

aws Sustainable Food Systems – **explore**

Geförderte Projekte **2023.1**

Lebensmittelabfallverwertung mittels **Kreislaufschließung**

Lebensmittel,
die sonst
vernichtet
würden, sollen
**an soziale
Einrichtungen**
im Großraum
Wien vermittelt
werden.



Fotos © M. Kucera – Red Bull Media House; Unverschwendet GmbH

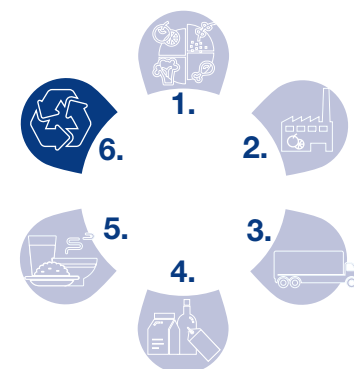
Unverschwendet entwickelt ein Konzept für die Vermittlung von Lebensmitteln aus Landwirtschaft und Produktion, die sonst vernichtet würden, an soziale Einrichtungen im Großraum Wien.

Unverschwendet verfolgt seit der Gründung die Vision, mit ihrem Geschäftsmodell systematisch zur Lebensmittelabfallvermeidung beizutragen. Das Unternehmen verarbeitet aus der Landwirtschaft und der Produktion gerettetes Obst und Gemüse zu neuen Produkten. Derzeit gibt es das breite Lebensmittelportfolio in regionalen Supermärkten sowie ausgewählten Feinkostläden und der Gastronomie. Mit einem neuen Konzept zur Vermittlung von Lebensmitteln aus der Überproduktion möchte das Team zur Versorgung sozialer Einrichtungen im Großraum Wien beitragen. Die Lebensmittel sollen direkt von der Landwirtschaft oder aus der Produktion vor der Vernichtung gerettet und den Einrichtungen bedarfsgerecht zugeführt werden. „Unverschwendet wurde mit dem Ziel gegründet, den größtmöglichen nachhaltigen Impact im Bereich Lebensmittelabfall zu bewirken. Laut aktuellen Studien werden allein in Österreich jährlich mehr als 288.800 Tonnen wertvoller Lebensmittel bereits am Beginn der Wertschöpfungskette in der Landwirtschaft und Produktion weggeworfen“, erklärt Cornelia Diesenreiter, Gründerin und Geschäftsführerin von Unverschwendet. „Es ist für uns ein untragbarer Zustand, dass auf der einen Seite tonnenweise wertvolle Lebensmittel weggeworfen werden und auf der anderen Seite soziale Einrichtungen den stetig steigenden Bedarf an Nahrungsmitteln für materiell benachteiligte Menschen nicht mehr decken können.“

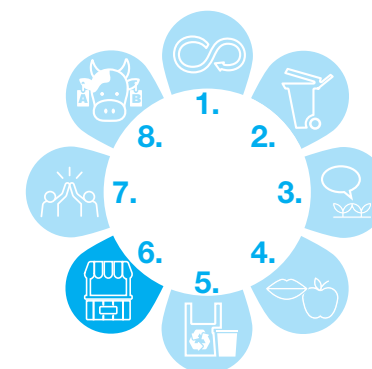
Zahlreichen Einrichtungen fehlen die logistischen und infrastrukturellen Kapazitäten, um überschüssige Lebensmittel aus der vorgelagerten Wertschöpfungskette zu beziehen. Cornelia Diesenreiter: „Unverschwendet wird mit dem über acht Jahre aufgebauten Know-how zu Überschüssen und seinem Netzwerk an Überschusslieferant*innen ein Konzept für einen tiefgreifenden strukturellen Wandel zur Versorgung von Armutsbetroffenen mit sonst vernichteten Überschüssen etablieren.“ Bei der Umsetzung des Konzepts soll Unverschwendet als Dreh- und Angelpunkt der Vermittlung von geretteten Lebensmitteln fungieren: Lieferant*innen können ihre Überschüsse weiterhin dem Unternehmen melden, dieses bereitet diese bei Bedarf für die sozialen Einrichtungen auf und unterstützt bei der Abwicklung. „Jede tiefgreifende strukturelle Änderung eines bestehenden Systems bedeutet viel Arbeit und die Einbeziehung aller relevanten Stakeholder*innen, um langfristig erfolgreiche Prozesse zu etablieren. Die Ausarbeitung des Konzepts ist dafür ein wesentlicher Schritt. Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung ermöglicht uns, hier mehr personelle Ressourcen für die Ausarbeitung und erste Pilotversuche im Großraum Wien einzusetzen und damit auch ‚schneller‘ zu sein“, so Cornelia Diesenreiter.

Foto © Unverschwendet GmbH

Firmenname	Unverschwendet GmbH
Unternehmensgegenstand	Handel mit Waren aller Art; (Eigen-)Produktion, Lohnabfüllung und Vertrieb nachhaltiger Lebensmittel aus überschüssigem Obst und Gemüse
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	20
Website	https://www.unverschwendet.at



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
- 6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung**



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
- 6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme**
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Ein kleiner Teil vom eigenen Supermarkt

Entwicklung
eines als
**Genossen-
schaft
getragenen
Supermarkts**,
um Biolebens-
mittel für alle
leistbar zu
machen.



Fotos © Zoe Opratko

Der MILA Mitmachsupermarkt setzt auf Partizipation, bindet Konsument*innen ein und macht so auch Biolebensmittel für alle leistbar.

Die Initiator*innen des MILA Mitmach-Supermarkts haben es sich zum Ziel gesetzt, ein neues Lebensmittel-Einkaufssystem zu etablieren. In diesem kooperativen Projekt sind die Kund*innen gleichzeitig Mitbesitzer*innen und können kostengünstige Lebensmittel erwerben, die zu einem großen Teil biologisch sind und aus der Region stammen. „Ich möchte, dass gutes und biologisches Essen für alle zugänglich ist“, erklärt Julianna Fehlinger, Gründerin des MILA Mitmach-Supermarkts, ihre Motivation. „MILA gelingt das, weil wir eine Genossenschaft sind, in der die Mitglieder für drei Stunden alle vier Wochen im Supermarkt mitarbeiten.“ Die Voraussetzungen für eine Mitgliedschaft sind ein einmaliger Genossenschaftsanteil sowie eben die Mitarbeit im Supermarkt. Dadurch bekommt man Zugang zu einigen Vorteilen wie einer großen Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln zu günstigen Preisen, Preistransparenz durch einen einheitlichen Preisaufschlag von 30 % und Mitbestimmungsmöglichkeiten. Nachhaltige und gesunde Lebensmittel zu kaufen, ist für viele Menschen besonders aus finanziellen Gründe keine Option – der Anteil von Bioprodukten am Umsatz im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ist immer noch vergleichsweise gering. Der MILA Mitmach-Supermarkt soll allen eine Möglichkeit bieten, ökologische Lebensmittel zu erwerben. „Wir schaffen soziale Innovation, indem tausende Menschen miteinander wirtschaften und gleichzeitig einen Beitrag zum Klimaschutz leisten“, ist Julianna Fehlinger überzeugt. Darüber hinaus soll durch die Einbindung der Mitglieder Lebensmittelverschwendung in Handel und Haushalt vermindert werden.

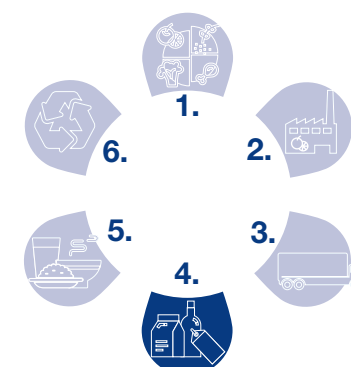
Die besondere Bindung von Kund*innen, die auch Miteigentümer*innen und Mitgestaltende sind, soll zu einem neuartigen Einkaufsverhalten und einem erhöhten Bewusstsein für Nachhaltigkeit beitragen und die Möglichkeit geben, die Transformation des Lebensmittelsystems mitzugestalten. Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung wird für die Planung und Entwicklung des Modells bis zur Eröffnung genutzt; dazu gehören unter anderem die Erschließung eines geeigneten Standorts und innovative Raumgestaltung, die für nachhaltiges Einkaufsverhalten förderlich ist. Julianna Fehlinger: „Der Aufbau der Strukturen, um Teilhabe bei MILA gut zu ermöglichen, braucht Zeit und Geld – dafür werden wir die Förderung einsetzen.“



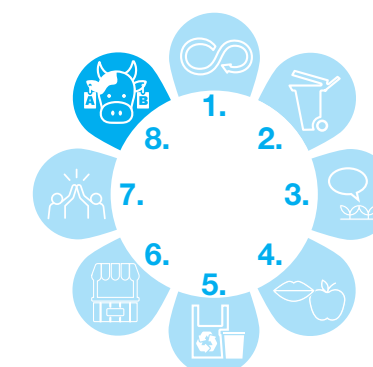
Foto © MILA Mitmach-Supermarkt

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

MILA Mitmach-Supermarkt e.G.
Lebensmitteleinzelhandel
Wien
4
<https://www.mila.wien>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
- 4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)**
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
- 8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle**

Im Kreislauf der Lebensmittel

**KI-basiertes
Bestands-
und Bedarfs-
management**
entlang der
gesamten
Lebensmittel-
wertschöpfungs-
kette.

Circly entwickelt eine KI-gestützte Plattform für die Zusammenarbeit über die gesamte Lebensmittellieferkette hinweg, um bessere Planung und weniger Verschwendung zu ermöglichen.

Circly hat eine KI-gestützte Plattform zur Angebots- und Bedarfsvorhersage entwickelt und möchte diese als Basis für sein neues Projekt nutzen: Diese soll nun im Lebensmittelsektor sowohl eine bestmögliche Nachfrageprognose als auch eine Übersicht über Bestände und zukünftige Bedürfnisse bieten. Eric Weisz, Co-Founder und Geschäftsführer von Circly: „Unser Ziel ist es, unnötige Ressourcenverschwendung durch Technologie und Infrastruktur zu vermeiden. Circlys Plattform funktioniert bereits für einzelne Unternehmen, die diese bereits im Einsatz haben, aber noch nicht über diese hinweg – dies hat uns angespornt!“ Im Zuge seiner Promotion an der WU Wien entwickelte er sein Bullwhip-Smoothing-Framework: „Gründe für die Lebensmittelverschwendung in unseren Wertschöpfungsketten sind oftmals schlechte Planungen bzw. der sogenannte Bullwhip-Effekt. Dieser entsteht aufgrund falscher Konsuminterpretation, Abstimmungs- & Kommunikationsproblemen und dem Wunsch der Lieferengpassvermeidung. Circly wurde gegründet, um dies zu lösen.“ Dafür braucht es neben Technologie und Methoden der Predictive Analytics auch Kollaboration.

