



aws Sustainable Food Systems – explore

Geförderte Projekte [2024.1](#)

Pflanzliche Nahrung von Haus- und Firmenwänden

Die Idee, Gemüse und Kräuter an Haus- und Firmenwänden vertikal anzubauen und vor Ort zu nutzen, wird auf neue Zielgruppen wie Spitäler, Heime und die Gastronomie ausgeweitet.



Fotos © JoyJoy Visualisierung

Herbios Idee: Ganzjährig Gemüse und Kräuter in Bio-Qualität ernten – und das entlang der eigenen Hauswand. Nun soll das Konzept auf die Gemeinschaftsverpflegung ausgeweitet werden.

Eine weitgehend pflanzenbasierte Ernährung ist gesund und gut für die Umwelt. Gemüse und Kräuter zu diesem Zweck selbst anzupflanzen sowie zu ernten – und das direkt an der eigenen Hauswand, auf Balkonen oder (Dach-)Terrassen –, das ist das Konzept von Herbios. Das Unternehmen verkauft Vertikalgartensysteme und trägt damit – Vertikalbeet für Vertikalbeet – zur Umsetzung der Vision einer essbaren Stadt bei. Die Förderung „aws Sustainable Food Systems – explore“ möchte Herbios jetzt nutzen, um das Konzept auszuweiten. „Das vorliegende Projekt erlaubt uns, unsere Vision auf Betriebe der Gemeinschaftsverpflegungsbranche auszuweiten, die ein Viertel der österreichischen Bevölkerung in Unternehmen, Spitälern, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen, Schulen und anderen öffentlichen Institutionen mit Essen versorgen“, erklärt Manfred Peritsch, geschäftsführender Gesellschafter bei Herbios. Als Pionier für vertikale Firmengärten will Herbios neue Märkte erschließen und das Konzept künftig etwa auch Wellness-Hotels und der Gastronomie näherbringen.

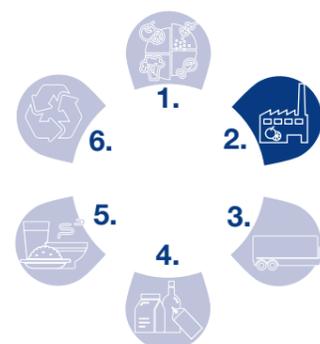
Der lokale und vertikale Anbau von Gemüse- und Kräutersorten an Gebäudehüllen ist platzsparend und benötigt lediglich Sonnenlicht und Regenwasser. Abfälle und Verpackungen werden vermieden und die Beschaffung von Produkten, die aus fernen Ländern eingeflogen werden und mitunter einen hohen CO₂-Fußabdruck haben, wird obsolet. Zugleich hilft diese Form des Anbaus, Gebäude im Sommer zu kühlen, und die blühenden Gärten sind zudem Nahrungsquellen für Insekten und fördern die Biodiversität.

Den Unternehmen möchte Herbios Komplettlösungen anbieten, die die Planung, Errichtung und die Inbetriebnahme der Vertikalbeete beinhalten. Man sorgt für deren Gestaltung sowie für die Auswahl und Lieferung der Pflanzen und stellt das Know-how zur Pflege und Verarbeitung des Gemüses bereit. „Durch die Förderung wird es uns möglich, diese Innovation voranzutreiben und mit wesentlichen Stakeholdern aus der Gemeinschaftsverpflegungsbranche die Voraussetzungen und Barrieren in der Umsetzung zu identifizieren und gemeinsam Ideen und Lösungsansätze zu entwickeln, um in einem nächsten Schritt erste Pilotprojekte umsetzen zu können“, sagt Manfred Peritsch.



Foto © JoyJoy Visualisierung

Firmenname	Herbios Vertikalgarten GmbH
Unternehmensgegenstand	Handel mit Vertikalgartensystemen
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	5
Website	https://www.herbios.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 Gemüseverarbeitung als Modell für soziale Integration

Ein Modell gegen Langzeitarbeitslosigkeit und für regionales Gemüse aus Vorarlberg.



Foto © Kaplan Bonetti

Kaplan Bonetti, ein Vorarlberger Sozialunternehmen, verbindet die Integration von Langzeitarbeitslosen in einem neuen Projekt mit der regionalen Verarbeitung von Gemüse.

Die Kaplan Bonetti gemeinnützige GmbH unterstützt Menschen, die von Wohnungslosigkeit und/oder Langzeitarbeitslosigkeit betroffen sind. Ihre Projekte haben zum Ziel, diesen den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Das von der „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung ermöglichte Projekt verbindet seine soziale Mission mit einem anderen Problem in Vorarlberg: Es gibt in dem Bundesland kein regionales Gemüseaufbereitungszentrum. Diese strukturelle Lücke soll nun geschlossen werden, indem eine Gemüseverarbeitung und die dafür benötigte Logistik aufgebaut werden. Ziel ist es, eine Plattform für die Veredelung von regionalem Gemüse, die Verarbeitung für Großabnehmer*innen und die Anlieferung für die Weiterverwendung in diversen Küchen aufzubauen. Eingestellt werden dafür langzeitarbeitslose Menschen, denen so die Teilhabe an der Arbeitswelt wieder ermöglicht wird. Der persönliche Impuls von Kaplan Bonetti ist es, „Menschen durch eine sinnvolle Aufgabe wieder eine Chance zu geben“, erklärt Harald Panzenböck, Leiter der Arbeitsprojekte.

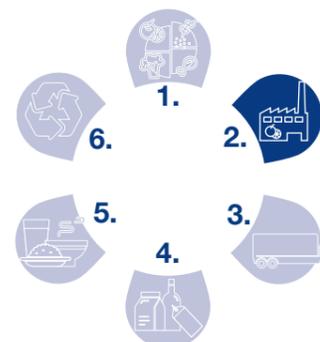
Das neue Zentrum soll Abnahmemöglichkeiten für kleinstrukturierte Landwirtschaftsbetriebe ermöglichen, durch kürzere Transportwege Emissionen sparen und Lebensmittelverschwendung durch bedarfsorientierte Bestellung verringern. Die Innovationsleistung des Projekts besteht dabei in der „Sicherung von aufbereitetem Gemüse in der Vorarlberger Gemeinschaftspflege, das lokal produziert wurde“, so Harald Panzenböck. Die Räumlichkeiten für das Projekt bestehen in Dornbirn bereits. Es gilt nun, Daten und Erfahrungen zu sammeln, das Sortiment zu bestimmen und die weiteren Partnerschaften zu präzisieren und zu fixieren. Interesse an den Leistungen des sozialen Unternehmens besteht sowohl seitens der Produzent*innen hinsichtlich der Gemüseveredelung als auch von Abnehmer*innen in Großküchen und Handel, die die regionale Gemüseverarbeitung als Qualitätsmerkmal betrachten.



Foto © Kaplan Bonetti

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

Kaplan Bonetti gGmbH
Sozialunternehmen
Vorarlberg
90 (davon im Arbeitsprojekt ca. 60)
<https://www.kaplanbonetti.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

Essbare Unternehmensgärten

Essbare Gärten für frisches Bürogemüse und attraktive Arbeitsplätze für Gärtner*innen.



Foto © Soilful

Soilful entwickelt multifunktionale Gärten für Unternehmen, um naturbezogene soziale Räume zu schaffen und die Mitarbeiter*innenbindung zu stärken.

Soilful geht mit einem innovativen Ansatz eine Vielzahl von Problemen an. Dazu zählen unter anderem: der mangelnde Bezug zu Produktion und Konsum gesunder Nahrungsmittel im Unternehmensumfeld, Lebensmittelverschwendung und herausfordernde Arbeitsbedingungen für Gärtner*innen in der kleinstrukturierten, regenerativen Landwirtschaft. Daher ist die Errichtung von essbaren Unternehmensgärten am Standort von Unternehmen, etwa auf deren Dächern oder Rasenflächen, geplant.

Die Bewirtschaftung der essbaren Gärten erfolgt durch professionelle Gärtner*innen und folgt den Prinzipien der Marktgärtnereien, wo hohe Erträge auf kleinen Flächen erwirtschaftet werden und sowohl der Boden als auch die Biodiversität verbessert werden. Mitarbeitende der Unternehmen können so frisches Snack-Gemüse, Salate und Kräuter für die Mittagspause ernten oder Gemüseboxen für zu Hause erwerben. Zudem dienen die Gärten als Orte der Begegnung, für Erholung, Workshops und Firmen-Events. „Soilfuls essbare Gärten öffnen multifunktionale Räume direkt am Standort von Unternehmen, die soziale Interaktion fördern, Gesundheit und Wohlbefinden steigern, Kreativität und Innovation Raum geben, das Employer Branding verbessern und nachhaltige Werte integrieren“, erklärt Soilful-Co-Gründer Stefan Faatz-Ferstl. Wesentlich für dieses Projekt ist der Miteinbezug der Mitarbeitenden in einen Co-Kreationsprozess, um die Farmen an lokale Gegebenheiten und Bedürfnisse anzupassen und das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken.

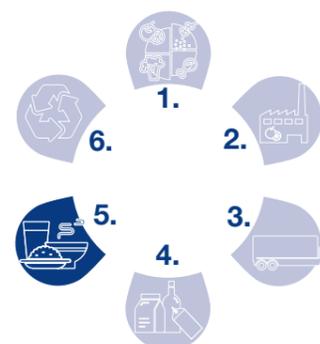
Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Schaffung attraktiver Arbeitsplätze für Gärtner*innen mit guten sozialen Bedingungen. Letztlich geht es auch darum, die Verbundenheit zwischen Mitarbeitenden, Farm und Gärtner*innen zu fördern. „Unsere Mission ist es, dass sich Menschen wieder mehr als Teil der Natur verstehen. Durch unsere Erfahrungen können wir Brücken zwischen Gemüsebau und Organisationsentwicklung bauen, die große Potenziale für Unternehmen und deren regenerative Entwicklung entfalten“, so Stefan Faatz-Ferstl. Eine derartige Verbindung von Lebensmittelproduktion direkt bei Unternehmen und sozialen Angeboten im landwirtschaftlichen Kontext ist neu. Das Team plant dank der „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung, das Projekt in einem Pilotgarten zu starten und auch international skalierbare Strukturen zu entwickeln. Im Frühjahr 2025 soll die erste Ernteauslieferung stattfinden.



