



Online-Kurzdialogtreffen
Dialogforum Private Haushalte 2.0

Vortrag Zero Waste Austria & ToNoWaste
02.07.2026

Zero Waste Austria

www.zerowasteaustria.at



Verein zur Schonung von Ressourcen

Vereinsgründung: 2017 // Vereinssitz: Wien

Zero Waste Austria...

- bringt Menschen zusammen,
- informiert über Zero Waste, Kreislaufwirtschaft und Klimaschutz,
- macht Lust auf ressourcenschonenden Lebensstil,
- schafft Bewusstsein für nachhaltiges Verhalten,
- und zeigt, wie man Zero Waste umsetzt.



Zero Waste
Austria

Vision & Mission

Ein ressourcenschonender Umgang mit unserem Planeten

- Gemeinsam lernen, handeln, verändern - für eine gerechte Gesellschaft und den respektvollen Umgang mit unseren Ressourcen.
- Wissen teilen, Wandel gestalten
Durch Bildung, Dialog und aktive Beteiligung fördern wir einen bewussten Umgang mit Ressourcen und zeigen konkrete Wege auf, um Zero Waste im Alltag und in der Wirtschaft zu verankern.



Unsere Community

- Private Mitgliedschaften
- Partnerschaften mit Unternehmen
- Newsletter
- [Website](#)
- [Blog](#)
- Social Media:
 - [Instagram](#)
 - [Facebook](#)
 - [LinkedIn](#)



Members



Sponsor



Supporter



Unsere Veranstaltungen

- Schulworkshops
- Business Workshops in Unternehmen
- Grätzltouren
- DIY Workshops
- Netzwerktreffen
- Community Events



A stylized illustration of two plant stems. The stem on the left is green and has a large, orange, teardrop-shaped leaf. The stem on the right is also green and has a smaller, yellow, teardrop-shaped leaf. Both leaves have a green outline and a white inner section.

ToNoWaste

www.tonowaste.eu

EU-Projekt

Laufzeit: Oktober 2022 bis Februar 2027

Towards a New Zero Food Waste Mindset Based on Holistic Assessment (ToNoWaste) ist ein europäisches Forschungsprojekt, das erfolgreiche Ansätze zur Vermeidung und Reduktion von Lebensmittelverlusten und Lebensmittelverschwendung entwickelt und untersucht.

Ziel: wissenschaftlich basiertes Framework und Best Practices entlang der ganzen Lieferkette zusammenbringen, um nachhaltigere Entscheidungen in Bezug auf Lebensmittelproduktion und -konsum treffen zu können



Vorstellung des Projekts

20 Institutionen aus 7 Ländern:

- Leitung: Spanien
- Partner*innen aus Schweden, Norwegen, Niederlande, Griechenland, England, Österreich

Österreichische Partner*innen:

- ÖAW - Österreichische Akademie der Wissenschaften
- akaryon
- Caritas
- STRATECO
- Perspektive Handel
- Bio Austria / Bio Ernte Steiermark
- Zero Waste Austria



Allgemeine Informationen

Generierung fehlender Daten entlang der gesamten Lieferkette

- Pilot-Cities: Valencia, Wien, Graz
 - Es werden Aktionen umgesetzt, um Daten zu generieren, Best Practices herauszufiltern und Bewusstsein zu schaffen.
 - Datensammlung für Konsument*innen über ToNoWaste-App





ToNoWaste x Zero Waste Austria

www.tonowaste.eu

Pilotaktion Zero Waste Austria

Zero Waste goes Schools - Thema *Food Waste*:

- Schulworkshops zum Thema Food Waste im September 2025 und Mai 2026
- Datenerhebungen bei Schüler*innen plus Familien vor und nach dem Workshops
 - 1 Woche vor dem Workshop - 1 Woche nach dem Workshop - 3 Wochen nach dem Workshop

3 Gruppen:

- 1. Gruppe: Kontrollgruppe > kein Workshop
- 2. Gruppe: Workshop
- 3. Gruppe: Workshop & zusätzliche Materialien (weiterführende Infos zur Haltbarkeit & Zero Waste Rezeptideen)

