

Welternährungstag 2024: Pressemappe

Welternährungstag 2024: Hintergrundinfos.....	2
Einblicke und Expert:innengespräch am Vortag des World Food Day 2024.....	3
Einzelstatements der Partner.....	5
Die Tafel Österreich.....	5
Ökosoziales Forum Wien.....	6
Ökosoziales Forum Österreich & Europa.....	7
PAN Austria PAN International.....	8
Österreichische Akademie der Wissenschaften – ITA.....	9
Samariterbund Wien.....	10
Wiener Hilfswerk Nachbarschaftszentren.....	11

DOWNLOAD

[Pressemappe Welternährungstag 2024](#)

- Weiterführende Materialien
- Logos und Portraits



Welternährungstag 2024: Hintergrundinfos

„Right to Foods for a better life and a better future.“

Nahrung zählt neben Frischluft und Wasser zu den drei fundamentalen physischen Grundbedürfnissen eines jeden Menschen. Der **Welternährungstag am 16. Oktober** macht als internationaler weltweit auf das zentrale Thema Ernährung aufmerksam. Global leiden leider immer noch mehr als 730 Millionen Menschen an Hunger. Aber auch lokal gibt es zahlreiche Herausforderungen. Organisationen rund um den Planeten thematisieren mit diesem Tag lokale wie globale, soziale wie ökologische Aspekte dieses zentralen Menschheitsthemas.



**Food and Agriculture
Organization of the
United Nations**

Die **United Nations Food and Agriculture Organization (FAO)** stellt den **World Food Day 2024** unter das **Motto: "Right to Foods for a better life and a better future."**

- <https://www.fao.org/world-food-day/en>
- www.fao.org/world-food-day/events/detail/world-food-day-2024-global-ceremony/en

Agenda 2030 und Ziele für Nachhaltige Entwicklung



Ebenso hat das Thema Ernährung und Lebensmittelproduktion mit dem **SDG 2 "Kein Hunger"** Eingang in die **Agenda 2030** – den globalen Masterplan der vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung – gefunden.

Das Ziel fordert nicht nur die Bekämpfung des Hungers, sondern auch, dass alle Formen der Fehlernährung und Mangelernährung bekämpft werden, speziell bei heranwachsenden Menschen – also dass eine ausgewogene und umfassende Ernährung für alle Menschen gewährleistet ist. Ebenso werden u.a. die Ökologisierung der Lebensmittelproduktion, eine Stärkung der kleinbäuerlichen Produktion und die Erhaltung der genetischen Vielfalt angestrebt.

Learn more: <https://www.sdgwatch.at/de/ueber-sdgs/2-kein-hunger/>

Einblicke und Expert:innengespräch am Vortag des World Food Day 2024

Ernährung, Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverteilung sind Themen mit umfassenden gesundheitsrelevante, soziale, ökologische, ökonomische, aber auch ethische Aspekte haben. Anlässlich des Welternährungstages 2024 geben mehrere Partnerorganisationen Einblick in die Praxis der sozialen Lebensmittelweitergabe (sozialer Transfer) in Wien und stehen für Expert:innengespräche zur Verfügung!



Gemeinsam für soziale Lebensmittelweitergabe in Wien!

Beteiligte Partnerorganisationen:

SAMARITERBUND
WIEN



Samariter
Suppentopf

Projekt „Samariter Suppentopf“

ÖKOSOZIALES
FORUM

Wien



 **PAN**
Austria

Projekt „G.U.T. und günstig essen“

ÖAW

ÖSTERREICHISCHE
AKADEMIE DER
WISSENSCHAFTEN

Institut für Technikfolgenabschätzung

- ITA

ToNoWaste

Projekt „To No Waste“

DIE TAFEL
ÖSTERREICH



ÖKO
SOZIALES
FORUM



GROSSE HILFE,
GANZ NAH.



