. Um diese Personen kümmert sich der Diätdienst direkt auch in der Zubereitung der Speisen. Bezüglich der allgemeinen Menüs werden der Küche nur allgemeine Vorgaben, in deren Rahmen der Koch die Menüs und Einzelgerichte frei gestalten kann. Letztverantwortlich und zuständig für Grundsatzfragen ist der Generaldirektor des Sanitätsbetriebs Mitte-Süd.

4.8.4 Das Einkaufswesen

Bei einem bestimmten Mindestumfang der Auftragssumme muss gemäß Gesetz eine öffentliche Ausschreibung der Lieferverträge erfolgen. Die größeren Lieferverträge ans Krankenhaus Bozen müssen sogar EU-weit ausgeschrieben werden. Allerdings haben bisher keine ausländischen Bewerber an den Ausschreibungen teilgenommen. Entscheidendes Kriterium bei den Ausschreibungen ist immer noch der Preis. Die Lieferfirmen, die den Zuschlag für längerfristige Lieferverträge nach Produktkategorien erhalten haben, sind ihrerseits frei, die ans KH Bozen gelieferten Waren vom günstigsten Anbieter zu beziehen.

Bei jeder Ausschreibung wird eine Qualitätsbewertung der Bewerber vorgenommen. Bei einzelnen Produkten entscheidet nur der Preis. Die Lieferanten werden jedoch auch nach Maßstäben der ISO-Zertifizierung bewertet und Kostproben der angebotenen Produkte vorgenommen. Zudem werden die Kriterien überprüft,

anhand welcher die Lieferfirma ihre eigenen Lieferanten auswählt. Im Rahmen der ISO-Zertifizierung des Krankenhauses Bozen ist ein neues System der Lieferantenbewertung ausgearbeitet worden.

Die Ausschreibungen werden getrennt nach Lebensmittelkategorien vorgenommen. Beim Bezug von Einzelprodukten werden keine Ausschreibungen vorgenommen, aber Angebote verschiedener Unternehmen eingeholt. Die Kosten einer Wettbewerbsausschreibung sind hoch. Allein die Veröffentlichung der Ausschreibung verschlingt i.d.R. bereits rund 4.000 €.

Die Aufnahme der lokalen oder regionalen Herkunft von Produkten in die Wettbewerbskriterien könnte – so vermutet Ökonomatsleiter Dr. Martinolli – in Widerspruch zu EU-Bestimmungen stehen. Zudem unterliegen die Sanitätsbetriebe einer besonderen Aufsicht hinsichtlich der Einhaltung der Wettbewerbsbestimmungen laut nationalem und EU-Recht.

Aufgrund der Vielfalt der benötigten Produkte hat das KH Bozen viele Lieferanten. Verschiedene Lieferanten sind derzeit Südtiroler Unternehmen, einige haben ihren Sitz im Trentino und die übrigen im restlichen Italien. In der Regel haben die Lieferverträge eine Laufzeit von zwei Jahren.

Die wichtigsten Produktkategorien werden jeweils von einer Großhandelsfirma (Wettbewerbsgewinner) geliefert. So liefert z.B. die Firma CAMMELLO seit Juni 2002 das gesamte Obst und Gemüse. Eine auf Krankenhäuser spezialisierte Firma mit Sitz in Malpensa (MI) liefert sämtliches Fleisch, während das Brot und die Backwaren von einer Südtiroler Großbäckerei geliefert werden. Brot und Milch werden täglich, Obst und Gemüse werden zwei Mal wöchentlich geliefert. Ansonsten erfolgen die Lieferungen nach Bedarf bzw. gemäß Vereinbarung. Es wird ein nur geringer Anteil an Tiefkühlkost bezogen.

Die Lieferanten müssen frei Haus liefern. Dabei werden nicht nur die Transportfahrzeuge kontrolliert, sondern auch die Fahrer müssen eine spezielle Eignung für Lebensmitteltransporte nachweisen. Die Qualitätskontrolle erfolgt durch die Magazinverwaltung, verkostet wird aber nur bei den Ausschreibungen. Das KH Bozen und sein Ökonomat sind bekannt für hohe Qualitätsstandards gegenüber den Lieferanten.

Wichtig sind auch die Packungen und Gebindegrößen, die aber maximal 15 Kg wiegen sollen. Einige Produkte müssen in vorverarbeiteter Form geliefert werden, um den Arbeitsaufwand in der Küche zu reduzieren. Doch werden z.B. keine Pommes Frites oder andere Fertiggerichte bezogen.

Auch Bioprodukte werden derzeit vom KH Bozen nicht eingekauft noch ist ein solcher Bezug unmittelbar geplant. Dies ist im KH Bozen nie konkret in Betracht gezogen worden. Der Biomarkt Italiens werde beobachtet, doch seien die Preise der Bioprodukte derzeit mit jenen der konventionellen Waren nicht konkurrenzfähig. Da das KH Bozen bereits heute pro Kopf der gepflegten Personen mehr aufwendet als Krankenhäuser anderer Regionen, können die zusätzlichen Kosten von Bioprodukten nicht gerechtfertigt werden. Die neue Tendenz zur Kostendämmung im Südtiroler Gesundheitswesen zwingt das KH Bozen derzeit, auf Bioprodukte zu verzichten. Man muss bei allen Einkäufen und neuen Lieferverträgen Kostensteigerungen limitieren.

4.8.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Grundsätzlich anerkennt man die höhere Qualität der Bioprodukte als gesündere, naturbelassenere, rückstandsfreiere und geschmackintensivere Lebensmittel. Man habe jedoch mit einzelnen Produkten im KH Bozen einfach noch zu wenig Erfahrung.

Derzeit steht im KH Bozen noch keine Biokost auf dem Menüplan, weshalb keine diesbezüglichen Erfahrungen vorliegen. Grundsätzlich besteht gegenüber den Bioprodukten der Vorbehalt, dass in der biologischen Landwirtschaft eine völlige Rückstandsfreiheit nicht gewährleistet werden könne. Gerade in Südtirol sei aufgrund der Tallagen der Felder und der relativ geringen Zahl von Produzenten zu vermuten, dass sich die allgemeine Luftverschmutzung (z.B. durch den Verkehr) und der Pestizideintrag durch die benachbarten konventionellen Produzenten auf die Qualität der Produkte aus biologischem Landbau negativ auswirke. Allerdings seien die Kontrollen und Zertifizierungsbedingungen jetzt gesetzlich strenger geregelt worden.

Bezüglich der Frische hätten Bioprodukte keinen Vorteil, weil auch konventionelle Ware ständig frisch geliefert werde. Grundsätzlich könnten alle Produkte aus biologischer Landwirtschaft stammen (vor allem aber Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie das Fleisch). Bei den Eiern verwendet man in Südtirols Krankenhäusern aufgrund der Salmonellengefahr grundsätzlich nur mehr pasteurisierte Eier. Wichtig sei auch die Vorverarbeitung, Verpackung, Kühlung, Haltbarkeit der Bioprodukte.

Grundsätzlich könne das heutige Küchenpersonal des KH Bozen genauso auch mit Bioprodukten arbeiten. Bereits heute würden Vollwertgerichte angeboten, wenn der Diätdienst solche vor-

schreibe. Auch fleischlose Kost sei am KH Bozen heute schon vorgesehen.

4.8.6 Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten

Als Hauptnachteil und Hindernis für die Beschaffung und Verwendung von Bioprodukten im KH Bozen bleibt somit die Kostenfrage. Unter heutigen Bedingungen sei an eine Erhöhung der Kosten der Verpflegung aufgrund höherer Lebensmittel-Einstandspreise nicht zu denken. Dabei müsse sich der Sanitätsbetrieb Mitte-Süd nicht nur an die Vorgaben des Landes halten, sondern auch an die staatlichen Bestimmungen. Zudem habe sich Südtirol zu einem Sparkurs verpflichtet, indem es den „Stabilitätspakt der Regionen“ mit der Regierung mitunterzeichnet habe.

Allgemein bestehe auch ein Problem mit den Angebotsstrukturen. Es wird vermutet, dass der Südtiroler Biomarkt derzeit nicht über die nötigen Produktions- und Lieferkapazitäten verfügt, um ein großes Regionalkrankenhaus mit einer breiteren Produktpalette in angemessener Form regelmäßig und zuverlässig zu versorgen. Am ehestens würde man Gemüse, Salat und Obst sowie Eier aus biologischem Anbau beziehen, wenn diese Handelsstrukturen bestünden.

Wie kann das Land die Einführung von Bioprodukten fördern? Der Spielraum für eine direkte finanzielle Förderung der Biobauern sei dagegen nicht sehr groß, da die EU-Normen zu berücksichtigen sind. Wenn die Landesverwaltung die Mehrkosten für den Bezug von Bioprodukten übernimmt, könne man dieser Anforderung mit einer geringen Erhöhung des Personals in der Küche gerecht werden. Es bedürfe jedoch einer vom Land zu setzenden Rechtsnorm, um Biokost als Regel in die KH-Verpflegung einzuführen. Doch auch ohne Biokost weise das KH Bozen heute einen guten Standard auf und der Patient habe das Recht auf eine gesunde Verpflegung.

4.8.7 Die Sicht des Leiters des Diätdienstes (Prof. Lucio Lucchin)

Die Aufgabe des Diätdienstes besteht in der Festlegung der Zusammensetzung des für die Patienten jeden Alters und jedes Krankheitsbildes geeigneten Menüs. Während die Gestaltung der Speisen völlig der Küche überlassen bleibt und sich möglichst an der lokalen Tradition, Esskultur und den Geschmackspräferenzen der Patienten orientieren soll, kümmert sich der Diätdienst um das

Ernährungsrisiko, nämlich um die Frage, ob dem Patienten damit die nötige Kalorienzahl und Nährstoffe zugeführt werden und ob das Essen im Allgemeinen gesund ist. In der KH-Verpflegung müsse grundsätzlich zwischen gesunden und kranken Nutzern der Verpflegung unterschieden werden.

Es sei nicht wissenschaftlich bewiesen, dass Bioprodukte gesünder seien. Während sie zwar geschmacklich intensiver seien, sei ihr Äußeres nicht immer ansprechend. Bioprodukte hätten einen deutlichen Nachteil, nämlich eine größere Gefahr des Befalls durch Schimmel (Toxinbildung).

Die Schule hätte eine wichtige Aufgabe, um gesunde Ernährung im Allgemeinen und Bioprodukte im Besonderen schätzen zu lernen. Es ginge darum, Lehrpersonen in objektiver Weise auf diesem Gebiet weiterzubilden.

Die Bioproduzenten selbst hätten noch viel zu wenig die Zusammenarbeit mit der Wissenschaft gesucht. Sie sollten nicht zum Sektierertum neigen. Größtes Gewicht sei auf die Zuverlässigkeit der Etiketten zu legen. Auch Südtiroler Marken hätten hier noch Verbesserungsmöglichkeiten.

