

EMMAUS

20 Jahre Altbrotaktion

Projekt Jeden Tag, gleich nach Geschäftsschluss beginnt der **„Einkauf“**: Ehrenamtliche Helfer der Emmausgemeinschaft St. Pölten holen das restliche Brot und Gebäck aus den Supermarktregalen und bringen es zu den Wohn- und Betriebsstätten der Gemeinschaft.

Nutzen

- seit über 20 Jahren wird für die gesamten Einrichtungen kein Brot mehr gekauft: Inzwischen sind das fünf Betriebe in denen seit der Gründung rund 1500 Personen Beschäftigung und sieben Wohnheime in denen 4700 Menschen Aufnahme fanden.
- Abfallberge vermindern: Jährlich können Waren im Kaufwert von mehr als 10.000 Euro verteilt werden.
- Emmaus ist es ein Anliegen, dass die Güter gerecht verteilt werden.

Kontakt Mag. Bernhard Herzberger
 Öffentlichkeitsarbeit
 Emmausgem. St. Pölten
 Tel: 0676-88044630
 www.emmaus.at



wiener tafel WIENER TAFEL
 VERSORGEN STATT ENTSORGEN

Projekt Die Wiener Tafel holt **Lebensmittelpenden** (meist unverkäufliche Ware, überschüssige Lebensmittel mit kleinen Mängeln oder baldigem Ablaufdatum) ab und verteilt sie weiter. Geliefert wird direkt an die Abnehmer.

Nutzen

- die Abfallberge zu vermindern (Täglich retten die ehrenamtlichen Mitarbeiter mehrere Tonnen Lebensmittel vor dem Müll.)
- wichtiger Beitrag zur Versorgung der Armutsbevölkerung mit lebenswichtigen Gütern des täglichen Bedarfs.

Kontakt Martin Haiderer
 Wiener Tafel – Verein für sozialen Transfer
 Arsenal 9A/G3
 1030 Wien
 Tel: 01-23 65 687
 www.wienertafel.at

„FREEGANER“

„Ich gehe häufig containern und hole mir so Gemüse und Obst aus dem „Müll“. Zumindest nennen das die meisten Menschen so, weil es in einem Container liegt. Die wenigstens kennen den Unterschied zwischen dem Hausmüll und dem Müll, der in Supermarktcontainern zu finden ist.



Es werden so viele Lebensmittel weggeschmissen, dass ich damit noch einen Teil meiner Freunde mitversorgen kann.“

Motivation „Die Motivation dahinter ist denkbar einfach. Es ist eine Art des politischen Protestes gegenüber der Konsum- und Wegwerfgesellschaft.“

Robert K., Deutschland



ALLES VERWERTEN im Haushalt

Projekt Brigitta H: **„Bei uns wird kein Essen weggeworfen.** Ich bin sparsam erzogen worden und habe von Kind auf gelernt, Lebensmittel zur Gänze zu verwerten!“

Nutzen

- Kostenersparnis durch sparsame Haushaltsführung
- Zeitersparnis:
 „Ich gehe 1x die Woche einkaufen, sonst nur schnell Brot oder Milch holen.“
- Leben in Übereinstimmung mit den Grundwerten:
 „Alles hat seinen Wert, wir verschwenden nichts!“

„Eine gute Köchin ist diejenige, die alle Reste verwerten kann.“

Brigitta H.



Lebensmittel für den Abfall?
 Blitzlichter gegen die Verschwendung

Die Erde hat genug für Alle, aber für die Verteilung und Verwendung sind wir selber zuständig!“

(Mahatma Ghandi und Erkenntnisse aus 50 Jahren Wegwerfgesellschaft)

„Zeige der Verschwendung deinen Beitrag für die Wendung!“

Sende Deinen Beitrag an:
 wendung@komunitas.at. / www.komunitas.at



BIOHOF ADAMAH

Qualität INSIDE

Problem Für die meisten Konsumenten ist das Aussehen eines Produktes ein besonderes Qualitätsmerkmal. Das führt dazu, dass „nicht entsprechendes“ Obst und Gemüse entsorgt werden muss (sogar im Biobereich sind das 20 – 30 % beispielsweise bei Karotten und Kartoffeln).

Projekt Im direkten Kundenkontakt (z.B. Belieferung mit Obst-/Gemüsekisterl) weist der Biohof Adamah seine Kunden auf die besonderen Qualitätsmerkmale von Bio-ware hin: Qualität ist nicht gleich Idealgröße oder Idealaussehen!

Nutzen - weniger Verderb
 - Bewusstseinsbildung für mündige Konsumenten
 - jeden Samstag bekommt die Wiener Tafel die übrig gebliebene Ware
 - auch ein nahe gelegenes, befreundetes Kloster wird mit „innerlich hochqualitativen Produkten“ versorgt
 - demnächst werden zusätzlich Sozial-Märkte in Niederösterreich mit Restware beliefert

Kontakt Biohof Adamah
 G. Zoubek Vertriebs-KEG
 2282 Glinzendorf 7
 Tel: 02248 22 24 13
 www.adamah.at



Kindergartenprojekt

NATÜRLICH FRUCHTSAFT

Projekt Wer kennt dieses Bild nicht:
Wunderschönes Obst vergammelt auf den Bäumen oder verfault gleich darunter . . .

