

ZUKUNFTS- DIALOG *Report*

2023



DIE TAFEL
ÖSTERREICH



Impressum

Herausgeber und Medieninhaber
Die Tafel Österreich
Laxenburger Straße 365/A6, 1230 Wien
tafel-oesterreich.at

Spendenkonto ERSTE Bank
IBAN: AT09 2011 1310 0530 3005
BIC: GIBAATWWXXX



die_tafel_oesterreich



Die Tafel Österreich



Die Tafel Österreich

Redaktion & Text
Alexandra Gruber, Verena Scheidl und
alle Hosts, Co-Hosts und Facilitators

Fotos
© Thomas Topf, Abbildungen: BOKU,
Die Tafel Österreich, FEBA

Konzept, Layout und Grafik
GABLER, WERBUNG, FILM, GMBH

DIE TAFEL ÖSTERREICH 1. ZUKUNFTSDIALOG

Am 18. September 2023 fand in der Wiener Urania der 1. Zukunftsdialog von Die Tafel Österreich statt. Mehr als 250 Personen diskutierten im Rahmen der Veranstaltung angeregt miteinander über jene Themen, die die Tafelarbeit in den nächsten Jahren noch mehr als bisher prägen werden: SDGs, Ernährungsunsicherheit, Lebensmittelrettung aus der Landwirtschaft, Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung bei Kindern und Jugendlichen und vieles mehr.

Die Keynotes des Tages kamen von Martin Schenk, Österreichische Armutskonferenz, Gudrun Obersteiner, BOKU und Angela Frigo, FEBA (European Food Bank Federation). Durch den Nachmittag führte in bekannt professioneller Art und Weise Gerald Gross (gross:media) als Moderator. Am Abend ging eine Podiumsdiskussion mit dem Titel „Quo vadis, Tafel? Im Spannungsfeld zwischen karitativer und kommerzieller Lebensmittelrettung“ unter der Leitung von Karin Bauer (Der Standard) über die Bühne.



ALEXANDRA GRUBER, Geschäftsführung Die Tafel Österreich, zeigte in ihrer Begrüßungsrede auf, warum sich der Verein – nach umfassenden Vorarbeiten – im 25. Jahr seines Bestehens dazu entschlossen hat, die Marke von „Wiener Tafel“ zu „Die Tafel Österreich“ weiterzuentwickeln und verwies dabei auf die Mission des Vereins. Um die vielen, aktuellen Herausforderungen noch besser zu meistern und die Mission in Zukunft noch wirkungsvoller zu gestalten, wurde im Jubiläumsjahr dieser Schritt zur stärkeren bundesweiten

Wahrnehmung der ältesten und größten Tafel Österreichs gesetzt – ein logischer Schritt, der sich bereits in den letzten Jahren aufgrund der zahlreichen österreichweiten Aktivitäten abgezeichnet hatte.

Gleichzeitig betonte Alexandra Gruber, was Die Tafel Österreich auszeichnet und seit Beginn einzigartig gemacht macht: nämlich die kostenfreie Weitergabe von geretteten Lebensmitteln über soziale Einrichtungen an armutsbetroffene Menschen mit dem Ziel der Armutsbekämpfung.

UNSERE MISSION SEIT 25 JAHREN



1) Die Rettung von Lebensmitteln zur kostenfreien Versorgung von armutsbetroffenen Menschen in sozialen Einrichtungen mit dem Ziel der Armutsbekämpfung



2) Die Bewusstseinsbildung gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung



Abb.1: Seit 25 Jahren – die Mission von Die Tafel Österreich (ehemals Wiener Tafel)

Was 1999 als engagierte Initiative von vier Student:innen der Sozialakademie begann, ist heute als ältester Sozial- und Umweltverein aus der österreichischen NGO-Landschaft nicht mehr wegzudenken: Die Tafel Österreich (vormals Wiener Tafel). Über die letzten 25 Jahre sind die Herausforderungen in den Bereichen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung nicht weniger, sondern mehr geworden. Geblieben ist, dass Win-win-Situationen zwischen ganz unterschiedlichen Akteur:innen den Unterschied machen, wie erfolgreich und konsequent Herausforderungen angegangen bzw. gelöst werden können.

Am Ende ihres Vortrages appellierte Alexandra Gruber an alle Teilnehmenden im Raum, bei allen World Café-Tischen immer den sozialen Mehrwert für die Gesellschaft – ganz im Sinne der SDGs für eine Welt ohne Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung – vor Augen zu haben.

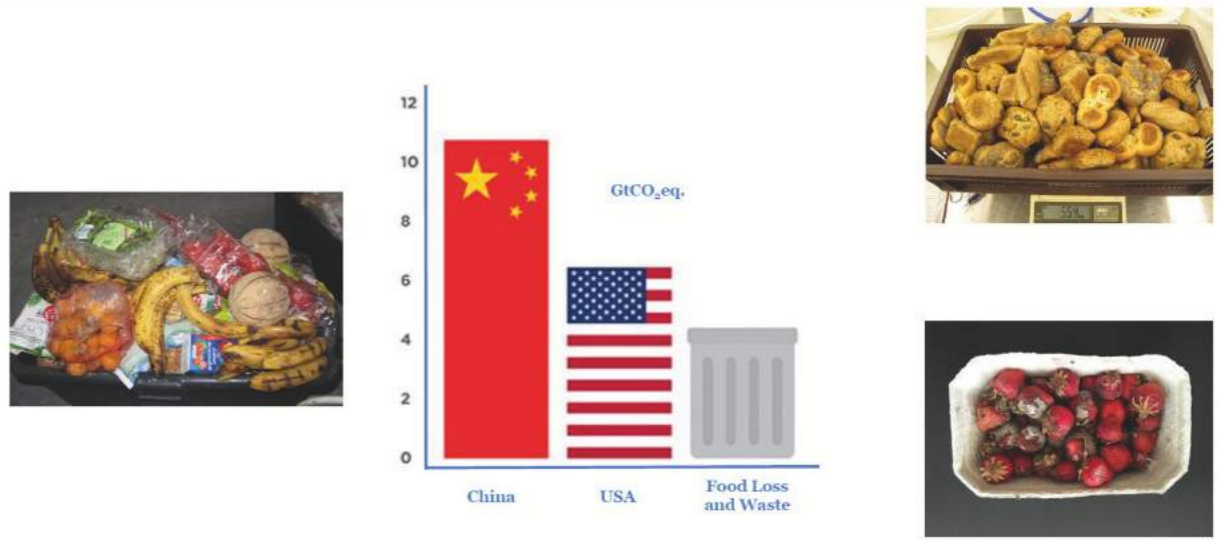
GUDRUN OBERSTEINER (Institut für Abfall- und Kreislaufwirtschaft, BOKU Wien) zeigte als Top-Expertin in ihrer „Bestandsaufnahme zur Lebensmittelverschwendung in Österreich“ auf, dass Lebensmittelabfälle – wären sie ein Land



– nach wie vor weltweit drittgrößter CO₂-Verursacher nach China und den USA sind. Allein in Österreich werden jährlich rund 1 Million Tonnen Lebensmittel entsorgt. Abfälle, die zu einem großen Teil vermeidbar wären. Rund die Hälfte davon verursachen private Haushalte, u. a. aufgrund einer falschen Interpretation des MHDs, falscher

Lagerung oder weil schlicht zu viel eingekauft wird. Durch mehr Zusammenarbeit, verbesserte Logistik und Unternehmen wie Die Tafel Österreich lasse sich viel erreichen, so Obersteiner – „aber letztlich braucht es jede und jeden einzelnen von uns, um wirklich etwas zu verbessern“.