Nachteile bestehen auch hinsichtlich der Lieferkapazität der Anbieter auf dem Biomarkt. Schnelle und pünktliche Lieferung sei bei den großen öffentlichen Mensen unverzichtbar. Die Treibhausbauern seien weniger von der Witterung und von saisonalen Anbaumöglichkeiten abhängig als die Biobauern. Hier müsste man sich durch Erzeugergenossenschaften absichern.

Bei den Ausschreibungen werde nicht immer seriös vorgegangen, wenn z.B. Bioprodukte bei konventionellen Betrieben eingekauft oder konventionelle Produkte einfach als Bioware etikettiert werden. Die großen Produzentenorganisationen müssen für strengere Kontrollen und Transparenz im gesamten Produktionsverfahren sorgen. Die Etikettierung muss wahrheitsgetreu und verständlich sein. Die Biobauern müssen nicht nur die Inhalte angeben, sondern auch das Herstellungsverfahren erläutern. Zu oft schießt die Etikettierung nur auf die Vermarktung, aber zu wenig auf den Inhalt. Italien habe diesbezüglich eine perfektionistische Gesetzgebung, die jedoch nicht eingehalten werde.

4.9 Das Krankenhaus Sterzing

4.9.1 Allgemeines

Die Mensa des KH Sterzing besteht seit 1977, dem Jahr der Eröffnung des Krankenhauses selbst. Das Personal des Krankenhauses Sterzing und auch seine Mensa wird in rechtlicher Hinsicht vom Sanitätsbetrieb Brixen getragen.

Die Grundsatzentscheidungen werden im Sanitätsbetrieb vom Generaldirektor im Einvernehmen mit dem Leiter des Ökonomats getroffen. Bis zu einer bestimmten Größenordnung des Auftrags kann der Ökonomatsleiter selbst entscheiden. Der Ökonomatsleiter in Sterzing ist hingegen für den Ankauf der verschiedensten anderen Investitions- und Verbrauchsgüter des Krankenhauses zuständig sowie für das Kostencontrolling. Jedes Krankenhaus hat ein eigenes Ökonomat, das dem Ökonomat des jeweiligen Sanitätsbetriebs zugeordnet ist.

Da die Zahl der ausgegebenen Essen vorliegt, kann zwar der Selbstkostenpreis pro Essen errechnet werden, die aber nicht als Berechnungsgrundlage für die Preiskalkulation dienen, weil „soziale Tarife“ geboten werden müssen. Dieser Mensa-Tarif, der vom Land für externe Nutzer festgesetzt wird, ist nicht kostendeckend.

4.9.2 Die Kunden der Mensa

Im Sommer essen durchschnittlich 110 und im Winter 120-130 Personen in der Mensa des KH Sterzing. An den Wochenenden sinkt die Zahl der Mitarbeiter, die die Mensa nutzen, auf durchschnittlich 30. Übers Jahr gesehen liegt die Zahl der Mensagäste im Juli und August etwas niedriger. Das KH Sterzing verfügt über insgesamt 92 Betten, die durchschnittlich zu 85% ausgelastet sind. Dies bedeutet, dass im Schnitt 75-78 Patienten verpflegt werden. Am Wochenende ist die Zahl der stationären Patienten etwas weniger, weil mehr Patienten entlassen werden.

Im KH Sterzing wird regelmäßig die Zufriedenheit der Patienten mit den Leistungen des Krankenhauses einschließlich der Verpflegung ermittelt. Das Personal wird dabei nicht befragt. Mit der im KH Sterzing gebotenen Verpflegung besteht ein hoher Grad an Zufriedenheit: nach allgemeiner Einschätzung isst man sehr gut und abwechslungsreich. Beanstandungen gehen kaum ein. Wenn bestimmte Speisen kaum gewünscht und gewählt werden, werden sie vom Koch vom Speisenplan gestrichen. Der Wunsch nach Bioprodukten ist bisher nur von Bediensteten geäußert worden.

Patienten haben bisher nicht ausdrücklich danach gefragt. Somit ist der Einkauf von Bioprodukten bisher von der Krankenhausleitung nie in Betracht gezogen worden.

4.9.3 Die Gestaltung des Menüs

Der Menüplan wird im Zusammenwirken mit dem Diätdienst in Brixen (Leiterin Dr. Vigl) erstellt, wobei im KH Sterzing zwei Diätassistentinnen die Köche beraten. Die Menüs werden eine Woche im voraus geplant, bezüglich des Fleisches wird schon zwei Wochen im voraus geplant. Der Koch ist verpflichtet, die Vorgaben des Diätdienstes zu beachten. Die Schonkost für besondere Gruppen von Patienten wird von einer Fachkraft für Diätgerichte zubereitet. Derzeit wird im Rahmen des normalen Menüplans auch ein Menü ohne Fleisch angeboten.

Grundprinzip der Menügestaltung ist eine abwechslungsreiche, nicht zu fettreiche Kost. Die Patienten können zwischen drei Menüs wählen, worunter sich keine Vollwertgerichte befinden. Der Koch wäre durchaus in der Lage, bei entsprechender Nachfrage Vollwertgerichte zu kochen (er hat einen entsprechenden Fachkurs absolviert). Bis zu 80% der Lebensmittel könnten mit Ausnahme der Tiefkühlprodukte, aus biologischer Produktion bezogen werden. Allerdings müsste die Ware auch vom Äußeren her dieselbe Qualität wie die konventionelle Ware haben.

4.9.4 Das Einkaufswesen

Bis zum Betrag von höchstens 55.000 EURO ist gesetzlich keine Ausschreibung nötig. Die Wettbewerbsausschreibungen werden vom Sanitätsbetrieb Brixen für den gesamten Betrieb verwaltet. Diesbezüglich teilt das Ökonomat Sterzing dem SB Nord den jährlichen Bedarf an Lebensmitteln mit.

1. Während die Ausschreibung der Wettbewerbe für die Lieferverträge für Rohprodukte und Lebensmittel durch die Leitung des Sanitätsbetriebs in Brixen erfolgt, wird der Mensabetrieb selbst vom Ökonomat des KH Sterzing abgewickelt (Ökonomatsleiter Volgger). Für einen SB sind nach Krankenhäusern getrennte Wettbewerbsausschreibungen für dasselbe Rohprodukt nicht zulässig. Die Einkaufsbedingungen müssen auf Ebene des Sanitätsbetriebs für alle Krankenhäuser einheitlich sein. In Südtirol wird gar darauf abgezielt, Ausschreibungen einheitlich für alle vier Sanitätsbetriebe durchzuführen, was z.B. beim Fleisch schon erfolgt ist. Die Produkte werden in der Regel getrennt für

jedes Krankenhaus des Sanitätsbetriebs Brixen (Brixen und Sterzing) angeliefert.

Direkte Verhandlungen gibt es nur mit kleinen, lokalen Lieferanten. Auch beim Brot hat man 2002 einen Wettbewerb ausgeschrieben und der Firma LEMAYR aus Bozen den Zuschlag erteilt, die von Bozen aus täglich das Brot anliefert.

Die Lieferaufträge können bis zu einer bestimmten Auftragssumme nach freihändiger Verhandlung direkt vergeben werden. Bei größeren Wettbewerbsausschreibungen müssen größere Produktgruppen zusammengefasst werden. Einzelprodukte können in der Regel nicht direkt angekauft werden. In der Praxis werden einzelne Produkte aus den großen Lieferverträgen herausgenommen, um sie vor Ort zu günstigeren Bedingungen einzukaufen (so z.B. die Äpfel bei der Obstgenossenschaft Brixen). Auch kleinere Mengen werden bei Bedarf direkt bezogen und zwar primär bei lokalen Anbietern, ohne deshalb die allgemeinen Ausschreibungsbedingungen zu verletzen.

Die zentralen Kriterien beim Einkauf sind der Preis und die Qualität. Beim selben Preis entscheidet die Qualität des Angebots, die mit einer Punktebewertung ermittelt wird. Qualität bedeutet „Ware 1. Klasse“, während „Ware 2. Klasse“ nur dann angenommen wird, wenn einige Tage Haltbarkeit garantiert wird. Bei Obst und Gemüse müssen die Produkte dieselbe Größe aufweisen. Es bestehen höchste Ansprüche an die Frische, zumal früher sogar tägliche Lieferungen verlangt worden sind. Insgesamt wird auf die Qualität größter Wert gelegt, weshalb manchmal auch das nicht preisgünstigste Angebot den Zuschlag erhalten hat. Die Bewertung der Qualität der Angebote erfolgt vor der Öffnung der Preisangebote.

Bei den Freihand-Privatverhandlungen mit den Anbietern besteht ein größerer Verhandlungsspielraum zu Preis, Qualität und Lieferbedingungen.

Die landesweit gemeinsame Wettbewerbsausschreibung von bestimmten Produkten bringt zwar bei den Kosten einige Vorteile, seien aber insgesamt nicht optimal. Vielmehr könnten gerade mit kleineren Anbietern oft bessere Lieferbedingungen ausgehandelt werden. Jeder Sanitätsbetrieb habe eine spezifische Bedarfsstruktur. Bei bestimmten Produkten sei der Bezug großer Mengen nachteilig. Da jedoch die Kostenminimierung immer mehr zum entscheidenden Kriterium im Einkaufswesen wird und langfristig sogar landesweite Ausschreibungen vorgenommen werden (wie derzeit beim Fleisch), spielt die Qualität und die regionale Herkunft eine immer geringere Rolle. Die lokalen Anbieter müssen sich zu

Bietergemeinschaften zusammenschließen, um sich bei Wettbewerbsausschreibungen gemeinsam zu bewerben.

Alle Lieferungen erfolgen frei Haus. Die angelieferte Ware wird vom Chefkoch in Sterzing selbst geprüft. Auch Konserven werden auf ihre Qualität hin geprüft. 80% des Gemüses wird frisch, der Rest tiefgekühlt geliefert. Es werden keine Fertiggerichte von außen bezogen, jedoch vorverarbeitete Produkte wie z.B. Kartoffelpüree, geputzter Karfiol, Fruchtsalat in Dosen. Bei bestimmten Gemüsesorten (Bohnen und Erbsen) ist eine Vorverarbeitung nötig, um den Arbeitsaufwand zu reduzieren. Tiefkühlware wird vor allem wegen des geringeren Arbeitseinsatzes bei der Zubereitung bezogen. Wert gelegt wird auf großküchengerechte Gebinde, wie z.B. 10-kg-Packungen oder 3-5-kg Dosen. Fleisch wird aufgrund des landesweiten Liefervertrags einmal pro Woche geliefert (Rind und Kalb aus Malpensa bei Mailand, Schweinefleisch aus Innichen, andere Fleischsorten aus Vicenza). Vakuumverpacktes Fleisch ist länger haltbar. Das Krankenhaus verfügt über eine gewisse Kühlraumkapazität.

Obst und Gemüse wird zur Zeit von der Firma SLAVIERO für die gesamte SB Nord geliefert. Geflügel, Fleisch und Fisch wird von einem Großunternehmen mit Sitz in Malpensa an sämtliche Krankenhäuser des Landes geliefert. Milch und Milchprodukte liefert der Sterzinger Milchhof und die SENNI. Für den Käse gibt es verschiedene Lieferanten.

