



➤ Aktionswoche zum Welternährungstag ➤ Betriebe lassen

In Tiroler Großküchen

Sie sind, wie das Wort schon sagt, die Mittel zum Leben – und doch ist der Umgang damit bedenklich. Rund ein Drittel aller Lebensmittel gehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren. Alleine in Großküchen kommen in Österreich jährlich 61.000 Tonnen Lebensmittelabfälle zusammen. Das soll sich ändern.

Verwenden statt verschwenden: Andreas Kabela, StR Schwarzl, LHStv. Felipe und Hubert Innerbner (ISD, v. li.).



Foto: Franz Oss Photography

Beobachten, analysieren, optimieren: Damit Großküchen, etwa in Krankenhäusern oder Betriebsrestaurants, ihre monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen besser im Blick haben, gibt es seit zwei Jahren das Programm „Moneytor“ der Initiative „United against Waste“. 150 Großküchen österreichweit, zwölf davon aus Tirol, nehmen daran teil und versuchen so, den Großküchenabfall zu reduzieren.

Die Betriebe können sich anhand der evaluierten Zahlen vergleichen und gezielte Reduktionsmaßnahmen setzen. „Das ist auch ein Ansporn“, sagt etwa Andreas Kabela, Geschäftsführer der SV Österreich, die öster-

Abfallmengen evaluieren ➤ Zwölf Standorte in Tirol dabei ➤ Ziel: Weniger Müll

„nix übrig für Verschwendung“

reichweit 40.000 Mahlzeiten täglich zubereitet. „Man gerät in einen Wettbewerb, die Motivation sich weiter zu verbessern, steigt“, so Kabela. Auch die Innsbrucker Sozialen Dienste (ISD) nehmen seit heuer an „Moneytor“ teil, versuchen aber schon seit vielen Jahren zu verwenden statt zu verschwenden. „Wir haben ein EDV-Programm, das genau vorgibt, wie viel wir von welchen Lebensmitteln für die Portionsanzahl brauchen“, erklärt Koch Walter Schiestl vom Innsbrucker Menüservice. Zudem versuche man auch jene Lebensmittel zu verarbeiten, die für den Handel nicht hübsch genug sind. Was an Essensresten zurückkommt, wird von einer Firma zu Biogas verarbeitet.

Unterstützung kommt auch aus der Politik, denn die Reduktion von Lebensmittelabfall sei ein wichtiger Hebel für die Klimaschutzbemühungen des Landes. ah

61.000

Tonnen Lebensmittelabfälle fallen pro Jahr in österreichischen Großküchen an – das entspricht dem Gewicht von 2350 voll beladenen Müllfahrzeugen.



☛ = 100 Fahrzeuge

150

Großküchenstandorte, darunter Krankenhäuser, Pflegeheime und Betriebsrestaurants, nehmen aktuell am Programm Moneytor teil.



12 davon in Tirol!

164.000 €

jährliches Einsparpotenzial pro Krankenhaus, pro Pflegeheim 61.000 € und pro Betriebsrestaurant 12.000 €.

20%

beträgt ca. der erhobene Verlustgrad* mit einer Bandbreite von 3 bis zu 48 Prozent.

*Entsorgter Lebensmittelabfall im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge.



Krone GRAFIK | Quelle: United Against Waste | Fotos: suradech14, Mikhaylovskiy, Matsabe, artur80b