

**DAS IS(S)T
ES MIR WERT.**

**Tipps und Möglichkeiten der
Lebensmittelweitergabe in Wien**

ÖKOSOZIALES
forumwien



Mit unserer
MA22 Umwelt

Stadt+ Wien
Wien ist anders.

Der vorliegende Leitfaden richtet sich an Privatpersonen sowie Betriebe, die genießbare Lebensmittel an andere weitergeben möchten. Er gibt einen Überblick über die verschiedenen Möglichkeiten der Weitergabe und die jeweiligen Standorte von Annahmestellen in Wien und soll so dazu beitragen, dass in unserer Stadt möglichst wenig genießbare Lebensmittel im Abfall landen.

Impressum

Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22,
Bereich Nachhaltige Entwicklung

Redaktion:

Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22, Bereich Nachhaltige Entwicklung
René Hartinger, MBA (Ökosoziales Forum Wien)

Inhaltliche Umsetzung und Gestaltung: pulswerk GmbH
im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung
in Kooperation mit dem Ökosozialen Forum Wien
mit Unterstützung der MA 59 – Gruppe Lebensmittelsicherheit

Bildnachweis: Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 (Seite 3, Seite 12),
Ökosoziales Forum (Seite 4), rawpixel (alle anderen)



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens,
Donau Forum Druck UW-Nr. 785

Wien, Mai 2019

Lebensmittel weitergeben – eine Sache des Respekts



Ausreichende und qualitätsvolle Lebensmittel sind für unsere Lebensqualität sehr wichtig. Daher sollte ihnen große Beachtung geschenkt werden. Wie wir alle mit Lebensmitteln umgehen, hat zentrale Einflüsse auf unsere Umwelt, Gesundheit, das soziale Miteinander und auch auf das Tierwohl. Dazu gehört einerseits die Produktion unserer Lebensmittel, andererseits aber auch, wie viele Lebensmittel wir wegwerfen.

Nicht nur der hohe Ressourcen- und Arbeitsaufwand und die Umweltbelastungen, die mit jedem Schritt entlang der Wertschöpfungskette verbunden sind, sind im täglichen Umgang mit Lebensmitteln von Bedeutung. Oft geht die Produktion auch mit viel Tierleid einher, was unbedingt vermieden werden muss. Letztlich werden aber alle Bemühungen, Lebensmittel nachhaltig und mit größtem Respekt gegenüber Tier und Mensch zu produzieren, zunichte gemacht, wenn diese Speisen und Getränke nicht gegessen bzw. getrunken werden, sondern im Abfall landen.

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird weltweit weggeworfen. In Europa sind das jährlich über die gesamte Wertschöpfungskette durchschnittlich 300 kg Lebensmittel pro Kopf. Gleichzeitig gibt es viele soziale Einrichtungen, die täglich dringend Lebensmittel zur Versorgung bedürftiger Personen brauchen und diese zu oftmals hohen Preisen einkaufen müssen.

Bereits 2012 hat die Wiener Umweltschutzabteilung die Erhebung „Lebensmittelweitergabe in Wien“ beauftragt. Damals wurden in Wien in einem Jahr rund 2.252 Tonnen genießbare Lebensmittel von Lebensmittelproduzenten, -händlern, Groß- und Einzelhandel usw. durch soziale Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe übernommen, davon konnten noch rund 2.126 Tonnen (94,4 %) Lebensmittel an soziale Einrichtungen und/oder sozial Bedürftige verteilt bzw. über Sozialmärkte verkauft werden. Weniger als 6 % der Lebensmittel mussten entsorgt werden, d.h. die Weitergabe von Lebensmitteln hilft nicht nur den sozialen Einrichtungen zur Deckung ihres täglichen Bedarfs an Lebensmitteln zur Versorgung ihrer Klienten, sondern ist auch ein probates Mittel zur Reduktion der Lebensmittelabfälle.

Inzwischen gibt es viele großartige Initiativen, an einigen ist auch die Wiener Umweltschutzabteilung beteiligt, bei denen Lebensmittelspenden über soziale Organisationen verteilt oder einfach zur freien Entnahme bereitgestellt werden. Noch immer vergeben wir viel zu viele Chancen, weil wir nicht wissen, was wir mit übrig gebliebenen Lebensmitteln machen können oder wem wir sie zur Verfügung stellen können. Dieser Leitfaden bietet einen Überblick über aktuelle Möglichkeiten in Wien.

Ing.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Karin Büchl-Krammerstätter
Leiterin der Wiener Umweltschutzabteilung

Lebensmittel sind wertvoll



Ich erinnere mich an die späten vierziger Jahre, als Lebensmittel in Österreich noch knapp waren. Meine Familie hatte damals selbst im eigenen Garten Gemüse gezogen – einfach auch aus dem Grund, weil nicht viel da war. Ohne die Erdäpfel und die sonstigen Erträge unseres Gartens wäre unser Speiseplan noch einfacher ausgefallen.

Die gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung hat uns über die Jahrzehnte an einen ganz anderen Punkt geführt: Hochwertige Lebensmittel füllen die Regale zahlloser Supermärkte – ständiges Überangebot ist garantiert. Angebote und Aktionen rufen dazu auf, erst zu kaufen und dann nachzudenken. Mit dieser Entwicklung geht leider auch das Bewusstsein für den Wert und die Bedeutung von Lebensmitteln verloren. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist zu einem umfassenden ökologischen und sozialen Problem geworden.

Wir vom Ökosozialen Forum Wien sind der Meinung, dass im bewussten, sorgsamem und genussvollen Umgang mit unserer Nahrung auch eine Chance auf ein zufriedeneres, gesünderes und geselligeres Leben steckt. Sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen, macht sowohl ökologisch als auch sozial und wirtschaftlich Sinn. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist hier ein zentrales Thema.

Deshalb freuen wir uns, dass die Stadt Wien so viele Akzente setzt, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und die Weitergabe von Lebensmitteln zu fördern, und dass wir an diesen Bemühungen als Kooperationspartner unterstützend mitwirken dürfen. Der Leitfaden, der gerade vor Ihnen liegt, ist ein gelungenes und wichtiges Beispiel dafür!

Unser Dank gilt aber auch Ihnen – den Menschen, die diesen Leitfaden für ein ökosoziales Handeln nutzen. Denn erst durch Ihr Handeln füllen sich diese Empfehlungen tatsächlich mit Sinn, und nur so bewegt sich dann auch etwas in die richtige Richtung. Wir hoffen, dass die vorliegende Publikation Sie bei Ihren Bemühungen unterstützt. Danke, dass Sie Akzente setzen, um sorgsam mit unseren Lebensmitteln umzugehen und ihnen wieder den Wert zu geben, den sie verdienen.

DI Hans Sailer
Präsident des Ökosozialen Forums Wien

Inhalt

Lebensmittel sind wertvoll!	6
Motivation für die Stadt Wien.....	8
Rechtliche Situation	10
Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.....	11
Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.....	12
Annahmestellen für Lebensmittel	14
Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien.....	14
1010 Innere Stadt.....	16
1020 Leopoldstadt.....	16
1030 Landstraße	16
1040 Wieden	17
1050 Margareten	17
1060 Mariahilf.....	17
1070 Neubau	18
1080 Josefstadt.....	18
1090 Alsergrund.....	18
1100 Favoriten.....	19
1110 Simmering.....	19
1120 Meidling	20
1130 Hietzing.....	20
1140 Penzing.....	21
1150 Rudolfsheim-Fünfhaus	21
1160 Ottakring.....	21
1170 Hernals	22
1180 Währing	22
1190 Döbling	22
1200 Brigittenau	23
1210 Floridsdorf	23
1220 Donaustadt.....	24
1230 Liesing.....	25
Soziale Einrichtungen und Initiativen zur Übernahme von Lebensmitteln.....	26



Lebensmittel sind wertvoll

Lebensmittel sind wertvoll!