Die Lieferverträge dauern in der Regel ein Jahr. Die Firmen verpflichten sich, zu fixen Terminen zu liefern, sodass eine größere Lagerhaltung entfällt. Bei der Direktvergabe von Lieferaufträgen werden Vereinbarungen i.d.R. für 2 bis 3 Jahre festgeschrieben.

4.9.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Bioprodukte haben in den Augen des Ökonomatschefs des Sanitätsbetriebs Brixen eine geringere Haltbarkeit, während der Ökonomatsleiter in Sterzing darin keine Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Obst und Gemüse sieht. „Bio“ werde allerdings als Etikett missbraucht, weshalb strengere Regeln angesagt seien. Die Zertifizierung müsse allgemein noch strenger geregelt werden. Die Wettbewerbsbestimmungen böten keine Handhabe, um Bioprodukte zu bevorzugen. Die täglich frische Anlieferung von Salat und Gemüse durch Bioproduzenten sei vermutlich nicht zu schaffen, weshalb mindestens zwei Tage Haltbarkeit gewährleistet werden müssen.

Die Vorteile der Bioprodukte liegen aus der Sicht der KH-Verantwortlichen im besseren Geschmack, im geringeren Gehalt an Konservierungsstoffen und in der geringeren Schadstoffbelastung. Am ehestens könnten Obst und Gemüse aus biologischer Produktion bezogen werden. Auch der Chefkoch des KH Sterzing zeigt sich davon überzeugt, dass Biokost gesünder sei.

Insert 4: Die zentrale Beschaffungsagentur CONSIP

Die Regierung hat vor kurzem eine zentrale staatliche Beschaffungsagentur CONSIP Spa in Form einer privaten Gesellschaft (zu 92% in der Hand des Schatzministeriums) gegründet, mit der Aufgabe, sämtliche Einkäufe von Sachgütern und Dienstleistungen für öffentliche Körperschaften in Italien zentral auf gesamtstaatlicher Ebene vorzunehmen. Davon verspricht sich die Regierung Einsparungen gegenüber dem Handel von 750 Mio. Euro. Auch die Sanitätsbetriebe und die öffentlichen Einrichtungen der Normalregionen sind von der CONSIP betroffen. Bestimmte öffentliche Betriebe (in den Normalregionen) sind somit verpflichtet, die Sachgüter (z.B. Lebensmittel für die Verpflegung) ausschließlich von den Gewinnern der zentralen CONSIP-Wettbewerbe zu beziehen, es sei denn, sie weisen nach, diese an anderer Stelle günstiger einkaufen zu können. Der Bezug von Produktkategorien zu einem höheren als dem von der CONSIP ermittelten Preis ist nur dann möglich, wenn höhere Qualität nachgewiesen wird. Die CONSIP schließt Lieferverträge mit Großlieferanten und Großhandelsunternehmen. Dieses zentralisierte Beschaffungssystem wirkt sich vor allem zuungunsten der kleinen und mittleren Handelsunternehmen aus, die bei den großen Wettbewerben nicht mitbieten können. Vor allem die Regionen wenden sich gegen dieses System. Südtirol ist dank seiner Autonomie von der CONSIP nicht betroffen, doch könnte das System auch noch erweitert werden. Im Sanitätsbetrieb Nord ist man der Meinung, dass das hohe Niveau der Verpflegung mit diesem Einkaufssystem nicht gehalten werden könnte. Das Altersheim Don Bosco hat sich freiwillig aufgrund der Verwaltungsvereinfachung dem CONSIP unterworfen.

Vgl. www.controconsip.it

4.9.6 Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten

Aufgrund der allgemeinen Bestrebungen zur Kosteneindämmung im Gesundheitswesen kann zur Zeit an Mehrausgaben für den Lebensmittelkauf nicht gedacht werden. Bei 1000 derzeit täglich am Brixner Krankenhaus hergestellten Essen bildet der Einkauf der Rohprodukte einen nicht unwichtigen Posten. Die aufgrund eines eventuellen Einsatzes von Bioprodukten höheren Kosten könnten nicht auf die Mensakunden abgewälzt werden. Die Preise für externe Kunden werden vom Land vorgegeben. Bei der Qualität und Menge des Essens wird auch in Zukunft nicht gespart werden, doch müsse der Preis der Bioprodukte einigermaßen konkurrenzfähig sein.

Eine Aufnahme einer Vorzugsklausel für Bioprodukte in die Wettbewerbsbedingungen wäre vermutlich nicht EU-konform ebenso wenig wie die Bevorzugung von Lebensmitteln lokaler Herkunft. Es können nur objektive Qualitätskriterien wie z.B. Schadstofffreiheit, festgeschrieben werden. Es wäre denkbar, dass das Land im Rahmen seiner Kompetenzen eine Ausnahme für Bioprodukte schafft. Doch dürfen laut staatlicher Rechtslage die CONSIP-Preise nicht überschritten werden, was den Spielraum bei der Beschaffung sehr einenge.

Man kann Lieferanten auch die Haltung eines Lagers vor Ort vorschreiben. Großfirmen umgehen solche Klauseln, indem sie Unteraufträge an lokale Firmen weitergeben, wie z.B. beim Brot, das täglich frisch geliefert werden muss. Großfirmen können sich italienweit oder auch im Ausland versorgen und beliefern wiederum von zentralen Lagern aus Mensen in den verschiedensten Regionen, was einen ganz erheblichen Logistikaufwand mit sich zieht.

4.9.7 Der Diätdienst und die Bioprodukte

Frau Dr. Vigl, verantwortliche Leiterin des Diätdienstes des Sanitätsbetriebs Brixen, sieht die Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft mit kritischer Sympathie. Bioprodukte schmeckten intensiver, da sie nicht durch zu viel Kunstdünger- und Bewässerungseinsatz „ausgedünnt“ seien. Biokost sei grundsätzlich für alle zu empfehlen, es gäbe keine Patientengruppe, welchen Biokost abgeraten werden müsse. Die Qualität des Essens sei auch für die Dauer des Heilungsprozesses relevant. Derzeit sei sie bestrebt, im KH Brixen eine Studie über den Ernährungszustand der Patienten durchzuführen.

Doch sei es im allgemeinen bei Kleinkindern und Kindern – also im Kindergarten und im Vorschulalter der Kinder – sehr wichtig, einseitige Ernährung zu vermeiden. Oft könnten Lebensmittel-Allergien in späteren Phasen nicht mehr revidiert werden. Doch könne es sich der Diätendienst nicht leisten, den Patienten Produkte zu empfehlen, die diese Personen oder Familien finanziell überfordern. So gäbe es viele ältere Leute, die mit kargen Renten haushalten müssten und deshalb kaum Lebensmittel aus dem Biohandel beziehen könnten. Es sei allgemein zu hinterfragen, ob diese entschieden höheren Durchschnittspreise der Bioprodukte wirklich gerechtfertigt seien. Das Preis-Leistungsverhältnis müsse stimmen.

Im Kindergarten sei Biokost und Vollwerternährung durchaus zu empfehlen, doch habe die Gemeinde Brixen dies aus Kostengründen abgelehnt. Im Jahr 2000/01 habe man anlässlich der BSE-Krise viel über Bioprodukte diskutiert und eine Einführung dieser Produkte in den öffentlichen Mensen erwogen. Diese Diskussion sei inzwischen wieder eingeschlafen. Dabei habe Biokost gerade im Kindergarten auch eine erzieherische Wirkung.

Bioprodukte hätten tendenziell eine geringere Haltbarkeit. Deshalb müsse man die Produkte auch schneller verwenden. Immer wieder erhalte sie in den Bioläden Ware, die zuhause relativ schnell verderbe.

Die unabhängige Kontrolle und Zertifizierung der Bioprodukte sei noch nicht optimal geregelt. Es brauche eine zentrale, öffentlich garantierte Überwachung der Produktionsbedingungen und Rückstandsanalysen. Eine reine Eigenzertifizierung, wie sie derzeit von BIOLAND vorgenommen wird, sei nicht ausreichend. Es mangle in der biologischen Landwirtschaft noch an Transparenz.

Für Großküchen mit hohem Mengenbedarf an Rohprodukten ergebe sich das große Problem der Angebotsstrukturen und Lieferkapazitäten. Hier spielt auch die regelmäßige, zuverlässig und pünktliche Anlieferung eine große Rolle. Wenn der einzelne Bauer oder Verband es nicht schaffe, solche Angebotsstrukturen aufzubauen, müssten die Produzenten einen Pool bilden.

Sollte man sich zu einem schrittweisen Umstieg auf Biokost entschließen, könnte man am besten bei Obst, Gemüse und Kartoffeln beginnen. Diese Produkte seien zudem aus lokaler Produktion zu beziehen. Am Krankenhaus solle darüber hinaus ein fleischloser Tag eingeführt werden. Bei einem vegetarischen Menü stelle sich aber die Frage, ob dieser mit demselben Personalaufwand zubereitet werden könne. Der Verzicht auf Fleisch zugunsten von ande-

ren Rohprodukten würde keine wesentlichen Einsparungen mit sich bringen.

Wie kann die Einführung von Biokost an Krankenhäusern gefördert werden?

1. Es müsse mehr Transparenz bezüglich der Produkteigenschaften und der Produktionsverfahren der Bioprodukte geschaffen werden (einschließlich des Nachweises der gesunden Bodenbeschaffenheit). Hier sei der Gesetzgeber gefragt. In Italien gäbe es sehr viele Biobauern und es sei zu bezweifeln, ob hier alles tatsächlich streng kontrolliert werde, vor allem dann, wenn Produktionsbetriebe gemischt biologisch und konventionell produzieren. Der Bezug von Bioprodukten dürfe nicht bloße Vertrauenssache sein, sondern die Qualität der Ware müsse öffentlich (Staat, Land, EU) gewährleistet sein.
2. Es muss der Bezug von mehr Produkten aus lokaler Produktion vorgeschrieben werden. Das bedeutet, dass sich die Mensen mehr an saisonale Produkte der einheimischen Landwirtschaft zu halten hätten, weil ansonsten Verfahren zur Haltbarkeitsmachung und Transportkosten unvermeidlich seien.
3. Es müssen geeignete Angebotsstrukturen (Handelsbetriebe als Großküchenservice) geschaffen werden, die preislich günstige Angebote und eine breite Produktpalette bieten können. Durch Pool-Bildung und Zusammenschluss der Produzenten wie z.B. beim Biokistl, könne die nötige Skalengröße erreicht werden, um auch Großküchen beliefern zu können.