Projekt „Isst das jemand?“(Website DTÖ)

Projekt „Isst das jemand?“(Website ÖFo)

Projekt „Hilfswerk FAIRteiler“

ÜBER UNSERE AKTION

Durch die Teuerung sind Lebensmittel deutlich teurer geworden - das spüren viele Haushalte. Aktuellen Zahlen zufolge sind mehr als 400.000 Österreicher:innen sogar **von schwerer Ernährungsarmut** betroffen. Dennoch landen viele **Lebensmittel im Müll**. Sie fehlen in der Versorgung von Menschen und stellen eine massive, vermeidbare Umweltbelastung dar.

In der Lebensmittelrettung stehen durch neue Formen der Weitergabe deutlich **weniger Lebensmittel für die Versorgung Armutsbetroffener** zur Verfügung als noch vor wenigen Jahren. Es mangelt speziell an frischen Produkten wie Obst und Gemüse.

Satt sein ist nicht das einzige Ziel. Es geht auch darum, den **Körper mit allem zu versorgen, was er braucht**. Die Frage lautet: Was soll man überhaupt essen und welche **Auswirkungen hat unsere Ernährung auf Gesundheit und Umwelt**? Wie kann man sich umweltfreundlich, gesund und genussvoll gleichzeitig ernähren? Und wenn ja - ist das überhaupt kostengünstig möglich, ohne viel Geld ausgeben zu müssen?

Wir freuen uns, mit Ihnen über diese und weitere Fragen zu sprechen und laden Sie zu unserer **gemeinsamen Aktion am Vortag des Welternährungstages 2024** ein! Nehmen Sie Einblicke in die Welt der sozialen Lebensmittelweitergabe in Wien! Sie sind herzlich eingeladen, mit uns und den Gästen gemeinsam zu essen! Teilnehmende Journalist:innen erhalten vor Ort aktuelle Publikationen und das neu erschienene Kochbuch des Samariter Suppentopf "Kochen wir gemeinsam."

***** Anmeldung bitte über die jeweiligen Links! *****

EINBLICKE & GEMEINSAME AKTION - Dienstag, 15. Okt. (Vortag des Welternährungstages)

7.00 bis 8.00 Uhr | Großes TafelHaus am Großmarkt Wien (1230) | **Morgenakquise von Lebensmittelpenden** (Die Tafel Österreich) [ANMELDUNG](#)

11.00 Uhr bis 12.30 Uhr | Samariter Sozialmarkt Böckhgasse (1120) | **Ausgabe von Mahlzeiten „Samariter Suppentopf“ & Gelegenheit zu Expert:innengesprächen***

ANMELDUNG

- **Alexandra Gruber** (Die Tafel Österreich) - [Projekt „Isst das jemand?“](#) (Kooperationsprojekt Die Tafel Österreich & Ökosoziales Forum Österreich)
- **René Hartinger** (Ökosoziales Forum Wien) - [Projekt „G.U.T. und günstig essen“](#) (Kooperationsprojekt mit PAN Austria)
- **Michaela Hickersberger** (Ökosoziales Forum Österreich & Europa) - [Projekt „Isst das jemand?“](#) (Kooperationsprojekt Die Tafel Österreich & Ökosoziales Forum Österreich)
- **Mahshid Soutodeh** (Österreichische Akademie der Wissenschaften - ITA) - [Projekt „To No Waste“](#)
- **Daniela Bergthaler** (Verein für Ernährungsgesundheit PAN Austria) - Diätologin & Ernährungswissenschaftlerin - [Projekt „G.U.T. und günstig essen“](#) (Kooperationsprojekt mit Ökosoziales Forum Wien)
- **Tobias Aistleitner** (Samariterbund Wien) - [Projekt „Samariter Suppentopf“](#)
- **Bettina Koller** (Wiener Hilfswerk - Nachbarschaftszentren) - [Projekt „Hilfswerk FAIRteiler“](#)