Optimiertes Bestands- und Bedarfsmanagement ist im Lebensmittelhandel eine große Herausforderung. Die kollaborative Plattform soll den Datenaustausch mit allen Partner*innen entlang der Lieferkette ermöglichen und durch KI-gestützte Bestands- und Bedarfsprognosen die Optimierung erleichtern. Eric Weisz: „Dies gelingt langfristig jedoch nur, wenn Unternehmen einen einfachen Zugang zu Infrastruktur erhalten, die es ihnen ohne Mehraufwand ermöglicht, nachhaltiger zu wirtschaften. Das Projekt schafft die Möglichkeit, Informationen entlang der Wertschöpfungskette zu teilen, ohne dabei sensible Daten auszutauschen.“ Die sogenannte CPFR-Plattform (Collaborative Planning Forecasting Replenishment) verbessert dank Digitalisierung die Transparenz und kann dazu beitragen, dass Unternehmen eine bessere Position in der Lieferkette einnehmen. So wird das Marktumfeld diversifiziert und zur Demokratisierung beigetragen und Preise werden für Verbraucher*innen besser einordenbar. „Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung ermöglicht es Circly, das Programm weiterzuentwickeln, damit Unternehmen die Lösung nicht selbst entwickeln müssen. Circly kann so als Vermittler auftreten, da zwischen den Unternehmen oft auch eine Vertrauensskepsis untereinander besteht“, so Eric Weisz. „Als junges Unternehmen können wir dank der Förderung intern Ressourcen freisetzen und potentiellen Anwender*innen die kostenlose Teilnahme an Beta-Tests ermöglichen. Ohne diese Unterstützung wäre die Umsetzung nicht gesichert.“

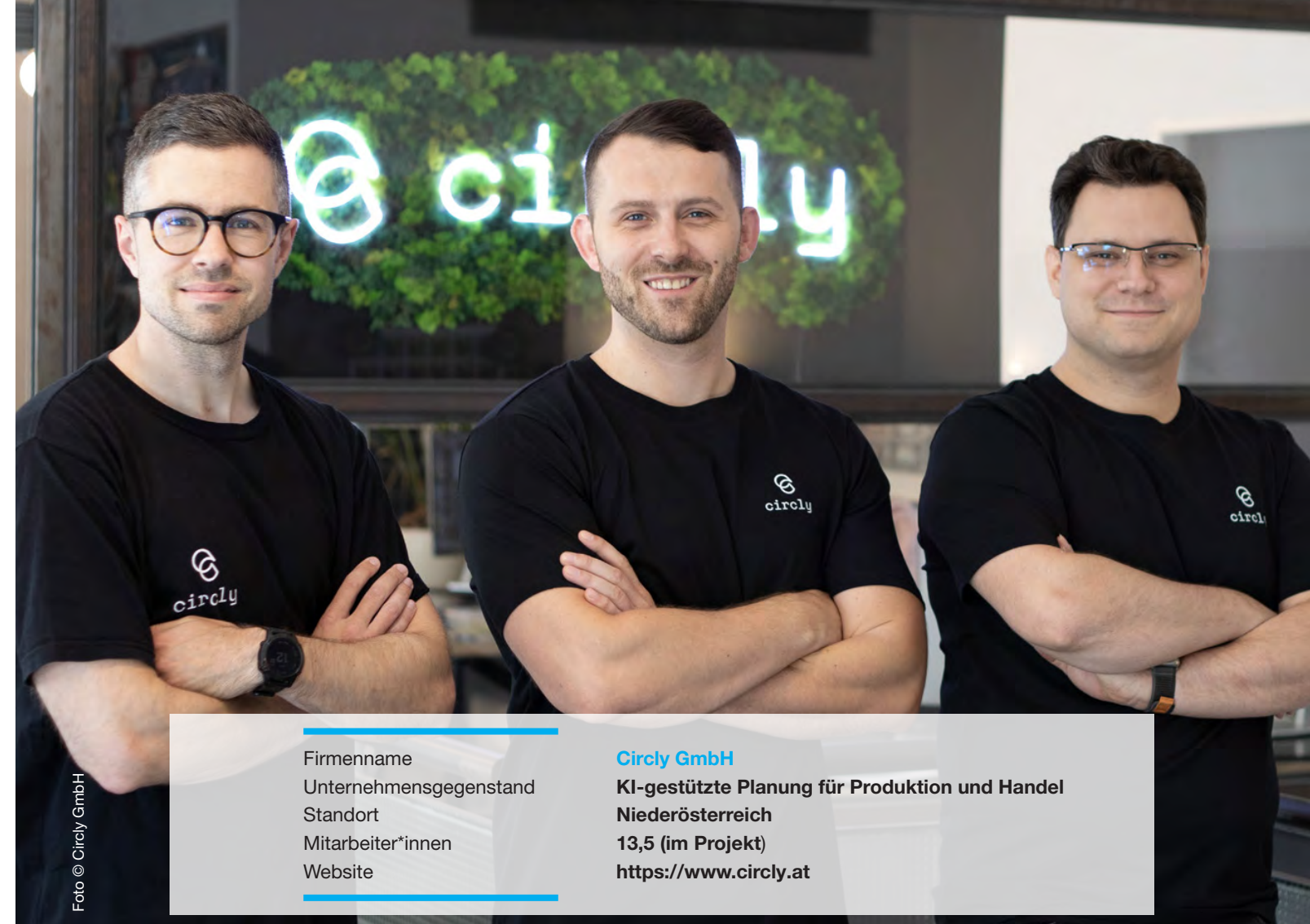
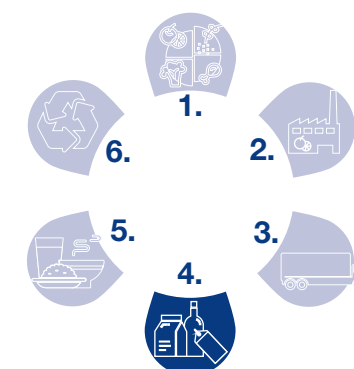


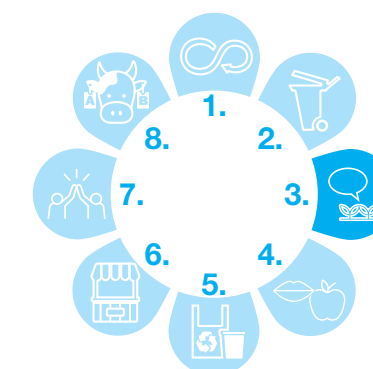
Foto © Circly GmbH

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

Circly GmbH
KI-gestützte Planung für Produktion und Handel
Niederösterreich
13,5 (im Projekt)
<https://www.circly.at>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
- 4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)**
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
- 3. Transparenz inkl. Digitalisierung**
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Vom Kaffeesatz zur neuen Ressource

Kaffeesatz
wird zu neuen
Produkten wie
Heizstoffen,
Nahrungsergän-
zungsmitteln
oder auch Bio-
polymeren ver-
arbeitet.



Fotos © BeResilient GmbH

BeanSaver rettet Kaffeesatz und macht daraus im Sinne der Kreislaufwirtschaft neue Materialien und Produkte: Heizstoffe, Nahrungsergänzungsmittel oder auch Biopolymere.

Kaffee ist weltweit eines der beliebtesten Getränke und der Konsum des Heißgetränks erweist sich auch in Österreich als krisenfest: 2,78 Tassen pro Tag trinken Österreicher*innen im Durchschnitt täglich. „Allein in der EU werden jährlich rund 250 Millionen Kilogramm Kaffee konsumiert. Beim Brühen landet jedoch nur 1 % der Bohne in der Tasse, während 99 % als Kaffeesatz entsorgt werden“, gibt Vera Amtmann, Geschäftsführerin der BeResilient GmbH, Einblick. „Wir engagieren uns für die Förderung der Kreislaufwirtschaft. In enger Zusammenarbeit mit renommierten Partner*innen aus den Bereichen Wissenschaft und Wirtschaft überdenken wir kontinuierlich den Umgang mit Kaffeesatz. Unser Ziel ist es, effiziente Sammelkonzepte zu etablieren und diese wertvolle Ressource nachhaltig zu verwerten.“ Der ungenutzte Kaffeesud wird gesammelt und zu neuen Produkten verarbeitet, so der Plan. „Auch in Österreich landen aktuell rund 93 % des Kaffeesatzes – und der Kaffeeverbrauch liegt hier pro Jahr bei rund 66.000 Tonnen – im Restmüll. BeanSaver powered by BeResilient GmbH leistet einen aktiven Beitrag, diese wertvolle Ressource nachhaltig zu verwerten: Düngepellets, Heizbriketts, Grillkohle, Tiernahrungsergänzungsmittel, Aktivkohle und viele weitere Ideen werden gerade getestet“, so Vera Amtmann. In Zukunft sollen aus Kaffeesud gewonnene Biopolymere als Kunststoffersatz oder als Alternativstoff für Beton genutzt werden.

Den Kaffeesud der Kreislaufwirtschaft zuzuführen, reduziert Abfall- und CO₂-Emissionen und unterstützt die Transformation in Richtung nachhaltiger Produktions- und Konsummuster. Diese neuen Wertschöpfungsmöglichkeiten können Arbeitsplätze schaffen und die lokale Wirtschaft fördern. Aktuell arbeitet das Unternehmen daran, die Produktprototypen zu finalisieren und ihre optimale Zusammensetzung zu gewährleisten. Vera Amtmann: „Durch die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung werden Kaffeesatz-Sammelpiloten und das Prototyping von Düngepellets, Heizbriketts und Grillkohle ermöglicht. Wir wollen Kaffeesatz nicht als Abfall, sondern als Wertstoff positionieren. Das sehen wir als Schlüssel, um die Kreislaufwirtschaft für und mit Unternehmen zu ermöglichen.“ In Zukunft gilt es außerdem, den Sammlungs- und Logistikprozess des Kaffeesatzes aus dezentralen Stellen zu optimieren und die Produkte unter Einbezug von Kund*innenfeedback kontinuierlich zu verbessern.

