



**Innovative Wege zur
Reduktion von
Lebensmittelabfällen**

Vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zu den Haushalten oder der Schulverpflegung. Der Großteil davon entsteht bei der Erzeugung und Verteilung von Obst & Gemüse, Backwaren, Fisch sowie bei den Verbraucher*innen. Im [H2020-Projekt LOWINFOOD](#) werden innovative Lösungsansätze getestet und evaluiert, inwieweit diese zur Lebensmittelabfallvermeidung in diesen Bereichen beitragen können. Verschiedene Innovationen werden ausprobiert und weiterentwickelt, um über das Projekt hinaus erfolgreich zur Reduktion von Lebensmittelabfällen beizutragen. LOWINFOOD bietet die Möglichkeit, neue Wege zum Werterhalt von Lebensmitteln und zur Lebensmittelabfallvermeidung kennen zu lernen und auszuprobieren.

Innovative Management- und Bildungskonzepte für die Schulverpflegung

Das Team des Österreichischen Ökologie-Institutes arbeitet an einem innovativen Konzept, wie Lebensmittelabfälle in Schulküchen, Kantinen oder Cateringunternehmen reduziert werden können. Hier sollen alle beteiligten Akteure – Essenlieferanten, Küchenpersonal, der Lehrkörper und die Schülerinnen und Schüler – integriert werden. **Ziel ist, durch innovative Management- und Bildungskonzepte vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Zubereitung, Ausgabe und beim Verzehr zu identifizieren und langfristig zu reduzieren.** Neben der Bewusstseinsbildung sollen zielgruppenspezifische Handlungsmaßnahmen offeriert und positive Anreize zum Aktivwerden geschaffen werden.

Wir bieten z. B. Workshops an, die in praktikabler und ansprechender Weise Möglichkeiten aufzeigen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Die Challenge dabei ist, das Bestmögliche aus einem bestimmten Warenkorb herauszuholen und dabei in kreativer Weise so wenig als möglich Abfälle zu produzieren. Diese **Smart Kitchen Workshops** halten wir unter der Anleitung eines Kochprofis ab und richten sich an das Küchenpersonal und/oder Schüler*innen, die im Zuge ihrer Ausbildung an der Zubereitung des Mittagessens beteiligt sind.

Einsatz eines Plate Waste Trackers zur Ermittlung der Tellerreste

Unterstützend kommt eine technologische Innovation zur Ermittlung von Tellerresten zum Einsatz. Der sogenannte **Plate Waste Tracker** ermittelt die Menge an nicht verzehrten Speisen am Teller und erhebt die Gründe für den Nichtverzehr. Diese direkte Rückmeldung der Schüler*innen stellt die Basis zur Selbstreflexion sowie Entwicklung von Handlungsmaßnahmen dar und dient gleichzeitig als wertvolles Feedback für das Küchenpersonal.

Vorbereitung der Schulkooperationen

Diese kombinierte Herangehensweise wird mit internationalen Forschungspartner*innen entwickelt und soll ab Herbst 2021 mit Schulen ausprobiert werden. Aufgrund der COVID19-Situation kann sich der Startzeitpunkt ins Sommersemester 2022 verschieben. Wir bleiben zuversichtlich und flexibel!

Wir sind auf der Suche nach Schulen, die sich mit dem Thema Lebensmittelabfallvermeidung im Zuge der Mittagsverpflegung auseinandersetzen und im Unterricht vertiefend behandeln möchten. Am Beginn wird eine Erhebung zur Lebensmittelabfallsituation in den Schulen durchgeführt, um einen Vergleich zu den anfallenden Mengen vor und nach der Kooperation anstellen zu können.



Möchten Sie mit Ihrer Schule am Projekt teilnehmen?
Dann melden Sie sich bitte bei Philipp Hietler hietler@ecology.at.

LOWINFOOD wird im Zuge des EU-Programmes Horizon 2020 Research and Innovation Programme gefördert (Grant agreement No 101000439).