

Startseite &gt; Chronik &gt; Wien

A A A


WELTERNÄHRUNGSTAG

# Kampf gegen Lebensmittelabfälle

■ 58 Restaurants in Betrieben oder Spitälern wollen die jährlichen 13.000 Tonnen Müll vermeiden.

vom 16.10.2019, 14:25 Uhr | Update: 16.10.2019, 19:55 Uhr

Empfehlen  2 Kommentieren  1 Teilen   

 Drucken

Im Schnitt landet in Betriebsrestaurants, in Spitälern oder Pflegeheimen ein Fünftel aller ausgegebenen Speisen im Müll - anfallende Reste bei der Zubereitung schon herausgerechnet. Anlässlich des Welternährungstages beteiligen sich nun 58 Wiener Großküchen an der österreichweiten Aktion "Nix übrig für Verschwendung". Mit speziellen Maßnahmen sollen Lebensmittelabfälle reduziert werden.

13.000 Tonnen an weggeworfenen Zutaten kommen in den Großküchen Wiens pro Jahr zusammen, sagte Umweltstadträtin Ulli Sima (SPÖ) am Mittwoch. Das entspreche 500 voll beladenen Müllsammelfahrzeugen.



Kleine Portionen helfen bei der Abfallvermeidung. - © apa/Auer



WZ Online

Mehr zu diesem Thema



Verantwortungsvol  
Umgang mit  
Lebensmitteln

 4  1



20 Jahre Essen  
retten

 2

Hol

WIEN

für

JE



Wobei bei den seit 2017 teilnehmenden Standorten das Aufkommen bereits um 22 Prozent reduziert werden konnte.

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 Betriebsrestaurant der Wiener Stadtwerke im 3. Bezirk bewegt sich mit rund 5 Prozent im Spitzenfeld, das von Sodexo geführte Lokal wird somit fleißig beworben.

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. Seine Firma habe einst sogar Pönalen zu zahlen gehabt, wenn ein Gericht ausgegangen sei. "Solche Verträge unterschreiben wir nicht mehr", versicherte Freitag.

Küchenchef Hans-Jürgen Nestler verriet Tricks, wie sich Müll vermeiden lässt. Damit möglichst wenig am Teller bleibt, gebe es eher kleine Portionen. Wobei sich jeder Kunde selbstverständlich einen Nachschlag holen könne. Außerdem werden nur rund 80 Prozent der Speisen vorbereitet, der Rest wird nach Bedarf dann laufend nachproduziert.

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. Demnach liegt die Wegwerfquote in den Wiener Gemeindespitälern, die 9,3 Millionen Mahlzeiten pro Jahr zubereiten, bei 28 Prozent.