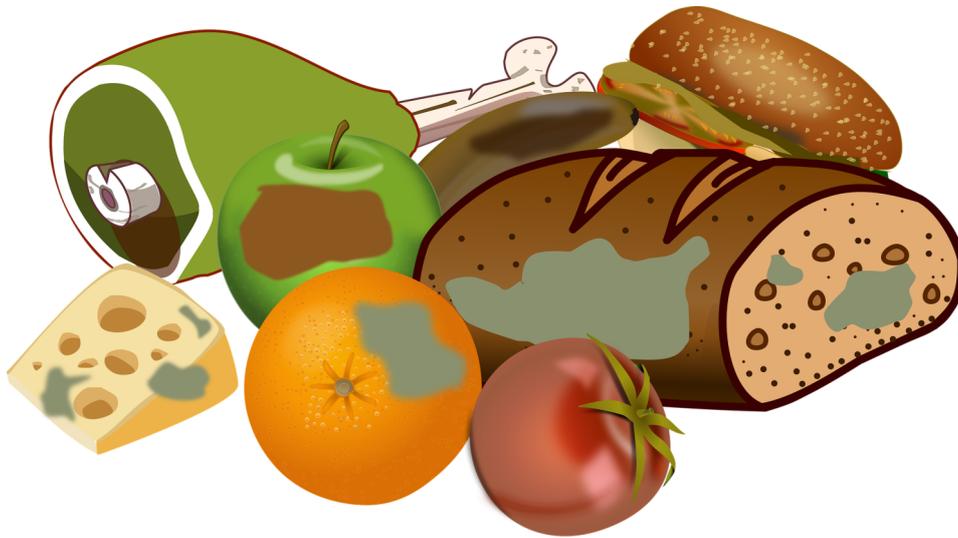


VIKTUALIA-Award 2025: Ideen gegen Lebensmittelverschwendung gesucht

Noch bis 22. Mai können Projekte zur Reduktion von Lebensmittelabfällen für den VIKTUALIA-Award eingereicht werden – mit neuer Jugendkategorie und Fokus auf Produktion, Handel und Gastro.



Wer gute Ideen gegen Lebensmittelverschwendung hat sollt diese rasch einreichen. © Pixabay

Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung im Fokus

In Österreich landen jährlich rund eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll – ein Problem, das nicht nur private Haushalte, sondern auch Produktion, Handel und Gastronomie betrifft. Um konkrete Lösungen sichtbar zu machen, wird heuer erneut der **VIKTUALIA-Award** des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vergeben. Gesucht werden kreative, wirksame Projekte, die zur Reduktion

von Lebensmittelabfällen beitragen – und das in drei bewährten Kategorien: Produktion, Handel und Gastronomie. Zusätzlich gibt es erstmals einen eigenen Jugendpreis, den sogenannten **VIKI-Award**.

Einreichfrist endet am 22. Mai

Noch bis Donnerstag, 22. Mai 2025, können Projekte online eingereicht werden. Angesprochen sind Betriebe, Vereine, Initiativen und Einzelpersonen, die in Österreich einen Beitrag zur **Lebensmittelrettung** leisten – etwa durch bessere Lagerlogistik, kreative Produktverwertung oder Bildungsarbeit.

Tausende Tonnen Fleisch im Müll – auch im Handwerk

Besonders sensibel ist der Umgang mit tierischen Produkten. Fleisch und Wurst landen laut Schätzungen in Österreich zehntausendfach ungenutzt im Müll. Für Fleischerinnen und Verarbeiterinnen bedeutet das nicht nur ein ethisches, sondern auch ein wirtschaftliches Problem. Die Teilnahme am VIKTUALIA-Award bietet eine Bühne, um eigene Maßnahmen – etwa zur Verwertung von Nebenprodukten oder zur Zusammenarbeit mit Sozialmärkten – öffentlich zu machen und Anerkennung zu bekommen.

Beispiel aus der Praxis: Bäcker, Brotautomaten und Bildungsarbeit

Zu den Preisträgern vergangener Jahre zählt etwa die **Bäckerei Felzl** aus Wien: Nicht verkaufte Brot wird dort zu Brotchips verarbeitet oder in öffentlichen Brotautomaten angeboten. Auch soziale Projekte wie der **Jugendtreff Donaustadt** wurden ausgezeichnet. Gemeinsam mit **Spar** entwickelte die Initiative ein Bildungsprojekt rund um nachhaltiges Kochen mit überschüssigen Lebensmitteln.

VIKI-Award für junge Talente

Mit dem VIKI-Award sollen künftig auch junge Menschen zwischen 15 und 26 Jahren, Schulklassen sowie Jugendorganisationen motiviert werden, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Ob kreative Kochprojekte, schlaue Apps oder Bildungsformate – junge Stimmen bekommen eine eigene Bühne.

Überblick: Kategorien des VIKTUALIA-Awards 2025

Kategorie	Zielgruppe	Beispiele für Beiträge
Produktion	Landwirtschaft, Verarbeitung	Optimierte Erntelogistik, Verwertung von Resten
Handel	Lebensmitteleinzelhandel, Märkte	Weitergabe nicht verkaufter Ware, Foodsharing
Gastronomie	Restaurants, Großküchen, Catering	Reste-Verwertung, Portionssteuerung
VIKI-Award	Jugendliche, Schulklassen, Jugendorganisationen	Bildungsprojekte, digitale Ideen, Awareness-Kampagnen

Jetzt einreichen: Deine Idee zählt

Der VIKTUALIA-Award will zeigen, dass Lebensmittelrettung machbar und kreativ sein kann. Besonders kleine Betriebe aus Landwirtschaft, Fleischerhandwerk oder Gastronomie können durch clevere Lösungen nicht nur Ressourcen schonen, sondern auch das eigene Image stärken.

Einreichung bis 22. Mai 2025 möglich!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at