



Hat der Lebensmittelverschwendung den Kampf angesagt: Das Team vom Haus Empatica in Osloß.

FOTO: HAUS EMPATICA

# Haus Empatica startet Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Alle Abteilungen des Osloßer Seniorenheims sind an der Aktion beteiligt – Am Anfang steht die Analyse

**OSLOß.** Auf der einen Seite Millionen Hungernde in der Welt – auf der anderen die enorme Vernichtung von Lebensmitteln in erschreckenden Dimensionen: Dem will die WH Care Osloß GmbH – Haus Empatica entgegenwirken und startet dafür im Seniorenheim ein Projekt zur Reduzierung von Lebensmittelabfall. Dazu wurden die Initiative „United Against Waste e. V.“ sowie Lebensmittellieferant EGV AG aus Unna mit ins Boot geholt.

Das Haus Empatica möchte mit dem Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung dem Ziel eines verantwortlichen Umgangs mit Ressourcen ein Stück näher kommen. „Allein in Deutschland werden jährlich

zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet, was einer Schlange von Müllfahrzeugen entspricht, die von Hamm bis nach Peking reicht“, erklärt Torsten von Borstel, Geschäftsführer von United Against Waste, zum Auftakt des Projektes. Weltweit wird nach aktuellen Schätzungen sogar ein Drittel der Lebensmittel vernichtet.

Die United Against Waste (auf deutsch: gemeinsam gegen Verschwendung) stellt Lösungen zur Verfügung, die zeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall auch Geld und Ressourcen spart. Denn die enorme

Vernichtung von Lebensmitteln sei schon paradox bei mehr als 900 Millionen Menschen weltweit, die an Hunger leiden. „Diese enorme Verschwendung bedeutet auch gleichzeitig eine erhebliche Belastung unserer Umwelt, da von der Erzeugung bis hin zur Entsorgung auch natürliche Ressourcen wie Wasser und Strom im hohen Maße verbraucht werden“, so von Borstel.

→ Die Reduzierung von Lebensmittelabfall spart auch Geld und Ressourcen

Laut United Against Waste wären nahezu 30 Prozent an verschwendeten Lebensmitteln vermeidbar. Dazu will das Haus Empatica beitragen und die Ver-

schwendung in der eigenen Einrichtung gezielt reduzieren. Schritt eins ist ein Abfall-Analysen-Tool in der Küche. So können sich alle Mitarbeitenden einen Überblick verschaffen, wie viel Abfall in den einzelnen Bereichen verursacht wird. Schritt zwei ist dann die Entwicklung von Gegenmaßnahmen. Zum Abfall-Analyse-Tool gehören Analyse- und Kalkulationstabellen, um eine abfallarme Gemeinschaftsverpflegung sicherzustellen und Rückschlüsse auf fehlerhafte Abläufe im Betrieb und unnötige Lebensmittelabfälle aufzuspüren.

Von dem Projekt erhofft sich die WH Care Osloß GmbH nicht nur eine Verringerung des Lebensmittelab-

falls, sondern auch eine höhere Sensibilität in ihrem Seniorenheim für einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Daran sind alle Abteilungen des Hauses beteiligt, Thomas Kornblum als zentraler Hauswirtschaftsleiter der WH-Care Holding ebenso wie Pflegedienstleiterin Zuzanna Gladki, Hauswirtschaftsleiterin Doreen Dietrich aus dem Haus Empatica ebenso wie Torsten von Borstel von United Against Waste, Empatica-Koch Norman Rode, Koch und Projektleiter Benjamin Herlemann, Andreas Oehmingen und Christoph Reichenberger von EGV, Einrichtungsleiterin Elke Vollmer und die Pflegedienstleitung der Tagespflege Weyhausen Marina Arndt. red