



LEITFADEN LEBENSMITTEL WEITERGABE

an soziale und karitative Einrichtungen in Graz

Stand: Dezember 2015



Umweltamt | Schmiedgasse 26/IV | 8011 Graz
Tel.: +43 316 872-4388 | www.umwelt.graz.at

STADT
GRAZ
UMWELT



INHALTSVERZEICHNIS

1.	Einleitung.....	3
2.	Ziel des Leitfadens	4
3.	Warum sollten Lebensmittel weitergegeben werden?.....	5
4.	Wie funktioniert die Lebensmittelweitergabe an soziale und karitative Einrichtungen?.....	5
5.	Rechtliche Rahmenbedingungen	6
6.	Soziale und karitative Einrichtungen in Graz	7
6.1.	VinziMarkt.....	8
6.2.	Fair-Teiler	11
6.3.	Caritas – Marienstüberl	16
6.4.	Team Österreich Tafel Graz.....	19
6.5.	Pfarrten in Graz.....	20
7.	Lebensmittel wertschätzen – Tipps für Einkauf und Lagerung	22
8.	Film und Büchertipps	24



1. EINLEITUNG

Die heutige Gesellschaft hat sich zu einer Wegwerfgesellschaft entwickelt. In Österreich werden täglich unzählige Tonnen an Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette weggeworfen. Diese Lebensmittel werden aufgrund verschiedenster Gründe entsorgt, so dass laut internationalen Schätzungen zwischen 10 – 40 % der weltweiten Lebensmittel nicht verzehrt werden – sondern entsorgt. Einige Gründe für die Entsorgung der Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr noch geeigneten wären, sind Überproduktion, zu große Lagerbestände, ein zu kurzes Haltbarkeitsdatum, Verpackungsschäden, Fehletikettierungen oder sie werden von Haushalten aufgrund von falscher Mengenplanung und falscher Lagerung nicht mehr konsumiert. Die falsche Interpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums führt ebenso oftmals dazu, dass Lebensmittel entsorgt werden, obwohl diese noch für den menschlichen Verzehr geeignet wären. Prinzipiell bedeutet das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht, dass ein Lebensmittel nicht mehr genießbar ist. Normalerweise sind Lebensmittel länger haltbar und genießbar als das Mindesthaltbarkeitsdatum anzeigt. Dies gilt nicht für das Verbrauchsdatum – Lebensmittel die das Verbrauchsdatum überschritten haben, sollten nicht mehr konsumiert werden, da diese meist leicht verderblich sind.

In Österreich werden jährlich ca. 166.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen – umgerechnet in Euro entspricht dies zirka einem jährlichen Verlust von 300 bis 400 Euro für einen österreichischen Haushalt. Um Lebensmittel zu produzieren werden wertvolle Ressourcen wie landwirtschaftliche Flächen, Wasser, Energie, menschliche Arbeit und Rohstoffe benötigt. Werden die Lebensmittel entsorgt und somit nicht konsumiert, war die Nutzung dieser Ressourcen vergebens.

Der verschwenderische Umgang mit Lebensmitteln ist in den letzten Jahren immer größer geworden. Es ist daher notwendig, Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung zu schaffen, auch weil die Kluft zwischen verschwenderischem Umgang mit Lebensmitteln und der Anzahl an Personen, die sich keine Lebensmittel mehr leisten können, immer größer wird.

¹ <http://rstb.royalsocietypublishing.org/content/royptb/365/1554/3065.full.pdf>

² <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html>



2. ZIEL DES LEITFADENS

Im Rahmen der Entwicklung des „Abfallvermeidungsprogrammes der Stadt Graz“ wurde vom Grazer Umweltamt ein Leitfaden zur Lebensmittelweitergabe an soziale und karitative Einrichtungen ausgearbeitet. Ziel des Leitfadens ist es, die Weitergabe von Lebensmitteln zu erleichtern und verschiedene Interessensgruppen über die Lebensmittelweitergabe an soziale und karitative Einrichtungen in Graz zu informieren. Zielgruppen des Leitfadens sind private Personen/Haushalte, der Lebensmittelhandel sowie Veranstalter/Caterer und Ähnliche, welchen ein Überblick zur Lebensmittelweitergabe an soziale und karitative Einrichtungen gegeben werden soll. Um eine sichere Weitergabe von Lebensmittelabgaben für alle Interessensgruppen zu fördern, werden in diesem Leitfaden die wichtigsten Aspekte und Informationen zusammengefasst. Der Leitfaden ist ein wichtiger Bestandteil zur intensiveren Vernetzung von verschiedenen AkteurInnen entlang der ganzen Wertschöpfungskette und ermöglicht damit die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und fördert eine nachhaltige Entwicklung.