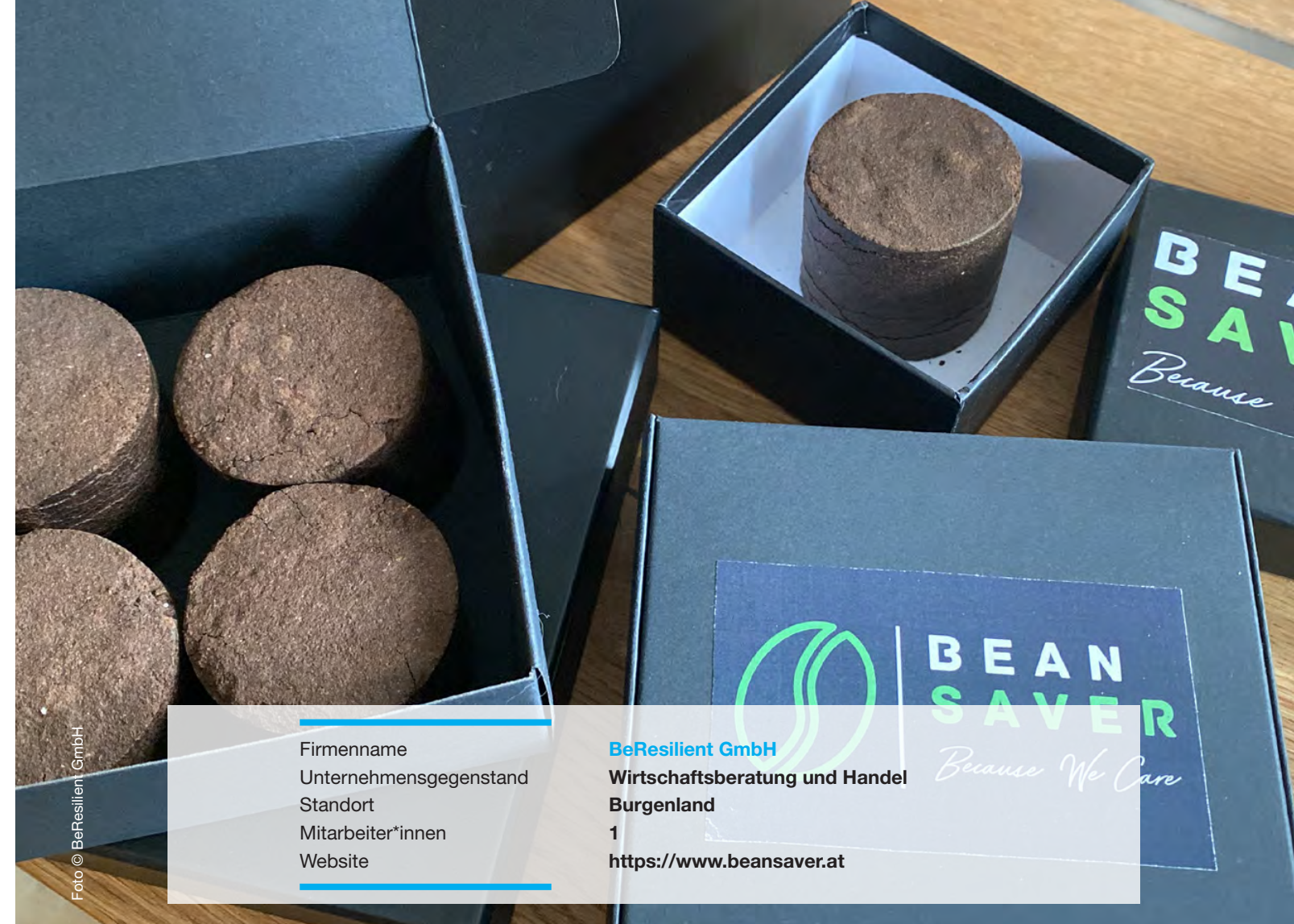
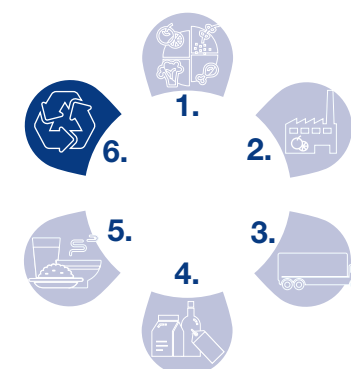


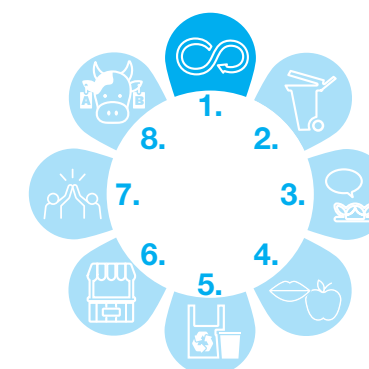
Foto © BeResilient GmbH

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

BeResilient GmbH
Wirtschaftsberatung und Handel
Burgenland
1
<https://www.beansaver.at>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
- 6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung**



- 1. Kreislaufwirtschaft**
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Von Ein- zu Mehrwegverpackungen

Wiederverwendbare Verpackungen aus Altpapier für den Versand mit Trockeneis.



Foto © Magret Bernschütz

Supaso entwickelt wiederverwendbare Verpackungen für den Versand mit Trockeneis.

Supaso produziert bereits seit 2022 patentierte und mehrfach preisgekrönte Einwegverpackungen für den Kühlversand, in denen Altpapier als Dämmelement genutzt wird. Nun plant das Unternehmen den Einstieg in einen weiteren Markt: Mehrwegverpackungen im Segment des B2C-Lebensmittelhandels mit Trockeneis. „Jedes fünfte versendete Lebensmittelpaket in Europa muss tiefgekühlt ankommen. Gerade bei Einzelsendungen kommt man an Trockeneis nicht vorbei. Als Standardversandbox hat sich Styropor etabliert – das wollen wir ändern“, erklärt Fabian Gems, geschäftsführender Gesellschafter der Supaso GmbH.

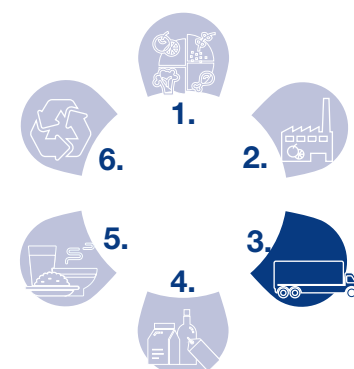
Supaso entwickelt eine mehrwegfähige Transportbox, die die besonderen Anforderungen beim Handling mit Trockeneis erfüllt und im Preis-/Leistungsverhältnis mit EPS-Boxen wettbewerbsfähig sein kann. Der große Vorteil dieses Systems liegt in seiner Nachhaltigkeit. ESP ist energieintensiv in der Herstellung, schlecht recyclebar und führt zu hohem Abfallaufkommen. In einem bereits etablierten System von Supaso besteht der Dämmstoff zu 100 % aus recyceltem Altpapier und das gesamte Verpackungsprodukt kann zur Gänze im Altpapiercontainer entsorgt werden. Der Plan im neuen Projekt ist die Entwicklung eines passenden Umkartons und passender Dämmelemente auf Basis der existierenden Technologie. Fabian Gems: „Wir haben bereits eine Versandlösung für Kühlprodukte aus über 97% recyceltem Altpapier entwickelt und auf den Markt gebracht, durch die Styropor eins zu eins ersetzt werden kann. Für den Versand mit Trockeneis müssen wir noch einige Weiterentwicklungen umsetzen, um das Gefahrgut, das Trockeneis nun einmal ist, so sorgenfrei verschicken zu können wie Frischware mit unseren gängigen Lösungen. Damit wären wir die einzigen auf dem Markt, die eine hoch leistungsfähige und trotzdem papierrecyclingfähige Lösung für den Versand mit Trockeneis anbieten können.“

Aktuell ist die Weiterentwicklung in einer Testphase, auf die bereits das Produkt-Rollout folgen soll. Langfristig ist ein Lizenzmodell der Produktionstechnologie angedacht: Die Anlagen sollen ohne großen Platzverbrauch direkt in den Produktionsstätten der Kund*innen errichtet werden können und so einen weiteren Beitrag zu Nachhaltigkeit leisten, indem deren Papierabfälle direkt zur Weiterverarbeitung für die Dämmelemente genutzt werden. „Als eigenfinanziertes Jungunternehmen muss man sich immer nach der Decke strecken. Mit der ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung können wir im nächsten Jahr einen klaren Fokus auf den Tiefkühlbereich legen“, freut sich Fabian Gems.

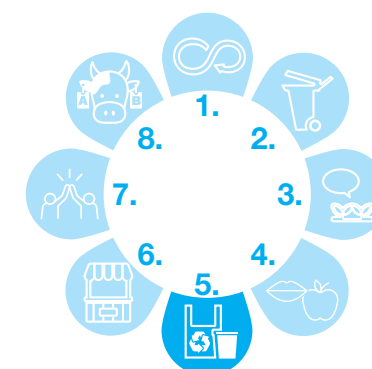
Foto © Photostudio Huger



Firmenname	SUPASO GmbH
Unternehmensgegenstand	Verpackungsherstellung
Standort	Steiermark
Mitarbeiter*innen	12
Website	https://www.supaso.eu



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
- 3. Vertrieb & Logistik**
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
- 5. Verpackung neu denken**
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Nachhaltige Garnelen aus dem Innviertel

Ausbau einer
**energie-
unabhängigen
Anlage** zur
ökologischen
und wirtschaft-
lich erfolgreichen
Garnelenzucht
in Österreich.



Fotos © AignerX

AignerX züchtet im Innviertel in einem ressourcenschonenden Verfahren Garnelen. Aktuell wird die Zuchtanlage erweitert und energieunabhängig.

Garnelen in Oberösterreich fangfrisch züchten – und nicht aus Aqua-
kulturen in tropischen Gebieten wie Asien, Afrika und Südamerika mit
langem Transport beziehen. Dieses Vorhaben konnte Andreas Aigner in
seinem Familienbetrieb gemeinsam mit seiner Frau erfolgreich umsetzen.
Er wollte zeigen, „dass es auch in Österreich möglich ist, Meeresfrüchte
auf ökologische und wirtschaftlich erfolgreiche Weise zu produzieren.“
Das nötige Wissen musste sich das Team bestehend aus Personen aus
den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung sowie -technik
hauptsächlich im Selbststudium aneignen.

