

# INFO BROSCHÜRE



## ZUR TIROLER NETZWERKKARTE

Eine Beschreibung einschlägiger Unternehmen sowie  
Organisationen, welche im Spannungsfeld  
Lebensmittelrettung und Entgegenwirkung von Armut durch  
Lebensmittelbereitstellung im Raum Tirol tätig sind.



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>02</b>	ISD Menüservice	<b>07</b>	Feld:schafft
<b>02</b>	Sozialmärkte	<b>08</b>	Food Waste Hero WIFI
<b>03</b>	Tafeln des Roten Kreuz	<b>08</b>	Foosharing Fairteiler
<b>03</b>	Teestube	<b>09</b>	Genussbox
<b>04</b>	Verein Emmaus	<b>10</b>	Too good to go
<b>04</b>	Vinzi-Bus	<b>11</b>	United against Waste Austria
<b>05</b>	Afreshed	<b>12</b>	VerStraGem

## ÜBER DIE BROSCHÜRE & IHRE ENTSTEHUNG

Im Rahmen des Projektsemesters des Studiengangs Nonprofit-, Sozial- und Gesundheitsmanagement wurde diese Broschüre im Juni 2023 als detaillierten Zusatz für die zugehörige Netzwerkkarte erstellt. Sie bietet Informationen zu den auf der Netzwerkkarte dargestellten Organisationen und Unternehmen.



## IMS – INNSBRUCKER MENÜ SERVICE (ISD)



+43 512 5331 83-3777



Dürerstraße 12  
6020 Innsbruck

Das Innsbrucker Menü Service (IMS) richtet sich an Menschen, die aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters oder aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr selbst im Stande sind zu kochen. Alle betroffenen Bewohner:innen der Stadt Innsbruck können diesen Service der Innsbrucker Sozialen Dienste in Anspruch nehmen. Täglich, sieben Tage die Woche, bereitet das IMS-Küchenteam qualitativ hochwertiges, schmackhaftes Mittagessen mit drei Gängen zu. Jede Woche erhalten die Kund:innen einen Speiseplan mit einer Auswahl verschiedener Menüs, die sie jeden Wochentag individuell wählen können. Die Lieferung erfolgt täglich, zuverlässig und pünktlich durch Mitarbeitende des Innsbrucker Roten Kreuz. In einer praktischen Menü-Box kommt das Essen ins Haus. Zu Vertragsbeginn wird eine Induktions-Wärmeplatte mitgeliefert, die Teil des Service-Umfangs ist. Sie bringt die Speisen schonend auf die richtige Temperatur. Dabei ist die Handhabung der Platte besonders einfach und sicher.

Die Anmeldung zum Menü-Service ist ganz einfach und findet telefonisch durch die Bekanntgabe von Name und Adresse statt. Weiters wird vereinbart, ob lieber mit einem Einziehungsauftrag oder per Erlagschein bezahlt werden möchte. Bei der ersten Zustellung des Wunschmenüs übergeben Mitarbeitende des Roten Kreuz die Wärmeplatte und erklären deren einfache Handhabung. Ein IMS-Menü kostet inklusive Zustellung maximal € 11,70. Kund:innen mit einem geringen Einkommen können um einen Zuschuss ansuchen.



# SOZIALMÄRKTE

Die Sozialmärkte arbeiten mit einem System von Einkaufskarten, die je nach dem Einkommen den Kund:innen ausgegeben werden. Diese Einkaufskarten ermöglichen es sozioökonomisch benachteiligten Personengruppen, die Sozialmärkte zu besuchen und dort ihre Einkäufe zu tätigen.

Die Sozialmärkte leisten einen wichtigen Beitrag zur Armutsbekämpfung und zur sozialen Gerechtigkeit. Sie bieten den Menschen die Möglichkeit, ihre Grundbedürfnisse zu erschwinglichen Preisen zu decken und schaffen gleichzeitig eine Plattform für soziale Interaktion und Inklusion. Darüber hinaus leisten die Sozialmärkte einen Beitrag zur Sensibilisierung der Themen Lebensmittelverschwendung und Nachhaltigkeit. Indem überschüssige Lebensmittel genutzt und preisgünstig angeboten werden, setzen Sozialmärkte ein Zeichen gegen Verschwendung und fördern somit eine verantwortungsvolle Nutzung von Ressourcen. Des Weiteren sensibilisieren sie die Kund:innen für die Bedeutung regionaler Produkte und unterstützen damit die lokale Wirtschaft. Die in den Sozialmärkten verkauften Produkte werden durch regionale Kooperationen mit Lebensmittelhändler:innen und Lebensmittelproduzent:innen akquiriert.

