



Du bist hier: [Aktuelle Pressemeldungen](#) > [September 2022](#) > [Elisabethinen-Krankenhaus im Kampf gegen Lebensmittelabfall](#)



Veröffentlicht am 08.09.2022

## Elisabethinen-Krankenhaus im Kampf gegen Lebensmittelabfall



### Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt erfolgreich im Kampf gegen Lebensmittelabfall

In Österreichs Krankenhäusern macht der entsorgte vermeidbare Lebensmittelabfall im Schnitt 31 % der ausgegebenen Essensmenge aus, in Pflegeheimen durchschnittlich 23 % sowie in Reha- und Kureinrichtungen 16 %! Das verbraucht nicht nur wertvolle Ressourcen, sondern belastet auch das Klima. Gesundheitseinrichtungen spielen als Großversorger eine wichtige Rolle beim Erreichen der UN-Nachhaltigkeitsziele. Zusammen mit dem Klimaschutzministerium und dem Land Kärnten sagt das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt als Partnerbetrieb der Initiative United Against Waste als erste Kärntner Gesundheitseinrichtung dem Lebensmittelabfall den Kampf an.

**Täglich werden in Kärntens Krankenhäusern, Pflege-, Reha- und Kureinrichtungen tausende Patientinnen und Patienten versorgt – und das nicht nur medizinisch, sondern auch kulinarisch. Dabei landen am Ende des Tages Tonnen an Lebensmitteln im Müll.** Die Corona-Pandemie hat diese Problematik teils noch verschärft. Im Rahmen der Initiative United Against Waste gehen Großküchen-Betreiber – darunter die Markas GmbH, die sich um die Verpflegung der Mitarbeitenden und Patientinnen und Patienten im Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt kümmert – den Ursachen auf den Grund. Als Ausgangslage dient ein Abfallmonitoring der Initiative United Against Waste, das einen Überblick über die monatlichen Lebensmittelabfallmengen gibt und österreichweite Vergleiche mit anderen Krankenhausstandorten ermöglicht.

Mag a Sara Schaar, Kärntens Landesrätin für Umwelt, Energie und Naturschutz, begrüßt das Engagement: „Wenn Lebensmittel ungenutzt im Müll landen, gehen damit wertvolle Ressourcen wie Energie, Wasser und Arbeitskraft verloren. Wir freuen uns, dass Kärntner Betriebe wie das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt in ihrer Rolle als Großverpfleger auch Verantwortung für die Abfallvermeidung übernehmen. Sowohl für den Klimaschutz als auch vor dem Hintergrund der Energiekrise und den aktuellen Preissteigerungen bei Lebensmitteln, ist Lebensmittelabfallvermeidung ein wichtiges Anliegen.“

### Herausforderung in der Verpflegungslogistik in Gesundheitsbetrieben: Vorreiterrolle Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt

Der Bedarf an unterschiedlichen Kostformen, laufend wechselnde Belegzahlen und der unterschiedliche Gesundheitszustand von Patientinnen und Patienten machen die Verpflegungslogistik in Gesundheitseinrichtungen herausfordernd. Von der Verwaltung, über Küche, Pflege bis hin zu Service-Assistenzen sind unterschiedlichste Akteure und Akteurinnen in die komplexen Bestell- und Planungsprozesse involviert. Zudem sind strenge Hygienrichtlinien und diätologische Vorgaben einzuhalten. Dies führt dazu, dass am Ende des Tages in Gesundheitseinrichtungen viele noch genießbare Lebensmittel entsorgt werden müssen. Das Monitoring der Initiative United Against Waste in ganz Österreich aus dem Jahr 2021 hat gezeigt: Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall im Vergleich zum ausgegebenen Essen lag 2021 in österreichischen Krankenhäusern (31 Prozent) und Pflegeheimen (23 Prozent) deutlich über jenem von klassischen Betriebsrestaurants (14 Prozent). Mit 21 % zählte das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt zu den besten 10 von 44 österreichischen Krankenhausstandorten, die im Vorjahr am Abfallmonitoring teilnahmen.

Die kaufmännische Direktorin des EKH, Maga Dr in Elke Haber, MBA freut sich über das Ergebnis und setzt auf Nachhaltigkeit rundum: „Für das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt hat sich in der Umweltbeurteilung im Zuge der EMAS-Zertifizierung herausgestellt, dass die größten Nachhaltigkeitshebel bei Energieeinsatz, Abfallaufkommen und Wasserverbrauch liegen. Deshalb setzen wir in unserem Nachhaltigkeitsmanagement gezielt Maßnahmen: von Energieeffizienz, der Ökologisierung unseres Fuhrparks, über Regionalität in der Küche bis hin zur Zusammenarbeit mit United Against Waste. Als traditionsreiches öffentliches Ordenskrankehaus nehmen wir unsere Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft ernst und wollen uns auch in Zukunft verbessern.“