14.00 Uhr | Nachbarschaftszentrum 6 (1060 Wien) | **Ein Blick in den FAIRteiler: Lebensmittelrettung und Sozialer Transfer in der Stadtteilarbeit** [ANMELDUNG](#)

Einzelstatements der Partner

Die Tafel Österreich

**DIE TAFEL
ÖSTERREICH**



Website: tafel-oesterreich.at

Kontakt: presse@tafel-oesterreich.at

Kurzbeschreibung Organisation & Projekte

Die Tafel Österreich rettet seit 1999 genussfähige Lebensmittel vor der Entsorgung und gibt sie kostenfrei an armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen (die professionell angeleitete Wege aus der Not bieten) weiter. Damit leistet der Verein für sozialen Transfer einen doppelt nachhaltigen Beitrag im Sinne der SDGs: ökologisch und sozial. 2023 konnten mehr als 1.000 Tonnen Lebensmittel gerettet und damit über 35.000 Personen in rund 100 Sozialeinrichtungen versorgt werden. Aktuell werden – auch durch das verstärkte Engagement in allen Bundesländern – bereits bis zu 55.000 bedürftige Personen in mehr als 150 sozialen Einrichtungen unterstützt.

Diese Brücke vom Überfluss zum Bedarf wird heute mehr denn je gebraucht: 1,5 Mio. Menschen in Österreich sind von Armut und sozialer Ausgrenzung bedroht. 420.000 sind von schwerer Ernährungsarmut betroffen – gerade sie sind auf kostenfreie Lebensmittelhilfe angewiesen.

Die zweite große Mission der Tafel Österreich ist die Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung. Ob mit dem Sensorik Labor für Kinder und Jugendliche, mit der mobilen Ausstellung „GewissensBISS“ für Schulen (in Kooperation mit der BOKU), mit der MHD-Kampagne „Ist das noch gut?“ oder mit dem neuen Projekt „Isst das jemand?“ gemeinsam mit dem Ökosozialen Forum werden Wissen und Bewusstsein vermittelt, um Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Statement:



„Der Welternährungstag erinnert daran, dass weltweit Millionen Menschen an Hunger leiden. Keineswegs nur in Entwicklungsländern – auch in Österreich leiden 420.000 Menschen unter schwerer Ernährungsarmut. Und das, während jeden Tag gutes Essen einfach in der Tonne landet. Wir retten seit 25 Jahren genusstaugliche Lebensmittel und versorgen damit kostenfrei armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen. Aber die Kluft zwischen Überfluss und Bedarf ist heute größer denn je – und wir können sie nur gemeinsam bekämpfen.“

Alexandra Gruber, Geschäftsführerin Die Tafel Österreich

Links:

- Projekte Bewusstseinsbildung: tafel-oesterreich.at/bewusstseinsbildung
- White Paper [„Der gesellschaftliche Mehrwert der Tafel Österreich“](#)
- Festschrift [„25 Jahre Die Tafel Österreich“](#)

Ökosoziales Forum Wien

Website: oekosozial.at/wien

Kontakt: wien@oekosozial.at



Kurzbeschreibung Organisation & Projekte

Wir vom Ökosozialen Forum Wien engagieren uns seit mittlerweile 25 Jahren für ein nachhaltiges, vielfältiges, sozial inklusives und lebenswertes Wien. Unser Motto dabei lautet:

Für die Menschen in unserer Stadt und unsere städtische Umwelt - für eine lebenswerte Gegenwart und Zukunft!

Wir befassen uns speziell damit, wie nachhaltigen Entwicklung und soziale Gerechtigkeit / Inklusivität in der modernen Stadtwirklichkeit Wiens Hand in Hand gehen können.

Gemeinsam mit zahlreichen Partnerorganisationen entwickeln und erproben wir Wege, um die ökosoziale Idee - die nachhaltige Balance von Umwelt, Sozialem und Wirtschaft - in innovative, nachhaltige Impulse für Wien zu verwandeln. Wir sehen unsere Mission darin, **mit der Ökosozialen Idee bei den Menschen** zu sein.