3. WARUM SOLLTEN LEBENSMITTEL WEITERGEGEBEN WERDEN?

Lebensmittel sind wertvoll! Lebensmittel sind die Grundlage unserer Existenz, deswegen sollte man auch respektvoll damit umgehen. Mit der Lebensmittelweitergabe wird ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet, und das sowohl in ökonomischer wie auch in ökologischer und sozialer Hinsicht. Die Weitergabe von nicht konsumierten bzw. nicht verkauften Lebensmitteln ist nicht nur eine Aufgabe im Dienste der Menschlichkeit, sie bringt auch verschiedenste Vorteile für alle Beteiligten mit sich. Jedes Lebensmittel braucht zur Herstellung kostbare Ressourcen. Die Ressourcen, die zur Produktion von Lebensmittel aufgewendet wurden, werden durch die Weitergabe von Lebensmittel sinnvoll genutzt. Die Lebensmittelweitergabe ist eine gute Maßnahme zur Abfallvermeidung. Besonders die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale und karitative Einrichtungen kann dazu beitragen, die Lebenssituation von sozial benachteiligten Personen zu verbessern und diese in physischen und psychischen Situationen zu entlasten sowie die soziale Ausgrenzung zu mildern.

4. WIE FUNKTIONIERT DIE LEBENSMITTELWEITERGABE AN SOZIALE UND KARITATIVE EINRICHTUNGEN?

Die Lebensmittelweitergabe an soziale und karitative Einrichtungen ist prinzipiell sehr einfach gestaltet. Lebensmittel, die noch für den menschlichen Verzehr geeignet, aber nicht mehr marktgängig sind, können von verschiedenen Interessensgruppen wie z.B.: Produktions- und Verarbeitungsbetrieben, Groß- und Einzelhandel oder Veranstaltern, Caterern oder der Gastronomie kostenlos an eine soziale oder karitative Einrichtung zur Verfügung gestellt werden. Die gespendeten Lebensmittel werden dann entweder von einer sozialen bzw. karitativen Einrichtung abgeholt oder direkt an diese geliefert und anschließend an bedürftige Menschen, entweder kostenlos oder für einen geringen Kostenersatz, abgegeben. Durch die Lebensmittelweitergabe erhalten Lebensmittel, die für die Entsorgung bestimmt waren, ein zweites Leben und werden einem sinnvollen Gebrauch zugeführt.



5. RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

Der gesetzeskonforme Umgang mit Lebensmitteln in Österreich ist durch das Lebensmittelrecht umfangreich geregelt. Für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale und karitative Einrichtungen gelten in Österreich alle Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts, so auch das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz. Soziale und karitative Einrichtungen werden daher als Lebensmittelunternehmen kategorisiert, wenn diese zur Verfügung gestellte Lebensmittel an andere Organisationen oder direkt an sozial bedürftige Personen weitergeben. Diese Einteilung gilt ganz unabhängig davon, ob die Lebensmittel entgeltlich oder unentgeltlich abgegeben werden, da es sich um eine Verlängerung der herkömmlichen Wertschöpfungskette handelt. Aus diesem Grund müssen alle einschlägigen Rechtsvorschriften uneingeschränkt eingehalten werden. Auch die an der Lebensmittelweitergabe beteiligten sozialen und karitativen Einrichtungen haben für die Erfüllung der Kriterien gemäß dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz Sorge zu tragen. Weitere Informationen zu den rechtlichen Aspekten können aus dem Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmittel an soziale Einrichtungen des Ministeriums für ein lebenswertes Österreich entnommen werden .

³ http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/5/3/0/CH1176/CMS1325589150703/leitfaden_weitergabe_lebensmittel.pdf



6. SOZIALE UND KARITATIVE EINRICHTUNGEN IN GRAZ

In Österreich gibt es insgesamt 64 soziale und karitative Einrichtungen sowie 34 Märkte, die zum Dachverband SOMA Österreich & Partner zählen, die nicht mehr marktfähige, aber noch genussfähige Lebensmittel vor der Entsorgung bewahren und diese armutsgefährdeten und armutsbetroffenen Menschen zugutekommen lassen. In Graz gibt es eine Vielzahl an sozialen, karitativen und kirchlichen Einrichtungen sowie Einrichtungen unter dem Dachverband SOMA Österreich & Partner, die Lebensmittelspenden armutsgefährdeten und armutsbetroffenen Menschen zugutekommen lassen. Im Durchschnitt werden allein in Graz jährlich zirka 400 Tonnen an Lebensmittelabfällen durch die Weitergabe von Lebensmitteln eingespart. Im Folgenden werden die in Graz ansässigen Institutionen aufgelistet und generelle Informationen über jede einzelne Organisation präsentiert. Zusätzlich können Informationen über Kriterien und Rahmenbedingungen zur Weitergabe von Lebensmitteln an die jeweiligen Organisationen entnommen werden.



