



UMWELT

Großküchen wollen Lebensmittel Müll reduzieren

Im Schnitt landet in Betriebsrestaurants, Spitälern und Pflegeheimen ein Fünftel aller ausgegebenen Speisen im Müll – anfallende Reste bei der Zubereitung schon herausgerechnet. Das soll sich nun ändern.

16. Oktober 2019, 15.01 Uhr



Anlässlich des Weaternährungstages beteiligen sich 58 Wiener Großküchen an der österreichweiten Aktion „Nix übrig für Verschwendung“. Mit speziellen Maßnahmen sollen Lebensmittelabfälle reduziert werden. Rund 13.000 Tonnen an weggeworfenen Zutaten kommen in den Wiener Großküchen pro Jahr zusammen, sagte Umweltstadträtin Ulli Sima (SPÖ) am Mittwoch.

Das entspreche 500 voll beladenen Müllsammelfahrzeugen: „Wir kennen das ja alle von zu Hause. Man kauft einen Dreierpack, lagert das im Kühlschrank, und Wochen später landet es im Mistkübel.“ In Großbetrieben falle das natürlich noch viel mehr ins Gewicht, wobei bei den seit 2017 teilnehmenden Standorten das Aufkommen bereits um 22 Prozent reduziert werden konnte.

Pönalen, wenn ein Gericht ausgeht

Doch immer noch variiert die Abfallquote im Verhältnis zur ausgegebenen Menge je nach Standort zwischen lediglich drei und ganzen 48 Prozent, wie die Initiative „United Against Waste“ erhoben hat. Das von Sodexo geführte Betriebsrestaurant der Wiener Stadtwerke im Bezirk Landstraße bewegt sich mit rund fünf Prozent im Spitzenfeld.

Ein Grund dafür, diesen niedrigen Wert zu erreichen, liegt laut Sodexo-Geschäftsführer Michael Freitag auch in der Gestaltung des Angebots. So gibt es - anders als früher - nicht mehr alle Speisen bis zum Schluss: „Denn das wäre verantwortungslos, weil man dadurch automatisch eine hohe Überproduktion hätte.“ Seine Firma habe einst sogar Pönalen zu zahlen gehabt, wenn ein Gericht ausgegangen sei. „Solche Verträge unterschreiben wir nicht mehr“, sagte Freitag.

Eher kleine Portionen

Damit möglichst wenig auf dem Teller bleibt, gebe es eher kleine Portionen, nannte Küchenchef Hans-Jürgen Nestler eine weitere Maßnahme. Wobei sich jeder Kunde selbstverständlich einen Nachschlag holen könne. Außerdem werden nur rund 80 Prozent der Speisen vorbereitet, der Rest werde nach Bedarf laufend nachproduziert.

Nestler, der täglich bis zu 800 Mittagessen serviert, will zudem möglichst alle Bestandteile eines Lebensmittels verwenden: „Wenn ich Orangen für einen Saft auspresse, kann ich mit den Schalen noch ein Gansl braten.“ Und sollte Apfelkompott überbleiben, werde es zu einem Mus püriert, eingefroren und später verwendet. Das passiere freilich immer unter der Wahrung aller Auflagen des Marktamts bzw. der Lebensmittelsicherheit.

Komplizierte Bedingungen in Spitälern

Schwieriger ist die Situation in Krankenhäusern und Pflegeheimen. Denn dort seien die Rahmenbedingungen viel komplizierter – nicht zuletzt deshalb, weil viele Patienten kurzfristig aufgenommen oder entlassen werden, was die Planung schwieriger macht. Die Wegwerfquote in den Wiener Gemeindespitälern, die 9,3 Millionen Mahlzeiten pro Jahr zubereiten, liegt bei 28 Prozent.

Damit liegt man etwa auf dem Niveau aller österreichischen Krankenhäuser (29 Prozent). Die individuellen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten sollten nun mehr berücksichtigt werden – etwa durch mehr Wahloptionen oder dass die Suppe im Voraus abbestellt werden kann. Damit will man bei den Spitälern die Wegwerfquote reduzieren.

red, wien.ORF.at/Agenturen