

Öko **Projekt zur Verwertung der Lebensmittelvergeudung**

JULIA SCHILLY
7. Dezember 2017, 08:00

8 POSTINGS



Das Krankenhaus Hietzing bietet für viele Patienten Wahlmöglichkeiten an – auch bezüglich der Größe der Portionen.



Schon kleine Maßnahmen können große Wirkung im Kampf gegen Essensverschwendung zeigen, wie die Erfahrungen in der Großküche des Spitals zeigen.

Eine Initiative will Essensabfälle in Großküchen bis 2030 halbieren. Gerade in Spitälern ist das eine Herausforderung

Wien – "Suppe ist ein heißes Thema", sagt Petra Götz, Küchenprogrammleiterin beim Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV). Im Krankenhaus Hietzing gibt es daher nicht mehr automatisch Suppe zum Mittagmenü. Denn Suppe ist eine Generationsfrage, so Götz: Ältere Patienten wollen sie meist, jüngere verschmähen sie. Allein am Standort Hietzing werden pro Tag 1700 Mittagsportionen in 83 Stationen ausgegeben. Da produzieren unberührte Suppen auf das Jahr gerechnet große Mengen an vermeidbaren Abfällen. Hietzing arbeitet seit Jahren an der Reduzierung der Essensabfälle und beteiligt sich auch an der Initiative "United Against Waste", die bis 2030 die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung halbieren will.

15 Betreiber mit insgesamt 69 Großküchen nahmen an der Pilotphase teil, bei der ein halbes Jahr lang Daten gesammelt und eine Methode zur Messung der noch essbaren Abfälle erarbeitet wurde. Rund 7,9 Millionen Euro betrug der Warenwert der entsorgten Lebensmittel pro Jahr, ergab eine Hochrechnung von United Against Waste. Als nächster Schritt soll ab Frühjahr 2018 ein System zur Vermeidung von Essensabfällen umgesetzt werden. Auch der Erfahrungsaustausch der Betreiber miteinander soll gefördert werden.

Umwelt und Budget schonen

Pro Jahr fallen österreichweit 175.000 Tonnen Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung an. Zubereitungsreste wie Schalen, Strünke, Kaffeesud oder Knochen sind bereits herausgerechnet. Das betrifft nicht nur Krankenhäuser und Pflegeheime, sondern auch Hotels, Betriebskantinen oder etwa das Bundesheer. Das sind die Erkenntnisse der Studie, die United Against Waste mit der Universität für Bodenkultur 2014 bis 2015 durchgeführt hat.

Neben den ökologischen und ethischen Komponenten könnten die Kosten deutlich reduziert werden. "In Großküchen mit hoher Auslastung kann der Warenwert vermeidbarer Abfälle deutlich über 200.000 Euro liegen", sagt Andreas Zotz, der United Against Waste koordiniert.

Die vermeidbaren Essensabfälle in Spitälern oder Pflegeheimen sind mit 61.000 Tonnen höher als in der Gastronomie mit 45.000 Tonnen oder der Beherbergung mit 50.000 Tonnen. KAV-Küchenprogrammleiterin Götz erklärt das Ergebnis: "Wir haben die Aufgabe, auch medizinischen Indikationen gerecht zu werden. Ein Essen, das die Genesung fördert, wird oft nicht so gut angenommen, da es ungewohnt schmeckt." Eine

Herausforderung ist, dass das Produktionsvolumen in einem Spital jede Tag variiert. Wegen der Küchenphase an sechs Uhr


Früh beginnt, ist noch unklar, wie der Auftrag aussehen wird", sagt Götz.

Verfügbarkeit hinterfragen

Auch private Betreiber wie Sodexo haben sich an der Pilotphase beteiligt. Für Geschäftsführer Michael Freitag ist wichtig, dass Kunden sensibilisiert werden. Ähnlich wie in Supermärkten sollte in Betriebskantinen bis zum Schluss jede Auswahl vorhanden sein. Das führt meist zu Abfällen. Statistische Daten wären eine Argumentationsgrundlage.

Erste Erfahrungen aus der Pilotphase zeigen bereits, wie Abfälle reduziert werden können, ohne mehr Kosten oder einen hohen Aufwand für das Personal zu erzeugen. Wo frisch produziert wird, fallen weniger Reste an. Standorte, wo die Menü-Komponenten gewählt werden können – Stichwort Suppe -, schneiden ebenfalls besser ab. Ein zu vielfältiges Angebot führt jedoch wieder zu mehr Abfall. Auch die Ausspeisungsart macht einen Unterschied: Gerade in Altenheimen ist die Ausschöpfung direkt am Platz sinnvoll, da der Appetit bei älteren Menschen oftmals von Tag zu Tag variiert. Und in Hietzing wurde der Anteil von Fleisch bereits um acht Prozent reduziert. "Denn nicht jeder Kilo Essensabfall ist gleich. Die Fleischproduktion produziert mehr CO2", so Götz. (July, 7.12.2017)

United Against Waste

 Immobilien, die zu Ihnen passen, finden Sie auf derStandard.at/Immobilien.

PROMOTION



Entspanntes Xmas-Shopping!

mytaxi bringt Sie zum halben Preis ans Ziel: -50% auf Taxifahrten an Weihnachtssamstagen.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

© STANDARD Verlagsgesellschaft m.b.H. 2017

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.
Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.