6.1. VINZIMARKT

In Graz befinden sich zwei der 34 Sozialmärkte (SOMA), in denen rund 60.000 Kunden betreut werden. Die SOMA Österreich & Partner Märkte sind ein gemeinnütziger Verein mit klaren Richtlinien bezugnehmend auf die Preisgestaltung und Lebensmittelhygiene. In den zwei Grazer Märkten werden täglich zirka 150 KundInnen betreut. Im VinziMarkt erhält man jene Lebensmittel, die vor der Entsorgung bewahrt wurden, zu einem Maximalpreis von 30 % des Normalwerts. Lebensmittel können von allen finanziell bedürftigen GrazerInnen, die alleine nicht über ein Einkommen von 950 Euro/Monat bzw. zu zweit 1.450 Euro zzgl. 150 Euro pro Kind verfügen, bezogen werden.

Allgemeiner Kontakt

Ansprechperson: Heidi Anderhuber
Adresse: Karl-Morre-Straße 9, 8020 Graz
Telefon: 0699 81834577
E-Mail: vinzimarkt@vinzi.at
Homepage: <http://www.vinzi.at/de/vinzimarkt-graz/>
Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag: 9.00 – 13.00 Uhr
Donnerstag: 14.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 12.00 Uhr

Ansprechperson: Heidi Anderhuber
Adresse: Herrgottwiesgasse 51, 8020 Graz
Telefon: 0699 81834577
E-Mail: vinzimarkt@vinzi.at
Homepage: <http://www.vinzi.at/de/vinzimarkt-graz/>
Öffnungszeiten: Dienstag und Mittwoch: 14.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag: 9.00 – 13.00 Uhr



Lebensmittelweitergabe von privaten Personen/ Haushalten

Welche Lebensmittel dürfen Privatpersonen zum VinziMarkt bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Private Personen oder Haushalte, die Lebensmittel zum VinziMarkt bringen möchten, können diese täglich ab 7.00 Uhr direkt im Geschäft in der Karl-Morre-Straße abgeben. Die Lebensmittel müssen noch genießbar und für den menschlichen Verzehr geeignet sein. Gerne könne auch Obst aus dem eigenen Garten, Süßigkeiten von etwaigen Feiertagen uvm. zum VinziMarkt gebracht werden. Prinzipiell gilt, Lebensmittel die man selbst noch essen oder verarbeiten würde, also mit gutem Gewissen weitergeben kann, werden gerne angenommen. Von privaten Personen/ Haushalten können aufgrund von logistischen Problemen keine Lebensmittel abgeholt werden. Offene Fragen zu diesem Thema werden von Frau Anderhuber gerne beantwortet.

Lebensmittelweitergabe von Lebensmittelunternehmen

Welche Lebensmittel dürfen Lebensmittelunternehmen zum VinziMarkt bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Aufgrund beschränkter räumlicher Kapazitäten des VinziMarktes sollten Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel an den VinziMarkt weitergeben möchten, zuerst mit Frau Anderhuber über die zur Verfügung gestellten Mengen Rücksprache halten. Die zur Verfügung gestellten Lebensmittel müssen genussfähige im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes sein, damit sie an den VinziMarkt weitergegeben werden dürfen.



LEITFADEN LEBENSMITTELWEITERGABE

Lebensmittelweitergabe von Veranstaltungen/Caterings und Ähnlichen

Welche Lebensmittel dürfen Veranstalter/Caterer oder Ähnliche zum VinziMarkt bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Veranstalter/Caterer und Ähnliche, die gerne Lebensmittel an den VinziMarkt weitergeben wollen, werden gebeten, die Lebensmittelspenden in die Karl-Moore-Straße zu bringen. Eine Abholung der Lebensmittel ist aufgrund logistischer Probleme nur vormittags möglich. Bei den durch Veranstalter/Caterer und Ähnlichen zur Verfügung gestellten Lebensmitteln muss es sich um Trockenware handeln. Lebensmittel, die erneuert erhitzt und gekocht werden müssen, dürfen nicht weitergegeben werden. Es wird ebenso um Rücksprache mit Frau Anderhuber gebeten.



