

Medieninformation

Herz-Jesu Krankenhaus: Österreichweit top im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

Erneute Auszeichnung von United Against Waste

Das Herz-Jesu Krankenhaus Wien holt in der österreichweiten Jahresauswertung des MONEYTOR-Programms von United Against Waste Silber. Damit zählt die Spitalsküche erneut zu den besten Österreichs: Platz eins innerhalb der Vinzenz Gruppe und Platz zwei unter allen teilnehmenden Krankenhäusern des Landes.

„Hinter dieser Auszeichnung steht keine reine Zahl, sondern das tägliche Engagement unserer Mitarbeiter*innen für die Menschen, die wir jeden Tag versorgen. Nachhaltigkeit beginnt im täglichen Handeln. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln und anderen Ressourcen ist für uns nicht nur eine Frage der Wirtschaftlichkeit, sondern auch Ausdruck unserer Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt“, so Elvira Czech, Geschäftsführerin des Herz-Jesu Krankenhauses.

Rund 450 Mittagessen kocht das Team um Küchenchef Gerhard Jung täglich. Mit Unterstützung des digitalen Monitoring-Tools MONEYTOR analysiert es laufend Mengen, Rückläufe und Speisepläne und setzt gezielt Maßnahmen zur Abfallreduktion: angepasste Portionsgrößen, optimierte Menüplanung und ressourcenschonende Verarbeitung. So leistet die Küche einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz – bei hoher Qualität und Frische auf dem Teller.

Die Auszeichnung vergeben das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, die Initiative „Lebensmittel sind kostbar“, die Stadt Wien und United Against Waste gemeinsam. Sie hebt Standorte mit besonders niedrigem Lebensmittelverlust hervor. Das Ziel des Programmes ist es, Lebensmittelabfälle in der Gastronomie bis 2030 deutlich zu halbieren.

Was das im Alltag der Küche bedeutet, bringt Gerhard Jung, Leiter der Küche im Herz-Jesu Krankenhaus, auf den Punkt. „Nachhaltig zu kochen bedeutet für uns, Lebensmittel wertzuschätzen und immer wieder neue Wege zu finden, um Abfall zu vermeiden. Aber die Küche muss auch jeden Tag dieselbe Leistung abrufen, der Geschmack muss passen, und die Gäste müssen zufrieden sein – und auch meine Mitarbeiter*innen. Denn nur dann stimmt die Qualität.“

Das Ergebnis ist Ansporn, das Engagement fortzuführen und die eigenen Standards laufend zu verbessern.



Gerhard Jung, Küchenchef im Herz-Jesu Krankenhaus mit der Urkunde.

Copyright: Herz-Jesu Krankenhaus



Gerhard Jung, Küchenchef im Herz-Jesu Krankenhaus, mit seinem Team bei der Zubereitung der Speisen.

Copyright: Ralph Darabos/ Herz-Jesu Krankenhaus



Elvira Czech, Geschäftsführerin Herz-Jesu Krankenhaus

Copyright: Felicitas Matern/ Herz-Jesu Krankenhaus

Bilder zum Download unter: <https://www.vinzenzgruppe.at/presse/presseaussendungen>

Mag.^a Anne Frankenberg

Herz-Jesu Krankenhaus GmbH

Leitung Kommunikation - Pressesprecherin

Baumgasse 20A, 1030 Wien

M: +43 664 2899350

anne.frankenberg@kh-herzjesu.at

www.kh-herzjesu.at

Herz-Jesu Krankenhaus

Das Herz-Jesu Krankenhaus im 3. Bezirk in Wien ist eine orthopädische Fachklinik mit hoher internistischer Expertise in Rheumatologie, Osteologie und Remobilisation. Als eine der größten Kliniken im Bereich Gelenksendoprothetik und gelenkserhaltender Orthopädie bietet sie mit den Abteilungen für Physikalische Medizin und Rehabilitation, Radiologie, Innere Medizin, Anästhesie, Intensivmedizin und Schmerztherapie eine Rundumversorgung für rund 50.000 Patient*innen jährlich. Als gemeinnütziges Krankenhaus ist es Teil der öffentlichen Versorgungslandschaft. Finanziert wird es vom Wiener Gesundheitsfonds.

Die Fachklinik ist eines von fünf Häusern der Vinzenz Kliniken Wien. Jedes ist auf sein Fachgebiet spezialisiert. Gemeinsam decken sie fast alle Bereiche der Medizin ab. Die Vinzenz Kliniken Wien gehören zur Vinzenz Gruppe, einem der größten gemeinnützigen Gesundheits- und Sozialunternehmen Österreichs.

Die Wurzeln der Vinzenz Gruppe liegen in Ordensgemeinschaften. Aus dieser Tradition heraus verbindet die Vinzenz Gruppe gelebte christliche Werte mit modernem Management und Innovationsgeist.

www.kh-herzjesu.at