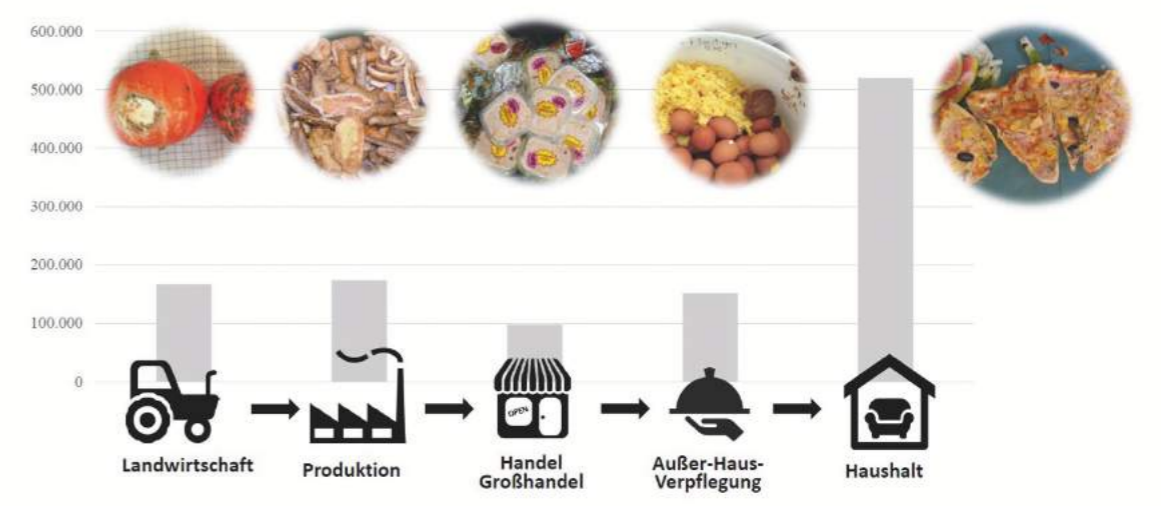
Umweltauswirkungen von Lebensmittelabfall



Quelle: Gustavsson et al., 2014; Stenmark et al., 2016; Eurostat, 2018

Abb.2: Umweltauswirkungen von Lebensmittelabfall in Bezug auf CO₂-Emissionen, © G. Obersteiner, BOKU

Aufkommen (vermeidbare) Lebensmittelabfälle in Österreich



Quellen: Hrad et al., 2016; UBA 2022; BMNT 2022; Hrad et al., 2016; Beisl et al., 2022; Obersteiner et al. 2021

Abb.3: Verteilung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich, © G. Obersteiner, BOKU



Mahlzeit. Da geht es ums Kochen und zusammen Essen. Ein Kompagnon ist der, mit dem man das Brot teilt; „con“ heißt zusammen und „panis“ ist das Brot. Auch das althochdeutsche „gileibo“ weist auf das gemeinschaftliche Teilen des Brotes als Kennzeichen des Zusammenseins hin. Essen und Gemeinschaft sind in vielen Sprachen zu einem Wort zusammengefasst.

Die allgemeine Teuerungsdiskussion relativierte Schenk: „Wir sitzen alle im selben Sturm – aber in völlig unterschiedlichen Booten.“

Die eigens aus Belgien angereiste **ANGELA FRIGO** (European Food Banks Federation FEBA, deren Mitglied Die Tafel Österreich ist) bestätigte den – in Österreich beobachteten – deutlich gestiegenen Bedarf auch auf EU-Ebene: Wurden 2019 noch 9,5 Millionen armutsbetroffene Menschen unterstützt, so waren es zuletzt bereits 12,4 Millionen. Insbesondere ist auch eine neue Risikogruppe hinzugekommen, die auch hierzulande verstärkt betroffen ist: die sogenannten „Working Poors“ – Erwerbstätige, die aufgrund der anhaltend hohen Lebenshaltungskosten nicht mehr über die Runden kommen. Insgesamt können sich 8,3 % der europäischen Bevölkerung jeden 2. Tag keine angemessene Mahlzeit leisten. Diesen Menschen hilft das europäische Tafelnetzwerk aus gesamt 30 europäischen Ländern. So konnten alleine im Jahr 2022 mehr als 876.000 Tonnen Lebensmittel gerettet und über 44.800 soziale Einrichtungen an 12,4 Millionen armutsbetroffene Menschen weitergegeben werden. 93 % der rund 98.000 Tafelmitarbeiter:innen sind dabei ehrenamtliche Helfer:innen.



Im Anschluss daran vermittelte **MARTIN SCHENK**, Sozialexperte und Mitbegründer der Österreichischen Armutskonferenz, ein besseres Verständnis von Armut. Diese sei stets

- kontextbezogen („Armut, auch die absolute, setzt sich immer ins Verhältnis, denn sie geht davon aus, was wir unter einem guten Leben verstehen“),
- unfreiwillig (im Gegensatz zur bewussten Entscheidung, bspw. zu fasten oder etwas nicht zu kaufen) und
- durch einen Mangel an Möglichkeiten sowie das Gefühl des Nicht-Zurück-Könnens gekennzeichnet.

Speziell die Ernährungsarmut bedeutet einen Mangel in mehrfacher Hinsicht – nämlich an ausreichender und ausgewogener Ernährung, aber auch am guten Speiseumfeld im Sinne des (sozialen) Umfelds. Ernährungsarmut heißt Mangelernährung im mehrfachen Sinne: Mangel an Teilhabe und Mangel an guter Speise wie gutem Speiseumfeld. Denn essen ist mehr als Nahrungsaufnahme. Das gemeinsame Essen heißt

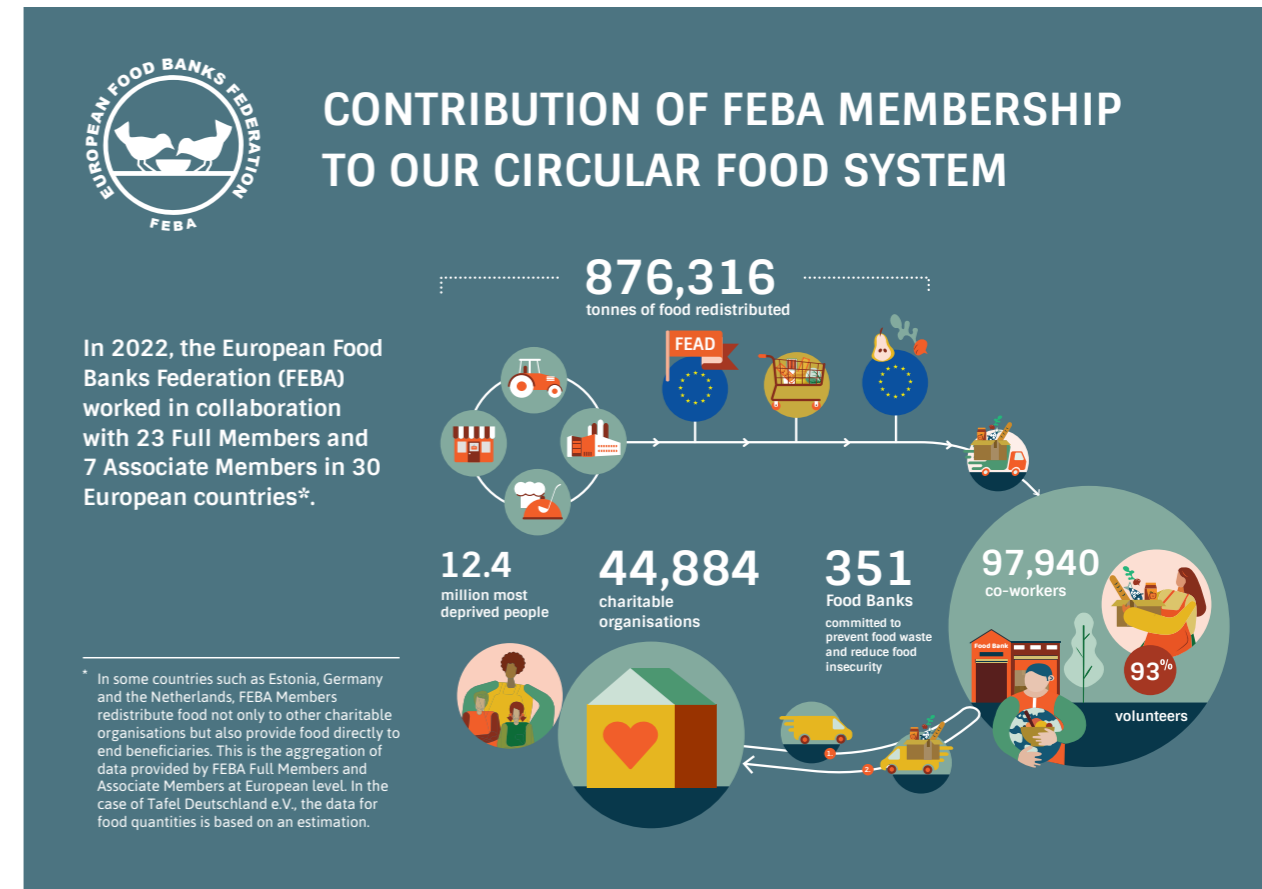


Abb.4: Der soziale und ökologische Beitrag der europäischen Tafelbewegung FEBA und ihrer Mitglieder in 2022, © FEBA



Abb.5: FEBA und ihre Beteiligung an der EU-Gremienarbeit, © FEBA

Auch auf europäischer Ebene ist FEBA mit ihrem Sitz in Brüssel äußerst aktiv: von der Circular Economy über den European Green Deal bis zur Farm to Folk Strategy ist die europäische Tafelbewegung

in vielen Gremien aktiv und zeigt, welchen hohen Stellenwert das Thema „food donation“ an karitative, mildtätige Organisationen auf EU-Ebene hat.