Vor einigen Jahren begannen Eltern von Kindergartenkindern den einen oder anderen Apfelbaum abzuernsten. In einem ortsansässigen Kleinbetrieb wurde das Obst zu Saft gepresst. Inzwischen gibt es für alle (heuer 45) Kindergartenkinder das ganze Jahr über Apfel-/Birnsaft als gesunden Durstlöscher zur Jause. Etwaige „Ernte-Überschüsse“ werden in kleine Flaschen gefüllt, die Etiketten von den Kindern gestaltet.

Kontakt Michaela G.
 3472 Hohenwarth



OBSTERNTE-WANDERUNG

FALLOBST FÜR ALLE? KEIN QUATSCH!

Projekt Was die einen nicht brauchen, kann anderen ein Leckerbissen sein....

Bauern und Grundbesitzer können übergroße Obsterntemengen oft nicht mehr bewältigen. So wurde ein Erntewandertag in der Gemeindezeitung ausgeschrieben. An diesem Tag kann Groß und Klein an einer gekennzeichneten Route nach Herzenslust frisches Obst (Äpfel, Birnen, Zwetschken, Nüsse) selber ernten und gleich genießen oder mitnehmen zum weiter Verarbeiten. Obst, das von den Hofbesitzern nicht wirtschaftlich verwertet wird, kommt damit ohne lange Transportwege, Lagerung in Kühlhäusern, etc. frisch auf den Tisch bzw. in die Küche.

Kontakt Gemeinderätin Erni K.
 Projekt Gesunde Gemeinde
 02762 67 565
 www.eschenau.at

Alfred Umgeher
 Projekt Gesunde Gemeinde
 02762 66 090



DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

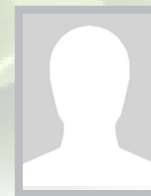
GUTES TUN - UND SCHWEIGEN?

Problem Falsch etikettierte Ware, Produktchargen mit kleinen Mängeln oder beschädigte Verpackungen: Fehler passieren überall und manchmal auch am Fließband in der Lebensmittelproduktion!

Schön und lobenswert, wenn solche Lebensmittel nicht im Müll, sondern bei Bedürftigen wie etwa Sozialeinrichtungen landen.

Da die Unternehmensleitung des befragten Betriebes die Öffentlichkeit nicht über die Einzelheiten informieren möchte, bleibt dieses Positivbeispiel anonym.

Wir dürfen uns trotzdem Mut machen lassen davon: Vielleicht ist so manche Wirklichkeit hinter grauen Fabrikstoren und gleißenden Kommunikationsfassaden menschlicher als wir denken!



RESTAURANT

Glyndebourne – Mildmay Hall

Problem **EXKLUSIV SPEISEN IST KEINE VERSCHWENDUNG**
 In einem Restaurant müssen jeden Tag alle Gerichte der Speisekarte einer schwer abzuschätzende Menge an Gästen zur Verfügung stehen. Nicht alle Reste sind an den Tagen danach unbeschränkt verwertbar....

Projekt Abhilfe schafft das Vorbestellen der Mahlzeiten. Wird das Dinner 1 bis 2 Tage vorher geordert, so kann viel gezielter die tatsächlich benötigte Menge an Lebensmitteln beschafft werden. Offensichtlich ist dies auch in einem Restaurant der Spitzenklasse möglich.

Nutzen • besser planbarer Einkauf
 • weniger Verderb



Kontakt www.glyndebourne.com

Bäckerei RING

Problem **Volle Regale bis zum Ende?** Um den Konsumenten bis zum Ladenschluss die volle Auswahl bieten zu können, wird auch in Bäckereien wesentlich mehr produziert als verkauft werden kann.

Projekt **ABFÄLLE UND RETOURWARE REDUZIEREN:**

- Schulungen für das Personal um Retourware so gering als möglich zu halten
- Am Nachmittag ist nicht mehr die gesamte Produktpalette verfügbar, sondern bloß ein „Muss-Sortiment“
- Spezielles Vorbestellservice: Ab einer gewissen Vorbestellmenge gibt es Rabatt
- Geschäftsschlussaktion täglich 1 Stunde vor dem Ladenschluss

Motivation „Wir sehen es als persönliche Verpflichtung jedes einzelnen, keine Lebensmittel zu verschwenden und bemühen uns sehr, dass jeder einzelne Mitarbeiter hinter diesem wichtigen Thema steht.“

Kontakt RING – die Bäckerei GmbH
 E. Baumgartner
 Estermannstr. 22, 4020 Linz
 Telefon: 0732 77 45 01-0
 www.ring.co.at