Unsere Ernährung spiegelt gesellschaftliche und kulturelle Entwicklungen wider. Sie hat erhebliche Auswirkungen – nicht nur auf unseren Körper und unsere Gesundheit, sondern auch auf unsere Umwelt. Ressourcenintensive Produktion, lange Transportwege, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung belasten bei jedem Schritt die Umwelt. Lebensmittelverschwendung ist auch eine Folge der ständigen Verfügbarkeit in den Regalen – kurz vor Ladenschluss gibt es ein breites Angebot, das nachher oft nur Abfall ist. In manchen Fällen werden sogar Menschen bei der Herstellung von Lebensmitteln ausgebeutet, es leiden Tiere, Urwälder werden gerodet, Gewässer leergefischt oder Monokulturen und Intensivlandwirtschaft schädigen Artenvielfalt und Böden. All das sieht man den Lebensmitteln nicht wirklich an und erkennt man oft auch nicht am Preis. Lebensmitteln sollte künftig mehr der ihnen entsprechende Wert zuerkannt werden.

Große Mengen an noch genießbaren und mit großem Aufwand produzierten Lebensmitteln landen aus verschiedensten Gründen im Abfall. Weltweit geht ein Drittel aller Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette verloren.¹ Das entspricht ca. 1,3 Milliarden Tonnen, die pro Jahr in der Produktion, bei der Verarbeitung oder als verarbeitete, genießbare Produkte im Abfall landen! Allein in Österreich fallen jährlich ca. 577.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Das heißt: Österreich schmeißt jährlich so viel an genießbaren Lebensmitteln weg, wie die gesamte Kärntner Bevölkerung isst.

Die meisten noch genießbaren Lebensmittel werden mit 206.000 Tonnen pro Jahr in den Haushalten weggeworfen. 175.000 Tonnen fallen bei der Außer-Haus-Verpflegung an, also in Betriebskantinen, Restaurants und bei Caterern. In der Produktion fallen jährlich 121.800 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an, von denen fast ein Drittel nicht verkaufte Retourware aus dem Handel ist. Im Einzelhandel selbst landen weitere 74.100 Tonnen im Restmüll. Für die Bereiche Landwirtschaft und Großhandel sind noch keine gesicherten Zahlen und Studien vorhanden. Es ist also davon auszugehen, dass die tatsächliche Menge an verschwendeten Lebensmitteln weit größer ist.



Grafik: WWF Österreich²



Sowohl Betriebe als auch Haushalte können mit der Weitergabe von Lebensmitteln dazu beitragen, die Menge an vermeidbaren Abfällen merklich zu reduzieren und deren Wert gesellschaftlich zu steigern. Wenn Sie jetzt aktiv werden wollen, bietet Ihnen dieser Leitfaden alle erforderlichen Informationen.

Das Prinzip der Lebensmittelweitergabe ist einfach



Betriebe:

Unternehmen aus Produktion, Verarbeitung und Handel geben nicht mehr benötigte, aber genussfähige Lebensmittel kostenfrei an soziale Einrichtungen oder andere Initiativen weiter und ersparen sich damit auch deren Entsorgungskosten. Die übernommenen Lebensmittel werden zum reduzierten Preis oder kostenlos an sozial benachteiligte Personen oder innerhalb ihrer Community verteilt – eine WIN-WIN-Situation für alle Beteiligten. Neben der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und der Unterstützung von sozial Bedürftigen zeigen lokale Kooperationen, wie beispielsweise das Projekt „Lebensmittelpunkt Donaustadt“, was möglich ist:

www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/lebensmittelpunkt-donaustadt.html



Privatpersonen:

Auch Privatpersonen können viel zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beitragen. Das beginnt bei der eigenen Haushaltsplanung und endet bei der Weitergabe nicht mehr benötigter Lebensmittel (wie etwa vor einem Urlaubsantritt) z.B. an öffentliche Kühlschränke – sogenannte Fair-Teiler oder „Essenskörbe“ auf der Foodsharing-Plattform. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln schont die Geldbörse, und die Weitergabe stiftet Sinn. Initiativen wie z. B. die Plattform foodsharing.at oder auch Foren und Gruppen in sozialen Medien geben praxistaugliche Tipps und Infos zur Weitergabe.

Weitergabe – ökologisch und sozial sinnvoll

Die weitergegebenen Lebensmittel kommen sozialen Einrichtungen und dem sozialen Transfer zugute. Beispielsweise wird der Lebensmittelbedarf in sozialen Einrichtungen in Wien zu 55 % über Lebensmittelspenden gedeckt.³ Nur 45 % der Lebensmittel müssen zugekauft werden. Darüber hinaus sind Lebensmittel aus Fair-Teiler-Kühlschränken und sozialen Einrichtungen oft eine wichtige Stütze für Menschen, die selbst finanziell weniger haben.

¹ [Gustavsson et al.: Global Food Losses and Waste, Extend, Causes and Prevention, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2011](#)

² Studien-Update „Lebensmittelabfälle in Österreich“, WWF und Österreichisches Ökologie-Institut, 2018

³ Bernhofer G., Pladerer C.: [Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen](#). Ist-Stand und Bedarf bei der Lebensmittelweitergabe in den sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Wien, Österreichisches Ökologie-Institut, im Auftrag der MA 22, 2013



Motivation für die Stadt Wien

2015 unterzeichnete der Wiener Bürgermeister den Milan Urban Food Policy Pact, 2016 ein Bekenntnis der Stadt zur UN-Agenda 2030 und ihren 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (SDG).



Das Ziel des [Milan Urban Food Policy Pact](#) ist die Entwicklung eines nachhaltigen kommunalen Ernährungssystems, wo auch Lebensmittelabfallvermeidung und soziale Aspekte zentrale Rollen spielen.

Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung ist ein weltweiter Aktionsplan der Vereinten Nationen (UNO), der den Planeten für künftige Generationen schützen und erhalten sowie menschenwürdige Lebensbedingungen für alle schaffen will. Die konkreten Herausforderungen sind in den 17 Zielen und 169 Unterzielen ausformuliert.



Aspekte der Lebensmittelweitergabe berühren beispielsweise folgende Ziele:



Ziel 2.1: Bis 2030 den Hunger beenden und sicherstellen, dass alle Menschen, insbesondere die Armen und Menschen in prekären Situationen, einschließlich Kleinkindern, ganzjährig Zugang zu sicheren, nährstoffreichen und ausreichenden Nahrungsmitteln haben.



Ziel 12.3: Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern.



Im Zuge der Erstellung des Wiener Abfallwirtschaftsplans 2019-2024 wurde auch ein eigenständiges [Wiener Abfallvermeidungsprogramm](#) mit einem eigenen Maßnahmenbündel zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erarbeitet.



Darüber hinaus finden sich auf der Webseite der Wiener Umweltschutzabteilung unter der Dachmarke „LebensmittelPunkt Wien“ zahlreiche weitere Informationen zu vorbildlichen Lebensmittelprojekten und Initiativen für einen nachhaltigen

Umgang mit Lebensmitteln: [lebensmittelpunkt.wien.at](https://www.lebensmittelpunkt.wien.at). Ein eigener Bereich ist den zahlreichen Projekten zur Abfallvermeidung bei Lebensmitteln gewidmet, wie die Studie zur Lebensmittelweitergabe oder die Kampagne „Verputzen statt verschwenden“.

Die Verschwendung genussstauglicher Lebensmittel ist gleichzeitig ein ökologisches, soziales, ökonomisches und ethisches Problem. Die Weitergabe von nicht benötigten Lebensmitteln ist sowohl für Betriebe als auch für Privatpersonen eine einfache Möglichkeit, zur Lösung dieses Problems beizutragen. Die folgenden Informationen, Praxistipps, Kontakte und Adressen unterstützen Sie dabei, aktiv zur Reduktion von Abfällen und zur sinnvollen Verwendung der Lebensmittel beizutragen.

Unser Appell: Geben wir den Lebensmitteln den Status, den sie verdienen: Mittel zum Leben sind keine Wegwerfprodukte!





Recht

Rechtliche Situation

Lebensmittelhygiene und -sicherheit sowie die Einhaltung der geltenden rechtlichen Bestimmungen sind wichtige Aspekte bei der Weitergabe von Lebensmitteln. **Sämtliche Vorschriften des österreichischen Lebensmittelrechts gelten auch für die kostenfreie Weitergabe von Lebensmitteln.**

Lebensmittelunternehmen und Verantwortung

Einrichtungen sowie Initiativen, die Lebensmittel übernehmen und an andere weitergeben, sind damit rechtlich als Lebensmittelunternehmen einzustufen, unabhängig davon, ob sie 1.) an Initiativen oder direkt an Personen weitergeben und 2.) ob sie gegen Entgelt oder kostenlos weitergeben. Die Verantwortung für die lebensmittelrechtlichen Vorgaben, insbesondere Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit, geht damit bei der Weitergabe vom Hersteller oder Handelsunternehmen an die übernehmende Einrichtung oder Initiative (privat, öffentlich, gewerblich) über. Somit übernehmen diese ab der Übernahme die Verantwortung, dass das Produkt den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entspricht.