WORLD CAFÉ: ZUKUNFTSIMPULSE DURCH SCHWARM- WISSEN

An insgesamt 14 Tischen wurde anschließend beim World Café unter der Gesamtleitung von Sabine Zhang (Trainconsulting) und unterstützt von Beraterin Isabell Bickel intensiv zu unterschiedlichen Zukunftsthemen diskutiert – mit enormem Output und innovativen Lösungsansätzen, die Die Tafel Österreich auch künftig in Fokusgruppen weiterverfolgen wird.





TISCH 1A



TISCH 1B

SDGs, ESGs, CSR

TISCH 1A HOST PIA-MELANIE MUSIL (INITIATIVE 2030) | CO-HOST NORBERT KRAUS (INITIATIVE 2030)
FACILITATOR JULIA SZEWARD (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

TISCH 1B HOST ALEXANDRA REIS (REGIONALWERT AG) | CO-HOST PIA HOFMANN (TRAINCONSULTING)
FACILITATOR VERENA SCHEIDL (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Echte Nachhaltigkeit oder Whitewashing: Wie gelingen sinnvolle Kooperationen zwischen NGOs und Unternehmen?

Sie sind mittlerweile in den Nachhaltigkeitsabteilungen der meisten Unternehmen in aller Munde – die SDGs oder ESGs: Welche Win-win-Situationen und neue Kooperationsideen bieten sich hier für Unternehmen und NGOs wie für Die Tafel Österreich? Wie entstehen langfristige Kooperationen, die zuallererst das Wohl von Gesellschaft, Soziales und Umwelt im Fokus haben? Und wie geht sich das mit der Gewinnorientierung von Unternehmen auf einen gemeinsamen Nenner aus?

Ausgangslage

Ab 2025 wird ein generelles SDG Reporting bei Unternehmen über 200 Mitarbeiter:innen Pflicht. Als ältester Sozial- und Umweltverein verbindet Die Tafel Österreich seit 25 Jahren die soziale mit der ökologischen Nachhaltigkeit. Im Sinne ihrer Mission „Lebensmittel retten – Armut bekämpfen“ setzt sich Die Tafel Österreich v. a. für die SDGs 1 (Keine Armut), 2 (Kein Hunger) und 12.3. (weniger Nahrungsmittel verschwenden) ein.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- Die neue Berichtspflicht für Nachhaltigkeit, die ab 2025 bis zu einer Übergangsfrist bis 2028 auch KMUs in der EU betrifft, wurde als Chance für transparente, nachhaltige Berichterstattung gesehen. Damit steigt die Außenwahrnehmung von Unternehmen, denn auch für Investoren und Konsument:innen wird der Aspekt der Nachhaltigkeit im Unternehmensprofil immer wichtiger. Eine Herausforderung sahen die Teilnehmer:innen des World Cafés in der komplizierten Vorgabe, wie die Berichterstattung zu erfolgen hat, denn Nachhaltigkeit soll entlang der Wertschöpfungskette des Unternehmens erfolgen und erfordert spezifische KPIs (Key Performance Indicators). Mit den neuen Reporting Standards könnte aber auch die Wahrscheinlichkeit steigen, dass mehr Unternehmen reine Pflichterfüllung bzw. sogar Green- oder Whitewashing anstreben.
- Ein wichtiges Fazit der Diskussion war: Pflichterfüllung ist als Beweggrund für Unternehmen durchaus okay, es darf aber keine reine Scheinkosmetik sein und vor allem darf der Unternehmenszweck dem jeweiligen Vereinszweck nicht diametral entgegenstehen.
- Unterschiedliche Ansichten gab es zur Verpflichtung an sich: Während manche Teilnehmer:innen meinten, es sei notwendig, Unternehmen zu nötigen, sinnvoll auf – einzelne – SDGs einzuzahlen, gab es auch Gegenstimmen: Verpflichtung sei generell der falsche Weg, es müsse eher auf Motivation gesetzt werden, „das Richtige“ zu tun.
- Als zukunftssträchtig wurde das Thema CSV (Corporate Social Volunteering) identifiziert. Hier gelte es, noch bessere Angebote für beide Seiten zu entwickeln. Als Chance wurde der Aufbau von langfristigen Partnerschaften auf Augenhöhe bezeichnet, bei denen Unternehmen die Expertise einer Organisation anerkennen, wobei gleichzeitig NGOs für die Entwicklung langfristiger, gemeinsamer Projekte zur Verfügung stehen.



TISCH 2

WIRKUNGSANALYSE

HOST **JAQUELINE GAM** (DIE TAFEL ÖSTERREICH) | CO-HOST **WILLI RABER** (STADTDIAKONIE/HÄFERL)
 FACILITATOR **DRAGICA KNEZEVIC** (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Wie definiert sich die soziale Nachhaltigkeit der Lebensmittelweitergabe, wo liegen ihre Potenziale und wo ihre Grenzen?

Vor fast 25 Jahren wurde Die Tafel Österreich nach internationalem Vorbild für die Lebensmittelrettung und kostenfreie Versorgung von armutsbetroffenen Menschen in sozialen Einrichtungen gegründet, um mit professioneller Sozialarbeit Menschen aus der Armutsfalle zu helfen. Diese Win-win-Situation in der Kooperation von Tafeln und sozialen Einrichtungen hat sich auch international über mehr als 50 Jahre bewährt. Was unterscheidet dieses Modell von allen anderen Tafeln und Sozialmärkten in Österreich? Leistet es einen Beitrag zur Armutsbekämpfung in Österreich – und wenn ja: welchen?

Ausgangslage

Eine vor kurzem durchgeführte Interviewserie des WU NPO-Kompetenzzentrums mit sozialen Einrichtungen, die von der Tafel Österreich beliefert werden, und mit Klient:innen dieser Einrichtungen hat gezeigt, dass die Wirkung der Tafel Österreich weit über die kostenfreie Lebensmittelweitergabe hinausgeht: Klient:innen kommen regelmäßiger in Einrichtungen und sind somit offener für Sozialarbeit; sie werden satt und ernähren sich gleichzeitig gesünder und ausgewogener; soziale Einrichtungen bzw. Klient:innen ersparen sich Ausgaben, das Geld bleibt für andere kleine oder größere Wünsche.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- An diesem Tisch wurde der sozialen Nachhaltigkeit der Tafelarbeit nachgegangen. Die Kreativität der World Café-Teilnehmer:innen führte in der Diskussion zu neuen Ideen, wie der soziale Mehrwert weiter ausgebaut werden könnte. Als Vorschlag wurde die Idee eines Party-Pakets für armutsbetroffene Menschen entwickelt: Diese sollen Lebensmittel, Dekorationsmaterial und kleine Geschenke bekommen, um feiern zu können. Feiern und Leute einladen zu können ist ein wichtiger Aspekt der sozialen Teilhabe und hat einen positiven psychischen Effekt für armutsbetroffene Menschen.
- Außerdem kam die Runde zu dem Schluss, dass auch die soziale Wirkung der Tafelarbeit bei ehrenamtlichen Helfer:innen nicht unterschätzt werden sollte, ebenso die Wirkung bei Spender:innen und CSV-Partner:innen.
- Und auch ein Auftrag wurde an Die Tafel Österreich ausgesprochen: Nämlich, das Problembewusstsein in der Politik für (Kinder-) Armut zu steigern und Ernährungsunsicherheit in Österreich stärker zum Thema zu machen.
- Als Best-Practice-Beispiel wurde das Projekt „Lernen mit leerem Bauch? Geht nicht!“ der Stadtdiakonie Wien vorgestellt. Dabei bekommen Kinder je einer Schulklasse eine gesunde Jause, die sie gemeinsam zubereiten. Sie lernen, mit Lebensmitteln umzugehen, dazu hat das Projekt einen ausgleichenden Effekt in der Klasse (jede:r bekommt dieselbe Jause).



Wirkungsanalyse



TISCH 3

KREISLAUF- WIRTSCHAFT

HOST **GUDRUN OBERSTEINER (BOKU)** | CO-HOST **RUDI KOZOJED (DIE TAFEL ÖSTERREICH)**
 FACILITATOR **KARIN HAUSER (DIE TAFEL ÖSTERREICH)**

Wie kann Lebensmittelabfallvermeidung im Sinne der „circular economy“ noch besser gelingen?

