

## **Sima: Wiener Gesundheitsbetriebe reduzieren Lebensmittelabfälle massiv!**

### ***Erfolg für Klimamusterstadt Wien: Über 60 Prozent weniger Lebensmittelabfälle im Krankenhaus Hietzing.***

Die größten Einsparpotenziale bei vermeidbaren Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung liegen im Gesundheitswesen. Aber hier sind die Rahmenbedingungen besonders herausfordernd: In Österreichs Krankenhäusern macht der entsorgte Lebensmittelabfall 31 Prozent der ausgegebenen Essensmenge aus, in Pflegeheimen durchschnittlich 26 Prozent<sup>1</sup>: **„Durch Bewusstseinsbildung und verbesserte Planung konnte der Wiener Gesundheitsverbund binnen drei Jahren die vermeidbaren Lebensmittelabfälle um 18 Prozent reduzieren. Engagierte Vorreiter wie die Klinik Hietzing haben die Abfallmenge seit 2007 sogar schon um über 60 Prozent gesenkt. Eine wirklich tolle Leistung die uns einen großen Schritt näher zur Klimamusterstadt Wien bringt“**, so Umweltstadträtin Ulli Sima.

Dies war möglich da bereits vor über 10 Jahren dazu Pilotprojekte in Krankenhäusern wie der Klinik Hietzing gestartet wurden. Zusammen mit United Against Waste werden seit 2017 die Lebensmittelabfälle in den 14 Einrichtungen des Wiener Gesundheitsverbunds systematisch erhoben und mit den ausgegebenen Essensmengen verglichen. Durch gezieltes Erfassen von Resten, Sensibilisierung des Personals und der Gäste und Optimierung von Speisenangebot und Bestellwesen wird dem Lebensmittelabfall erfolgreich reduziert. **„Lebensmittelabfallvermeidung ist aktiver Klimaschutz, denn es gilt: Der beste Müll ist der, der erst gar nicht entsteht! Deshalb sagen wir Lebensmittelabfällen in Wien seit Jahren den Kampf an. Unser Ziel: 50 Prozent weniger Lebensmittelabfälle bis 2030“**, so Sima.

### **Herausforderungen in der Verpflegungslogistik in Gesundheitsbetrieben**

Schwere Planbarkeit durch die hohe Fluktuation von Patientinnen und Patienten, wechselnder Appetit und Gesundheitszustand, der Bedarf an Sonderkostformen und die Einhaltung strenger Hygienerichtlinien stellen in der Verpflegungslogistik von Krankenhäusern und Pflegeheimen eine besondere Herausforderung dar. 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 2019 hat gezeigt: Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall im Vergleich zum ausgegebenen Essen lag 2019 in österreichischen Krankenhäusern (31 Prozent) und Pflegeheimen (26 Prozent) deutlich über jenem von klassischen Betriebsrestaurants (13 Prozent)<sup>2</sup>. Allein in den 20 Wiener „CARE-Betrieben“ – privat geführten wie öffentlichen Krankenhäuser und Pflegeheimen – wurden nach diesem Monitoring im Jahr 2019 über 1.600 Tonnen an Lebensmittelabfall entsorgt, was einer Klimabelastung von fast 3.700 Tonnen CO<sub>2</sub> entspricht.

---

<sup>1</sup> Ergebnisse für teilnehmende Betriebe im MONEYTOR-Abfallmonitoring-Programm – Jahresbericht 2019

## **Pionier Klinik Hietzing: Lebensmittelabfälle im letzten Jahrzehnt um über 60 Prozent reduziert**

Als besonders erfolgreiches Beispiel fungiert die Klinik Hietzing, deren Küchenabteilung sich seit 2007 intensiv und im Rahmen unterschiedlicher Pilotprojekte mit dem Thema Abfallvermeidung beschäftigt und die anfallenden Lebensmittelabfälle zwischen 2007 und 2018 um mehr als 60 Prozent verringern konnte. Die Küche produziert täglich rund 2.600 PatientInnen-Essen mit 75 MitarbeiterInnen, in 38 verschiedenen Kostformen, sowie rund 500 Mittagsmenüs für die Werksküche auf 2 Standorten. Die Ausspeisung für PatientInnen erfolgt im Schöpfsystem, das heißt die zubereiteten Speisen werden in der Küche stationsweise aufgeteilt und in Warmhaltewägen an die Stationen geliefert, so können die Speisen je nach Essensanforderung und in Rücksprache mit den PatientInnen portioniert werden.

„Durch gezieltes Beobachten der Abfälle und der Essensretouren haben wir unsere Rezepturen, das Speisenangebot und das Bestellwesen in den letzten Jahren optimiert. So haben wir zum Beispiel durch vermehrte Salatretouren abends erkannt, dass Patientinnen und Patienten beim Abendessen kaum Salat essen und das Angebot wurde umgestellt. Eine andere Erkenntnis war, dass unterschiedliche Stationen auch einen anderen Essensbedarf haben – auf der Urologie mit fünf großen Männern im Zimmer, wird zum Beispiel mehr gegessen, als auf der Chirurgie, wo PatientInnen operationsbedingt nüchtern sein müssen. Durch das Schöpfsystem können wir auf solche Unterschiede eingehen“, berichtet Christina Schmidt, Leiterin der Abteilung Küche in der Klinik Hietzing.