6.2. FAIR-TEILER

Fair-Teiler ist eine Plattform zur Verteilung von überschüssigen Lebensmitteln in Österreich und Deutschland. Die Fair-Teiler sind ein Projekt des Vereins Foodsharing e. V., das es seit Dezember 2013 auch in Graz gibt. 190 FoodsaverInnen holen im Raum Graz bei 51 kooperierenden Betrieben täglich Lebensmittel ab, die andernfalls entsorgt werden müssten. Seit der Einführung des Projektes wurden in Graz bei rund 4.000 Einsätzen über 25 Tonnen Lebensmittel für die Weitergabe gesichert. Orte, zu denen Lebensmittel gebracht und/oder kostenlos von dort mitgenommen werden dürfen, werden „Fair-Teiler“ bezeichnet. Der Fair-Teiler ist ein Kasten oder ein Kühlschrank, welcher im öffentlichen Raum steht und somit für jeden Menschen frei zugänglich ist. Die in den „Fair-Teilern“ angebotenen Lebensmittel dürfen von jedem Menschen frei entnommen werden. Foodsharing ist ausschließlich für die Wartung und Reinigung der „Fair-Teiler“ zuständig. Wie einer Aufschrift zu entnehmen ist, basiert das Benützen eines „Fair-Teilers“ in Eigenverantwortung. Die Haftung liegt daher bei jener Person, die Lebensmittel aus dem „Fair-Teiler“ entnimmt. Welche Personen Lebensmittel aus einem „Fair-Teiler“ entnehmen, ist nebensächlich, da es in erster Linie darum geht, noch genießbare Lebensmittel einem Konsum zuzuführen. Es ist allerdings wünschenswert, dass durch die „Fair-Teiler“ Lebensmittel an Bedürftige gelangen. Es wird darauf vertraut, dass die Menschen rational einschätzen, wie viel sie verbrauchen können und sich somit eine angemessene Menge an Lebensmittel herausnehmen.

Allgemeine Information

Ansprechperson: Katrin Lampel
Telefon: 0650 2606890
E-Mail: tiniLampel@hotmail.com
Homepage: <http://foodsharing.at/>
Wiki: <http://wiki.lebensmittelretten.de/Hauptseite>



LEITFADEN LEBENSMITTELWEITERGABE

In Graz gibt es insgesamt 13 „Fair-Teiler“- Kästen und 5 „Fair-Teiler“ Kühlschränke. Diese befinden sich an den folgenden Orten:

„Fair-Teiler“- Kästen in Graz

1. Bezirk: Innere Stadt Forum Stadtpark
Stadtpark 1, 8010 Graz
Zugang: immer
2. Bezirk: St. Peter WIST Studentenwohnheim
Moserhofgasse 36, 8010 Graz
(im 1. Stock)
Zugang: immer
3. Bezirk: Eggenberg Stadtteilbüro Eggenlend
Vinzenzgasse 25, 8020 Graz
Zugang: immer
4. Bezirk: Lend Mariahilferplatz (vor der Kirche)
Mariahilferplatz 3, 8020 Graz
Zugang: immer
5. Bezirk: Geidorf Gebäude der ÖH Uni Graz, EG
Schubertstraße 6a, 8010 Graz
Zugang: Mo - Fr: 9.00 - 20.00 Uhr
6. Bezirk: Geidorf Attemsgarten (Ende Gasse, bei Uni)
Attemsgasse 25, 8010 Graz
Zugang: immer
7. Bezirk: Gries Büro der Nachbarschaften
Kernstockgasse 20, 8020 Graz
Zugang: immer
8. Bezirk Jakomini GMOTA Kollektivcafé
Münzgrabenstraße 57, 8010 Graz
Zugang: immer
9. Bezirk Eggenberg FH/Stadtbibliothek
Eggenberger Allee 13a, 8020 Graz
Zugang: immer



10. Bezirk: Lend Vor dem OPENSPLACE
Annenstraße 27, 8020 Graz
Zugang: immer
11. Bezirk: Lend Zwischen Lendhaus und Bioladen
Grüne Gasse 2, 8020 Graz
Zugang: immer
12. Bezirk: Lend Friedensbüro Graz/ NaNet
Kalvariengürtel 7, 8020 Graz
Zugang: immer
13. Bezirk: Jakomini Beim Weltladen
Reitschulgasse 14
Zugang: immer

„Fair-Teiler“- Kühlschränke

1. Bezirk: Lend Zwischen Lendhaus und Bioladen
Grüne Gasse 2, 8020 Graz
Zugang: immer
2. Bezirk: Jakomini GMOTA Kollektivcafé (Vorraum Open Space)
Münzgrabenstraße 57, 8010 Graz
Zugang: immer
3. Bezirk: St. Leonhard Räumlichkeiten der HTU in der Alten Technik, EG
Rechbauerstraße 12, 8010 Graz
Zugang: Mo - Do: 8.00- 16.00 Uhr
Fr: 8.00 - 14.30 Uhr
4. Bezirk: Eggenberg Stadtteilbüro Eggenlend
Vinzengasse 25, 8020 Graz
Zugang: Mo: 9.00 - 12.00 Uhr
Do: 16.00 - 19.00 Uhr
5. Bezirk: Geidorf Gebäude d. ÖH Uni Graz, EG
Schubertstraße 6a, 8010 Graz
Zugang: Mo - Fr: 9.00 - 20.00 Uhr