Kreislaufwirtschaft wird heutzutage in vielen Branchen groß geschrieben. Ressourcen werden knapp und müssen daher optimaler genutzt werden. Die Gewinnung und Verwendung von Rohstoffen hat erhebliche Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Dieser Aufwand ist umsonst, wenn die Produkte dann nicht entsprechend genutzt werden. Lebensmittelverschwendung ist für bis zu 9 % aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Eine größtmögliche Verwendung aller produzierten Lebensmittel für den menschlichen Verzehr stellt einen sehr einfachen, gleichzeitig maximal

effizienten Beitrag im Sinne von Umwelt- und Klimaschutz dar. Wie kann die „circular economy“ im Bereich Lebensmittelabfallvermeidung noch besser gelingen, wie kann hier noch mehr erreicht werden? Welchen Anteil hat eine NGO wie Die Tafel Österreich an der Umsetzung der „circular economy“?

Ausgangslage

Die Tafel Österreich trägt seit 1999 zur Kreislaufwirtschaft bei, mittlerweile wurden mehr als 8 Millionen kg Lebensmittel vor der Vernichtung gerettet und dem eigentlichen Verwendungszweck, dem menschlichen Verzehr, zugeführt.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

In beiden World Café-Runden wurde die Wichtigkeit der zielgruppengerechten Ansprachen von z. B. Kindern, Jugendlichen und diversen anderen Stakeholdern betont. Dabei wurden konkrete Beispiele diskutiert, wie erfolgversprechende Aktivitäten im Bereich Lebensmittelrettung und Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung aussehen können, u. a.

- Veränderung des Narrativs (ein Supermarkt ist nicht minderwertig, wenn es in den Regalen Lücken gibt); eventuell über Kunstprojekte transportierbar, aber natürlich auch über die gesamte Medienpalette
- Landwirtschaft sichtbarer machen
- Verständnis auf allen Ebenen schaffen, dass landwirtschaftliche Produktion Umwelteinflüssen ausgesetzt ist
- Stärkung und Professionalisierung von kooperativer Landwirtschaft, Foodcoops, Direktvermarktung, Selbstanbau/Ernte und Vernetzung mit potenziellen Abnehmern
- Intensivierung von Bewusstseinsbildung im Bereich Lagerung, Verarbeitung von Lebensmitteln
- Intensivierung von Bewusstseinsbildung im Bereich Relativierung des MHD (Mindesthaltbarkeitsdatums) in Bezug auf Genussfähigkeit



TISCH 4

ERNÄHRUNGS- UNSICHERHEIT

HOST HERTA HATZL (DIE TAFEL ÖSTERREICH) | CO-HOST REGINA AMER (ARMUTSEXPERTIN) |
FACILITATOR LINA BUXBAUM (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Warum sind immer mehr Menschen in Österreich davon betroffen und was können wir alle gemeinsam als Gesellschaft dagegen heute tun?

Kinder, die mit hungrigem Bauch in der Schule sitzen, Erwachsene, die sich weder gesund noch ausgewogen ernähren können – in Österreich können sich mittlerweile mehr als 600.000 jeden 2. Tag keine angemessene, warme Hauptmahlzeit leisten. Die Zahl ist alleine im letzten Jahr um 100.000 Personen gestiegen. Was braucht es an politischem und gesellschaftlichem Engagement, um hier und jetzt gegenzusteuern, um zu verhindern, dass immer mehr Menschen von Ernährungsunsicherheit bedroht sind?

Ausgangslage

Die Tafel Österreich versorgt mittlerweile mehr als 28.000 armutsbetroffene Personen kostenfrei mit Lebensmitteln. Diese Menschen werden in sozialen Einrichtungen betreut, um ihnen mit professioneller Sozialarbeit angeleitete Wege aus der Armut aufzuzeigen. Aufgrund der seit letztem Jahr bestehenden, nahezu ungebremsten Teuerungswelle müssen immer mehr Menschen beim Lebensnotwendigsten, nämlich bei der Grundversorgung mit Nahrung, sparen. Gleichzeitig gibt es quer durch Österreich zahlreiche Hilfsangebote, was Lebensmittel betrifft, die nicht allen Menschen bekannt sind.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- Auch zu diesem Thema wurden sehr konkrete Ansätze ausgearbeitet, die alle mit dem Prinzip der Teilhabe zu tun haben – da Armut stigmatisiert und oft mit Scham verbunden ist. Auch der Zeitaufwand, in Sozialmärkten auf ein nur eingeschränktes Warenangebot zu treffen und dann mehrere Märkte mit unterschiedlichen Berechtigungskarten aufsuchen zu müssen, wurde hervorgehoben. Eine Alternative könnte der Einkauf im „normalen Supermarkt“ mit unauffälliger Ermäßigung sein.
- Festgehalten wurde, dass das Recht auf Nahrung ein Grundrecht ist, sodass Dinge wie ein gesundes Gratismittagessen an Schulen eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein sollten. Auch die Bedeutung der Wissensvermittlung in Schulen zum Thema Kochen und Warenkunde wurde betont, ein verpflichtendes Schulfach dazu wäre wichtig. Für Erwachsene sollten Bildungsangebote an Volkshochschulen angeboten werden, wie man schmackhafte Speisen kostengünstig zubereitet. Außerdem wurde diskutiert, dass sich einige armutsbetroffene Menschen in den Wohnungen nicht die Geräte leisten können, um Lebensmittel zu kühlen, tiefzufrieren oder zu kochen. Eine entsprechende Küchengrundausrüstung sollte in allen Wohnungen Pflicht sein.
- Was die Inanspruchnahme von Hilfsleistungen durch den Staat betrifft, so sind viele Ämter zentralisiert und Behördenwege hürdenreich, sie setzen Internet- und Sprachkenntnisse sowie entsprechende Zeitressourcen voraus. Das überfordert viele Menschen, sodass sie auf soziale Angebote verzichten. Abhilfe könnten niederschwellige und mehrsprachige Angebote schaffen, die über Gebietsbetreuung oder Infostellen je Bezirk verteilt werden.
- Teilen als Grundprinzip wurde hervorgehoben, um vorhandene Ressourcen besser zu nutzen – sei es mit Einrichtungen wie „Fairteilern“ (Kühlschränke im öffentlichen Raum) oder Obstbäumen und Gemeinschaftsgärten auf öffentlichem Grund. Auch das bedingungslose Grundeinkommen wurde als Lösungsansatz genannt.



TISCH 5

KAMPF DEN CO₂-EMISSIONEN

HOST SYLVIE CHIN (CLEAR CO₂ LMT) | CO-HOST WOLFGANG SCHOTT (DIE TAFEL ÖSTERREICH)
 FACILITATOR CHRISTINE ÖLLINGER (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Wie kann Wien bzw. Österreich von CO₂-Zertifikaten profitieren, um Lebensmittelsysteme nachhaltiger zu gestalten? Welche Rolle spielt dabei Die Tafel Österreich?

Jedes Lebensmittel, das nicht im Müll landet, sondern seiner eigentlichen Verwendung zum menschlichen Verzehr zugeführt wird, hilft dabei, CO₂ einzusparen. Welche CO₂-Bilanz bietet Die Tafel Österreich und wäre ihre Arbeit auch im Sinne der positiven CO₂-Bilanz zertifizierbar bzw. könnte als Zertifikat auch für Unternehmen wie z. B. Warendepot interessant sein?

Ausgangslage

Eine Studie der BOKU hat vor einigen Jahren die CO₂-Bilanz einiger Tafeln, u. a. auch der Tafel Österreich, errechnet. Dabei hat sich herausgestellt, dass für jedes CO₂-Äquivalent, das ausgestoßen wird, 27 CO₂-Äquivalente eingespart werden. Der Handel mit CO₂-Zertifikaten boomt und stellt eine kurzfristige Maßnahme zur Unterstützung der Erreichung der Klimaziele eines Unternehmens, einer Stadt etc. dar. Auch Organisationen wie Die Tafel Österreich arbeiten an einer Zertifizierung ihrer CO₂-Bilanz.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- Bei einigen Teilnehmer:innen war eine generelle Skepsis gegenüber CO₂-Zertifikaten zu erkennen. Als Gründe für die Vorbehalte wurden Greenwashing, Geldmacherei und missbräuchliche Verwendung in der Vergangenheit genannt. Es gab aber auch Diskutant:innen, die sich in ihren eigenen Unternehmen schon viel mit ihrer CO₂-Bilanz auseinandergesetzt hatten und damit in beiden Runden zur Aufklärung dieses komplexen Themas beitragen konnten.
- Generell werden durch die Lebensmittelrettung CO₂-Äquivalente eingespart, da Lebensmittel nicht für den Müll, sondern zum menschlichen Verzehr eingesetzt werden. Dieses Einsparungspotenzial muss möglichst genau erhoben werden, um für die Zertifizierung durch Auditoren geeignet zu sein. Das heißt, es wird an der Datenqualität und möglicherweise notwendigen IT-basierten Tools im Hintergrund liegen, die diese Daten möglichst lückenlos und nach einheitlichen Reporting-Standards erfassen.
- Diese CO₂-Zertifikate könnten wiederum für Warendepot:innen der Tafel Österreich oder Transportunternehmen interessant sein, ebenso für Großbetriebe (verpflichtendes SDG-Reporting ab 2025), aber auch für Klein- und Mittelbetriebe, die in Richtung Klimaneutralität arbeiten.
- Insgesamt, so war sich die Runde einig, wird es hohe Datenstandards, Transparenz und viel Aufklärungsarbeit brauchen, um den Mehrwert von CO₂-Zertifikaten als ein Tool eines ganzen Maßnahmenbündels auf dem Weg zur Klimaneutralität von Städten, Gemeinden, Unternehmen usw. zu verankern.



