



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

bmlfuw.gv.at

VIKTUALIA AWARD 2015
BESTE PROJEKTE GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG



VORWORT

QUALITATIV HOCHWERTIGE, SICHERE UND LEISTBARE LEBENSMITTEL sind ein wesentliches Grundelement für ein lebenswertes Österreich. Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln verbrauchen zahlreiche Ressourcen wie Wasser, Ackerfläche, Energie und Arbeitskraft. Trotzdem wird viel zu viel weggeworfen. Allein in Österreich landen Lebensmittel und Speisereste im Wert von über einer Milliarde Euro im Restmüll.

Mit der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ möchte das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) diesem Trend entgegenwirken.

Viele Menschen in unserem Land machen sich Gedanken über den Umgang mit Lebensmitteln. Mit dem VIKTUALIA Award werden

bereits zum dritten Mal die ambitioniertesten Projekte und Initiativen vom BMLFUW ausgezeichnet.

Ich freue mich über die zahlreichen Einreichungen in diesem Jahr. Dies macht deutlich, wie ungebrochen stark das Interesse der Menschen an diesem wichtigen Thema ist. Es gibt bereits viele positive Aktivitäten, um Lebensmittel dorthin zu bringen, wo sie hingehören – nämlich auf den Tisch der Menschen und nicht in den Müll.

Ich gratuliere allen herzlich für ihr großartiges Engagement und ihren Einsatz. Wir alle können bereits mit kleinen Maßnahmen Großes bewirken und gemeinsam einen wesentlichen Beitrag auf dem Weg zu einem lebenswerten Österreich leisten.



Medieninhaber und Herausgeber:
BUNDESMINISTERIUM
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT,
UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT
Stubenring 1, 1010 Wien

bmlfuwgv.at

Text und Redaktion: Abt. V/6 Abfallvermeidung, -verwertung und -beurteilung,
Abt. Präs. 5 – Kommunikation und Service, message.at

Bildnachweis: BMLFUW/Pixhunter, BMLFUW/Alexander Haiden, BMLFUW/Rita Newman, Restl Festl/
Katharina Psenner, I Love Brot/Felzl/Gava, Küchenwerkstatt/Landesberufsschule Lochau, Jugendtreff
Donaustadt, SOMA Café/SOMA Sozialmarkt Linz, foodsharing/Verein foodsharing Österreich –
Lebensmittel retten und teilen

Alle Rechte vorbehalten.

Wien, Mai 2015



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens.
Druck: Zentrale Kopierstelle des BMLFUW, UW-Nr. 907



Ihr ANDRÁS RUPPRECHTER
Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft

VIKTUALIA AWARD 2015

VIKTUALIA AWARD 2015	5
LANDWIRTSCHAFT UND REGIONALE PROJEKTE	
Siegerprojekt	6
Nominierungen	8
WIRTSCHAFT	
Siegerprojekt	12
Nominierungen	14
GASTRONOMIE UND GROSSKÜCHEN	
Siegerprojekt	18
Nominierungen	20
SCHUL- UND JUGENDPROJEKTE	
Siegerprojekt	24
Nominierungen	26
SOZIALE INITIATIVEN UND PROJEKTE	
Siegerprojekt	30
Nominierungen	32
PRIVATES ENGAGEMENT	
Siegerprojekt	36
Nominierungen	38
TIPPS	42

DIE KRITERIEN

- Wirksamkeit bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Vorbildwirkung und Motivation
- Soziale Dimension
- Effizienz
- Innovationsgrad und Kreativität

Pro Kategorie wurden von der Jury vier Nominierungen vorgenommen, von denen die mit der höchsten Punkteanzahl als Gewinnerin bzw. Gewinner bestimmt wurde.

Alle Siegerprojekte und mehr über die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ sind unter bmlfuw.gv.at/lebensmittelsindkostbar abrufbar.

DIE JURY

Lisl Wagner-Bacher,
Starköchin und Inhaberin Landhaus Bacher

Toni Faber,
Dompfarrer St. Stephan und des
Pfarrgemeinderates

DI Ernestine Linzner,
Schuldirektorin i. R. HLFS Elmberg

DI Gudrun Obersteiner,
Universität für Bodenkultur Wien, Institut
für Abfallwirtschaft

KR Andrea Schwarzmann,
Landes- und Bundesbäuerin

Mag. Werner Wutscher,
Geschäftsführer New Venture Scouting,
Unternehmensberatung



SIEGERPROJEKT

„RESTL FESTL – GRAZ ISST AUF!“

STUDIERENDENGRUPPE IP RESTL FESTL



FEST GEGEN DIE VERSCHWENDUNG. Im Rahmen einer Lehrveranstaltung wurde das „Restl Festl – Graz isst auf!“ von 23 Studierenden der Universität Graz ins Leben gerufen. Ziel: bei der Bevölkerung das Bewusstsein für das Thema Lebensmittelverschwendung zu stärken und Verbesserungspotenziale aufzuzeigen. Sie kooperierten dabei eng mit dem Land Steiermark, der Stadt Graz sowie der Arge Abfallvermeidung. Darüber hinaus wurden Bildungseinrichtungen, Abfallverbände, Handelsunternehmen, öffentliche Institutionen und NGOs eingebunden.

In einer Mischung aus Messe, Information auf der Bühne und Verkostungen wurden die Gäste auf Probleme der Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht und mögliche Lösungen gegen Verschwendung aufgezeigt. Dazu wurden überschüssige Lebensmittel von Bauernhöfen und vom Lebensmittelhandel erbeten. Starkoch Willi Haider und die Seminarbäuerinnen verarbeiteten diese und gaben sie beim „Restl Festl“, das am 17. Oktober 2014 in Graz stattfand, gratis aus.

Insgesamt konnten rund 1.300 Personen von der Bedeutung des Themas überzeugt und als Botschafterinnen und Botschafter gegen Lebensmittelverschwendung gewonnen werden. Das „Restl Festl“ wird international rezipiert, etwa bei der Veranstaltungsserie gegen Lebensmittelverschwendung „Feeding the 5k“ und auf der Homepage der Ernährungs- und

Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), wo es als Good Practice weltweite Verbreitung findet.