LEITFADEN LEBENSMITTELWEITERGABE

Lebensmittelweitergabe von privaten Personen/ Haushalten

Welche Lebensmittel dürfen Privatpersonen zum „Fair-Teilern“ bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Privatpersonen können übrig gebliebene Lebensmittel zu allen oben genannten „Fair-Teiler“ Kästen und Kühlschränken bringen. Es sollen nur Lebensmittel geteilt werden, die man selbst auch noch essen würde. Lebensmittel, die noch in Ordnung sind, können auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weitergegeben werden, nicht aber nach Ablauf des Verbrauchsdatums. Bei Lebensmittel mit Verbrauchsdatum darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Folgende Lebensmittel dürfen aufgrund eines potentiellen Gesundheitsrisikos nicht geteilt werden: Schweinemett; Rindergehacktes; Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch; frisch zubereitete Speisen, die rohes Ei enthalten; Cremes und Pudding; Tiramisu und Mayonnaise (wenn mit Ei und Milch selbst hergestellt); Alkohol, da die Abgabe an Jugendliche unter 18 Jahr nicht gestattet ist und das bei den „Fair-Teilern“ nicht kontrolliert werden kann. Folgende Lebensmittel dürfen nur in „Fair-Teiler“-Kühlschränken geteilt werden: Nudel- und Kartoffelsalat; Kuchen mit nicht durchbackener Füllung wie Bienenstich, Creme und Sahnetorten; Lebensmittel die lt. Verpackung bei +2° bis +8° gelagert werden sollen. Weitere Info Informationen sind auf der Fair-Teiler Homepage nachzulesen.

Lebensmittelweitergabe von Lebensmittelunternehmen

Welche Lebensmittel dürfen Lebensmittelunternehmen zu den „Fair-Teilern“ bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Lebensmittelunternehmen die Lebensmittel an die „Fair-Teiler“ weitergeben wollen, können einen Vertrag mit dem Dachverein „foodsharing Österreich – Lebensmittel retten und teilen“ über die Lebensmittelzuwendung abschließen. Nach Abschluss dieses Vertrages ist rechtlich geregelt, dass der Betrieb keine Haftung für an foodsharing abgegebene Lebensmittel mehr übernimmt. Die Kriterien für die weitergegeben Lebensmittel sind dieselben wie die für private Personen und Haushalte (siehe oben). Die Kooperation mit den „Fair-Teilern“ birgt einige Vorteile für Betriebe mit sich und trägt dazu bei, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Frau Katrin Lampel.



Lebensmittelweitergabe von Veranstaltungen/Caterings und Ähnlichen

Welche Lebensmittel dürfen Veranstalter/Caterer oder Ähnliches zu den „Fair-Teilern“ bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Veranstalter/Caterer und Ähnliche, die Lebensmittel an die „Fair-Teiler“ weitergeben möchten, sollen bitte nur Lebensmittel weitergeben, die sie selbst auch noch essen würden. Bei Veranstaltern/Caterern ist im Besonderen darauf zu achten, welche Art von Lebensmittel in die „Fair-Teiler“ gegeben werden, da in diesem Bereich oftmals schon fertig gekochte Gerichte anfallen können. Bei diesen Lebensmitteln sollte besonders darauf geachtet werden, dass diese in die „Fair-Teiler“-Kühlschränke gebracht werden, um die Genießbarkeit der Lebensmittel weiterhin zu garantieren. Um hygienischen Bedingungen und Sauberkeit in den Kästen und Kühlschränken gewährleisten zu können, sollten die weitergegebenen Lebensmittel in einer angemessenen Verpackung hinterlegt werden.



6.3. CARITAS – MARIENSTÜBERL

Das Marienstüberl in Graz ist eine Begegnungsstätte für Menschen, die am Rande der Gesellschaft stehen. Das Marienstüberl sorgt mit verschiedensten Angeboten für das leibliche Wohl seiner Gäste und bietet eine Atmosphäre in der Menschen so angenommen werden, wie sie sind, in der sie ihre Würde und den Sinn des Lebens wiederfinden. Die ausgegebenen Lebensmittel und Mahlzeiten werden aus weitergegebenen Lebensmitteln zubereitet. Das Marienstüberl bietet täglich ein Frühstück ab 9 Uhr, ein Mittagessen für insgesamt zirka 200 Gäste um 12 Uhr und 13 Uhr und in der Winterzeit gibt es zusätzlich noch eine Nachmittagsjause. Ebenso bietet die Einrichtung jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag von 12 Uhr bis 14 Uhr eine Lebensmittelausgabe für Familien an. Das Angebot des Marienstüberls richtet sich an bedürftige Menschen, die einen Ausweis der Caritas besitzen.

