

Medieninformation,

27.09.2023, Linz

Mehr als gut essen im Krankenhaus – Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung

Unter großem Ressourcenaufwand werden täglich Tonnen an Lebensmitteln produziert, weiterverarbeitet und verkocht. Allein im Ordensklinikum Linz bereiten die Küchenteams von Kulinario® und D'elikat täglich rund 2.800 Portionen an Speisen zu. Naturgemäß fallen dabei auch Abfälle an. Um das Maß möglichst gering zu halten, werden aktiv Maßnahmen gegen die Verschwendung der wertvollen Ressourcen gesetzt. Rund um den Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung – 29. September 2023 – machen die Küchenmitarbeiter*innen des Krankenhauses auf die Thematik aufmerksam.

Verpflegung im Ordensklinikum Linz

Mehrere Hundert Gäste speisen in den Mitarbeiter*innen-Restaurants D'elikat (Standort Elisabethinen) und Kulinario® (Standort Barmherzige Schwestern), während weitere Hunderte Patient*innen drei Mal am Tag auf den Stationen mit verschiedenen Menüs verpflegt werden. In den Großküchen werden daher enorme Mengen an Lebensmitteln verarbeitet. Allein für eine Tagesration Gemüsepizza für die Mitarbeiter*innen braucht das Team von D'elikat unter anderem 20 Kilogramm Mehl, 18 Kilogramm Tomaten und 18 Kilogramm Käse. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen spielt dabei eine wesentliche Rolle. Gemeinsam mit der Initiative United Against Waste beteiligen sich Kulinario® und D'elikat auch heuer wieder an den Ak-

tionstagen gegen Lebensmittelabfall unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ Ende September.

Ursachen und Lösungen

Die Ursachen von Lebensmittelabfall sind komplex, doch es gibt zahlreiche Lösungsansätze – sei es die Planung, Portionsgröße, Bestellprozesse, Verwertung von Resten oder die Sensibilisierung von Mitarbeiter*innen und Gästen. Seit 2014 nimmt daher das Küchenteam von D’elikat, seit 2018 auch das von Kulinario® an dem freiwilligen Monitoring-Programm von United Against Waste teil, bei dem sie regelmäßig ihre Lebensmittelabfallaufkommen erheben und mit anderen Standorten vergleichen, um so bei Bedarf gezielt Gegenmaßnahmen entwickeln zu können. Sie sensibilisieren sowohl ihre Mitarbeiter*innen als auch die Gäste und Patient*innen, wie sie selbst zur Abfallvermeidung beitragen können. Durch die gute Zusammenarbeit zwischen Einkauf und Küchenleitung kann die Bestelllogistik und so die Abfallvermeidung immer wieder optimiert werden. Die Teams versuchen darüber hinaus Überproduktion und Reserveessen durch eine genaue Bedarfsplanung so gut es geht zu vermeiden. Reste werden weiterverarbeitet – so wird aus Brot im nächsten Schritt Semmelbrösel – oder an karitative Einrichtungen wie die Elisabethausspeisung oder das Vinzenzstüberl gespendet. Damit von vornherein möglichst wenig übrig bleibt, kochen die Küchenmitarbeiter*innen nach dem „Leaf-to-Root“ und „Nose-to-Tail“-Prinzip, bei dem das Lebensmittel möglichst in seiner Ganzheit verarbeitet wird.

Globale Lebensmittelverschwendung

Etwa ein Drittel der verarbeiteten Lebensmittel landet im Müll, wobei Großküchen einen großen Teil zur Produktion des globalen Lebensmittelabfalls beitragen. Auch in Österreich fallen jährlich über 61.000 Tonnen Abfall in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung an. Viel davon ist durch einen bewussten Umgang und ressourcenschonendes Arbeiten vermeidbar. Die negativen Folgen beschränken sich nicht nur auf die ohnehin problematische Verschwendung der Lebensmittel an sich, sondern wirken darüber hinaus. So fallen beispielsweise für eine volle Lebensmittelabfalltonne 250 Kilogramm CO₂ an, was einem Flug von Wien nach München und wieder zurück entspricht. Auch zehntausende Hektar Land werden in Österreich aufgrund der Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung überflüssigerweise

verbraucht, genauso wie Milliarden Liter an Wasser. Wenn weniger Lebensmittel verschwendet werden, profitiert nicht nur die Umwelt. Im besten Fall können die eingesparten Ressourcen wiederum in hochwertige, nachhaltige und regionale Lebensmittel fließen.

Rückfragehinweis für Journalist*innen:

Andrea Fürtauer-Mann

andrea.fuertauer-mann@ordensklinikum.at

+43 (732) 7677 – 4707

+43 (664) 88541564

www.ordensklinikum.at