AKTIVE RESTLRETTUNG. Beim „Restl Festl“ wurden die Kompetenzen gebündelt, um ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen. Die Messe kombinierte eine Ausspeisung und ein Informationsprogramm auf der Bühne. Das Publikum brachte sich aktiv an den Ständen ein und wurde verköstigt. Dadurch konnte rund eine Tonne Lebensmittel, die sonst im Müll gelandet wäre, vor der Vernichtung bewahrt werden. Durch eine ausgefeilte Social-Media-Strategie wurden vor allem junge Menschen erreicht.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Da das „Restl Festl“ mitten in der Stadt abgehalten wurde, konnten viele Menschen erreicht werden. Das ist gerade im urbanen Umfeld besonders wichtig, weil hier mehr Lebensmittelabfälle als am Land anfallen. Das Konzept ließe sich auch in anderen Landeshauptstädten gut umsetzen. Die Zusammenarbeit der vielen verschiedenen Institutionen sorgte für eine große Multiplikatorwirkung.

www.restlfestl.at

NOMINIERT

TONI'S INITIATIVE HENNE & HAHN

TONI'S HANDELS GMBH

KEINE MÄNNLICHEN KÜKEN TÖTEN. Jährlich schlüpfen europaweit mehr als 300 Millionen männliche Küken, um danach sofort wieder zu sterben. Denn nur die weiblichen Tiere sind für die Eierproduktion von wirtschaftlicher Bedeutung.

Aufgrund dieser Tatsache stellte sich die Frage: Was kann gegen die Tötung männlicher Küken direkt nach dem Schlüpfen unternommen werden? So entstand die Initiative „Henne und Hahn. Zweinutzungshuhn“: Denn auch das Fleisch der Junghähne, die in artgerechter Freilandhaltung aufwachsen, lässt sich gut vermarkten. Damit wurde der Begriff „Lebensmittel sind kostbar!“ auf „Lebensmittel sind ab der Urproduktion kostbar“ erweitert und löste gleichzeitig eine Diskussion über das Töten männlicher Küken in der Tierhaltung aus.

Mit dieser Initiative möchte man der Lebensmittelverschwendung bereits im Stadium der Urproduktion Einhalt gebieten. Gleichzeitig wird das Bewusstsein dafür geweckt, dass Hähne genauso eine Daseinsberechtigung haben wie Hennen.

VERSCHWENDUNG UND TIERLEID VERRINGERN. Die Prognose für die kommenden zehn Jahre geht dahin, dass sich die Menge an Junghähnen verzehnfacht. Wird die Idee europaweit aufgenommen, kann Lebensmittelverschwendung in der Urproduktion sowie Tierleid um ein Vielfaches verringert werden. Dafür bedarf es noch einer intensiven Bewusstseinsbildung bei den Konsumentinnen und Konsumenten sowie einer engen Zusammenarbeit von Gesetzgebung, Tierschutzorganisationen und Lebensmittelhandel.

www.tonishennehahn.at

NOMINIERT

SPEISELOKAL!

VEREIN SPEISELOKAL!

LEBENSMITTEL DIREKT VON DEN HERSTELLERN. Der Verein SpeiseLokal! hat mit seinem Projekt das Ziel, über den eigenen Bioeinzelhandel sowie Bildungsangebote eine nachhaltige Versorgung mit Biolebensmitteln zu ermöglichen. Zudem sollen Wissen und Erfahrung im Hinblick auf nachhaltige Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -verteilung und -konsum weitergegeben und erlebbar gemacht werden.

Zentrum ist ein „Bioladen der besonderen Art“: Hier können Kundinnen und Kunden über einen Webshop Lebensmittel bestellen. Die Bestellungen werden an Kleinbetriebe und Bäuerinnen und Bauern weitergegeben und können jeden Freitag an zwei Verteilstandorten abgeholt werden. SpeiseLokal! steht in persönlichem Kontakt mit allen

Beteiligten. Oberstes Prinzip: sozialökonomische und ökologische Nachhaltigkeit der Lebensmittelversorgung sowie die Unterstützung kleinbäuerlicher und kleinstrukturierter Lebensmittel verarbeitender Betriebe.

ABFALLFREIER HANDEL. Das Bestellprinzip hilft, Lebensmittelabfälle im Handel fast gänzlich zu vermeiden. Es wird geplant und nur das gekauft, was von Kundinnen und Kunden vorbestellt wurde. Am Ende eines Verkaufstags verbleibt daher keine Frischware in den Regalen. Die Lebensmittel werden wertgeschätzt, da ein Bezug zu den Erzeugerinnen und Erzeugern besteht und die Waren qualitativ hochwertig sind.

www.speiselokal.org

NOMINIERT

DIE VORARLBERGER INITIATIVE „LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!“

VORARLBERGER UMWELTVERBAND



**LANDESWEITE KOOPE-
RATION GEGEN VERSCHWEN-
DUNG.** Vorarlberg schneidet zwar im Österreich-Schnitt positiv ab, trotzdem landen auch dort elf Kilogramm noch genießbare Lebensmittel pro Kopf und Jahr im Abfall. Die Anteile aus Produktion und Handel oder Speisereste sind dabei nicht berücksichtigt. Um dem entgegenzuwirken, treten verschiedene Partnerorganisationen – von der Produktion über den Handel bis zum Haushalt – gemeinsam für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein. Somit wird die gesamte Wertschöpfungskette ins Bewusstsein gerückt. Ziel ist es, mehr Wertschätzung für Lebensmittel und mehr Wissen über den optimalen Umgang zu schaffen.

Die Vorarlberger Abfallwirtschaft, die Abteilung Abfallwirtschaft des Landes und der Umweltverband laden ein, die Aktivitäten zu bündeln und gezielt zu ergänzen. So konnte seit Beginn der Initiative im Jahr 2014 gemeinsam ein Themenschwerpunkt „Lebensmittel sind kostbar!“ entwickelt werden.

VIELFÄLTIGE AKTIONEN MIT BREITENWIRKUNG. In Kooperation mit dem Handel fand beispielsweise eine Aktionswoche statt, in der die Broschüre „Lebensmittel sind kostbar – 100 Fakten und Tipps“ verteilt wurde. Über einen Infostand auf Märkten und Veranstaltungen konnte Besucherinnen und Besuchern das Thema nähergebracht werden. Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung erfolgten auf vielfältigen Ebenen, z. B. mit einem Kühlschrankspiel, Verkostungen von gesunden Aufstrichen, der Ausgabe von Rezeptheften, Pressekonferenzen und Radiospots. Durch relativ wenig Aufwand konnten so zahlreiche Personen erreicht werden, die ein großes Interesse an der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zeigten.

www.umweltverband.at

SIEGERPROJEKT

I LOVE BROT

STUDIO DANKL



INNOVATIVER GENUSS AUS ALTEM BROT. Um die täglichen Brot- und Gebäckabfälle zu minimieren, entwickelten die Wiener Designerin Kathrina Dankl und ihr interdisziplinäres Team gemeinsam mit der Bäckerei Felzl völlig neue Lösungen. Die entstandenen Produkte und Dienstleistungen sind nicht nur aus ökologischer und sozialer Sicht, sondern vor allem auf wirtschaftlicher Ebene für die Bäckerei relevant.