### Maßnahmen zur (Lebensmittel-)Abfallvermeidung am Beispiel des Elisabethinen Krankenhauses Klagenfurt

Aktuell werden in der Küche des EKH Klagenfurt von Küchenchef Mario Waldhauser und seinem Team rund 500 Portionen pro Tag frisch zubereitet. (Lebensmittel-)Abfallvermeidung ist der mit der Verpflegung betrauten Firma Markas dabei ein zentrales Anliegen, das mit unterschiedlichen Ansätzen verfolgt wird. Klaus Weis, Food Manager der Markas GmbH, erklärt: „Gemeinsam mit United Against Waste überwachen wir unsere Lebensmittelabfälle – so können wir bei Bedarf gegensteuern. Wir analysieren zudem regelmäßig unsere Tellerretouren, um Gerichte und Portionsgrößen basierend darauf anzupassen. Die Rezepturen der Speisen werden bei uns elektronisch genau berechnet, um Überproduktion zu vermeiden. Zur Reduktion des Lebensmittelabfallaufkommens trägt auch bei, dass wir sowohl Patient:innen, als auch Mitarbeiter:innen Wahlmöglichkeiten z.B. bei Komponenten oder Menübestandteilen bieten, um Tellerretouren vorzubeugen. Sollte doch etwas übrig bleiben, werden die Überbestände aus der Küche von den Küchenmitarbeitern meistens mit nach Hause genommen und aufgebraucht“, so Klaus Weis. Auch auf die Reduktion von Verpackungsmüll wird geachtet: „Der Hauptlieferant liefert seine Ware in Lastwagen mit verschließbaren Hochregalen, anstatt in folierten Gebinden. Gemüse wird über regionale Händler in Mehrwegkisten bestellt und Kartoffeln werden in größeren Mengen angeliefert, um Verpackungsmüll und CO<sub>2</sub>-Emissionen durch weniger Transportfahrten zu sparen.“

### Bewusstseinsbildung bei Aktionstagen „Nix übrig für Verschwendung“ zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2022

Nicht nur Küchenbetrieben, sondern auch Patient:innen und Gästen kommt eine wichtige Rolle bei Lebensmittelabfallvermeidung zu: bewusstes Bestellen bzw. Abbestellen und eine klare Kommunikation erleichtern die Menüplanung. Deshalb nimmt das EKH Klagenfurt auch an den vom Land Kärnten unterstützten österreichweiten Aktionstagen unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ rund um den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2022 teil. Dabei machen Großküchen und Gastro-, sowie Hotelbetriebe eine Woche lang mit einer Informationskampagne auf das Thema Lebensmittelabfallvermeidung aufmerksam. Nähere Infos auf [nixuebrig.at](#) Angebote für Kärntner Betriebe bei der Lebensmittelabfallvermeidung: „Best of the Rest“ und „Küchenprof(i)t“ Bewusstseinsbildung, um das Beste aus Lebensmitteln herauszuholen ist auch das Anliegen von Elke Oberhauser, die unter der Marke „Best of the Rest“ mittlerweile weit über die Kärntner Landesgrenzen hinaus bekannt ist und mit Leib und Seele den verantwortungsvollen und ganzheitlichen Umgang mit Lebensmitteln in Schulungen und Workshops für Groß und Klein näher bringt.

Im Bereich Gastronomie und Hotellerie fördert das Land Kärnten das Beratungsprogramm „Küchenprof(i)t“, bei dem Küchenbetriebe eine individuelle Abfallanalyse und Begleitung bei der Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen erhalten. 50% der Kosten werden dabei übernommen. Anlaufstelle für die Abwicklung ist das Regionalprogramm „ökofit Kärnten“.

**Über United Against Waste**  
United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft getragen.

Foto: EKH

[Nach oben](#)



### Ein Abend voller Filmhits im Europagymnasium



Nach einer fast dreijährigen Konzertpause hat das Vokalensemble Chorus Klagenfurt gemeinsam mit „Die Tuben aus Kärnten“ ein modernes Programm mit...

### Der erste Klagenfurter LendMarkt wurde eröffnet



„Schön, dass sich im Lendhafen wieder was tut“, war der Tenor der Marktbesucher und auch des Bürgermeisters Christian Scheider, der die offizielle...

### Die SPÖ Kärnten lud zum Familienfest am Friedelstrand



600 Besucher fanden sich, gestern, Samstag, beim traditionellen Familienfest der SPÖ Kärnten am Klagenfurter Friedelstrand ein. Groß und Klein freuten...

### Herrengasse: Streit unter jungen Männern eskalierte



Heute Nacht kam es in der Klagenfurter Herrengasse zu einer Auseinandersetzung zwischen mehreren Jugendlichen. Um diesen Streit mit Fäusten zu klären,...

[Nach oben](#)