TISCH 6

DIGITALE LEBENS- MITTELDREHSCHLEIBE

HOST ANGELA FRIGO, GENERALSEKRETÄRIN FEBA (EUROPEAN FOOD BANKS FEDERATION)
CO-HOST ALEXANDRA GRUBER (DIE TAFEL ÖSTERREICH) | FACILITATOR ALEXANDRA MUSTAPIC (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Tafel 2.0: Die digitale Lebensmitteldrehscheibe – Chance, Herausforderung oder Hemmnis?

Seit vielen Jahren bei Tafeln in anderen europäischen Ländern im Einsatz, kommt die digitale Lebensmitteldrehscheibe jetzt über Die Tafel Österreich auch in die Alpenrepublik. Warum die Lebensmitteldrehscheibe in vielen anderen Ländern so erfolgreich ist, welche Möglichkeiten sich daraus für Österreich ergeben und ob es sich dabei um Chance, Herausforderung oder vielleicht auch nur um ein Hemmnis handelt.

Ausgangslage

Über eine digitale Lebensmitteldrehscheibe sollen Warensponder und -empfänger rascher und teilweise einfacher als bisher zusammengebracht werden. Die Erfahrungen in anderen Ländern zeigen, dass all jene Tafeln, die eine solche Online-Plattform entwickelt haben, sehr erfolgreich noch mehr Lebensmittel retten und ökologisch sinnvoll verteilen konnten.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- In einem kurzen Einführungsstatement schilderte Angela Frigo, Generalsekretärin der FEBA (European Food Bank Federation), die langjährigen Erfahrungen von Tafeln in anderen europäischen Ländern mit digitalen Lebensmitteldrehscheiben. Diese werden in der Tafelwelt als „virtual foodbanking“ bzw. „indirect food collection & donation“ bezeichnet. Jedes Land hat dabei bisher primär auf Eigenentwicklungen von IT-Plattformen gesetzt, die auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Erste digitale Lebensmitteldrehscheiben wie aus Italien können nun erstmals von mehreren Tafelorganisationen in unterschiedlichen Ländern genutzt werden. Auch Die Tafel Österreich wird die italienische IT-Plattform in Kürze nach Österreich bringen, um sie bei unterschiedlichen Warenspondergruppen und Wohltätigkeitsorganisationen in einer Pilotphase zu testen. Damit folgt Die Tafel Österreich der klaren Empfehlung von FEBA, zunächst bestehende Tools zu verwenden, um mit diesen Erfahrungen zu sammeln und zu sehen, ob es funktioniert und von allen Seiten genutzt wird, bevor man sich gegebenenfalls in eine aufwendige und kostspielige Neuprogrammierung begibt.
- Immer wieder wurde im Rahmen des World Cafés von Angela Frigo auch hervorgehoben, dass die digitale Drehscheibe nur ein Tool ist, das die Arbeit erleichtern kann, aber diese nicht zur Gänze abnimmt. Hinter jedem solchen Tool müssen immer Personen wie Tafelkolleg:innen stehen, die Spender und Empfänger idealerweise kennen und welche die Expertise und die logistischen Möglichkeiten haben, diese rasch miteinander im Sinne der Lebensmittelrettung zu verbinden.
- Beide World Café-Runden waren sich einig, dass ein solches digitales Tool für Warensponder, aber auch Wareneempfänger einfach in der Handhabung sein muss (Grundprinzip: „weniger ist mehr“). Es muss dadurch möglich sein, Zeit zu sparen. Auch der CO₂-Fußabdruck sollte über ein solches Tool dokumentiert werden, ebenso muss eine Rückverfolgbarkeit der Warenströme sichergestellt werden. Zudem wurde der Vorteil der steuerlichen Absetzbarkeit von Warenspenden über ein derartiges System hervorgehoben.
- Abschließend wurde betont, dass ein wichtiger Faktor bei der Implementierung eines solchen Tools gegenseitiges Vertrauen der unterschiedlichen Partner (Warensponder – Die Tafel Österreich – Wohltätigkeitsorganisationen) ist und gleichzeitig wenig bürokratische Hürden in der Benutzung, viel mehr Selbstbestimmtheit und Eigensteuerung im Vordergrund stehen müssen.



TISCH 7

INKLUSION & INTEGRATION

HOST GERD TRIMMAL (GESCHÄFTSFÜHRER UTE BOCK) | CO-HOST RUDI KAMMERER (JUGEND AM WERK)
FACILITATOR THERESA SEITZ (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Inklusion, Integration & Arbeitsmarkt: Wie gelingen Best Practices für echte Partizipation?

Seit vielen Jahren sammelt Die Tafel Österreich Erfahrung in der Integration und Inklusion benachteiligter Personen, sei es über ehrenamtliche Beschäftigungen und/oder als hauptamtliche Mitarbeit. Über die Jahre entstanden einzelne, sehr schöne Erfolgsgeschichten, die zuversichtlich stimmen, die aber gleichzeitig auch immer wieder einmal die eigenen Grenzen aufzeigen.

Wie können Inklusion und Integration noch besser im Arbeitsumfeld gelingen, was braucht es dazu an politischen Rahmenbedingungen und gesamtgesellschaftlichen Lösungen für NGOs und Unternehmen gleichermaßen?

Ausgangslage

Langfristige, ehrenamtliche Helfer:innen sind in der Tafel Österreich immer gefragt. So konnte sich Die Tafel Österreich in den letzten Jahren glücklich schätzen, zahlreiche geflüchtete Personen und Menschen mit Behinderung eine sinnvolle, ehrenamtliche Mitarbeit anbieten zu können, einzelnen konnte darüber hinaus auch beim Erreichen des Asylstatus und/oder dem Finden einer bezahlten Beschäftigung geholfen werden. Darüber hinaus konnten sich die Personen zahlreiche Fertigkeiten rund um die Themen Lebensmittel, Sensorik, Lager-/Liefer-/Sortierwesen, Logistik und teils auch Sprache aneignen.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- In den Lösungsansätzen wurden die Themen Inklusion und Integration als ein gemeinsames Thema behandelt. Beide Gesprächsrunden waren geprägt vom Grundprinzip der Selbstwirksamkeit, eigene Fähigkeiten einsetzen und stärken zu können bzw. diese im Rahmen der Tätigkeit zu fördern. Als wichtige Zutaten wurden Wertschätzung, eine klare Zielformulierung, Perspektive und ein Fahrplan der jeweiligen Tätigkeit und die Einbettung der Tätigkeit in größere Zusammenhänge ebenso genannt wie die Möglichkeit des Ausprobierens unterschiedlicher Tätigkeiten (gegebenenfalls mit Unterstützung durch Bildsprache). Wenn es gelingt, wird dann aus Teilhabe „Teilgabe“ und es entsteht ein gesellschaftlicher Beitrag. Als Best-Practice-Beispiel wurde die „LeO-Lade“ genannt: Hier führen Menschen mit Behinderung einen Sozialmarkt für arbeitsbedingte Menschen.
- An diesem World Café-Tisch kam die Diskussion sehr rasch auf das Eingehen von Kooperationen zwischen Vereinen und NGOs, die komplementär arbeiten. Es gilt, die Vereinsbrille abzunehmen und Synergien zu finden. Eine professionelle Begleitung sollte es nicht nur für die Zielgruppe selbst, sondern auch für die Partnerorganisation geben. Fördertöpfe (v. a. aus dem Sozialministerium) wurden als finanzielle Unterstützung bei diesen Vorhaben ebenso genannt, wie das Potenzial von Unternehmen zu nutzen, um in Kooperationsmöglichkeiten zu denken. Insgesamt, so waren sich die beiden Runden einig, müsse es eine stärkere Positionierung und Sichtbarmachung der Themen in der Öffentlichkeit geben, in der Gesellschaft allgemein, aber auch bei politischen Entscheidungsträger:innen, Gewerkschaften und Arbeitnehmer:innen-Vertretungen.