Foto © Soilful

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

Soilful (in Gründung)
Essbare, multifunktionale Unternehmensgärten
Wien
3
<https://soilful.net>



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 möglichst einfacher Zugang zu lokalen Lebensmitteln

Paradeisa bietet über ein intelligentes Liefer- und Abholsystem einen einfachen Zugang zu regionalen Lebensmitteln – nun ist ein Ausbau der Abholmärkte geplant.

Regionale Lebensmittelproduzent*innen zu unterstützen und deren Produkte für möglichst viele Menschen – auch im urbanen Raum – zugänglich zu machen, ist das Ziel des Online-Hofladens Paradeisa. „Uns ist es wichtig, uns lokal und saisonal zu ernähren. In unserer Umgebung werden so viele tolle Lebensmittel von lokalen Kleinbetrieben hergestellt – diese sind im klassischen Lebensmitteleinzelhandel jedoch schwer erhältlich. Deswegen haben wir Paradeisa gegründet, damit es wieder einfach ist, natürliche lokale Lebensmittel zum fairen Preis zu bekommen“, sagt Gründer Markus Sitek. Seit fünf Jahren ermöglicht das Unternehmen Menschen, die Wert auf nachhaltige und regional produzierte Lebensmittel legen, genau diese zu erwerben. Die Produkte können online bestellt und danach in einer Abholstation abgeholt werden – und das meist zu Abhof-Preisen. Paradeisa fördert so die lokale Wertschöpfung. Zudem wird durch Paradeisa Lebensmittelverschwendung vermieden, da die Landwirt*innen nur bestellte und bereits bezahlte Waren liefern. Auch Verpackungen werden reduziert.

Paradeisa betreibt derzeit 15 Abholstationen in und um Wien, nun möchte man das Projekt in neuen Regionen etablieren – und dafür die Förderung „aws Sustainable Food Systems – explore“ verwenden. „Diese Förderung ermöglicht es uns, unsere Softwarelösung so weiterzuentwickeln, dass wir auch Abholmärkte außerhalb des Großraums Wiens eröffnen können. Somit werden in Zukunft noch mehr Menschen von lokalen, unverfälschten Lebensmitteln profitieren und Produzent*innen fair entlohnt.“ Bis Ende 2024 sollen weitere Abholmärkte entstehen.

Skalierung eines Abholmärkte-systems für regionale Lebensmittel.

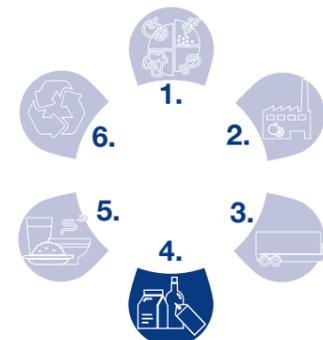


Fotos © Paradeisa; Claudia Reisinger



Foto © Genussmensch

Firmenname	Paradeisa
Unternehmensgegenstand	Online-Hofladen
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	4
Website	https://paradeisa.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

Klimawandelanpassung: Oliven aus Österreich

Innovative, standardisierte und partizipative Prozesse zur Etablierung der jungen Oliven-Branche in Österreich.



Fotos ©Agro Rebels

Agro Rebels erproben Möglichkeiten der Verarbeitung, Qualitätssicherung und Vermarktung von Oliven aus Österreich – systematisch und wissenschaftlich.

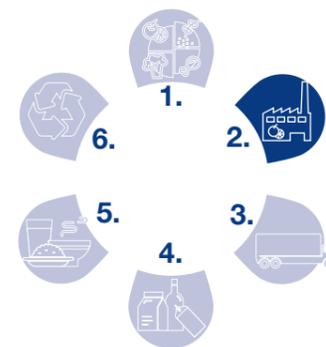
Agro Rebels möchte Bäuerinnen und Bauern durch den Anbau exotisch-mediterraner Obst- und Gemüsesorten im Kampf gegen den Klimawandel unterstützen. Mit dem Projekt „Ölive“ betritt man – nach fünf Jahren der Forschung und Arbeit im Feld – nun auch in der Verarbeitung neues Terrain. „Wir möchten den Klimawandel nicht als Problem, sondern auch als Chance sehen: Mit dem Anstieg der Temperaturen lassen sich bei uns jetzt Oliven produzieren“, sagt Daniel Rössler, einer der Co-Gründer von Agro Rebels. Eine heimische Olivenwirtschaft hat viele positive Effekte – sowohl für die Landwirt*innen als auch für die Konsument*innen. Oliven und die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Olivenöl sind reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien. Bald könnten diese lokal und „ab Hain“ bezogen werden. Für die Landwirt*innen ergeben sich dadurch neue Einkommensquellen. „„Ölive“ leistet einen Beitrag zum Klimaschutz: Durch die Verkürzung der Lieferkette lassen sich große Mengen CO₂ einsparen. Zudem fördert der Olivenanbau die Artenvielfalt, schützt Ökosysteme und lässt sich sehr gut mit anderen Pflanzen wie Wein oder Kräutern kombinieren“, freut sich Dr. Markus Fink, wissenschaftlicher Leiter von Agro Rebels.

Das Projekt wird aktuell mit 25 Landwirt*innen in fünf Bundesländern durchgeführt. Nun müssen Möglichkeiten der Verarbeitung, Qualitätssicherung und Vermarktung gefunden und getestet werden. „Wir haben in den letzten fünf Jahren mitgeholfen, den Oliven-Anbau in Österreich aufzubauen. Jetzt geht es darum, der jungen Branche bei der nächsten Herausforderung zu helfen: der Verarbeitung. Damit lösen wir das ‚Bottleneck‘ des neuen Sektors – und unterstützen dadurch nachhaltig sein Wachstum“, so Daniel Rössler. „Durch die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung können Verarbeitungsmöglichkeiten systematisch und wissenschaftlich erforscht werden. Anstatt in der eigenen Küche an Insel-Lösungen zu basteln, werden durch einen partizipativen Prozess innovative, standardisierte und Open-Source-Produkte für die Branche entwickelt. Gemeinsam mit Bäuerinnen und Bauern, Wissenschaftler*innen und Expert*innen können wir out of the box denken und zugleich Qualitätsstandards setzen.“



Foto © Agro Rebels

Firmenname	Agro Rebels – Verein zur Förderung von Klima-anpassung in der österreichischen Landwirtschaft
Unternehmensgegenstand	Landwirtschaftliche Beratung, Forschung & Entwicklung
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	3
Website	https://www.agrorebels.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

Gesunde Gemüsegerichte für Kinder

Entwicklung eines **gesunden, pflanzenbasierten Speiseangebots** für Gastronomie und den außerschulischen Freizeitbereich.



Fotos © Acker Österreich

Mit dem „AckerTeller“ bringt das Sozialunternehmen Acker ein nachhaltiges, pflanzenbasiertes Angebot für Kinder auf die Speisekarten.

Kindern und Jugendlichen mehr Wertschätzung für Natur und Lebensmittel näherbringen ist das Anliegen des in Deutschland, Österreich und der Schweiz tätigen Sozialunternehmens Acker. In den Bildungsprogrammen „GemüseAckerdemie“ und „AckerRacker“ lernen diese, Gemüse selbst anzubauen. Dadurch wird der Wert von Lebensmitteln erlebbar und deren Verschwendung entgegengewirkt. Außerdem kommen Kinder mit unverarbeiteten Lebensmitteln in Berührung. Nun möchte Acker einen Schritt weitergehen: Mit dem Projekt „AckerTeller“ soll gesunde und nachhaltige Ernährung in der Gastronomie und im außerschulischen Freizeitbereich – wie in Sportvereinen, Freibad- Buffets etc. – forciert werden, da dort immer noch fleischlastige, frittierte und stark verarbeitete Speisen das Angebot dominieren. „Wenn wir mit Kindern unterwegs sind, gibt es kein gutes Angebot an gesunden und nachhaltigen Gerichten – das wollen wir ändern“, erklärt Christoph Musik, Geschäftsführer von Acker Österreich die Motivation. Im Rahmen des Projekts „AckerTeller“ werden standardisierte, schmackhafte, gesunde und nachhaltige Gerichte mit Gastronomiebetrieben entwickelt, die Acker in weiterer Folge als Lizenzmodell vertreibt.

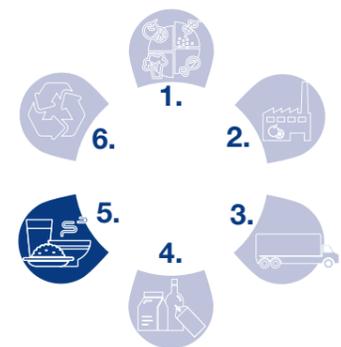
„Mit dem ‚AckerTeller‘ wollen wir eine Dienstleistung schaffen, die es der Gastronomie ermöglicht, gesunde und nachhaltige Gerichte für Kinder als Erlebnis anzubieten“, erklärt Katharina Landl, Projektleiterin des „AckerTellers“. Das Angebot bietet für die Gastronomie zugleich eine Möglichkeit, ihre Speisekarte zu ergänzen und Unterstützung bei der Vermarktung der Speisen zu erhalten. Aktuell arbeitet Acker an einem skalierbaren und reproduzierbaren Pilotprojekt aus drei bis fünf Gerichten, einem Preismodell und an Begleitmaterialien wie etwa Malheften für Kinder. Das mögliche zukünftige Geschäftsmodell sieht ein Lizenzmodell vor, bei dem die Gastronomiebetriebe gegen eine Gebühr die „AckerTeller“ anbieten können. Zudem wird pro Gericht an gemeinnützige Bildungsprogramme gespendet. Acker prüft außerdem, ob eine App, in der die teilnehmenden Gastronomiebetriebe aufgelistet werden, sinnvoll ist. Mit dem Projekt, das dank der Förderung „aws Sustainable Food Systems – explore“ realisiert werden kann, entsteht ein positiver Impact für die Gesundheit der Kinder und unsere Umwelt.