Sozialmärkte spielen eine bedeutende Rolle bei der Förderung der sozialen Inklusion und Gemeinschaftsbildung. Sie dienen als Treffpunkt für Menschen aus verschiedenen sozialen Schichten, Nationalitäten und Hintergründen. Durch den Austausch und die Interaktion in den Sozialmärkten entstehen neue Beziehungen und fördert ein Gefühl der Zusammengehörigkeit sowie Solidarität.

Darüber hinaus bieten Sozialmärkte oft zusätzliche Dienstleistungen wie Beratung bei der Bewältigung von finanziellen Herausforderungen und andere Möglichkeiten der Unterstützung an.

Die Kernwerte lassen sich zusammenfassen mit "Integration statt Ausgrenzung" und "Verwerten statt entsorgen".

# SOZIALMÄRKTE

<b>PAULUSLADEN REUTTE</b>	+43 650 3602995	Obermarkt 26 6600 Reutte
<b>BARBARA-LADEN SCHWAZ</b>	+43 67687306706	Dr. Karl-Psenner-Straße 13 6130 Schwaz
<b>SOZIALMARKT CARLA WÖRGL</b>	+43 676 848210599	Brixentalerstraße 5 6300 Wörgl
<b>SOMA SOZIALMARKT KUFSTEIN</b>	+43 5372 21139	Oberer Stadtplatz 16 6330 Kufstein
<b>TIROLER SOZIALMARKT INNSBRUCK</b>	+43 512 580593	Adamgasse 13 6020 Innsbruck
<b>MARTINI-LADEN LANDECK</b>	+43 67687306140	Maisengasse 2 6500 Landeck
<b>IMSTER SOZIALMARKT</b>	+43 650 9240080	Salvatorgasse 15 6050 Hall
<b>CARLA SECONDHAND- UND SOZIALMARKT ST. JOHANN</b>	+43 5352 62522	Bahnhofstraße 7 6380 St. Johann in Tirol

## TAFELN – ROTES KREUZ



+43 6648248759



<https://www.rokeskreuz.at/tirol/ich-brauche-hilfe/team-oesterreich-tafel>

Das Prinzip der Tafeln des Roten Kreuzes ist einfach: Lebensmittelgeschäfte, Bäckereien oder Tiroler Gemüse- und Obstlandwirt:innen spenden frische Lebensmittel an die Tafeln.

Die kostenfreien Lebensmittelspenden werden an Menschen in schwierigen finanziellen Verhältnissen abgegeben. Als Orientierung für eine Bezugsberechtigung dient dabei die Armutsgefährdungsschwelle, die laut Statistik Austria für einen Einpersonenhaushalt aktuell bei 1.392€ monatlich liegt. Bei der ersten Abholung werden die Kund:innen vor Bezug der Waren von den freiwilligen Mitarbeiter:innen des Roten Kreuz registriert, geben eine Erklärung zu ihrem Haushaltseinkommen ab und erhalten eine entsprechende Bezugsberechtigung.

## TEESTUBE – TAGESAUFENTHALTSZENTRUM

Tirols Teestuben dienen als Tagesaufenthaltsraum und Begegnungsort. Außerdem werden verschiedene Unterstützungsangebote zur Existenzsicherung (Körperhygiene, Frühstück, Gepäckaufbewahrung, Wäsche waschen, Gespräche,...), Betreuung und Weitervermittlung von obdachlosen und sozial benachteiligten Menschen geboten.

Der Verein Teestube bietet ebenfalls betreutes Wohnen, Frauenberatung sowie Beratung in allen Notlagen und Hilfe bei Behördengängen an.

