

Wien NÖ / Bgld. Oberösterreich Steiermark Kärnten Salzburg Tirol / Vlbg.

STADT SALZBURG

Seniorenheime haben nix übrig für Verschwendung



Die Küchenteams der Seniorenwohnhäuser leisten einen wertvollen Beitrag für weniger Lebensmittelabfall und damit zum Klimaschutz. In der Mitte Sozialstadträtin Anja Hagenauer (SPÖ) und Amtsleiter der Senioreneinrichtungen Christoph Baumgärtner. (Bild: Stadt Salzburg / Alexander Killer)

Vor zwei Jahren haben die städtischen Seniorenwohnheime der Verschwendung den Kampf angesagt. Seitdem konnte die Abfallmenge um bis zu 60 Prozent reduziert werden. Eine bessere Abstimmung zwischen Küche, Service und den Bewohnern macht es möglich.

Montag, 21.

WETTER

21°

Wie

Zum

UNGLEICHE

4,4 Proze

Millionär

„WOCHE DE

Bercow b

Brexit-Ab

DIE BUNDE

Konsel st

Austria?'



KRON

krone

DIR

Intrige

Oro

„Wir produzieren nicht für die Biotonne“, betont Harald Terler, Küchenmeister im Seniorenwohnhaus Itzling. Seit mittlerweile zwölf Jahren leitet er die Großküche, seit zwei Jahren nach den Grundsätzen der Initiative „United Against Waste“ (auf Deutsch: Vereint gegen Verschwendung). Seitdem wird auch in seiner Küche ganz genau darauf geschaut, was und wie viel im Müll landet. Dabei wird aber nicht gespart, sondern einfach das System umgestellt. „Die Kommunikation zwischen Küche und Service funktioniert seitdem besser“, so Terler. Die Essenszeiten und Portionsgrößen richten sich aber flexibler nach den Wünschen der Bewohner.



Küchenchef Harald Terler lehrt den achtsamen Umgang mit Lebensmittel (Bild: © Honorarfreie Pressebilder: Stadt Salzburg / Alexander Killer)

Mehraufwand gebe es dadurch keinen, stattdessen bringt die Abfallvermeidung sogar finanzielle Vorteile: Je nach Seniorenwohnhaus und innerer Organisation werden zwischen 17.000 und 30.000 Euro eingespart. Täglich werden in den sechs Seniorenwohnhäusern der Stadt Salzburg 2600 Portionen frisch gekocht. In den letzten Jahren konnte die Abfallmenge um bis zu 60 Prozent reduziert werden. 2016 fielen dabei noch 73 Tonnen Abfälle an, im Vorjahr waren es nur noch 36 Tonnen. „Ich bin stolz, dass unsere Küchenteams verantwortungsbewusst und sorgsam mit Lebensmitteln umgehen. Wir konnten eine enorme Menge an Abfall einsparen, dabei ständig dazulernen und gleichzeitig das Angebot verbessern“, freut sich Christoph Baumgärtner, Leiter der Seniorenwohneinrichtungen der Stadt Salzburg.

Wie schaffen es die Köche, die Abfall-Menge so stark zu reduzieren? Dank eines laufenden standardisierten Monitorings der monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen. So haben sie immer genau im Blick, wie viel in der Mülltonne landet. Bei „Restlessen“ werden übrig geblieben Lebensmittel verwertet, die Bewohner entscheiden selbst über Beilagen und Portionsgrößen und wenn du viel gekocht wurde, dürfen sich auch die Mitarbeiter und andere Gäste bedienen. So landen etwa die Palatschinken vom Vorabend am nächsten Tag als Frittaten in der Suppe.



Die Küchenteams der Seniorenwohnhäuser leisten einen wertvollen Beitrag für weniger Lebensmittelabfall und damit zum Klimaschutz. In der Mitte Sozialstadträtin Anja Hagenauer (SPÖ) und Amtsleiter der Senioreneinrichtungen Christoph Baumgärtner. (Bild: Stadt Salzburg / Alexander Killer)

Anlässlich des heutigen Welternährungstages macht Sozialstadträtin Anja Hagenauer (SPÖ) auf den wertvollen Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam: „Salzburg hat noch Luft nach oben. Wer weniger Essen wegschmeißt, kann damit leicht zum Klimaschutz beitragen.“ Eine Fernsehdokumentation brachte sie als Ressortzuständige auf die Idee, das Programm „United Against Waste“ in den Seniorenwohnhäusern einzuführen – mit Erfolg: „Niemand wirft gerne Essen weg. Gerade die Nachkriegsgeneration hat für so eine Verschwendung wenig übrig. Das ist unser Ansporn.“