

Farm2Shop2Kitchen

BIO ERNTE STEIERMARK (BIO)

Unterschiedlichste Gründe führen oftmals dazu, dass wertvolle Lebensmittel nicht sinngemäß verwertet werden und entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Müll landen.

Um die Lebensmittelverschwendung direkt am Feld, bei den Landwirten und der Weiterverarbeitung zu reduzieren, wurde im Zuge des Projektes **ToNoWaste** die Idee entwickelt die Vernetzungsarbeit zwischen Landwirtschaft und verarbeiteten Betrieben zu verbessern und dadurch Überschüsse bzw. nicht verkaufte Ware direkt vom Landwirt an Institutionen wie zum Beispiel Großküchen zu vermitteln.

Durch gezielte Erhebungen sollen Warengruppen selektiert werden, die dann wiederum zweckgerichtet in verarbeitenden Betrieben weiter verwertet werden sollen. Neben der Vermittlung und Umsetzung soll zudem eine Hilfestellung beim Verwerten der Waren erfolgen.

Als Referenz im Projekt ist eine Kooperation zwischen einem bestehenden Bioladen und einer Schulküche in Graz, Österreich



angedacht. Hierzu sollen unter anderem Lebensmittel die z.B. optische Qualitätskriterien für Supermärkte nicht erfüllen, weil die Form nicht entspricht, von den Landwirten direkt im Bioladen vermarktet und/oder in der Schulküche verkocht werden.