Unsere beiden Arbeitsschwerpunkte sind: *StadtNatur / Biodiversität* sowie *Ernährung*. Im Bereich der Ernährung setzen wir uns einerseits in Kooperationen mit Partnern wie dem *Samariterbund Wien*, der *Tafel Österreich*, den *Wiener Hilfswerk Nachbarschaftszentren*, der *Volkshilfe Wien* oder *Ambermed* dafür ein, dass Lebensmittel auf dem Weg des Sozialen Transfers zu Menschen gelangen, die in nicht privilegierten Lebenssituationen leben müssen. Andererseits haben wir uns gemeinsam mit dem Verein *PAN Austria* mit dem **Projekt „G.U.T. und günstig essen“** auf den Aspekt der Bewusstseinsbildung und der niedrigschwelligen Vermittlung von Ernährungswissen konzentriert. Zentrales Modell ist dabei das diätologisch-ernährungswissenschaftlich fundierte **Modell des G.U.T.-Tellers**. Er gibt einfach verständlich Aufschluss darüber, wie eine gesunde, nachhaltige Mahlzeit zusammengesetzt ist. Bei „G.U.T. und günstig essen“ haben wir die ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen mit den Prinzipien des Wiener Lebensmittelaktionsplans kombiniert. Dieser Plan ist ein strategischer Rahmen und eine Informationsdrehscheibe für die vielen Aktivitäten für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln in Wien.

Statement:



„Ernährung ist eine zentrale Säule menschlicher Gesundheit und Lebensqualität. Darüber hinaus ist das Thema höchst relevant in Bezug auf den Schutz unseres Klimas, unserer Natur, unserer Biodiversität.“

„Nachhaltigkeit kann ohne soziale Gerechtigkeit nicht funktionieren. Auf das Thema Ernährung umgelegt heißt das: Alle Menschen sollen – müssen – die Möglichkeit haben, sich gesund und nachhaltig zu ernähren. Das ist nicht nur ein Menschenrecht, das ist auch eine ganz konkrete Challenge für die Gesellschaft. Hier heißt es: Lebensmittel verfügbar machen und Bewusstsein fördern!“

René Hartinger, Generalsekretär, Ökosoziales Forum Wien

Links:

- [G.U.T. und günstig essen](#)
- [Poster „G.U.T.-Teller“](#)
- [Wiener Lebensmittelaktionsplan „Wien isst G.U.T.“](#)

G.U.T. – das bedeutet:

- ✓ **G**esund und Genussvoll
- ✓ **U**mwelt- und klimafreundlich
- ✓ **T**ierfair

Ökosoziales Forum Österreich & Europa

Website: oekosozial.at/

Kontakt: presse@oekosozial.at



Kurzbeschreibung Organisation & Projekte

Das Ökosoziale Forum setzt sich als eine unabhängige Plattform für die Ökosoziale Marktwirtschaft ein. Eine Ökosoziale Marktwirtschaft schafft Arbeit, stützt die Wirtschaft und schützt die Umwelt – und das gleichzeitig. Durch ökologische und soziale Kostenwahrheit, Verursacherprinzip und eine ökosoziale Steuerreform wird das, was sozial und ökologisch sinnvoll ist, auch wirtschaftlich vernünftig.

Ein wesentlicher Bereich der Transformation hin zu einer Ökosozialen Marktwirtschaft ist der Ernährungssektor. Ziel ist die Effizienz entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Konsum – zu steigern. Alle Akteur:innen entlang der Wertschöpfungskette – von den Landwirt:innen über Verarbeiter:innen und den Handel bis hin zu den Konsument:innen – tragen gemeinsam die Verantwortung, die Ressourcennutzung zu optimieren und Lebensmittelverluste zu minimieren. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln, die Verringerung von Lebensmittelverlusten und eine konsequente Kreislaufwirtschaft schaffen eine Win-Win-Win-Situation für Gesellschaft, Umwelt und Wirtschaft.