Die Garnelen aus dem Innviertel in Oberösterreich sind seit März 2023 für
Gastronomie und Privatpersonen erhältlich – und täglich ausverkauft. Die
Anlage für die Garnelenzucht mit 140.000-Liter-Becken verbraucht weni-
ger Energie als ein Ein- bis Zwei-Personenhaushalt und um die benötigte
Wärme zu erzeugen, werden Sonnenenergie sowie Holzschnittabfälle
genutzt. Das Wasser wird durch ein natürliches Verfahren immer wieder
aufbereitet und wiederverwendet. Die Garnelen werden ohne Antibiotika
oder Chemikalien gezüchtet, um die Gesundheit der Konsument*innen
und des Planeten zu schonen. Die Produkte sind fangfrisch im Hofladen
vor Ort zu beziehen; das spart Transportkosten. Sie werden nicht ver-
packt und nur nach Auftrag abgefischt. „Wir arbeiten ohne Antibiotika,
verhindern Abfälle und Lebensmittelverluste und sparen Transportwege“,
fasst Andreas Aigner zusammen.

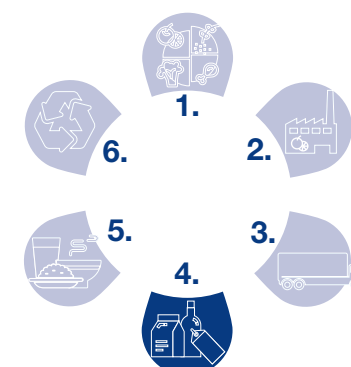
Andreas Aigner entwickelte ein eigenes Verfahren, um die Tiere artgemäß
zu halten und größtmöglichen Tierschutz zu gewährleisten. Nun möchte
das oberösterreichische Unternehmen die Zuchtanlage erweitern und da-
bei das in den letzten Jahren erlangte Know-how nutzen. Mit der geplan-
ten Erweiterung sollen künftig auch andere Tiere in den Becken gezüchtet
werden. Aigner: „Dank ,aws Sustainable Food Systems – explore‘-För-
derung können wir die Anlage völlig energieunabhängig machen und
Kund*innenanfragen, etwa nach Kochkursen zum Thema nachhaltiges
Kochen und andere, umsetzen.“ Zudem soll der Hof zum Leitbetrieb für
alternative Landwirtschaft heranwachsen und ein verlässlicher Arbeit-
geber in der Region werden. Eine Zusammenarbeit mit umliegenden
Schulen für Landwirtschaft und Umwelttechnik ist geplant.



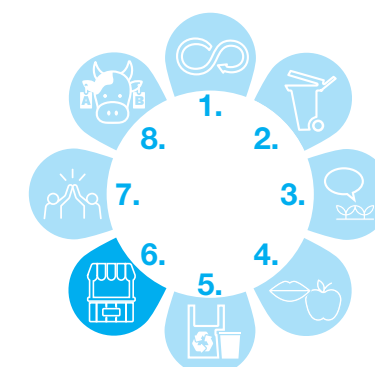
Foto © AignerX

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

AignerX – Innviertler Garnelen
Garnelenzucht
Oberösterreich
3 (im Projekt)
<https://www.aignerx.at>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
- 4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)**
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
- 6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme**
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Regionale Versorgungssysteme für Gemeinden und Städte

**Beratung
für Ent-
scheidungs-
träger*innen,
um leistbares
und gesundes
Essen für alle
Kinder zugäng-
lich zu machen.**



Fotos © LucaPriller; Flora Fellner

Der gemeinnützige Verein „ZUKUNFT ESSEN“ legt seinen Fokus auf gesundes Essen an Schulen und Kindergärten und berät Gemeinden, Küchen und Einzelpersonen.

Die Mission des Vereins ZUKUNFT ESSEN ist es, durch seine Arbeit die Weichen für ein gesundes, nachhaltiges und für alle Kinder leistbares Essen in Schulen und Kindergärten zu stellen und so gesellschaftliche Debatten über die Versorgung im Bildungsbereich anzustoßen. Diese Transformationsarbeit ist wichtig, da Kinder bereits früh durch ihr tägliches Umfeld in ihren langfristigen Essgewohnheiten geprägt werden. Anna Strobach, Gründerin und Obfrau des Vereins: „Unser Motto lautet: ‚Gesunde Menschen, gesunder Planet dank nachhaltiger Ernährung‘. Wir glauben daran, dass unsere Ernährung der Schlüssel für eine lebenswerte Zukunft ist. Wir setzen uns dafür ein, dass die Verpflegung aller Schul- und Kindergartenkinder in Österreich rundum gut wird. Dadurch lernen Kinder, wie sie mit ihrer Ernährung ihre Gesundheit fördern und Umwelt und Klima schützen.“ Einer stark steigenden Nachfrage nach einer Versorgung und Betreuung in pädagogischen Einrichtungen steht ein stagnierendes Angebot gegenüber. Die Kosten für eine Ganztagsbetreuung sorgen bei armutsgefährdeten Kindern für eine Benachteiligung. Darum richtet ZUKUNFT ESSEN seine Beratungsangebote gezielt an die Gestalter*innen des Ernährungsumfelds für Kinder und Jugendliche. Anna Strobach: „Mit diesem Projekt werden wir eine Vielzahl an Vorreiter*innen für gute Schulverpflegung erreichen, begeistern und ermächtigen können. Durch das Projekt erhöhen wir unsere Reichweite und die Sichtbarkeit unserer Angebote mit innovativen Kampagnen und Öffentlichkeitsarbeit. Gutes Schulessen ist gesund, ökologisch, leistbar, köstlich und wird von allen Beteiligten mitgestaltet.“

Breites Beratungsangebot

Der Verein arbeitet mit interdisziplinären Verpflegungskonzepten. Das Angebot muss den Kindern schmecken, deren Gesundheit fördern, gut für Klima und Umwelt und gleichzeitig für alle Familien leistbar bleiben. Derzeit gibt es ein breites Beratungsangebot für drei Zielgruppen: Gemeinden (Bürgermeister*innen, Amtsleiter*innen, Gemeinde- & Stadträt*innen), Küchen (privat, öffentlich, gemeinnützig) und engagierte Einzelpersonen (Pädagog*innen, Eltern, Jugendliche, Direktor*innen). Die Plattform guteschulessen.at bietet ein kostenloses Basisangebot mit Infobereich, Selbstcheck, Ansprechpartner*innen-Map und Newsletter. Anna Strobach: „Wir können bereits viele wirkungsvolle Projekte für Gemeinden, Schulen, Küchen, Kindergärten gefördert anbieten. Allerdings ist unser Verein ZUKUNFT ESSEN noch nicht sehr bekannt – das soll sich durch die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung ändern. Jede Gemeinde erfährt von unseren Angeboten, wir bauen unsere Netzwerke aus und erreichen Menschen persönlich bei Veranstaltungen und Messen.“

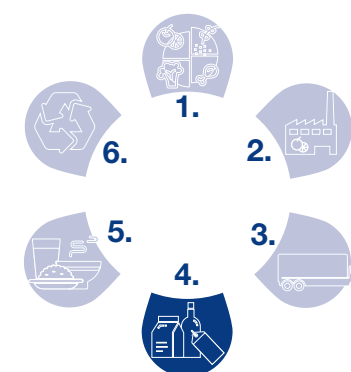


Foto © Flora Fellner

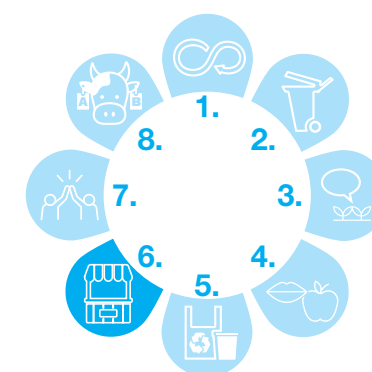
Firmenname
Unternehmensgegenstand

Standort
Mitarbeiter*innen
Website

ZUKUNFT ESSEN, gemeinnütziger Verein
Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie), Nachhaltigkeitsberatung, Prozessbegleitung für Gemeinden und Städte
Kärnten
3 (im Projekt)
<https://gutes-schulessen.at>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. **Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)**
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. **Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme**
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Transformation Richtung Zero-Emission- Energiesysteme

Entwicklung
einer **software-
gestützten
Energie-
zentrale**
für eine
Transformation
zu integrierten
Zero-Emission-
Energie-
systemen.



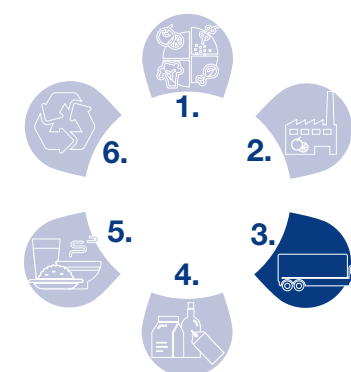
Foto © Energie Ingenieure Consulting GmbH

Softwarelösung der Energie Ingenieure Consulting unterstützt Unternehmen dabei, ihre Energiesysteme optimal zu steuern und so Kosten zu sparen und Emissionen zu reduzieren.

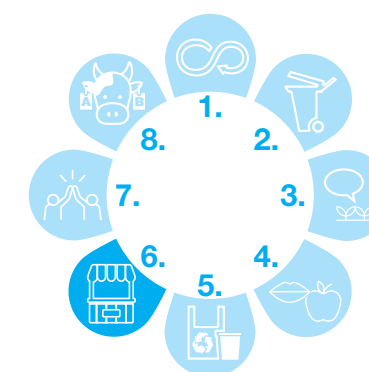
Die Lebensmittelproduktion benötigt ein hohes Maß an Energie in Form von Strom und Wärme. Oftmals kommt es durch Aufheiz- oder Abkühlzyklen zu Lastspitzen, die auch einen erheblichen Einfluss auf regionale Stromnetze haben. Durch Optimierung der betrieblichen Energiesysteme lassen sich signifikante Einsparungen und Emissionsreduktionen erzielen. „Getrieben von der Leidenschaft für Umweltschutz und Nachhaltigkeit, zielen wir darauf ab, die Art und Weise, wie wir mit Energie in der Lebensmittelindustrie umgehen, grundlegend zu verändern. Durch die Kombination aus Expert*innenwissen und innovativer Technologie wollen wir Lebensmittelproduzent*innen auf ihrem Weg in eine emissionsfreie Zukunft unterstützen“, erklärt Lorenz Köll, Gründer und Geschäftsführer der Energie Ingenieure Consulting GmbH (EIC).