Wiens erster Brotautomat wird nach Ladenschluss mit Backware gefüllt, die tagsüber keine Abnehmerinnen und Abnehmer fand. Damit besteht die Möglichkeit, auch außerhalb der Öffnungszeiten qualitativ hochwertiges Brot und Gebäck zu genießen. Das trägt zudem zur Reduzierung der Abfallmenge bei. Das zweite innovative Konzept – das neue Knabbergeback Felzolini – besteht aus hauchdünnen, gerösteten Brotscheiben in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Zubereitet werden sie aus verschiedensten Brotsorten, die nicht verkauft werden konnten.

I Love Brot zeigt, dass völlig neue Lösungen entwickelt werden können. Die gewonnenen Erfahrungen werden in der Folge unter dem Label „Neuland“ angeboten.

ABFALLREDUKTION UND BEWUSSTSEINSBILDUNG. Mit den beiden Konzepten kann der Lebensmittelabfall um fast die Hälfte reduziert werden. Der Brotautomat wird gewinnbringend betrieben und die Brotchips können flexibel bei Brotüberschuss produziert werden. Die Aktionen führten zu erfolgreicher Bewusstseinsbildung weit über den Kreis der Bäckerei hinaus.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Diese kreativen Innovationen sind schnell umsetzbar und können mit wenig Aufwand auch von anderen Bäckereien oder Restaurants nachgeahmt werden. Die Verfügbarkeit auch außerhalb der Geschäftszeiten bietet die Möglichkeit, Supermärkten Paroli zu bieten. Das neue Konzept ist leicht verständlich und verbindet Abfallvermeidung mit Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Zudem verleiht es Brot eine neue Wertigkeit.

www.felzl.at
www.neuland.ac

NOMINIERT

ES MUSS KEIN BROT IM MÜLL LANDEN

BÄCKEREI BATHELT

NUR BACKEN, WAS GEGESSEN WIRD. „Weg von der Wegwerfgesellschaft, hin zur völligen Vermeidung von Brotabfällen in unserer Bäckerei!“ Auf diesem Gedanken aufbauend, entwickelte die Bäckerei ein entsprechendes Vier-Säulen-Konzept. Eine tagesgenaue Planung sorgt für möglichst leere Regale bei Ladenschluss. Es werden keine Retouren angenommen, was Handelspartnerinnen und Handelspartner veranlasst, in Mengen einzukaufen, die größtenteils tatsächlich verkauft werden. Die geringen anfallenden Übermengen an Weißbrot werden zu Bröseln oder Knödelbrot weiterverarbeitet. Restbestände werden über soziale Einrichtungen an bedürftige Familien verteilt.

Personal und Geschäftspartnerinnen und -partner waren sofort von der Idee überzeugt. Somit war der Grundstein für ein

ganzes Netzwerk gelegt, das ineinandergreifend ein gemeinsames Ziel verfolgt: „Wir werfen kein Brot in den Müll!“ Das führte zur völligen Vermeidung von Brotabfällen und zur effizienten Nutzung der hochwertigen, heimischen Ressourcen.

VIER SÄULEN, VIER GEWINNER. Das Projekt ist ein Gewinn für alle Beteiligten. Der Rohstoffeinkauf der Bäckerei konnte um mehr als zehn Prozent gesenkt werden. Die Handelspartnerinnen und Handelspartner gehen bewusster mit der eingekauften Ware um. Konsumentinnen und Konsumenten schätzen die Möglichkeit, einen gewissenhaften Umgang mit Nahrungsmitteln leben zu können. Ebenso profitieren Hilfsbedürftige von der geringen Überproduktion.

www.baeckerei-bathelt.at

NOMINIERT

SPAREN BEIM 1. STÜCK

UNIMARKT

GÜNSTIG OHNE MULTIPACKS. UNIMARKT startete als erster Supermarkt Österreichs im Mai 2014 die Initiative „Sparen beim ersten Stück“, und zwar an allen 130 Standorten in Oberösterreich, Niederösterreich, der Steiermark, Salzburg und Kärnten. Der Lebensmittelhändler verzichtet auf Multipack-Aktionen im gesamten Sortiment, wie etwa „1 + 1 gratis“. Kundinnen und Kunden bekommen bereits beim Kauf des ersten Stücks den Aktionspreis. Mit der Philosophie „Mehr Freude beim Einkaufen, weniger Ärger über vergünstigte Großpackungen“ wird mitgeholfen, Lebensmittelmüll zu vermeiden. Bei Multipack-Aktionen verderben immer wieder Lebensmittel, weil mehr eingekauft als wirklich gebraucht wird. Unterstützt werden außerdem Single- und Zweipersonenhaushalte. Die neue Preis-

politik wendet sich gegen die Überfluss- und Wegwerfgesellschaft und setzt auf Information und Sensibilisierung.

TRANSPARENZ UND BEWUSSTSEIN. Insgesamt landen in Österreich pro Jahr 157.000 Tonnen Lebensmittel im Müll. Diese Initiative kämpft gegen diese Verschwendung an. Sie soll Kundinnen und Kunden ermöglichen, ohne Zwang zum Kauf von Großpackungen einen Preisvorteil ab dem ersten Stück zu erhalten. Dadurch nehmen diese wieder bewusst Aktionen wahr. Gleichzeitig wird UNIMARKT noch transparenter und lebt einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln vor.

www.unimarkt.at

NOMINIERT

FELD – VEREIN ZUR NUTZUNG VON UNGENUTZTEM

FELD – VEREIN ZUR NUTZUNG VON UNGENUTZTEM



DER WERT DES UNGENUTZTEN. feld ist ein Verein im Raum Innsbruck, der ungenutzte materielle und immaterielle Ressourcen bündelt. Die feld-Arbeit bietet eine Austauschmöglichkeit für alle Interessierten – im konsumfreien Raum. Im Rahmen des feld-Projekts 1.0 steht das Thema „Lebensmittel“ im Mittelpunkt. Lebensmittel, die nicht genutzt werden – etwa von nicht beernteten Streuobstwiesen, landwirtschaftlichen Feldern, Privat- oder Gemeinschaftsgärten – werden gesammelt, verarbeitet und kostenfrei weitergegeben. Das Haltbarmachen stellt die derzeitige Hauptaufgabe des Vereins dar. Nach Erntekaktionen und bei Einkochtreffen entstehen Marmeladen, Chutneys und vieles mehr.

