



Häuser
zum Leben



Für die
Stadt Wien

Wir kochen frisch Regional. Saisonal. Bio.



Kuratorium Wiener
Pensionisten-Wohnhäuser

Frisch angerichtet

Für die BewohnerInnen der Häuser zum Leben

Das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser ist Österreichs größter Anbieter für SeniorInnenbetreuung und einer der größten Gemeinschaftsverpfleger Wiens. Als gemeinnütziger Fonds der Stadt Wien sind wir mit unseren 30 Häusern zum Leben in fast allen Wiener Bezirken vertreten. 5.000 MitarbeiterInnen kümmern sich liebevoll um die rund 9.000 BewohnerInnen unserer Pensionisten-Wohnhäuser und rund 800 MitarbeiterInnen kochen für sie täglich frisch in der hauseigenen Küche.



SCAN ME!

Frisch von unseren Feldern

Weil's gesund ist und schmeckt

Ganz gleich ob Obst, Gemüse, Fleisch oder Süßwasserfisch – wir kaufen Bio von hier und sonst regional. Jedes einzelne Ei kommt vom Bio-Bauernhof. Die bei uns zubereiteten Süßwascherfische werden in österreichischen Teichen gezüchtet. Nur den Lachs beziehen wir aus Norwegen, da er nicht bei uns heimisch ist. Natürlich darf es auch einmal Meeresfisch sein, doch hier richten wir uns streng nach den Empfehlungen des WWF. Und wenn bei uns Fleisch auf den Teller kommt, stammt es vom österreichischen Rind, Schwein oder Huhn.



SCAN ME!

- 30 Häuser zum Leben
- 9.000 Plätze in Pflege und betreutem Wohnen
- 5.000 MitarbeiterInnen aus 60 Nationen

- 75 % der Produkte aus Österreich
- Über 30 % Bio-Ware
- 100 % der Eier aus Bio-Landwirtschaft
- 100 % der Fische aus nachhaltiger Fischerei
- 100 % Fleisch vom Rind, Huhn und Schwein aus Österreich
- 100 % mit Liebe saisonal gekocht



Erfrischend nachhaltig!

Ganz aus der Nähe

Kurze Transportwege haben mehr als nur einen Vorteil. Obst und Gemüse werden erst geerntet, wenn sie reif sind. Denn die kurze Transportzeit in unsere Küchen stellt sicher, dass alle wertvollen Nährstoffe auch erhalten bleiben.

Für den Klimaschutz

Gleichzeitig reduzieren wir durch eine Artikel- und LieferantInnenbündelung klimaschädliche CO₂-Emissionen und leisten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer Umwelt. Die Entscheidung, den Bio-Anteil unserer Zutaten laufend zu erhöhen, treibt auch die schonende Bodennutzung an und unterstützt das Klimaschutzprogramm der Stadt Wien.

Sichere Arbeitsplätze

Mehr Bio auf dem Speisezettel unserer BewohnerInnen bedeutet aber auch sichere Arbeitsplätze für ca. 150 Bio-Bäuerinnen und -Bauern. Ganze Felder werden nur für unsere Frischküchen bewirtschaftet. Die Abnahmegarantie bringt uns einen guten Preis. Bei unvorhergesehenen Ernteaussfällen finden wir gemeinsam eine Lösung.

Unsere FrischelieferantInnen

Höchste Qualität vorausgesetzt

Unsere LieferantInnen sind durch regelmäßige Ausschreibungen und Vergabeprozesse an genaue Vorgaben zu Inhaltsstoffen und Herkunft gebunden. Zur Qualitätssicherung werden jährlich LieferantInnenaudits durchgeführt.

Mitbestimmung gefragt

Unsere BewohnerInnen haben Mitspracherecht bei der Auswahl der Lebensmittel: Sie können Brot, Kaffee, Milch oder Fleisch vorher verkosten und mitentscheiden. Zusätzlich gewinnen unsere BewohnerInnen bei regelmäßigen Betriebsbesichtigungen Vertrauen und neue Kenntnisse.

Wunderlinge willkommen!

Anders als große Handelsunternehmen kaufen wir auch Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern und verarbeiten diese „Wunderlinge“ zu geschmackvollen Speisen, damit kostbare Lebensmittel nicht vernichtet werden.

Ganz im Sinne unserer BewohnerInnen, die Lebensmittelknappheit erlebt haben und Nahrungsmitteln mit einer ganz anderen Wertschätzung begegnen.



SCAN ME!