<b>TEESTUBE INNSBRUCK</b>	+43 512 577366	Kapuzinergasse 45 6020 Innsbruck
<b>TEESTUBE SCHWAZ</b>	+43 524267654	Ludwig-Penz-Straße 21 6130 Schwaz

## VEREIN EMMAUS



+43 512261767



Verein Emmaus Innsbruck  
Stadlweg 17,  
6020 Innsbruck

Solidarische Landwirtschaft  
Kaiser-Max-Str. 7,  
6060 Hall in Tirol

Der Verein Emmaus unterstützt und begleitet Männer und Frauen, die wohnungslos sind und keine Arbeit mehr haben. Oftmals waren diese Menschen früher stark von Suchtmitteln abhängig und sind auf Grund dessen in der jeweiligen Lebenssituation. Wurde der Entzug oder die Entwöhnung abgeschlossen, können ebendiese Männer und Frauen in der Wohngemeinschaft Emmaus leben – einzige Voraussetzung dafür ist der strikte, freiwillige Verzicht auf Alkohol und andere Suchtmittel. Nicht nur ein Zusammenwohnen wird ermöglicht, sondern auch die Mitarbeit im Betrieb „Emmaus“, welcher Arbeiten rund um Haus und Garten anbietet (Gartenarbeit, Sanierungen, Umzugshilfe, Reinigungen, usw.).

## VINZI-BUS



+43 664 51 63 988



Werner-von-Siemens-Straße 9  
6020 Innsbruck

Seit 2014 versorgt das Team der Vinzenzgemeinschaft St. Vinzent Obdachlose aber auch sonstige Bedürftige abends mit einer warmen Mahlzeit sowie Saft und Tee. Täglich werden bis zu 70 Essen ausgegeben, was pro Jahr ca. 18.000 ausgegebene Essen ergibt. Das ganze Jahr hindurch fährt der VINZI-Bus immer abends zu gewissen Zeiten zu drei fixen Plätzen im Stadtgebiet von Innsbruck. Von 18:00 – 18:20 befindet sich der Bus bei der Paulus Kirche, von 18:30 bis 18:50 beim Kapuzinerkloster (Wolfgangstube) und von 19:00 bis 19:20 beim Eingang der Markthallengarage.

## AFRESHED



+43 732324005



<https://www.afreshed.at/>

Afreshed fokussiert sich auf die direkte Zusammenarbeit mit Landwirt:innen, wobei auf eine Partnerschaft auf Augenhöhe gesetzt wird. Durch die enge Zusammenarbeit sind Herausforderungen bekannt und es kann schnell darauf reagiert werden. Die teilnehmenden Betriebe bekennen sich zu biologischer Landwirtschaft und sind biozertifiziert, wodurch zur Schonung von Boden, Wasser und Klima beigetragen wird. Um die Verschwendung von Nahrungsmitteln bestmöglich minimieren zu können, wird aktuell an der FH Hagenberg an einem Tool gearbeitet, mit welchem man Überschüsse prognostizieren kann, bevor diese entstehen. Auch im Logistikbereich arbeitet der Betrieb mit seiner eigenen Zustellsoftware. Anhand deren Algorithmus können bis zu 20% Treibstoff und Co2 eingespart werden. Auch können Leerfahrten von Partner:innen erkannt, und ausgelastet werden um so eine nachhaltigere Zustellung zu ermöglichen.

## FELD:SCHAFFT



+43 681 81814342



Amraser Straße 76  
6020 Innsbruck

Feld:schafft steht für (Lebensmittel) Wertschätzung. Sie sammeln Lebensmittel, die aus der Reihe tanzen, verwandeln sie zu raffinierten Produkten & Gerichten, die vermarktet und serviert werden. Die Feld:schafft will durch ihr Handeln gemeinsam mit den Kund:innen ungenutzte Ressourcen sinnvoll nutzen, regionale Versorgung stärken, Saisonalität beachten, mehr Lebensmittel nutzen als sie zu verschwenden, unnötige Verpackungen vermeiden, klimafreundlich per Fahrrad liefern, Bewusstsein für unser Konsumverhalten schaffen, sinnvolle Ideen verwirklichen und unterstützen.