Lebensmittelweitergabe von privaten Personen/Haushalten

Allgemeine Information

Ansprechperson:	Schwester Elisabeth
Adresse:	Mariengasse 24/Kleisstraße 73, 8020 Graz
Telefon:	0316/8015-302
E-Mail:	marienstueberl@caritas-steiermark.at
Homepage:	https://www.caritas-steiermark.at/hilfe-angebote/menschen-in-not/gesundheit/essen/marienstueberl/
Öffnungszeiten:	April - Oktober: 08.00 - 14.00 Uhr November - März: 08.00 - 16.00 Uhr



Welche Lebensmittel dürfen Privatpersonen ins Marienstüberl bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Als private Person oder privater Haushalt kann ich Lebensmittel an das Marienstüberl spenden, die noch guten Gewissens weitergeben werden können und für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Lebensmittel die das Verbrauchsdatum bereits erreicht haben, können nicht mehr abgegeben werden. Gerne werden auch Lebensmittel wie Obst und Gemüse aus eigenen Gärten angenommen. Die Lebensmittel müssen direkt in das Marienstüberl gebracht werden, da eine Abholung durch die Organisation aufgrund von logistischen Problemen nicht möglich ist.

Lebensmittelweitergabe von Lebensmittelunternehmen

Allgemeine Information

Ansprechperson: Michael Lintner
Adresse: Eggenberggürtel 38, 8020 Graz
Telefon: 0316/8015731
E-Mail: michael.lintner@caritas-steiermark.at

Welche Lebensmittel dürfen Lebensmittelunternehmen ins Marienstüberl bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel an das Marienstüberl weitergeben wollen, sollen sich bitte direkt in Kontakt mit Herrn Lintner setzen. Sollte es sich um einmalige Spenden handeln, können diese ohne weiteres auch direkt an das Marienstüberl weitergegeben werden, sofern es dabei nicht um größere Mengen geht. Bei einmaligen Spenden bitte Schwester Elisabeth kontaktieren (Kontaktdaten siehe Lebensmittelweitergabe von privaten Personen/ Haushalten)!



LEITFADEN LEBENSMITTELWEITERGABE

Lebensmittelweitergabe von Veranstaltungen/Caterings und Ähnlichen

Allgemeine Information

Ansprechperson:	Schwester Elisabeth
Adresse:	Mariengasse 24/Kleisstraße 73, 8020 Graz
Telefon:	0316/8015-302
E-Mail:	marienstueberl@caritas-steiermark.at
Homepage:	https://www.caritas-steiermark.at/hilfe-angebote/menschen-in-not/gesundheit/essen/marienstueberl/
Öffnungszeiten:	April - Oktober: 08.00 - 14.00 Uhr November - März: 08.00 - 16.00 Uhr

Welche Lebensmittel dürfen Veranstalter/Caterer ins Marienstüberl bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Die Lebensmittel, die an das Marienstüberl als Veranstalter/Caterer oder Ähnliches weitergegeben werden dürfen, müssen noch genießbar sein und für den menschlichen Verzehr geeignet. Eine Abholung der Lebensmittelspenden durch das Marienstüberl ist aufgrund logistischer Probleme nicht immer möglich. Gerne können die Lebensmittel aber an die Organisation geliefert werden. Für nähere Informationen steht Schwester Elisabeth zur Verfügung.



6.4. TEAM ÖSTERREICH TAFEL GRAZ

Die Team Österreich Tafel ist ein Hilfsprojekt, das 2007 von Hitradio Ö3 und dem Roten Kreuz gegründet wurde. Unter dem Motto „Sammeln statt vergammeln, verwenden statt verschwenden“ werden jeden Samstag einwandfreie Lebensmittel an hilfsbedürftige Menschen verteilt. Das Team Österreich sammelt überschüssige Lebensmittel, die von Supermärkten, lokalen Lebensmittelgeschäften, Bäckern, Gemüsebauern und Produzenten kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Die Lebensmittelweitergabe funktioniert nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit, da dadurch ein Beitrag zur effektiven Armutsbekämpfung und Umweltschonung geleistet wird sowie Kostenersparnisse für die Wirtschaft erreicht werden. Das Team Österreich gibt jeden Samstag Lebensmittel an 400 – 500 KundInnen aus. Die Lebensmittelausgabe findet in der Liebenauer Hauptstraße 84 um 18 Uhr statt und wird von insgesamt 170 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen organisiert.