Verantwortung eines Lebensmittelunternehmens:

- Regelmäßige Reinigung der Lagerflächen und der Kühlgeräte inkl. Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplans und Durchführung einer dokumentierten Reinigungskontrolle
- Überprüfung der Funktionstüchtigkeit der Kühlgeräte
- Gewährleistung erforderlicher Temperaturen durch regelmäßige und dokumentierte Kontrollen
- Vorschriftsmäßige Lagerung der Lebensmittel entsprechend den Herstellerangaben
- Regelmäßige Überprüfung des Zustandes der Lebensmittel z.B. durch Sichtkontrollen
- Schutz vor Schädlingsbefall z.B. durch das Aufstellen von Fallen
- Verpackte Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum müssen durch einen deutlichen und allgemein verständlichen Hinweis gekennzeichnet werden.
- Sicherstellung der Personalhygiene und Abhaltung von Schulungen zu Lebensmittelsicherheit
- Bestimmung einer verantwortlichen Kontaktperson bzw. verantwortlichen juristischen Person inkl. Kontaktdaten; falls erforderlich, diese auch vor Ort anbringen
- Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel führen

Fragen zu Lebensmittelsicherheit? Stadt Wien | Marktamt hilft weiter

Die Abteilung Stadt Wien | Marktamt überwacht die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und führt Kontrollen im Bereich des KonsumentInnenschutzes durch. Die [Lebensmittel-Hotline](#) unterstützt Sie bei Ihren Anliegen zu Lebensmittelsicherheit und -hygiene. Tel.: 01 4000-8090, Mo. bis Fr. 9 bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 17 Uhr, Sonntag und Feiertag 9 bis 15 Uhr



Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis“, MHD) stellt eine Herstellergarantie und Orientierung dar, bis zu welchem Datum die spezifischen Produkteigenschaften eines Lebensmittels z.B. Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Nährwerte bei richtiger Lagerung sichergestellt werden. Das MHD ist für verpackte Lebensmittel verpflichtend und nur für original verpackte Waren gültig. Produkte sind jedoch üblicherweise länger haltbar, als es das Mindesthaltbarkeitsdatum anzeigt (siehe auch die praktischen Tipps auf Seite 12, die Gebrauchsanweisung „Ist das noch gut?“⁴ oder die Studie „Haltbarkeit von Lebensmitteln, Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“⁵). Unsere Sinne unterstützen die Entscheidungsfindung, ob Lebensmittel noch genießbar sind oder nicht.

Setzen Sie sie ein!

Ist die Mindesthaltbarkeitsfrist bereits abgelaufen, ist beim Inverkehrbringen deutlich und allgemein verständlich darauf hinzuweisen. Produkte mit überschrittenem MHD dürfen weiterhin verkauft und weitergegeben werden, wenn sie noch in Ordnung und deutlich gekennzeichnet sind. Die Verantwortung geht bei der Weitergabe vom Hersteller an das Lebensmittelunternehmen über. Eine Verlängerung des MHD ist nicht zulässig.

Das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) gibt an, bis zu welchem Datum mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel zu konsumieren sind. Danach kann der Verzehr eine Gefahr für die Gesundheit darstellen. Das Verbrauchsdatum ist auf der Verpackung angeführt. Achtung: Waren mit überschrittenem Verbrauchsdatum dürfen nicht weitergegeben werden!

Das vom MHD zu unterscheidende Verbrauchsdatum gilt u. a. für rohes Fleisch und Faschiertes, Innereien, Knochen, rohes Wurstbrät und Bratwürste, frischen Fisch und Rohmilch. Bei diesen Lebensmitteln muss unbedingt die angegebene Kühltemperatur eingehalten werden. Die Kühlkette darf keinesfalls unterbrochen werden. Nach dem Erreichen des Verbrauchsdatums dürfen diese Lebensmittel nicht weiter in Verkehr gebracht und sollten nicht mehr verzehrt werden. Diese Lebensmittelgruppen sind im Rahmen der Lebensmittelweitergabe mit besonderer Vorsicht zu behandeln.

Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht gleich Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis“) gibt an, bis zu welchem Datum der Hersteller für die Produkteigenschaften garantiert. Lebensmittel sind oft darüber hinaus noch genießbar und dürfen bei entsprechender Kennzeichnung verkauft und weiter gegeben werden.

Das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt die Lebensmittel zu verzehren sind. Danach ist der Verzehr nicht empfohlen, da gesundheitliche Risiken bestehen. Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum dürfen weder verkauft noch weiter gegeben werden und sollten sicherheitshalber entsorgt werden.

⁴ pulswerk.at/mindesthaltbarkeitsdatum.htm

⁵ wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/lebensmittel-haltbarkeit.pdf



Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Die Gründe, warum Lebensmittel im Abfall landen, sind vielfältig. Um den Werterhalt auf möglichst hohem Niveau zu sichern, sind Praxistipps in unterschiedlichen Bereichen sinnvoll und nützlich.



Die richtigen Fragen helfen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Ganz gleich ob Betrieb oder Haushalt, eine gute Einkaufsplanung und Vorratshaltung sowie Wissen um und Anwendung von Methoden zur rechtzeitigen Verarbeitung und Konservierung tragen in einem hohen Ausmaß zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei.

Es beginnt bei der Einkaufsplanung:

- **Was und wieviel brauche ich?** Richtige, vorausschauende Planung
- **Wann brauche ich was?** Leicht Verderbliches erst kurz vor der Verwendung kaufen, z.B. Faschiertes

Richtig lagern und verbrauchen:

- **Wie lagere ich richtig?** Optimale Vorratshaltung verbessert die Haltbarkeit (Temperatur, Trennung von bestimmten Lebensmitteln, kühl, dunkel etc.)
- **Bis wann kann ich die Lebensmittel verkochen?** Rechtzeitige Verarbeitung oder Einfrieren. Überprüfung der Genussfähigkeit mit den eigenen Sinnen
- **Wie kann ich die Haltbarkeit verlängern?** Durch Konservierung, Erhitzung, Einfrieren etc.
- **Wie kann ein Wegwerfen rund ums Mindesthaltbarkeitsdatum verhindert werden?** Aktionsverbilligung im Handel, Anleitung zum Testen der genießbarkeit geben, mit den eigenen Sinnen testen

Bei der Bewirtung:

- **Was kann mit überschüssigen, zubereiteten Lebensmitteln/Speisen gemacht werden?** Buffet-Reste in geeigneten Behältern mitgeben/mitnehmen (Mehrweggeschirr, tafelbox.at oder andere Behälter)
- **Bei welcher Form des Speisenangebots fällt am wenigsten Abfall an?** Tafelbetrieb oder Buffet je



nach Zielgruppe wählen und Tellergröße anpassen. Zubereitungsarten wählen, die eine Mitnahme unterstützen – z.B. Kuchen statt Cremes, weitere Tipps für die Gastronomie siehe United Against Waste⁶

- **Was kann beim Ablauf bei der Bewirtung optimiert werden?** Abschätzen der Gästezahl, Bemessung der Portionen, solange kühlen wie möglich etc.

Tipps zur Unterstützung der sicheren und hygienischen Weitergabe

- **Richtige Lagerung:** auf die Lagerbedingungen des Herstellers auf der Verpackung achten
- **Rechtzeitige Weitergabe:** keine unnötigen Wartezeiten oder Verzögerungen
- **Überprüfung Warenzustand:** vor der Weitergabe auf Genusstauglichkeit prüfen
- **Einhaltung der Kühlkette:** Es ist darauf zu achten, dass bei Lebensmitteln, die gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden müssen, die Kühlkette nur in einem aus praktischen Gründen erforderlichen Ausmaß und nur für begrenzte Zeit unterbrochen wird.
- **Funktionierende Kühlung:** Bei der Entgegennahme der Waren sind die gekühlten Lebensmittel einer stichprobenartigen Temperaturüberprüfung zu unterziehen. Die Funktionstüchtigkeit der Kühleinrichtungen muss regelmäßig überprüft werden.
- **Geeigneter Transport:** Original verschlossene Lebensmittel und geeignete Gebinde ermöglichen eine hygienische Lagerung und sicheren Transport.
- **Handhabung offener Lebensmittel:** Brot und Gebäck, Obst und Gemüse müssen in geeigneten Behältern transportiert und gelagert werden, auf eine hygienische Handhabung ist zu achten.

