



Große Küche, kleiner Biomüll

Zwölf Tiroler Großküchen haben „Nix übrig für Verschwendung“ von Lebensmitteln

Innsbruck – Das Küchenteam von Alfred Toplitsch im Wohnheim Reichenau in Innsbruck bietet große und kleine Portionen an und die Bewohner können ihr Menü vorbestellen, sodass genau geplant werden kann. Diese und weitere Maßnahmen helfen dabei, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

„Im Haus haben wir deswegen wenige Probleme mit der punktgenauen Produktion,

außerhalb schon eher“, sagt Toplitsch. Die Küche in dem von den Innsbrucker Sozialen Diensten geführten Heim versorgt auch die Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt. Von dort kämen mehr Tellerreste zurück. Hier müsse man noch nachschärfen, sagte er gestern. Bei den Portionen und beim Bewusstsein in der Bevölkerung. Unter dem Motto „Nix übrig für Verschwen-

dung“ werben noch bis zum 20. Oktober 150 Großküchen in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Betriebsrestaurants in ganz Österreich mit einer Kampagne für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln. Die Aktion wird vom Land Tirol mitgetragen und möchte einen Beitrag zum Klimaschutz und zu den UN-Nachhaltigkeitszielen leisten. Seit dem Frühjahr beteiligen sich die ISD-Küchen am „Moneytor“-Programm von United Against Waste (UAW), der Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in Restaurants, Hotels und bei der Gemeinschaftsverpflegung.

In Tirol sind die Stadt Hall, Sodexo, SV Österreich, GMS Gourmet sowie die ISD mit zwölf Standorten beteiligt. Im Rahmen von „Moneytor“ wird laufend gegenübergestellt, wie viele Essen ausgegeben werden und wie viele Lebensmittelabfälle entstehen. „Der

erhobene Verlustgrad variiert je nach Küchenstandort stark mit einer Bandbreite von drei bis 48 Prozent“, sagte Andreas Zotz von UAW. Im Rahmen von „Moneytor“ werden den Betrieben auch Beratungen und Workshops zur weiteren Reduktion von Biomüll angeboten. In Österreichs Großküchen fallen pro Jahr 61.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Die UNO hat allerdings eine Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2050 als Ziel ausgegeben.

Eine Herausforderung, wie Landesrätin Ingrid Felipe (Grüne) gestern betonte. Aber erreichbar, denn: „Lebensmittelabfälle regen viele Menschen auf. Wenn Menschen wirklich etwas stört, sind sie bereit zur Veränderung.“ Stadträtin Uschi Schwarzl (Grüne) ergänzte: „Wir müssen weg von einer Verschwendungsgesellschaft, hin zu einer Verwendungsgesellschaft.“ (thm)



Kleine Portionen könnten verhindern, dass Essen im Müll landet.