Daneben werden anlassbezogene Aktionen durchgeführt. Wenn Lebensmittel in großer Menge anfallen, die schwer haltbar zu machen sind, werden sie zeitgerecht zu Speisen verarbeitet und ausgeliefert.

VOM FELD AUF DEN TELLER. Im Mittelpunkt des Projekts 1.0 stehen die Wertschätzung der vorhandenen Lebensmittel, unabhängig von ihrer Markttauglichkeit, zudem die Erzeugung guter Lebensmittel und die Erhaltung des Wissens des Haltbarmachens. So wird der gesamte Kreislauf vom Acker bis zum Endprodukt erlebbar gemacht.

www.facebook.com/feldverein

SIEGERPROJEKT

FRISCHER WIND IN UNSERER KÜCHENWERKSTATT

LANDESBERUFSSCHULE GASTGEWERBE LOCHAU



SCHULKÜCHE ALS MULTIPLIKATOR. Die steigende Nachfrage an außerfamiliären Mahlzeiten trifft oft auf begrenzte finanzielle, räumliche und personelle Kapazitäten in Gemeinschaftsküchen. Die Leitung der Internatsküche der LBS Lochau verzichtet dennoch auf Billig- und Fertigprodukte.

Es wird ganz auf regionale, qualitativ hochwertige Lebensmittel gesetzt. Zeitlich und finanziell ist das möglich, da die Lebensmittel mit rationellen Arbeitstechniken und besonderer Sorgfalt unter dem Motto „verwenden statt wegwerfen“ behandelt werden. Es werden praktisch keine Essensreste mehr weggeworfen. Was übrig bleibt, wird durch traditionelle Konservierungsmethoden haltbar gemacht und dem Personal zum Selbstkostenpreis angeboten. Oder es wird veredelt und zu neuen Gerichten verarbeitet.

Zu den unterschiedlichen Rezepturen und Arbeitsmethoden im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind eigene Unterlagen erstellt worden. Gemeinsam mit den Anbieterinnen und Anbietern landwirtschaftlicher Produkte werden Methoden entwickelt, um diese Lebensmittel großküchentauglich zu machen.

GESUNDES SCHULESSEN OHNE MEHRKOSTEN. Die Minimierung von Küchenabfällen und eine optimierte Resteverwertung tragen entscheidend zur Wirtschaftlichkeit bei. Dadurch ist es in der Internatsküche gelungen, den Anteil regionaler Qualitätsprodukte und biologischer Waren – bei gleichbleibenden Wareneinsatzkosten – zu verdoppeln. Die Erfahrungen und Rezepturen werden sowohl an die Lehrlinge der LBS als auch in Kochkursen und im Rahmen der Veranstaltung „Kost-Bar“ weitergegeben.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Das Projekt hat große Vorbildwirkung für die Jugendlichen und trägt so zur Bewusstseinsbildung bei zukünftigen Köchinnen und Köchen bei. Die innovativen Ideen der Verarbeitung und Haltbarmachung bilden den Geschmack der jungen Menschen und finden durch die zusätzliche außerschulische Vermittlung eine breite Öffentlichkeit.

www.lbs-lochau.at

NOMINIERT

KOCHEN MIT HERZ UND HIRN

KURATORIUM WIENER PENSIONISTEN-WOHNHÄUSER

**GROSSPROJEKT WENIGER
LEBENSMITTELABFALL.** Der Bereich
Gastronomisches Management im Kurato-
rium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser ist
für alle Frischküchen in den 30 „Häusern
zum Leben“ verantwortlich. Täglich werden
8.800 Bewohnerinnen und Bewohner, das
Personal, diverse Kindergärten und Hort-
gruppen gepflegt. 2010 ergab eine Analyse,
dass die einzelnen Häuser bei gleichem
Angebot, gleichen Qualitätsstandards und
ähnlichem Equipment sehr unterschied-
liche Mengen an Lebensmittelabfällen
produzieren. Daher wurde ein Projekt zur
Lebensmittelabfallreduktion ins Leben ge-
rufen. Um Lücken zu finden und sukzessive
durch festgelegte Maßnahmen zu schließen,
wurde jeder Prozess des Bereichs analysiert.
Die positiven Projektergebnisse sind in das
gastronomische Konzept aufgenommen

worden. Damit ist an vielen verschiedenen
Stellen angesetzt worden, und es konnte mit
wenig Aufwand ein hoher Nutzen erzielt
werden.

**UMSTELLUNG ERHÖHT WOHL-
BEFINDEN.** In allen 30 Häusern kam
es zur Umstellung von Buffet- auf Service-
betrieb. Statt Filterkaffee gibt es nun
Frischbrühanlagen. Für die restlose Nutzung
der Lebensmittel wurden verschiedene Kon-
zepte erstellt. Um Kochlehrlinge für einen
respektvollen Umgang mit den Ressourcen
zu sensibilisieren, wird in Seminaren das neu
gewonnene Wissen weitergegeben. Durch
diese Maßnahmen wurden nicht nur die
Lebensmittelabfälle reduziert, sondern auch
das Wohlbefinden der Bewohnerinnen und
Bewohner erhöht.

www.haeuser-zum-leben.com

NOMINIERT

LEBENSMITTEL- LOGISTIKKONZEPT

LANDESPFLEGEHEIM MELK

**INDIVIDUELLE BEDÜR-
FNISSE ERFÜLLEN.** Das Landespflege-
heim Melk gibt täglich 200 Mittagessen aus.
Für Hospizgäste wird Wunschkost angebo-
ten. Auf frische Lebensmittel aus der Region
wird dabei besonderer Wert gelegt. Der
Logistikaufwand ist enorm: Zur Herstellung
der Wunschkost erforderliche, oft leicht
verderbliche Lebensmittel, müssen grund-
sätzlich auf Lager sein. Trotzdem kommt das
Küchenteam pro Woche mit einer 240-Liter-
Biotonne für die Entsorgung der Speiseab-
fälle aus. Basis des Logistikkonzepts ist ein
Tablettsystem, bei dem die Speisen gemäß
den Bedürfnissen jeder Person angerichtet
werden. Dahinter arbeiten ein computer-
gesteuertes Programm und ein Küchen-
chef mit einem Team, das Menschen und
Lebensmittel wertschätzt.

