

# Spitäler retten Lebensmittel

**Wien.** KAV will Speisemüll reduzieren. Pensionistenwohnhäuser sind Best-Practice-Beispiel



Haubenkoch Kröpfl (li.) berät punkto Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Wiens Pensionistenwohnhäuser unter Chefin Graumann haben bereits etliche Maßnahmen umgesetzt

VON BERNHARD ICHNER

Die Lebensmittelverschwendung in den Spitalküchen will man beim Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV) deutlich reduzieren. Dabei war man in dieser Hinsicht auch schon bisher nicht untätig. So konnten die Speisereste im Müll von 2011 bis 2016 bereits um 13 Prozent reduziert werden; das entspricht einer 120-Liter-Biotonne pro Standort und Tag. Oder anders gesagt: Statt 2700 Kilotonnen landen pro Jahr „nur“ noch 2300 im Abfall. Immer noch zu viel.

Im Rahmen eines Pilotprojekts wurden deshalb in den elf Spitälern, drei Geriatriezentren und acht Pflegewohnhäusern, wotätlich insgesamt 15.340 Personen verköstigt werden, die Mengen an produzierten und weggeworfenen Speisen gegenübergestellt. Und je nach Einsparungspotenzial soll nun an jedem einzelnen Standort an verschiedenen Schrau-

## Haushalte sind Hauptverschwender

**Studie**  
Laut einer EU-finanzierten Studie gehen 42 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto privater Haushalte. 39 Prozent landen bei den Herstellern im Müll, 14 Prozent in der Gastronomie und fünf Prozent bei Einzelhändlern. In Österreich enden im Schnitt

157.000 Kilo Lebensmittel im Haushaltsmüll. Das sind pro Kopf zwölf Kilo jährlich. Oder 400 Euro pro Haushalt.

### Internethinweise

Infos unter: [www.oekoevent.at](http://www.oekoevent.at), [www.smartkitchen.at](http://www.smartkitchen.at) oder auch [www.zerowasteaustria.at/unverschwendet.html](http://www.zerowasteaustria.at/unverschwendet.html)

ben gedreht werden – etwa bei der Lebensmittelbestellung oder in der Produktion.

### Patienten helfen mit

Teil des Pilotprojekts ist unter anderem die Möglichkeit, dass die Patienten Teile der ihnen zugeordneten Mahlzeiten abbestellen können sollen – „sofern es die medizinische Indikation erlaubt“, erklärt die Programmleiterin der KAV-Küchen, Petra Götz.

Zudem kommen bereits etablierte Maßnahmen weiterhin zum Einsatz. So kön-

nen etwa die Bewohner der Pflegewohnhäuser selbst über die Größe ihrer Portionen entscheiden. In den Werkküchen kommen genormte Musterteller zum Einsatz. Oder es wird für die Spitäler in Chargen gekocht, um besser auf den jeweils aktuellen Tagesbedarf Rücksicht nehmen zu können. „Denn das ist die große Herausforderung bei Akutspitälern“, erläutert Götz: „Die Klientel wechselt täglich.“

Ein Best-Practice-Beispiel für die Reduktion von Le-

bensmittelabfällen sind die 30 Wiener Pensionistenwohnhäuser mit ihren 9600 Bewohnern und 4200 Mitarbeitern. Dort konnte die Menge seit 2009 von 1500 auf 600 Tonnen pro Jahr reduziert werden.

### Nachhaltig

Ein wesentlicher Faktor dafür war der Umstieg vom Buffet auf ein individuelles Bestellsystem. Mussten doch bei Ersterem stets mehr Speisen bereitgehalten werden, als schließlich gegessen wurden. Und aufgrund der unterbrochenen Kühlkette konnten die Lebensmittel auch nicht wiederverwendet werden.

Die Bewohner gezielt bestellen zu lassen, was sie essen möchten, ist aber nicht die einzige Maßnahme, erklärt Gabriele Graumann, Geschäftsführerin der Wiener Pensionistenwohnhäuser: Zum Gesamtkonzept gehören auch vorausschauende Planung sowie ein nachhaltiger Wirtschaftskreislauf. So

werden jährlich etwa 110.000 Kilogramm Wurzelgemüse-Schalen nicht einfach entsorgt, sondern für Fonds verkocht. Die pro Jahr rund 36.000 Kilo anfallenden Kaffeesud werden an die Firma „Hut und Stiel“ geliefert, die darauf 7200 Kilo Austernpilze züchtet. Für die Beschaffung der Lebensmittel gilt das Credo „Regional, saisonal und biologisch“.

Seitens der Stadt Wien beschäftigt sich die MA22 (Umweltschutz) mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Etwa in Form des Beratungsprogramms „Küchenprofil“, das gemeinsam mit der Initiative „United Against Waste“ erarbeitet wurde. Hierbei unterstützen Profis, wie Haubenkoch Siegfried Kröpfl, Unternehmer bei der Müllreduktion. Die Beratung wird von der Stadt gefördert. Tipps für Buffets (an die sich die Stadt auch selbst hält) wurden auf [www.lebensmittelpunkt.wien.at](http://www.lebensmittelpunkt.wien.at) zusammengetragen.