TISCH 8

CSV-PARTNERSCHAFTEN MIT MEHRWERT

HOST NADJA KRASKI (DIE TAFEL ÖSTERREICH) | CO-HOST SOPHIE CZEGLEDI (ADVERTITY)
 FACILITATOR ERICH BRZJCHACZEK (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Corporate Social Volunteering (CSV): Wie optimiert man den Mehrwert für NGOs und Unternehmen?

In Zeiten wie diesen, wo es immer schwieriger wird, ehrenamtliche Helfer:innen zu finden und für eine längere Zeit zu binden, rückt die Beziehung mit Unternehmen, die arbeitsfreie Tage für CSV-Aktivitäten zur Verfügung stellen, bei NGOs in den Mittelpunkt des Interesses. Wie können hier langfristige Kooperationen auf Augenhöhe mit Mehrwert gelingen, was braucht es dafür, was fehlt?

Ausgangslage

Organisationen wie Die Tafel Österreich sind tagtäglich auf ein Dutzend und mehr freiwillige Helfer:innen angewiesen, die bei den Liefertouren, beim Sortieren, Lagerarbeiten & Co. in großem Stil mitarbeiten. Besonders gefragt sind Mitarbeiter:innen, die mehrmals im Jahr kommen können, weil sie dann schon eingeschult und eingearbeitet sind. Unternehmen bieten mittlerweile ihren Mitarbeiter:innen immer mehr CSV-Tage zum Mitarbeiten in Vereinen an.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- CSV wurde ganz klar als Win-win-Situation für Unternehmen und NGOs befunden. Für Unternehmen bietet CSV die Möglichkeit zum Teambuilding, für NGOs ist es eine willkommene Teamverstärkung. Darüber hinaus bieten gerade CSV-Aktivitäten bei Die Tafel Österreich ein "Eintauchen in eine andere Welt". Es wird Bewusstsein geschaffen für Lebensmittelverschwendung bzw. -vermeidung und Armut in der Gesellschaft. Damit entstehen im besten Fall Tafelbotschafter:innen als Multiplikator:innen.
- Die Kommunikation zwischen Unternehmen und NGO erfolgt auf Augenhöhe. Idealerweise entstehen daraus längerfristige Kooperationen. Die geplanten Nachhaltigkeits-Berichterstattungsrichtlinien könnten dahingehend auch eine große, zukünftige Chance für langfristige Partnerschaften sein.
- NGOs könnten auch proaktiv auf Unternehmen zugehen, die Sozialtage anbieten und die zum Verein passen, sowie Mitmachpakete für Teambuilding schnüren. Auch wurde die Idee von "X-Mas-Aktionen" ins Treffen geführt – sich etwa direkt bei Weihnachtsfeiern vorzustellen oder auch Betriebsräte zu informieren, um die eigene NGO zu promoten.



TISCH 9

LANDWIRTSCHAFT

HOST **CHRISTIAN JOCHUM** (LANDWIRTSCHAFTSKAMMER) | CO-HOST **DANIEL SCHLÖGL** (DIE TAFEL ÖSTERREICH)
 FACILITATOR **AMELIE HÜBNER** (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Lebensmittelrettung aus der Landwirtschaft – teures Wagnis oder große Chance?

Von Überschüssen am Feld über Obst und Gemüse mit Makel, das beim Verpacker aussortiert wird bis zu Retourware aus dem Handel – wie gelingt es, möglichst viel dieser Frischwaren zu retten und wie können diese Lebensmittel noch mehr für die karitative Lebensmittelweitergabe genutzt werden? Was braucht es dafür, was funktioniert, was nicht?

Ausgangslage

Da die Warenspenden aus Quellen wie dem (Groß-)Handel und der Produktion immer weniger werden und sich gleichzeitig immer mehr Vereine und Unternehmen auf das Thema „Lebensmittelrettung“ und somit auf dieselben Warenspenden „stürzen“, geht Die Tafel Österreich eine neue Überschussquelle an, die Landwirtschaft.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- Zusammenarbeit auf allen Ebenen mit allen Akteur:innen war an diesem Tisch und bei einem so komplexen Thema wie der Lebensmittelrettung aus der Landwirtschaft der Tenor.
- Zum Start wäre eine Bedarfsanalyse (wie viel die sozialen Einrichtungen abnehmen können) in Kombination mit einer Analyse des Warenpotenzials (wie viele Überschüsse haben die Betriebe – erste Einschätzungen bereits vor der Erntezeit) hilfreich. Ein gemeinsames Vorgehen inkl. Bündelung der Anfragen an den Landwirt wurde als großer Vorteil gesehen, da es darum geht, möglichst große Mengen zeitnah an möglichst viele Abnehmer:innen zu vermitteln. Dabei gilt es auch, Vertrauen zu den Landwirten, aber auch weiterverarbeitenden Betrieben aufzubauen und mit Zuverlässigkeit zu punkten. Auf Seiten der Tafel liegen die wichtigsten Erfolgskriterien im Bereich der Expertise in Sachen Logistik und im Vorhandensein einer entsprechenden Infrastruktur (Lager, Transport, Tauschgebäude, ...). Ideal wäre ein Verteilzentrum für die Waren, einzelne Warenspenden könnten eventuell auch bei Landwirten vorsortiert/umgepackt werden.
- Die Gruppe war sich einig, dass damit kalkuliert werden sollte, dass Betriebe, die selbst mit Personalmangel und wirtschaftlichen Herausforderungen zu kämpfen haben, eine finanzielle Aufwandsentschädigung benötigen (fürs Mit- oder Nachernten, Vorsortieren, Opportunitätskosten etc.), da die wenigsten Betriebsfremde auf ihre Felder lassen werden.
- Betont wurde auch, dass Produkte in der Landwirtschaft externen Faktoren unterworfen sind und daher nie ident sein werden. Strengere Eingangskontrollen beim Handel führen zu noch höheren Rücklauf-Quoten an die Landwirte. Diese Rückläufer müssten nachsortiert werden, um sie weitergeben zu können. Generell sind die Rücklauf-Quoten im konventionellen Anbau höher als im Bio-Anbau.



TISCH 10

ALLES, WAS RECHT IST!

HOST **ANDI SCHMÖLZER** (SAICON CONSULTING) | CO-HOST **ELLEN LIEBL** (DIE TAFEL ÖSTERREICH)
 FACILITATOR **MAX SCHEUCH** (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Kann die karitative Lebensmittelweitergabe für NGOs, Handel & Co erleichtert werden?

Rückverfolgbarkeit, Allergenkennzeichnung, Haftung und vieles mehr beschäftigen seit Beginn die karitative Lebensmittelweitergabe – NGOs und Warensponder – gleichermaßen. Die rechtliche Gleichstellung der karitativen Lebensmittelweitergabe mit kommerziellen Unternehmen stellt NGOs vor zahlreiche Herausforderungen – dies, weil gewisse gesetzliche Vorgaben für Lebensmittelunternehmer nur schwer 1:1 auf die Tätigkeit der karitativen Lebensmittelweitergabe umgelegt werden können.

Wie können in einem schwierigen, rechtlichen Feld wie diesem doch Erleichterungen gelingen, was braucht es für politische Rahmenbedingungen und welchen Spielraum bieten die geltenden Rechtsnormen, um Lebensmittelspenden einfacher, attraktiver und rechtssicherer für Lebensmittelspender und Lebensmittelpfänger (Die Tafel Österreich) zu machen? Was würde wirklich weiterhelfen und was nicht?