**GERINGER ABFALL TROTZ
FLEXIBLEN SPEISEPLANS.** Techni-
sche und logistische Möglichkeiten nützt
das Landespflegeheim Melk, um eine an
ethischen Grundsätzen orientierte Essens-
vollversorgung zu gewährleisten, die flexibel
individuelle Wünsche oder Geschmacksvor-
lieben berücksichtigt und trotzdem planbar
ist. Daneben kommt es zur Verringerung
von Abfällen, und Kosten bei Einkauf und
Entsorgung werden optimiert.

www.lhp-melk.at

NOMINIERT

BIOCHI

BIOCHI KG



WAS NICHT VERKAUFT WIRD, WIRD VERKOCHT. Seit 2007 betreiben Johann und Gabriele Ebner das „Biochi“ in Schladming: eine Kombination aus Biofachgeschäft, Bio-Bistro und vegetarisch-veganer Biokochschule. Beim Wareneinkauf achten sie auf kurze Lagerzeiten. Schlechtere Frischware oder Ware kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verwenden sie in der Küche. Der Name des Samstagsgerichtes wird auf der Wochenmenükarte bewusst nicht genannt, weil erst am Samstagmorgen entschieden wird, welche Lebensmittel zu verarbeiten sind. Die täglichen Gemüseabschnitte, Schalen von Wurzelgemüse, Petersilienstengel etc. werden zur Herstellung des „Basenfonds“ verwendet. Das Bio-Bistro bietet bewusst nur zwei Hauptgerichte während der Mittagszeit an. Diese sind auch in einer kleineren, preis-

günstigeren Version erhältlich. Die Tagesuppe gibt es in drei Größen. Bei Bedarf kann die Portionsgröße mittels „Nachschlag“ erhöht werden.

KLEINE PORTIONEN FÜR WENIGER SPEISERESTE. Durch die Möglichkeit des Nachschlags werden die Gäste angeleitet, zur kleineren Portion zu greifen. Das Ergebnis: Die durchschnittliche tägliche Menge an Speiseresten entspricht nur etwa 200 g bei 50 Gästen! Auch kam es zur Reduktion des Arbeitsaufwands, und der bessere Wareneinsatz führte zu Kostenersparnissen. Die Biochi-Kochkurse bieten darüber hinaus eine gute Gelegenheit, Privatpersonen für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

www.biochi.at

SIEGERPROJEKT

NACHHALTIGES ESSEN IM JUGEND- TREFF DONAUSTADT

JUGENDTREFF DONAUSTADT



GEMEINSAM KOCHEN UND BEWUSSTSEIN SCHAFFEN.

In Kooperation mit einer lokalen Filiale der Firma SPAR holt das Team rund um den Jugendtreff Donaustadt Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist und die nicht mehr zum Verkauf geeignet sind, ab und verarbeitet diese weiter. Mit dieser Menge kann ein- bis dreimal pro Woche eine große Anzahl an Jugendlichen verköstigt werden. Zusätzlich wird auch das Thema Nachhaltigkeit bearbeitet. Die Jugendlichen kochen, essen und erstellen gemeinsam kreative Speisen. Dabei werden Lebensmittel verwendet, die sonst im Müll landen würden, allerdings noch zum Verzehr geeignet sind.

Es wird dadurch ein starkes Bewusstsein für Lebensmittel erzeugt sowie eigenverantwortliches Handeln und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung angeregt.

Die Obstsäfte und Gemüsekompositionen stellen oft die einzige gesunde Ernährung der Jugendlichen dar und leisten damit einen konkreten Beitrag zu ihrer physischen Gesundheit. In diesem Rahmen bietet der Jugendtreff Donaustadt Interaktion, Begegnung, Kommunikation und konstruktive Auseinandersetzung zwischen verschiedenen Gruppen und Thematiken.

NACHHALTIGKEIT ZIELGRUP- PENGERECHT ERLEBEN.

Das Programm leistet einen wesentlichen gesellschaftlichen Beitrag. Den Jugendlichen wird damit ein neuer Zugang zum Thema Nachhaltigkeit ermöglicht. Die kostenlose Zurverfügungstellung der Lebensmittel ermöglicht eine warme, gesunde Mahlzeit für Jugendliche, die teilweise kein geregeltes Ernährungsverhalten oder keine Möglichkeit dazu haben.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Der Aspekt der Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird in einem sozial wertvollen Rahmen an Jugendliche vermittelt. Dabei steht das gemeinsame Erleben im Vordergrund. Das gemeinschaftliche Kochen ruft bei den Jugendlichen, für die diese Erfahrung aufgrund ihres sozialen Umfelds oft neu oder ungewohnt war, besondere Begeisterung hervor.

www.facebook.com/jugendtreff.donaustadt

NOMINIERT

PANNONISCHES PARADIES

JUNIOR COMPANY PANNONISCHES PARADIES

JUNGUNTERNEHMEN ZUR PARADEISERRETTUNG. Viele Bäuerinnen und Bauern sind gezwungen, Ware aufgrund von Beschädigung oder mangelnder „Perfektion“ wegzuerwerfen. Die 4B des Pannoneums Neusiedl am See gründete daher im Rahmen von Junior Enterprise Austria ein Unternehmen. Dieses verwertet Paradeiser, die nicht auf den Markt gebracht werden können. Die Schülerinnen und Schüler produzierten vier regionale, saisonale Paradeissoßen und ein Chutney. Die verwendeten B-Waren, roten Zwiebeln und frischen Kräuter wurden von Bauernhöfen der Region Neusiedler See zur Verfügung gestellt. Die Gläser zur Abfüllung sammelten Bekannte. Die Paradeissoßen wurden durch Erhitzung in den Kombi-Dämpfgeräten

der Schule haltbar gemacht. Auf Zusatz- und Konservierungsstoffe wurde gänzlich verzichtet.

