Abfallvermeidungsprojekt:

Kühlwagen für den Transport vor dem Müll bewahrter Lebensmittel

Fördernehmer: Österreichisches Rotes Kreuz Landesverband NÖ

Projektlaufzeit: 18.09.2024 bis 30.04.2026

Kategorie(n): Weitergabe von Lebensmitteln an sozio-ökonomische Einrichtungen

Projektart: Sachkostenprojekt

Mit der Anschaffung eines Kühlfahrzeugs wurde die logistische Infrastruktur der Team Österreich Tafel an der Bezirksstelle Brunn am Gebirge entscheidend verbessert. Das Projekt zielte darauf ab, die Kühlkette beim Transport geretteter Lebensmittel sicherzustellen und dadurch größere Mengen frischer und verderblicher Waren vor der Entsorgung zu bewahren.

Seit ihrer Gründung im Jahr 2019 stützte sich die Team Österreich Tafel auf ein umgebautes Rettungsfahrzeug, das nur eingeschränkte Möglichkeiten für den Transport temperaturempfindlicher Lebensmittel bot. Kühlboxen und Kühlakkus ermöglichten zwar die Mitnahme frischer Waren, erwiesen sich im laufenden Betrieb jedoch als unpraktisch und arbeitsintensiv.

Mit der Anschaffung eines Kühltransporters konnte dieses Provisorium durch eine professionelle Lösung ersetzt werden. Das größere Ladevolumen und die integrierte Kühltechnik erleichtern die Abholung von Lebensmitteln bei den 31 Kooperationspartnern und ermöglichen einen sicheren Transport von Obst, Gemüse, Milchprodukten sowie anderen leicht verderblichen Lebensmitteln. Gleichzeitig wurden Transportwege optimiert, mehrfache Be- und Entladevorgänge reduziert und die Arbeitsabläufe für die freiwilligen Mitarbeitenden deutlich vereinfacht. Dadurch konnte die Zusammenarbeit mit den Partnerbetrieben ausgebaut und die Übernahme größerer Lebensmittelmengen ermöglicht werden.

Die Auswirkungen des Projekts zeigen sich unmittelbar in den geretteten Lebensmittelmengen. Durch die Anschaffung des Kühlfahrzeugs konnten die Mengen an Lebensmittel, die pro Woche übernommen werden konnten, erheblich gesteigert werden. Dadurch können rund 150 Tonnen Lebensmittel pro Jahr gerettet werden und an Menschen in schwierigen Lebenssituationen weitergegeben werden. Neben der direkten Abfallvermeidung verbessert das Projekt auch die Lebensmittelsicherheit, da die Kühlkette über den gesamten Transportweg eingehalten werden kann. Das Projekt verdeutlicht somit, dass eine professionelle Kühl- und Transportinfrastruktur eine zentrale Voraussetzung für wirksame Lebensmittelrettung ist und sowohl ökologischen als auch sozialen Mehrwert schafft.