## FOOD WASTE HERO WIFI

 +43 5 90 90 5-7464

 Egger-Lienz-Straße 116  
6020 Innsbruck

In diesem eLearning-Kurs steht die Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle im Vordergrund. Man erhält praktische Tipps, wie Zubereitungsreste und vermeidbarer Abfall reduziert werden kann. Inhaltlich geht es um Lebensmittelabfall in Küchenbetrieben, Ursachen und Lösungen rund um Lebensmittelabfall, bewussterer Umgang mit Lebensmitteln in Verpflegungsbetrieben sowie Praxistipps zur Lebensmittelvermeidung. Der Food Waste Hero ist ein eLearning Programm, das den Teilnehmer:innen auf interaktive Art Wissen, Ursachen und Lösungen zum Thema Lebensmittelabfall vermittelt und praktische Tools zur Lebensmittelabfallvermeidung zur Verfügung stellt.

## FOODSHARING - FAIRTEILER

 <https://foodsharing.de/?page=fairteiler&bid=285>

 viele Standorte in Tirol

Die Organisation Foodsharing – Fairteiler wurde 2012 in Deutschland ins Leben gerufen. Es geht hauptsächlich darum, sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen einzusetzen und ein nachhaltiges Ernährungssystem zu etablieren. Die Begründer:innen haben es sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung zu halbieren und auf längere Sicht ganz zu beenden. Neben aktiver Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit werden auch konkrete politische Forderungen gestellt.

Durch den Fairteiler werden Lebensmittel verteilt, welche von Privatpersonen oder Unternehmen nicht mehr verwertet werden können, jedoch noch gut zum Verzehr geeignet sind. Ein Fairteiler ist also wie ein öffentlicher Kühlschrank, welcher vom jeweiligen Foodsharing Bezirk betrieben und gewartet wird. Er kann von allen Personengruppen genutzt werden, das heißt, jeder Mensch darf Essen hineinstellen und herausnehmen.



## GENUSS BOX



+43 5242 62400 22



Neue Landstraße 91  
6841 Mäder

Gastronomiebetriebe bieten ihren Gästen mit der „Genuss Box“ die beste Verpackung für die Reste einer Mahlzeit: Sie ist lebensmittelecht und besteht zu 100 Prozent aus recycle- bzw. kompostierbarem Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft (FSC). Dabei handelt es sich um einen nachwachsenden Rohstoff und ist somit von der Herstellung bis zur Entsorgung die umweltfreundliche Alternative zu Styropor- und Plastikschalen, Alufolie und mit Kunststoff beschichteten Kartonboxen.

Dabei trifft man mit der „Genuss Box“ den Nerv einer umweltbewussten Gesellschaft gleich zweimal: Einerseits ist die Menge an verschwendeten Lebensmitteln eine riesige, gesellschaftliche Herausforderung. Nicht nur aus moralischen, sondern auch aus ressourcentechnischen und wirtschaftlichen Gründen ist jedes Kilogramm Lebensmittelabfall eines zu viel. Andererseits soll durch die „Genuss Box“ auch die Menge an herkömmlichen Kunststoff-, Aluminium- und sonstigen Verpackungen reduziert werden, in denen man Speisereste bisher mit nach Hause genommen hat.



# TOO GOOD TO GO

 +43 50 890 10 00

 Leopold-Ungar-Platz 2  
Square One, 1190 Wien

Too Good To Go ist eine Mobile App, welche Kund:innen mit Restaurants und Geschäften vernetzt, die unverkaufte, überschüssige Lebensmittel haben und diese zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer verkaufen. So müssen Restaurants, Cafés, Supermärkte und Hotels Lebensmittel, die noch gut sind, nicht als Abfall entsorgen. Die Idee hinter diesem Konzept stellt in erster Linie die Rettung von Lebensmitteln dar, die wegen ihres Aussehens oder wegen des baldigen Mindesthaltbarkeitsdatums auf dem Müll landen würden. Ebenso gehören Restwaren in Cafés, Restaurants und Bäckereien, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden könnten, zu potentiellen Waren. Um die klimaschädliche Verschwendung durch überflüssigerweise produzierte Lebensmittel einzudämmen, bietet das Unternehmen eine Plattform für Lebensmittelrettung in letzter Sekunde sowie Tipps der No-Food-Waste-Bewegung.