ALLES SELBST GEMACHT. Da die Produktion in der Schule erfolgte und der Verkauf durch die Schülerinnen und Schüler selbst bewerkstelligt wurde, konnten Transportwege vermieden und dadurch CO₂-Ausstoß reduziert werden. Zusätzlich stellten sie ein kleines Rezeptbuch zusammen. Damit möchten sie darauf aufmerksam machen, dass Lebensmittel, die nicht dem optischen Ideal entsprechen, sehr wohl verwendet werden können.

www.facebook.com/pannonischesparadies

NOMINIERT

DIE LANGE REISE DES ROGGENKORNS ROGER

G. V. U. BEZIRK GÄNSERNDORF

VOM SAMEN ZUM BROT. „Die lange Reise des Roggenkorns Roger“ ist eine Unterrichtseinheit über Lebensmittel im Abfall; dieses wird vom Gemeindeverband für Aufgaben des Umweltschutzes (G. V. U.) im Bezirk Gänserndorf den Volks- und Sonderschulen des Verbands kostenlos angeboten. Seit Herbst 2012 wurden 75 Einheiten mit 1.200 Schülerinnen und Schülern abgehalten. Die Unterrichtseinheit startet thematisch mit einer Geschichte über das Roggenkorn Roger von der Aussaat am Feld über die Verarbeitung zu Mehl bis zur Brotproduktion in der Bäckerei. Die Geschichte endet mit der langen Wartezeit des Brotes in der Brotdose, bis es hart wird und dann beinahe im Restmüll landet. Im Anschluss werden Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wie Einkaufsplanung, Lagerung, Restessen sowie die richtige Entsorgung von Biomüll besprochen. Danach

können die Kinder selbst aus Roggenkörnern Mehl mahlen, Körner anbauen, Teig kneten etc. Als Abschlussgeschenk erhalten die Kinder das Buch „Die lange Reise des Roggenkorns Roger“.

ANSETZEN BEI DEN KLEINSTEN. Die Unterrichtsstunde zeigt auf, welche aufwendigen Produktionsschritte notwendig sind, um ein Grundnahrungsmittel wie Brot zu erzeugen. Außerdem soll den Schülerinnen und Schülern das Thema Lebensmittel im Abfall bewusst gemacht werden. Durch die Besprechung verschiedener Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden schon die Jüngsten bei der Reduktion von Lebensmitteln im Abfall aktiv eingebunden.

www.abfallverband.at/gaenserndorf

NOMINIERT

LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR MACHT MATURA

ABFALLWIRTSCHAFT TIROL MITTE GMBH (ATM)



EIN SCHULJAHR IM ZEICHEN DER ABFALLVERMEIDUNG. Zehn Schülerinnen aus drei Tiroler Schulen behandelten mit Unterstützung der ATM und der Stadtwerke Kufstein ein Jahr lang das Thema Lebensmittel im Abfall. Darüber schrieben sie ihre Matura- bzw. Diplomarbeiten. Gemeinsam organisierte Veranstaltungen, Ausflüge und Aktionen schufen die Basis der schulübergreifenden Zusammenarbeit. Der Film „Essen im Eimer“ und ein Vortrag führten in die Thematik ein. Anschließend gab es ein Restlbuffet aus überlagerten Lebensmitteln und nachgeerntetem Gemüse. Während des Schuljahres wurden Exkursionen zur SPAR-Zentrale in Wörgl und dem Sozialmarkt in Innsbruck abgehalten. Die Schülerinnen führten zudem Aktionen in ihren Gemeinden durch. Bei der Abschlussveranstaltung im April 2015 in Kufstein präsentierten sie ihre Matura- bzw.

Diplomarbeiten vor ihren Klassenkolleginnen und -kollegen, wichtigen Entscheidungsträgerinnen und -trägern und interessierten Bürgerinnen und Bürgern.

FRISCHER WIND UND NEUE STRATEGIEN. Die Sensibilisierung der Zielgruppe der 17- bis 20-Jährigen stand im Vordergrund des Projektes. Die Schülerinnen zeigten die komplexen Zusammenhänge entlang der Wertschöpfungskette in ihren Arbeiten auf. Sie brachten frischen Wind in die Lebensmittelabfallvermeidung, zeigten neue Strategien auf und hatten somit einen ganz anderen Zugang zu Entscheidungsträgerinnen und -trägern aus Wirtschaft und Politik. Die Veranstaltungen und die begleitende PR-Arbeit wirkten als Multiplikatoren.

www.atm-online.at

SIEGERPROJEKT

CAFÉ SOMA

**SOMA – SOZIALMARKT FÜR MENSCHEN
MIT GERINGEM EINKOMMEN**



EIN CAFÉ ALS INTERAKTIVER BEGEGNUNGSPORT. Das Café SOMA gibt es bereits seit zehn Jahren. Es wird im Rahmen des Sozialmarkts SOMA von einem überparteilich und überkonfessionell ausgerichteten Verein ohne Gewinnorientierung betrieben.

Die Idee: das angespannte Budget von Menschen, die knapp an oder unterhalb der Armutsgrenze leben, entlasten und gleichzeitig Lebensmittel vor der Entsorgung bewahren. Das Café SOMA ist bewusst als Ort der Begegnung angelegt. Hier können sich einkommensschwache und hilfsbedürftige Menschen zu äußerst günstigen Preisen bei einem Mittagessen oder einer Kaffeejause treffen. Auch Zeitungen, Zeitschriften und Spiele stehen zur Verfügung. Für den reibungslosen Betriebsablauf sorgen mittlerweile fast 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter Jobimpuls-Kräfte – Menschen mit psychischen, physischen oder sozialen Beeinträchtigungen, die zeitweise einen geschützten Arbeitsplatz benötigen.

Eine Besonderheit ist, dass das tägliche Essen in der hauseigenen Küche ausschließlich mit Lebensmitteln des SOMA Sozialmarktes hergestellt wird.

MULTIKULTURELLER GENUSS UND SOZIALE UNTERSTÜTZUNG.

Für die Zubereitung der Speisen werden keine Nahrungsmittel zugekauft. So konnten im Vorjahr mit dem Café SOMA und dem Sozialmarkt SOMA mehr als 500 Tonnen genussstaugliche Lebensmittel vor der Vernichtung bewahrt werden. Ausländische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kochen u. a. Speisen aus ihrer Heimat, um auch über den Magen zum Verständnis anderer Kulturen beizutragen. Darüber hinaus unterstützt der Verein Menschen bei Arbeits- und Wohnungssuche, Schuldenabbau u. v. m.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Das Café SOMA denkt den Vereinsgedanken konsequent weiter. Durch Zusatzaktivitäten wie Spiele oder Zeitungen wird dies auch im ländlichen Bereich gerade von älteren Personen immer besser angenommen. Hier wird Lebensmittelsparnis mit Mehrwert geboten: ein kleiner Luxus für sozial Schwache, einmal willkommener Gast zu sein. Die angebotene Freizeitgestaltung senkt die Hemmschwelle, Hilfe anzunehmen, signifikant.

