

Vermeidbare Lebensmittelabfälle sollen bis 2030 halbiert werden.



United Against Waste

Derzeit werden drei Standorte der NÖ Landeskliniken durch ein Monitoringprogramm dabei unterstützt, Lebensmittelabfälle laufend zu erfassen und bei Bedarf Lösungsansätze zu entwickeln. Damit am Ende des Tages weniger Lebensmittel entsorgt werden müssen, sind aber auch MitarbeiterInnen und PatientInnen gefragt. Text: Stefanie Lehrner

Komplexe Verpflegungslogistik. Zehntausende Essen verlassen pro Monat die Spitalsküchen. Zu den größten Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern zählen eine hohe Fluktuation von PatientInnen, deren wechselnder Appetit, der Bedarf an Sonderkostformen und die Einhaltung strenger Hygienerichtlinien. Das erschwert die Bedarfsplanung bzw. begünstigt Überproduktion, da mit Puffern vorausgeplant werden muss. Um die Menge der anfallenden Reste zu reduzieren, beteiligen sich das Uniklinikum St.

166 Großküchenstandorte in ganz Österreich – verfolgen das gemeinsame Ziel, vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Allen Beteiligten, wie Betriebsleitung, Küche, Einkauf oder Stationspersonal, ist ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln ein großes Anliegen, so u.a. auch Küchenleiterin Renate Vielmetti vom LK Mauer, die tagtäglich rd. 600 PatientInnen und 200 MitarbeiterInnen bekocht. Durch die konsequente Beobachtung des anfallenden Lebensmittelabfalls, die Sensibilisierung des Personals,

telabfall im Vergleich zu der ausgegebenen Speisemenge im Blick zu behalten und bei Bedarf Maßnahmen zu setzen.“, erläutert Dr. Bernhard Kadlec, kaufmännischer Direktor des Universitätsklinikums St. Pölten.

Was der Gast tun kann. Damit das Engagement auch langfristig Früchte trägt, ist nicht nur eine gute Organisation im Zusammenspiel zwischen Küche und Ausgabestationen erforderlich, sondern auch die Bewusstseinsbildung von PatientInnen. Diese tragen durch aktives Bestellen kleiner Portionen, wenn der Hunger nicht so groß ist, oder durch das rechtzeitige Abbestellen von unerwünschten Menübestandteilen, wie Suppe, Nachspeise oder anderer Komponenten, entscheidend dazu bei, Tellerreste zu vermeiden. Unterstützend wirken auch ein konstruktives Feedback sowie ein Verständnis seitens der PatientInnen, falls einmal etwas ausgeht und stattdessen eine Alternative angeboten wird. Angehörige von PatientInnen tragen dazu bei, unvorhergesehene Essensretouren zu verringern, indem sie keine Speisen von zu Hause mitbringen. ☞

Überproduktion und Tellerretouren bewirken, dass noch genießbare Lebensmittel entsorgt werden müssen.

Pölten und die Landeskliniken (LK) Amstetten und Mauer am Programm Moneytor der Initiative United Against Waste. „Die Reduktion von Lebensmittelabfall ist ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz und rechnet sich auch wirtschaftlich. Einsparungen beim Wareneinsatz können dafür in regionale und biologische Nahrungsmittel fließen“, bekräftigt LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

die genaue Überwachung der Warenein- und -ausgänge sowie überarbeitete Rezepturen wurden die anfallenden Abfälle im LK Mauer im ersten Moneytor-Teilnahmejahr 2017 um 22% reduziert. „Durch das eingesparte Budget können wir regionale Produkte mit 38% Bioanteil garantieren“, berichtet Vielmetti. „Im Uniklinikum St. Pölten werden monatlich allein für die Mittagsverpflegung von PatientInnen und MitarbeiterInnen durchschnittlich rd. 80.000 Essen zubereitet. Die Teilnahme am Moneytor-Programm ermöglicht uns, den Lebensmit-

Abfälle im Blick. Alle am Programm Moneytor teilnehmenden Betriebe – aktuell

Mag. (FH) Stefanie Lehrner, MA, tatwort Nachhaltige Projekte GmbH, Operatives Projektmanagement

<https://united-against-waste.at>

© LANASWEET_SHUTTERSTOCK.COM