



Essensreste in der Spülküche.
Foto: Elisabethinen

Wider die Verschwendung

Bei der Aktion „Jeder Bissen einer Gabe“ konnte am Krankenhaus der Elisabethinen Linz der Lebensmittelabfall innerhalb eines Jahres um fünf Prozent – das sind zwölf Tonnen – reduziert werden.

Christian F. Freisleben-Teutscher

Lebensmittel im Wert von durchschnittlich 277 Euro werden pro Jahr und Haushalt in Oberösterreich weggeworfen. In ganz Österreich entsteht so ein Restmüllberg von etwa 157.000 Tonnen an verpackten und unverpackten Lebensmitteln, die in den Müll wandern, obwohl sehr vieles davon essbar wäre. In den letzten fünf Jahren hat sich das Krankenhaus der Elisabethinen in Linz durch einen Umbau völlig verändert. Als Teil der zeitgemäßen Ausstattung wurde 2010 auch der Küchenumbau abgeschlossen. Doch nicht nur baulich, auch organisatorisch blieb in der Küche kein Stein auf dem anderen.

Küchenteam organisierte mit

„Auch bei hausweiten interdisziplinären Service-Orientierungsprojekten, die alle die Kundenorientierung und Qualitätsverbesserung zum Ziel hatten, war das Küchenteam

***Tonnenweise
essbare Lebensmittel
landen jährlich
im Müll.***

intensiv eingebunden. Die Geschäftsführung formulierte das Ziel, die Essensreste im Müll zu halbieren“, erinnert sich Küchenleiterin Andrea Weidenauer. Mit der Bearbeitung dieses Projektes wurde eine Gruppe bestehend aus Mitarbeitern der Küche, der Pflege und der Verwaltungsdirektion beauftragt. Ein Meilenstein war die Erhebung der anfallenden Essensreste. Dabei ist auch

wichtig festzustellen, wo diese anfallen – in der Küche, beim Patientenessen oder im Mitarbeiterrestaurant.

Als Reaktion auf die Ergebnisse wurde beim Frühstück zuallererst die Menge des Frühstückgetränks reduziert, denn hier wurde bis zu diesem Zeitpunkt ein nicht unerheblicher Teil der portionierten Milch wieder in die Küche zurückgeschickt.

An der Portionsgröße der Mahlzeiten für die Patienten musste nichts geändert werden.

Auf die Möglichkeit, Patienten bezüglich der gewünschten Portionsgröße (ein Viertel, die Hälfte, Normalportion oder eineinhalbfache Menge) zu befragen, wurde jedoch verstärkt hingewiesen. Auch die Zeitgrenzen für die IT-basierte Essensbestellung wurden erweitert. So haben die Pflegefachkräfte mehr Zeit, um auf die Wünsche der Patienten einzugehen und eventuell nicht benötigte Mahlzeiten zu stornieren.

Küchenhygiene oberste Priorität

„Nach Projektabschluss wurde küchenintern eifrig weitergearbeitet. Die Rezepturen wurden genauestens geprüft und wenn notwendig korrigiert“, so Weidenauer. Auch die Weiterverarbeitung von zu viel produziertem Essen wurde salonfähig. So werden aus der Überproduktion der auf dem Patientenspeiseplan täglich angebotenen Milchspeisen Grieß- und Reisdesserts mit diversen Fruchtsaucen gefertigt, die am nächsten Tag im Mitarbeiterrestaurant laut Weidenauer sehr

begehrt sind. Joghurtdips werden zu Marinaden verarbeitet, Wurstsalate vom Abendessen werden als Zusatzangebot beim Salatbuffet angeboten ...

Freilich hat parallel dazu die Küchenhygiene im sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln oberste Priorität. Speisen, die die Küche einmal verlassen haben und wieder zurückkommen – vermeintlich auch unberührt –, werden entsorgt. „Daher ist es unsere Aufgabe, schon einen Schritt früher anzusetzen: nämlich dafür zu sorgen, dass nicht benötigte Essen erst gar nicht die Küche verlassen“, so Weidenauer.