www.sozialmarkt.at

NOMINIERT

SOZIALMARKT GMUNDEN

**SOZIALMARKT GMUNDEN –
VEREIN FÜR MITMENSCHEN MIT GERINGEM EINKOMMEN**

**GEMEINNÜTZIGER
MARKT.** Seit Dezember 2008 gibt es den Verein Sozialmarkt Gmunden. Dieser ist an drei Nachmittagen pro Woche geöffnet. Am Vormittag werden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus den umliegenden Lebensmittelmärkten überschüssige Waren und solche, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, abgeholt. Im Markt werden diese Waren kontrolliert und mit neuem Preis versehen. Zusätzlich erhält der Markt immer wieder überzählige Waren von Industrie und Lebensmittelerzeugerinnen und -erzeugern. Mit dem erzielten Erlös werden wiederum Grundnahrungsmittel wie Mehl, Zucker, Öl und Eier zugekauft und günstig weiterverkauft. Der nach Abzug der

Betriebskosten erwirtschaftete Gesamtgewinn wird an die Kundinnen und Kunden in Form von Einkaufsgutscheinen zurückgegeben. Somit schließt sich der Kreis. Überschüssige Waren müssen nicht entsorgt werden. Menschen mit geringem Einkommen haben die Möglichkeit, sehr günstig einzukaufen.

**GEGEN BEDÜRFTIGKEIT UND
VERSCHWENDUNG.** Über die Sozialämter im Bezirk können Einkaufsberechtigungen nach Nachweis der Bedürftigkeit beantragt werden. Der Markt unterbindet damit nicht nur Lebensmittelverschwendung, sondern bietet durch die günstige Einkaufsmöglichkeit auch soziale Absicherung.

NOMINIERT

LEBENSMITTEL- FAIRTEILER

KOSTNIXLADEN GRATKORN

**FAIRTEILEN STATT WEG-
WERFEN.** Das Projekt „Kostnixladen“ will nicht nur aktiv gegen die Verschwendung und damit für die Umwelt arbeiten, sondern vor allem „alten, abgelegten und unerwünschten“ Dingen ihren Wert und ihre Wertschätzung zurückgeben. Teil dieses Projekts ist ein Fairteiler für Lebensmittel, die für den Müll bestimmt sind. Mehrmals pro Woche werden Lebensmittel von örtlichen Lebensmittelgeschäften abgeholt, in den Fairteiler gebracht und im Kostnixladen verschenkt. Auch die Besucherinnen und Besucher haben die Möglichkeit, ihre Lebensmittel im Fairteiler abzugeben. Der Laden wird integrativ geführt, es gibt keine Selektion oder Zuteilung nach sozialer Bedürftigkeit.

**SELBST ENTSCHIEDEN, WAS
GENIESSBAR IST.** Zusätzliches Anliegen ist es, bei Menschen ein Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel zu schaffen. In der Kommunikationsecke kommen die Menschen ins Gespräch. Ein wichtiges Thema u. a. ist, dass Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist, noch lange genießbar sein können.

www.kostnixladengratkorn.wordpress.com

NOMINIERT

SAPADU – SMART KOCHEN

SAPADU



EINE APP FÜR DEN BEWUSSTEN EINKAUF. Eine schnelle, gesunde und gleichzeitig umweltfreundliche Ernährung erfordert meist viel Planung, Zeit sowie Zugang zu Informationen. Um diesen täglichen Balanceakt einfacher, zeitsparender und vor allem auch mit mehr Spaß bewältigen zu können, entstand die Idee zur Smartphone-App SAPADU. Ziel: umweltfreundliches Kochen einfach zu gestalten und damit etwa 30 Prozent des Lebensmittel Mülls in Haushalten zu vermeiden. Die App setzt bei täglichen Arbeiten wie Planung, Einkauf und Zubereitung von Lebensmitteln an. Sie vereinfacht diese Abläufe für Userinnen und User und versieht sie mit einem Mehrwert. Sie verschafft schnell Überblick über zu Hause vorhandene Lebensmittel und schlägt auf

Basis dieses Vorrats Rezepte und Einkaufslisten vor. Die Rezeptdatenbank orientiert sich dabei an den Kriterien einfach, gesund und umweltbewusst. Regionalen und saisonalen Zutaten wird der Vorzug gegeben.

NACHHALTIGES ESSEN FÜR JEDE GELDBÖRSE. Alltagsvereinfachung, der Zugriff zu interessanten Lebensmittelinformationen in einem „Food Wiki“ und Vernetzung mit Gleichgesinnten stehen im Vordergrund. SAPADU verändert Ess- und Konsumgewohnheiten und senkt so 30 Prozent des Lebensmittel Mülls pro Haushalt und Jahr. Außerdem kann so jeder Haushalt durchschnittlich 300 Euro pro Jahr sparen.

www.sapadu.at

SIEGERPROJEKT

FOODSHARING ÖSTERREICH

VEREIN FOODSHARING ÖSTERREICH



VERSCHENKEN STATT WEGWERFEN. Der Kerngedanke von foodsharing besteht darin, noch genießbare Lebensmittel vor der Mülltonne zu bewahren. Ziel ist, der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Auf der Plattform myfoodsharing.at/lebensmittelretten.de können Privathaushalte nicht benötigte Lebensmittel in Essenskörben online stellen. Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden dürfen, können bei Betrieben abgeholt werden.

In Städten und Gemeinden haben ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sogenannte FairTeiler aufgestellt: Kühlschränke und Regale, in die jede und jeder überschüssige Lebensmittel geben kann, um sie anderen zur Verfügung zu stellen. Österreichweit gibt es bereits 33 Standorte.

foodsharing ist bei Festivals oder Messen vertreten. Dort soll Bewusstsein dafür geschaffen werden, dass Lebensmittelverschwendung gemeinsam vermieden werden kann. Damit wird ein Beitrag dazu geleistet, dieses globale Problem lokal zu lösen und aufzuzeigen, dass Nahrung auch einen ideellen Wert hat und durch achtsameren Umgang mit Lebensmitteln deren Verschwendung reduziert werden kann.

EINE MODERNE FORM DES TEILENS. Hinter foodsharing steht ein gemeinnütziger Verein, der ausschließlich durch die unentgeltliche, ehrenamtliche Arbeit von engagierten Menschen in Österreich getragen wird. Seit Juni 2014 wurden österreichweit bereits 5.994 Essenskörbe übergeben und damit 55.540 Kilogramm Lebensmittel gerettet. Durch die starke Urbanisierung leben immer mehr Menschen in Anonymität und scheuen sich, überschüssige Lebensmittel einfach im näheren Umfeld zu verteilen. Daher ist das Zusammenbringen von Menschen, die gerne Reste verschenken und annehmen, eine neue Form des Teilens.