Unsere Frische in Zahlen



551

Tonnen Bio-Gemüse

Kraut, Kürbis, Kohl, Zwiebel,
Wurzelgemüse, Kartoffeln



228

Tonnen Bio-Obst

Äpfel, Marillen,
Birnen, Zwetschken,
Weintrauben, Beeren
und Zitrusfrüchte



23

Tonnen
heimischer
Frischfisch

Pro Tag:

In 30 Frischküchen
15.500 Hauptspeisen
20.000 Zwischenmahlzeiten
Von 800 KüchenmitarbeiterInnen
Davon 85 Lehrlinge



64

Tonnen
Bio-Kaffee



71

Tonnen
Bio-Fleisch

5-mal täglich frisch auf den Tisch – inklusive 2 Zwischenmahlzeiten

In unseren Küchen wird nicht nur täglich frisch gekocht und selbst gebacken. Wir sorgen auch für abwechslungsreiche und vollwertige Kost. Vom Aufstehen bis zum Schlafengehen! Für den kleinen Hunger dazwischen gibt es gesunde Snacks.

→ 4 Menüs zur Auswahl:

Hausmannskost	DiabetikerInnen-geeignetes Menü	Individuelle Menüs für Menschen mit Kau- & Schluckbeschwerden
Leichte Vollkost		

→ Besonderheiten beim Frühstück, eigens für unsere Häuser produziert:

Bio-Frühstückssäfte Aus österreichischem Bio-Obst und Bio-Gemüse gepresst	Fruchtaufstriche 6 verschiedene Sorten mit 60 % Fruchtanteil, eigens für unsere Häuser produziert
Bio-Kaffee Frisch gebrühter, in Österreich gerösteter Bio-Kaffee	Bio-Keimkraftsemmel hergestellt aus Bio-Keimkraftmehl mit 10 verschiedenen gekeimten Körnern und Samen
	Spezial-Frühstück Gaumenweiches Brot, Aufstriche, Striezel & Porridge für Menschen mit Kau- & Schluckbeschwerden

→ Besonderheiten beim Mittagessen

Kau- & Schluckstörungen Optisch ansprechende gemixte Kost	Mind. 1-mal pro Woche Fisch Frisch aus österreichischen Seen	Sonderkostformen Bei Bedarf
---	--	---------------------------------------

Unser „natürlich gut Teller“

Dreimal pro Woche wird in unseren Häusern ein „natürlich gut Teller“ zu Mittag angeboten. Das ist ein klimafreundliches Gericht mit nachhaltigen, vorzugsweise biologischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln. Das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser unterstützt als Partner diese Initiative der Umweltberatung in Zusammenarbeit mit der MA 22.



Frisch aus der Forschungsküche



Der Genuss wird bei uns großgeschrieben

Essen zählt bis ins hohe Alter zu den wichtigsten Beschäftigungen des Tages, denn es bedeutet auch Gemeinschaftsgefühl und Unterhaltung. Damit das so bleibt, gehen wir auf die unterschiedlichen Ansprüche unserer BewohnerInnen ein und nehmen Rücksicht auf gesundheitliche Veränderungen und Probleme bis zur aktiven Unterstützung beim Essen. Dabei bringen wir unser hohes Fachwissen, motivierende Tipps und Tricks für die Versorgung im Alter in der Pflegepraxis ein.

Forschen mit dem Kochlöffel in der Hand

In der speziell dafür ins Leben gerufenen Forschungsküche setzen sich unsere ExpertInnen mit bedarfs- und altersgerechter Ernährung für unsere BewohnerInnen intensiv auseinander. So werden Speisen entwickelt, die durch ihre besonderen Eigenschaften oder Zutaten für ältere oder hochaltrige Menschen gut geeignet sind, also beispielsweise ein gaumenweiches Brot oder ein neu entwickelter ReGENERATIONs Porridge. Was noch auf dem Programm der Forschungsküche steht? Innovative neue Superfoods sowie unser Ehrgeiz, dass das Geschmackserlebnis nie zu kurz kommt.



Man isst mit den Augen

Was früher „Breikost“ war, kann sich jetzt sehen lassen. Denn „Gemixte Kost in Form gebracht“ kommt hübsch angerichtet auf die Teller und wird von unseren BewohnerInnen mit Begeisterung angenommen. Mit großer Freude zaubern wir nach den Rezepten unserer Profis schmackhafte, klassische und beliebte Gerichte auf den Tisch und machen selbst vor unserem geliebten Wiener Schnitzel nicht halt. Derzeit experimentieren wir mit 3-D-Lebensmitteldruckverfahren, um in Zukunft ein klassisches „Wiener“ auch für BewohnerInnen mit Kau- und Schluckbeschwerden in allen Häusern anbieten zu können.



