



Häuser
zum Leben

Für die
Stadt Wien

Wir kochen frisch
Regional. Saisonal. Bio.



Frisch angerichtet

Für die Bewohner*innen der Häuser zum Leben

Das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser ist Österreichs größter Anbieter für Senior*innenbetreuung 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 Mitarbeiter*innen kümmern sich liebevoll um die rund 9.000 Bewohner*innen unserer Pensionisten-Wohnhäuser und rund 800 Mitarbeiter*innen kochen für sie täglich frisch in der hauseigenen Küche.



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. Die bei uns zubereiteten Süßwasserfische werden in österreichischen Teichen gezüchtet. Natürlich darf es auch einmal Meeresfisch sein, doch hier richten wir uns streng nach den Empfehlungen des WWF. Und wenn bei uns Frischfleisch auf den Teller kommt, stammt es vom österreichischen Rind, Schwein oder Huhn.



- **Mehr als 40 % Bio-Ware**
- **100 % Eier aus Österreich, davon 82,5 % bio**
- **100 % Frischfische aus Österreich**
- **100 % Tiefkühlfische aus nachhaltiger Fischerei**
- **100 % Frischfleisch vom Rind, Huhn und Schwein aus Österreich**
- **100 % mit Liebe saisonal gekocht**

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



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 Lieferant*innenbündelung 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 Bewohner*innen 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 Frischelieferant*innen

Höchste Qualität vorausgesetzt

Unsere Lieferant*innen sind durch regelmäßige Ausschreibungen und Vergabeprozesse an genaue Vorgaben zu Inhaltsstoffen und Herkunft gebunden. Zur Qualitätssicherung werden jährlich Lieferant*innenaudits durchgeführt.

Mitbestimmung gefragt

Unsere Bewohner*innen können bei fast allen Ausschreibungen mitverkosten und mitentscheiden, was auf den Tisch kommt.

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 Bewohner*innen, die Lebensmittelknappheit erlebt haben und Nahrungsmitteln mit einer ganz anderen Wertschätzung begegnen.



SCAN ME!





ORIGINAL SUPERIOR
APPAREL
THIS IS A PREMIUM STANDARD
MADE BY THE SNOO CLOTHING COMPANY
ORIGINAL STUFF
THE SNOO CLOTHING COMPANY IS ESTABLISHED SINCE 1988
AND IS AN OFFICIALLY REGISTERED TRADEMARK
TRX 4 READING

Unsere Frische in Zahlen

544

Tonnen Bio-Gemüse

Kraut, Kürbis, Kohl, Zwiebel,
Wurzelgemüse, Kartoffeln



147

Tonnen Bio-Obst

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

15

**Tonnen
heimischer
Frischfisch**



Pro Tag:

In **30** Frischküchen

15.500 Hauptspeisen

20.000 Zwischenmahlzeiten

Von **800** Küchenmitarbeiter*innen

Davon **85** Lehrlinge



66

**Tonnen
Bio-Kaffee**

82

**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	Diabetiker*innen-geeignetes Menü	Weiche Kost und gemixte Kost für Menschen mit Kauproblemen
Leichte Vollkost		

→ Zusätzlich bieten wir eine vegetarische und eine schweinefleischfreie Menülinie an

→ Besonderheiten, eigens für unsere Kund*innen produziert:

Bio-Frühstückssäfte Aus österreichischem Bio-Obst und Bio-Gemüse gepresst	Fruchtaufstriche 6 verschiedene Sorten mit 60 % Fruchtanteil, eigens für unsere Häuser produziert
	Bio-Keimkraftsemmel hergestellt aus Bio-Keimkraftmehl mit 10 verschiedenen gekeimten Körnern und Samen
Bio-Kaffee Frisch gebrühter, in Österreich gerösteter Bio-Kaffee	Spezielle Lebensmittel wie gaumenweiches Brot, gaumenweicher Striezel, hochkalorischer Kuchen, Flüssigkeitsriegel, Energie Cremen, Energie Shake, Flüssigkeitstropfen und das ReGenerations Porridge



