ORF.at

Foto: ORF

Foto: ORF

UMWELT

Lebensmittelabfälle in Großküchen vermeiden

In Großküchen, wo täglich für hunderte Menschen gekocht wird, fallen auch große Mengen Essensabfälle an. Die Initiative „United against waste" unterstützt im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Einige Landeskliniken sind bereits Partner.

03.01.2021 08.27

In der Küche des Landesklinikums Mauer werden jeden Tag zwischen 800 und 900 Mittagsmenüs zubereitet. Versorgt werden die Patientinnen und Patienten im Spital, das Klinik-Personal, Pflegeheimbewohner und zum Teil auch Schulen. Die Mengen ganz genau zu kalkulieren, sodass am Ende des Tages kein Essen im Müll landet, ist dabei kaum möglich. Dennoch erzählt uns bei einem Lokalaugenschein Küchenleiterin Renate Vielmetti - nicht ohne Stolz: „Bei uns werden 97 Prozent der Speisen auf Bestellung produziert, drei Prozent sind Reserve."

Im Vergleich zu anderen Häusern sei das ein sehr hoher Wert, meint Vielmetti gegenüber noe.ORF.at. Viel gebracht habe eine Maßnahme, die noch ihr Vorgänger durchgesetzt hat: „Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen ihr Essen vorbestellen. Das hat wirklich Jahre gedauert, bis Akzeptanz für diese Maßnahme da war, aber heute ist das kein Thema mehr." Damals habe man 50 bis 100 Portionen täglich entsorgen müssen, „man wusste einfach nicht, ob die heute gegessen werden oder nicht." Heute liege man bei 20 bis 30 Portionen, „die werden den Mitarbeitern dann für den Zuhause-Verzehr angeboten."

Foto: ORF

In einer Großküche machen scheinbare Kleinigkeiten einen großen Unterschied, weiß Küchenleiterin Vielmetti

Am Anfang steht das Bestellsystem

Auch die Patientinnen und Patienten sind angehalten, Vorspeise, Hauptspeise, Beilagen, Saucen und Desserts möglichst genau im Vorfeld zu wählen, damit Ungeliebtes erst gar nicht am Teller - und später im Müll - landet. Es zeigt sich: Der Kampf gegen Lebensmittelabfälle beginnt nicht in der Küche, sondern im Büro, bei der Optimierung des Bestellsystems.

Weitere Inputs holt sich Vielmetti seit mittlerweile vier Jahren von der Initiative „United against waste". 2016 ließ sie erstmals ein Abfallmonitoring durchführen. Dabei werden nicht nur die Abfallmengen im Detail erfasst, sondern auch die Abläufe und Strukturen. Das Ergebnis: Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall im Vergleich zum ausgegebenen Essen lag bei 25 Prozent. Zum Vergleich: Der Durchschnitt in Österreichs Krankenhäusern liegt bei 31 Prozent.

Foto: ORF

Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung beginnt im Büro - bei der Optimierung des Bestellsystems

Im Landesklinikum Mauer hat man es geschafft, den Wert auf heute 17 Prozent zu verringern. „Wir haben sehr viel an den Rezepturen und an den Portionsgrößen gearbeitet“, schildert Vielmetti gegenüber noe.ORF.at, „es ist wichtig, dass sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter - vom Koch bis zur Hilfskraft - exakt daran halten.“ Das erfordere oft viel Kommunikation und Geduld. „Als ich vor dreißig Jahren in der Küche begonnen habe, haben wir nur nach Gefühl gekocht, da hat sich viel verändert.“

175.000 Tonnen Essensabfälle in Außer-Haus-Verpflegung

In Niederösterreich sind auch das Universitätsklinikum St. Pölten und das Landesklinikum Amstetten aktuell Partner von „United against waste“, auch mehrere Häuser von Sodexo, der PVA sowie jeweils ein Standort von SANA Catering und des Wiener Gesundheitsverbunds nehmen teil. Denn es gibt eindeutig Handlungsbedarf: In der Außer-Haus-Verpflegung fallen österreichweit jährlich 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an, 61.000 davon in der Gemeinschaftsverpflegung, also in Kantinen, Personalrestaurants, Krankenhäusern oder Pflegeheimen.

Foto: ORF

Bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten sieht die Küchenleiterin noch Verbesserungspotential

Die Initiative unterstützt nicht nur durch das halbjährliche Abfallmonitoring, sondern auch durch professionelles Werbematerial und Schulungen. Küchenleiterin Vielmetti lässt sich gerade zum „Food-Waste-Coach" weiterbilden. Denn am Ziel sei man noch lange nicht, aktuell sieht sie etwa Verbesserungsbedarf bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten: „Bei diesen riesigen 140-Liter-Töpfen sind zwei Zentimeter Flüssigkeit mehr gleich einmal ein paar Liter. Dass man hier auch das Gemüse dazurechnet, das noch nicht im Topf ist, oder die Einmach, die noch dazukommt, um die Suppe zu binden, und solche Dinge, daran arbeiten wir." Die Anpassungen sparen übrigens nicht nur Abfall, sondern auch Geld - das zusätzliche Budget fließt in Mauer vor allem in den Lebensmitteleinkauf, etwa um mehr Biofleisch anzubieten.

Birgit Zrost, noe.ORF.at

Link:

- United against waste (https://united-against-waste.at/)