



Hofer prämiiert Schulprojekte gegen Lebensmittelverschwendung

Mit dem Projekt 2020-Schulwettbewerb „Mir schmeckt’s restlos.“ sagt Hofer der Lebensmittelverschwendung gemeinsam mit rund 13.000 Schülern und 500 Pädagogen aus knapp 400 Schulen seit Herbst entschieden den Kampf an. Die fünf besten aus 50 eingereichten Schulprojekten prämierte eine hochkarätige Jury - darunter Moderatorin Vera Russwurm - jetzt mit je 1.000 Euro.

(Sattledt, 26. 05 2015; Hofer) Jährlich landen pro Haushalt Lebensmittel im Wert von 300 Euro im Müll. Viel zu viel, wie Hofer glaubt. Daher hat der Lebensmittelhändler gemeinsam mit der Bildungsagentur Schüler der fünften bis achten Schulstufe dazu aufgerufen, Schulprojekte für kreative Restverwertung, Einkaufsplanung und Bewusstseinsbildung zu starten. Unterstützung dabei lieferten passende Unterrichtsmaterialien. Eine Jury - unter anderem besetzt mit Medienprofi Vera Russwurm aus dem Stakeholder-Beirat der Hofer-Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ - hat nun die fünf besten der 50 eingereichten Projekte ausgezeichnet. Wesentliche Kriterien dabei waren die Projektidee, die Einbindung der Öffentlichkeit, die Nachhaltigkeit und die Umsetzbarkeit.

Fünf Gewinnerprojekte von Jury ausgewählt

„Essbare Nahrungsmittel wegwerfen geht meiner Meinung nach gar nicht. Leider landen alleine in Wien jährlich unvorstellbare 40 Kilogramm an Lebensmitteln pro Person im Müll. Jeder Einzelne kann dagegen etwas unternehmen. Bewusstseinsbildung in den Schulen ist ganz wichtig, da nicht früh genug damit gestartet werden kann. Ich bin sehr gerne in der Jury von ‚Mir schmeckt’s restlos.‘ und freue mich, dass sich so viele Schüler und Pädagogen an dieser Initiative beteiligt haben“, so Vera Russwurm. *„Die Entscheidung ist uns nicht leicht gefallen. Die fünf Initiativen, für die wir uns schließlich entschieden haben, spiegeln die vielen Möglichkeiten wider, wie jeder einzelne mit Lebensmitteln achtsamer umgehen kann“,* ist Jurymitglied Renate Hauser, Generalsekretärin des Österreichischen Jugendrotkreuzes über die Auswahl zufrieden:

- **Jausentauschaktion:** Die Ganztagschule in der Anton-Sattler-Gasse in Wien vermeidet durch eine geschickte Tauschaktion die Entsorgung von Lebensmitteln. Übrig gebliebene Jause wird hier seit Oktober gezielt getauscht oder rechtzeitig im Kühlschrank für den nächsten Tag aufbewahrt.
- **Regionales Schulbuffet:** Seit sieben Jahren betreiben die Schüler der NMS Mautern in der Steiermark ein Schulbuffet. In diesem Jahr haben sie ein Hochbeet und einen Komposthaufen angelegt. So können sie selbstgebaute Bio-Produkte anbieten und gleichzeitig Küchenabfälle vermeiden.
- **Vermeidung von Abfall:** Die Schüler der NMS Mautern in Niederösterreich wollten ihr Umfeld zum Nachdenken anregen und haben 100 Personen zu ihrem Einkaufsverhalten befragt. Im Rahmen eines Elternabends wurden die Ergebnisse und ein Interview mit dem Leiter des Sozialmarktes präsentiert, Sketche aufgeführt sowie Paella aus Lebensmittelresten gekocht.
- **Integration und Selbstwertgefühl:** Acht Schüler mit sonderpädagogischem Förderbedarf der Sportmittelschule Oberndorf in Salzburg lernen jeden Freitag im Rahmen ihres Projekts nicht nur die Einkaufsplanung und -bewältigung, sondern auch die abwechslungsreiche Zubereitung von Restessen kennen. Die daraus entstehenden Gerichte werden in der großen Pause verkauft. Zusätzliches Plus: Das Projekt fördert Integration und Selbstwertgefühl der Schüler.
- **Anti-Verschwendung-Aktiv:** 24 Schüler der 4a des BRG Gröhrmühlgasse in Wiener Neustadt starteten eine Informationsinitiative in der Fußgängerzone. Thema: „Nicht zu viel kaufen, schlau kochen und gut verwerten.“ Das Budget für die Initiative erwirtschafteten die Schüler selbst. Sie gestalteten außerdem eigene T-Shirts und umfangreiche Informationsmaterialien für Erwachsene.



Spenden für einen guten Zweck

Die fünf Gewinnerprojekte wurden mit jeweils 1.000 Euro prämiert: Davon gehen 500 Euro in die Klassenkasse und 500 Euro zur Unterstützung an ein soziales Projekt - so zum Beispiel an einen Sozialmarkt, soziale Organisationen in Nepal oder den schuleigenen Sozialfonds für Kinder, die sich keine Schulausflüge leisten können.

„Andere Projekte enden mit der Siegerprämierung, bei ‚Mir schmeckt’s restlos.‘ geht es jetzt erst so richtig los! Denn mehr als 500 Pädagogen haben die kostenlosen Unterrichtsmaterialien auf www.lehrer.at bis dato heruntergeladen und werden Lebensmittelverschwendung damit auch künftig zum Thema im Klassenzimmer machen. Hinzu kommen die mehr als 1.500 Schüler, die mit ihren Projekten wichtige Botschafter für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln sind“, so Eva Schütz von der Bildungsagentur, welche das Projekt federführend begleitet hat.

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

Bildbeschriftung

- Bild 1a: Die Ganztagschule in der Anton-Sattler-Gasse in Wien vermeidet die Entsorgung von Lebensmitteln. © Martin Hesz
- Bild 1b: Überschüssige Jause gehört nicht in den Müll? Das finden auch Marija Livancic, Farida Nazrul und Dilara Demirkapi aus der GTNMS Anton-Sattler-Gasse in Wien. © Martin Hesz
- Bild 2: Vanessa Hofer und Julia Kribernegg aus der NMS Mautern in der Steiermark freuen sich über ihr neues Hochbeet. Mit den Produkten betreiben sie ein Schulbuffet. © NMS Mautern
- Bild 3: Die Schüler der NMS Mautern in Niederösterreich haben 100 Personen zu ihrem Einkaufsverhalten befragt. © Margarete Siedler
- Bild 4: Acht Schüler mit sonderpädagogischem Förderbedarf der Sportmittelschule Oberndorf in Salzburg zaubern aus Restln ein köstliches Schulbuffet. © Manuela Kröss
- Bild 5a: Das BRG Gröhrmühlgasse in Wiener Neustadt startete eine Informationsinitiative in der Fußgängerzone. © Victoria Schmidt
- Bild 5b: Die 24 Schüler der 4a gestalteten eigene T-Shirts und umfangreiche Informationsmaterialien für Erwachsene. © Victoria Schmidt

Fotocredit

siehe Bildbeschriftung; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.