Tipps für einen reibungslosen Ablauf bei Kooperationen

- Orientierung an erfolgreichen Kooperationen, z.B. Checkliste für lokale Lebensmittelweitergabe www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/lebensmittelweitergabe-checkliste.pdf
- Geeignete Kooperationen mit sozialen Einrichtungen oder anderen Partnern eingehen
- Möglichst genaue Kommunikation bezüglich der Waren und Mengen
- Konkrete Abstimmung hinsichtlich Gebinde, Transport und zeitlichen Abläufen
- Informationsaustausch über Art der Abwicklung sowie der Kontaktdaten für Rückfragen
- Möglichst kurze Wege, lokale Partner und evtl. zentralen Abgabeort (Zentrallager) wählen
- Prüfung des Zustandes nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)
- Kennzeichnung der Waren, falls MHD überschritten
- Unterstützung einholen, wo nötig, z.B. hinsichtlich Logistik

Tipps für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Buffet

- Übrig gebliebene, gekühlte Gerichte oder Lebensmittel können nach der Veranstaltung noch weitergegeben werden, wenn sie im Backstagebereich (nicht am Buffet etc.) aufbewahrt wurden.
- Wenn bereits vorbereitetes Essen weiter gekühlt bleibt, kann es später verwendet werden.
- Buffets sollten nach Möglichkeit derart gestaltet sein, dass übrig gebliebene Speisen weitergegeben werden können, z.B. Finger Food statt Suppen, Obst oder Mehlspeisen statt Cremes.
- Weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen finden Sie z.B. bei [ÖkoEvent⁷](http://OekoEvent7).

⁶ united-against-waste.at/wp-content/uploads/2015/05/UAW_Gastro_LR.pdf?fa6be0

⁷ oekoevent.at/vermeidung-lebensmittelabfaelle



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

Annahmestellen für Lebensmittel

In diesem Kapitel erfolgt eine bezirksweise Listung von Standorten verschiedener Möglichkeiten zur Lebensmittelabgabe. Kontaktdaten zur Warenannahme sowie Beschreibungen der einzelnen Institutionen und Einrichtungen sind am Ende des Leitfadens angeführt (ab Seite 26).

Was ist was? Wie funktioniert es?



Fair-Teiler

Fair-Teiler sind Kühlschränke, die in Geschäften und privaten oder öffentlichen Einrichtungen aufgestellt und zu den jeweiligen Öffnungszeiten frei zugänglich sind. Es werden entweder Spenden von Privatpersonen und Betrieben angenommen oder die Bestückung erfolgt durch geschulte Personen mit Spenden ausschließlich aus Betrieben. Aufgrund der beschränkten Größe ist hier nur die Abgabe von Haushaltsmengen möglich. Derzeit gibt es über 30 Fair-Teiler in Wien. Da sich die Standorte der öffentlichen Kühlschränke häufig ändern, finden Sie auf der foodsharing Webseite den aktuellen Stand:

[foodsharing.at/?page=Fair-Teiler&bid=13](https://www.foodsharing.at/?page=Fair-Teiler&bid=13)



Lebensmittelannahmestellen einer sozialen Einrichtung

In Wien sind verschiedene soziale Einrichtungen tätig, die Lebensmittel übernehmen und direkt an bedürftige Personen oder an andere soziale Einrichtungen weitergeben. Die meisten Initiativen übernehmen ausschließlich Waren von Unternehmen. Warenannahmen von Privatpersonen bilden die Ausnahme. Bitte beachten Sie die diesbezügliche Kennzeichnung der Warenannahme bei den einzelnen Standorten.



Sozialmärkte

Sozialmärkte übernehmen Warenspenden aus Industrie und Handel und bieten diese zu symbolischen Preisen in eigenen Geschäften an. Einkaufsberechtigt sind Personen, die an der Armutsgrenze leben und die über eine entsprechende Einkaufskarte verfügen. Es werden nur vereinzelt Waren von Privatpersonen angenommen. Bitte beachten Sie die diesbezügliche Kennzeichnung bei den einzelnen Standorten.

Warenannahme von Betrieben und/oder von Privatpersonen

Bitte beachten Sie, dass bei manchen Standorten nur von Betrieben (Lebensmittelhandel, Produzenten, Märkte etc.) Lebensmittelspenden angenommen werden, nicht aber von Privatpersonen.



Annahme nur von Betrieben



Annahme auch von Privatpersonen



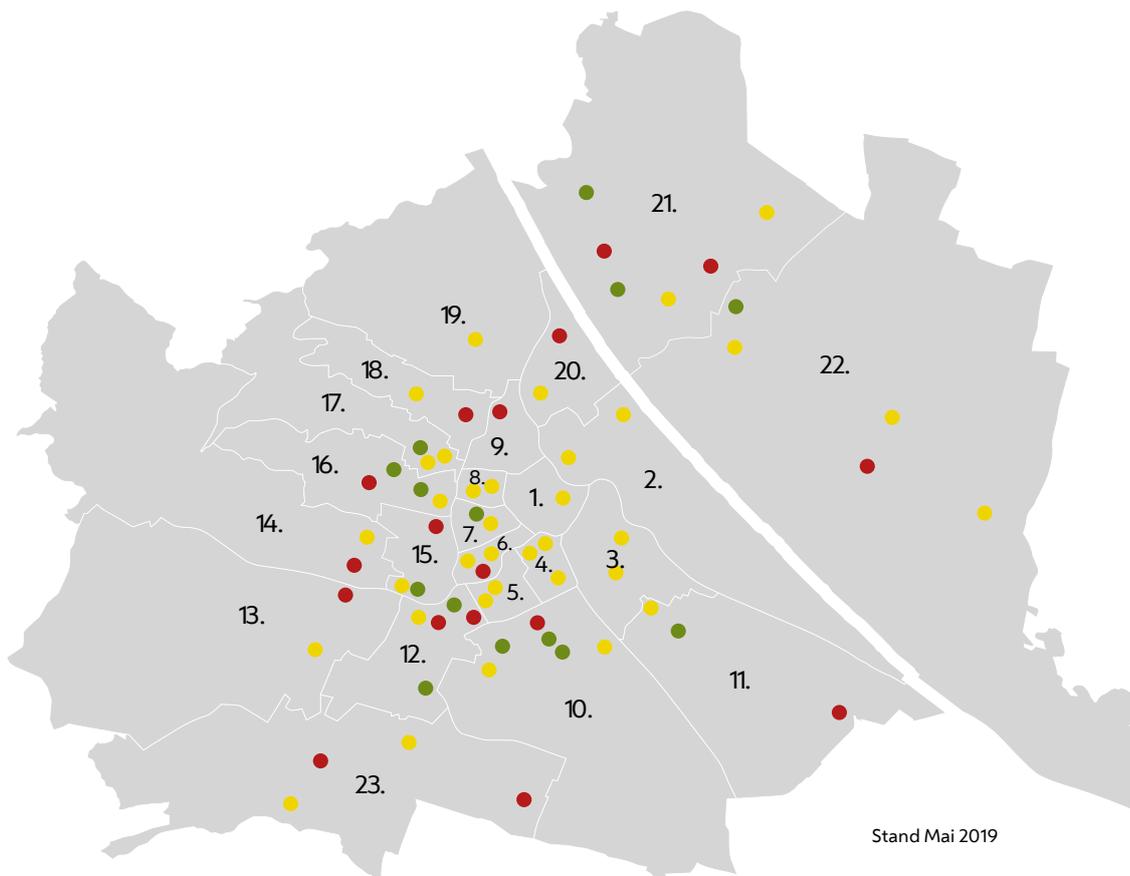
Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

Was benötigen die Annahmestellen?

Besonderer Bedarf besteht an länger haltbaren Lebensmitteln wie Konserven, Reis, Teigwaren, Ölen und Fetten, Zucker, Kaffee, Tee und Tiefkühlprodukten. Da nicht alle sozialen Einrichtungen über Kühl- und Tiefkühlkapazitäten und Lagermöglichkeiten verfügen, können bestimmte Lebensmittel nur begrenzt übernommen werden. Brot und Backwaren stehen den sozialen Einrichtungen oft in ausreichender Menge zur Verfügung. Eine vorherige Kontaktaufnahme ist empfehlenswert.