Auf Basis dieses Know-hows gibt es seit Oktober 2020 unser Familienkochbuch. Da zeigen wir, wie mit überschaubarem Aufwand klassische Festtagsgerichte für unsere Lieben in gemixter Kost zubereitet werden können.



Frisch gebacken, frisch gebraut, frisch angesetzt!

Hauseigene Patisserie

Die drei bestehenden Patisserie-Produktionen werden heuer zu einem neuen, modernen Stützpunkt im Haus Hohe Warte zusammengelegt. Von dort aus werden alle Standorte der Häuser zum Leben täglich mit frisch zubereiteten süßen Spezialitäten beliefert. Unsere ZuckerbäckerInnen kreieren mit engagierten Konditor-Lehrlingen immer wieder neue Köstlichkeiten, die bei den BewohnerInnen und auch deren BesucherInnen großen Anklang finden. Serviert als Dessert zum Mittagessen, zum Frühstück am Wochenende, zum Abendessen, zur Jause oder am Markt.Platz in den Häusern als „Zuckagoschal des Tages“ zu kaufen.

1.000 kg

Vanillekipferl

2.500 kg

Weihnachtskekse

8.560

Packungen

Weihnachtspräsent

12.200

Stück Sachertorten

15.400

Stück KWP-Desserts

500.000

Stück Mehlspeisen als
Dessert zum Mittagessen

217.000

Stück Kuchen für das
Abendessen



Hauseigene Brauwerkstatt

Seit 2020 wird im Haus Atzgersdorf im Kellergeschoß regelmäßig der Braukessel angeworfen. MitarbeiterInnen und BewohnerInnen arbeiten hier Seite an Seite. Es wird Malz geschrotet, Hopfen gekocht, abgefüllt und vergoren. Was in unser Bier hineinkommt? Wiener Hochquellwasser, Hopfen, Hefe und Malz – und natürlich die Erfahrung unserer BewohnerInnen.



Für jede Schnapsidee zu haben!

2015 wurde erstmals im Haus Rosenberg ein Nussschnaps angesetzt. Die Aufregung war groß, das Ergebnis beeindruckend. Die BewohnerInnen lassen sich immer wieder Neues einfallen und gehen mit echter Begeisterung an die Sache. Im Haus Atzgersdorf hat man bereits einen eigenen Honig produziert ebenso wie mit Kräutermischungen experimentiert. Was wohl als Nächstes kommt? Man bleibt gespannt!



Frisch gewagt!

Pilotprojekt „KWP la carte“

2021 entstand der Plan, unsere Lehrlinge über den Ausbildungsschwerpunkt in der Gemeinschaftsverpflegung hinaus auch für das „À la carte“-Kochen im Restaurant fit zu machen. Im Haus Brigittenau gelang es den Lehrlingsbeauftragten den authentischen Ablauf eines „À la carte“-Betriebes darzustellen und den Einblick in diese andere Sparte der Gastronomie motivierend zu simulieren. In einem zweiwöchigen Projekt, an dem 15 Kochlehrlinge, drei Konditorlehrlinge und drei Servicelehrlinge teilnahmen, durfte jeder Lehrling einmal den richtigen „À la carte“-Betrieb erleben und sogar zweimal als Gast in unserem improvisierten Restaurant genießen. Eine Fortsetzung ist für 2022 geplant.



Lernen mit der VR-Brille

Auch Fleisch fachgerecht zu zerteilen, will gelernt sein. Doch wie macht man das ohne echte Tiere? Mit einer VR-Brille! Und schon können die Handgriffe unzählige Male wiederholt werden, ohne frisches Fleisch dafür zu benötigen. Darüber hinaus findet eine Sensibilisierung für das Thema Tierwohl und den Respekt vor Nutztieren statt.



SCAN ME!



SCAN ME!



Frisch ausgebildet

Lehrlingsausbildung für 130 junge Frauen und Männer

Das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser bildet auch Lehrlinge aus. Und zwar gleich in fünf Lehrberufen: Koch/Köchin, KonditorIn, Finanz- und RechnungswesenassistentIn, InformationstechnologIn, Bürokauffrau/-kaufmann. Eine besondere Form der Lehre, die bei uns geboten wird, ist die integrative Lehre. Ein Angebot, das ca. 25 % aller unserer Lehrlinge in Anspruch nehmen und damit ein Jahr länger für den Lehrabschluss bekommen.