Pilotaktion Zero Waste Austria

Anleitung zur Sammlung von Obst- & Gemüseabfällen

- 3x je eine Woche getrennte Sammlung von Obst- & Gemüseabfällen (getrennte Müllsäcke!)
- 3x (am Ende jeder Woche) Wiegen von Obst- & Gemüseabfälle & Beantwortung eines Online-Fragebogens (ToNoWaste-App)
- Sammlung von essbaren Obst- & Gemüseteilen (keine Sammlung von nicht-essbaren Teilen, z.B. Schalen, Verpackungen)

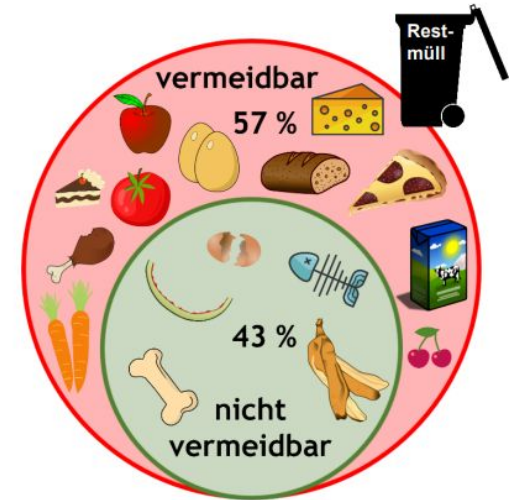


Abbildung 2: Vergleich vermeidbare und nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle im österreichischen Restmüll (eig. Darstellung)

Pilotaktion Zero Waste Austria

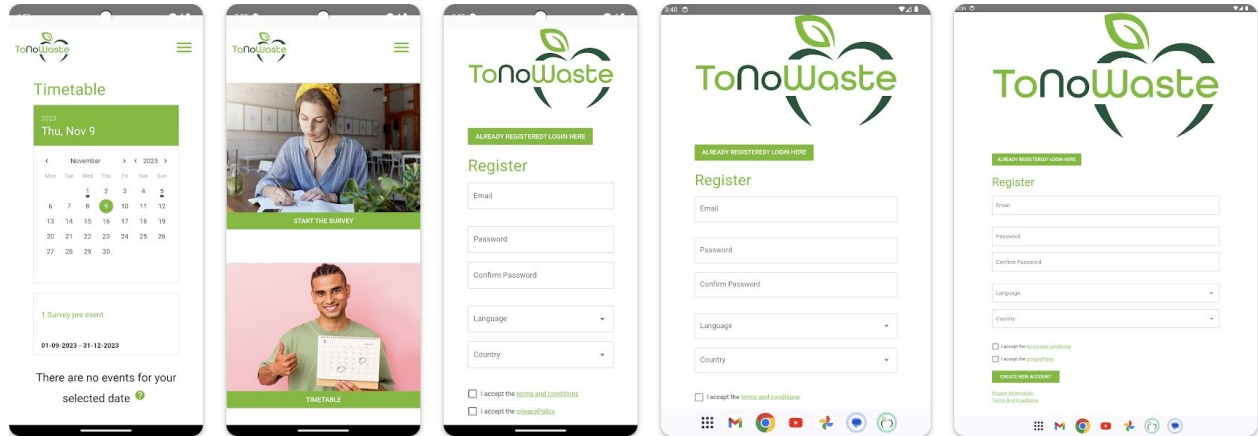
Umfrage mit Fragestellungen zu:

- Persönliche Daten (Alter, Geschlecht, Personen im Haushalt)
- Lebensmittelverbrauch & Lebensmittelverschwendung (generierte Daten durch das Wiegen)
- Wissen & Umgang mit Lebensmittelverschwendung (z.B. MHD, Haltbarkeit, Nutzen der Sinne)
- Motivation zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung



ToNoWaste-App

Mobil als App oder an Desktop



A stylized illustration of two plant stems. The left stem is taller and has a large, orange, teardrop-shaped leaf with a green outline. The right stem is shorter and has a smaller, yellow, teardrop-shaped leaf with a green outline. Both stems are green and have a slight curve.

Fragen?

www.zerowasteaustria.at



Zero Waste
Austria

Zero Waste Austria

Verein zur Schonung von Ressourcen

c/o HHP GmbH

Am Heumarkt 13

1030 Wien

www.zerowasteaustria.at

www.zerowasteaustria.at

