



Gemeinsam im Kampf gegen Lebensmittelüberschüsse: Hofer sucht Österreichs beste Schulprojekte

Lebensmittel im Wert von jährlich 300 Euro wandern in einem österreichischen Haushalt durchschnittlich in den Müll. Um dieser Verschwendung langfristig entgegenzuwirken, holt sich Hofer im Kampf gegen Lebensmittelüberschüsse Unterstützung von Schülern. Im Rahmen eines Schulwettbewerbs der neuen Projekt 2020-Initiative „Mir schmeckt’s restlos.“ sucht der Lebensmittelhändler die besten Schulprojekte für weniger Lebensmittelverschwendung. Den kreativsten Schulklassen winken Preise im Gesamtwert von 5.000 Euro.

(Sattledt, 16. Oktober 2014; Hofer) Während am heutigen Welternährungstag bereits zum 16. Mal darauf aufmerksam gemacht wird, dass weltweit über eine Milliarde Menschen an Hunger leiden, wirft jeder Österreicher Jahr für Jahr rund 19 kg Lebensmittel in den Müll. Mit Hilfe der neuen Projekt 2020-Initiative „Mir schmeckt’s restlos.“ sagt Hofer dieser Verschwendung nun gemeinsam mit Kunden und Schülern den Kampf an. In den eigenen Filialen gelingt es dem Lebensmittelhändler bereits, seine Überschüsse mit verschiedensten Maßnahmen auf ein Minimum zu reduzieren: z. B. durch eine effiziente Logistik und dem preisvergünstigten Abverkauf von Lebensmitteln bereits vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Da sich große Herausforderungen nur gemeinsam anpacken lassen, holt sich Hofer nun tatkräftige Unterstützung bei Österreichs Schülern. Eine Jury, unter anderem besetzt mit Moderatorin Vera Russwurm aus dem Stakeholder-Beirat von Projekt 2020 und der Generalsekretärin des Österreichischen Jugendrotkreuzes Renate Hauser, wird die besten Projekte im kommenden Frühjahr auszeichnen, wobei Preise im Gesamtwert von 5.000 Euro winken.

Hofer stellt Unterrichtsmaterialien zur Verfügung

Gemeinsam mit der Bildungsagentur macht sich der Lebensmittelhändler auf die Suche nach Österreichs besten Schulprojekten für kreative Restverwertung, Einkaufsplanung und Bewusstseinsbildung. Damit sollen junge Menschen bereits im Klassenzimmer für den sorgsamen Umgang mit unserem wertvollen Essen sensibilisiert werden. Zum Mitmachen eingeladen sind alle Klassen der fünften bis achten Schulstufe. Von der Infokampagne am nächsten Elternabend über das Anlegen eines Schul-Komposthaufens bis hin zum selbst gestalteten Restl-Kochbuch ist alles möglich. Unterstützung dabei liefern passende Unterrichtsmaterialien, die Hofer gemeinsam mit seinem Kooperationspartner zusammengestellt hat: Diese stehen für alle Interessierten kostenlos unter www.lehrer.at/mirschmecktsrestlos zum Download bereit bzw. können telefonisch unter 01/492 000 3 angefordert werden. Einfache und ansprechend gestaltete Arbeitsblätter geben den Schülern einen ersten thematischen Überblick - unter anderem zu Zahlen, Daten und Fakten, zur richtigen Planung von Einkäufen bzw. der korrekten Lagerung von Nahrungsmitteln. Das letzte der insgesamt fünf Unterrichtsmaterialpakete enthält schließlich praktische Tipps für ein erfolgreiches Gelingen des Projekts.

Auszeichnung der besten Projekte durch hochkarätige Jury

Die fünf besten und effektivsten Initiativen werden Anfang Mai 2015 von einer Fachjury mit jeweils 1.000 Euro prämiert: Davon wandern 500 Euro in die Klassenkasse und 500 Euro an eine von den Klassen gewählte soziale Einrichtung. Mitmachen lohnt sich somit sowohl für die Schüler, als auch für die jeweilige karitative Organisation, die Einreichfrist läuft noch bis zum 17. April 2015.



Als eine Jurorin konnte Medienprofi Dr. med. Vera Russwurm gewonnen werden. Die TV-Ikone setzt sich bereits seit vielen Jahren aktiv für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln ein: „Essbare Nahrungsmittel wegwerfen geht meiner Meinung nach gar nicht. Leider landen alleine in Wien jährlich unvorstellbare 40 Kilogramm angebrochene oder sogar original verpackte Lebensmittel pro Person im Müll. Jeder Einzelne kann dagegen etwas unternehmen, und man kann nicht früh genug damit anfangen, sich mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Weil ich die Hoffnung habe, dass wir in den nächsten Jahren die weltweite Lebensmittelverschwendung tatsächlich reduzieren können, bin ich sehr gerne in der Jury von ‚Mir schmeckt’s restlos.‘ und freue mich auf die Ergebnisse des Schulprojekts“, so Vera Russwurm.

Ergänzt wird die Jury von Renate Hauser, Generalsekretärin des Österreichischen Jugendrotkreuzes. „Hofer schafft mit dem Schulwettbewerb ‚Mir schmeckt’s restlos‘ bereits bei jungen Menschen Bewusstsein für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln. Jährlich werden in Österreich 157.000 Tonnen Lebensmittel in den Müll geworfen. Das Jugendrotkreuz sensibilisiert Kinder und Jugendliche, mit ihrer Umwelt achtsam umzugehen. Ich freue mich daher besonders, den Schulwettbewerb als Jurymitglied zu unterstützen“, meint Renate Hauser.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie jährlich zwei Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter www.projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-225 und -226
E-Mail: silvia.gruenberger@rosam.at; magdalena.marhold@rosam.at

Fotocredit

Schüler: Klickerminth - Fotolia.com, Vera Russwurm: Manfred Baumann; Bildmaterial steht unter Angabe des Copyright für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.