

## Aktionsplattform – Lebensmittel im Abfall

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

#### Titel

**Lebensmittel - zu schade für den Abfall!**

abgeschlossenes Projekt       laufendes Projekt       Projekt-Idee

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

Veranstaltung von Filmabenden mit "Taste the waste" und Restkchkkursen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und zur Förderung von bewusstem Umgang mit Lebensmitteln

#### 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...

Das Thema Lebensmittel und deren Verschwendung ist nicht erst seit dem Film "Taste the waste" Thema - und doch gab dieser Film und eine vom AWV Weiz durchgeführte Restmüllanalyse den letzten Anstoss zu unserem Handeln. Bei einer Veranstaltung vom Klimabündnis in Weiz haben wir durch Gespräche auch den richtigen Projektpartner gefunden, nämlich die Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Weiz, die sich ebenfalls dem Thema Lebensmittelverschwendung widmen wollte. Im Hinblick auf unsere Vorbildwirkung haben wir uns dann zu einer kurzfristigen "Fusionierung" entschlossen und gemeinsam das Projekt in Angriff genommen. Unser Motto: Gemeinsam sind wir stark!

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

Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Weiz, unmittelbare Projektpartnerin Elisabeth Reith  
Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Steiermark, Seminarbäuerin und ausführende Köchin Maria Lessl

## Aufwand (Kosten, Zeit, ...)

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

Pressekonferenz: € 259,50  
Filmabend Weiz: € 1.694,81  
Restkochkurse bis April 2013: € 1.376,--  
(Die Kosten für die benötigten Lebensmittel für die Kurse werden von den TeilnehmerInnen selbst getragen, um den Wert der LM aufzuzeigen, max. € 10,--/TN)  
Zeitaufwand 2012: 77 h

## 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 Resteküche wird sehr gut angenommen, allerdings ist dabei zu beachten, dass gemeindeintern auf jeden Fall eine Organisation sowie z. B. die Ortsbäuerinnen dahinter stehen sollte und dass der Kurs ausreichend beworben werden muss (Flyer in Gemeindeamt, Schulen, Mundpropaganda, Vorankündigung bei Veranstaltungen etc.). Wir mussten aufgrund mangelnder Teilnehmer auch 3 Kurse absagen, was uns natürlich sehr leid getan hat.  
Hinweis zur Kursorganisation: die Gemeinden stellten uns kostenlos jeweils die Örtlichkeit für den Kurs zur Verfügung, z.B. eine Schulküche o. Ä. .

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