

Quelle:

www.lazarus.at/2022/09/14/umweltschutz-kaerntner-krankenhaus-reduziert-erfolgreich-hohen-lebensmittelabfall

Umweltschutz: Kärntner Krankenhaus reduziert erfolgreich hohen Lebensmittelabfall

✘ In Österreichs Krankenhäusern landet rund ein Drittel der Lebensmittel im Müll - Ressourcenverschwendung auf Kosten unserer Umwelt.

Das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt sagt als Partnerbetrieb der Initiative „United Against Waste“ als erste Kärntner Gesundheitseinrichtung dem Lebensmittelabfall den Kampf an.



v.l.n.r.: Elke Oberhauser (Best of the Rest), Klaus Weis (Food Manager der Markas GmbH), Kfm. Direktorin Dr. Elke Haber (zertifizierte CSR-Managerin des EKH) und

Täglich macht der entsorgte vermeidbare Lebensmittelabfall in Krankenhäusern im Schnitt 31 % der ausgegebenen Essensmenge aus, in Pflegeheimen durchschnittlich 23 % sowie in Reha- und Kureinrichtungen 16 %. Im Rahmen der Initiative „United Against Waste“ gehen Großküchen-Betreiber - darunter die Markas GmbH, die sich um die Verpflegung der Mitarbeitenden und Patient*innen im Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt kümmert - den Ursachen auf den Grund.

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.“

Der Bedarf an unterschiedlichen Kostformen, laufend wechselnde Belegzahlen und der unterschiedliche Gesundheitszustand von Patient*innen machen die Verpflegungslogistik in Gesundheitseinrichtungen herausfordernd. 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 Gesundheitseinrichtungen deutlich über jenem von klassischen Betriebsrestaurants. Mit 21 % zählte das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt zu den besten 10 von 44 österreichischen Krankenhausstandorten, die im Vorjahr am Abfallmonitoring teilnahmen.

(Lebensmittel-)Abfallvermeidung im EKH Klagenfurt

Aktuell werden in der Küche des EKH Klagenfurt rund 500 Portionen pro Tag frisch zubereitet. Klaus Weis, Food Manager der Markas GmbH, erklärt die Ansätze der Abfallvermeidung: „Gemeinsam mit United Against Waste überwachen wir unsere Lebensmittelabfälle. Wir analysieren regelmäßig unsere Tellerretouren, um Gerichte und Portionsgrößen basierend darauf anzupassen. Die Rezepturen der Speisen werden elektronisch genau berechnet, um Überproduktion zu vermeiden. Zur Reduktion des Lebensmittelbfallaufkommens trägt auch bei, dass wir sowohl Patient*innen, als auch Mitarbeitenden Wahlmöglichkeiten z.B. bei Komponenten oder Menübestandteilen bieten.“

Auch auf die Reduktion von Verpackungsmüll und Transportwegen werde

geachtet: Die Ware kommt nicht in folierten Gebinden, Gemüse wird regional eingekauft.

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