



## MÜHLVIERTLER NACHRICHTEN

### Regionaler Einkauf und achtsamer Umgang mit Lebensmitteln



Foto: oög

Gewaltige Mengen an regionalen und meist biologischen Lebensmitteln werden im Klinikum Rohrbach verarbeitet. Dennoch achten Küchenleiter Alexander Fenzl und

sein Team darauf, nicht zu viel zu verschwenden. Das beginnt auf den Tellern der Mitarbeiter und geht bis zur genauen Planung der Patientenkost. »Seite 28

# Verschwendung von Lebensmitteln schon am eigenen Teller vermeiden

Im **Klinikum Rohrbach** setzt man auf regionale Lebensmittel und geht achtsam damit um – Die Verschwendung von Essen wird somit möglichst gering gehalten

VON THOMAS FELLHOFER

**ROHRBACH-BERG.** Der heutige 29. September ist der von den Vereinten Nationen ins Leben gerufene Tag gegen Lebensmittelverschwendung. Das Klinikum Rohrbach beteiligt sich seit 2017 am Projekt United Against Waste (UAW), dessen Ziel es ist, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

In einer Großküche gibt es allerdings auch unvermeidbare Abfälle – und zwar umso mehr, je mehr mit frischen Lebensmitteln gekocht wird. Durch die Arbeit mit frischen Zutaten fallen zum Beispiel Obst- und Gemüseschalen als Abfall an. Viele Abfälle ergeben sich auch durch die Herstellung von Suppen und Saucen, zum Beispiel Knochen oder Gemüseabfälle.

„Achtsamkeit im Umgang mit Lebensmitteln wird im Klinikum großgeschrieben. So werden Patienten nach Portionsgrößen und Zusatzspeisen befragt. Indem die Mitarbeiter darauf schauen, im Betriebsrestaurant nur so viel auf den Teller zu nehmen, wie sie essen können, leisten auch sie einen großen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“, erklärt Alexander Fenzl, diplomierte Großküchenleiter im Klinikum Rohrbach.

## Speisen frisch zubereitet

Nach dem Motto „Essen, das gut schmeckt, gut tut und gesund hält“ werden in der Spitalsküche frische Lebensmittel aus der Region verarbeitet. 90 Prozent der Speisen werden vom 30-köpfigen Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Egal ob glutenfrei, vegetarisch, Diabeteskost, kalorienreich oder kalorienreduziert – die Köche und Diätköchinnen reagieren mit mehr

als 20 Sonderkostformen auf unterschiedliche Bedürfnisse der Patienten.

„Wir haben den Anspruch, die richtige Balance aus ‚mageren‘ Fleischspeisen, Fisch- oder vegetarischen Gerichten und Süßspeisen zu finden. Unser Ziel ist es, das Essen kalorien- und fettarm zuzubereiten sowie vegetarische Gerichte, viel Gemüse und Obst sowie Vollkornprodukte in den Speiseplan einzubauen“, beschreibt Sabine Hauder, Produktions- und stellvertretende Küchenleiterin.

## Beeindruckende Mengen

Jährlich werden im Klinikum Rohrbach 4500 Kilogramm Haus- und Vollkornbrot, 60.500 Kornspitz und 65.000 Semmeln verbraucht. Dazu kommen noch Kipferl und Salzgebäck. Brot und Gebäck werden von Montag bis Samstag frisch vom Bäcker aus Altenfelden geliefert.

Mehr als 53.000 frische Freiland-Bioeier aus Sarleinsbach werden in der Spitalsküche pro Jahr aufgeschlagen und verköcht. Milch, Topfen und Joghurt bezieht das Klinikum Rohrbach direkt vom Erzeuger aus Putzleinsdorf.

Drei Mal wöchentlich wird die Küche des Klinikums mit der sogenannten weißen Palette beliefert. 15.000 Liter Bio-Milch, 6,5 Tonnen Bio-Joghurt und 1,6 Tonnen Schnittkäse verarbeiten die Mitarbeiter der Küche jährlich. Außerdem verbraucht das Klinikum pro Jahr rund 47.000 Stück portionierte Butter.

Seit Anfang 2019 ist das Klinikum Rohrbach auch Kunde der integrativen Hofgemeinschaft Loidholdhof in St. Martin, die Menschen mit Beeinträchtigung beschäftigt. Das Klinikum bezieht Bio-Spezial-



Mitarbeiter an der Tablettbandverteilung, bevor sie das Essen für die Patienten des Klinikums Rohrbach und für Essen auf Rädern portionieren – entsprechend den Corona-Maßnahmen mit Masken  
 Foto: oöN



„Achtsamkeit im Umgang mit Lebensmitteln wird bei uns großgeschrieben. Dazu gehört auch, dass man sich nur so viel nimmt, wie man essen kann.“

■ Alexander Fenzl, Küchenleiter

getreide (Dinkelflocken, Haferflocken, Dinkelvollgrieß, Dinkel) für die Vitalkost. „Das Müsli vom Loidholdhof ist bei Patienten und Mitarbeitern gleichermaßen sehr beliebt“, sagt Großküchenleiter Fenzl.

Fleisch und Wurstwaren werden ebenfalls täglich frisch aus Sarleinsbach ins Klinikum Rohrbach geliefert.

Jährlich wird das Spital mit drei Tonnen Äpfeln, 10,5 Tonnen Kartoffeln und drei Tonnen Karotten aus der Region beliefert. 10.000 Salathäuptel aus Eferding werden pro Jahr in der Spitalsküche gewaschen und zubereitet.

## DATEN UND FAKTEN

**Der Verlustgrad** inklusive unvermeidbarer Lebensmittelabfälle beträgt in den Großküchen Österreichs durchschnittlich 32 Prozent. Dieser hohe Wert ergibt sich auch durch strenge Hygienebestimmungen.

**Nicht aufgegessene Schnitzel**, unangetastete Beilagen oder nicht ausgegebene Speisen müssen in heimischen Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Hotels und Restaurants jährlich entsorgt werden. **175.000 Tonnen** vermeidbare Lebensmittelabfälle im Warenwert von 320

Millionen Euro wandern Jahr für Jahr in den Abfall.

Im Klinikum Rohrbach liegt der Verlustgrad trotz des hohen Frischeanteils deutlich unter dem österreichischen Durchschnitt. Die Küche des Klinikums ist mit dem Prädikat „**Gesunde Küche**“ ausgezeichnet. „Diese Auszeichnung des Landes Oberösterreich gilt als Markenzeichen für guten Geschmack, regionale und saisonale Küche sowie ernährungsphysiologische Qualität“, so Leopold Preining, kaufmännischer Direktor des Klinikums Rohrbach.

## ZAHLE DES TAGES

# 110.000

**Tagesvollverpflegungen** – also Frühstück, Mittag- und Abendessen – verlassen jährlich die Rohrbacher Krankenhausküche. Wobei der Löwenanteil aus den Mittagessen besteht. Neben Patienten und Mitarbeitern versorgt die Spitalsküche

auch externe Einrichtungen wie Kindergärten, Horte und Schulen sowie Essen auf Rädern. Seit gut einem Jahr kocht die Belegschaft der Krankenhausküche auch für Patienten und Mitarbeiter der Kinder-Reha Kokon.