



Lebensmittel / Verschwendung

Portionieren statt wegwerfen

Zum ersten UN-Welttag gegen Lebensmittelverschwendung zeigen auch die Haller Heime auf, wie Abfall vermieden werden kann. Gemeinsam mit anderen Häusern beteiligen sich die Haller an einem Forschungsprojekt zu dem Thema.



Machten auf den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung aufmerksam (v.l.): Hubert Innerebner / Geschäftsführer der Innsbrucker Sozialen Dienste, Martin Burger / Küchenleiter der städt. Wohn- und Pflegeheime Hall, LH-Stv. Ingrid Felipe, Halls Bgm. Eva Maria Posch.

Tirol (gs). Allein im Tiroler Restmüll landen jährlich fast 13.500 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Das Problem betrifft auch die heimischen Gesundheitseinrichtungen. „Wechselnder Appetit und Gesundheitszustand, der Bedarf an Sonderkostformen und die Einhaltung strengster Hygienerichtlinien stellen in der Verpflegungslogistik von Gesundheitseinrichtungen eine besondere Herausforderung dar“, erklärt Martin Burger, Küchenleiter der Haller Wohn- und Pflegeheime die spezielle Problematik. Gemeinsam mit sieben anderen Gesundheitseinrichtung präsentierten Vertreter der Haller Heime anlässlich des Ersten Welttages gegen Lebensmittelverschwendung unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ ihre Konzepte dafür, dass gutes Essen nicht einfach im Müll landet. „Gut 72.000 Tagesmenüs wurden im Jahr 2019 allein in den Heimen für Bewohnerinnen und Bewohner ausgegeben, sowie weitere 31.000 Mahlzeiten für Essen auf Rädern,

Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen in Hall. Wir setzen auf Bewusstseinsbildung, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren – bei unseren Beschäftigten, aber auch bei den Konsumenten“, umreißt Halls Bürgermeisterin Eva Maria Posch.

Kleinere Portionen und Abbestellungen

Bereits seit Jahren arbeiten die Mitarbeiter der städtischen Wohn- und Pflegeheime in Hall daran, mit genauen Beobachtungen und Angeboten gezielt auf die Bedürfnisse der Bewohner einzugehen und damit das System zu verbessern. „Wir haben unter anderem bereichsübergreifende Arbeitsgruppen eingesetzt, damit wir bei der Reduktion von Speiseabfällen an einem Strang ziehen und bieten unseren BewohnerInnen unterschiedliche Portionsgrößen und das Abbestellen einzelner Komponenten an, um Tellerretouren zu vermeiden“, berichtet Daniel Wirtenberger, stellvertretender Heimleiter und Qualitätsmanager der Haller

Wohn- und Pflegeheime, über das bisherige Engagement zur Abfallvermeidung. Außerdem nehmen die Haller mit ihren Einrichtungen am Lebensmittelabfallmonitoring von United Against Waste teil. Dabei überwachen sie laufend Abfallaufkommen im Vergleich zum ausgegebenen Essen. Durch den Vergleich mit anderen am System teilnehmenden Pflege- und Betreuungseinrichtungen können Problemstellen analysiert werden und dafür gezielt Lösungsmöglichkeiten entwickelt. Außerdem beteiligen sich die Haller an einem neuen Forschungsprojekt, das ab 2021 besonders die Bestellsysteme in Krankenhäusern und Pflegeheimen und deren Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen unter die Lupe nimmt.

Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln

Auch die Innsbrucker Soziale Dienste schließen sich der Aktion „Nix übrig für Verschwendung an“. Geschäftsführer Hubert Innerebner erläutert die Bemühungen

in den Wohn- und Pflegeheimen der Innsbrucker Sozialen Dienste: „97 Prozent aller Speisen werden bei uns vorbestellt. Das hilft uns, bedarfsgerecht zu produzieren. Wir setzen auf Frischküche und bieten drei unterschiedliche Portionsgrößen an, um Tellerrückläufe zu vermeiden. Als größter Heimträger Westösterreichs mit acht Wohn- und Pflegeheimen mit über 1.000 Heimplätzen ist ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln fest in unserer Philosophie verankert.“

Schritt zum Klimaschutz

Für LH-Stellvertreterin Ingrid Felipe bedeutet Abfallvermeidung einen wichtigen Schritt zum Klimaschutz. „Durch Verhaltensänderungen zuhause, als Gast im Restaurant oder als Konsumentin im Handel können wir auch als Einzelpersonen einen Beitrag leisten, um kostbare Lebensmittel sowie die darin investierten Ressourcen für Produktion, Verarbeitung und Transport nicht zu verschwenden“, appelliert sie an jeden Einzelnen.