Eine andere Maßnahme, um Überproduktion zu vermeiden: Reserveportionen müssen im IT-Bestellsystem aktiv angefordert werden, so dass nicht das Risiko besteht, dass die Reserve einfach automatisch mitproduziert wird und dann am Ende entsorgt werden muss; wurden 2008 noch 72.070 Reserveessen im Jahr in der Klinik Hietzing bestellt, waren es 2019 nur noch 47.120 Portionen. Um eine bedarfsgerechte Produktion zu ermöglichen, ist ein guter Informationsaustausch zwischen Küche und Stationen besonders wichtig, und: „Die Reduktion von Lebensmittelabfall ist kein Sprint, sondern ein Marathon. Es gibt kein Patentrezept dafür – sondern viel eher führt ein Mix aus Maßnahmen zum Erfolg. Eine wichtige Rolle dabei spielt jedenfalls die Sensibilisierung für das Thema, deshalb wollen wir in Zukunft verstärkt auch auf Fortbildungsmaßnahmen und Erfahrungsaustausch setzen und nehmen am Schulungsprogramm zum Lebensmittelabfallcoach von United Against Waste teil, um uns noch weiter zu verbessern.“, erläutert Schmidt. Aktuell hält die Klinik Hietzing bei einem Verlustgrad von 20 Prozent an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Relation zum ausgegebenen Essen.

## **Größter Gesundheitsdienstleister Österreichs**

Der Wiener Gesundheitsverbund versorgt als größter Gesundheitsdienstleister Österreichs in 8 Kliniken und 9 Pflegehäusern sowie einem Therapiezentrum jährlich rund 291.634 Menschen stationär – und das nicht nur medizinisch. Die Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner der Pflegeeinrichtungen werden mit Essen und Getränken von Frühstück, Mittagessen, Abendessen bis Jause voll versorgt. Dazu kommt noch die Verpflegung von rund 30.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. 7 Millionen Mahlzeiten wurden im Jahr 2019 im Wiener Gesundheitsverbund ausgegeben. Das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser wiederum ist österreichweit der größte Anbieter für SeniorInnenbetreuung – täglich werden hier 9.000 BewohnerInnen in 30 Küchen versorgt.

## **Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser hat Lebensmittelabfälle halbiert**

Im Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser wiederum konnte der Lebensmittelabfall zwischen 2014 und 2019 vor allem durch Verbesserungen im Bestellsystem um 50 Prozent gesenkt werden. Im Bereiche Pflege beispielsweise wurde vor einigen Jahren auf Basis des geschätzten Bedarfs an Menüs vorproduziert, mittlerweile bestellen die BewohnerInnen jedes einzelne Menü exakt im Vorhinein. Augenmerk legt das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser auch auf die ganzheitliche Verwertung von Lebensmitteln, so dass schon bei der Zubereitung möglichst wenig Reste entstehen: so werden Gemüseschalen zum Beispiel nicht entsorgt, sondern für Suppen und Saucen weiterverwendet oder nur mehr ganze Hühner eingekauft, bei denen neben Fleisch auch die Innereien genutzt werden. Es kommt auch auf vermeintliche Kleinigkeiten an, die dann bei großen Einrichtungen am Ende des Tages einen großen Unterschied machen: So können Lebensmittelabfälle auch durch die richtige Schöpftechnik reduziert werden und wenn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darauf achten, dass angelieferte Gebinde mit Gummispachteln wirklich komplett entleert werden, denn die Essensmengen, die ansonsten in den Gebinden verbleiben, sind nicht zu unterschätzen. „Ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln ist fest in unserer Philosophie verankert und wir leben ihn tagtäglich im Alltag in unseren 30 Häusern. Weniger Lebensmittelabfälle verbessern bei uns auch den Spielraum, mehr biologische und nachhaltige Produkte zu beschaffen“, so Arno Meier, Abteilungsleiter Bereich Gastronomisches Management im Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser.

## **Was Patientinnen und Patienten bzw. Bewohnerinnen und Bewohner tun können**

Der Wiener Gesundheitsverbund als größter Gesundheits- aber auch Essensversorger der Stadt, sowie das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser, Österreichs größter Anbieter für SeniorInnenbetreuung, verfolgen als Partner der Initiative United Against Waste das Ziel, bis 2030 vermeidbare Lebensmittelabfälle um die Hälfte zu reduzieren. Auch Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und Bewohnerinnen und Bewohner in Pflegeheimen tragen entscheidend dazu bei, Tellerreste zu vermeiden, zum Beispiel durch bewusstes Bestellen oder Abbestellen von Menübestandteilen und Komponenten. Um auch diese Zielgruppe anzusprechen, machen rund 150 Großküchen in Österreich auch heuer wieder im Rahmen von Aktionstagen rund um den neu von der UNO gegründeten „International Day of Awareness of Food Loss and Waste“ am 29. September auf das Thema Lebensmittelabfallvermeidung aufmerksam. Nähere Infos: [nixübrig.at](http://nixübrig.at)

### **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. Seit mehreren Jahren wirkt United Against Waste auf unterschiedlichen Ebenen – seit 2014 in der Gastronomie und Hotellerie mit dem Beratungsprogramm „Küchenprofit“ und seit 2017 auch im Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem „Moneytor“.*

### **Pressekontakt:**

Mag. Franz Tragner

United Against Waste

tatwort Nachhaltige Projekte GmbH, Haberlgasse 56/17, 1160 Wien

T +43 1 409 55 81-210; [franz.tragner@tatwort.at](mailto:franz.tragner@tatwort.at), [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)