Foto © Acker Österreich

Firmenname	Acker Österreich gemeinnützige GmbH
Unternehmensgegenstand	Bildungsprogramme im Bereich gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit
Standort	Oberösterreich
Mitarbeiter*innen	9
Website	https://www.acker.co/Oesterreich

VSE Verified Social Enterprise



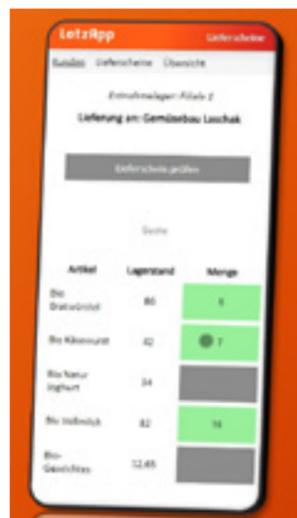
1. Landwirtschaftliche Produktion
2. Produktion & Verarbeitung (Industrie & Gewerbe)
3. Vertrieb & Logistik
4. Vermarktung (inkl. Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie)
- 5. Konsum, Endverbraucher*innen**
6. Lebensmittelabfallverwertung, Kreislaufschließung



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

Automatisierter Austausch zwischen Handelspartner*innen im Lebensmittelsystem

Bäuerliche Geschäftsbeziehungen untereinander werden mittels Digitalisierung vereinfacht und Wertschöpfungsketten verkürzt.



Fotos © Lotz App

„DigiRegio“, eine neue App, vereinfacht landwirtschaftliche Geschäftsbeziehungen mittels einer verbesserten digitalen Infrastruktur.

Landwirt*innen nutzen mitunter nur einen Absatzkanal und haben wenige Abnehmer*innen für ihre Produkte. Die „LotzApp“, ein Warenwirtschafts- und ERP-System, wurde speziell auf die Bedürfnisse regionaler, kleiner Akteur*innen im Bereich der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zugeschnitten und bietet besonders für landwirtschaftliche Betriebe wichtige Funktionen wie etwa das korrekte Handling von Gewichtsartikeln und Pfand, einfache Waagenanbindungen, Abbildung der Lebensmittelverarbeitung, Kommissionsabrechnung oder den Betrieb und das Hosting eines Webshops. „Mit der App kann ein landwirtschaftlicher Betrieb ca. 60 Arbeitsstunden pro Monat einsparen und so die Kostenstruktur optimieren und die Wettbewerbsfähigkeit steigern“, ist Emanuel Becherer, Geschäftsführer des Unternehmens LotzApp, überzeugt. Emanuel Becherer weiß aber auch: „Damit Bäuerinnen und Bauern faire Preise für ihre Produkte bekommen, braucht es andere, direktere und fairere Vertriebswege für ihre Produkte. Das bedeutet, dass viele kleine Betriebe effizient zusammenarbeiten müssen.“ Deswegen haben die Entwickler der „LotzApp“ nun „DigiRegio“ entwickelt, eine Schnittstelle, die den Austausch zwischen den Unternehmen und ihren digitalen Systemen erleichtert und dabei sowohl mit der „LotzApp“ zusammenarbeitet per offener Schnittstelle, aber auch mit anderen ERP-Systemen koppelbar ist.

Um Prozesse effizienter zu gestalten, wird künftig der Datenaustausch zwischen Läden beziehungsweise der Gastronomie und ihren Lieferanten*innen automatisiert. „Damit kleinstrukturierte Betriebe effizient zusammenarbeiten können, automatisieren wir mit ‚DigiRegio‘ die Prozesse und den Datenaustausch zwischen den Betrieben: Bestellung, Lieferscheine, Rechnungen und vieles mehr. Durch ‚DigiRegio‘ werden Transaktionskosten fast auf null gesenkt, da die notwendigen Daten und Formate standardisiert werden und so systemunabhängig ausgetauscht und verarbeitet werden können“, erklärt Emanuel Becherer. Die „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung unterstützt den Aufbau von „DigiRegio“. So wird die Effizienz der Betriebe gesteigert, Geschäftsbeziehungen werden auf- und ausgebaut und regionale (Logistik-)Netzwerke geschaffen. „DigiRegio“ trägt dazu bei, regionale Lebensmittelsysteme resilienter zu gestalten.

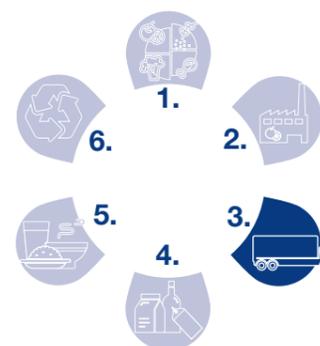


Foto © Lotz App

Firmenname
Unternehmensgegenstand

Standort
Mitarbeiter*innen
Website

LotzApp Development GmbH
Entwicklung und Betrieb der Cloud-ERP-Software „LotzApp“
Oberösterreich
5
<https://www.lotzapp.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 Feld direkt zum Koch

Ausbau einer erprobten **Plattform zur Direktvermarktung** regionaler landwirtschaftlicher Erzeugnisse – maßgeschneidert auf die Anforderungen der Gastronomie.



Foto © bueroludwina; Kirstin Hauk

Mit „Martas – Gastro“ wird Gastronomiebetrieben der Einkauf direkt bei landwirtschaftlichen Betrieben deutlich erleichtert.

Seit 2016 nutzen landwirtschaftliche Direktvermarkter*innen die Software „Martas“, um ihre Produkte zu vertreiben. „Wir geben Akteur*innen, die zusammenarbeiten wollen, ein digitales Werkzeug in die Hand, um diese Zusammenarbeit einfacher und besser gestalten zu können. Die Digitalisierung hilft vor allem auch kleineren Betrieben, sich wieder auf das Wesentliche zu konzentrieren. Hier liegt ein unglaublich großes Potenzial“, erklärt Bio-Bauer Simon Vetter, Ideengeber und erster Nutzer des Systems. Ermöglicht wurden so unter anderem Abo-Modelle, aber auch direkte Kundenbeziehungen, wobei Kund*innen pro Einkauf auf jeweils nur einen produzierenden Betrieb beschränkt waren – wie es bei einem klassischen Online-Shop auch üblich ist. Ist diese Kundin oder dieser Kunde ein Gastronomiebetrieb, hat sich hier rasch der Wunsch ergeben, bei mehreren Lieferant*innen aus einer Oberfläche heraus bestellen zu können. Dieses Problem soll nun mit der Erweiterung „Martas – Gastro“ behoben werden.

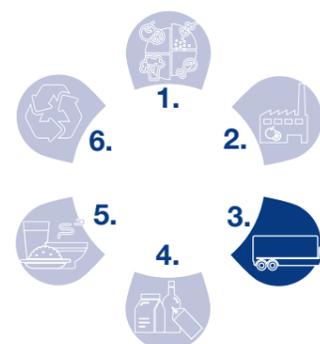
„Wir kommen aus der Praxis und haben für die Praxis eine Lösung gesucht, um die Kooperation zwischen Feld und Teller besser zu gestalten. Initiativen zwischen Gastronomie und Landwirtschaft scheitern oft an dem fehlenden Bindeglied dazwischen. Genau hier bieten wir eine praktikable Lösung an“, erklärt Simon Vetter. „Martas – Gastro“ denkt die App von Seite der Kund*innen und ihrer Bedürfnisse neu und zielt darauf ab, das Angebot landwirtschaftlicher Produkte in Einklang mit der Nachfrage aus der Gastronomie zu bringen und die Zusammenarbeit zu erleichtern. Die App optimiert die Wertschöpfungskette, unterstützt die lokale Landwirtschaft, vereinfacht den Bestellvorgang entscheidend und nutzt Liefergemeinschaften. Der direkte Vertrieb von Lebensmitteln aus der Region reduziert außerdem Transportwege und die effizientere Lieferkette Lebensmittelverschwendung. „Wir können mit der ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung noch mehr auf die besonderen Bedürfnisse der Gastronomie und auch der Produzent*innen eingehen. Ohne die Förderung wäre das in dem Umfang nicht möglich“, sagt Simon Vetter.



Foto © bueroludwina

Firmenname
Unternehmensgegenstand
Standort
Mitarbeiter*innen
Website

Bitbull GmbH
Plattform zur Direktvermarktung
Vorarlberg
3 (im Projekt)
<https://www.martas.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

Für ein gemeinsames kulinarisches Morgen

Ein alternativer Markt für nachhaltige Produkte, interkulturellen Austausch und weniger Lebensmittelverschwendung.



Foto © Ramona Heitberger

Der regionale genossenschaftlich organisierte Supermarkt Speis von Morgen implementiert neue Formate gegen Lebensmittelverschwendung und für mehr interkulturelle Integration.