Statement:



„Jährlich landen in Österreich über eine Million Tonnen genießbare Lebensmittel im Müll. Dies verursacht nicht nur erhebliche finanzielle Verluste für Haushalte und Unternehmen, sondern verschwendet auch wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie. Lebensmittelverluste tragen maßgeblich zu globalen Umweltproblemen bei, darunter 8 – 10 % der weltweiten Treibhausgasemissionen.“

Michaela Hickersberger, Generalsekretär-Stv.,
Bereichsleiterin Öffentlichkeitsarbeit, Soziales und Gesellschaft,
Ökosoziales Forum Österreich & Europa

Links:

- Projekt „Isst das jemand? Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung!“ gemeinsam mit der Tafel Österreich: <https://oekosozial.at/isst-das-jemand>
- HORIZON Europe-Projekt FEAST – Food Systems that Support Transitions to Healthy and Sustainable Diets: <https://oekosozial.at/feast>
- Projekt „fragen säen. antworten ernten.“ Austausch zwischen Wissenschaft, Land- und Forstwirtschaft sowie Konsument:innen:
<https://oekosozial.at/unsere-themen/landwirtschaft/fragen-saeen-antworten-ernten>

PAN Austria | PAN International

Website: www.pan-at.org

Kontakt: d.bergthaler@pan-at.org

(Daniela Bergthaler, Obfrau)



Kurzbeschreibung Organisation & Projekte

Die Medizinische Fachgesellschaft für Ernährung Österreich (PAN Austria) wurde im Jahr 2021 als Teil des PAN International Netzwerks (www.pan-int.org) gegründet. PAN Austria verfolgt das Ziel, das Bewusstsein für die evidenzbasierten Vorteile einer gesunden, pflanzlich basierten Ernährung zu stärken. Durch die gezielte Ansprache von Gesundheitsfachkräften soll der Fortschritt der Lebensstilmedizin sichtbar gemacht und die Gesundheit der Bevölkerung langfristig und nachhaltig verbessert werden.

PAN Austria setzt sich für den Zugang zu gesunder Ernährung für alle ein und unterstreicht die zentrale Rolle der Lebensmittelverteilung sowie des sozialen Transfers im Kampf gegen Ernährungsarmut. Eine gesunde Ernährung muss für alle Menschen, unabhängig von Herkunft, Bildung oder sozioökonomischem Status, zugänglich sein.

PAN Austria arbeitet dafür, dass die gesundheitlichen Vorteile einer ausgewogenen, pflanzenbasierten Ernährung nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch für alle erreichbar sind. Gute Ernährung darf kein Privileg sein, sondern muss als fundamentales Recht anerkannt und gefördert werden.

Statement:



„Das Ernährungssystem muss transformiert werden. Trotz ressourcenintensiver Produktion und Konsum haben viele Menschen keinen Zugang zu einer gesunden Ernährung. Zahlreiche Studien belegen, dass Ernährung ein zentraler Baustein für die Gesundheit von Mensch und Planet ist. Es ist unsere gemeinsame Verantwortung, den Zugang zu guter Ernährung für alle sicherzustellen und sie erschwinglich zu machen, um Chancengleichheit zu fördern und eine gesündere, nachhaltigere Gesellschaft zu schaffen.“

Daniela Bergthaler, Obfrau, PAN Austria

Links:

- PAN Austria: www.pan-at.org
- PAN auf DACH Ebene: https://www.instagram.com/pan_d.a.ch/
- PAN auf internationaler Ebene: www.pan-int.org

Österreichische Akademie der Wissenschaften – ITA

Über das ITA (Institut für Technikfolgen-Abschätzung): Das ITA beschäftigt sich mit den Auswirkungen neuer Technologien auf Gesellschaft, Umwelt und Wirtschaft. Es betreibt wissenschaftliche Technikfolgenabschätzung (TA) zu einer Reihe von Themen. Die Ergebnisse dieser Arbeit werden sowohl in wissenschaftlichen Publikationen verbreitet, als auch gezielt für Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit aufbereitet.