Das primäre Ziel ist die Entwicklung einer Softwarelösung, die eine Transformation der existierenden Energiesysteme zu integrierten Zero-Emission-Energiesystemen ermöglicht. Durch die Erhebung von Datenströmen von Produktion, Mobilität und eigener Energieerzeugung werden Optimierungsansätze im Betrieb gefunden. „Unser Projekt steht für eine bahnbrechende Innovation in der Lebensmittelindustrie. Es bietet eine Softwarelösung, die nicht nur den Energieverbrauch optimiert, sondern den Weg zu einer emissionsfreien Produktion ebnet. Dieses System integriert nachhaltige Praktiken in den Produktionsprozess, indem es den Einsatz erneuerbarer Energien fördert und Lebensmittelproduzent*innen befähigt, ihre Energieflüsse effektiv zu managen“, ist Lorenz Köll überzeugt.

Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung ermöglicht die Weiterentwicklung des bestehenden Softwaretools der EIC zur Berechnung von Einsparungspotenzialen. Außerdem werden praxisnahe Schulungen entwickelt und Partnerschaften mit Schlüsselakteur*innen der Branche aufgebaut. „Wir sind überzeugt, dass wir durch die Verbindung von fortschrittlicher Technologie und tiefer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt die Lebensmittelindustrie nachhaltig transformieren können. Jeder Schritt, den wir in Richtung emissionsfreie Produktionsprozesse machen, ist ein Schritt hin zu einer Welt, in der ökologisches Bewusstsein und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen“, erklärt Lucia Köll, Projektleiterin bei der EIC, ihre Motivation.



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Modernste Verfahren für Biopflanzendrinks

Entwicklung
und Test von
Herstellungsverfahren für
**regionale
Biopflanzen-
milch-
produkte.**



Foto © Destillerie Farthofer

Farthofer verbindet regionale Biozutaten, traditionelle Handwerkskunst und moderne Produktionsmethoden, um heimische Biopflanzendrinks zu entwickeln.

Das Sortiment der Destillerie Farthofer umfasst eine breite Palette an Premium-Spirituosen. Farthofer zählt zu einem der größten Bio-Spirituosen-Anbieter Europas. Das Unternehmen betritt mit seinem neuen Projekt zur Entwicklung und Produktion von Pflanzendrinks und -produkten Neuland. „Die Idee entspringt einer tiefen Verpflichtung gegenüber der Umwelt und der regionalen Gemeinschaft – inspiriert von der Vision einer nachhaltigen Zukunft und dem Wunsch, lokale Landwirt*innen zu unterstützen. Wir wollen eine Brücke zwischen traditioneller Handwerkskunst und modernen, ökologischen Produktionsmethoden schlagen“, erklärt Doris Farthofer, Executive Professional und Projektleiterin bei der Destillerie Farthofer. Die für die Produktion erforderlichen Anlagen sind bereits vorhanden und einige der notwendigen Herstellungsprozesse können in der Schnapsbrennerei gut abgebildet werden. „Die Verwendung von modernen Fermentations- und Mischverfahren, gepaart mit dem Anspruch an Fairness und Klimaschutz in der gesamten Wertschöpfungskette, macht dieses Projekt zu einer echten Innovation. Es trägt zur Veränderung des Lebensmittelsektors bei, indem es nachhaltige, schmackhafte und vielfältige pflanzenbasierte Produkte für den täglichen Gebrauch entwickelt“, so Doris Farthofer.

Der österreichische Markt von Pflanzendrinks und -produkten ist geprägt von internationalen Markenprodukten bzw. von österreichischen Produzent*innen, die größtenteils importierte Rohstoffe verarbeiten. Durch das starke Wachstum in diesem Produktsegment verstärkt sich dieser Trend. Das Hauptziel des Projekts ist es, heimische und bio-basierte Produkte zu entwickeln, um ein regionales Angebot von Pflanzendrinkprodukten zu schaffen. Neben der Produktentwicklung soll ein regionales Netzwerk von Produzent*innen, Verarbeiter*innen und Händler*innen aufgebaut werden. „Vom Feld in die Flasche“ – das ist, wie bei allen Produkten von Farthofer, das Leitmotiv. Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung ermöglicht die Forschung und Entwicklung von regionalen, bio-basierten Pflanzenmilchprodukten. „Diese Linie ist für uns mehr als nur ein weiteres Produkt. Es ist die Verwirklichung unseres Traums, den Lebensmittelmarkt nachhaltig zu verändern. Als Teil der Destillerie Farthofer bringe ich meine Leidenschaft und mein Fachwissen ein, um Produkte zu entwickeln, die nicht nur gut schmecken, sondern auch einen positiven Einfluss auf unsere Natur und unsere Gemeinschaft haben. Jeder Schritt spiegelt unsere Hingabe an Qualität, Nachhaltigkeit und die Stärkung der Region wider“, erklärt Doris Farthofer.

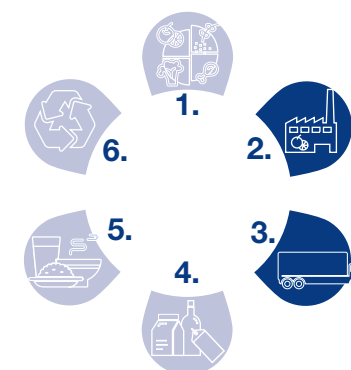


Foto © Destillerie Farthofer

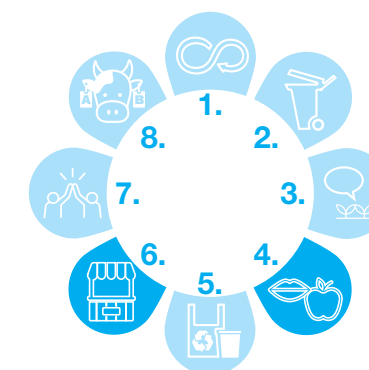
Firmenname
Unternehmensgegenstand

Standort
Mitarbeiter*innen
Website

Destillerie Farthofer
Führung einer Destillerie, Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
Niederösterreich
3 (im Projekt)
<https://www.destillerie-farthofer.at>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. **Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)**
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. **Verkürzung der Wertschöpfungsketten**
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Autarke Elektromobilität im Weingarten

Entwicklung
eines **autarken
E-Fahrzeugs**
mit Photovoltaik-
Modul für den
Weinbau und
darüber hinaus.



Fotos © F.X. Pichler GmbH

Das Bioweingut F.X. Pichler entwickelt ein elektrobetriebenes Fahrzeug weiter, damit dieses mittels PV-Modulen mit Energie versorgt werden kann und als Speicher dient.

Das Bioweingut F.X. Pichler aus der Wachau ist bekannt für seine außergewöhnlichen und preisgekrönten Weißweine. Umweltschonende Praktiken spielen dabei eine große Rolle. In diesem Sinne verfolgt das Weingut nun das Projekt, die derzeitigen Diesel-Pritschenwagen durch innovative, autarke Elektro-Fahrzeuge zu ersetzen. „Inspiriert von der Vision eines CO₂-neutralen Betriebs, setzt sich das Weingut F.X. Pichler an die Spitze einer ökologischen Transformation, die die Harmonie zwischen fortschrittlicher Technologie und traditionellem Weinbau unterstreicht“, gibt Lucas Pichler, Geschäftsführer und Inhaber bei F.X. Pichler, Einblick in seine Motivation.

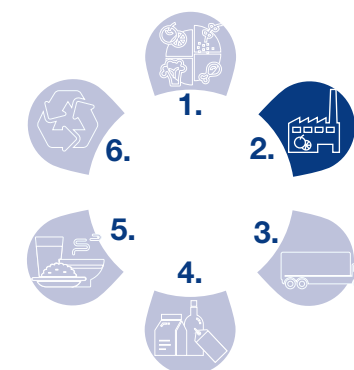
Ausgangspunkt der Idee war eine erste grobe Analyse der Fahrleistung der Fahrzeuge. Aktuell werden diese hauptsächlich in der Weinanlage genutzt und befinden sich über den Tag an unterschiedlichen Standorten – sie können also schwer an bestimmten Ladestellen geladen werden. Durch den Einsatz von PV-Modulen auf dem Dach des Fahrzeugs oder über der Ladefläche soll es möglich sein, diese zu laden, sodass die tägliche Kilometerleistung von etwa 5 bis 15 Kilometern ermöglicht wird. Das hier als Ausgangspunkt verwendete Fahrzeug ist auf dem Markt erhältlich (<https://evum-motors.com/>) und mit einer Traktionsbatterie ausgestattet. Möglicherweise können die Fahrzeuge auch als mobile Speicherlösungen verwendet werden.

Das nachhaltige Mobilitätsprojekt von F.X. Pichler könnte weitreichende Implikationen und Anwendungen in anderen Sektoren wie dem kommunalen Bereich mit sich bringen. Die Adaption von Elektro-Fahrzeugen mit Photovoltaik-Modulen soll dabei helfen, den Energiebedarf zu reduzieren, CO₂-Emissionen zu minimieren, und einen signifikanten Beitrag zur Erreichung kommunaler Nachhaltigkeitsziele und zur Förderung der Energieunabhängigkeit leisten. Dank der „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung kann das Weingut F.X. Pichler seine Vision in die Realität umsetzen und einen Prototyp für autarke Elektrofahrzeuge entwickeln. „Das öffnet nicht nur Türen für innovative Energielösungen im eigenen Betrieb, sondern inspiriert auch andere Unternehmen und Sektoren, ähnliche umweltfreundliche Initiativen zu ergreifen, und trägt so zu einer breiteren Bewegung für nachhaltige Praktiken bei“, ist Lucas Pichler überzeugt.

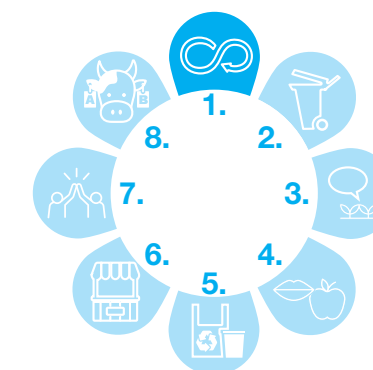


Foto © F.X. Pichler GmbH

Firmenname	F.X. Pichler GmbH
Unternehmensgegenstand	Weinbau
Standort	Niederösterreich
Mitarbeiter*innen	2 (im Projekt)
Website	https://www.fx-pichler.at



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. **Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)**
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. **Kreislaufwirtschaft**
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Lebensmittelverarbeitung direkt im Globalen Süden reduziert Verluste

Neyer Brainworks setzt auf solare Lebensmittel Trocknung vor Ort in Afrika, um Verschwendung zu vermeiden und größere Wertschöpfung vor Ort zu ermöglichen.