Partner:innen von „Too good to go“ können sogenannte „Überraschungstüten“ anbieten, wobei die Läden dabei Lebensmittel zu einem vergünstigten Preis zusammenstellen, die wegen des Mindesthaltbarkeitsdatums in Kürze oder bereits seit Kurzem nicht mehr regulär angeboten werden können. Auch Restportionen, die beispielsweise vom Frühstücks- oder Mittagsbuffet übriggeblieben sind können verpackt und abgeholt werden. Es ist davon auszugehen, dass die Lebensmittel zum baldigen Verzehr noch geeignet sind. Manche Händler:innen bieten verschiedene Kategorien an Überraschungssackerln an, wie beispielsweise vegane Überraschungstüten, Backwaren oder Saisonartikel, wie im Lager verbliebenes Weihnachtsgebäck. Andere bieten den Nutzenden die freie Auswahl aus verbliebenen Artikeln des Tages.

Benutzer:innen der App können sehen, welche Betriebe in ihrer Umgebung zurzeit Überraschungstüten anbieten, ihre Daten eingeben und direkt über die App bezahlen. Während der festgelegten Abholzeiten gehen die Nutzer:innen persönlich in den Betrieb, zeigen ihre Reservierung in der App und holen sich die Lebensmittel ab. Die Kund:innen wissen jedoch zuvor nicht genau, welche Lebensmittel sie bekommen.



## UNITED AGAINST WASTE NIX ÜBRIG FÜR VERSCHWENDUNG

 +43 1 409 55 81-210  Haberlgasse 56 / 3  
1160 Wien

United Against Waste wurde im Jahr 2014 in Form einer branchenübergreifenden Plattform ins Leben gerufen. Gemeinsam verfolgen Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs ein ambitioniertes Ziel: Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2030 um die Hälfte reduziert werden.

Angebote wie das Beratungsangebot KÜCHENPROFI[T] unterstützen Küchen bei der Optimierung des Wareneinsatzes in Gastronomie und Hotellerie. Ebenso bietet das Abfall-Monitoring-Programm MONEYTOR Großküchen sowie der Betriebsgastronomie und Pflegeeinrichtungen laufende Überwachung des Lebensmittelaufkommens im Betrieb. Zusätzlich bieten zwei Infobroschüren und ein Küchenposter Inspirationen und Tipps, um den Lebensmittelabfall im Alltag möglichst gering zu halten.

Seit 2019 veranstaltet United Against Waste die Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“, um Gäste und Außenstehende zum Thema Abfallvermeidung zu sensibilisieren. Dazu werden zusätzlich laufend Workshops sowie eine Food-Waste-Coach-Ausbildung angeboten. Außerdem unterstützt United Against Waste die „TafelBox“, eine Initiative der österreichischen Tafeln.

# VERSTRAGEM



+43 6645108006



MCI I, Universitätsstraße  
15 6020 Innsbruck

Das Projekt VerStraGem ist ein Kooperationsprojekt unter der Leitung des MCI – Die Unternehmerische Hochschule und unter Beteiligung der Agrarmarketing Tirol sowie einem Partnerkonsortium mit dem Ziel, eine nachhaltige Verwertungsstrategie für Gemüsereststoffe in Tirol zu entwickeln.

Laufende Datenerhebungen zur weiteren statistischen Auswertung wurde durch das Projektteam direkt am Feld bei Tiroler landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt. Es wurde dabei der Frage nachgegangen, wieviel Gemüsereststoffe bei der Verarbeitung der frischen Ernte am Hof anfällt und wieviel davon Ausschussware darstellt, die für den Lebensmittelhandel nicht geeignet ist.

Die Initiative „Karakter Ernte“ steht für in Tirol gewachsenes und produziertes Gemüse sowie Obst, das nicht exakt den Anforderungen des Lebensmittelhandels entspricht und unter der Marke „Karakter Ernte“ vermarktet wird. Diese Produkte werden normalerweise aussortiert und entsorgt.

Die Produkte dieser Initiative entsprechen denselben gesetzlichen qualitativen Bestimmungen wie die handelsübliche Ware und unterscheiden sich vorrangig durch Größe und verfügbare Menge. Geschmacklich unterscheiden sie sich in keiner Weise von ihren marktconformen „Verwandten“.

