

## Zero Waste Cooking goes School - Pilotaktion in Wien

Zero Waste Austria (ZWA)

**Zero Waste Austria** kombiniert frühere Fachkenntnisse und Erfahrungen in der Durchführung von Schulworkshops mit einer speziellen Erfahrung zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung für Schüler\*innen. Ziel ist es, Daten für das ToNoWaste-Projekt zu sammeln und dadurch Verhaltensänderungen in Haushalten zu fördern.

**Die Zero Waste Cooking goes School-Pilotaktion** beinhaltet die Konzeption eines Bildungsworkshops, der darauf abzielt, Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene zu reduzieren. Die Initiative richtet sich an Schüler\*innen im Alter von 15 bis 18 Jahren, sowie ihre Eltern und will zukünftige Verbraucher\*innen über die Minimierung von Lebensmittelverschwendung aufklären. Das Programm umfasst die Messung von Lebensmittelverschwendung und -verlust vor und nach den Workshops, um deren Wirksamkeit zu bewerten. Durch das Vermitteln praktischer Lösungen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung im Haushalt zielt die Pilotaktion darauf ab, einen verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Lebensmittel bei Schüler\*innen und ihren Familien zu fördern.

**Die Workshops** werden im **Sommer 2025 in Wien** in mindestens sechs verschiedenen Klassen stattfinden. Während der Workshop nur für die Schüler\*innen gehalten wird, sollen die jeweiligen Eltern durch Informationsabende und zusätzliches Informationsmaterial für die ganze Familie einbezogen werden.



@ToNoWaste



[www.linkedin.com/company/tonowaste](http://www.linkedin.com/company/tonowaste)



[www.tonowaste.eu](http://www.tonowaste.eu)



[tonowaste@uji.es](mailto:tonowaste@uji.es)