Ausgangslage

Seit 2017 beschäftigt sich Die Tafel Österreich gemeinsam mit der BOKU Wien und dem Hygiene-Sachverständigen Mag. Andreas Schmölzer mit der Vereinfachung der Lebensmittelweitergabe. Zuletzt wurde in diesem Zusammenhang von den beteiligten Institutionen und Personen und in mehreren Feedback-Schleifen mit externen Stakeholder:innen ein Entwurf für einen so genannten „Tafel-Selbstverpflichtungskodex“ – ein praktikables Instrumentarium für die karitative Lebensmittel-

weitergabe zur Gewährleistung der Hygiene und Lebensmittelsicherheit – erarbeitet. Dieser hat sich zum Ziel gesetzt, einheitliche Standards in der Lebensmittelweitergabe zu setzen, Lebensmittelsicherheit zu verbessern sowie Lebensmittelkompetenzen auszubauen. Gleichzeitig stößt die karitative Lebensmittelweitergabe an Grenzen wie Allergenkennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Vermarktungsnormen sowie die Behandlung als kommerzieller Lebensmittelhändler.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- In beiden Runden wurde kontroversiell diskutiert, ob die karitative Lebensmittelrettung überhaupt noch Zukunft hat. Da der Bedarf mehr denn je gegeben ist, gilt es, an beiden Strängen weiterzuarbeiten: 1. die Lebensmittelweitergabe zu verbessern (im Spannungsverhältnis zwischen „Armutsbekämpfung“ und Lebensmittelsicherheit) und 2. den Staat in die Verantwortung zu nehmen, die Ursachen von Armut abzuschaffen.
- Basis der Diskussionen war das bekannte Spannungsverhältnis zwischen den Anforderungen des Lebensmittelrechts und der Notwendigkeit der Lebensmittelweitergabe. Es geht um eine Abwägung der Rechtsgüter: Vermeidung der Gefahr von unsicheren Lebensmitteln vs. dem Recht auf Nicht-Hunger. Aus Sicht des Lebensmitteleinzelhandels schränken die gesetzlichen Bestimmungen die Weitergabe von Lebensmitteln ein. Als hilfreich wurden von der Gruppe klare Basisregelungen genannt, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel weitergegeben werden dürfen (inkl. Abwägung, wie weit diese gehen müssen). So sollten EU-Rahmenregelungen nicht die nationale Arbeit – wie es derzeit von vielen Teilnehmer:innen des World Cafés gesehen wird – erschweren, sondern im Gegenteil nationale Spielräume eröffnen. Auch eine Unterscheidung zwischen Formalkriterien und Regelungen, die für Lebensmittelsicherheit wirklich essenziell sind, könnte helfen. Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit wurden Schulungen von Tafelmitarbeiter:innen genannt. Diese würden helfen, das Haftungsrisiko zu reduzieren. Auf Beamt:innen- bzw. Jurist:innen-Seite wurde dagegen eine Art „Pflichtpraktikum“ bei Tafeln genannt, damit Verständnis verstärkt wird, was machbar ist. Als Best-Practice-Beispiel aus dem Ausland wurden auch steuerliche Erleichterungen für den Lebensmitteleinzelhandel genannt, wenn Lebensmittel gespendet werden.
- Einig war sich die Gruppe, dass mehr Gewicht auf Eigenverantwortung des Endverbrauchers gelegt werden sollte (Stichwort: Lebensmittelkompetenz vs. Entmündigung). Als weitere Vereinfachungsmaßnahmen wurden u. a. genannt:
 - Bessere Rahmenbedingungen für Weitergabe von Fleisch / Thema Großküchen // Haftungsausschluss (z. B., wenn Ware am gleichen Tag weitergegeben wird)
 - Ausnahmen in Rückverfolgbarkeit, Allergenkennzeichnung // Selbstverpflichtung – Schulung der Ehrenamtlichen / Haftpflichtversicherung
 - Haftungsausschluss für die Lebensmittelweitergabe durch karitative Organisationen
 - Haftungsausschluss bei der Weitergabe von Buffetware am selben Tag
 - Lockerung der Kennzeichnungspflichten – z. B. bei falsch etikettierten Waren (es müsste ein Hinweis auf den Fehler am Lebensmittel genügen)
 - Ausnahme bei Erfordernis der Temperaturkontrolle
- Abschließend wurde von diesem Tisch noch eine Analogie zur „Leerstandabgabe“ gezogen – es sollte eine solche Verpflichtung auch im Bereich der Lebensmittelweitergabe geben, wenn diese möglich ist.



TISCH 11

GENERATION GRETA

HOST **CARINA SCHOBER** (LAND SCHAFFT LEBEN) | CO-HOST **LAURA PISTRICH** (LAND SCHAFFT LEBEN)
 FACILITATOR **MONIKA HEIS** (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Wie macht man Kindern und Jugendlichen das Thema Lebensmittelverschwendung „schmackhaft“?

Klima- und Umweltschutz sind heutzutage auch bei jungen Menschen nicht erst seit Greta Thunberg in aller Munde. Wie können wir alle gemeinsam im Sinne des Klimaschutzes bei Kindern und Jugendlichen das Interesse für Lebensmittelabfallvermeidung wecken, was braucht es dafür, welche Botschafter:innen und Botschaften kommen im Sinne von Bewusstseinsbildung und Verhaltensänderung wirklich bei den jungen Menschen an?

Ausgangslage

Seit mehr als 10 Jahren beschäftigt sich Die Tafel Österreich damit, wie man das Thema Lebensmittelverschwendung in den Blickpunkt von Kindern und Jugendlichen bringt und wie man mit Hilfe des Tafel Österreich Sensorik Labors die eigenen Sinne stärkt.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- Die Teilnehmer:innen des World Cafés sahen eine Herausforderung der heutigen Zeit, dass wir alle in einer Konsumgesellschaft, die stark über Werbung gesteuert wird, leben. Einigkeit herrschte, dass, wenn wir etwas ändern wollen, wir gegen gesellschaftliche Trends arbeiten müssen. Als Möglichkeit, Jugendliche zu erreichen, wurde Aktionismus (die Dimensionen der Lebensmittelverschwendung anhand von Bildern/Beispielen aufzeigen) ebenso genannt wie das Schaffen neuer kultureller Narrative, die eine Alternative zur Verschwendungsgesellschaft aufzeigen.
- Hervorgehoben wurde weiters, dass Erwachsene von Kindern lernen sollen und ihnen signalisieren, dass es ein „WIR“ gibt, um die großen Herausforderungen wie Lebensmittelverschwendung gemeinsam zu lösen. Was „cool“ ist, entscheiden dabei die Kinder und Jugendlichen selbst, wir können mit unserem Know-how und unseren Möglichkeiten den geeigneten Rahmen schaffen (Peergruppen fördern, Wettbewerbe ausschreiben, ...). Auch, Jugendliche in den Produktionsprozess einzubinden, damit sie eine Beziehung zum Produkt bzw. Lebensmittel entwickeln, wurde als probates Mittel zur Bewusstseinsbildung genannt. Allgemein gilt: Man muss etwas verstehen, wenn man es verändern will. Und verstehen kann man nur mit allen seinen Sinnen ...
- Auch auf das Bildungssystem kommt im Zuge der Bewusstseinsbildung große Verantwortung zu: Allzu oft funktioniert das System in Österreich über „belehren statt lehren“. Vereine wie Land schafft Leben oder Die Tafel Österreich können hier Pädagog:innen bestmöglich unterstützen, etwa mit Unterrichtsmaterialien, die auch physischer Natur sind (wie einem Lebensmittelrettungskoffer).



TISCH 12A



TISCH 12B

WISSEN ALS PRIVATSACHE?

TISCH 12A HOST PETRA GRUBER (DIE TAFEL ÖSTERREICH) | CO-HOST DANIELA BERGTHALER (PAN AUSTRIA)
FACILITATOR ANNA MALTSCHNIG (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

TISCH 12B HOST TOBIAS JUDMAIER (ISS MICH CATERING) | CO-HOST ALEXANDRA LIBERDA (AUGORA)
FACILITATOR KATJA FENKART (DIE TAFEL ÖSTERREICH)

Wie bringt man mehr Lebensmittelkompetenz in die Haushalte?

Die Tafel Österreich sieht in der tagtäglichen Praxis, wie wenig verbreitet bzw. wie unterschiedlich Wissen über Ernährung und Lebensmittelkompetenz in der Bevölkerung verankert sind. Das spornt Organisationen wie Die Tafel Österreich zusätzlich an, in der Bewusstseinsbildung noch aktiver zu werden, um an den Stellen anzusetzen, wo sprichwörtlich ganz besonders „der Schuh drückt“.

Wie kann aber dieses Wissen breitflächig von sozialen Einrichtungen bis zu privaten Haushalten überall ankommen? Was braucht es, damit aus einer Wissensvermittlung auch tatsächlich eine Verhaltensänderung wird?

Ausgangslage

Seit fast 25 Jahren beschäftigt sich Die Tafel Österreich damit, wie man das Thema Lebensmittelverschwendung in den Blickpunkt der Zivilgesellschaft bringt und hat dafür zahlreiche erfolgreiche Projekte und Kampagnen entwickelt.

