



Häuser
zum Leben



Für die
Stadt Wien

Frisch aus der Küche

Essen in den Häusern zum Leben



Frisch angerichtet

Für die Bewohner*innen der Häuser zum Leben

Der Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser – Häuser zum Leben ist Österreichs größter Anbieter für Senior*innenbetreuung und einer der größten Gemeinschaftsverpfleger Wiens. Als gemeinnütziger Fonds der Stadt Wien betreiben wir 30 Häuser zum Leben in Wien. Mehr als 5.000 Mitarbeiter*innen kümmern sich liebevoll um 8.500 Bewohner*innen unserer Pensionisten-Wohnhäuser. Rund 800 Mitarbeiter*innen kochen für sie täglich frisch in der hauseigenen Küche.

- 30 Häuser zum Leben
- 8.500 Bewohner*innen
- 5.000 Mitarbeiter*innen aus 60 Nationen

Frisch auf den Teller

Weil's gesund ist und schmeckt

Ganz gleich ob Obst, Gemüse, Fleisch oder Fisch – wir verwenden immer hochwertige Lebensmittel. Die meisten Zutaten beziehen wir aus der Region. Die bei uns zubereiteten Süßwasserfische werden in österreichischen Teichen gezüchtet. Bei Meeresfischen richten wir uns streng nach den Empfehlungen des WWF.





Erfrischend nachhaltig!

Ganz aus der Nähe

Kurze Transportwege haben mehr als nur einen Vorteil. Obst und Gemüse werden erst geerntet, wenn sie reif sind. Die kurze Transportzeit in unsere Küchen stellt sicher, dass alle wertvollen Nährstoffe 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 Teller unserer Bewohner*innen bedeutet aber auch sichere Arbeitsplätze für die Bio-Bäuerinnen und -Bauern. Ganze Felder werden nur für unsere Frischküchen bewirtschaftet.

Frisch von unseren Lieferant*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. So müssen kostbare Lebensmittel nicht vernichtet werden.





ORIGINAL SUPERIOR
APPAREL
THIS IS A PREMIUM STANDARD
MADE BY THE SMOG CLOTHING COMPANY
ORIGINAL STUFF
THE SMOG CLOTHING COMPANY IS ESTABLISHED SINCE 1989
AND IS AN OFFICIALLY REGISTERED TRADEMARK
THX 4 READING



Frisch auf den Tisch – 5-mal täglich

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

4 Menüs zur Auswahl:

Hausmannskost

Leichte Vollkost

Diabetiker*innengeeignetes Menü

Weiche Kost für Menschen mit Kaubeschwerden

- » Zusätzlich bieten wir eine vegetarische und eine schweinefleischfreie sowie im Bedarfsfall eine gemixte Kost an.
- » Sonderkostformen (laktosearme Kost, glutenarme Kost) sind nach ärztlicher Anordnung möglich. Unsere Diätolog*innen beraten gerne.

- **Unsere rund 800 Küchenmitarbeiter*innen bereiten**
- **in 30 Frischküchen täglich**
- **rund 15.800 Hauptspeisen**
- **rund 20.500 Zwischenmahlzeiten zu.**

Frisch aus der Forschungsküche

Der Genuss wird bei uns großgeschrieben

Essen zählt bis ins hohe Alter zu den wichtigen Fixpunkten des Tages. Denn es bedeutet Gemeinschaftsgefühl und es wirkt sich entscheidend auf Gesundheit und Lebensqualität aus. Damit das so bleibt, gehen wir auf die unterschiedlichen Ansprüche unserer Bewohner*innen ein und nehmen Rücksicht auf gesundheitliche Veränderungen und Probleme.

Forschen mit dem Kochlöffel in der Hand

In unserer Forschungsküche setzen wir uns intensiv mit bedarfs- und altersgerechter Ernährung für unsere Bewohner*innen auseinander. Wir entwickeln Speisen, die durch ihre besonderen Eigenschaften oder Zutaten für ältere oder hochaltrige Menschen gut geeignet sind – beispielsweise gaumenweiches Brot, unser ReGENERATIONS Porridge oder Energie-Cremen. Unsere Forschungsküche forscht ständig weiter und entwickelt innovative und bedarfsgerechte Speisen. Auf den guten Geschmack vergessen wir dabei nie!

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 Forschungsküche im Haus Tamariske bieten wir zudem Schulungen für Mitarbeiter*innen an. Im Rahmen unseres Projekts „Liebe am Teller“ koordinieren sich Mitarbeiter*innen aus Betreuung, Pflege und Küche zum Thema Ernährung für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen.



Zum Augenblick

Demenzfreundliches Restaurant

2024 haben die Häuser zum Leben das Pop-up-Restaurant „Zum Augenblick“ eröffnet. Dabei handelt es sich um ein Restaurant speziell für Bewohner*innen mit demenziellen Erkrankungen und deren Angehörige. Die Gäste können einen entspannten Abend mit gehobenem Speisenangebot zu moderaten Preisen verbringen.

Eigens geschultes Service- sowie Betreuungs- und Pflegepersonal steht den Gästen für etwaige Unterstützung zur Verfügung. Die Speisen sind auf die Bewohner*innen abgestimmt und können auch als gemixte Kost geordert werden.





Hauseigene Brauwerkstatt



Seit 2020 wird im Haus Atzgersdorf 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.

Voller Geschmack aus dem Glas

„s’Glasl“ ist eine schmackhafte und kostengünstige Fertiggericht-Linie aus dem Glas. Entwickelt wurde sie von der Kuchl zum Leben, einer 100%-Tochter der Häuser zum Leben. s’Glasl gibt es in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und ist auch als gemixte Kost erhältlich. s’Glasl bringt schnelles Essen und hochwertige Zutaten unter einen Hut.