Die Speis von Morgen existiert seit 2023 als genossenschaftlicher Supermarkt in Innsbruck. Das Team verkauft dort Produkte von regionalen nachhaltig wirtschaftenden Produzent*innen. Diese erhalten faire Preise für ihre Ware und Konsument*innen zahlen nicht mehr als im herkömmlichen Bio-Laden. Nun wollen die Betreiber*innen darüber hinausgehend noch stärker an der Bewusstseinsbildung für gerechte Produktion und die Verschwendung von Lebensmitteln arbeiten. Lebensmittel, die im Supermarkt und in benachbarten Gastronomiebetrieben übrig bleiben, sollen verarbeitet werden – zu Convenience Food mit dem Namen „Produkte von Morgen“ und für den lokalen Mittagstisch „Tischlein deck dich“. Dafür existiert durch Kontakte zu Gastronomiebetrieben in der Umgebung bereits ein relevantes Netzwerk. Unter anderem soll es zu einer Zusammenarbeit mit einem Verein kommen, der im Rahmen eines Deutschtrainings einen interkulturellen Mittagstisch veranstaltet, wo auch Themen wie Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung behandelt werden.

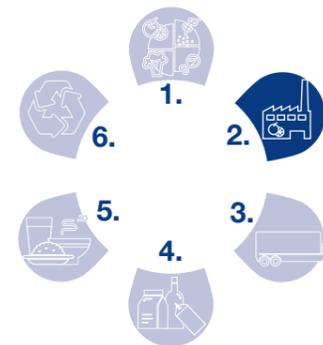
„Wir wollen gemeinsam mit NGOs und Gastronom*innen im Stadtteil die Lebensmittelverschwendung eindämmen und damit aufzeigen, wie man gemeinsam ein Ziel auch wirtschaftlich erfolgreich verfolgen kann“, gibt Geschäftsführer Vinzenz Mell Einblick in seine Motivation – eine Kombination aus ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit. Lokale Akteur*innen können den interkulturellen Austausch fördern und im geplanten Begegnungsraum gesellschaftliche Debatten über einen nachhaltigen Lebensstil anstoßen.

Im Zuge einer Pilotphase wird nach der detaillierten Konzeption des Projekts mit der Bewerbung und Umsetzung des Mittagstisches begonnen. In der nächsten Phase will das Team die „Produkte von Morgen“ entwickeln, vermarkten und verkaufen. Die „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung ermöglicht es, „die Koordination des Projekts zu entlohnen und darüber hinaus eine Anschubfinanzierung in der Umsetzungsphase zu garantieren“, erklärt Vinzenz Mell.



Foto © Vinzenz Mell

Firmenname	Speis von Morgen eGen
Unternehmensgegenstand	Lebensmittelhandel
Standort	Tirol
Mitarbeiter*innen	2
Website	https://www.speisvonmorgen.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**

Mehr Bio in der Gastronomie

Eine starke Gemeinschaft von Landwirtschaft, Gastronomie und Konsument*innen für den Austausch über die **verantwortungsvolle, biologische Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln.**

Gaumen Hoch will einen gastronomischen Wandel hin zu mehr biologischen Lebensmitteln und Nachhaltigkeit durch direktere Beziehungen zwischen Landwirtschaft und Gastronomie unterstützen.

Die Plattform Gaumen Hoch möchte ein Zeichen für einen gastronomischen Wandel setzen und zeichnet ihre Mitgliedsbetriebe, die bestimmte Voraussetzungen erfüllen müssen, mit einem eigenen Siegel aus: Landwirtschaftliche Betriebe müssen zu 100 Prozent biologisch arbeiten, bei Gastronomiebetrieben müssen mindestens 30 Prozent biologische Lebensmittel zum Einsatz kommen. Das Siegel soll Konsument*innen Orientierung bieten. Entscheidend für mehr biologische Lebensmittel und Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist für Gaumen Hoch aber der Beziehungsaufbau zwischen den Mitgliedern, zwischen den landwirtschaftlichen Produzent*innen und der deren Produkte verarbeitenden Gastronomie. „Unser Ziel ist es, Direktbeziehungen zu fördern, die Gruppen stärker miteinander zu vernetzen und das wechselseitige Verständnis füreinander zu erhöhen. Das alles mit dem klaren Fokus auf qualitativ hochwertige Lebensmittel“, erklärt Alexandra Seyer-Gmeinbauer, Managing-Partnerin bei Gaumen Hoch. So sollen Gastronomiebetriebe und auch Konsument*innen motiviert werden, ihr Einkaufsverhalten zu verändern, um eine verantwortungsvolle, zukunftsfähige Lebensmittelproduktion zu fördern.

In dem von der „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung unterstützten Teilprojekt von Gaumen Hoch steht der Community-Aufbau im Vordergrund. Gaumen Hoch sucht die passenden Formate, um den direkten Austausch zwischen den Mitgliedern zu stärken. „Gaumen Hoch bringt zusammen, was zusammengehört: landwirtschaftliche Produktion und Gastronomie und Konsument*innen – und das mit hohem Qualitätsanspruch. Wir fördern aktiv den (Wissens-)Austausch zwischen Landwirtschaft und Gastronomie und unterstützen den Aufbau direkter Beziehungen“, betont Alexandra Seyer-Gmeinbauer. In Gesprächen mit den Mitgliedern will das Team die speziellen Bedürfnisse und Herausforderungen im Hinblick auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit beider Seiten ausarbeiten und Best-Practice-Beispiele analysieren. Ein Prozess, in den auch der Input von Initiativen wie Demeter, Verein der Marktgehärteneien, Arche Noah und internationaler Gemeinschaften einfließen wird. Am Ende stehen Formate, die dauerhaft für eine bessere und direktere Verbindung von Produzent*innen und Gastronomie sorgen.



Fotos © Gaumen Hoch – Philipp Horak; Gaumen Hoch

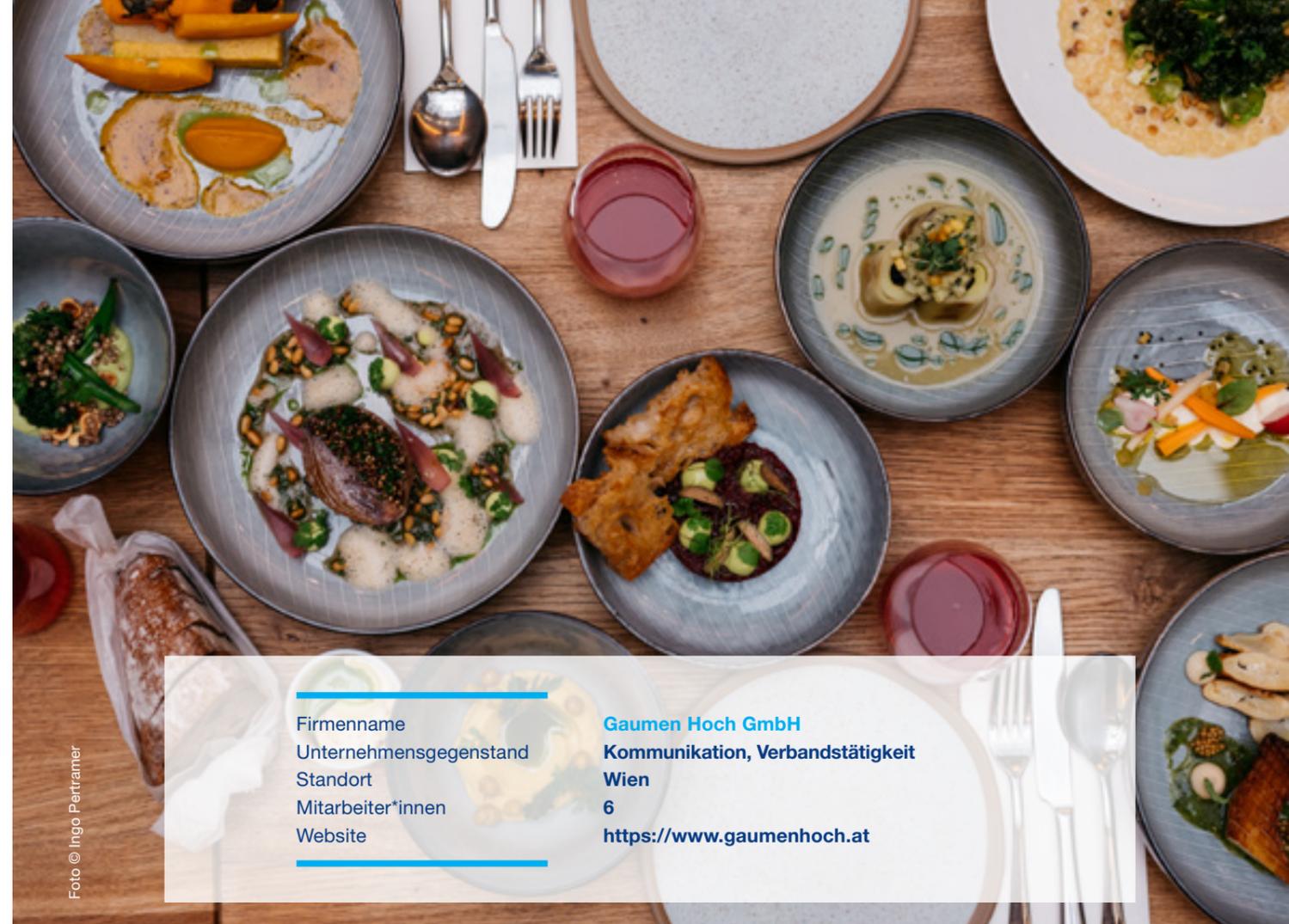
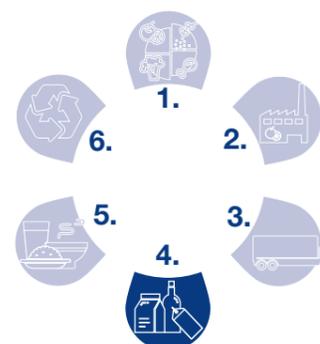


Foto © Ingo Pertramer

Firmenname	Gaumen Hoch GmbH
Unternehmensgegenstand	Kommunikation, Verbandstätigkeit
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	6
Website	https://www.gaumenhoch.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 starkes Netzwerk für Solawis

Eine Netzwerkstelle für den Zusammenschluss von bestehenden Solidarischen Landwirtschaften, Neugründungen und Bildungsprogrammen.