4.10 Die Schüler- und Gemeindemensa Bruneck

4.10.1 Allgemeines

Die Gemeinde Bruneck verfügt über eine eigene Mensa, die vor allem von Gemeindeangestellten, aber auch von Oberschülern vor allem an den Tagen mit Nachmittagsunterricht genutzt wird. Der Mensadienst ist seit 1988 an das Bozner Unternehmen A.R.M.A. verpachtet worden. Somit verbleiben der Gemeinde Bruneck bezüglich des Mensadienstes keine weiteren Führungsaufgaben. Auch die Ausschreibung der Lieferverträge für die Rohprodukte und Lebensmittel erfolgt nicht über die Gemeinde, sondern obliegt diesem Unternehmen. Die A.R.M.A. führt in Südtirol insgesamt 20 Mensen und beschäftigt darin 120 Bedienstete. Damit erreicht die A.R.M.A. eine in dieser Branche mittlere Unternehmensgröße bezogen auf Südtirol, während sie für Italien noch ein Kleinunternehmen in Sachen Außer-Haus-Verpflegung darstellt. In dieser Branche arbeiten auch multinationale Großunternehmen mit bis zu 8.000 Beschäftigten. Die A.R.M.A. stellt in ganz Südtirol täglich rund 4.000 Essen her, wovon nur ein geringerer Teil von Schülern konsumiert wird.

Der Preis des Mensaessens wird für die einzelnen Kunden (Schüler bzw. Gemeindeangestellte) von der Gemeinde festgelegt und zwar für das laufende Jahr in folgender Höhe:

- a) Schüler: Jause 1,10 €; reduz. Essen: 2,84 €; volles Menü: 4,39 €
- b) Gemeindebedienstete: lt. Kollektivvertrag derzeit 1,00 €.

In der Brunecker Mensa bereitet die A.R.M.A. auch Essen für verschiedene Kleinbetriebe der Brunecker Gewerbezone zu, die über keine eigene Kantine verfügen. Dies erlaubt der A.R.M.A. die Erreichung einer höheren Skalengröße, wodurch der Betrieb der Mensa in den Sommermonaten überhaupt erst wirtschaftlich zu den vorgeschriebenen Ausgabepreisen für die Einzelmenüs geführt werden kann. Wenn diese Kundengruppe entfielen, müsste der von den Gemeindeangestellten zu bezahlende Menü-Preis den Restaurant-Preisen angeglichen werden. Die A.R.M.A. muss mit Selbstkosten pro Menü von 3,5 bis 4.- EURO rechnen.

4.10.2 Die Kunden der Mensa

Die Kunden der Mensa sind vorwiegend Schüler und Gemeindebedienstete. Die Mensa ist auch während der Sommermonate geöffnet. Im Schnitt werden in der Brunecker Mensa täglich 350 Es-

sen ausgegeben einschließlich der an die verschiedenen Betriebskantinen gelieferten Essen. Von den rund 100 in der Mensa selbst eingenommenen Menüs wird die Mehrheit von Schülern verzehrt. Die „Essen auf Rädern“ des Sozialsprengels werden in Bruneck in einem Altersheim zubereitet und von dort aus ausgeliefert.

4.10.3 Die Menügestaltung

Die Gestaltung der Menüs liegt in den Händen der A.R.M.A., die einen eigenen Fachmann (mit Hotelfachschulabschluss) für das Einkaufswesen und die Menügestaltung beschäftigt. Diese Person legt nach Beratung mit dem Diätdienst den allgemeinen Menüplan fest. In der jeweiligen Mensa kann in diesem Rahmen der jeweilige Chefkoch den konkreten Wochenmenüplan selbst gestalten. Als Dienstleister müsse sich ein Mensenbetreiber auch ganz zentral um die Zufriedenheit der Kunden bemühen. Bei der Menügestaltung müssen auch immer bestimmte Mindestmengen beachtet werden.

Die Gemeinde Bruneck übt zum angebotenen Essen keine Qualitätskontrolle aus, doch werden die 20 von der A.R.M.A. in Südtirol geführten Mensen regelmäßig von internen Inspektoren überprüft. Dabei wird nicht nur die Hygiene und Qualität der Herstellung geprüft, sondern auch die Zufriedenheit der Kunden ermittelt.

Grundsätzlich werden von der A.R.M.A. keine fertigen Speisen von außen bezogen, sondern alles frisch in den eigenen Küchen zubereitet. Da die Lagerhaltung gering ist, ist man deshalb auf größte Pünktlichkeit der Lieferanten angewiesen. Ein Grundkriterium der Menügestaltung ist die Frische. Man strebt eine gesunde Mischung zwischen lokaler Esskultur und mediterraner italienischer Küche an. Hier sind auch in den letzten 20 Jahren Veränderungen in Südtirol zu beobachten. Während man vor 20 Jahren noch sehr deutlich Tiroler Kost bevorzugte, ist man jetzt immer mehr auf eine leichtere Kost unter geringerer Verwendung tierischer Fette und stärkerem Einsatz von Olivenöl übergegangen.

4.10.4 Das Einkaufswesen

Der A.R.M.A. werden seitens der Gemeinde bezüglich der Einkäufe keine Vorgaben gemacht. Die A.R.M.A. hat ihrerseits mit einer Reihe von Handelsfirmen langfristige Lieferverträge abgeschlossen, die auf langjährigem Vertrauen und qualitätsvoller Zusammenarbeit aufbauen. So sei es beispielsweise beim Fleisch wichtig, auf seriöse Partner wie die Fa. Senfter bauen zu können, die auch

für die einwandfreie Herkunft und Produktion des Fleisches haften könnten.

Derzeit wird die A.R.M.A von zehn einzelnen Lieferanten versorgt, wobei die Frischware vor allem von lokalen Südtiroler Betrieben angeliefert wird. Bei den Lebensmittelkategorien, die nicht frisch geliefert werden müssen, bedient sich die Firma folgender Lieferanten:

Bier und nichtalkoholische Getränke: FORST, Meran

Fleisch und Wurstwaren: SENFTER, Innichen, MARSILLI, Rovereto

Obst und Gemüse: FRUMA, Bozen

Milchprodukte: MEDEGHINI, Brescia

Nudel und Teigwaren: PAGANI, Brescia

Geflügel: AIA, Verona

Konserven: WÖRNDLE, Bozen; BESTFOODS, Mailand

Tiefkühlware: MINUS, Branzoll

Wein: CAVIT, Trient

Diese Produkte werden in allen 20 Mensen gleichermaßen eingesetzt. Es wäre nicht rentabel und praktikabel, je nach Bezirk in Südtirol viele, verschiedene kleine Lieferanten unter Vertrag zu nehmen, weil der Kontroll- und Verwaltungsaufwand überhandnehmen würde. Eine Ausnahme bildet das Brot, das zwangsläufig bei örtlichen Bäckereien eingekauft wird.

Die Rohprodukte werden mindestens zweimal pro Woche, beim Obst und Gemüse dreimal pro Woche angeliefert, um volle Frische zu gewährleisten. Die Tiefkühlware kommt aufgrund zu geringer Lagerkapazitäten einmal pro Woche an, die Konserven einmal im Monat.

Grundsätzlich bieten große Handelsbetriebe, die einen überregionalen Raum versorgen, bessere preisliche Bedingungen, doch sei dort die Kontrolle der Herkunft der Lebensmittel und Produktionsbedingungen nur sehr schwer möglich. Die FRUMA in Bozen z.B. versorgt sich auf den Großmärkten in Verona. Diese Großhandelsfirmen haben manchmal bei peripher gelegenen Mensen Schwierigkeiten mit der pünktlichen Lieferung. Gleichzeitig gehe es in Südtirol auch darum, an lokalen traditionellen Esskulturen anzusetzen.

4.10.5 Vor- und Nachteile von Bioprodukten

Die wichtigsten Vorteile der Bioprodukte sind in den Augen der Gemeindeverantwortlichen gesundheitlicher Natur. Als Hauptnachteil wird der hohe Durchschnittspreis gesehen. Außerdem würden Bioprodukte derzeit einfach noch zu wenig nachgefragt. Auch der Direktor der A.R.M.A., Riccardi, anerkennt die Gesundheit und Herkunftsgarantie der Bioprodukte als Hauptvorteile. Bioprodukte als Rohprodukte auch in öffentlichen Mensen einzusetzen wird erst seit kurzer Zeit diskutiert, erklärt der Leiter des Unternehmens A.R.M.A. Allerdings sei in dieser Diskussion nicht immer klar, was überhaupt unter biologisch zu verstehen sei. Die Etiketten der Bioprodukte seien nicht so zuverlässig wie erwünscht und viele konventionelle Produkte trügen zu Unrecht das Etikett „Bio“.

Derzeit werden Bioprodukte in den Mensen der A.R.M.A. nicht eingesetzt, weil die Kosten zu hoch liegen und die bestehenden Handelsbetriebe keine ausreichenden Angebote und Lieferbedingungen bieten könnten. Wenn die Angebotspalette stimmen würde und die Preise konkurrenzfähig wären, könnte man durchaus Bioprodukte in die engere Wahl ziehen.

Außer des Preises gäbe es keine nennenswerten Nachteile. Bei Obst und Gemüse liege der Abfall etwas höher als bei konventioneller Ware, doch von allgemein geringerer Haltbarkeit könne man nicht sprechen. Es bedürfe mehr Erziehung und Information in Ernährungsfragen, gerade um sich auch verstärkt auf den Konsum von saisonalen Produkten zu verlegen.

Grundsätzlich könnte man alle Produkte aus biologischer Produktion beziehen, wenn die entsprechenden Lieferkapazitäten gegeben wären. Allerdings hätten Bioproduzenten heute z.B. bei den Teigwaren eine nur beschränkte Markenvielfalt. Würden nur mehr Biospaghetti auf den Tisch kommen, wäre der Kunde nicht mehr so zufrieden.

4.10.6 Perspektiven zur Einführung von Bioprodukten

Der Gemeinde ist das Finanzgesetz für 2000 (Nr. 488 vom 23.12.1999, Art.59), das den bevorzugten Ankauf von Produkten aus derselben Region vorsieht, bekannt. In der Gemeinde ist die Einführung von Biokost für den Bereich Kindergärten auch schon diskutiert worden, nicht jedoch bezüglich der Gemeinde- und Schülmensa. In den Kindergärten dagegen wird immer mehr in Bioläden eingekauft.

Das Haupthindernis für den Ankauf von Bioprodukten liegt in den zu hohen Kosten, die von der Gemeinde Bruneck derzeit nicht übernommen werden können. Sie kann die höheren Kosten nicht auf die Preise abwälzen. Die Lebensmittelpreise haben einen Anteil von rund 50% der Gesamtherstellungskosten. Somit würde ein 10%iger Kostenanstieg für die A.R.M.A. eine erhebliche Gewinnminderung bedeuten, sofern diese Mehrkosten nicht auf die Endverbraucherpreise abgewälzt werden können. Pro Menü macht die Firma A.R.M.A. nur rund 10-15 Cent Gewinn. Man muss als öffentliche Mensa konkurrenzfähig gegenüber den normalen Restaurants bleiben, deshalb mit den geringeren Menüpreisen eines Self-Service-Lokals den höheren Standard eines Esslokals ausgleichen. Letztere haben einen geringeren Anteil der Lebensmittelkosten und höheren Anteil an Personalkosten, könnten sich also Bioprodukte eher leisten. Wenn der Kunde etwas mehr für die absolute Sicherheit und Chemiefreiheit der Lebensmittel ausgeben will, dann hätten Restaurants zunächst mehr Spielraum. In Bruneck liege die grundsätzliche Entscheidung dafür bei der Gemeinde, die bei einer Umstellung auf Bioprodukte einen etwas höheren Menüpreis festlegen müsste. Bei einem Menüpreis von derzeit 1.- Euro pro Menü für die Gemeindeangestellten bestünde hierzu durchaus der Spielraum, sofern den Kunden der Mensa die eigene Gesundheit ein Anliegen ist.