Allgemeine Information

Ansprechperson: Mag. Karin Ploder
Adresse: Merangasse 26, 8010 Graz
Liebenauer Hauptstraße 83, 8041 Graz (Ausgabestelle)
Telefon: (0) 50/144 5-10161
E-Mail: karin.ploder@st.rotekreuz.at
Homepage: www.rotekreuz.at/steiermark
oe3.orf.at/teamoesterreich

Welche Lebensmittel dürfen Privatpersonen/ Lebensmittelunternehmen/ Veranstalter/Caterer oder Ähnliche zur Team Österreich Tafel bringen und welche Kriterien müssen dabei erfüllt werden?

Die Team Österreich Tafel kann aus rechtlichen und gesundheitlichen Aspekten nur Lebensmittel vom Lebensmitteleinzelhandel sowie von Lebensmittelproduzenten annehmen. Das Team Österreich übernimmt Lebensmittel, die in Betrieben/Filialen nicht mehr verkauft werden können, wie z.B.: Obst und Gemüse, Milchprodukte, Brot und Gebäck sowie Grundnahrungsmittel. Lebensmitteleinzelhändler sowie Produzenten, die gerne mit der Team Österreich Tafel kooperieren möchten, wenden sich für genauere Informationen bitte an Frau Mag. Ploder.



6.5. PFARREN IN GRAZ

Die Grazer Pfarren bieten Menschen, die Hilfe benötigen, eine Anlaufstelle und stellen diesen Lebensmittel zur Verfügung. Die Vergabe von Lebensmitteln und die organisatorische Arbeit wird zu einem Großteil von ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Pfarren ausgeführt. Lebensmittel, die an die aufgelisteten kirchlichen Organisationen weitergegeben werden können, müssen unbedingt länger haltbar und lagerfähig sein wie z.B.: Reis, Nudeln, Zucker, Mehl, Konserven etc. Es können nur wenige bis keine Frischwaren an Pfarren in Graz weitergegeben werden, da diese meist keine Möglichkeit haben, die Lebensmittel ordnungsgemäß zu lagern und zu kühlen. Bei Interesse einer Lebensmittelweitergabe an eine oder mehrere Pfarren wenden Sie sich bitte an die jeweilig angeführten Kontaktpersonen, die genauere Informationen über die Kriterien der angenommenen Lebensmittel geben können. Lebensmittel können an folgende Pfarren in Graz weitergegeben werden:

Pfarre St. Andrä

Kontakt: Herr Josef Hatzl
Adresse: Kernstockgasse 9, 8020 Graz
Telefon: 0316/ 71 19 18
E-Mail: josef.hatzl@graz-seckau.at
Homepage: <http://www.st-andrae-graz.at/>

Pfarre St. Josef

Kontakt: Herr Rainer Haveisen
Adresse: Schönaugürtel 41, 8010 Graz
Telefon: 0676/ 8742 7456
E-Mail: rainer.haveisen@graz-seckau.at
Homepage: <http://mj.graz-seckau.at/st-josef>

Pfarre Karlau

Kontakt: Herr Josef Hatzl
Adresse: Karlauerstraße 65/13, 8020 Graz
Telefon: 0676/ 8742 6120
E-Mail: josef.hatzl@graz-seckau.at
Homepage: <http://karlau.st-andrae-graz.at/>



Welsche Kirche Graz

Kontakt: Herr Hermann Glettler
Adresse: Griesplatz 30, 8020 Graz
Telefon: 0676/ 8742 6144
E-Mail: hermann.glettler@graz-seckau.at
Homepage: <http://www.kath-kirche-graz.org/pfarren-seelsorgestellen/welsche-kirche-lokalkaplanei>

Pfarre Kalvarienberg

Kontakt: Herr Philipp Friesenbichler
Adresse: Kalvarienbergstraße 155, 8020 Graz
Telefon: 0676/ 8742 6730
E-Mail: philipp.friesenbichler@graz-seckau.at
Homepage: <http://www.kath-kirche-graz.org/pfarren-seelsorgestellen/pfarre-kalvarienberg>

Pfarre Münzgraben – St. Josef

Kontakt: Frau Michaela Trummer
Adresse: Münzgrabenstraße 61, 8010 Graz
Telefon: 0676/ 8742 6979
E-Mail: michaela.trummer@graz-seckau.at
Homepage: <http://mj.graz-seckau.at/muenzgraben>



7. LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN – TIPPS FÜR EINKAUF UND LAGERUNG

Lebensmittelabfälle entstehen leicht und aus vielen verschiedenen Gründen – aber was kann man dagegen tun?