Foto © Interessensgem. Solawi Leben

Die Solidarischen Landwirtschaften errichten in Österreich erstmalig eine Netzwerkstelle, um die zukunftsweisende Betriebsform der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Solidarische Landwirtschaften sind Zusammenschlüsse von Produzent*innen, also landwirtschaftlichen Betrieben, und Konsument*innen, meist mehreren privaten Haushalten. Alle Mitglieder finanzieren dabei gemeinsam den Betrieb und die Erhaltung und teilen sowohl Verantwortung und Risiken als auch die Ernte und/oder verarbeitete Erzeugnisse. Da die Kosten im Vorhinein ermittelt werden, können die Betriebe mit einem gesicherten Einkommen rechnen und haben die Möglichkeit, nachhaltig zu wirtschaften. Die Produktion ist regional und saisonal. Durch die persönliche Interaktion und den direkten Bezug entstehen ein besonderes Gemeinschaftsgefühl und ein gegenseitiges Lernen, welche zur Bewusstseinsbildung rund um nachhaltige Ernährung beitragen.

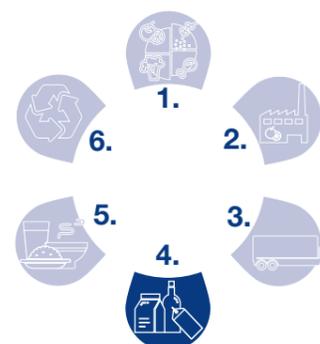
Mit der Errichtung einer in Österreich bisher nicht existierenden Netzwerkstelle soll dem Modell nun mehr Aufmerksamkeit zuteil werden. Tobias Doppelbauer, Mitglied des Projektteams, gibt Einblicke in die Motivation: „Wir wollen Österreichs Netzwerk für Solidarische Landwirtschaft aufbauen und Solidarische Landwirtschaft in ganz Österreich als zukunftsfähige Alternative zum industriellen, erdölbasierten Lebensmittelsystem bekannt machen.“ Die Netzwerkstelle soll Start-up-Hilfe für neue Betriebe bieten, langfristig stabilisierend wirken und Austausch untereinander und darüber hinaus ermöglichen. „Unser Projekt ermöglicht Solidarität mit und zwischen Landwirtschaftsbetrieben, Konsument*innen und unserer Umwelt auf allen Ebenen. Die Etablierung einer Netzwerkstelle ermöglicht den nachhaltigen Zusammenschluss der bestehenden Solidarischen Landwirtschaften, unterstützt und hilft bei Neugründungen, Bildungsprogrammen und vielem mehr“, erklärt Tobias Doppelbauer.

Eine erfolgreiche Einführung der Netzwerkstelle könnte den Anstoß für weitere ihrer Art geben, das Projekt kann sich also selbst ver- und die Mitgliederbetriebe bestärken – diesen Effekt konnte man schon in anderen Ländern beobachten. Auch in Österreich wächst die Zahl der Solidarischen Landwirtschaften exponentiell, wie aus den Daten der bisher ehrenamtlich geführten Interessensgemeinschaft hervorgeht. Die „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung ermöglicht es, eine über das ehrenamtliche Engagement hinaus nachhaltige Organisations- und Infrastruktur aufzubauen. Dazu soll in einem nächsten Schritt unter anderem ein über Mitgliedsbeiträge finanzierter Verein gegründet werden.



Foto © Interessensgem. Solawi Leben

Firmenname	Interessensgemeinschaft Solawi Leben
Unternehmensgegenstand	Vernetzung, Bildung und Vermarktung Solidarischer Landwirtschaft
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	8
Website	https://solawi.life



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**

Impulse säen – Veränderung ernten

Ein Programm für Unternehmen und deren Möglichkeiten, zu einer **Verbesserung des Ernährungssystems** beizutragen.



Fotos © WeltTellerFeld

Der Ernährungsrat Wien setzt für Veränderungen im Ernährungssystem bei Unternehmen an – mit einem modularen Programm für Bewusstseinsbildung und Praxis.

Der Ernährungsrat Wien, sein Bildungsort WeltTellerFeld, der Zusammenhänge der Lebensmittelsysteme auf einem Feld erlebbar macht, und die Unternehmensberatung Konsultori haben sich zusammenschlossen, um einen Beitrag zur Veränderung der Ernährungssysteme zu leisten und dafür Impulse im Arbeitskontext zu setzen. Sie wollen Unternehmen auf dem Weg von der ersten Beschäftigung mit dem Thema Ernährungssystem bis zur Ernährungsumstellung oder anderen passenden Handlungsoptionen innerhalb des Betriebs begleiten. „Ich bin zutiefst davon überzeugt, dass komplexe Herausforderungen – wie sie vielfach im und rund um das Ernährungssystem auftreten – nur dann gemeistert werden können, wenn verschiedene Akteur*innen kooperieren. Das muss gut geplant und organisiert sein“, erklärt Michael Kubiena von der Unternehmensberatung Konsultori und Mitglied im Ernährungsrat Wien.

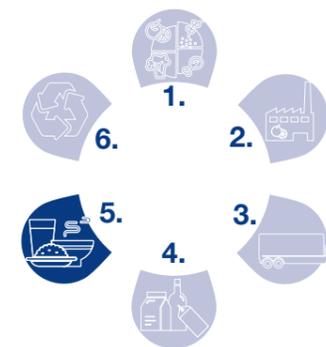
Das Thema Ernährung im eigenen Unternehmen oder in der eigenen Organisation und seine Verbindung zum globalen Lebensmittelsystem sollen so vermittelt werden, dass die Relevanz greifbar wird, Handlungsmotivation entsteht und nachhaltige Veränderung erzielt wird. Das Informationsangebot muss niederschwellig und sowohl inhaltlich als auch emotional erfahrbar sein, damit auch jene sich angesprochen fühlen und davon profitieren, die bislang wenig Berührungspunkte mit der Thematik hatten. Maßnahmen werden nicht Top-down vorgegeben, sondern Mitarbeitende werden in die Erarbeitung von Vorschlägen miteinbezogen. „Wir gestalten im Innovationsprozess kollaborativ Erfahrungsräume, in denen Handlungsoptionen entwickelt und anschließend als Transformationsimpulse in die Unternehmen getragen werden. Durch die hohe persönliche Relevanz bleiben die Mitarbeiter*innen langfristig dran“, ist Anna-Maria Krulis vom Ernährungsrat Wien und dem WeltTellerFeld überzeugt.

In einem ersten Schritt werden Pilotversuche mit Unternehmen durchgeführt, um ein modulares Programm auszuarbeiten. „Die Entwicklung eines Programms, das tiefgreifende Transformationsimpulse schafft, braucht Zeit. Die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung ermöglicht uns, das Programm auf die unterschiedlichen Bedürfnisse abzustimmen, zu erproben und anzupassen“, betont Charlotte Kottusch vom WeltTellerFeld und dem Ernährungsrat Wien. Weitere Ziele sind der Ausbau eines Netzwerks von Partner*innen für die Umsetzung, die Erarbeitung einer Kommunikationsstrategie, Organisationsgestaltung und die Entwicklung eines Businessplans, um das Programm langfristig für Unternehmen zugänglich zu machen.



Foto © WeltTellerFeld

Firmenname	Verein zur Unterstützung des Ernährungsrates Wien
Unternehmensgegenstand	Vernetzungsplattform, Bürger*innenbeteiligung und Projektentwicklung
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	5 (im Projekt)
Website	https://welttellerfeld.at https://ernaehrungsrat-wien.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**

Die Menschen und Geschichten hinter unserem Essen

„Glokale“ Perspektiven auf die Lebensmittelproduktion, die Dialog und Innovation rund um unser Essen fördern.



Fotos © BauertothePeople; Felice Drott

BauertothePeople erweitert mit „Glokale Perspektiven – Das Wissen der Anderen“ seinen Radius und blickt international hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion.

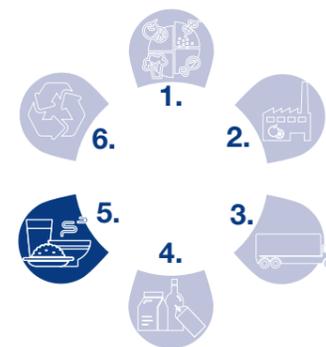
Die Stärken von BauertothePeople liegen darin, unvoreingenommen Wissen aus verschiedenen Perspektiven bereitzustellen und den Austausch zwischen gesellschaftlichen Gruppen zu fördern. Frei nach dem Motto: Beim Reden und Essen kommen die Leute zusammen. Umso wichtiger ist es, das Reden über Essen zu forcieren. Das hat sich BauertothePeople zum Ziel gesetzt: Die Medienplattform schafft Räume für Dialoge rund um Lebensmittel, Menschen und Landwirtschaft – und das mittels unterschiedlicher Formate wie einem Podcast, Büchern, Reportagen, Videos, Interviews und Events wie den Tafelrunden. „Vertrautes konstruktiv hinterfragen und neue Ideen sammeln. Und immer davon ausgehen, dass mein Gegenüber Recht haben könnte. Dadurch entstehen Aha-Momente vulgo transformative Impulse“, erklärt Gründer Wilhelm Geiger, Head of Vorwärtsscheitern und Chef von Allem bei BauertothePeople.

