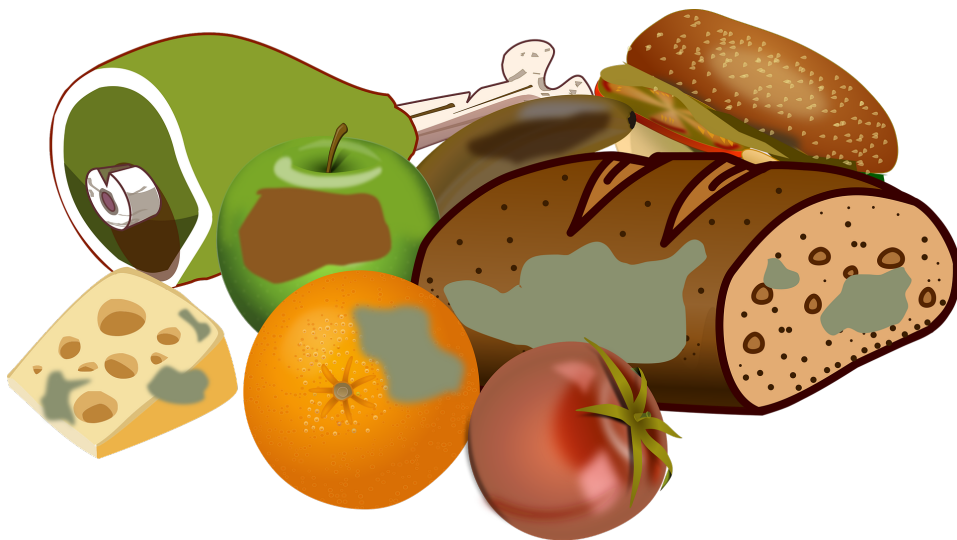


VIKTUALIA-Award 2025: Ideen gegen Lebensmittelverschwendung gesucht

Der VIKTUALIA-Award ist Teil des Aktionsprogramms „Lebensmittel sind kostbar!“ und trägt zur Umsetzung des globalen Nachhaltigkeitsziels 12.3 der Vereinten Nationen bei. Er wird im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ durchgeführt.



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

Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung im Fokus

In Østerreich 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 fpr junge Talente

Mit dem VIKI-Award sollen kpnftig 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 Bphne.

Überblick: Kategorien des VIKTUALIA-Awards 2025

Kategorie	Zielgruppe	Beispiele fpr 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