Website: oeaw.ac.at/ita

Kontakt: tamail@oeaw.ac.at



Projekt „To No Waste“

Die Mission des von der EU geförderten Projektes *ToNoWaste* besteht darin, die Akteure der europäischen Lebensmittelsysteme zu ermutigen, bessere Entscheidungen für nachhaltigere Produktions- und Konsummuster zu treffen. Mithilfe wissenschaftlicher Unterstützung und evidenzbasierten Tools zielt das Projekt darauf ab verschiedene Akteure einzubinden und ihnen objektivere, umfassendere und standardisierte Informationen über die Auswirkungen ihrer täglichen Handlungen bereitzustellen. Es geht um Landwirt:innen, Unternehmen der Lieferkette, Verbraucher:innen und politische Entscheidungsträger:innen. Das Projekt läuft über einen Zeitraum von vier Jahren und wird von 21 Partnerorganisationen unterstützt. Universitäten, Forschungsinstitute, Nichtregierungsorganisationen (NGOs), Unternehmen und Praxispartner entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette arbeiten zusammen. Einige Partner übernehmen einen praktischen Teil, indem sie Praxisbeispiele („Pilot Actions“) in Valencia (ES), Wien und Graz (AT) sowie in ausgewählten Städten in Griechenland und Schweden durchführen. Diese Pilotaktionen finden auf allen Ebenen der Lebensmittelkette statt: von Anbau und (Re)distribution bis hin zu Bildung im Bereich Gastronomie und nachhaltiger Konsum. Sie sollen Lösungen für eine gesündere, widerstandsfähigere, inklusivere und nachhaltigere Lebensmittelproduktion und -konsum bieten. Beispiele für Pilotaktionen sind: Workshops in Schulen über Zero-Waste-Verhalten, Vermittlung von Fertigkeiten an ökonomisch benachteiligte Personen, die z.B. an Community-Cooking teilnehmen, Effizienz in Schulküchen, City-Food-Box, in denen Obst und Gemüse direkt vom Feld in der Stadt vermarktet wird.

Statement:



„Die Zusammenarbeit und eine verbesserte Kommunikation zwischen den Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist für das Verringern und Vermeiden von Lebensmittelabfällen von zentraler Bedeutung!“

„Strategien für den Übergang zu einer ressourceneffizienten, klimabewussten und gesunden Ernährung müssen die Bereiche Landwirtschaft und Marktentwicklung, internationale Partnerschaften, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und Umweltpolitik umfassen. Wissen, Informationen und Verantwortlichkeiten aus verschiedenen Politikbereichen sollten dabei verknüpft werden.“

Mahshid Sotoudeh, Projektleiterin von ToNoWaste am ITA -ÖAW



„Gesunde Ernährung beginnt nicht erst da, wo die Ernährung unseren Körper betritt. Die Erzeugung der Produkte und all die Schritte, die die Nahrung hinter sich hat, spielen auf einem Ökosystemlevel eine zentrale Rolle – so ist z.B. der Fußabdruck von Lebensmitteln ist im weiteren Sinn auch gesundheitsrelevant.“

Ulrike Bechtold, Projektmitarbeiterin von ToNoWaste am ITA -ÖAW

Links: <https://www.oeaw.ac.at/ita/projekte/tonowaste>

Samariterbund Wien

Website: wien.samariterbund.net/

Kontakt:

SAMARITERBUND
WIEN



Kurzbeschreibung Organisation & Projekte

Der Samariter Suppentopf versorgt seit November 2022 Menschen, die sich aufgrund der gestiegenen Lebenshaltungskosten keine regelmäßigen warmen Mahlzeiten mehr leisten können. Freiwillige Helfer:innen bereiten mit Koch Tobias und seinem Team die Speisen wochentags frisch zu, um sie anschließend an Menschen, die von Armut betroffen sind, zu verteilen. Mehr als 122.000 Portionen wurden bereits kostenlos an Bedürftige in den Sozialmärkten und Sozialeinrichtungen des Samariterbund Wiens ausgegeben. Unter den Zutaten: 17.700 Eier, 16,5 t Erdäpfel und mehr als zwei Tonnen Karotten. Ein Erfolgsrezept.