Bisher lag der inhaltliche Fokus auf Österreich und Deutschland, nun möchte man mit „Glokale Perspektiven – Das Wissen der Anderen“ den Fokus um andere Länder auch außerhalb Europas erweitern und deren Landwirtschaften und Nahrungsmittelsysteme beleuchten. Die neue, internationale Sendereihe integrierte sich nahtlos in das Angebot der Plattform. Die bestehenden Perspektiven werden um Einblicke aus anderen Teilen der Welt erweitert. Einblicke in verschiedene globale Zugänge sollen kritisches Denken und einen reflektierten Umgang fördern. Zugleich entsteht die Möglichkeit, die eigene Marke BauertothePeople zu stärken und neue Mitglieder und Partner*innen zu finden. „Die Welt wird nicht jeden Tag völlig neu erfunden. Oft sind es nur kleine Änderungen, dreimal ums Eck gedachte Praktiken oder andere mentale Zugänge, die einen kleinen Funken zünden. Diese Impulse sammeln wir global und stellen sie lokal zur Verfügung“, so Wilhelm Geiger. „Je weiter diese Orte kulturell und geografisch von uns Vertrautem entfernt sind, desto besser“, fügt er ergänzend hinzu. BauertothePeople leistet einen Beitrag für eine transparente, bewusste und zukunftsfähige Lebensmittelwirtschaft – und kann dank der Förderung „aws Sustainable Food Systems – explore“ deutlich wachsen.



Foto © BauertothePeople

Firmenname	BauertothePeople (B2P)
Unternehmensgegenstand	Content Creation, Medienplattform, Journalismus
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	2
Website	https://www.bauertothepeople.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

Die große Gemüserettung

Eine ungenutzte Ressource: **Innovative Verarbeitungsmethoden** und Partnerschaften für Gemüse mit optischen Fehlern.



Fotos © Naturfrucht GmbH.; Krawinkler Solutions e.U.

Das Unternehmen Naturfrucht setzt mit „Wunderdinger“ in Partnerschaften auf die innovative Verwertung von Gemüse mit Schönheitsfehlern und schafft gemeinsam neues Wissen.

Im großen Stil und professionell aufgesetzt Lebensmittel zu nutzen, die bisher weggeworfen wurden, das ist die Idee des Projekts „Wunderdinger“ der Naturfrucht GmbH, die selbst seit vielen Jahren auf dem Bio-Lebensmittelmarkt tätig ist. Konkret soll Gemüse der Klassen 2 und 3, welches oft nur optische Mängel aufweist und direkt auf dem Feld entsorgt wird, weiterverarbeitet werden. Dazu werden Konzepte zur Vermarktung und Verarbeitung entwickelt – zu Produkten wie Suppen, Säften oder Gemüsepulver. „Der Antrieb für das ‚Wunderdinger‘-Projekt kam aus dem Wunsch, etwas gegen die immense Lebensmittelverschwendung zu tun, die ich in meiner Arbeit täglich beobachte. Es geht darum, den Wert von Lebensmitteln, die oft nur aufgrund ihrer Optik aussortiert werden, wiederherzustellen und zu zeigen, dass diese Ressourcen eine zweite Chance verdient haben“, erklärt Robert Holzer, selbst Bio-Bauer und Nachhaltigkeitsunternehmer.

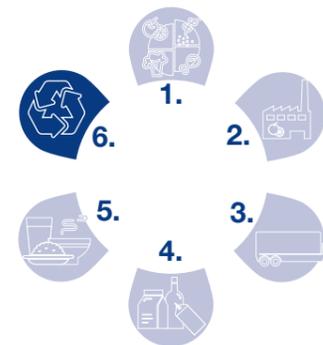
Für das Projekt soll eng mit diversen Partner*innen kooperiert werden. Wesentlich bei der Zusammenarbeit ist die geplante Bündelung an Ressourcen und Wissen, um neue Verarbeitungsmethoden zu entwickeln und die nötige Logistik zu optimieren. Aktuell vertreibt Naturfrucht unter der Marke „Wunderdinger“ eine Kürbissuppe im Glas aus geretteten Hokkaidokürbissen. Geplant ist eine Ausweitung auf andere Gemüsesorten wie Karotten sowie die Entwicklung neuer Produktlinien – etwa eingelegtes Gemüse oder Gemüsepulver.

Mit der Konzeption innovativer Produktlinien besteht das Potenzial, neue Marktsegmente und Geschäftsmodelle zu erschließen und die Akzeptanz geretteter Lebensmittel in der Gesellschaft zu verstärken. So können ungenutzte Ressourcen wieder in den Konsumkreislauf eingeführt und Lebensmittelverschwendung kann verringert werden – und das wird dank der „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung möglich, wie Robert Holzer ausführt: „Durch die Förderung konnten wir innovative Verarbeitungsmethoden entwickeln und ein starkes Netzwerk für die Lebensmittelrettung aufbauen. Die finanzielle Hilfe hat es uns ermöglicht, die notwendige Infrastruktur und Partnerschaften zu schaffen, um das Potenzial von Gemüse der Klassen 2 und 3 voll auszuschöpfen.“



Foto © Naturfrucht GmbH.

Firmenname	Naturfrucht GmbH
Unternehmensgegenstand	Lebensmittelproduktion
Standort	Niederösterreich
Mitarbeiter*innen	4
Website	https://www.wunderdinger.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

Index für die Leistbarkeit nachhaltiger Lebensmittel

Ein Index für die Darstellung der Leistbarkeit klimafreundlicher Lebensmittel, um den Diskurs über nachhaltige Ernährung voranzubringen.

Ein vom WWF Österreich neu entwickelter Index soll leicht verständlich die Finanzierbarkeit von gesunden sowie umwelt- und klimafreundlichen und gesunden Lebensmitteln darstellen.

Tipps für ein nachhaltiges Leben sind vor allem dann sinnvoll, wenn sie für möglichst viele Menschen auch umsetzbar sind: „Empfehlungen für ein nachhaltiges Leben müssen immer auch die Lebensrealität der Menschen berücksichtigen. Lebensmitteln kommt in diesem Zusammenhang eine große Bedeutung zu. Daher ist die Leistbarkeit von nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln ein wichtiges gesellschaftliches Thema, welches im System gedacht werden sollte“, sagt Pegah Bayaty, Projektmanagerin Nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich. Der WWF Österreich plant, einen Index zu entwickeln, der ein eventuelles Auseinanderdriften des Preises nachhaltiger und gesunder Lebensmittel und des verfügbaren Haushaltsbudgets darstellt. „Der Index bringt die Schere zwischen dem verfügbaren Haushaltseinkommen und den Kosten für nachhaltige und gesunde Ernährung mit einer einzigen Zahl auf den Punkt. Damit wird es möglich, das Thema ‚Leistbarkeit von nachhaltiger und gesunder Ernährung in Österreich‘ leicht verständlich in die Medien sowie in die Besprechungsräume von Politik und Wirtschaft zu bringen“, ist Michael Jurczak, Marketingmanager beim WWF Österreich überzeugt.

Unterstützt durch die „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung, kann eine wissenschaftlich fundierte Zusammenarbeit zwischen dem WWF Österreich und dem Forschungsinstitut FiBL realisiert werden, um diesen Index auf Basis von Warenkorbstudien zu entwickeln. Der Index schließt eine Wissenslücke und bildet ein effektives Werkzeug, um einen Diskurs zwischen der Zivilgesellschaft, Wirtschaft und Politik anzustoßen. Das Projekt trägt dazu bei, die Entwicklung hin zu einer gesünderen, umwelt- und klimafreundlichen sowie erschwinglichen Ernährung für die gesamte Gesellschaft zu fördern.

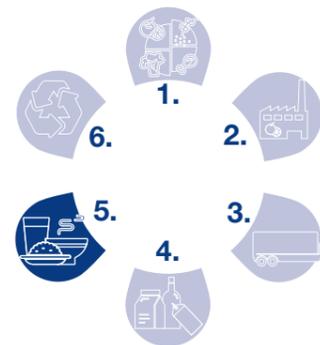


Fotos © Freepik; WWF Österreich



Foto © Freepik

Firmenname	WWF Österreich
Unternehmensgegenstand	Naturschutz
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	2 (im Projekt)
Website	https://www.wwf.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

Die Rückkehr der Frischpilze

Ein Logistiksystem für die Rücknahme und Weiterverarbeitung von Speisepilzen im Lebensmittel-einzelhandel.



Fotos © Elena Seitardis; Amina Stella Steiner

Hut & Stiel entwickelt mit seinem „Pilz-Loop“ einen geschlossenen Kreislauf für Speisepilze, um Verpackungs- sowie Lebensmittelabfall zu vermeiden.

Das Wiener Unternehmen Hut & Stiel ist seit 2015 für Pilzprodukte bekannt. Diese wurden anfangs auf wiederverwendetem Kaffeesatz gezüchtet und wachsen heute bio-zertifiziert auf Stroh, Sägespänen oder auch Kleien. Pilze sind unter anderem ein beliebtes Element in fleischloser Ernährung.

Nun will das Team einen Schritt weitergehen und aufbauend auf seinem bestehenden Know-how ein neuartiges Logistiksystem für Speisepilze starten: den „Pilz-Loop“. Ein hoher Anteil von Speisepilzen wandert direkt vom Lebensmitteleinzelhandel in den Müll. Dies verursacht große Mengen an Lebensmittel- und Verpackungsabfällen. Der „Pilz-Loop“ bietet hier eine nachhaltigere Lösung: Der Lebensmittelhandel wird direkt mit Frischpilzen beliefert und nicht verkaufte Ware wird wieder zurückgenommen. Nach einer Qualitätskontrolle werden aus den retournierten Pilzen neue, haltbare Produkte gemacht, darunter etwa Würstel oder Pilz-Pesto. „Es ist das erklärte Ziel von Hut & Stiel, den Konsum von Pilzen zu erhöhen – das geht nur, wenn Konsument*innen eine Top-Qualität in den Geschäften finden. Und genau hier möchten wir mit ‚Pilz-Loop‘ ansetzen“, erklärt Gründer und Geschäftsführer Manuel Bornbaum.

