

PROJEKTBERICHT: GESUNDHEITSFÖRDERUNG TRIFFT ABFALLVERMEIDUNG

Projektzeitraum: Oktober 2020 bis Dezember 2021

Projektleitung: Ilse Gstöttenbauer, Isabella Wolf

Fördergebende Stelle: Abfallvermeidungs- Förderung der österreichischen Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen

AUSGANGSSITUATION:

Im Foyer der loginBase – dem Sitz des Vereins LOGIN und dem Zentrum der Projektaktivitäten im 15. Bezirk, steht seit einigen Jahren ein Fairteilerkühlschrank, der mehr oder weniger unregelmäßig befüllt wurde und von einer kleinen Gemeinde an FoodsaverInnen in und um den Verein LOGIN genutzt wurde.

Vor allem seit der Corona Krise konnte eine vermehrte Nachfrage nach „geretteten“ Lebensmitteln aus dem Fairteilerkühlschrank beobachtet werden. Nicht nur bestehende Teilnehmende aus dem Verein, sondern v.a. auch AnwohnerInnen und Personen aus der Nachbarschaft wurden auf das Angebot der Lebensmittelabholungen aufmerksam. Auf diesen Bedarfssteigerung wurde mit dem gegenständlichem Projektmaßnahmen reagiert. Lebensmittelrettung und Müllvermeidung wurde mit Armutsbekämpfung und Gesundheitsförderung kombiniert – d.h. ein sozio-ökologisch nachhaltiger Mehrwert geschaffen.

Mittlerweile nutzen wöchentlich ca. 150-200 unterschiedliche Personen das Angebot der Lebensmittelabholung aus der loginBase.

ZIELSETZUNGEN:

Ziele waren neben der Vermeidung bzw. Reduktion von Lebensmittelabfällen, die Versorgung von armutsbetroffenen Personen und die Vermittlung von alltagspraktischen Fertigkeiten. Besonderen Stellenwert hatten Aktivitäten zur Bewusstseinsbildung im Hinblick auf Müllvermeidung, Umwelt- und Klimaschutz.

Ziele waren:

- Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Reduktion von Verpackungsmüll
- Vermittlung von alltagspraktischen Fertigkeiten
- Bewusstseinsbildung und Anstöße in Bezug auf Potentiale und Möglichkeiten Müll zu vermeiden
- Ideen und Möglichkeiten zur Wiederverwendung, Wiederverwertung aufzeigen
- Unterstützung von Menschen in schwierigen sozialen, finanziellen Situationen, ohne Almosengeber zu sein
- Achtsamer Umgang mit sich und seiner Umwelt
- Einbindung von marginalisierten Personen

- Essensverteilung bzw. Lebensmittelverwertung als Teil eines nachhaltigen Lebensstils erlebbar machen, anstatt als Zeichen von Bedürftigkeit
- Beitrag zum Klimaschutz
- Multiplikation und Verbreitung der Ideen
- Die Kombination mit Gesundheitsförderung durch gesunden und nachhaltigen Ernährungs- und Lebensstil stellte die Klammer zu den Kernprogrammen im Verein LOGIN dar.

DURCHGEFÜHRTE ARBEITEN:

Es wurden Strukturen und Rahmenbedingungen geschaffen, die es ermöglichten Bewusstsein für die Herstellung, den Transport, die Verpackung und den Verbrauch bzw. die Verschwendung und Vernichtung von Lebensmittel zu erzeugen. Die entsprechenden Erfahrungen wurden während gemeinsamer Tätigkeiten, wie Lebensmittel abholen, sortieren, verteilen aber auch dem gemeinsamen Kochen von gesunden Gerichten und der Ausgabe an bedürftige Menschen, gemacht. Die dazugehörigen Hintergrundinformationen wurden währenddessen oder bei den durchgeführten Workshops gemeinsam erarbeitet. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und deren Verpackungen wurde gekoppelt an den bewussten Umgang mit dem eigenen Körper und der eigenen Gesundheit. Etablierung des „Team Lebensmittelrettung“: jeden Dienstag von 10h-15h

Folgende Aufgabenbereiche wurden formalisiert und in Teams umgesetzt:

- Abholung der Lebensmittel: Wöchentliche Abholung von der Wiener Tafel am Großmarkt: Logistik organisieren (Fahrzeug ausborgen, FahrerInnen organisieren, Fahrzeug parken, zurückbringen, ...), wöchentliche Abholung mit dem Lastenrad von einem Supermarkt im Bezirk, Einteilung der FahrerInnen, Koordination der HelferInnen
- Sortieren und Schichten der gelieferten Lebensmittel
- Wartung der Kisten und Regale
- Vorbereitung der Lebensmittel für die Ausgabe
- Auswahl der Lebensmittel für den Kochevent – Menüplanung
- Aufgabenverteilung Kochen
- Vorbereiten der Arbeitsumgebung
- Input zu verschiedenen Themen rund um Lebensmittel und Abfallvermeidung
- Menüplanung, Auswahl der Lebensmittel
- Kochen (Hauptspeise – Salat – Dessert)
- Essensausgabe
- Wenn Essen übrig geblieben ist, verwahren, portionieren, abpacken...
- Küche wieder in Ordnung bringen
- Rezepte abtippen, sammeln, layoutieren
- Rezepte versenden

Folgende Themen wurden vor bzw. während der Kochevents besprochen und diskutiert:

- Besser regional oder bio?
- Wie kann ich möglichst Verpackungsmüll vermeiden?