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 ist auch ein wichtiger Teil für die Gesundheit und Lebensqualität. Damit das so bleibt, gehen wir auf die unterschiedlichen Ansprüche unserer Bewohner*innen 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 Expert*innen mit bedarfs- und altersgerechter Ernährung für unsere Bewohner*innen 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, ein neu entwickelter ReGENERATIONS Porridge oder die Energie-Cremen. Was noch auf dem Programm der Forschungsküche steht? Neue Innovationen und Gerichte sowie unser Ehrgeiz, dass das Geschmackserlebnis nie zu kurz kommt.



SCAN ME!

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 Bewohner*innen mit Begeisterung angenommen. Mit großer Freude zaubern wir nach den Rezepten unserer Profis schmackhafte, klassische und beliebte Gerichte auf den Teller. In unserer neu gebauten Forschungsküche im Haus Tamariske werden außerdem für Mitarbeiter*innen und Lehrlinge Seminare und Workshops angeboten, die theoretische Inhalte mit der praktischen Umsetzung verbinden.



SCAN ME!

Frisch gebacken, frisch gebraut, frisch angesetzt!

Hauseigene Patisserie

Von unserem neuen modernen Patisserie-Zentralstützpunkt im Haus Hohe Warte werden alle Standorte der Häuser zum Leben täglich mit frisch zubereiteten süßen Spezialitäten beliefert. Unsere Zuckerbäcker*innen kreieren mit engagierten Konditorlehrlingen immer wieder neue Köstlichkeiten, die bei den Bewohner*innen und auch deren Besucher*innen 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. Mitarbeiter*innen und Bewohner*innen 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 Bewohner*innen.



SCAN ME!

Für jede Schnapsidee zu haben!

2015 wurde erstmals im Haus Rosenberg ein Nussschnaps angesetzt. Die Aufregung war groß, das Ergebnis beeindruckend. Die Bewohner*innen 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 2024 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, Konditor*in, Finanz- und Rechnungswesenassistent*in, Informationstechnolog*in, Bürokaufrau/-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 130 Lehrlinge in Lehrausbildung in unseren Häusern 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 Kund*innen einen B2B-Webshop eingerichtet. Statt per E-Mail kann man jetzt bequem per Click bei uns ordern.

Wir liefern bis zur „Haustür“

Der Transport erfolgt in aktiven (beheizbaren) Thermoports. Die Kund*innen können die Thermoports mit dem Stromnetz verbinden und so die gesetzlich vorgegebene Warmhaltetemperatur bis zur Ausspeisung garantieren. Die Lieferung der Speisen an die Kund*innen erfolgt bis zur „Haustür“.

- **Lieferung täglich von Montag bis Sonntag**
- **30 Standorte auf ganz Wien verteilt garantieren kurze Transportwege**

Interessiert?

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

Für Frische und Nachhaltigkeit ausgezeichnet

Auch darauf sind wir stolz



Für den verantwortungsvollen Umgang im Einkauf und in der Verarbeitung von Lebensmitteln sind wir seit 2014 mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.



Für die Miteinbeziehung unserer Bewohner*innen in die Lebensmittelauswahl erhielten wir 2015 und 2019 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 in Stuttgart Silber.

Wir setzen frische Zeichen



Mit über 80.000 Kilogramm pro Jahr sind wir Österreichs größter Abnehmer für Bio-Fairtrade-Bananen.

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: Eigentümer und für den Inhalt verantwortlich: Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser – Häuser zum Leben | Text & Grafik: Marketing@kwp.at | Fotos: Häuser zum Leben © Philipp Horak, Peter Barci, Sarah Bruckner, istock, Wolfgang Lehner, Junge Römer GmbH. Stand April 2024