



Lebensmittel: Kampf gegen Vergeudung

Anlässlich des ersten Welttages gegen Lebensmittelverschwendung setzt das Land Tirol auf Monitoring und vor allem Bewusstseinsbildung.

Hall – Global gesehen geht laut der Welternährungsorganisation FAO rund ein Drittel aller Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette verloren. Allein in Tirol landen jährlich fast 13.500 Tonnen (!) an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Restmüll. Anlässlich des heutigen ersten „UNO-Welttags gegen Lebensmittelverschwendung“ rückt auch das Land Tirol dieses Problem in den Fokus.

Noch bis 4. Oktober nehmen acht Tiroler Gesundheitseinrichtungen in Kooperation mit der Initiative „United Against Waste“, dem Land und dem Umweltministerium an der Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“ teil. Der Schwerpunkt liegt auf Bewusstseinsbildung – und speziell auf Lebensmittelabfallvermeidung in Gesundheitseinrichtungen. Dort ist der „Verlustgrad“ nämlich überdurchschnittlich hoch – wechselnder Appetit und Gesundheitszustand der Patienten und Bewohner, Sonderkostformen, aber auch strenge Hygienevorschriften tragen dazu bei.

Wie man dennoch zur Reduktion von Speiseabfällen beitragen kann, zeigen etwa die städtischen Wohn- und Pflegeheime Hall oder die Innsbrucker Sozialen Dienste (ISD). In der Haller Zentralküche werden allein für die Heimbewohner jährlich gut 72.000 Mahlzeiten aus-

gegeben, weitere 31.000 für Kindergärten und Essen auf Rädern. Bei den ISD, dem größten Heimbetreiber Westösterreichs, kommt man laut GF Hubert Innerebner in Summe gar auf eine Menüzahl im „niedrigen siebenstelligen Bereich“.

Zentral sei daher, möglichst bedarfsgerecht zu produzieren, sind sich Innerebner und der Haller Küchenleiter Martin Burger einig. Schon bei der Vorbestellung der Speisen gelte es möglichst genau zu planen. Um Abfälle zu vermeiden, biete man unterschiedliche Portionsgrößen an, ebenso die Möglichkeit, einzelne Menübestandteile abzubestellen. In Hall wird reifes Obst direkt mit den Heimbewohnern zu Kompott oder Marmelade verarbeitet. Beide Einrichtungen nehmen zudem am regelmäßigen Abfallmonitoring von United Against Waste teil: Dabei werden die Biomüllmengen aufgezeichnet und mit der Zahl der ausgegebenen Mahlzeiten verglichen – mit dem Ziel, den Verlustgrad zu senken.

Größter Sektor im Bereich Lebensmittelverschwendung bleiben freilich die Privathaushalte. Daher appelliert LHStv. Ingrid Felipe (Grüne) an jeden und jede Einzelne/n, das eigene Einkaufs- und Konsumverhalten zu überdenken. (md)

Mehr zu diesem Thema lesen Sie auf den Seiten 4 und 23.



Setzen besonders auf die Reduktion von Speiseabfällen in Großküchen: Hubert Innerebner (ISD), Martin Burger (Küchenleiter Wohn- und Pflegeheime Hall), LHStv. Ingrid Felipe und BM Eva Posch aus Hall (v. l.). Foto: Domarig