Für die Betreibergesellschaft stellt sich bei einer Vorgabe zum Bezug von Bioprodukten nur das Problem, dass die von der Gemeinde festgelegten Menüpreise entsprechend erhöht werden und die geeigneten Lieferanten gefunden werden müssen. Im Rahmen der heutigen Kostenkalkulation ist der Einkauf von Bioprodukten in rentabler Form nicht zu bewältigen.

Die Vermarktungsperspektiven für Bioprodukte in Südtirol können sich verbessern, wenn die Erzeugerverbände und der Bio-Großhandel den Bedarf der Großküchen in Südtirol genau studiert und eine flexible und vielseitige Angebotsstruktur im Land aufbaut. Beispiel Eier: die A.R.M.A. kauft schon lange keine frischen Eier, sondern nur mehr pasteurisierte Eier (Dotter und Eigelb schon getrennt). Dementsprechend müsste man eben pasteurisierte Eier aus biologischem Landbau in den nötigen Großpackungen erhalten können.

5 Zusammenfassung im thematischen Querschnitt

Die untersuchten Einrichtungen – Kindergärten, Schul- und Universitätsmensen, Gemeindeangestelltenkantinen, Altersheime (einschließlich des „Essens auf Rädern“) und Krankenhäuser – sind hinsichtlich ihrer Trägerschaft, ihres Kundenkreises und der Funktionsweise ihrer Verpflegungsdienste recht unterschiedlich. Auf Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Trägerschaft, im Einkaufswesen, in der Art der Kunden, in der Menügestaltung, in der Bewertung der Bioprodukte soll im folgenden eingegangen werden, um daraus Schlussfolgerungen für die Perspektiven des Einsatzes von Bioprodukten in den öffentlichen Mensen abzuleiten.

5.1 Organisation, Zuständigkeiten, Funktionen

Die untersuchten Mensen sind Teil öffentlicher Einrichtungen, werden aber nicht immer von derselben Trägerorganisation bzw. Körperschaft (Land, Gemeinde) betrieben, sondern in verschiedenen Fällen von beauftragten privaten Firmen (z.B. die Gemeinde- und Schülermensa Bruneck, die Universitätsmensa Bozen), die entsprechende öffentliche Wettbewerbe gewonnen haben und den Mensadienst eigenverantwortlich führen.

Die Zuständigkeit für die Verwaltung der Mensa liegt bei den Krankenhäusern beim Ökonomat des jeweiligen Sanitätsbetriebs und Krankenhauses, bei den Kindergärten und Schülermensen bei den Gemeinden. Die Altersheimverpflegung wird von den jeweiligen Direktionen verwaltet, während bei den an private Drittfirmen ausgelagerten Mensadiensten die rechtliche Trägerschaft zwar bei den zuständigen Stellen des Auftraggebers (Land bzw. Gemeinde, in deren Eigentum sich die Infrastrukturen befinden) liegt, die konkrete Führung jedoch beim beauftragten Privatunternehmen. Eine Sonderform bildet das „Essen auf Rädern“, das vom Sozialsprengel als Teil des Hauspflegedienstes verwaltet wird (der von der Bezirksgemeinschaft getragen wird) und in der Küche der Sprengelstützpunkte oder in einem Sozialzentrum hergestellt wird.

Diese Mensen sind Teil einer größeren Organisationsstruktur und somit keine eigenständigen Betriebe mit eigenen Rentabilitätskriterien, sofern der Dienst nicht an eine auswärtige Firma verpachtet oder ausgelagert ist. Ziel der Mensen ist die optimale Verpflegung bestimmter Personengruppen, wobei aber auch unterschiedlich strenge Wirtschaftlichkeitskriterien zu beachten sind. Aus diesem Grund werden die Lieferverträge von den Trägerorganisationen ab

einer bestimmten Auftragssumme öffentlich ausgeschrieben. Die Trägereinrichtungen haben jedoch grundsätzlich die Möglichkeit, übergeordnete Kriterien wie etwa die Gesundheit der Lebensmittel, die Versorgung durch lokale Produzenten, die Qualität der gebotenen Kost, im Rahmen der Wettbewerbe besonders zu gewichten, auch wenn dies nicht immer mit dem Ziel der Kostenminimierung kompatibel ist.

Bei der Ausschreibung öffentlicher Wettbewerbe gibt es keine einheitliche Regelung für alle in Südtirol tätigen öffentlichen Mensen. So halten sich z.B. die Gemeinden an die im Landesgesetz fürs öffentliche Bauwesen vorgesehenen Bestimmungen für öffentliche Wettbewerbe, die hinsichtlich der Verfahren in Analogie zu Bauaufträgen angewandt werden. Hier gilt ein Schwellenbetrag von derzeit 55.000 Euro. Die Sanitätsbetriebe haben aufgrund staatlicher Bestimmungen die Möglichkeit, die Ausschreibung der Wettbewerbe für den Bezug von Waren und Dienstleistungen selbst mit Geschäftsordnung zu regeln, die sich im Rahmen der EU-Bestimmungen bewegen müssen. Hier wird derzeit ein Mindestvolumen des Auftrags von 240.000 Euro für die Notwendigkeit eines Wettbewerbs angesetzt. Um diesem Betrag sind den Sanitätsbetrieben nach wie vor auch Direktverhandlungen mit Unternehmen erlaubt (vgl. INSERT 2, „Bestimmungen bezüglich von Wettbewerbsausschreibungen öffentlicher Mensen“, S.27).

5.2 Die Kunden der Mensen

In den meisten Fällen werden die Mensen von zwei Gruppen von Kunden in Anspruch genommen: von den eigentlichen Zielgruppen des angebotenen öffentlichen Dienstes (Kinder, Schüler, Studenten, Patienten, HPD-Betreute, Heimbewohner, Gemeindebedienstete) und von den Mitarbeiter/innen der jeweiligen Dienste. Eine Nutzung durch Dritte ist i.d.R. ausgeschlossen und insofern sind die untersuchten Mensen abgrenzbaren, nutzungsberechtigten Personengruppen exklusiv vorbehalten. Es handelt sich in keinem der untersuchten Fälle um öffentlich zugängliche Mensen (bzw. Self-Service-Restaurants). Ein Verkaufspreis nach Maßgabe der Selbstkosten der Herstellung des Essens ist somit nur in Ausnahmefällen vorgesehen (z.B. externe Kunden einer Krankenhausmensa).

Die Zahl der Kunden variiert bei den untersuchten Einrichtungen von 45 bei kleineren Altersheimen (z.B. jenes von Naturns) und 16 bei kleineren Kindergärten (z.B. der italienischsprachige von Burgstall) bis zu den Großstrukturen der Außer-Haus-Verpflegung wie der Universitätsmensa in Bozen mit rund 400 Essen täglich und

dem KH Bozen mit rund 4000 Essen am Tag. Die Zahl der Kunden und ausgegebenen Essen hat primär einen Einfluss auf die zu beachtenden Normen für das Einkaufswesen (aufgrund des Umfangs der zu beschaffenden Lebensmittel müssen Wettbewerbe ausgeschrieben werden oder kann freihändige Vergabe oder direkter Bezug im Einzelhandel erfolgen), und sekundär auf die technischen und personellen Möglichkeiten, Bioprodukte zu verarbeiten und biologische Vollwertkost anzubieten. Grundsätzlich kann man davon ausgehen, dass sich Bioprodukte für Mensen jeder Größenordnung eignen, was von den Verantwortlichen auch nicht bestritten wird.

Altersheime und Krankenhäuser weisen naturgemäß kaum Schwankungen in der Zahl der täglich ausgegebenen Essen auf, während die Mensen der Kindergärten, Schülerheime und z.T. der Universität in der unterrichtsfreien Zeit geschlossen sind. Das Essen wird von den Kunden entweder in der Mensa selbst oder in den Krankenzimmern eingenommen, beim „Essen auf Rädern“ den Zielgruppen des Dienstes ins Haus geliefert. Der Aspekt der Essensausgabe ist in diesem Rahmen nicht näher untersucht worden.

Die Mensakunden können zwar in verschiedenen Formen Rückmeldungen zur Qualität des Essens liefern, direkte Mitbestimmungsmöglichkeiten bei der Planung und Gestaltung der Menüs bestehen jedoch kaum. Die Zufriedenheit der Kunden wird nicht regelmäßig und systematisch erhoben. Doch aus unregelmäßigen Befragungen lässt sich erschließen, dass der Grad der Zufriedenheit in allen untersuchten Einrichtungen sehr hoch liegt, größere Beanstandungen Seltenheit sind und seitens der Kunden kaum einschneidende Änderungen verlangt werden. Explizite Nachfrage nach Bioprodukten ist außer bei den Kindergärten in diesem Rahmen nicht festgestellt worden.

Die Fachzeitschrift *Naturkost* schätzt, dass schon einige tausend Großküchen auch Bioprodukte einkaufen. Aber nur 2% des gesamten Ökumsatzes wird in diesem Bereich getätigt, während die konventionellen Lebensmittelerzeuger etwa 1/3 ihrer Produkte an die „Außer-Haus-Verpflegung“ liefern. Allein diese Zahlen lassen schon Wachstumschancen erkennen, denn wer zuhause „Bio“ isst, will es vermutlich untertags und sonst außer Hause auch. Technisch und ernährungskundlich bestehe, so *naturkost*, kein Widerspruch zwischen den Produktionsverfahren einer Großküche und der biologischen Qualität des gebotenen Essens.

Die Entwicklung in Deutschland verlief in der Regel so, dass nicht die ganze Mensa sofort auf Bio umgestellt wird, sondern konventionelle mit biologischen Angeboten kombiniert werden, wobei drei Varianten gängig sind:

Umstellung einzelner Produkte auf Ökoqualität

Erweiterung des traditionellen Angebots um spezielle Biokost

völlige Umstellung des Einkaufs auf biologische Produkte

Die Nachfrage der Mensenkunden nach vegetarischen Vollwertgerichten aus biologischem Anbau (oder auf Gerichte, die zum Teil auf Bioprodukten basieren) wächst ständig, während eher die Großküchen noch zu wenig auf veränderten Geschmack und Ernährungspräferenzen eingehen.