- **Einkäufe besser planen!** Das Einkaufsverhalten entscheidet bereits über Lebensmittelabfälle weil oftmals mehr gekauft wird als benötigt. Sinnvolles und überlegtes Einkaufen beginnt schon vor dem Betreten des Supermarktes z.B. mit der Erstellung eines Einkaufszettels. Es gilt: Einen Überblick über die vorhandenen Lebensmittel verschaffen und im Voraus planen und bewusst auswählen.
- **Qualität versus Quantität!** Oftmals ist man durch verführerische Angebote wie „Drei zum Preis von zwei“ oder XXL-Packungen geleitet. Bei solchen speziellen Angeboten ist Zurückhaltung angesagt, denn häufig werden gar keine großen Mengen benötigt und schlussendlich nicht gegessen. Am besten Zeit nehmen zum Einkaufen und Preise sowie Qualität der Produkte vergleichen.
- **Haltbarkeit!** Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Empfehlung des Herstellers, dass ein Produkt bis zu einer bestimmten Frist aufzubrauchen ist. Jedoch bedeutet das nicht, dass das Produkt danach schlecht ist. Am besten verlässt man sich auf seinen Sinn – schaut das Produkt noch gut aus, riecht gut und schmeckt, ist es meistens auch noch genießbar. Im Vergleich dazu gibt das Verbrauchsdatum den Zeitpunkt an, bis zu dem Lebensmittel konsumiert werden müssen. Ist aber das Verbrauchsdatum überschritten, sollten die Lebensmittel entsorgt werden, da diese sonst gesundheitsschädlich sein könnten.
- **Tatort Küche!** Bessere Aufbewahrung von Lebensmitteln - im Kühlschrank lagert man am besten Selbstgekochtes ganz oben, Käse und Milchprodukte in der Mitte, leicht Verderbliches wie Fleisch und Fisch auf den Glasplatten und kälteverträgliches Obst und Gemüse im Gemüsefach sowie Eier, Butter und Getränke in der Türe, um längere Frische zu garantieren. Eine regelmäßige Kontrolle und das Sauberhalten von Lebensmitteln in Trockenlagern ist ebenso hilfreich um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und vor Motten uvm. zu schützen.



- „Restl Essen“: Man sollte darauf achten, die richtige Menge zu kochen. Dies ist oftmals schwierig und am besten holt man sich Tipps und Informationen in Kochbüchern oder Kochcommunitys, was aus den Lebensmittelresten alles Wunderbares gekocht werden kann. Mit ein bisschen Kreativität kann man aus übrig gebliebenen Lebensmitteln tolle neue Gerichte zaubern. Viele gekochte Gerichte können auch eingefroren werden und schmecken aufgetaut ebenso gut!
- Saisonalität und Regionalität! Das bewusste und bevorzugte Kaufen von saisonalen und regionalen Produkten kann einen großen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten, ist umweltschonend und fördert die regionale Wirtschaft!



8. FILM UND BÜCHERTIPPS

Filme

- **10 Milliarden: Wie werden wir alle satt?** Ein 2015 veröffentlichter deutscher Dokumentarfilm von Valentin Thurn über die Möglichkeit, alle Bewohner der Erde mit Nahrungsmitteln versorgen zu können.
Trailer: <http://www.10miliarden-derfilm.de/trailer.html>
- **Taste the Waste. Die globale Lebensmittelverschwendung.** Ein deutscher Dokumentarfilm von Valentin Thurn aus dem Jahr 2011 über den Umgang mit Lebensmitteln und den Ausmaßen globaler Lebensmittelabfälle.
Trailer: <http://tastethewaste.com/info/film>
- **We feed the world – Essen global.** Ein österreichischer Dokumentarfilm von Erwin Wagenhofer aus dem Jahr 2005, der sich kritisch mit der steigenden Massenproduktion von Nahrungsmitteln und der Industrialisierung auseinandersetzt.
Trailer: https://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=qPNovoWxlSo

Bücher

- **Die Essensvernichter.** Ein Buch von Stefan Kreutzberg und Valentin Thurn, das 2011 zum Film „Taste the Waste“ erschienen ist und sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinandersetzt. ISBN: 978-3-46204-349-5 Preis: 17,50 Euro
- **Für die Tonne – Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden.** Das 2011 erschienene Buch von Stuart Tristram behandelt das Thema Lebensmittelabfälle und Probleme, die durch Überproduktion von Lebensmitteln entstehen. ISBN: 978-3-538-07313-5 Preis: 20,60€
- **Nur der Idiot wirft's weg!** Ein Kochbuch von Tom Riederer, das zeigt, wie man Lebensmittel optimal nutzt, unnötiges Wegwerfen von Lebensmittel vermeidet und wie man im Haushalt erfolgreich ökonomisch wirtschaften kann. ISBN: 978-3-85431-543-8 Preis: 24,95 €