- Wie kann ich entstandenen Müll sinnvoll weiterverwenden oder dem Recyclingkreislauf zuführen?
- Was wird alles recycelt? Wie funktioniert das?
- Wo kann man günstig/kostenlos gebrauchte Dinge herbekommen
- Gibt es leistbare Bio/AbHof/Selbsternte/Erntegenossenschaften Optionen auch wenn ich wenig Geld habe?
- Vereitlung von Broschüren der Wiener Tafel

Mehrmals pro Woche wurde übriggebliebenes Gekochtes aus 2 Schulkantinen bei Login abgegeben. Diese wurden portioniert und darauf geachtet, dass diese Speisen rechtzeitig an VerbraucherInnen weitergeben werden.

Laufende Adaptierung, Anpassung der Projektaktivitäten an die geltenden Verordnungen (bspw. *Volxküche2go*), Koordination aller Mitwirkenden, Betreuung der Mitwirkenden (vulnerable Zielgruppen)

Das Team Lebensmittelrettung, inkl. andere MitarbeiterInnen übernahm somit eine Vielzahl an verschiedenen Aufgaben rund ums Abfallvermeiden.

ERGEBNISSE, INKL. HIGHLIGHTS:

Durch die wöchentliche, kontinuierliche Aktivität (ca. 48 Workshops im Jahr) und der laufenden Auseinandersetzung mit dem Thema Abfallvermeidung wurde eine nachhaltige Bewusstseinsänderung ermöglicht und eine Einflussnahme auf alltägliche Verhaltensweisen im Hinblick auf Müllvermeidung und Wiederverwendung erreicht. Zudem wurden alltagspraktische Fertigkeiten, wie Lagerung von Lebensmitteln, Kochen, Selbstversorgung uvm. vermittelt. Den Mitwirkenden im Team Lebensmittelrettung, aber auch allen anderen BesucherInnen der loginBase wurde auf diese Weise vermittelt, dass ein sorgsamer Umgang mit sich selbst einen ebenso sorgsamen Umgang mit seiner Umwelt bedingt und vice versa. So konnten im Projektzeitraum ca. 18 Tonnen Lebensmittel vor dem Müll gerettet werden. Zudem konnten ca. 250 Kilogramm Verpackungsmaterial durch Wiederverwendung bzw. auch durch die Tatsache, dass weniger eingekauft werden musste, eingespart werden. Bei den dienstäglichen Kochevents wurde kreative Gerichte kreiert und die Rezepte mit dem LOGIN Newsletter ausgeschickt. D.h. die Aktivitäten erfuhren auch eine vielfältige Multiplikation über die Verteilernetzwerke von Login (Aussendung an ca. 2000 Email Adressen). Als Werk am Ende des Projektes entstand eine Rezeptesammlung in Form des loginsKochbuch.

An 48 Dienstagen wurden gerettete Lebensmittel verkocht und ausgegeben, dabei kam es zu ca. 350 Beteiligungen, d.h. im Schnitt wirkten 7 Personen im Team Lebensmittelrettung pro Termin mit. Insgesamt wurden über 1000 warme Mahlzeiten ausgegeben.

In Zeiten des Lockdowns wurde die Volxküche2go ins Leben gerufen und frisch gekochtes Essen konnte in Schraubgläsern mitgenommen werden. Bald taten sich „StammkundInnen“ hervor, die regelmäßig zur Essensausgabe kamen, und ihre Schraubgläser auch mitbrachten. So konnte neben vor dem Müll geretteten Lebensmitteln auch noch Verpackungsmaterial eingespart werden, und armutsbetroffene Personen mit warmen, gesunden Speisen versorgt werden.

Neben der Lebensmittelrettung etablierte sich in der loginBase ein Bücher – und Kleidertauschschrank, der seither gut genutzt wird. Durch das offene Format des Teams Lebensmittelrettung und die Möglichkeit für Teilnehmende im Verein LOGIN sich aktiv zu beteiligen, wurden Selbstwirksamkeitserfahrungen gefördert und sinnvolle Betätigung ermöglicht. Sinnvolle und sinnstiftende Tätigkeit ist ein wesentlicher Präventionsfaktor und stellt eine wesentliche Säule und Ressource im Hinblick auf Selbstwert, soziale Einbindung oder Kohärenzgefühl, dar.

Einige TeilnehmerInnen besuchten den Kost nix Laden, und erzählen anderen davon und so wurde auch diese Möglichkeit - bereits vorhanden Dinge zu verwenden, anstatt neu zu kaufen, als weitere Möglichkeit der Abfallvermeidung diskutiert und verbreitet.

Ein weiteres Highlight war der Besuch der Sonderausstellung: Ablaufdatum - Wenn aus Lebensmitteln Müll wird, in Natur Historischen Museum im Juli 2021.