BEGRÜNDUNG DER JURY

foodsharing hat großes Zukunftspotenzial, da es vor allem junge Menschen anspricht und die Leute zusammenbringt. Die Ausrichtung auf Privathaushalte ermöglicht eine riesige Breitenwirkung. Es ist faszinierend, dass das Konzept trotz eventueller Skepsis, von Fremden Lebensmittel anzunehmen, funktioniert.

www.myfoodsharing.at
www.lebensmittelretten.de

NOMINIERT

EASY-MEAL

BERNHARD HARTLEB / INNOVATIVE SOLUTIONS

INTERNATSBETRIEB OPTIMIEREN. easy-meal wurde 2011 ins Leben gerufen, um den alltäglichen Aufwand in Internaten und Schulheimen zu reduzieren und der Verschwendung von Lebensmitteln vorzubeugen. Durch Zusammenarbeit mit den Lehrenden und durch die Verwendung von elektronischen Schülerausweisen konnten auch weitere Tätigkeiten des Internatsbetriebes vereinfacht werden. Über eine Website können die Schülerinnen und Schüler ihr Menü online vorbestellen. Zur Essenszeit wird die Bestellung an einem Terminal mit der edu.card abgerufen und automatisch verrechnet. Auch externe Schülerinnen und Schüler und Personal haben die Möglichkeit, am Monatsende eine Rechnung

zu bekommen. Im vergangenen Jahr wurde easy-meal bereits an vier Schulen erfolgreich eingesetzt; insgesamt wurden 280.000 Essen verrechnet.

ÖKONOMISCH UND EINFACH. Die Reduktion von Lebensmittelverschwendung ist bewusst nur ein indirektes Ziel. Bisher war eine Bedarfserhebung für die Schulküche mit einem erheblichen Mehraufwand für Personal sowie Schülerinnen und Schüler verbunden. Ziel von easy-meal ist es, diesen zu eliminieren, damit die Reduktion von Abfällen ökonomisch umgesetzt werden kann.

www.easy-meal.at

NOMINIERT

BIONAUT.AT

FLORIAN PICKL UND EWALD MURSIC

PLATTFORM FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL. Auf der kostenlosen Lebensmittelplattform bionaut.at können Besucherinnen und Besucher Lebensmittel zum Verkauf oder Tausch anbieten und die Inserate selbst interaktiv bearbeiten. Ziel dieser Seite ist es, eine regionale und saisonale Ernährung sowie den bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln zu fördern. bionaut.at versucht, Menschen mit Bäuerinnen und Bauern sowie privaten Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten in unmittelbarer Umgebung zusammenzubringen. Dadurch kommt es nicht nur zur Vermeidung unnötiger Transportwege, sondern es wird auch die lokale Produktion unterstützt. Durch den direkten Kontakt werden höhere Erlöse erzielt.

GUTES AUS NÄCHSTER NÄHE. bionaut.at will regionale und saisonale Produkte fördern sowie einen bewussteren Umgang mit Nahrungsmitteln schaffen. Überproduktion soll über die Plattform ihre Abnehmerinnen und Abnehmer finden, unnötige Lebensmittelverpackungen entfallen durch den direkten Kontakt zur nächstgelegenen Produktionsstätte. Über eine Umkreissuche können Benutzerinnen und Benutzer die nächstgelegene Bezugsquelle auf der Landkarte ausfindig machen.

www.bionaut.at

NOMINIERT

DIE LEBENSMITTEL- RETTER

DIE LEBENSMITTELRETTER



HILFE FÜR VIELFÄLTIGE PROJEKTE. Der Verein „Die Lebensmittelretter“ sammelt seit Sommer 2014 Lebensmittel bei Supermärkten und kleinen Gewerbebetrieben ein und verteilt diese an Bedürftige. Die Weitergabe von noch essbaren Lebensmitteln an soziale Einrichtungen, Bedürftige, Bettlerinnen und Bettler sowie Obdachlose erfolgt ohne großen formalen Aufwand. So werden mit „Augustin – Versorgung mit Brot und Gebäck von der Bäckerei ums Eck“ 300 Kilogramm Brot wöchentlich gerettet. Im „Freunde Schützen Haus“ können Flüchtlinge, die außerhalb der Grundversorgung leben, zu Lebensmitteln gelangen. Im Rahmen von „Viki sozial“ werden Lebensmittel für die Suppenküche bereitgestellt. Mit „Teile deinen Tee“ besteht ein eigenes Sozialprojekt.

UNKOMPLIZIERTE VERSORGUNG BENACHTEILIGTER. Über Facebook und Bezirksgruppen wird besonders die junge Zielgruppe angesprochen und in die Rettung von Lebensmitteln sowie in soziale Projekte eingebunden. Die Lebensmittelretter bieten in ganz Wien schnelle und unbürokratische Hilfe. Derzeit liegen die Kosten nahe null, es werden im Jahresschnitt 100 Personen versorgt, die Tendenz ist stark steigend.

www.dielebensmittelretter.wordpress.com

RICHTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

- Bewusst einkaufen
- Lebensmittel richtig lagern
- Haltbarkeit der Lebensmittel z. B. durch Einfrieren verlängern
- Abgelaufenes nicht gleich wegwerfen
- Köstliche Restl-Menüs zaubern
- Auf regionale und saisonale Qualität setzen
- Impulskäufe vermeiden
- Einkaufsliste schreiben
- Kühlschrankreihen richtig nutzen
- Wochenspeiseplan erstellen

Weitere praktische Tipps und hilfreiche Tricks für einen verantwortungsvollen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln finden Sie in der Broschüre **Lebensmittel sind kostbar – 100 Fakten und Tipps**.

Diese kann kostenlos unter service@bmlfuw.gv.at bestellt werden.

Nähere Infos unter: bmlfuw.gv.at/lebensmittelsindkostbar



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

bmlfuw.gv.at

FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH.

UNSER ZIEL ist ein lebenswertes Österreich in einem starken Europa: mit reiner Luft, sauberem Wasser, einer vielfältigen Natur sowie sicheren, qualitativ hochwertigen und leistbaren Lebensmitteln. Dafür schaffen wir die bestmöglichen Voraussetzungen.

WIR ARBEITEN für sichere Lebensgrundlagen, eine nachhaltige Lebensart und verlässlichen Lebensschutz.



BUNDESMINISTERIUM
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT,
UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**