

## Aktionsplattform – Lebensmittel im Abfall

### Ideen und Projekte zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen

#### Titel

**Restl-Genussrezeptheft**

abgeschlossenes Projekt  laufendes Projekt  Projekt-Idee

#### Kurzbeschreibung des Projekts/der Idee - max. 3 Zeilen

Die Vernichtung von verwertbaren Lebensmitteln beschäftigt Saubermacher schon seit vielen Jahren und so wurde die Initiative „Restlos genießen“, das erste Restl-Rezeptkochbuch auf Küchenrollen, gestartet.

#### Ansprechperson

Name

Organisation

Straße  Nr.

PLZ  Ort

Email

(Projekt-)Website

#### 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

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

Restl-Genussrezeptheft:  
Bewusst kaufen heißt zu verhindern, dass Lebensmittel im Müll landen. Vor diesem Hintergrund initiierte Saubermacher gemeinsam mit dem Lebensmittelhandel Steiermark das nachhaltige Rezeptbüchlein „Restl-Genussrezepte“ von 4-Haubenkoch Heinz Reitbauer.

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

Firma Saubermacher

**Aufwand (Kosten, Zeit, ...)**

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

**Wo wurde/wird das Projekt durchgeführt?**

Region(en)

Steiermark

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?

Bitte Fotos, Bilder, Logos und Grafiken an [lebensmittelplattform@arge.at](mailto:lebensmittelplattform@arge.at) mitsenden!