



Was in Großküchen alles weggeschmissen wird

Lebensmittelabfall. Rund 61.000 Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Großküchen in Krankenhäusern und Betriebskantinen weggeworfen. Die Initiative United Against Waste will die Zahl bis 2030 halbieren.

Wien. Dass wir zu viele Lebensmittel wegschmeißen, ist bekannt. Regelmäßig werden Zahlen veröffentlicht, wie viele Lebensmittel in Privathaushalten im Müll landen. Aktuell werden (laut dem Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe) jährlich etwa 206.000 Tonnen in Privathaushalten weggeworfen. Jetzt rücken aber auch die Großküchen in den Fokus, und zwar weniger die Gastronomie und die Hotellerie als die Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Betriebskantinen.

Laut einer Studie der Initiative United Against Waste (in Kooperation mit der Boku Wien) entstehen beim Außer-Haus-Verzehr jährlich 175.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle (abzüglich unvermeidbarer Zubereitungsreste), was einem Gesamtwert von 320.000 Millionen Euro entspricht. Der Großteil davon, nämlich rund 61.000 Tonnen, fallen in der

Gemeinschaftsverpflegung, also in Großküchen an. United Against Waste (UAW) hat deshalb gemeinsam mit zwölf Betreibern von Großküchen (darunter auch der Wiener Krankenanstaltenverbund, KAV) das Programm Moneytor ins Leben gerufen, bei dem vermeidbare Lebensmittelabfälle systematisch erfasst werden und auf das Thema aufmerksam gemacht wird. 2017 lief das Pilotprojekt, 2018 waren schon 89 Standorte dabei, heute sind es rund 100 Standorte.

Schlusslicht Krankenhäuser

Die Erhebung der vergangenen zwei Jahre hat große Unterschiede beim Lebensmittelabfall in Großküchen deutlich gemacht. „Krankenhäuser und Pflegeheime schneiden eher schlecht ab. Im Gesundheits- und Pflegebereich gibt es im Schnitt eine deutlich höhere Abfallquote als bei Betriebskantinen“, sagte Andreas Zotz, Koordinator der Initiative UAW, ges-

tern, Mittwoch, bei einem Hintergrundgespräch für Medien. Ebenso hätten Standorte mit regenerierten Speisen (also Vorgekochtem, das nur aufgewärmt werden muss) eine höhere Abfallquote als jene, in denen frisch gekocht wird. Auch die Angebotsvielfalt, die Portionsgröße und die Anzahl der Ausgabestellen wirkten sich auf die Abfallquote aus. Das Projekt kam im Vorjahr bei 89 Standorten auf folgende Hochrechnung: Bei allen Standorten wurden Lebensmittel im Wert von insgesamt 5,7 Mio. Euro weggeworfen. Ein einzelnes Krankenhaus komme im Schnitt auf einen Wert von 164.000 Euro. Wobei die Abfallquote aller teilnehmenden Großküchen recht unterschiedlich ausfällt, sie liegt zwischen vier und 63 Prozent.

„Wir haben mit 15 Standorten mitgemacht, darunter acht Krankenhäuser und sieben Pflegewohnhäuser“, sagt Petra Götz vom KAV, Programmleitung Küche. Ne-

ben den 15 Standorten gäbe es beim KAV nur wenige weitere Großküchen, die sich in Auflösung befinden. Götz gehe es auch um den Austausch mit Kollegen und um praktische Tipps. Wie etwa jener vom Großküchenbetreiber SV Österreich, die Tiefe von Schaleinsätzen beim Salatbuffet zu reduzieren, damit das Buffet zwar voll aussieht, aber nicht so viel weggeschmissen werden muss, wenn etwas übrig bleibt.

Ziel der Initiative sei es, bis 2030 die Menge an Abfällen zu halbieren. Im heurigen Jahr will man sich auf Workshops und Coachings für die Betriebe konzentrieren. Finanziert wird das Projekt über Förderungen, das Umweltministerium und die Betriebe.

Auch Privatpersonen können übrigens dabei helfen, die Menge der Abfälle in Großküchen zu reduzieren: Der Hauptgrund dafür liege nämlich weniger in der Überproduktion als in Tellerresten. (ks)