Positive Reaktionen

2013 wurde am Krankenhaus der Elisabethinen eine neue Projektgruppe gebildet, die sich aus Mitarbeitern der Küche, der Pflege, des Ordens und der Öffentlichkeitsarbeit zusammensetzen. Seither steht das Projekt unter dem Namen „Jeder Bissen eine Gabe“ und hat auch ein eigenes Logo, denn die interne und externe Kommunikation ist Teil des Er-



Küchenchefin Andrea Weidenauer, Elisabethinen: Allen Mitarbeitern den Wert der Lebensmittel näherbringen.

Foto: Elisabethinen

folgs eines solchen Projekts. „Ziel ist es nun, allen interessierten Mitarbeitern des Krankenhauses den Wert unserer Lebensmittel näherzubringen und sie im sorgsamem Umgang mit Essen und Trinken zu bestärken.“ Unterstützt wird die Arbeitsgruppe von Michael Rosenberger, Institutsvorstand an der Katholisch-theologischen Privatuniversität Linz.

Zum Projekt gibt es letztlich nur positive Reaktionen: Patienten begrüßen, dass besser auf ihre Essenswünsche eingegangen wird und dass sie nur das serviert bekommen, was sie auch wirklich essen können. Pflegekräfte, die zunächst wegen dem befürchteten höheren Zeitaufwand etwas skeptisch waren, erleben und spüren diese größere Zufriedenheit. Viele beeindruckt, mit welcher letztlich fast banalen Maßnahmen sich der Müllberg drastisch verringern ließ: Der Lebensmittelmüll des Krankenhauses der Elisabethinen konnte 2013 im Vergleich zum Jahr davor um zwölf Tonnen reduziert werden, nun fallen etwa 247 Tonnen im Jahr an. So ein Projekt, ist Weidenauer überzeugt, „lässt sich in jedem Krankenhaus umsetzen. Wichtig ist, dass Geschäftsführung bzw. die kollegiale Führung dahinter stehen und alle betroffenen Berufsgruppen von Anfang an einbezogen werden. Und es geht auch nur dann, wenn das gesamte Team der Küche bereit ist, sich mit diesem Thema intensiv auseinander zu setzen.“ ::

*Mag. Christian F. Freisleben-Teutscher
freisleben@schaffler-verlag.com*

Wohl bekomm's – für Patienten und Budgetplan

Elektronischer Datenaustausch (EDI) sorgt für Kostenökonomie bei der Speisversorgung.

Die Speisversorgung im Gesundheitsbereich ist eine Herausforderung. Tagtäglich müssen Qualität und Frische der Lebensmittel garantiert und besondere Ernährungspläne für Patienten genau eingehalten werden. Das Budget bleibt dabei oft unverändert.

Das richtige Hilfsmittel für ein kosteneffizientes Verpflegungsmanagement kommt aus dem Konsumgüterbereich. Mit Elektronischem Datenaustausch, kurz EDI (Electronic Data Interchange), werden hier seit Jahrzehnten Waren täglich frisch verfügbar gemacht.

Auch Gesundheitseinrichtungen können mit EDI ihre Bestellabwicklung effizienter gestalten. Elektronisch und in Echtzeit werden Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen, Wareneingangsmeldungen und viele weitere Informationen mit Lieferanten und weiteren Geschäftspartnern ausgetauscht.

So ist die Speisversorgung bedarfsgerecht planbar: Ein gezielter Materialeinsatz in den Küchen vermeidet Übermengen und die Menüplanung wird vereinfacht.

Bestelldaten können zudem automatisiert im Warenwirtschaftssystem oder auch Küchenverwaltungssystem verarbeitet werden. Das spart Zeit, Ressourcen und schraubt die Kostenspirale nach unten. EDI vereinfacht auch die Umsetzung von rechtlichen Änderungen wie z. B. der ab Dezember 2014 wirksamen Lebensmittelinformations-Verordnung der Europäischen Union 1169/2011. Elektronisch und stets aktuell können konsumenten- und auch patientenrelevante Produktdaten wie Nährwerte, Allergen-Informationen, Gütesiegel und Ähnliches bezogen werden.

Es lohnt also, sich mit diesen drei Buchstaben näher zu beschäftigen. Die EDI-Community im Gesundheitsbereich wächst stetig und mit ihr auch die zahlreichen Vorteile dieser Technologie. ::



Foto: Petra Spiola

Björn Neumann, Sales Consultant und Projektverantwortlicher Gastronomie, EDITEL Austria GmbH, neumann@editel.at



www.editel.at

Entgeltliche Einschaltung