

Pressemitteilung

Klinikum Rohrbach – top im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung!

ROHRBACH. Die Regionalkliniken der Oberösterreichischen Gesundheitsholding (OÖG) setzen sich seit 2017 und das Kepler Universitätsklinikum seit 2022 aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein. Mit Unterstützung der Initiative United Against Waste (UAW) werden kontinuierlich Maßnahmen erarbeitet, um vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren. Das Küchen-Team des Klinikums Rohrbach hatte dabei 2023 bereits zum zweiten Mal die Nase ganz vorn: Lag der durchschnittliche Verlustgrad von Lebensmitteln in Spitälern österreichweit bei 28 Prozent, punktet das Haus im oberen Mühlviertel mit einem sensationellen Verlustgrad von nur 16 Prozent!

Der Verlustgrad ergibt sich aus dem Verhältnis von ausgegebenem Essen und entsorgtem Lebensmittelabfall. Bereits 2022 lag die Großküche des Klinikums Rohrbach im Lebensmittel-Monitoring mit 17 Prozent Verlustgrad bundesweit auf den vorderen Rängen. Umso größer ist die Freude, dass die Nachhaltigkeitsstrategie im Folgejahr erneut verbessert werden konnte. Schlüssel dieser erfolgreichen Ergebnisse bei der PatientInnen- und MitarbeiterInnenversorgung ist, Lebensmittelabfälle am besten erst gar nicht entstehen zu lassen. Dies gelingt, indem die Planung, inklusive Einkauf und Lagerhaltung, sowie die Produktionsabläufe laufend optimiert werden.

Gut geplant, ist halb gewonnen

Um Lebensmittelabfall zu vermeiden, ist Kommunikation ein wesentlicher Faktor bestätigt Alexander Fenzl, Küchenleiter im Klinikum Rohrbach: *„Unsere Servicekräfte im Betriebsrestaurant stehen immer aktiv im Kontakt mit dem Gast. So können wir aufgrund*

unserer Erfahrung die erforderlichen Mengen an Speisen gut einschätzen. Auch intensive Gespräche mit den Pflegeteams auf den Stationen, die das Essen für die Patientinnen und Patienten bestellen, tragen zum Erfolg bei. Es gibt etwa Patientinnen/Patienten, die eine kleinere Portionsgröße wünschen oder auf die Suppe oder den Salat verzichten möchten. Wenn wir das im Vorfeld bereits wissen, wirkt sich das unmittelbar auf den potenziellen Verlustgrad aus.“

Plan B immer in petto

Essenziell ist auch die Flexibilität der Küchen-Crew. Täglich wird im Morgenmeeting ein Plan B festgelegt: *„Gehen bei uns im Klinikum Rohrbach Gerichte, einzelne Komponenten, Salate oder Desserts aus, produzieren wir frisch nach oder bieten gezielt und aktiv Alternativen an. Diese bereiten wir in kleineren Kochgeräten zu, z. B. im Steamer, in dem sich die herkömmlichen Garprozesse zeitlich circa halbieren lassen“*, berichtet der Küchenleiter.

Best-Practice-Beispiele aus dem Klinikum Rohrbach zeigen, dass es, trotz aller Herausforderungen, mit denen Großküchen konfrontiert sind, möglich ist, Lebensmittelabfälle zu vermeiden – im Sinne der Nachhaltigkeit und für die Umwelt!

Rohrbach, am 20. September 2024

Bildtext: Küchenleiter Alexander Fenzl (3.v.l.) und sein Team im Klinikum Rohrbach erhalten bereits zum zweiten Mal eine Auszeichnung der Initiative United Against Waste (UAW).

Fotocredit: OÖG, honorarfrei

Kurzfassung

Die Oberösterreichische Gesundheitsholding (OÖG) setzt sich seit einigen Jahren an ihren acht Regionalklinikstandorten und am Kepler Universitätsklinikum gemeinsam mit der Initiative United Against Waste (UAW) aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein. Kontinuierlich werden Maßnahmen erarbeitet, um vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren. Das Küchen-Team des Klinikums Rohrbach hatte dabei 2023 bereits zum zweiten Mal die Nase ganz vorn: Lag der durchschnittliche Verlustgrad (Verhältnis von ausgegebenem Essen und entsorgtem Lebensmittelabfall) in Spitälern österreichweit bei 28 Prozent, punktet das Haus im oberen Mühlviertel mit einem sensationellen Verlustgrad von nur 16 Prozent! Schlüssel dieses Erfolgs ist, Lebensmittelabfälle am besten erst gar nicht entstehen zu lassen. Dies gelingt, indem die Planung, inklusive Einkauf und Lagerhaltung, sowie die Produktionsabläufe laufend optimiert werden. Gehen etwa Gerichte aus, wird z. B. im Steamer rasch frisch nachproduziert oder es werden gezielt und aktiv Alternativen geboten. Letzteres wird als „Plan B“ bereits in der Morgenbesprechung des Teams festgelegt. Bei Bestellungen von den Stationen für die PatientInnen wird im Vorfeld auf gewünschte Portionsgrößen bzw. auf Wünsche wie Suppen- oder Salatverzicht eingegangen, um den Verlustgrad der Lebensmittelabfälle möglichst gering zu halten.

Rückfragen bitte an:

Mag. Karl Leitner
PR & Kommunikation
Klinikum Rohrbach
Tel.: 05 055477-22250
E-Mail: karl.leitner@oöeg.at