

Weitere Informationen



„IST DAS NOCH GUT?“ LEBENSMITTEL SICHER GUT GENIESSEN

Die Tafel Österreich hat gemeinsam mit der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien und pulswerk getestet, wie lange Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus haltbar sind. Entstanden ist eine Gebrauchsanweisung zur sicheren Nutzung von Lebensmitteln und für einen sinnvollen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

tafel-oesterreich.at/ist-das-noch-gut/



LEITFADEN ZUR LEBENSMITTELWEITERGABE „DAS IS(S)T ES MIR WERT“

Die Stadt Wien – Umweltschutz hat gemeinsam mit dem Ökosozialen Forum einen Überblick der Möglichkeiten erstellt, wie nicht mehr benötigte Lebensmittel weitergegeben werden können. Der Leitfaden richtet sich sowohl an Privatpersonen als auch an Betriebe. Dadurch soll die Weitergabe von Lebensmittel gefördert und vermeidbare Lebensmittelabfälle verhindert werden.

wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/leitfaden-lebensmittelweitergabe.pdf

* Die Aufstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, die genannten Broschüren sollen Lust darauf machen, sich selbst näher mit dem Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu beschäftigen.

DER WIENER LEBENSMITTELAKTIONSPLAN „WIEN ISST G.U.T.“

Lebensmittelproduktion, Lebensmitteltransport und Lebensmittellagerung verursachen ein Viertel bis ein Drittel aller Treibhausgas-Emissionen.

Die Wahl unserer Lebensmittel und unser Umgang damit beeinflussen das Klima unmittelbar. Aber auch wie mit Tieren in den Produktionsbetrieben umgegangen wird. Hier können wir alle einen wertvollen Beitrag leisten.

Der Wiener Lebensmittelaktionsplan steht daher unter dem Motto: „**Wien isst G.U.T.** – **Gesund, Umweltfreundlich und Tierfair**“. Er umfasst alle Aktivitäten der Stadt Wien für einen umfassend nachhaltigen, umwelt- und klimafreundlichen und tierfairen Umgang mit Lebensmitteln, die von der Stadt Wien – Umweltschutz gebündelt, verstärkt und erweitert werden.

Die wichtigsten Schwerpunkte des Lebensmittelaktionsplanes „Wien isst G.U.T.“, die im Jänner 2021 vom Wiener Landtag beschlossen wurden, sind:

- Klares Bekenntnis zu hochwertigen, gesunden und nachhaltig produzierten Lebensmitteln für Wiener*innen
- Weiterentwicklung der Kriterienkataloge von ÖkoKauf Wien
- Mindestkriterien & K.O.-Kriterien bei öffentlicher Beschaffung für Tierwohl bei Produktionsbetrieben, Transport, Schlachtung.
- Mitarbeiter*innenschulungen zur Beschaffung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen
- Lebensmittelabfallvermeidungsmaßnahmen in öffentlichen Einrichtungen der Stadt Wien
- Erhöhung der Bioquote (derzeit 50 % in Wiener Schulen und Kindergärten)
- Umsetzung und Weiterentwicklung der Maßnahmen des „Runden Tisches für mehr Tierwohl in der Lebensmittelproduktion“.
- Ausweitung der „Natürlich gut essen“-Auszeichnung für die Gastronomie
- Bekenntnis zur Biolandwirtschaft in Wien

wien-isst-gut.wien.gv.at

EMPFEHLUNGEN DER STADT WIEN – UMWELTSCHUTZ

Auf dem Weg zu einem nachhaltigen, umwelt-/klimafreundlichen und tierfairen Umgang mit Lebensmitteln können alle mithelfen! Hier ein paar Tipps:

- Die Wahl von **biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln** fördert die Gesundheit, schützt Umwelt- und Klima. Durch die generell besseren Haltungsbedingungen in Biobetrieben – möglichst mit Freilandhaltung – wird so auch Tierleid reduziert.
- **Fleischreduzierte, vegetarische oder vegane Ernährung** ist gesund, schont Umwelt sowie Klima und vermeidet ebenfalls Tierleid.
- **Lebensmittel sind zu wertvoll für den Mistkübel!** Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen beginnt schon beim Einkauf und endet beim konsequenten Restl-Verwerten und Weitergeben. Siehe auch: umweltberatung.at/themen-essen-lebensmittelabfaelle
- Die **Reduktion von Fleisch** im Warenkorb – aber auch die **Vermeidung von Lebensmittelabfällen spart Kosten** und ermöglicht so auf der anderen Seite eine bessere (Bio-) Qualität bei anderen Lebensmitteln.
- Bei Produkten aus Übersee – wie Bananen, Orangen, Kaffee, Kakao, Textilien ... – darauf achten, dass sie aus dem **fairen Handel (z.B. mit dem Fairtrade-Siegel)** kommen. Sind sie überdies in Bio-Qualität, ist das auch fair gegenüber der Umwelt.
- **Selbst Gekochtes** verbraucht nicht nur weniger Ressourcen als aufwändig verpackte Fertiggerichte oder Tiefkühlprodukte, es ist auch preiswerter.
- Wer wissen will, was in der Gastronomie auf den Tisch kommt, kann sich an der „**Natürlich gut essen**“-Auszeichnung von OekoBusiness Wien orientieren: Je nachdem, wie nachhaltig und tierfair das Angebot ist, gibt es „Natürlich gut essen“-Betriebe in Gold, Silber und Bronze.
- Den **lokalen Einkauf** mit dem Rucksack oder Einkaufswagenl kann man sehr gut mit einem gemütlichen Spaziergang verbinden. Vor dem Aufbruch nicht auf Sackerln und Netze für nicht verpackte Produkte vergessen!