Integrierte Systemlösungen für solare Trocknungsanlagen im Globalen Süden mit erneuerbarer, autarker Energieversorgung, Lebensmittelverarbeitung und -verpackung, Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit.



Fotos © Patrick Saly Photography, Russel Pictures

Die von der Neyer Brainworks GmbH entwickelte Systemlösung für die Lebensmittel Trocknung vor Ort im Globalen Süden hilft, Lebensmittelverluste zu vermindern. Das in Bludenz ansässige Unternehmen entwickelt technische Konzepte und plant solare Trocknungsanlagen mit erneuerbarer, autarker Energieversorgung. Die Früchte werden in einem Hordentrockner getrocknet. Daniel Neyer, Managing Director der Neyer Brainworks GmbH: „Agrarprodukte produzieren entlang ihrer globalen Wertschöpfungskette oft ungeheure ökologische Schäden und im Erzeugerland selbst kaum nachhaltigen ökonomischen und sozialen Impact. Die meist kleinbäuerlichen Erzeuger*innen sollen künftig am wachsenden Markt für Trockenobst sehr viel stärker partizipieren.“ Die Anlage ist mit Edelstahl equipment, einem Entkerner sowie mit einem Vakuumiergerät ausgestattet, damit die Früchte unter Schutzatmosphäre direkt vor Ort für die Endkund*innen verpackt werden können. „Das Herzstück der Systemlösung ist ein autarkes, erneuerbares Energiesystem. Damit können Agrarprodukte direkt vor Ort ökologisch zu hochwertigen, hygienisch produzierten und leicht transportierbaren Produkten verarbeitet werden. Das schafft langfristig qualitativ hochwertige Arbeitsplätze“, so Daniel Neyer.

Neyer Brainworks hat ein Hygienekonzept für die Trocknungsanlage entwickelt, ebenso wie eine Softwarelösung, die die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel ermöglicht. Eine Anlage kostet rund 400.000 Euro; diese Investition amortisiert sich innerhalb von fünf bis sieben Jahren. Die Neyer Brainworks GmbH unterstützt auch bei der Umsetzung von Finanzierungsmodellen der Anlagen und hat ein Partnernetzwerk, das unter anderem den Vertrieb der Biolebensmittel in Europa erleichtert.

Die Zielgruppe für die Anlagen sind Agri-Food-Unternehmen und landwirtschaftliche Genossenschaften. Eine Zusammenarbeit mit Universitäten und Forschungseinrichtungen wird angestrebt. Der Vertrieb ist nicht auf Länder in Afrika beschränkt, sondern soll später auf Asien und das südliche Europa ausgeweitet werden. Daniel Neyer über die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung: „Im Fokus unserer Tätigkeit stehen die Standardisierung und Optimierung der solarbetriebenen Lebensmittel-Trocknungsanlage. Neben dem Technical Proof of Concept der Pilotanlage in Uganda ermöglicht uns die Förderung nun auch, die weiterführenden professionellen Marketing-, Vertriebs- und Geschäftsmodelle zu entwickeln – den Nachweis des Business Proof of Concept.“

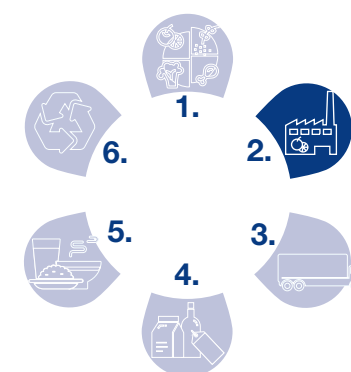


Foto © Neyer Brainworks GmbH

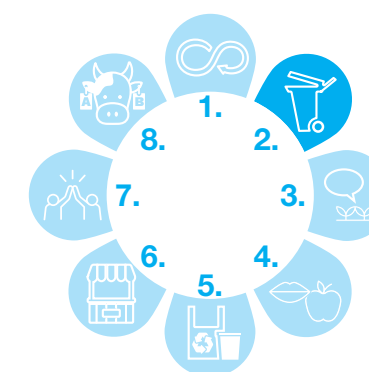
Firmenname
Unternehmensgegenstand

Standort
Mitarbeiter*innen
Website

Neyer Brainworks GmbH
Forschung, Entwicklung, Planung und Optimierung von Komponenten und Systemen in den Bereichen Erneuerbare Energie, Gebäudetechnik und Energieeffizientere Gebäude
Vorarlberg
6 (im Projekt)
<https://www.neyer-brainworks.at/>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. **Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)**
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. **Lebensmittelabfälle und -verluste**
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Gemeinsam essend mehr über Essen lernen

**Bewusstseinsbildende
Gemeinschafts-
verpflegung**
mit gesunden
und nachhalti-
gen Mahlzeiten
in Kindergarten
und Schule zur
Vermittlung von
Lebensmittel-
Know-how.



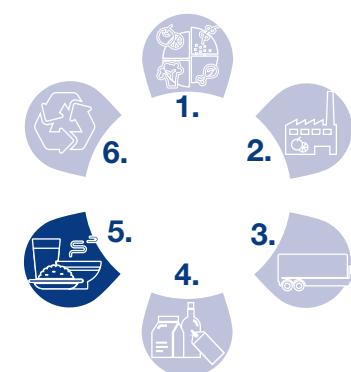
Fotos © Biohotel Schwanen Emanuel Moosbrugger e.U.;
Marina Schedler

„Tisch Zwölf“ **weitert sein Angebot – die Verbindung eines nachhaltigen gesunden Mittagessens in Gemeinschaft und der Weitergabe von Lebensmittel-Know-how – auf Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen aus.**

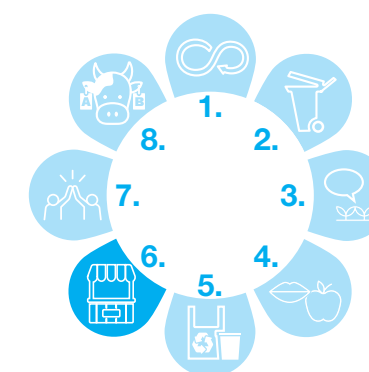
Die Initiator*innen des Projekts „Tisch Zwölf“ machen Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg zukunftsfähig und ermöglichen durch Kooperation vollwertiges und biologisches Mittagessen in der Gemeinschaft. Dies unterstützt die Gesundheit der Menschen als auch des Planeten, da sich eine ausgewogene und vorwiegend vegetarische Ernährung positiv auf den Klimaschutz auswirkt. „Als Projektleiterin bei ‚Tisch Zwölf‘ und Mutter von drei Kindern ist mein persönlicher Antrieb, soziale Verantwortung zu übernehmen und Kindern – unabhängig von ihrer sozialen Herkunft – bereits im frühen Alter den Zugang zu bewusstem und hochwertigem Essen zu ermöglichen“, erzählt Susanne Siemayr, Projektleiterin „Tisch Zwölf“. „Gelebte Wertschätzung von Nahrungsmitteln und Handwerk helfen, die Einflüsse unseres Essverhaltens auf unsere Umwelt zu verstehen. Zudem sehe ich einen gemeinschaftlichen Mittagstisch in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen als wichtigen Hebel zur Gleichstellung und Emanzipation.“

Bezogen werden die Lebensmittel bei nachhaltigen, regionalen, saisonalen und biologisch arbeitenden Projektpartner*innen – das unterstützt die heimische Wirtschaft und ermöglicht kurze Transportwege. Lebensmittelverschwendung wird reduziert, da die Anmeldung zu den Mittagessen bindend ist. Die Zero-Waste-Rezepte werden geteilt, ebenso die Möglichkeit zum Bezug der Lebensmittel bei lokalen Produzent*innen – dadurch entsteht ein direkter Kontakt zwischen Konsument*innen und den Landwirt*innen. Emanuel Moosbrugger, Initiator und Wegbegleiter von „Tisch Zwölf“: „Die Frage, wie wir heute für morgen essen sollen, wird bei ‚Tisch Zwölf‘ wissenschaftlich fundiert beantwortet. Mittels Ernährungsbildung und schlaun Rezepturen schaffen wir Verständnis für regionale, saisonale, biologische und damit gesunde Lebensmittel. Dennoch wollen wir den Wandel in der Gemeinschaftsverpflegung insbesondere durch Spaß am guten Essen schaffen. Dafür nutzen wir bestehende Strukturen – wie Küchen in Betrieben oder Veranstaltungssälen an Schließtagen.“

Um einen größeren gesellschaftlichen Wandel zu bewirken, wird „Tisch Zwölf“ mithilfe der ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung 2024 auf Schüler*innen ausgeweitet. Dazu strebt „Tisch Zwölf“ an, eine Genossenschaft zu gründen. „Es ist von entscheidender Bedeutung, die verlorenen Beziehungen in verschiedenen Aspekten unseres Lebens wiederherzustellen: die Beziehung zwischen Mensch und Boden, zwischen Mensch und Landwirtschaft und zwischen Mensch und Lebensmitteln“, so Christoph Sorg, Initiator und Impulsgeber bei „Tisch Zwölf“.



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Bessere Preise für die Produkte regenerativer Landwirtschaft

Ein **Genossen-
schaftsmodell**
ermöglicht es
Produzent*innen,
bessere Preise
zu zahlen und so
einen Umstieg
auf regenerative
Landwirtschaft
zu ermöglichen.



Foto © morgenrot EG

Das Genossenschaftsmodell ermöglicht es, morgenrot-Produzent*innen bessere Preise zu zahlen und so einen Umstieg auf regenerative Landwirtschaft zu ermöglichen.

„Wir, das Gründerteam von morgenrot – Maria Kaufmann, Harald Kaiser und Martin Gerstl –, wollen nachfolgenden Generationen einen lebenswerten Planeten hinterlassen und einen Beitrag zu nachhaltigeren Lebensmittelsystemen leisten. Wir brauchen eine andere, eine regenerative Landwirtschaft, die aktiv gegen die Klima- und Biodiversitätskrise wirkt“, erklärt Martin Gerstl die Motivation hinter dem Projekt. Als Lösung wird für Produzent*innen vor allem die regenerative Landwirtschaft hervorgehoben, die einen Fokus auf die Regeneration des Bodens und der Biodiversität legt. morgenrot ist ein Genossenschaftsprojekt, das sowohl Produzent*innen als auch Kund*innen gehört und diese Form der Landwirtschaft finanziell attraktiv macht. Als Vorlage dient das südkoreanische Hansalim-Modell, zu dem über 800.000 Haushalte und 250 Lebensmittelläden gehören.

