

Aktionsplattform – Lebensmittel im Abfall

Ideen und Projekte zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen

Titel

"restlos g'scheit essen"

abgeschlossenes Projekt

laufendes Projekt

Projekt-Idee

Kurzbeschreibung des Projekts/der Idee - max. 3 Zeilen

Das Projekt zielt darauf ab, bewusster mit heimischen Lebensmitteln umzugehen und die vielseitigen Verwendungs- und Verwertungsmöglichkeiten einzelner Lebensmittel kennenzulernen.

Ansprechperson

Name

Mag. Nicole Zöhrer

Organisation

Landwirtschaftskammer Steiermark

Straße

Hamerlinggasse

Nr.

03

PLZ

8010

Ort

Graz

Email

nicole.zoehrer@lk-stmk.at

(Projekt-)Website

www.gscheitessen.at

Zielgruppen/Handlungsebenen - Bitte ankreuzen! Mehrfach-Nennung möglich!

Landwirtschaftliche Produktion Verbraucher (Haushalte, Schulen, Kantinen...)

Lebensmittel-Produktion

Gastronomie/Tourismus

(Lebensmittel-)Handel

Sonstige

Detaillierte Beschreibung des Projekts /der Idee

Bäuerinnen und Bauern decken den SteirerInnen täglich einen reichhaltigen Tisch. Sie liefern wertvolle Produkte, die es nicht verdienen im Müll zu landen. Das Projekt restlos g'scheit essen der Landwirtschaftskammer Steiermark zielt darauf ab, KonsumentInnen zu einem verantwortungs-vollen Umgang mit den bäuerlichen Produkten aus der Region im Besonderen und mit Lebensmittel im Allgemeinen zu ermuntern. Inhalte: Auftaktveranstaltung am Grazer Hauptplatz, Wanderausstellung, Workshops für höhere Schulen, Broschüre "Resteküche", Kochkurse zur Resteküche der Seminarbäuerinnen

Bitte beschreiben Sie Ziele, Inhalte, konkreten Ablauf...

PartnerInnen/AkteurInnen - Welche PartnerInnen/AkteurInnen waren/sind am Projekt beteiligt?

Bäuerinnenorganisation Steiermark

Aufwand (Kosten, Zeit, ...)

Bitte schätzen Sie den zeitlichen und finanziellen Aufwand für die Vorbereitung, Durchführung und allfällige Nachbereitung!

Das Projekt "restlos g'scheit essen" gehört zur Zeit zu den Schwerpunktthemen der Arbeit der Fachberaterinnen der Abteilung Ernährung und Erwerbsskombination in der gesamten Steiermark. Vorträge und Seminare prägten die Arbeit im Bildungswinter 2012/13 und werden auch 2013/14 schwerpunktmäßig abgewickelt werden. Der Zeitaufwand kann demnach schwer beziffert werden.

Wo wurde/wird das Projekt durchgeführt?

Region(en) Bezirk(e)

Wann wurde/wird das Projekt durchgeführt?

einmalig, am fortlaufend, Zeitraum

„Lessons learned“ / Übertragbarkeit des Projekts

Bitte beschreiben Sie Ihre wichtigsten Lernerfahrungen aus dem Projekt! Was lief besonders gut? Was sollte beim nächsten Mal anders gemacht werden? Was ist bei einer Übertragbarkeit der Projektidee zu beachten?

Die wichtigste Lernerfahrung aus dem Projekt ist, dass man nicht genug oft auf dieses Thema hinweisen kann! Sehr wichtig ist aber auch, dass man nicht nur sagt, dass Lebensmittel nicht im Müll landen sollen, sondern dass man konkrete Ansatzpunkte aufzeigt, wie die Lebensmittelverschwendung hintangehalten werden kann. Dazu eignen sich einerseits die Wanderausstellung sehr gut und andererseits auch die "Resteküche - Rezeptbroschüre" und auch die "Resteküche - Kochseminare", die von den Seminarbäuerinnen angeboten werden. Wichtig ist es ferner, dieses Thema auch bereits an Schulkinder zu transportieren!

Bitte Fotos, Bilder, Logos und Grafiken an lebensmittelplattform@arge.at mitsenden!