Standorte auf einen Blick

Die Karte gibt einen Überblick über die Standorte in den einzelnen Bezirken. Die Farben der Punkte entsprechen den Farben der Symbole für Fair-Teiler, Lebensmittelannahmestellen sozialer Einrichtungen und Sozialmärkte.



Fair-Teiler



Soziale Einrichtung



Sozialmarkt



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

1010 Innere Stadt			
	Fair-Teiler Badeschiff Wien Am Donaukanal, zwischen Urania und Schwedenbrücke	24 h zugänglich Kühlschrank gegenüber Haupteingang des Schiffes foodsharing.at	 
1020 Leopoldstadt			
	Fair-Teiler Greisslerei Salon am Park Krakauer Straße 19	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 7.30-18 Uhr, Sa. 8-18 Uhr Kühlschrank im Geschäft Lebensmittelabgabe beim Personal foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Adria Wien Obere Donaustraße 77	24 h frei zugänglich Kühlschrank im Gastgarten gegenüber der Schank foodsharing.at	 
1030 Landstraße			
	Fair-Teiler VHS Landstraße Hainburgerstraße 29	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-19.30 Uhr Kühlschrank im Foyer foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Nachbarschaftszentrum 3 Barichgasse 3 Eröffnung im Herbst 2019	Öffnungszeiten: Mo., Di., Do. 9-12 und 13-17 Uhr, Mi. 9-17 Uhr, Fr. 9-15 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich Kontakt: 01 713 82 49 nz3@wiener.hilfswerk.at	



Fair-Teiler



Soziale Einrichtung



Sozialmarkt



Annahme von Betrieben



Annahme von Privat

Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien



1040 Wieden			
	Fair-Teiler St.Elisabeth-Platz/ Obere Wieden Sankt-Elisabeth-Platz 9	Kühlschrank beim Spielplatz 24 Stunden zugänglich foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Argus Shop Frankenberggasse 11	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 14-19, Sa. 10-14 Uhr Kühlschrank im Geschäft foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Verein M.U.T Rechte Wienzeile 37	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-16 Uhr und bei Veranstaltungen Kühlschrank im Durchgang zum zweiten Hof, rechts beim Eingang foodsharing.at	 
1050 Margareten			
	Fair-Teiler Heavy Pedal Las- tenradtransport und -verkauf Am Hundsturm 1	Öffnungszeiten: Di.-Fr. 10-13 und 14-18 Uhr Kühlschrank im Geschäft foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Neunerhaus Margaretenstraße 166	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-15 Uhr Kühlschrank nach dem Eingang rechts foodsharing.at	 
1060 Mariahilf			
	Le+O Pfarre Gumpendorf Brückengasse 7 Annahmestelle zuständig für den 6., 7. und 8. Bezirk	Annahme: Mo. 13-15 Uhr bei der Le+O Ausgabe sowie Mo., Di., Fr. 9-12 Uhr und Mi., Do. 16-19 Uhr in der Pfarrkanzlei (Brückengasse 5) Informationen zur Abwicklung Seite 30	 
	Fair-Teiler Al Chile Gumpendorfer Straße 71	Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 12-22, So. 10-22 Uhr Kühlschrank im Restaurant foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Nachbarschaftszentrum 6 Bürgerspitalgasse 4-6	Öffnungszeiten: Mo., Mi., Do. 8.30-12 und 13-17 Uhr, Di. 8.30-12 und 13-16 Uhr, Fr. 8.30-13 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich Kontakt: 01 597 36 50, nz6@wiener.hilfswerk.at foodsharing.at	



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

1070 Neubau			
	SOMA Wiener Hilfswerk Neustiftgasse 73-75	Öffnungszeiten: Mo.-Mi., Fr. 10-14 Uhr, Do. 10-18.30 Uhr Kontakt: soma@wiener.hilfswerk.at , 01 522 44 21 Informationen zur Abwicklung Seite 26	
	Fair-Teiler 7*STERN Kulturzentrum & Café Siebensterngasse 31	Öffnungszeiten: So.-Do. 9-24 Uhr, Fr., Sa. 9-1 Uhr Kühlschrank im Lokal foodsharing.at	 
1080 Josefstadt			
	Fair-Teiler Der Greißler - unverpackt.ehrlich Albertgasse 19	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9.30-19.30 Uhr, Sa. 8-18 Uhr Kühlschrank im Geschäft foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Nachbarschaftszentrum 8 Florianigasse 24	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-12 und 13-17 Uhr, Fr. 9-13 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich Kontakt: 01 402 68 75, nz8@wiener.hilfswerk.at foodsharing.at	
1090 Alsergrund			
	Le+O Pfarre Canisiuskirche Pulverturmstraße 11 Annahmestelle zuständig für den 2. und 9. Bezirk	Annahme: Do. 13-14 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle Informationen zur Abwicklung Seite 30	 



Fair-Teiler



Soziale Einrichtung



Sozialmarkt



Annahme von Betrieben



Annahme von Privat

Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien



1100 Favoriten

	Sozialmarkt Gellertgasse Gellertgasse 42-48 Arbeiter-Samariter-Bund	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-14 Uhr sozialmarkt@samariterwien.at 01 89145-650	
	Sozialmarkt Favoriten Braunspergengasse 30 Verein Sozialmarkt Wien	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-14.30 Uhr office@sozialmarkt.com 0676 6944891 sozialmarkt.com/maerkte/700	 
	Sozialmarkt Allesverwerter Herzgasse 4 Verein für sozial benachteiligte Menschen	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-16, Sa. 10-14 Uhr Andrea und Gerhard Kotesovec allesverwerter@gmx.at 0699 17795928 allesverwerter.at	
	Le+O Dreifaltigkeitsgemeinde Alxingergasse 2	Annahme: Di. 13-15 Uhr Informationen zur Abwicklung Seite 30	 
	Fair-Teiler Gasthaus Praschl Quellenstraße 39	Öffnungszeiten: Mo.-So. 16-24 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Weutzi's Köglergasse 11	Kühlschränke in Privatgarage, grünes Tor beim Schranken, Zufahrt mit PKW/ Klein-LKW möglich Öffnungszeiten werden gepostet: foodsharing.at	 

1110 Simmering

	VinziMarkt Wien Hauffgasse 4a Vinzenzgemeinschaft Hl. Elisabeth	Annahmezeiten: Mo.-Fr. 6-19 Uhr Angela Proksch, 0699 15018543 vinzimarkt-wien@vinzi.at vinzi.at/de/vinzimarkt-wien	
	Le+O Pfarre Kaiserebersdorf Dreherstraße 2 Annahmestelle zuständig für den 11. Bezirk	Annahme: Mi. 12.30-13.30 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle und Di., Do., Fr. 8-12 Uhr bei der Pfarrkanzlei Informationen zur Abwicklung Seite 30	 
	Fair-Teiler der Wiener Tafel Simmeringer Hauptstraße 2	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-16 Uhr, Fr. 9-13.30 Uhr Kühlschrank neben dem Eingang, den Gang geradeaus foodsharing.at	 



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

1120 Meidling			
	Fair-Teiler Nachbarschaftszentrum 12 Am Schöpfwerk 31/3/R1	Öffnungszeiten: Mo. 10-12.30 und 13-17 Uhr, Di., Mi. 9-12 u. 13-17, Do. 12-17, Fr. 9-14 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich Kontakt: 01 667 07 78 nz12@wiener.hilfswerk.at	
	FOODPOINT Meidling Andersengasse 4 im „Alten Schöpfwerk“ Sozialmarkt des Vereins Start-Up	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-17 Uhr, Sa. 10-15 Uhr Daliborka Zeman, 0664 1246856 meidling@verein-startup.at verein-startup.at/FOODPOINT-Meidling	 
	Le+O Pfarre Maria Lourdes Haschkagasse 5 Annahmestelle zuständig für den 12. Bezirk	Annahme Di. 9-10 Uhr Informationen zur Abwicklung Seite 30	 
	Wiener Bedarfshilfe Längenfeldgasse 68	Viktoria Tobias, 0660 479 98 78 office@wiener-bedarfshilfe.at Anlieferung nach Absprache wiener-bedarfshilfe.at	
	Sozialmarkt Böckhgasse Böckhgasse 2-4 Sozialmarkt des A-S-B-Ö	Öffnungszeiten: Di.-Fr. 9-14, Sa. 9-13 Uhr Kontakt: 01 89 145-651 sozialmarkt@samariterwien.at	