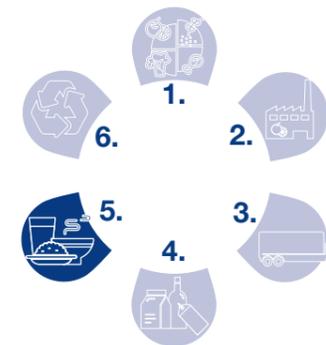
Dafür entwickelt Hut & Stiel ein effizientes Logistiksystem und eine optimierte Verpackung für Frischpilze gemeinsam mit Partner*innen wie der Veloce Liefert GmbH und Designerin Gerlinde Gruber. Hut & Stiel ist aktuell mit mehreren potenziellen Partner*innen im Gespräch – die Pilotphase des „Pilz-Loop“ ist zum Start der Pilz-Saison im Herbst 2024 geplant. „Die Herausforderungen von ‚Pilz-Loop‘ sind vor allem eine komplexe Logistik sowie eine optimale und im besten Fall wiederverwendbare Verpackung. Durch die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung können wir uns in diesen Bereichen weiterentwickeln und gemeinsam mit unseren Vertriebspartner*innen eine Pilotphase starten, um ausreichend Daten zu sammeln, die zeigen werden, ob ‚Pilz-Loop‘ im großen Rahmen umsetzbar ist.“

Wenn dieses innovative Projekt gelingt, sieht Hut & Stiel großes Potenzial für die Verringerung von Lebensmittelverschwendung. In weiterer Folge könnte die Idee auch für andere Produkte mit vergleichsweise kurzer Haltbarkeit genutzt werden.



Foto © Amina Stella Steiner

Firmenname	Hut & Stiel GmbH
Unternehmensgegenstand	Lebensmittelproduktion
Standort	Wien
Mitarbeiter*innen	11
Website	https://www.hutundstiel.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

Marktgärtnerereien verwurzeln

Regionale Gemüseversorgung wird durch die Etablierung von Marktgärtnerereien gestärkt.



Fotos © Grand Farm

Regionale Gemüseversorgung ressourcenschonend auf kleinster Fläche – das ermöglichen Marktgärtnerereien. GRAND FARM möchte diese Art der Landwirtschaft österreichweit ausbauen.

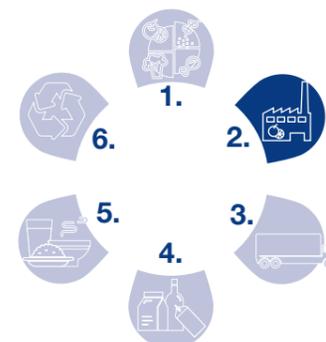
Dem Anbau von Bio-Lebensmitteln und der dazu begleitenden Forschung hat sich die GRAND FARM als Forschungs- und Demonstrationsbauernhof verschrieben. Gründer Alfred Grand und sein Team sind der Ansicht, dass die größten Herausforderungen unserer Zeit – Welternährung, Klima-, Umwelt- und Artenschutz – nicht von der Wissenschaft alleine, sondern nur von allen Bevölkerungsgruppen gemeinsam gelöst werden können. Selbst betreibt man seit 2019 mit dem GRAND GARTEN eine Marktgärtnererei. „Die Marktgärtnererei ist ein zukunftsfähiges Food System, welches regenerierend auf das Klima, die Artenvielfalt und die Umwelt wirkt. Damit nicht nur die Gesellschaft von dieser Art der Produktion profitiert, möchten wir die Rahmenbedingungen für die Marktgärtner*innen verbessern“, erläutert Alfred Grand das Anliegen.

Diese Form der Landwirtschaft findet auf kleinsten Flächen – meist unter 10.000 m² – und mittels Handarbeit statt. Die Produkte werden direkt an die Konsument*innen und an die Gastronomie vertrieben. Die Bewirtschaftung zeichnet sich dabei durch mehrere Eigenschaften aus: Gemüse und Kräuter werden in großer Vielfalt (und oft biologisch) angebaut – und das ohne Maschineneinsatz. Damit nicht genug: Marktgärtnerereien regenerieren den Boden, halten Wasser und Luft sauber und produzieren wenig Müll. Sie schaffen Arbeitsplätze in ländlichen Regionen, sind krisensicher und bringen Produzent*innen und Konsument*innen zusammen. Alfred Grand möchte die „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung nutzen, um die Rahmenbedingungen zu eruiieren, die eine langfristig erfolgreiche Führung von Marktgärtnerereien ermöglichen. „Die Innovation des Projekts besteht darin, eine Taskforce mit Entscheidungsträger*innen zu gründen und die Rahmenbedingungen für ein System zu schaffen, das es 50 Jahre lang nicht gegeben hat“, sagt Grand. Die Vision der GRAND FARM: Im Jahr 2035 soll in jeder größeren Gemeinde eine Marktgärtnererei zur lokalen Gemüseversorgung beitragen.



Foto © Grand Farm

Firmenname	Alfred Grand – GRAND FARM
Unternehmensgegenstand	Anbau und Vermarktung von Lebensmitteln, Forschung und Demonstration zu zukunftsfähigen Lebensmittelsystemen
Standort	Niederösterreich
Mitarbeiter*innen	4 (im Projekt)
Website	https://www.grandfarm.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

Bio-Kräuter und -Gemüse aus dem Container

Farmionic entwickelt eine Möglichkeit, in einem Container Bio-Kräuter und -Gemüse anzubauen, und setzt dabei auf KI, Ressourceneffizienz und Standortunabhängigkeit.

Farmionic hat das Ziel, autark Kräuter und Gemüse in Bio-Qualität anzubauen – und zwar in an beliebigen Stellen aufbaubaren voll-automatischen Farmcontainern, direkt dort, wo sie benötigt werden. „Der persönliche Impuls entstand aus dem tiefen Wunsch, eine nachhaltige und lokale Lösung für die Lebensmittelversorgung zu entwickeln. Die Idee, frische Produkte direkt vor Ort anzubauen und anzubieten, wurde durch die Erkenntnis inspiriert, wie viel Energie und Ressourcen in üblichen Lieferketten verschwendet werden – besonders in den Wintermonaten, wenn wir stark von Importen abhängig sind“, erklärt Gründer Stefan Gritsch.

Die Container können gegenüber der herkömmlichen Landwirtschaft eine ganze Reihe an Vorteilen vorweisen: Durch den KI-unterstützten Aufbau kann hochgradig effizient gearbeitet werden, durch die Verbindung mit einem Webshop wird immer nur das angebaut, was auch tatsächlich bestellt wird. Darüber hinaus werden Energie und Ressourcen durch intelligente Systeme schonend eingesetzt: Das Team plant etwa eine Bewässerung durch Regen- oder Kondenswasser und die Ausstattung mit PV-Paneelen. Durch die Teilverglasung erhalten die Pflanzen einerseits Licht, außerdem bietet sie Kund*innen und Interessierten Transparenz. Diese kaufen und bezahlen das Gemüse und die Kräuter über ein Display direkt am Containerautomaten. „Die Verwendung recycelter Papierschalen und die Rücknahme unverkaufter Pflanzen zur Weiterverarbeitung in Senf, Pesto und Öl folgt dem Zero-Waste-Gedanken. Zudem minimiert die robotergesteuerte Produktion den Energieverbrauch, wodurch das Projekt eine umweltfreundliche, lokale und effiziente Lebensmittelproduktion ermöglicht“, betont Stefan Gritsch.

Das Konzept ist in Österreich neu – vergleichbare Anbieter arbeiten händisch oder ohne Bio-Zertifizierung. Ein erster Test-Container, in dem Microgreens wie Kresse angebaut werden, existiert bereits. Die „aws Sustainable Food Systems – explore“-Förderung soll nun den Bau eines vollständigen Prototyps ermöglichen, der in unterschiedlichen Szenarien getestet wird.

Ein vollautomatisierter Container zieht dank **Robotik und KI** autonom Pflanzen groß.