SCAN ME!

Stolz auf das Qualitätssiegel „TOP Lehrbetrieb“

2016 wurde die KWP-Lehrlingsakademie in Kooperation mit dem Trainingsinstitut IL Aus und Weiterbildung ins Leben gerufen. Die Inhalte der spannenden und vielseitigen Trainings passen zu den Anforderungen, denen sich unsere Lehrlinge auch im späteren Beruf stellen müssen.

Derzeit befinden sich 73 KöchInnen und 12 KonditorInnen in der Lehrausbildung in den Frischküchen unserer Häuser zum Leben.



Wir liefern frisch!

Immer mehr externe Institutionen

Wir versorgen nun neben unseren 30 Häusern und den Tageszentren des Fonds Soziales Wien immer mehr Kindergärten der Kinderfreunde Wien sowie das Gesundheitszentrum Floridsdorf und den Wiener Gesundheitsverbund. Seit vergangenem Jahr haben wir für unsere KundInnen einen B2B-Webshop eingerichtet. Statt per E-Mail kann man jetzt bequem per Click bei uns ordern. Darüber hinaus haben wir für drei Gefängnisse der Landespolizeidirektion Wien Ausfallskonzepte erstellt. Falls deren Küchen aufgrund von Corona-Fällen ausfallen, springen die rund 800 MitarbeiterInnen, darunter 54 Lehrlinge, der KWP-Frischküchen ein.

Wir liefern bis zur „Haustür“

Der Transport erfolgt in aktiven (beheizbaren) Thermoports. Das garantiert eine gleichbleibende Temperatur von 75°C. Die KundInnen können die Thermoports mit dem Stromnetz verbinden und so die gesetzlich vorgegebene Warmhaltetemperatur bis zur Ausspeisung garantieren. Die Lieferung der Speisen an die KundInnen erfolgt bis zur „Haustür“.

- **Lieferung täglich von Montag bis Sonntag**
- **Höchstens 3 Stunden Warmhaltezeit durch das KWP**
- **30 Standorte auf ganz Wien verteilt garantieren kurze Transportwege**

Interessiert?

Dann kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail an: bgm@kwp.at

Für Frische und Nachhaltigkeit ausgezeichnet

Auch darauf sind wir stolz



Für den verantwortungsvollen Umgang im Einkauf und in der Verarbeitung von Lebensmitteln wurden wir 2014 mit dem Österreichischen Umweltzeichen für die Gemeinschaftsverpflegung ausgezeichnet.



Für die Miteinbeziehung unserer BewohnerInnen in die Lebensmittelauswahl 2015 erhielten wir den begehrten HGV-Award „HGV Aktion des Jahres“.



2019 gewann das KWP den begehrten Preis „Trendsetter Unternehmen Gastronomie und Hotellerie“ der INTERNORGA, der weltweit wichtigsten Gastronomie- und Gourmet-Messen in Hamburg.



Mit Lehrlingen im Team erkochte das Team Vienna der Häuser zum Leben bei der Kocholympiade 2020 in Stuttgart die Bronzemedaille.

Wir setzen frische Zeichen



Mindestens 3-mal pro Woche steht der umweltfreundliche „natürlich gut Teller“ auf dem Speiseplan.



Auf unseren Markt.Plätzen bieten wir Fairtrade-Produkte zum Kauf an.

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser Bereich Gastronomisches Management

📍 1160 Wien, Ottakringer Straße 264

☎ +43 1 313 99-1320

✉ bgm@kwp.at

🌐 www.hauserzumleben.at

📌 HaeuserZumLeben

Impressum: Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser, 1090 Wien, Seegasse 9; Fotos: Philipp Horak, Peter Barci, Sarah Bruckner, istock, Wolfgang Lehner, Junge Römer GmbH. Stand Februar 2022



Für die
Stadt Wien

Anerkannte Einrichtung nach den Förderrichtlinien
des Fonds Soziales Wien, gefördert aus den Mitteln
der Stadt Wien



„Dieses Produkt stammt aus
nachhaltig bewirtschafteten
Wäldern und kontrollierten
Quellen.“



Gedruckt nach der Richtlinie »Druck-
erzeugnisse« des Österreichischen
Umweltzeichens (UZ 24), AV+ Astoria
Druckzentrum GmbH, UW 734