1130 Hietzing			
	Le+O Maria Hietzing Am Platz 1 Annahmestelle zuständig für den 4., 5. und 13. Bezirk	Annahme Mo. 8.30-9 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle, Di. 17-19 Uhr und Mi., Fr. 9-12 Uhr bei der Pfarrkanzlei Informationen zur Abwicklung Seite 30	 
	Fair-Teiler VHS Hietzing Hofwiesengasse 48	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8:30-21 Uhr, bei Veranstaltungen auch am Wochenende Kühlschrank gegenüber vom Bücherei- Eingang foodsharing.at	 



Fair-Teiler



Soziale Einrichtung



Sozialmarkt



Annahme von Betrieben



Annahme von Privat

Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien



1140 Penzing

	Le+O Pfarre Penzing Karlingergasse 5	Annahme Do. 8.30-10 Uhr Informationen zur Abwicklung Seite 30	 
	Fair-Teiler VHS Penzing Hütteldorfer Str. 112	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-19 Uhr (geändert in den Ferien) Kühlschrank im Eingangsbereich foodsharing.at	 

1150 Rudolfsheim Fünfhaus

	Sozialmarkt Pillergasse Pillergasse 20 Sozialmarkt des A-S-B-Ö	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-14 Uhr Kontakt: 01 89 145-371 sozialmarkt@samariterwien.at	
	Le+O Pfarre Christ König Neufünfhaus Vogelweidplatz 7	Annahme Fr. 9-10 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle und Di., Mi. 9-12 Uhr und Do. 14-20 Uhr bei der Pfarrkanzlei Weitere Informationen Seite 30	 
	Fair-Teiler Verein LOGIN Weiglasse 19/4-6 Eingang Ecke Weiglasse/ Jheringgasse	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 10-16 Uhr und Fr. 10-14 Uhr Kühlschrank im Gassenlokal foodsharing.at	 

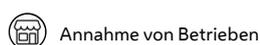
1160 Ottakring

	SOMA Wiener Hilfswerk Hyrtlgasse 28	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-16 Uhr Kontakt: soma16@wiener.hilfswerk.at, 01 492 15 93 Weitere Informationen Seite 26	
	Sozialmarkt Ottakring Wilhelminenstraße 22 Verein Sozialmarkt Wien	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-14.30 Uhr Kontakt: office@sozialmarkt.com, 0676 6944891 www.sozialmarkt.com/maerkte/698	 
	Le+O Pfarre Alt-Ottakring Johannes-Krawarik-Gasse 1 Annahmestelle zuständig für den 16. und 17. Bezirk	Annahme Fr. 9.30-10.30 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle Weitere Informationen Seite 30	 
	Fair-Teiler VHS Ottakring Ludo-Hartmann-Platz 7	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-13 und 14-20, Fr. 9-17 Uhr Kühlschrank bei den Stiegen foodsharing.at	 



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

1170 Hernals			
	FOODPOINT Hernals Hernalser Hauptstraße 116 Sozialmarkt des Vereins Start-Up	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-17 Uhr, Sa. 10-15 Uhr, Büro Mo.-Fr. 8-16 Uhr Kontakt: Marianne Totti, 0664 1246895, hernals@verein-startup.at	 
	Fair-Teiler Café Das Jetzt Parhamerplatz 16	Öffnungszeiten: täglich zwischen 18-4 Uhr, So. 18-2 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Nachbarschafts- zentrum 17 Hernalser Hauptstraße 53	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-12 und 13-17 Uhr, Fr. 9-12 Uhr Kühlschrank im Eingangsbereich Kontakt: nz17@wiener.hilfswerk.at, 01 403 94 33 foodsharing.at	
1180 Währing			
	Fair-Teiler Café Nachbarin Herbeckstraße 34	Öffnungszeiten: Di.-Fr. 8.30-18, Sa. 10-18, So. 10-15 Uhr Kühlschrank im Lokal foodsharing.at	 
	Le+O Pfarre St. Josef-Weinhaus Gentzgasse 142 Zuständig für den 18. und 19. Bezirk	Öffnungszeiten: Di. 8-9 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle Mo., Do., Fr. 9-12 bei der Pfarrkanzlei Weitere Informationen Seite 30	 
1190 Döbling			
	Fair-Teiler TÜWI Dänenstraße 4	Öffnungszeiten: Werktags 9-22 Uhr, jeden ersten Sonntag im Monat 16-24 Uhr Kühlschrank in der Kost-Nix Ecke foodsharing.at	 



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien



1200 Brigittenau

	Le+O Pfarre St. Johann Kapistran Forsthausgasse 22	Annahme Fr. 13.30-14.30 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle Weitere Informationen Seite 30	 
	Fair-Teiler Boulderbar Wien Hannovergasse 21	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-23 Uhr, Sa., So., Feiertag 9-22 Uhr Kühlschrank im Lokal foodsharing.at	 

1210 Floridsdorf

	FOODPOINT Floridsdorf Pragerstraße 142a Sozialmarkt des Vereins Start-Up	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-17, Sa. 10-15 Uhr Kontakt: Waltraud Schuhmeister, floridsdorf@verein-startup.at, 0664 1246835 verein-startup.at	 
	Sozialmarkt Frömmelgasse Frömmelgasse 31 Sozialmarkt des Arbeiter-Samariter-Bundes Österreichs	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-14 Uhr Kontakt: sozialmarkt@samariter.at, 01 22 144-44	
	Le+O Pfarre Gartenstadt Galvanigasse 3	Annahme Do. 8-9.30 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle Weitere Informationen Seite 30	 
	Lager Le+O – Lebensmittel und Orientierung Heinrich von Buol Gasse 10	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-16 Uhr Telefonische Voranmeldung unter 01 257 12 15 oder 0664 889 52 861, eva.schwaiger@caritas-wien.at	 
	Fair-Teiler VHS Großfeldsiedlung Kürschnergasse 9	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9-19 Uhr (Änderungen in den Ferien) Kühlschrank neben dem Kaffeeautomat foodsharing.at	 
	Fair-Teiler Vetmeduni Vienna Veterinärplatz 1	Eröffnung Juni 2019 foodsharing.at	 



Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien

1220 Donaustadt			
	Sozialmarkt Wien Donaustadt Ullreichgasse 13 Sozialmarkt des Vereins Sozialmarkt Wien	Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10-14.30 Uhr Kontakt: alexander.schiel@sozialmarkt.com, office@sozialmarkt.com, 0676 69 44 89 1	 
	Le+O Pfarre Aspern St. Martin Asperner Heldenplatz 9	Annahme: Mo. 12-14 bei der Le+O-Ausgabestelle, Mo.-Fr. 8-12 und Do. 8-12 und 15-19 Uhr bei der Pfarrkanzlei Weitere Informationen Seite 30	 
	Fair-Teiler Stadtteilmanagement Seestadt Aspern Hannah-Arendt-Platz 1	Öffnungszeiten: Mo. 9-13, Di. 9-13 und 14-18 Uhr, Do. 9-13 und 14-19 Uhr, Fr. 13-17 Uhr Kühlschrank nach dem Eingang rechts foodsharing.at	 
	Seefeldler Fair-Teiler Seefeldergasse 50	Öffnungszeiten nach Rücksprache: 0664 33 28 915 Fair-Teiler im Garten ohne Kühlmöglichkeit foodsharing.at	 
	Fair-Teiler VHS Donaustadt Bernoullistraße 1	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-19.30 und Fr. 9-19 Uhr Kühlschrank im Foyer neben dem Eingang zur Bibliothek foodsharing.at	 



Fair-Teiler



Soziale Einrichtung



Sozialmarkt



Annahme von Betrieben



Annahme von Privat

Standorte zur Lebensmittelabgabe in Wien



1230 Liesing			
	Le+O Pfarre Erlöserkirche Endresstraße Endresstraße 57a	Annahme Mi. 9-10 Uhr bei der Le+O-Ausgabestelle, Di. 16-18, Do. 10-12 und 16-18 Uhr bei der Pfarrkanzlei Weitere Informationen Seite 30	
	Logistikzentrale der Wiener Tafel - TafelHaus Laxenburgerstraße 365, Wien Inzersdorf, Stand C18	Weitere Informationen Seite 29	
	Fair-Teiler VHS Liesing Liesinger Platz 3	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-19 Uhr, Fr. 9-14 Uhr Kühlschrank am Gang im 2. Stock foodsharing.at	
	Fair-Teiler VHS Erlaa (Dacapo) Putzendoplergasse 4	Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9-19 und Fr. 9-14 Uhr (Änderungen ev. in den Ferien) Kühlschrank beim Eingang foodsharing.at	



Einrichtungen und Initiativen

Soziale Einrichtungen und Initiativen zur Übernahme von Lebensmitteln

Im folgenden Kapitel werden soziale Einrichtungen und Initiativen beschrieben, die derzeit in Wien aktiv sind und genusstaugliche bzw. verwertbare Lebensmittel von gewerblichen wie privaten Spendern übernehmen und größtenteils an bedürftige Menschen weitergeben. Die meisten der Initiativen übernehmen ausschließlich Waren von Unternehmen. Warenannahmen von Privatpersonen bilden die Ausnahme, daher sollte vorher Kontakt aufgenommen werden. Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse werden auch lose in geeigneten Transportbehältern übernommen.