Statement:



„In einer Zeit, in der immer mehr Menschen von Armut betroffen sind, wollen wir mit dem Projekt Suppentopf Wiener:innen, die nicht genug Geld für das tägliche Essen haben, unmittelbar helfen. Wenn im Alltag bei jeder Mahlzeit zu wenig am Teller ist, um den Hunger zu stillen, wenn das Geld nur dafür reicht, krankmachende Lebensmittel zu kaufen, braucht es in der Gesellschaft einen Schulterschluss.“

„Zum Leben gehört aber mehr als Essen und Trinken. Auch der soziale Kontakt von Mensch zu Mensch ist wichtig. Und wer von Armut bedroht ist, dem fehlt auch häufig die Möglichkeit dafür. Mit unserem „Suppentopf“ geben wir den Menschen auch die Möglichkeit, auszugehen, mit anderen zusammenzutreffen, ein Essen und einen Kaffee gemeinsam zu genießen – kurz: Ein Stück Lebensqualität und Menschenwürde über das Sattsein hinaus.“

Tobias Aistleitner, Chefkoch Samariter Suppentopf, Samariterbund Wien

Links:

- <https://www.samariterwien.at/suppentopf>



Website: www.nachbarschaftszentren.at

Kontakt Hilfswerk-Fair-Teiler: bettina.koller@wiener.hilfswerk.at, +43 664 7841052

(Mag.^a Bettina Koller, Zentrumsleiterin)

Kurzbeschreibung Organisation & Projekte

Mit den Hilfswerk-Fair-Teilern werden in Kooperation mit dem Ökosozialen Forum Wien Lebensmittel zum einen gerettet als auch zum anderen nach sozialen Gesichtspunkten um-fair-teilt.

In sieben Hilfswerk Nachbarschaftszentren (3, 6, 7, 8, 12, 17, 22) ist jeweils ein Kühlschrank verfügbar, der mit genießbaren Lebensmitteln, die sonst entsorgt worden wären, befüllt wird. Die Lebensmittel sind – mit Ausnahme von Obst und Gemüse – originalverpackt und werden täglich kontrolliert, die Kühlschränke regelmäßig gereinigt. Dadurch wird die Qualität der Lebensmittel sichergestellt.

Die in den Hilfswerk-Fair-Teilern angebotenen Lebensmittel sind für ALLE Menschen verfügbar, weil das Thema Lebensmittelverschwendung alle gleichermaßen betrifft. Wir ersuchen aber diejenigen, die nach eigenem Ermessen über ausreichend finanzielle Mittel verfügen, bei der Lebensmittel-Entnahme – im Sinne einer Um-Fair-Teilung – für die sozialen Angebote der Nachbarschaftszentren zu spenden.

Statement:



„Wertvolle Lebensmittel umzu-fair-teilen, statt zu verschwenden oder zu entsorgen, ist nicht nur ein Teil unserer Angebote in den Hilfswerk Nachbarschaftszentren, sondern auch ein gesellschaftlicher Auftrag, den wir erfüllen möchten. Die Lebensmittel, die in den 7 Hilfswerk Fair-Teiler-Kühlschränken landen, sind wertvolle Ressourcen und gehören nicht in den Mist. Besonders armutsgefährdete Menschen sollen durch die Um-fair-teilung unterstützt werden.“

Bettina Koller, Leitung Nachbarschaftszentrum 6, Wiener Hilfswerk

Links:

- www.nachbarschaftszentren.at/hilfswerk-fair-teiler