Die vegetarische Komponente der Umstellung ist, abgesehen vom Gesundheitsaspekt, auch aus Kostengründen wichtig, weil die durchschnittlich höheren Beschaffungskosten bei Bioprodukten zum Teil durch Einsparungen beim Fleischanteil aufgefangen werden können (was ja in privaten Haushalten genauso abläuft). Die meisten Großküchen bzw. Mensenbetriebe brauchen jedoch nicht nur eine angemessene Lieferlogistik und Angebotspalette der Bioproduzenten, sondern auch mehr Motivation, Unterstützung und Beratung in der Herstellung attraktiver Biokost. In der derzeit laufenden bundesweiten Kampagne für Biokost in Großküchen wird vor allem an diesem Punkt angesetzt.

Die Anbieter von Bioprodukten haben sich in Deutschland schon auf diesen Wachstumsmarkt umgestellt und es haben sich überall Großküchenspezialisten entwickelt, die Ökoprodukte in der Form und zu der Zeit anliefern, wie es der Kunde wünscht. Auch die großen Catering-Unternehmen arbeiten an der teilweisen Umstellung auf Bioprodukte, je nach Kundenwunsch. Bei den öffentlichen Einrichtungen waren die Studentmensen Vorreiter, gefolgt von den Krankenhäusern und Kindergärten.

Weiterführende Informationen über:

die Website des Ökologischen Großküchenservices ÖGS
www.oegs.de

das Portal des Bundesministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Großverbraucherbereich: www.oekolandbau.de

die Zeitschrift Schrot&Korn bzw. Naturkost: www.naturkost.de

Insert 5: Ein Blick auf Deutschland

dergarten, Schule, Altersheim und Hauspflegedienst, Krankenhaus), für dessen Kosten sie nur zu einem geringeren Teil aufkommen (Tagessätze, Kindergartentarife, Heimgartessätze). Diese öffentlichen Mensen stehen nicht in Konkurrenz zu alternativen Verpflegungsformen (mit Ausnahme der Gemeindeangestellten in der Mensa Bruneck), der Kunde kann also nicht abwandern, sondern höchstens mehr Qualität in der Verpflegung einfordern. Produkte aus biologischer Produktion werden nicht automatisch mit höherer Qualität assoziiert, vor allem nicht von jenen Altersgruppen, die stark von ganz traditionellen Essgewohnheiten geprägt sind. In den Krankenhäusern stellt sich das Problem der Fluktuation und relativ geringen Aufenthaltsdauer der Kunden, während die Eltern der Kinder im Kindergarten eindeutig jene Kundengruppe sind, die aus Einsicht und eigenem Konsumentenbewusstsein, die die biologische Qualität von Lebensmitteln am meisten schätzt und einfordert.

5.3 Die Kriterien der Menügestaltung

In Krankenhäusern, Altersheimen und Kindergärten wird i.d.R. der Menüplan zusammen mit dem Diätendienst des Krankenhauses festgelegt, der sich auf ernährungswissenschaftliche Aspekte konzentriert. Der Diätendienst gibt den Rahmen vor (z.B. bei Kindergärten eine Liste von 80 Menüs), innerhalb dessen die Köche die Speisen und Speisenfolge frei kombinieren und gestalten können. In den Krankenhäusern wird naturgemäß zwischen Gesunden und Kranken differenziert und die Kost ist i.d.R. auf die jeweiligen Krankheitsbilder abgestimmt.

Die Ausgewogenheit der Nährstoffe, die Frische der Rohprodukte, der ausreichende Kaloriengehalt und der Vitalstoffreichtum sind die wichtigsten Prinzipien der Menügestaltung. Außerdem soll sich die Küche an den lokalen Esskulturen und Geschmackspräferenzen der Mensakunden orientieren. Weitere wichtige Prinzipien sind der Abwechslungsreichtum in der Menükomposition, die Palette der Wahlmöglichkeiten und die Vermittlung des „sich-zuhause-Fühlens“ auch übers Essen. Auch Sonderwünsche der Kunden können in bestimmten Einrichtungen berücksichtigt werden: so wird in den Krankenhäusern zusätzlich zu den traditionellen Menüs fleischlose Kost geboten bzw. eine weniger fettreiche Kost für ältere Menschen. In Kindergärten können die Eltern für ihre Kinder bestimmte Alternativangebote fordern, wie z.B. Kost ohne Schweinefleisch.

In öffentlichen Mensen wird nahezu ausschließlich vor Ort frisch gekocht, Fertiggerichte von außen werden kaum bezogen, die Mahlzeiten müssen jedoch in einigen Fällen (Essen auf Rädern,

Lieferungen an Betriebskantinen, Außenstellen von Krankenhäusern) zu den Kunden transportiert werden. Der Anteil der Tiefkühlprodukte an der Gesamtmenge der bezogenen Lebensmittel übersteigt in keinem Fall 20%.

In den untersuchten öffentlichen Mensen werden nur selten Vollwertgerichte ins Menü aufgenommen und Bioprodukte in nur sehr geringem Ausmaß oder überhaupt nicht eingesetzt. Nur die Kindergärten greifen regelmäßig und systematisch bei einzelnen Produkten auf Angebote des Biohandels zurück, die in Bioläden eingekauft werden. Allerdings - betonen die Verantwortlichen - fragen die Heimbewohner bzw. Mensakunden im Krankenhaus und in den Schüler- und Studentenmensen Bioprodukte oder etwa biologische Vollwertkost von sich aus kaum nach. I.d.R. ist der Bezug von Bioprodukten in größerem Stil weder jemals in Betracht gezogen worden noch plant man kurz- oder mittelfristig deren Einführung. Die Gründe hierfür sind in Kap.5.5 erläutert.

5.4 Das Einkaufswesen

Bedingt durch die Verschiedenheit der Kunden und ihrer Bedürfnisse und der Dimension der hier betrachteten Einrichtungen unterscheiden sich die Einkaufsmodalitäten der untersuchten öffentlichen Mensen deutlich.

Im kleinen Kindergarten und im kleinen Altersheim werden keine Lieferverträge ausgeschrieben, sondern die Einkäufe von der Köchin auf der Grundlage von kurz- bis mittelfristigen Lieferverträgen bzw. Abmachungen mit vorzugsweise lokalen Anbietern (örtliche Supermärkte, Detailhandel z.B. bei Brot, Fleisch, Eiern) selbst vorgenommen. Oft bestehen gar keine Lieferverträge, sondern nur freiwillige, mündliche Abmachungen mit lokalen Anbietern, wobei man oft bedenkt, in einer Art Rotationssystem bei verschiedenen Handelsbetrieben einzukaufen. Ganz anders bei den Krankenhäusern, der Universitätsmensa und den großen Altersheimen. Diese sind gesetzlich verpflichtet, ab einem Mindestumfang von 240.000 Euro, öffentliche Wettbewerbe für Lieferverträge auszuschreiben. Diese Verträge haben i.d.R. eine Dauer zwischen 1 und 3 Jahren.

Bei den von öffentlichen Mensa-Trägern an Dritte ausgelagerten Diensten (z.B. COGES bei der Unimensa Bozen; A.R.M.A. bei der Brunecker Gemeindemensa) ist auch das Einkaufswesen der beauftragten Firma übertragen worden. Die Sanitätsbetriebe sind hinsichtlich der Ausschreibungen einer besonderen öffentlichen Aufsicht (Landesgesetzgebung, staatliche Organe) unterworfen. Es handelt sich auch um einen von den großen Unternehmen der

Gemeinschaftsverpflegung (*ristorazione collettiva*) besonders umkämpften und begehrten Markt, der in Südtirol im Unterschied zum restlichen Staatsgebiet noch in der Hand der Sanitätsbetriebe verblieben ist.

Die Wettbewerbskriterien betreffen in erster Linie den Preis, aber auch die Qualität der Angebote, die mit einer Punktebewertung erfasst und bewertet werden soll. Die regionale oder lokale Herkunft der Produkte spielt bei den Wettbewerbskriterien eine untergeordnete Rolle, genausowenig die grundsätzliche Fähigkeit des Lieferanten, bei Bedarf auch Bioprodukte liefern zu können. Die Lieferung von Lebensmitteln aus anerkannt biologischer Produktion wird in keinem der öffentlichen Wettbewerb explizit und zumindest für einige Produktkategorien zur Auflage gemacht. Mit anderen Worten: es findet kein qualifizierter Wettbewerb für diese besondere Art von Lebensmitteln statt oder zumindest für einzelne Produktgruppen. Die nachgewiesene, zertifizierte Bio-Qualität darf anscheinend bei heutiger Rechtslage von öffentlichen Mensen nicht zu einer der entscheidenden Qualitätskriterien erhoben werden.

Bei den Krankenhäusern besteht eine Tendenz zur Zentralisierung der Einkäufe über nationale Einkaufskonsortien wie dem CONSIP (vgl. S.46), wovon nur bei Vorlage günstigerer Angebote abgewichen werden kann. Die Südtiroler Sanitätsbetriebe fühlen sich an diese Vorgaben noch nicht gebunden, können aber nicht zu stark von den CONSIP-Preisen abweichen. Die ganze Frage ist rechtlich und politisch umstritten. Angesichts der hohen Kosten der Ausschreibungen ist man bemüht, zunehmend Gesamtausschreibungen für alle vier Sanitätsbetriebe des Landes vorzunehmen, um Preisvorteile zu erzielen (wie bereits beim Fleisch geschehen). Pro Kopf der versorgten Personen wird in den Krankenhäusern Südtirols mehr für die Verpflegung ausgegeben als im nationalen Durchschnitt. Doch in letzter Zeit wächst der Druck zur Kostendämmung, weshalb eine Kostensteigerung beim Lebensmitteleinkauf kaum mehr in Frage kommt.

Bei einigen Altersheimen besteht ebenfalls die Tendenz, die gesamte Beschaffung von Rohprodukten und Lebensmitteln über einen einzigen Lieferanten abzuwickeln, um den Verwaltungsaufwand zu minimieren. Eine Einrichtung, das Altersheim Don Bosco, die 600 Essen täglich ausgibt, bedient sich mittels des CONSIP eines einzigen Gesamt-Lieferanten (Firma MAR aus Rimini), womit sie eine maximale Verwaltungsvereinfachung erzielen konnte. Die Auslieferung der Lebensmittel erfolgt zentral, die Transportkosten sind entsprechend hoch. Auf den Ankauf von Bioprodukten und

auf die lokale bzw. regionale Herkunft der Rohprodukte und Lebensmittel legen diese Einrichtungen nur in Ausnahmefällen Wert.

Die kleineren Einrichtungen (Kindergärten, Schülerheime, Sozialsprenkel und kleinere Altersheime) legen auf die lokale Herkunft der Produkte mehr Wert, jedoch eher aus dem Gesichtspunkt der Flexibilität beim Einkauf dank der Nähe zur Verkaufsstelle bzw. zum Einkaufsort und zwecks Förderung der lokalen Handelsunternehmen. Die Nähe zum persönlich bekannten Anbieter und die tägliche Erreichbarkeit des Lieferanten spielt hier eine besondere Rolle. Allerdings musste die Erfahrung gemacht werden, dass gerade die Produkte regionaler Herkunft trotz geringerer Transportkosten im Vergleich zu „importierten“ Waren teurer waren.