Dachverband SOMA Österreich & Partner



SOMA Österreich & Partner versorgt rund 35 Sozialmärkte in Österreich und ist für die zentrale Warenakquise und Logistik zuständig. In Wien gibt es drei Mitgliedsorganisationen mit insgesamt sechs Partnermärkten: Wiener Hilfswerk, Samariterbund und VinziMarkt. Die Mitglieder des Dachverbandes SOMA sind gemeinnützige Vereine oder Gesellschaften und richten sich nach den klaren Richtlinien bezüglich Preisgestaltung und Berechtigungen, Lebensmittelhygiene und Abwicklung. Die von Handel und Industrie kostenlos zur Verfügung gestellten Waren werden Menschen, die an der Armutsgrenze oder darunter leben, in den SOMA-Märkten zu symbolischen Preisen angeboten.

Koordinierung Waren- und Produktspenden:

SOMA Österreich & Partner – Warenabgabe/Zentrallogistik (c/o Wiener Hilfswerk)
1070 Wien, Schottenfeldgasse 29
Sandra Simonis, 0664 111 43 27, sandra.simonis@wiener.hilfswerk.at
office@somaundpartner.at

SOMA Sozialmärkte des Wiener Hilfswerks



Das Wiener Hilfswerk betreibt zwei Sozialmärkte: SOMA Neubau und SOMA Ottakring. Das Engagement ehrenamtlicher Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ist ein wichtiger Bestandteil der Sozialmärkte.

Warenannahme erfolgt durch Dachverband SOMA Österreich & Partner:

Alfred Malek
alfred.malek@wiener.hilfswerk.at
0664 8259697, office@somaundpartner.at
www.hilfswerk.at/wien/soziale-angebote/sozialoekonomischer-betrieb/soma-sozialmaerkte



Sozialmärkte des Arbeiter-Samariter-Bundes Österreich



Der Samariterbund betreibt vier Sozialmärkte, je einen im 10. Bezirk (Sozialmarkt Gellertgasse), 12. Bezirk (Sozialmarkt Böckhgasse), 15. Bezirk (Sozialmarkt Pillergasse) und 21. Bezirk (Sozialmarkt Frömmgasse).

Leitung Sozialmärkte und Warenannahme:

Arbeiter-Samariter-Bund Österreichs,
 ASBÖ Floridsdorf-Donaustadt GmbH, Wallenberggasse 2, 1222 Wien
 Georg Jelenko (Leitung Sozialmärkte)
 0664 8496432, georg.jelenko@samariter.at
www.samariterbund.net/soziales/sozialmaerkte

VinziMarkt Wien



Der VinziMarkt ist Teil der Vinzenzgemeinschaft HI. Elisabeth und verkauft Waren, die sonst weggeworfen werden, um maximal 30 % des Normalwertes.

Leitung VinziMarkt Wien und Warenannahme:

Haufiggasse 4a, 1110 Wien
 Angela Proksch (Marktleitung), 0699 150 185 43
 Annahmezeiten: Mo.-Fr. 6-13 Uhr
 vinzimarkt.wien@vinzi.at
www.vinzi.at/de/vinzimarkt-wien

Informationen zur Warenannahme



Von wem	Annahme nur von Betrieben 
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung Angenommen werden auch Waren kurz vor dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. kurz danach. • Hygieneartikel • Haushaltswaren wie Waschmittel
Wieviel	Keine Mengenbeschränkung
Wie	Abholung mit eigenen Fahrzeugen oder in Kooperation mit Speditionsunternehmen



Einrichtungen und Initiativen

Sozialmarkt Wien



Der Sozialmarkt Wien ist ein gemeinnütziger Verein, der an drei Standorten Sozialmärkte betreibt: 10. Bezirk (Sozialmarkt Wien Favoriten), 16. Bezirk (Sozialmarkt Wien Ottakring) und 22. Bezirk (Sozialmarkt Wien Donaustadt).

Leitung Sozialmarkt Wien und Warenannahme:

1230 Wien, Anton Baumgartner Straße 125/3/37
Alexander Schiel (Vereinspräsident), 0676 694 48 91
alexander.schiel@sozialmarkt.com
www.sozialmarkt.com

Verein Start-Up – FOODPOINT Sozialmärkte



Der Verein START UP ist ein privater, gemeinnütziger Verein und betreibt FOODPOINT Sozialmärkte im 12. Bezirk (FOODPOINT Meidling), 17. Bezirk (FOODPOINT Hernals) und 21. Bezirk (FOODPOINT Floridsdorf). Der Standort in Floridsdorf dient auch als Sortier- und Verteilzentrum, Lager und Ladestation für den **mobilen FOODPOINT**, die erste mobile Lebensmittelsammel- und Ausgabestelle bzw. den ersten mobilen Sozialmarkt in Wien.

Kontakt Warenannahme:

1170 Wien, Hernalser Hauptstraße 116
Christian Csincsics, 0664 124 68 41 oder 01 397 99 80 (Büro)
office@verein-startup.at
www.verein-startup.at/Verein-START-UP

Informationen zur Warenannahme

Informationen zur Warenannahme	
 	
Von wem	Annahme von Betrieben und Privatpersonen  
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung • Hygieneartikel • Güter des täglichen Bedarfs wie Waschmittel • Kleidung (in gutem Zustand, auch von Privatpersonen)
Wieviel	Keine Mengenbeschränkung
Wie	Abholung mit eigenen Fahrzeugen. Bei Anlieferung in die Sozialmärkte werden auch Waren von Privatpersonen angenommen.



Wiener Tafel – der Verein für sozialen Transfer



Die Wiener Tafel widmet sich der Logistik und dem sozialen Transfer von geretteten Lebensmitteln. Es werden Spenden von zahlreichen Produktionsbetrieben, Märkten oder Lebensmittelhandel abgeholt und an Sozialeinrichtungen weitergegeben. Die Wiener Tafel rettet bis zu drei Tonnen Lebensmittel pro Tag und versorgt damit aktuell etwa 120 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien. Informationen unter www.wienertafel.at.

Ablauf Warenspende:

1. Kontaktaufnahme Logistikzentrale
2. Mitteilung der Artikel, Größenordnung, Stückzahl, Verpackungseinheit und Haltbarkeitsdauer
3. Terminvereinbarung für die Abholung vor Ort bzw. Anlieferung zum TafelHaus
4. Wiener Tafel übernimmt Verladung, Transport und Auslieferung an die Sozialeinrichtungen

TafelHaus am Großmarkt Wien, Lebensmittel-Verteil-Zentrum:

1230 Wien, Laxenburgerstraße 365 in Inzersdorf, Stand C18
Anlieferung und Abholung, 200 m² samt Lagerhalle, Kühlhaus und Profi-Küche

Koordinierung Warenannahme über Logistikzentrale:

1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 2-4,
Mo.-Do. 8.30-16 Uhr, Fr. 8.30-13.30 Uhr
Karl-Anton Goertz (Warenannahme), Robert Koncsek (Logistik)
01 236 56 87-010 oder -007, Mobil: 0650 901 00 34 oder 35
karlanton.goertz@wienertafel.at, logistik@wienertafel.at

Informationen zur Warenannahme



Von wem	Annahme nur von Betrieben 
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung Ausgenommen sind Waren mit Verbrauchsdatum z. B. roher Fisch, Fleisch. • Hygieneartikel • Güter des täglichen Bedarfs wie Waschmittel • Nach Rücksprache auch andere Artikel wie Spielwaren etc.
Wieviel	Keine Mengenbeschränkungen. Größere Mengen können direkt ins TafelHaus, kleinere Mengen nach Absprache in die Logistikzentrale geliefert werden.
Wie	Abholung mit vereinseigenen Fahrzeugen mit Kühl- und Tiefkühlmöglichkeit oder in Kooperationen mit Speditionen



Einrichtungen und Initiativen

Le+O – Lebensmittel und Orientierung



Le+O
Lebensmittel
und
Orientierung

Gemeinsam mit Wiener Pfarren wurde 2009 das Caritas Projekt Le+O – Lebensmittel und Orientierung ins Leben gerufen. Durch Sachspenden von Handel und Produzenten werden armutsbetroffene Menschen in Wien und Niederösterreich unterstützt. Jede

Woche werden über 14 Tonnen gespendete Lebensmittel von rund 70 KooperationspartnerInnen in Wien und Niederösterreich abgeholt, sortiert und an die 17 Ausgabestellen, davon 16 in Wien, geliefert.