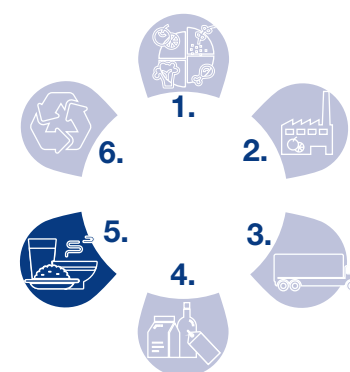
Im geplanten morgenrot-Laden sollen – zunächst als Pop-up – regionale Lebensmittel mit fairen Aufschlägen für die produzierenden Bäuerinnen und Bauern verkauft werden. Diese höheren Einkünfte ermöglichen es den Landwirt*innen, über eine Umstellung auf regenerative Landwirtschaft nachzudenken. Die Miteigentümer*innen profitieren vom Vollsortiment, der Teilnahme an einer Community und dem Aktivwerden gegen die Klima- und Biodiversitätskrise. „Wir beginnen nicht bei den Bäuerinnen und Bauern, um eine regenerative Landwirtschaft zu ermöglichen, sondern bei den Kund*innen“, erklärt Martin Gerstl den Zugang. Statt den üblichen 20 % vom Endkund*innenpreis sind hier 40–50 % möglich. Ein Teil der erwirtschafteten Gewinne wird in die Forcierung der regenerativen Landwirtschaft in Österreich investiert. Gleichzeitig sind die Produkte für die Endkund*innen nicht teurer als vergleichbare Produkte im konventionellen Supermarkt.

Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung wird dafür eingesetzt, einen ersten Shop in Wien zu eröffnen – dies soll in der ersten Jahreshälfte 2024 in Währing oder Hernals passieren. Dieser soll dabei helfen, die 300 ersten Genossenschaftsmitglieder zu akquirieren. Martin Gerstl: „Die Förderung ermöglicht uns Standortsuche und die Eröffnung des ersten Geschäfts, den Aufbau eines Netzwerks an Lieferant*innen sowie Mitgliederwerbung & Communitybuilding. Außerdem können wir die Kosten für die Durchführung eines Crowdfundings (über die Plattform der Gemeinwohlökonomie ab Februar 2023) decken.“

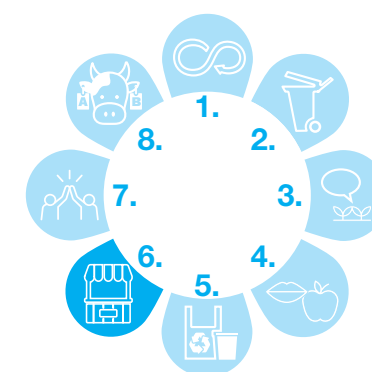


Foto © morgenrot EG

Firmenname	morgenrot EG
Unternehmensgegenstand	Lebensmittelhandel
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	4 (im Kernteam)
Website	https://www.morgenrot.wien



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Nährhafte Proteine aus Pilzen

Nährhafte fermentierte Proteine aus Nebenströmen der Lebens- mittelproduktion.



Fotos © Pontiller Food BioTech

Pontiller Food BioTech entwickelt fermentierte alternative Proteine aus Nebenströmen der Lebensmittelproduktion.

Die industrielle Fleischproduktion, die im globalen Ernährungssystem eine große Rolle spielt, bringt Nachteile für den Tierschutz und ist besonders energie-, wasser- und ressourcenintensiv. Alternative Proteine werden zunehmend als Lösung für diese Herausforderungen gesehen. Neben pflanzlichen Proteinen und aus Zellen kultiviertem Fleisch gehören dazu fermentationsbasierte Proteine, etwa aus dem fadenförmigen Zellgeflecht, aus dem Pilze ihre Nährstoffe aufnehmen. Diese haben eine fleischähnliche Textur und Umami-Geschmack, gelten als hochwertig und haben einen hohen Vitamin-, Mineralien- und Ballaststoffgehalt. „Die wachsende globale Bevölkerung gepaart mit der starken Abhängigkeit von Nahrungsproteinen und der Auswirkung auf die Umwelt befeuert die Notwendigkeit zur Sicherung der zukünftigen Proteinversorgung. Fermentierte Proteinzutaten können in der Lebensmittelproduktion eine Lösung für die verschiedenen Herausforderungen unserer Zeit bieten“, erklärt Jens Pontiller, Gründer von Pontiller Food BioTech.

Für die Produktion fermentierter alternativer Proteine nutzt Jens Pontiller Nebenströme, Abfallprodukte oder Reststoffe der Lebensmittelproduktion. Diese sind unprozessiert für den menschlichen Verzehr ungeeignet und werden bisher meist als minderwertiges Futtermittel genutzt oder entsorgt. Jens Pontiller: „Fermentierte Proteine sind eine Quelle geschmacklich und ernährungsphysiologisch hochwertiger alternativer Proteine, welche in wenigen natürlichen Prozessschritten hergestellt werden. Diese werden von den Konsument*innen gut angenommen und haben nachweislich positive Auswirkungen auf den Cholesterin-, Zucker- und Insulinspiegel, was einen Beitrag zu einer gesund alternden Bevölkerung leisten kann. Unser im Kreislauf betriebener Zero-Waste-Ansatz kommt ohne signifikante Zufuhr von Energie und Wasser aus, um die Umweltauswirkungen drastisch zu verringern.“

Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung wird unter anderem in der Entwicklung eingesetzt, um den Proteingehalt in den Produkten von Pontiller Food BioTech zu erhöhen. In Zukunft ist außerdem die Entwicklung modularer Systeme geplant, welche in die Infrastruktur von Unternehmen eingebaut werden können, bei denen die Lebensmittelnebenströme anfallen. „Die Förderung beschleunigt die Entwicklung alternativer Proteine für die (weltweite) menschliche Ernährung erheblich, sie erlaubt eine Fokussierung auf gesellschaftliche Aspekte und interdisziplinäres Arbeiten, die zu einem nachhaltigen und transformativen Lebensmittelsystem führen“, gibt Jens Pontiller Einblick.

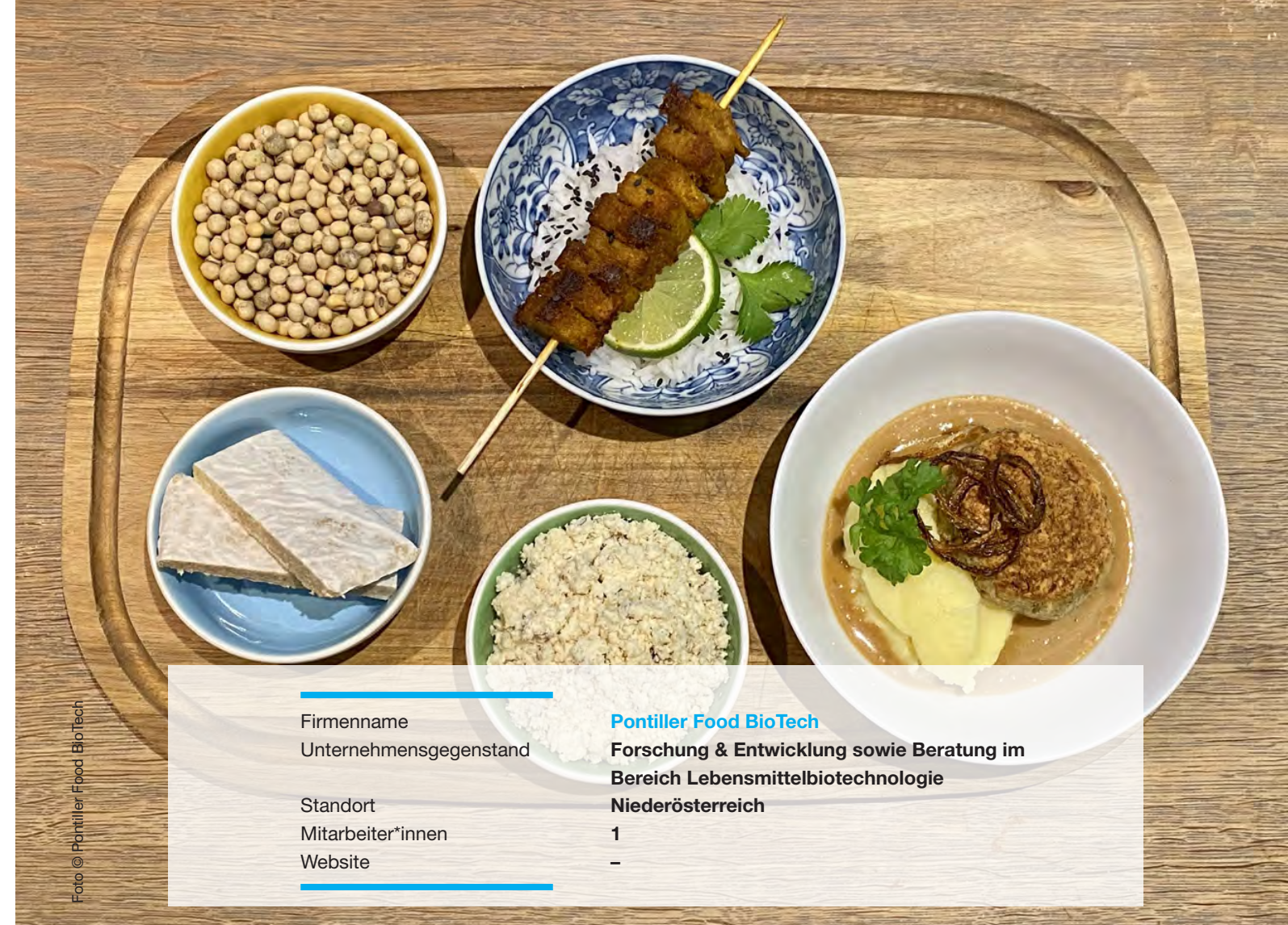


Foto © Pontiller Food BioTech

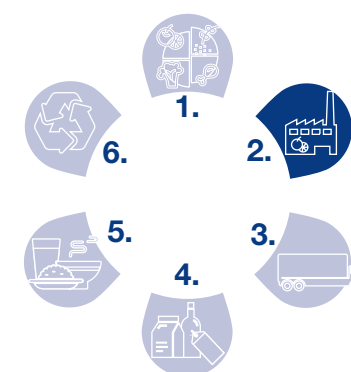
Firmenname
Unternehmensgegenstand

Standort
Mitarbeiter*innen
Website

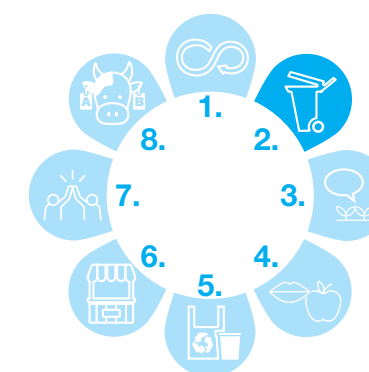
Pontiller Food BioTech
Forschung & Entwicklung sowie Beratung im Bereich Lebensmittelbiotechnologie
Niederösterreich

1

–



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. **Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)**
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. **Lebensmittelabfälle und -verluste**
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Fangfrisch verarbeitet

Entwicklung
und Einführung
einer **mobilen
Schlachtungs-
und Verarbeitungs-
anlage**
für Fische.



