



Foto: NÖ Abfallwirtschaftsverein/Nadja Meister

## Auf- und Abbau der Restkochzeile wird vom Betreuungsteam organisiert

- Transport der Restkochzeile
- Auf- und Abbau
- technische Informationen zum Betrieb (Anschlüsse etc.)
- Infomaterial zur Veranstaltungsankündigung / zur Verteilung bei Veranstaltung
- bei Bedarf: Anmeldung AKM
- bei Bedarf: Bewerbung in überregionalen Medien
- bei Bedarf: Beistellung eines geeigneten Kochs / einer Köchin

## Was wird vom Veranstalter/Abfallverband organisiert

- Bewerbung am Veranstaltungsort und in regionalen Medien
- Infomaterial zur Veranstaltungsankündigung / zur Verteilung bei Veranstaltung
- optional: Anmeldung AKM
- optional: Bewerbung in überregionalen Medien
- optional: Beistellung eines geeigneten Kochs / einer Köchin
- optional: Übernahme der Moderation der Veranstaltung

## Einsatz der Restkochzeile im Verleih

Ab Herbst 2010 kann die Restkochzeile gebucht werden. Preis und Termine auf Anfrage!  
Kontakt: Komunitas OG, 02762 67216

Die Restkochzeile wird nach Einlangen von Buchungswünschen vergeben. Buchungen der Restkochzeile sind erst nach schriftlicher Rückbestätigung gültig. Die Termine können künftig unter [www.haushaltsmanager.at](http://www.haushaltsmanager.at) eingesehen werden.

# Restkochzeile

Mobile Kocheinrichtung für Show- und Informationszwecke. Für Veranstaltungen rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen!



Foto: NÖ Abfallwirtschaftsverein/Nadja Meister

Schlussveranstaltung, Vermeidungsprojekt LMIA der NÖ Abfallverbände. Erster Einsatz der Restkochzeile in Baden, 22. Jänner 2010.

Die Restkochzeile wurde für ein Projekt der NÖ Abfallverbände zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gebaut. Sie kann ab Herbst 2010 für Veranstaltungen, Messen und Workshops in ganz Österreich genutzt werden. Gemeinsam mit „TV-Kochlegende“ Alois Mattersberger wurde dazu ein Veranstaltungskonzept erarbeitet.



Foto: Komunitas OG/Charlie Lang

## Das Problem mit den Lebensmittelabfällen

Jährlich werden in Österreich ca. 1 Mio. Tonnen Lebensmittel vernichtet, entsorgt und verschwendet!

### LEBENSMITTELABFÄLLE

- machen etwa 12% des Hausmülls in NÖ aus
- machen durchschnittlich 25% des Restmüllgewichtes von Wohnhausanlagen aus
- entstehen auf allen Produktions- und Konsumebenen:
  - o in der Landwirtschaft
  - o in Lebensmittelindustrie und –Gewerbe
  - o beim Handel
  - o beim Letztverbraucher / im Haushalt

Lebensmittelabfälle vermeiden: Information und Motivation ist gefragt  
 Viele kleine Schritte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sind notwendig. Es geht um Bewusstseinsbildung, Information und Motivation Verhalten zu hinterfragen und Gewohnheiten zu verändern. Gefragt sind Maßnahmen die Interesse für das Thema wecken, es in hoher Informationsdichte transportieren und möglichst alle Sinne des Menschen ansprechen.

## Kochen und Informieren mit der Restk☉chzeile

Das ist die RESTLKOCHZEILE: (Größe/Platzbedarf ca. 4 x 2,5 Meter)

...eine voll funktionsfähige, mobile Küchenzeile mit:

- 2 Ceran-Kochfeldern (à 4 Kochstellen)
- 1 Spüle mit angeschlossenem Frisch- und Abwasserbehälter
- 4 Mülltonnen à 240 Lit. als raumgebende „Trägerelemente“
- 8 Einbaufächer (in den Mülltonnen)
- Einbaublock mit 5 ausziehbaren Laden
- Arbeitsflächen aus Vollholz mit Außenrahmen
- Rückwandelement mit Backrohr und Kühl-/Gefrierkombination (auf 2 Mülltonnen)
- Holzpodest, kunststoffverfließt (für Küchen-Arbeitshöhe: ca. 87 cm)



Foto: Komunitas OG/Charlie Lang

## Für wen der Einsatz der Restk☉chzeile gedacht ist

- für ABFALLVERBÄNDE und GEMEINDEN
- für SCHULEN und VEREINE
- für MESSEN und AUSSTELLUNGEN
- für bestehende FESTE und VERANSTALTUNGEN (z.B. als Abendprogramm)

## Potentielle Einsatzmöglichkeiten für die Restk☉chzeile

- Abendveranstaltung mit (Restl)Kochshow und Information zum Thema LEBENSMITTELABFALL
- Themenabend, z.B. im Rahmen der Aktion „GESUNDE GEMEINDE“
- SCHULVERANSTALTUNGEN
- VEREINSVERSAMMLUNGEN

## Wie kann der Einsatz der Restk☉chzeile ablaufen

z.B. ABENDVERANSTALTUNG MIT RESTL-KOCHSHOW „RESTL - HERZHAFT“ ...oder was das Essen von gestern mit der Welt von morgen zu tun hat! (Unterhaltung, Information und Diskussion - Dauer ca. 1,5 Std. mit abschließendem, frisch gekochtem „Restl-Buffer“)

- Begrüßung durch Gastgeber / Gemeinde / Abfallverband etc.
- Einführung ins Thema „Lebensmittelverschwendung“ (Moderator/AbfallberaterIn)  
Beispiele aus der Praxis, Erfahrungen aus Pilotprojekten, Zahlen, Vergleiche
- Kochen mit Restl'n – immer ein Erlebnis! (Alois Mattersberger)  
schmackhafte Gerichte aus Restl'n – live zubereitet – unterhaltsam kommentiert – mit Tipps aus der Trickkiste eines Kochprofis...
- Infotainment: Während der Zubereitung der Speisen werden Bilder und Filmbeiträge gezeigt, Radiotrailer und Livemusik gespielt sowie „Geschichten aus der Welt der Gegensätze“ erzählt und diskutiert (Moderator/AbfallberaterIn)
- Es wird ein unterhaltsamer Spannungsbogen aufgebaut zwischen der unsinnigen, aber allge-  
enwärtigen Verschwendung von Lebensmitteln und Lösungen die im privaten Bereich jedes  
einzelnen Besuchers und jeder Besucherin liegen. Beispiele für solche praktische Problemlö-  
sungen können auch aus dem Publikum kommen und/oder mit diesem diskutiert werden...

Je nach Bedarf bzw. räumlicher und finanzieller Möglichkeiten, kann das Konzept der Abendveranstaltung auch für andere Einsatzzwecke (MESSE/AUSSTELLUNG, SCHULE, VEREIN etc.) adaptiert werden.