SCHWIERIGKEITEN:

Die Lebensmittelrettung bedeutet einen großen zeitlicher Aufwand. Neben der Logistik und der Verteilung der Lebensmittel kam zeitweise ein großer Andrang bei den Abholungen zustande. Es kam zu Gedränge an den Abholtag, die eine Regulierung des Zutritts und eine Rationierung der Lebensmittel erforderlich machten. Auch im Sinne des Fair Play wurden Mengenbeschränkungen eingeführt.

Die übriggebliebenen Lebensmittel musste entsorgt werden, was zeitweise auch mit viel Reinigungsaufwand verbunden war. Zudem wurde der Aufruf, Dinge/Materialien usw. wieder zu verwenden, dahingehend missverstanden, dass viele unbrauchbare Dinge, die kein Wiederverwendungspotential erkennen ließen, in der loginBase abgeladen wurden.

Änderungen: Projektstart war im November 2020. Pandemiebedingt konnten die Projektaktivitäten bis Mitte Mai nur in eingeschränkter Form in Umsetzung kommen. Aus diesem Grunde wurde die Projektaktivitäten bis Ende Dezember 2021 fortgeführt und nicht wie geplant mit Oktober abgeschlossen. Lebensmittelabholungen von Supermärkten und der Wiener Tafel und die Lebensmittelausgaben wurden auch in Zeiten der Kontakteinschränkungen, unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, gemacht. Zudem wurde im Lockdown zeitweise die *Volxküche2go* angeboten, d.h. gekochte Speisen wurden in Schraubgläsern abgefüllt, die zuvor gesammelt und somit wiederverwendet wurden. Da die Lebensmittelrettung einen großen zeitliche Aufwand benötigte, reichten die veranschlagten 168 Stunden für die Umsetzung der Projektaktivitäten nicht aus, d.h. neben den vielen ehrenamtlichen Stunden, die in das Projekt einfließen, wurden die Stunden der Workshopleiterin ab Mai 2021 von veranschlagten 3,5h auf 4,5h erhöht.

EFFEKTE UND SCHLUSSFOLGERUNGEN:

Im Projekt Gesundheitsförderung trifft Abfallvermeidung wurden wöchentlich bis zu 400 Kilogramm, d.h. jährlich ca. 18 000 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet und verwertet. D.h. die geplanten 1000 kg Abfallvermeidung konnten deutlich übertroffen werden.

- Ca. 50 unterschiedliche Personen haben sich aktiv am Team Lebensmittelrettung beteiligt, es kam zu ca. 350 Beteiligungen.

- Ca. 1200 unterschiedliche Personen nutzen die Möglichkeit der Lebensmittelabholung in der loginBase.
- Ca. 1000 warme, frisch gekochte Mahlzeiten wurden ausgegeben (im Schnitt 20 pro Woche)
- Ca. 2500 unterschiedliche Personen konnten über das Projekt und die Projektaktivitäten informiert werden.

Bei den dienstäglichen Kochevents wurde kreative Gerichte kreiert und die Rezepte mit dem LOGIN Newsletter ausgeschickt. D.h. die Aktivitäten erfuhren auch eine vielfältige Multiplikation über die Verteilernetzwerke von Login.

Ca. 250kg Verpackungsmaterial konnte durch Wiederverwendung bzw. auch durch die Tatsache, dass weniger eingekauft wurde, eingespart werden.

Als Werk am Ende des Projektes entstand eine Rezeptesammlung in Form des loginsKochbuch.

ERKENNTNISSE/NACHHALTIGKEIT UND KONTINUITÄT:

Kontinuität ermöglicht Nachhaltigkeit: Wöchentliche Aktivitäten, keine punktuellen, sondern kontinuierliche Thematisierung und Auseinandersetzung, was nachhaltige Handlungsänderungen begünstigt und den Transfer in den Alltag aller Stakeholder ermöglicht.

Das Projektgebiet erstreckt sich vom Hauptort der Lokalität des Vereins LOGIN in der loginBase ausgehend durch die NutzerInnen der Einrichtung, die aus ganz Wien kommen, auf die ganze Stadt. Die TeilnehmerInnen der Workshops haben gelernt sich besser selbst zu versorgen. Gleichzeitig wurde Ihr Bewusstsein für Ihre Umwelt geschärft sie können so einen kleinen, aber wesentlichen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittel- und sonstigen Abfällen leisten. Eine Vielzahl von Personen wurde in für das Thema Lebensmittelverschwendung und Ressourcenschonung im Allgemeinen sensibilisiert.

Die Lebensmittelrettung stellt für die NutzerInnen der Organisation LOGIN eine z.T. existenzsichernde Unterstützung dar. Armutsgefährdete Menschen können auf diesem Wege versorgt werden.

Die Auseinandersetzung mit der Thematik der Lebensmittelrettung, Mülltrennung – und Müllvermeidung erreicht auf diesem Wege auch verschiedene Zielgruppen.

Ideen und Herangehensweisen zu aktuellen Themen des Klimaschutzes und der Solidarisierung und Globalisierung erreichte Personen, die sich bis dato wenig oder nicht mit diesen Themen befassten.