Foto © Frischfang Vertriebs GmbH

Frischfang reduziert mit der Entwicklung einer mobilen Fischverarbeitungsstation Zwischenschritte – das unterstützt kleinere Betriebe und trägt zu mehr Tierwohl bei.

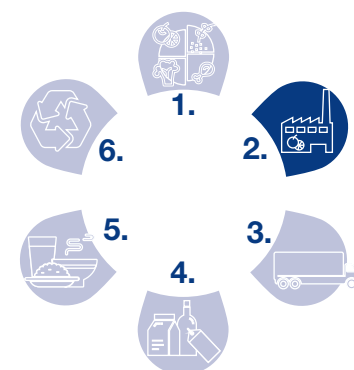
Da viele Fischzuchtbetriebe in Österreich nicht über die nötige Infrastruktur verfügen, Fischschlachtung oder -verarbeitung selbst durchzuführen, wird dies weitestgehend auf große Verarbeitungsstätten ausgelagert. Neben Transportkosten für die kleinen Betriebe und CO₂-Ausstoß beim Transport bedeutet das außerdem Stress für die Tiere. „Wir von Frischfang sind selbst Fischzüchter*innen und suchen nach einer Möglichkeit, auch an die großen Lebensmittelketten liefern zu können. In Gesprächen mit anderen Teichwirt*innen und Anlagenbetreiber*innen, welche nicht die finanziellen Möglichkeiten haben, sich selbst eine Verarbeitung aufzubauen, wurde die Idee geboren, eine mobile Verarbeitung zu bauen“, erzählt Michael Plöckinger, geschäftsführender Gesellschafter der Frischfang GmbH, über den Ursprung des Projekts.

Frischfang will Veränderung in dieses System bringen. Geplant ist die Entwicklung einer mobilen Schlachtungs- und Verarbeitungseinheit für Fische, die für kleine Betriebe in der Fischereindustrialie die Möglichkeit bietet, diese Schritte vor Ort durchzuführen. Das verbessert die wirtschaftliche Situation der kleinen Betriebe, reduziert nötige Transportwege und führt zu mehr Tierwohl. Michael Plöckinger erklärt: „Es gibt in Österreich nur wenige Betriebe, die Fische verarbeiten. Um die Fische dorthin zu liefern, müssen diese lebend transportiert werden. Das erzeugt Stress bei den Tieren und bedeutet den Einsatz von Sauerstoff und Wasser. Man transportiert dann z. B. 300 Kilogramm Lebendfische mit 3.500 Kilogramm Gesamtgewicht am Anhänger. Durch die Umgehung der großen Verarbeitungsstätten gibt es die Möglichkeit der Umverteilung zum Vorteil der lokalen Fischereibetriebe und eine erhöhte Diversifizierung des Marktes.“ Auch sollen die lokalen Verarbeitungseinheiten Engpässe in bestehenden Einrichtungen vermeiden und somit die Brancheneffizienz insgesamt erhöhen. Dadurch kann die inländische Produktion gestärkt und die Abhängigkeit von Fisch aus den ohnehin überfischten Weltmeeren vermindert werden. Das Projekt von Frischfang kann so zu einer nachhaltigeren Fischwirtschaft über die Grenzen Österreichs hinaus beitragen. „Durch die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung können wir uns intensiv mit der Marktanalyse und der Konzeption beschäftigen. Ohne Förderung würde das Projekt anders priorisiert und somit später oder gar nicht umgesetzt werden“, so Michael Plöckinger.

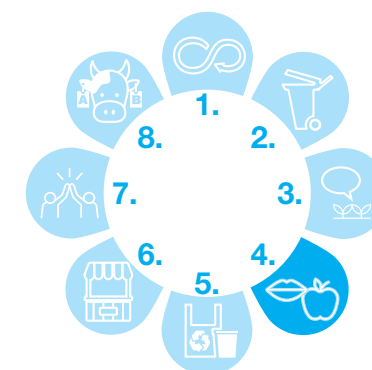


Foto © Frischfang Vertriebs GmbH

Firmenname	Frischfang Vertriebs GmbH
Unternehmensgegenstand	Fischverarbeitung und Handel
Standort	Oberösterreich
Mitarbeiter*innen	2 (im Projekt)
Website	https://www.frischfang.at



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. **Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)**
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. **Verkürzung der Wertschöpfungsketten**
5. Verpackung neu denken
6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle

Smarte Logistik für den Omnichannel-Bauernmarkt

Strategische Konzepte und eine Roadmap für eine belastbare und **nachhaltige Logistik** für die „Farm-to-Fork“-Lieferkette.



Foto © markta GmbH

Der digitale Bauernmarkt markta optimiert die bestehende Logistik seines Omnichannel-Angebots und erweitert diese für neue Aufgaben.

markta betreibt seit 2018 einen digitalen Bauernmarkt und schafft mit verschiedenen Vertriebskanälen eine robuste Infrastruktur für regionale Produkte – vom Bauernhof direkt zu den Konsument*innen. „Wir arbeiten mit etwa 220 Kleinbetrieben zusammen, die uns mit ihren Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Erzeugnissen beliefern, und bilden die Basis für ein lokales, vielfältiges und direktes Lebensmittelsystem ohne Zwischenhändler*innen. Das stärkt regionale Kreisläufe“, fasst markta-Gründerin Theresa Imre zusammen. „markta stellt als Plattform die komplette Infrastruktur aus Software & E-Commerce, Fulfillment & Mehrweg-Verpackungssystemen sowie Logistik mittels Hauszustellung & Abholstellen in Wien – als Vorlage für weitere Regionen – auf. Nach der erfolgreichen Online-Start-up-Phase mit B2C- und B2B-Vertriebskanälen liegt der Fokus seit 2023 auf der nachhaltigen Skalierung von markta durch die Integration von stationären Geschäften. Da wir sukzessive weitere Standorte aufbauen, benötigt markta ein intelligentes und effizientes Logistikkonzept für die Anlieferung der Ware.“ 2019 errichtete markta ein Logistikzentrum für regionale Kleinbäuerinnen und Kleinbauern und Familienbetriebe, 2023 wurde eine Pilotfiliale im 9. Wiener Bezirk eröffnet.

Das smarte und nachhaltige Logistiknetzwerk, das markta gerade aufbaut, beinhaltet die Konzeption und Bewertung von Abholrouten bei den Produzent*innen, die Entscheidung zwischen dezentraler Belieferung der Filialen oder einem Zentrallager sowie die Optimierung der Kommissionierung für Online-Bestellungen und stationäre Lieferungen. Zudem werden die bisherigen Abholstationen und Verpackungslösungen analysiert. Die neue Logistikkonzeption soll moderne Technologien, datengetriebene Ansätze und nachhaltige Praktiken vereinen. „Neben der CO₂-Einsparung sollen auch die Faktoren Geschäftsmodell-Entwicklung bzw. Kompensation sowie Liefergenauigkeit, Qualitätsmanagement und Leergut-Mitnahme in den Szenarien berücksichtigt werden“, gibt Theresa Imre Einblick.

„Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung bietet uns die notwendigen Ressourcen, um ein umfassendes Logistiksystem zu entwickeln, das den spezifischen Herausforderungen urbaner Lebensmittelsysteme gerecht wird. Insbesondere ermöglicht uns die Förderung die Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten und die Entwicklung eines strategischen Konzepts, das über herkömmliche Ansätze hinausgeht“, so Imre.

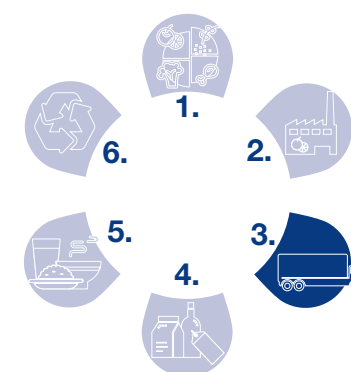


Foto © Teresa Novotny

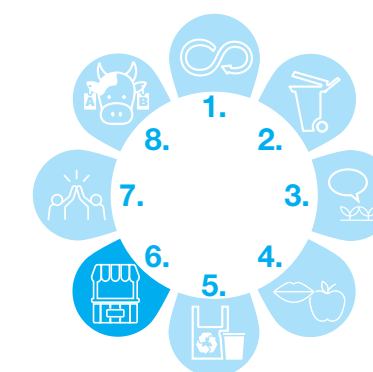
Firmenname
Unternehmensgegenstand

Standort
Mitarbeiter*innen
Website

markta GmbH
Betrieb eines „digitalen Bauernmarktes“, Entwicklung und Erbringung von IT- und Internetdienstleistungen aller Art, Beratungs- und Vermittlungstätigkeiten
Wien
4 (im Projekt)
<https://www.markta.at>



1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
- 3. Vertrieb & Logistik**
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
5. Konsum, Endverbraucher*innen
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



1. Kreislaufwirtschaft
2. Lebensmittelabfälle und -verluste
3. Transparenz inkl. Digitalisierung
4. Verkürzung der Wertschöpfungsketten
5. Verpackung neu denken
- 6. Regionalität & regionale Versorgungssysteme inkl. städtischer Lebensmittelsysteme**
7. Direkte Produzent*innen- Konsument*innen-Interaktion
8. Neue Organisationsformen und Partizipationsmodelle