Eine interessante Regelung ist im öffentlichen Kindergartenwesen in Brixen gefunden worden, für dessen Verpflegung laut Gesetz die Gemeinde zuständig ist: je nach Lebensmittelkategorie dürfen Bioprodukte im Einkauf bis zu 20% teurer sein als konventionelle Produkte, wobei dies explizit mit der besseren Qualität begründet wird. Zu den entsprechenden öffentlichen Wettbewerben werden 50 Lieferanten zu Angebotsvorlagen eingeladen, darunter auch Bioproduzenten. Darüberhinaus werden strengere Qualitätskriterien (z.B. bei der Herkunft, artgerechten Haltung usw.) angewandt als sonst üblich. Bei Preisgleichheit erhält der Bioproduzent den Zuschlag. Wert gelegt wird auf die häufige, regelmäßige Lieferung frei Haus mit flexibler Nachbestellmöglichkeit. Dies kann als erster Einstieg in die Anwendung von „bio-freundlicheren“ Wettbewerbskriterien gewertet werden.

5.5 Vor- und Nachteile der Bioprodukte aus der Sicht der Mensverantwortlichen

Allgemein werden von den Köchen, aber auch von den Diätärzten und den Verwaltern die Naturbelassenheit, die relative Freiheit von chemischen Rückstandsstoffen und der bessere Geschmack der Bioprodukte geschätzt, die insgesamt als gesündere Lebensmittel eingestuft werden. Kaum Einwände werden zum Äußeren der Bioprodukte vorgebracht, die mit den konventionellen Produkten immer mehr mithalten könnten. Als Vorteil betrachtet man es außerdem, dass diese Produkte in Herstellungsverfahren und Beschaffenheit besser durch unabhängige Stellen kontrolliert werden.

Zur Haltbarkeit der Bioprodukte gibt es geteilte Meinungen: während etwa für das Altersheim Don Bosco eine unterstellte geringere Haltbarkeit der Bioprodukte kein Problem darstellt, da ausreichend Kühlzellen vorhanden sind, sind für die Verantwortlichen der

Ökonomete und Diätdienste Bioprodukte weniger ansprechend und haltbar, womit eine höhere Anfälligkeit auf Schimmel verbunden ist. Von den Diätfachleuten wird vermutet, dass Bioprodukte zu höheren Toxinbildung neigen.

Als den größten Nachteil der auf dem Markt befindlichen Bioprodukte betrachten alle befragten Mensenverantwortlichen den höheren Preis, der aus ihrer Sicht durchschnittlich noch weit über den konventionellen Produkten derselben Art und somit außerhalb der Konkurrenzfähigkeit liegt.

Ein weiterer Nachteil wird von Diätfachleuten mehrfach angesprochen: die nicht transparente und wissenschaftlich zu wenig zuverlässige Etikettierung und Zertifizierung der Bioprodukte. Es müsse enger mit unabhängigen oder öffentlichen Instituten zusammengearbeitet werden, um klare, fundierte und zuverlässige Angaben zu Herkunft, Herstellungsverfahren und Beschaffenheit zu liefern.

Verwalter hingegen bemängeln den geringen Ausbau der Angebots- und Lieferstrukturen für Bioprodukte. Regelmäßige, schnelle und pünktliche Lieferfähigkeit einer breiten Produktpalette sei aber für die öffentlichen Mensen unabdingbar, um sich ständig flexibel nachzuversorgen.

Schließlich werden Zweifel artikuliert, ob Bioprodukte von den bestehenden Handelsbetrieben in gewünschter Vorverarbeitung (geschält, gewaschen, geschnitten) und großküchengerechten Gebindeformen geliefert werden können.

5.6 Perspektiven zur Einführung von Biokost und Förderungsmöglichkeiten

Das Interesse an Biokost in den öffentlichen Mensen scheint in Südtirol recht stark von der Art der Einrichtung und ihrer jeweiligen Kundengruppe abhängig zu sein. Während die Verantwortlichen für die Kindergartenverpflegung (Kindergärtner/innen und Eltern) wachsendes Interesse anmelden, trifft man bei Einrichtungen für ältere und pflegebedürftige Personen auf sehr geringes Interesse. Bei Krankenhäusern wiederum mit ihrer sehr heterogenen Kundschaft scheinen sich erhebliche strukturelle Probleme aufzutun, wie z.B. der Zwang zur öffentlichen Wettbewerbsausschreibung, der Druck zur Kostendämmung, der Trend zum zentralisierten Einkaufswesen. Bei allen Einrichtungen werden immer wieder die höheren Kosten als Haupthindernis für den Bezug von Bioprodukten vorgebracht, wobei jedoch oft gar keine Marktuntersuchungen und Kostenangebote eingeholt werden.

Bestimmte Kernvoraussetzungen müssten für einen höheren Grad an Versorgung der öffentlichen Mensen mit Bioprodukten erfüllt sein: ein transparentes Produktionsverfahren, klare und wissenschaftlich überprüfte Produktauszeichnung, eine öffentlich garantierte Zertifizierung, leistungsfähige Angebotsstrukturen mit möglichst breiter Palette im Land und möglichst vor Ort. Die Notwendigkeit von Lieferkapazitäten bzw. Verkaufslokalen vor Ort wird als Voraussetzung sogar stärker betont als der Preis. Die allgemeine Wunschvorstellung ist der „Bio-Supermarkt in erreichbarer Nähe“.

Ein sofortiger Umstieg auf den Bezug von Bioprodukten in allen wichtigen Produktkategorien kommt für fast alle Befragten ohne konkurrenzfähiges Angebot nicht in Frage, obwohl grundsätzlich Interesse besteht. Dafür sei die Nachfrage seitens der Kunden noch zu gering oder nicht existent. Der Impuls zur Einführung von Bioprodukten müsste von allen Beteiligten ausgehen: von den Mensakunden selbst, deren Angehörigen, den Verwaltern, den Köchen und den Trägereinrichtungen.

In den Kindergärten besteht am ehesten ein gewisser finanzieller Spielraum für den Umstieg auf Bioprodukte. Sowohl im Wege der Erhöhung der Monatssätze als auch über die Erhöhung der Beiträge der Gemeinde könnten Mehrkosten aufgrund des Bezugs von Bioprodukten abgedeckt werden.

In allen Einrichtungen wird am ehesten der Bezug von Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukten, Eier und Vollkornprodukten aus biologischer Produktion ins Auge gefasst. Schon jetzt wird in einzelnen Fällen Vollkorn selbst gemahlen, in den Kindergärten werden Einzelprodukte wie Nüsse, Samen, Müsli, Tees, Schokolade und Kakao aus Bioläden bezogen.

Die Träger öffentlicher Mensen haben sich mit Förderungsmöglichkeiten für die Umstellung auf Bioprodukte noch kaum auseinandergesetzt. Erforderlich wären einerseits klare Richtlinien des Landes für alle öffentlichen Einrichtungen. Andererseits könnten Bioprodukte aber nicht einfach von oben herab verordnet werden. Es brauche eine gut geplante Vorarbeit, um die Kunden auf die Vorteile der Biokost hinzuweisen, um sie auf vermehrte Bio-Vollwertkost einzustellen, und um Bioprodukte zunächst zusätzlich zu den üblichen Produkten zu beziehen. Im Allgemeinen brauche es eine breit angelegte und längerfristige Bewusstseinsbildung, um die verschiedenen Konsumentengruppen besser zu informieren.

Bezüglich Kosten hänge im Kindergarten, Schülerheim und in der Unimensa der Einkauf von Bioprodukten wesentlich von der Abwägbarkeit der durch den eventuellen Bezug von Bioprodukten

verursachten Mehrkosten auf die Mensanutzer ab. Bei älteren Heimbewohnern wird kaum kritisches Konsumentenbewusstsein unterstellt und auch für die nähere Zukunft nicht angenommen. Fleischkonsum sei einer der Wohlstandsindikatoren, woran Wohlergehen und gute Verpflegung gemessen würden.

Das Land bräuchte keine speziellen finanziellen Förderschienen aufzubauen¹ oder den Einkauf von Bioprodukten vorzuschreiben, sondern sollte nur die Wettbewerbsausschreibungen entsprechend regeln. Die Gemeinden müssten sich bezüglich Kindergärten und Altersheime für den Bezug von Bioprodukten auf politischer Ebene entscheiden. Die bereits bestehende gesetzliche Förderung in Form des Art. 59 des Gesetzes Nr. 488 vom 23.12.1999 und die diesbezüglichen Beschlüsse des Südtiroler Landtags sind fast allen Gesprächspartnern unbekannt.

¹ Wie etwa in der Region Marken kürzlich geschehen: *„L'introduzione dei prodotti biologici nei servizi di ristorazione collettiva è un fenomeno emergente nelle Marche. La Regione intende favorirlo, concedendo contributi che arrivano a coprire la metà della spesa sostenuta. Su proposta dell'assessore all'Agricoltura, Giulio Silenzi, la Giunta regionale ha stabilito le modalità e i criteri di assegnazione delle agevolazioni per il 2003. Disponibili in bilancio ci sono 206,00 mila euro. Beneficiari risultano i Comuni, le Aziende sanitarie locali, le scuole, le Case di cura private, che gestiscono mense per studenti o malati nell'ambito dei territori provinciali. Le domande di ammissione al finanziamento scadono il 10 ottobre e vanno presentate al Servizio sviluppo e gestione delle attività agricole e rurali (Sar) della Regione Marche (via Tiziano, 44 60100 Ancona). L'aiuto copre il 50 per cento della spesa ammissibile, sostenuta per introdurre i cibi biologici, e non può superare i 77,48 euro il primo anno e 38,73 di euro il secondo, per ogni studente o posto letto occupato. I criteri di priorità privilegiano - nell'ordine - le richieste riferite a progetti pluriennali già avviati, o presentate dalle scuole, dai Comuni, dalle Asl e dalla Case di cura private della provincia. (ASCA)“*

6 Schlussfolgerungen

Aus der Befragung zehn ausgewählter öffentlicher Mensen in Südtirol können folgende Schlussfolgerungen hinsichtlich der Rahmenbedingungen und zentralen Voraussetzungen für den verstärkten Einsatz von Bioprodukten in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung gezogen werden.

6.1 Rechtliche Rahmenbedingungen

Die untersuchten öffentlichen Mensen sind als Teil öffentlicher Einrichtungen bzw. Körperschaften an die Einhaltung von bestimmten Regeln und Vorschriften im Einkaufswesen gebunden, insbesondere in Form der Verpflichtung zur Ausschreibung von Wettbewerben ab einem Auftragsvolumen von mindestens ... Euro.

Die untersuchten öffentlichen Einrichtungen haben nahezu ausschließlich gemeinnützige Zwecke zu verfolgen. Diese Gemeinnützigkeit wird politisch definiert, weshalb grundsätzlich auch die qualitativen Standards in der Verpflegung politisch definiert werden könnten. In diesem Sinne könnte die biologische Qualität der Lebensmittel unter Berufung auf die Gesundheit und den Umweltschutz zum Grundkriterium der Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Mensen erklärt werden. Dies setzt eine landesgesetzliche Neuregelung der Materie voraus.

