



CHRONIK

Krankenhäuser sparen Lebensmittelabfälle ein

Wiens Spitäler arbeiten daran, Lebensmittelabfälle zu vermeiden – etwa das Krankenhaus Hietzing, das diesbezüglich als Vorzeigeprojekt gilt. Dort konnte die Abfallmenge seit 2007 um rund 60 Prozent reduziert werden. Gelungen ist das durch gezielte Blicke in die eigene Mülltonne.

Online seit heute, 13.41 Uhr

Teilen 

„Im Kampf gegen den Klimawandel wird immer sehr viel über Verkehr gesprochen, aber wenig über Lebensmittel“, sagte Umweltstadträtin Ulli Sima (SPÖ) vor Journalisten am Donnerstag. Laut ihr können auch hier große Mengen an Emissionen eingespart werden, und das sogar ohne dass jemand auf etwas verzichten müsse. „Ich weiß, dass es gerade in Krankenhäusern schwierig ist, weil man so schlecht planen kann“, fügte Sima an und betonte, dass sie stolz auf die Vorreiterrolle des Krankenhauses in Hietzing sei.

Blicke in Mülltonne

Hier habe das Vermeiden von Lebensmittelabfällen bereits eine langjährige und erfolgreiche Tradition, wie Küchenleiterin Christina Schmidt betonte. Gelungen sei dies „in erster Linie durch eine Harmonisierung von Portionsgrößen und der Anpassung von Menüplänen“, sagte sie. Demnach würde es unter anderem am Abend keinen Salat geben, wenn bereits zum Mittagessen einer serviert worden sei: Denn den isst laut Schmidt ohnehin kaum jemand.

Herausgefunden haben das die Küchenchefin und ihr Team durch gezielte Blicke in die Mülltonnen. „Wir haben wirklich den Deckel aufgemacht und reingeschaut, was übriggeblieben ist“, sagte Schmidt. So konnten die angefallenen Abfallmengen bereits um 60 Prozent reduziert werden. Im gesamten Wiener Gesundheitsverbund sind es immerhin 18 Prozent.

Patienten reden bei Portionierung mit

Weiters werden die Mahlzeiten in Hietzing in große Speisewagen gegeben. „Wir portionieren in der Küche für jede Station und vor Ort wird am Tablett angerichtet“, sagte Schmidt. Somit könne ein Patient, der beispielsweise kein Erdäpfelpüree möchte, dies direkt vor dem Essen sagen und bekomme dann keines.

Um Überproduktionen zu vermeiden, müssen außerdem sogenannte Reserveportionen aktiv angefordert werden. Diese sind unter anderem Patienten vorbehalten, die am betreffenden Tag ins Krankenhaus gekommen sind. Von rund 72.000 Reserveportionen im Jahr 2008 wurden im vergangenen Jahr nur noch circa 47.000 ausgeliefert.

Obwohl die Lebensmittelabfälle bereits deutlich reduziert worden sind, hat Christina Schmidt noch viel vor, wie sie betonte. „50 Prozent der Reduktionen der Lebensmittelabfälle sollten mit allen Maßnahmen, die wir hier treffen, noch möglich sein“, sagte sie.