Frisch gebacken, frisch gebraut, frisch eingekocht

Hauseigene Patisserie

Unser moderner Patisserie-Stützpunkt im Haus Hohe Warte beliefert alle Häuser zum Leben täglich mit frisch zubereiteten süßen Spezialitäten. Unsere Zuckerbäcker*innen kreieren mit engagierten Konditorlehrlingen immer wieder neue Köstlichkeiten, die bei Bewohner*innen und Besucher*innen großen Anklang finden. Serviert als Dessert zum Mittagessen, zum Frühstück am Wochenende, zum Abendessen, zur Jause oder am MarktPlatz in den Häusern als „Zuckagoschal des Tages“ zu kaufen.



Treffpunkt MarktPlatz

Greißler, Kiosk, Stammtisch und Kaffeehaus in einem – das ist unser MarktPlatz. Hier kommen Bewohner*innen und Gäste zusammen, um Kaffee und Kuchen zu genießen, miteinander zu plaudern und eine nette Zeit zu verbringen. Am MarktPlatz können sowohl hauseigene Produkte wie s’Glasl oder unser Bier, aber auch Snacks und Lebensmittel gekauft werden.





Frisch ausgebildet, top betreut

Lehrlingsausbildung

Die Häuser zum Leben bilden jährlich mehr als 100 Lehrlinge aus – unter anderem in den Berufen Koch*Köchin, Konditor*in und Restaurantfachfrau*mann. Bei uns bekommen auch leistungsschwächere Lehrlinge eine Chance. Diese können die um ein Jahr verlängerte Lehre in Anspruch nehmen. Rund ein Viertel unserer Lehrlinge in der Küche sind „integrative Lehrlinge“.



TOP Lehrbetrieb

Die Häuser zum Leben wurden mehrfach mit dem Qualitätssiegel „TOP Lehrbetrieb“ der WKO ausgezeichnet. Kein Wunder, denn unseren Lehrlingen wird wirklich viel geboten: von kostenloser Verpflegung über Exkursionen, Lehrlingswettbewerbe, Job-Rotationen, Vorbereitungskurse für die Lehrabschlussprüfung, Prämien für besondere schulische Leistungen bis zur Lehre mit Matura.



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.



FrISChe Tochter

d’Kuchl zum Leben

Die frISChe Tochter der Häuser zum Leben heißt d’Kuchl zum Leben. d’Kuchl bekocht und beliefert Senior*innen-Wohnhäuser, Kindergärten und Unternehmen – in und um Wien. Auch für Caterings ist d’Kuchl zu haben. d’Kuchl ist jung, profitiert aber von der langjährigen Erfahrung der Häuser zum Leben.

Was für die Frischküchen der Häuser zum Leben gilt, gilt auch für die Kuchl: Gekocht wird frisch, ausgewogen, gesund und nährstoffreich. d’Kuchl nutzt die 30 Küchen-Standorte der Häuser zum Leben in ganz Wien. Deshalb sind die Lieferwege immer kurz.

In der Sport Arena Wien betreibt d’Kuchl ein eigenes Lokal. Bowls, warme Gerichte, Snacks: d’Kuchl in der Sport Arena Wien spielt fast alle StückerIn und versorgt Gäste mit der richtigen Kraftnahrung nach dem Sport, vor dem Sport oder ohne Sport.

Übrigens: Jeder Bissen der Kuchl tut Gutes. Denn 100 % des Kuchl-Gewinns fließen in gemeinnützige Projekte der Häuser zum Leben.



Für FrISChe und Nachhaltigkeit ausgezeichnet

Auch darauf sind wir stolz

- » 2025, 2023, 2019 und 2015 wurden die Häuser zum Leben mit ahgz awards (Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung) ausgezeichnet.
- » 2024 gewann die Forschungsküche der Häuser zum Leben das Goldene Staffelholz der Stadt Wien.
- » 2024 gewann das Projektteam für das Demenzrestaurant der Häuser zum Leben den Team-Award für Gemeinschaftsverpflegung der Fachzeitschrift GVMANAGER.
- » Für die innovative VR-Brillen-Lehrmethode für angehende Köch*innen gewannen die Häuser zum Leben 2022 den Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“.
- » 2019 gewannen die Häuser zum Leben den Preis „Trendsetter Unternehmen Gastronomie- und Hotellerie“ der INTERNORGA, der weltweit wichtigsten Gastronomie- und Gourmet-Messe in Hamburg.
- » Mit Lehrlingen im Team erkochte das Team Vienna der Häuser zum Leben mehrfach Medaillen bei der Olympiade der Köche sowie beim Culinary World Cup.

Wir setzen frISChe Zeichen

- » Die Häuser zum Leben zählen zu Österreichs größten Abnehmern von Fairtrade-Produkten.
- » Unsere Häuser Tamariske, Jedlersdorf und Leopoldau sind Partnerbetriebe des Programms „MONEYTOR“ von United Against Waste. Zwei Häuser wurden 2024 sogar mit dem Gütesiegel „Nix übrig für Verschwendung“ ausgezeichnet.



Fonds Kuratorium Wiener Pensionisten- Wohnhäuser – Häuser zum Leben

Bereich Gastronomisches Management

📍 1160 Wien, Ottakringer Straße 264

☎ +43 1 313 99-1320

✉ bgm@kwp.at

🌐 www.häuserzumleben.at

📘 HaeuserZumLeben

📷 haeuser.zum.leben

▶ HauserzumLeben



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., Andreas Jakwerth, Julian Mitterbauer. Stand April 2026