ERGEBNISSE WORLD CAFÉ

- Allgemeiner Konsens war, dass immer zielgruppenabhängig gearbeitet werden muss, wenn es um das Erlernen von Lebensmittelkompetenz (inkl. Koch- und Planungskompetenz) im Haushalt geht sowie um das Herbeiführen einer Verhaltensveränderung.
- Einig waren sich die beiden Gruppen auch, dass Bewusstseinsbildung am besten schon im Kindergarten ansetzen sollte und Lebensmittelkompetenz (neben Theorie auch Praxis mit Kochkursen, Speiseplanung usw.) in der Schulbildung verankert werden sollte, im Sinne von Kinder „erziehen“ ihre Eltern. Es gilt auch, das eigene Bedürfnis nach Essen/Lebensmitteln in Frage zu stellen bzw. neu zu erlernen: Was brauche ich wirklich und was gerade im Moment? (Stichwort Rabatteinkäufe). Auch gewisse steuernde Maßnahmen, z. B. Selbstkochen als „Lifestyle“-Ansatz (Stichwort Nudging), können bei der Verhaltensänderung helfen, oft braucht es dafür auch einen gewissen Leidensdruck – als Beispiel wurde die Zuckersteuer auf Lebensmittel genannt. Drastischer Ansatz: Ein Verbot von „Nimm 3, zahl 2“-Aktionen im Handel wurde als steuerndes Beispiel genannt.
- Als wichtig wurde weiters benannt, bei der Bewusstseins- und auch Verhaltensveränderung im eigenen Kreis anzusetzen: den Diskurs mit Freund:innen, Kolleg:innen suchen und am Leben erhalten, Tipps und Tricks austauschen (z. B. Einkaufs- und Kochplanung, nicht hungrig einkaufen gehen, keine Impulskäufe, Resteverwertung, Kühlschrank gut einräumen, bessere Qualität für längere Haltbarkeit, Umgang mit dem MHD, Weiterverarbeitung, Mitnahme von Speisen in Restaurants ohne Scham usw.) und in das Alltagsleben einbauen. Rezepte alleine, so waren sich die Teilnehmer:innen einig, bewirken kaum eine Änderung. Gekoppelt mit Kochworkshops und/oder dem Geschmackserlebnis (Beispiel: Sensorik Labor) bzw. der Erfahrung, wie einfach manches ist, kann Verhaltensänderung einfacher gelingen.
- Eine wichtige Rolle in der Bewusstseinsbildung nehmen auch die Medien ein. Angeregt wurde, dass die öffentliche Hand regelmäßig Werbungen gegen Lebensmittelverschwendung schalten sollte. Denn derzeit wird das Bild von der „immer frischen Ware“ beworben (Gemüse ist immer knackig, Brot immer frisch duftend). Und was von der Werbung versprochen wird, erwarten die Konsument:innen ... Insgesamt sollte der Druck auf die Politik erhöht werden, positive Rahmenbedingungen für Veränderungen zu schaffen – sei es im Sinne von Natur- und Tierschutz oder auch in Bezug auf die Autonomie in der Nahrungsmittelherstellung.

EINDRÜCKE vom 1. Zukunftsdialog





Eine klare Trennung zwischen karitativer und kommerzieller Lebensmittelrettung, so **Christian Horak**, gebe es nicht mehr. Es gehe verstärkt darum, soziale Geschäftsmodelle zu entwickeln, um sozialen Problemen mit wirtschaftlichen Ansätzen zu begegnen. Die Weiterentwicklung von Die Tafel Österreich, auch in Richtung Landwirtschaft, halte er daher für einen sinnvollen Schritt. Bei der Lebensmittelverschwendung liege der „größte Hebel wohl bei jeder und jedem einzelnen von uns“.

Rainer Will sah vor allem im rechtlichen Bereich Verbesserungsbedarf, denn die kostenfreie Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Unternehmen sei für den Handel mit hohem Aufwand und Steuern verbunden. Nicht zuletzt müsse das Haftungsthema für Sozialeinrichtungen überdacht werden: „Die Tafel Österreich ist kein Lebensmittelhändler – dann soll sie auch rechtlich nicht so behandelt werden“, so Will.

Martin Schenk wiederum formulierte aus Sicht der Armutsforschung bzw. Sozialpolitik das Ziel, dass armutsbetroffene Menschen in regulären Geschäften einkaufen können. Der Einkauf in Sozialmärkten sei für viele mit Scham behaftet, dennoch brauche es dieses Angebot für viele, um das Haushaltsbudget zu entlasten. **Regina Amer** stimmte zu, dass Menschen nicht lebenslang an Sozialmärkte gebunden sein sollten – denn es habe „etwas Entwürdigendes“, wenn man von Menschen gesehen werde, die einen kennen. Sie kritisierte zudem einen gewissen Registrierungsdschungel bei

verschiedenen Anbietern und Standorten.

Ein Rezept gegen die aktuelle Teuerung konnte freilich auch an diesem Abend niemand präsentieren. Als generelles Ziel benannte **Christoph Badelt**, ein Wirtschaftssystem so zu gestalten, dass Menschen gar nicht erst in die Armut rutschen; passiere es doch, müsse man sie durch entsprechende Maßnahmen (z. B. Mindestsicherung) auffangen. Gerade bei hoher Inflation müsse jener Bevölkerungsteil unterstützt werden, für den diese Teuerungen existenziell sind.

Beim abschließenden Get-together wurde noch intensiv weiterdiskutiert, aber auch gemütliches Networking betrieben. „Was wir heute an Know-how, Solidarität und Kreativität erleben durften, stimmt mich trotz schwieriger Zeiten zuversichtlich. Der Zukunftsdialog war mit zahlreichen Ideen, Unterstützer:innen, Interessierten und natürlich dank der tatkräftigen Unterstützung unserer Ehrenamtlichen ein voller Erfolg. Wir nehmen viele Inputs für unseren weiteren Weg mit. Es ist fünf vor zwölf für die Tafelarbeit – aber die Zeitenwende ist eingeläutet“, zieht Die Tafel Österreich-Chefin Alexandra Gruber Bilanz.

Die Tafel Österreich bedankt sich bei Geier. Die Bäckerei, Gerald Groß (gross:media), Karin Bauer (Der Standard), Sabine Zhang (Trainconsulting), Isabel Bickel, Sodexo Österreich, Iss mich Catering, Etsan, Kastner Gruppe, Stiegl sowie bei allen Speaker:innen, (Co-)Hosts des World Cafés, Diskussions-Teilnehmer:innen und allen Ehrenamtlichen für die großartige Unterstützung.

PODIUMSDISKUSSION

Zeitenwende: Tafel, quo vadis? Im Spannungsfeld zwischen karitativer und kommerzieller Lebensmittelrettung

Spannend, fundiert und überraschend unterhaltsam gestaltete sich die abendliche Expert:innen-Diskussion zum Spannungsfeld zwischen karitativer und kommerzieller Lebensmittelrettung. Unter der Leitung von **Karin Bauer** (Der Standard) diskutierten am Podium **Regina Amer** (Aktivistin gegen Wohnungslosigkeit), Wirtschaftsexperte **Christoph Badelt**, **Alexandra Gruber** (Die Tafel Österreich), Unternehmensberater **Christian Horak** (EY Österreich), **Martin Schenk** (Österreichische Armutskonferenz) und **Rainer Will** (Handelsverband) über Gründe und Lösungsansätze für die derzeit prekäre Situation der karitativen Lebensmittelrettung.



GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

GEMEINSAM
GEGEN
ARMUT

GEMEINSAM
in die
ZUKUNFT

Über Die Tafel Österreich

Die Tafel Österreich, hervorgegangen aus der Wiener Tafel, ist die größte und älteste Tafelorganisation Österreichs. Sie versorgt seit 1999 armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen kostenfrei mit geretteten Lebensmitteln mit dem Ziel der Armutsbekämpfung. So konnten 2022 rund 896 Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt und an 28.000 Menschen in fast 100 Sozialeinrichtungen weitergegeben werden. Über die letzten 25 Jahre waren es mehr als 9 Mio. Kilogramm Lebensmittel für jährlich bis zu 30.000

armutsbetroffene Personen. Mit dem neuen Namen soll dieses österreichweite Alleinstellungsmerkmal und das Engagement gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung noch besser sichtbar werden. Weitere Informationen unter [tafel-oesterreich.at](https://www.tafel-oesterreich.at)

Wenn Sie mit uns an einem dieser oder weiteren Themen arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Nachricht an office@tafel-oesterreich.at



JETZT spenden!

Spendenkonto
AT09 2011 1310 0530 3005
tafel-oesterreich.at/spenden



Die Tafel Österreich

- der Verein für sozialen Transfer

Laxenburger Straße 365/A6
1230 Wien

+43 (1) 236 56 87
office@tafel-oesterreich.at

tafel-oesterreich.at



DIE TAFEL
ÖSTERREICH