Innerhalb der bestehenden rechtlichen Rahmenbedingungen haben die öffentlichen Körperschaften jedoch zu wenig Spielraum für Änderungen in der Einkaufspolitik nach Maßgabe der biologischen Qualität und regionalen Herkunft. Auch der in Art. 59 des Gesetzes Nr. 488 vom 23.12.1999 (Finanzgesetz 2000) enthaltene Hinweis zur Bevorzugung von biologischen und ortstypischen Produkten sowie die Beschlüsse des Südtiroler Landtags Nr.267/00 und 284/00 bieten eine unzureichende rechtliche Grundlage. Nach dem Beispiel anderer Regionen (etwa der Region Emilia-Romagna mit dem Regionalgesetz Nr.86/2002 „Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva“; vgl. Anhang) ist darauf hinzuwirken, dass die landesgesetzlichen Rahmenbedingungen für die öffentlichen Träger von Gemeinschaftsverpflegung und Mensen dahingehend geändert werden, dass für alle öffentlichen Mensen die Möglichkeit der Beschaffung von Bioprodukten trotz höherer Kosten geschaffen wird.

6.2 Organisatorische Rahmenbedingungen

Die Organisation der Führung öffentlicher Mensen unterscheidet sich nach der Art der Mensa und der Zielgruppe der Kunden. Wo die Führung der Mensa an Drittfirmen ausgelagert ist, beschränkt sich die öffentliche Verantwortung auf grundsätzliche Vorgaben und Anweisungen. Für die Beschaffung ist in der Regel der Ökonomatsleiter bzw. der Direktor der Einrichtung zuständig. Bei den Kindergärten – einer auch zahlenmäßig wichtigen Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung – wird die Verpflegung von den Gemeinden und den Diätdiensten gesteuert. Die Richtlinien für die Gestaltung des Menüplans und für den Einkauf der Lebensmittel werden von den Gemeinderäten (Altersheime, Gemeindemensa, Schulausspeisungen, Kindergärten), Verwaltungsräten (Krankenhaus) und der Landesverwaltung (Universitätsmensa) entschieden. Nachdem auf staatlicher und auf Landesebene die gesetzlichen Rahmenbedingungen für den verstärkten Bezug von Bioprodukten geschaffen worden sind (oder werden), muss an diesen Entscheidungsstellen angesetzt werden, um die konkrete Umsetzung der Richtlinien in der Wahl der Lieferanten, beim Einkauf der Produkte und bei der Gestaltung des Menüplans zu gewährleisten. Da ansonsten das Prinzip der Verwaltungsvereinfachung herrscht (Beispiel Zentralisierung der Einkäufe), muss man auf der Anbieterseite den Bedürfnissen der Verwalter entgegenkommen, d.h. es müssen seitens der zukünftigen Anbieter einige zentrale Voraussetzungen für die rationelle Abwicklung von Lieferverträgen geboten werden: möglichst umfassende Produktpalette, Bildung von Erzeugergemeinschaften, Lieferantenstützpunkte vor Ort, Unterverträge mit Lieferanten von Frischware vor Ort, großküchengerechte Vorverarbeitung und Verpackung usw.

In diesem Zusammenhang wäre auf politischer und gesetzlicher Ebene auf ein erweitertes Konzept von Nachhaltigkeit zu drängen, damit nicht nur bei der Beschaffung, sondern auch in der Herstellung, Verpackung und Lieferung sowie bei der Gestaltung der Essensausgabe und Entsorgung angesetzt werden kann. Würden derartige Kriterien in die Wettbewerbsausschreibungen aufgenommen, entstünde ein verstärkter Druck, alternative Anbieter mit hohen ökologischen Standards heranzuziehen.²

² Die zentralisierte Form des Einkaufswesen über eine einzige Lieferfirma (z.B. die Firma MAR aus Rimini für das Altersheim Don Bosco und die Universitätsmensa; alle Produkte werden zentral von Rimini bzw. Padua aus nach Südtirol geliefert) führt zu hohen Transportkosten, da nur mehr Brot lokal bezogen wird, und damit zu höherem Energieverbrauch und hohen Umweltkosten.

6.3 Wirtschaftlichen Rahmenbedingungen

Die Führung der öffentlichen Mensen Südtirols erfolgt nicht unmittelbar nach Rentabilitätsaspekten noch ist das Prinzip der Kostendeckung über den Verkaufserlös für diese Betriebe zwingend. Dennoch haben gerade in jüngster Zeit Grundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit auch in diesem Bereich zunehmende Bedeutung erhalten. So werden etwa Entscheidungen zum Einkauf spezieller Produkte oder zur Auswahl bestimmter Anbieter meist aus kaufmännischer Sicht, selten aus der Perspektive der Priorität des Gesundheits- und Umweltschutzes getroffen. Die Kostenminimierung steht auch im Vordergrund der Regelung der rechtlichen Rahmenbedingungen.

Bei den befragten öffentlichen Mensen war es nicht möglich, vollständige Angaben sowohl zu den Verkaufspreisen wie auch zu den Selbstkosten pro Mahlzeit zu erhalten. Die Verpflegung ist in den meisten Einrichtungen (Krankenhäusern, Altenheimen, Kindergärten, Schülerheimen) Teil der gesamten Dienstleistung, die über einen Tagessatz oder Monatstarif pauschal abgegolten wird. Die Kostendeckung spielt in diesen öffentlichen Mensen eine bloß untergeordnete Rolle. Verschiedene Einrichtungen ermitteln ihre Selbstkosten gar nicht. Dort, wo eine Gebühr verlangt wird (Unimensa, Gemeindemensa), deckt dieser nur einen Teil der Kosten, während der Rest von der öffentlichen Trägerkörperschaft abgedeckt wird.

Dennoch geben nahezu alle befragten Mensenverantwortlichen den höheren Durchschnittspreis der Bioprodukte als Haupthindernis für ihre Einkauf in größerem Umfang an. Dies deutet auf die Notwendigkeit der Änderung verschiedener Parameter an:

die Erzeuger und Vermarkter von Bioprodukten müssen in die Lage versetzt werden, preisgünstigere Angebote vorzulegen;

der Gesetzgeber muss über geeignete Richtlinien öffentlichen Mensen höhere Lebensmittelausgaben aufgrund verbesserter Qualität ermöglichen;

die Kunden müssen einen Teil der Mehrkosten tragen, d.h. die Zusatzkosten müssen teilweise auf die Kunden bzw. deren Angehörigen abgewälzt werden können;

die Träger der öffentlichen Mensen müssen finanziell besser ausgestattet werden bzw. die Haushaltsmittel von anderen Kostenpunkten auf die Verpflegung umschichten oder Mehrausgaben für Lebensmittel durch Einsparungen an anderer Stelle kompensieren können.

6.4 Soziale Rahmenbedingungen

Hier geht es im Wesentlichen um die Akzeptanz von Produkten aus biologischer Landwirtschaft, um den Stellenwert gesunder Ernährung bei der Bevölkerung im Allgemeinen und den Kunden öffentlicher Mensen im Besonderen, um die politische Bedeutung der Förderung von Produkten aus der Region und den Umweltschutz mittels einer umweltgerechten Agrarpolitik sowie um Fragen der Esskultur und der Kundenpräferenzen. Die Nachfrage der Konsumenten, der „Druck von unten“ wird andernorts als wesentliche, wenn nicht entscheidende Triebfeder der Umstellung von öffentlichen Mensen auf Biokost betrachtet.³ In Deutschland stellen die Studenten bezüglich der Unimensen und die Eltern in den Kindergärten und Ganztagschulen sowie Mitarbeiter großer Firmen bezüglich der Betriebskantinen die wesentliche „Lobby für Biokost in der Mensa“, nicht so sehr die aufgeklärte Chefetage der Mensa- oder Unternehmensverwaltung oder die entscheidungsbefugten politischen Gremien.

Da auch in Südtirol die Umstellung auf Biokost und die Beschaffung von Bioprodukten nicht bloß von oben verordnet, sondern auch von unten gewünscht werden muss, muss beim Konsumentenbewusstsein angesetzt werden. Durch öffentliche Aktionen zur Bewusstseinsbildung durch private Vereine und Verbraucherschutzorganisationen, durch verstärkte Ernährungskunde in den Schulen und Informationen der öffentlichen Mensen selbst kann das Interesse für Biokost gefördert werden. Auch diese Tätigkeit muss in Südtirol mit öffentlicher Rückendeckung und finanzieller Förderung ausgestattet werden.

³ Laut Umfrage der EURISKO würden Kunden in Italien, die bisher keine Bioprodukte gekauft haben, mehr Bioware kaufen, wenn es: 1. mehr Information über den Nutzen der Bioprodukte gäbe (74%), 2. höhere Garantien über die Gesundheit der Bioprodukte vorlägen (70%), 3. der Preis der Bioprodukte geringer wären (63%). Vgl. Indagine EURISKO suqi consumi dei prdototti biologici degli italiani, Biomonitor, giugno 2001

Weiterführende Literatur

- (1) Fraunhofer Institut für Materialfluss und Logistik IML, *Bewertung von Modellszenarien zu nachhaltigen Wirtschaftsansätzen in der Gemeinschaftsverpflegung*, Dortmund 2000; weitere Studien des IML unter: www.nachhaltig.de
- (2) VW AG, *Möglichkeiten der Integration ökologisch erzeugter Lebensmittel in die zentrale Cook&Chill Küche der VW AG in Hannover*, Wolfsburg 2001
- (3) Ökologischer Großküchenservice ÖGS: www.oegs.de
- (4) Portal des Bundesministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Großverbraucherbereich: www.oekolandbau.de
- (5) Consiglio regionale dell'Emilia-Romagna, Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva, 30.10.2002
- (6) Zeitschrift zur gesunden Ernährung: www.naturkost.de,
- (7) Natur auf dem Teller, Forschungsprojekt der Arbeitsgemeinschaft Ökolog. Landbau (AGÖL): www.naturaufdemteller.de
- (8) Infokampagne für Bioessen in Großküchen und in der Gastronomie: www.radieschen-home.de
- (9) Zum Ökolandbau im Allgemeinen: www.soel.de, www.gaea.de, www.biosiegel.de
- (10) Ökolandbau und Biomensen in Italien: www.aiab.it/nuovo-sito/informazione/dossier/mensebio
- (11) Projekt Tafelfreude Hannover, www.umweltzentrum-hannover.de/grafix/kampagnen/uwzTafelfreuden.pdf
- (12) Indagine EURISKO sui consumi dei prodotti biologici degli italiani, Biomonitor, giugno 2001 (estratto)
www.sinab.it/news/agenda1.asp?mese=11&anno=2001
- (13) Speciale mense biologiche, a cura dell'AIAB: www.aiab.it/speciali/mensebio/mense_tabella.shtml
- (14) Pörnbacher, H (2003): Mensen als Markt für Südtiroler Produkte aus biologischem Anbau – der öffentliche Mensenmarkt in Südtirol. Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung in Form illustrierter Datenblätter, apollis, Bozen.