



Großküchen entsorgen wertvolles Essen

VON **SABRINA LUGER**

Lebensmittelabfall.

Täglich landen 143 Lkw-Ladungen Lebensmittel im Müll. Großküchen könnten viel einsparen.

Jeder Österreicher wirft 40 Kilo Lebensmittel pro Jahr weg, das sind insgesamt 267.000 Tonnen. Das heißt, dass ein Viertel aller eingekaufter Lebensmittel nicht konsumiert, sondern weggeworfen werden – was Geld und Ressourcen kostet. Doch nicht nur Haushalte verursachen Müll, der vermieden werden kann. Auch Großküchen spielen mit 61.000 Tonnen Lebensmittelabfällen eine wichtige Rolle.

Nachhaltige Großküchen

Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, haben sich 150 Betriebe in ganz Österreich zu einem bewussteren Umgang mit Nahrungsmitteln entschieden. Durch konkrete Maßnahmen erreichen

sie eine Verminderung beim Wegwerfen von wertvollen Lebensmitteln. So werden zum Beispiel den Gästen verschiedene große Portionen angeboten, für Buffets kleinere Mengen zubereitet und dafür öfter nachgebracht, sowie Reste am nächsten Tag wiederverwertet.

United Against Waste

Unterstützt von Partnern aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft arbeitet die Initiative „United Against Waste“ an der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Unter anderem setzt sich auch die Stadt Wien für das Projekt ein. Umweltstadträtin Ulli Sima (SPÖ) erklärt: „In den vergangenen beiden Jahren ist der Lebensmittelabfall durch die verstärkte Beobachtung der Ausspeise- und Abfallmenge bei den teilnehmenden Betrieben in Wien um 22 Prozent zurückgegangen.“

Besonders für die Küchen in Krankenhäusern stellt die Lebensmittelabfallquote eine große Herausforderung dar. „Es geht uns darum, den Wert von Lebensmitteln in der

LEBENSMITTELABFÄLLE IN ÖSTERREICH

760.000

Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr in Österreich

das sind 143 voll beladene Sattelschlepper täglich (die Hälfte davon wäre vermeidbar)

267.000

Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr in Haushalten

das sind 40 Kilo pro Österreicher

61.000

Tonnen Lebensmittelabfälle produzieren Großküchen jährlich

Handel, Gastronomie, Beherbergung, Landwirtschaft u. Produktion sind die restlichen Lebensmittelabfall-Produzenten.



KURIER Grafik: Eber, Bild: Istock

salzburg.gv.at, noel.gv.at, wien.gv.at, united-against-waste.at, mittererde.at

Unternehmenskultur zu verankern. Denn angesichts von knapp 10 Millionen Mahlzeiten, die wir in unseren Häusern jährlich zubereiten, tragen wir auch Verantwortung“, so Petra Götz, Programmleiterin der Küche des Wiener Krankenanstaltenverbands. Dennoch schneiden

Krankenhäuser und Pflegeanstalten im Großküchen-Vergleich bei dem Thema schlechter ab als Kantinen. Während in einer Kantine in Wien nur drei Prozent Lebensmittelabfall produziert werden können, sind es in Krankenhäusern noch immer durchschnittlich 29 Pro-

zent. Das liegt an den herausfordernden Umständen, die durch Sonderkost und den häufigen Wechsel von Patienten entstehen.

Halbierung bis 2030

Österreichweit nehmen rund fünf Prozent aller Großküchen an der Initiative teil. Das

laufende Ziel ist es, bis zum Jahr 2030 den Lebensmittelabfall um die Hälfte zu reduzieren. Dazu müssten sich zwei Drittel aller Großbetriebe der Initiative anschließen, so Franz Tragner von „United Against Waste“. Man sei aber im Plan, um dieses Ziel zeitgerecht zu erreichen.