Fotos © FARMIONIC/Tirol Kresse

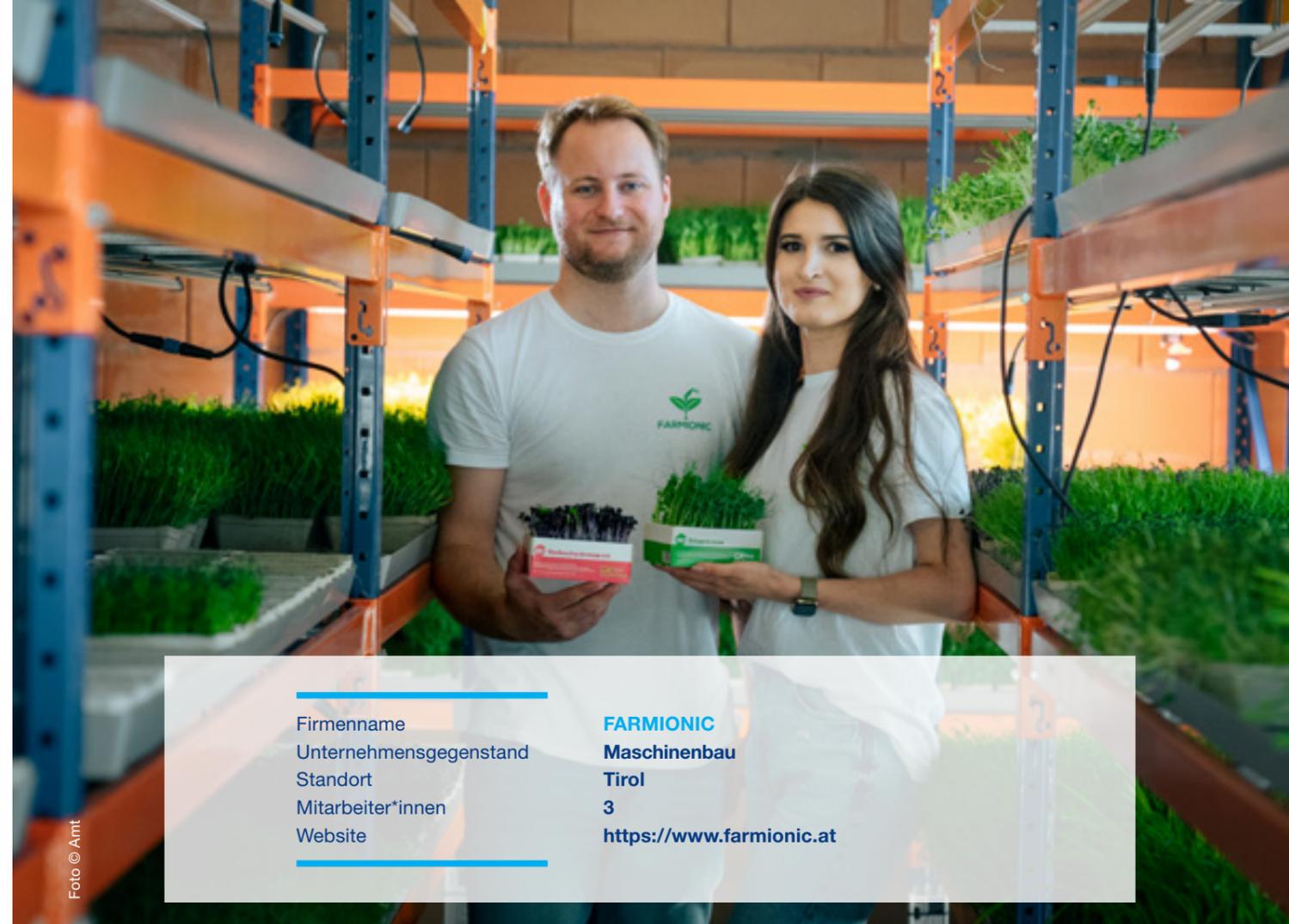
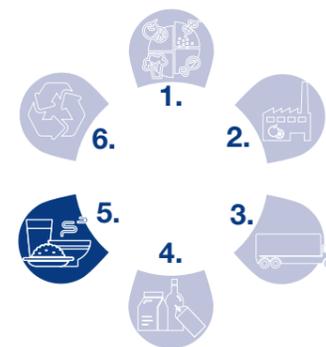


Foto © Armt

Firmenname	FARMIONIC
Unternehmensgegenstand	Maschinenbau
Standort	Tirol
Mitarbeiter*innen	3
Website	https://www.farmionic.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

Digitale Obstlandkarte bietet Orientierungshilfe

Plattform zur **Ressourcen-suche für Start-ups** und andere produzierende Betriebe in der Lebensmittel-industrie und darüber hinaus.

Marry the berried ice tea entwickelt eine KI-gestützte Landkarte, die produzierenden Unternehmen die Suche nach verfügbaren Rohstoffen erleichtert.

Das Grazer Unternehmen Marry the berried ice tea produziert seit 2018 Eistee mit Beeren aus der Steiermark. Gründer David Prott stand besonders zu Beginn vor großen Herausforderungen: „Wo finde ich steirische Früchte von hoher Qualität und welche Saftmanufaktur kann meinen eigens entwickelten Prozess optimal umsetzen? Als aktiver Teil der Start-up-Szene ist mir aufgefallen, dass viele Food-Start-ups mit ähnlichen Problemen zu kämpfen haben.“ Gehäufte Anfragen, wo bestimmte nachhaltige Rohstoffe für Produkte zu finden sind, gaben den Anstoß für das Projekt „DiNaResMa“, kurz für Digital Natural Resources Map, also eine interaktive Ressourcen-Plattform für Lebensmittelzutaten. Sie soll Orientierung bieten, wo welche Rohstoffe nachhaltig erhältlich sind, und neuen Start-ups den Einstieg in die Branche erleichtern. Dieser Informationsaustausch soll auch für Produzent*innen neue Absatzmöglichkeiten eröffnen – etwa im Kosmetikmarkt, der Rohmaterialien aus Obst(-teilen) benötigt – und so ermöglichen, Wert aus ungenutzten Abfallprodukten zu schöpfen.

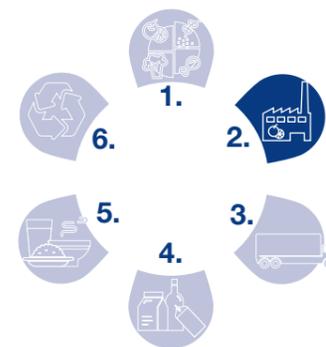
Der Begriff „Ressource“ ist dabei weit gefasst und umfasst etwa auch Maschinen oder Blütenpflanzen. Innovativ ist dabei auch die Möglichkeit, nach Rohstoffen ausgehend vom finalen Produkt suchen zu können. KI soll dabei die leicht verständlichen Vorschläge erarbeiten. So will die Plattform kleinere, nachhaltig wirtschaftende Produzent*innen unterstützen und ihre Erfahrung und ihr Wissen weitervermitteln. „Mithilfe der ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung kann ein erster Prototyp entwickelt werden und dabei unterstützen, Rohstoffe, Unternehmen, aber auch Landwirt*innen online sichtbar zu machen und damit Anbieter*innen mit Nachfragenden zu verknüpfen“, erklärt David Prott. Bei Erfolg sieht das Team das Projekt auch als über die Lebensmittelindustrie hinweg anwendbar, beispielsweise bei Holz und Baumbeständen.



Fotos © Florian Rogner, Marry the berried ice tea GmbH



Firmenname	Marry the berried ice tea GmbH
Unternehmensgegenstand	Herstellung und Verkauf von Erfrischungsgetränken
Standort	Graz
Mitarbeiter*innen	2
Website	https://www.marryicetea.com



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**

Ressourcenschonende Proteine aus CO₂

Econutri nutzt industrielles CO₂ zur nachhaltigen Herstellung von Proteinen – nun auch für Nahrungsmittel.

Beim steirischen Unternehmen Econutri werden Proteine aus Kohlendioxid (CO₂) hergestellt – der Schlüssel dabei sind spezielle Bakterien: Die Mikroorganismen nutzen CO₂ als primäre Kohlenstoffquelle und produzieren daraus proteinhaltige Biomasse. Essenziell für den genutzten Gas-Fermentationsprozess ist zudem Wasserstoff, der aus erneuerbaren Energien bezogen wird. Econutri verwendet dafür einen selbst konzipierten Gas-Fermenter, um optimale Bedingungen zu schaffen. „Wir möchten einen Beitrag leisten, um die Produktion von Lebensmitteln nachhaltiger zu gestalten, und bedienen uns dafür modernster Technologie und faszinierender Organismen, die die Eigenschaft haben, sich ausschließlich von CO₂, Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff zu ernähren und daraus wertvolle Proteine herstellen“, erklärt Gründerin und CEO Verena Schwab.

Nachhaltige Proteinprodukte aus industriellem CO₂ zum Einsatz in Lebensmitteln.



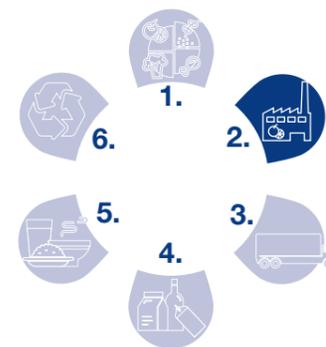
Fotos © m.kanizaj; fotoCPlatife

Der Prozess für die Herstellung der Proteine ist besonders nachhaltig und ressourcenschonend. Obwohl Güter aus Kohlendioxid kein neuartiges Konzept sind und auch bereits an Proteinen aus CO₂ geforscht wird, konnte bisher kein marktreifes Produkt umgesetzt werden. Econutri entwickelt innovative und effektive Prozesse, um eine kosteneffiziente Produktion zu ermöglichen. Econutri ist es bereits gelungen, Proteine für die Futtermittelproduktion zu erzeugen, die erfolgreich in Studien an der Veterinärmedizinischen Universität Wien getestet wurden. Eine weitere Studie zur Eignung als Futter für Haustiere ist aktuell geplant. Im nächsten Schritt will das Unternehmen die Biomasse zu lebensmitteltauglichen Proteinzutaten weiterverarbeiten. Diese Produkte sollen die wachsende globale Nachfrage nach alternativen Proteinquellen in Lebensmitteln decken und die schädlichen Umweltauswirkungen herkömmlicher Produktionsmethoden reduzieren und weniger Ressourcen verbrauchen. Die Unabhängigkeit von landwirtschaftlichen Produkten ist dabei ein großer Vorteil. Die Nutzung von industriellem CO₂ ermöglicht darüber hinaus einen geschlossenen Kreislauf und die Verwendung von Emissionen als wichtige Ressource. „Durch die ‚aws Sustainable Food Systems – explore‘-Förderung wird es uns ermöglicht, die notwendigen Entwicklungsschritte im Bereich der Lebensmitteltechnologie voranzutreiben. Insbesondere der hohe Entwicklungsaufwand, der erforderlich ist, um unsere CO₂-basierten Proteine auf die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie abzustimmen, kann nun bewältigt werden“, betont Verena Schwab.



Foto © m.kanizaj

Firmenname	Econutri GmbH
Unternehmensgegenstand	Herstellung von Proteinen aus CO₂
Standort	Steiermark
Mitarbeiter*innen	9
Website	https://www.econutri.com



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