Warenannahme und Logistik:

1210 Wien, Heinrich von Buol Gasse 10

Le+O Lager mit Stellfläche für 100 Paletten sowie Kühl- und Tiefkühlungsmöglichkeit

Mo.-Fr. 9-15 Uhr

Telefonische Voranmeldung unter 01 257 12 15 oder 0664 889 52 861

Mag.^a Eva Schwaiger, Leitung: eva.schwaiger@caritas-wien.at

Elvira Elkaz, Stv. Leitung und Logistik: elvira.elkaz@caritas-wien.at

www.caritas-leo.at/unsere-hilfe/ausgabestellen

www.caritas-leo.at/spenden/sachspenden/abgabe-von-kleinspenden

Informationen zur Warenannahme

Le+O
Lebensmittel
und
Orientierung

Von wem	Annahme von Betrieben und Privatpersonen  
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung • Hygieneartikel • Artikel zur Körperpflege und Waschmittel
Wieviel	Keine Mengenbeschränkungen
Wie	<p>Von Betrieben: Anlieferung nach telefonischer Vereinbarung ins Le+O Lager, Abholung von den Unternehmen mit eigenen Fahrzeugen der Caritas</p> <p>Von Privatpersonen: Abgabe beim Le+O Lager oder in Kleinmengen bei den angeführten Pfarren. Eigene Fahrzeuge mit Tiefkühl- und Kühlmöglichkeiten vorhanden</p>



Team Österreich Tafel



Das Projekt Team Österreich Tafel (TÖT) ist eine Kooperation vom Österreichischen Roten Kreuz und Hitradio Ö3. Ehrenamtliche Helfende sammeln nicht mehr verkäufliche, aber einwandfreie Lebensmittel ein, die von Unternehmen kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Noch am selben Tag werden die Waren an bedürftige Menschen ausgegeben. Die Tätigkeit der TÖT erfolgt in Wien in Abstimmung und Kooperation mit Le+O der Caritas, in den Bezirken werden die Ausgabestellen der Pfarren genutzt.

Abwicklung Sachspenden über das Österreichische Rote Kreuz:

Saša Stepanovic, 01 58 900 516 oder 0664 12 18 828

sasa.stepanovic@roteskreuz.at

Kontaktaufnahme bezüglich Warenspenden auch über Webformular:

our.orf.at/mailform/oe3mail_toetafel

Weitere Infos unter oe3.orf.at/teamoesterreich/stories/mithelfenteamoesterreich

Ablauf: Vereinbarungen mit Filialleitung über Zeitpunkt, Ort und in welchen Gebäuden die Lebensmittel abgeholt bzw. zugestellt werden können

Informationen zur Warenannahme



Von wem	Annahme nur von Betrieben 
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung • Babyartikel • Kosmetika, Hygieneartikel • Haushaltswaren wie Waschmittel
Wieviel	Keine Mengenbeschränkung, die Menge bestimmt die Art der Abholung
Wie	Abholung der TÖT mit ehrenamtlichen HelferInnen ausschließlich an Samstagen. Größere Mengen (ab 1 Palette) können über das Rote Kreuz und Speditionen auch während der Woche abgeholt werden.



Einrichtungen und Initiativen

Wiener Bedarfshilfe



Wiener Bedarfshilfe
„wir helfen mit herz“

Die Wiener Bedarfshilfe e.V. „Wir helfen mit Herz“ ist ein Verein, der mit ungefähr 100 engagierten Freiwilligen Lebensmittel rettet und sie an Bedürftige ausgibt. Das Angebot richtet sich ausschließlich an sozial benachteiligte Menschen.

Kontakt Warenspenden:

Standort Vereinslokal mit kleinem Lager:

Längenfeldgasse 68, 1120 Wien

Viktoria Tobias (Vereinsgründerin, Obfrau und Leitung), 0660 479 98 78

Mo.-Fr. 13-15 Uhr

office@wiener-bedarfshilfe.at

www.wiener-bedarfshilfe.at

Informationen zur Warenannahme	
 Wiener Bedarfshilfe <i>„wir helfen mit herz“</i>	
Von wem	Annahme nur von Betrieben 
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung • Hygieneartikel • Artikel zur Körperpflege und Waschmittel
Wieviel	Keine Mengenbeschränkungen
Wie	Abholung durch Ehrenamtliche in Privatautos, Abgabe im Vereinslokal in Absprache mit Frau Tobias



Allesverwerter – Verein für sozial benachteiligte Menschen



Allesverwerter – Verein für sozial benachteiligte Menschen hat sich zum Ziel gesetzt, bereits vorhandene Ressourcen, die der Handel und die Industrie nicht mehr verwerten können, zu nutzen und damit vor der Vernichtung zu bewahren.

Kontakt Warenspenden:

Standort Vereinslokal und Sozialmarkt:

Herzgasse 4, 1100 Wien

Mo.-Fr. 10-16, Sa. 10-14 Uhr

Andrea und Gerhard Kotesovec

0699 17795928, allesverwerter@gmx.at

www.allesverwerter.at

Informationen zur Warenannahme

Von wem	Annahme nur von Betrieben 
Was	<ul style="list-style-type: none"> • Genusstaugliche Lebensmittel in Originalverpackung • Kosmetika, Hygieneartikel • Güter des täglichen Bedarfs • Textilien (neuwertig)
Wieviel	Keine Mengenbeschränkung, Lager vorhanden
Wie	Abholung mit vereinseigenem Transportbus, Kühlboxen vorhanden, Anlieferungen möglich



Einrichtungen und Initiativen

Foodsharing



Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Foodsharing organisiert sich über die Online-Plattform foodsharing.at. Dort können sich alle, die Lebensmittel weitergeben oder retten wollen, vernetzen und organisieren. Die direkte Weitergabe von Lebensmitteln unter Privatpersonen (Foodsharer) ist nach Anmeldung auf der Plattform oder über die Facebook Gruppe „Foodsharing Wien“ möglich. Die Abholung von Lebensmitteln von Betrieben erfolgt durch Foodsaver (nach einer Basiseinschulung). Foodsaver holen Lebensmittel und Speisen ab und verteilen diese an Vereine, Fair-Teiler-Kühlschränke und soziale Projekte oder stellen Informationen über die Verfügbarkeit auf foodsharing.at/essenskoerbe online. Alle Abholer unterschreiben eine Rechtsvereinbarung mit Haftungsausschluss, in der sie sich unter anderem zur Einhaltung der hygienischen Richtlinien bei Lagerung und Transport der Waren verpflichten und Verantwortung über die genießbarkeit übernehmen.

Kontakt Warenspenden:

wien@foodsharing.network oder wien.stadt@foodsharing.network

BotschafterInnen-Forum Wien

foodsharing.at

Informationen zur Warenannahme	
Von wem	Produzenten, Einzel- und Großhandel, Bäckereien, Gastronomiebetriebe (foodsaver – Abholung von Betrieben, foodsharing unter Privatpersonen)  
Was	Genusstaugliche Lebensmittel und Speisen
Wieviel	Keine Mengenbeschränkung, aber keine zentralen Räumlichkeiten und Lagerkapazitäten
Wie	Abholung und Transport mit Autos und Lastenfahrräder durch Foodsaver

