

PROJEKTTITEL: FOODSAVERKIDS

PROJEKTLÉITUNG: BUSINESS UPPER AUSTRIA-OÖ WIRTSCHAFTSAGENTUR GMBH

LAUFZEIT: 01.05.2026 - 31.10.2028

Welche Möglichkeiten bietet Ihr Projekt für Pädagoginnen und Pädagogen, die einen Kooperationszuschuss beantragen möchten?

Tag für Tag landen wertvolle Lebensmittel im Müll – obwohl sie noch genießbar wären oder sinnvoll weiterverarbeitet werden könnten. Das Projekt bringt Schule, Forschung und Betriebe zusammen und zeigt Kindern: Wissenschaft beginnt beim Jausenbrot.

In Haushalten, Schulen und Betrieben entstehen viele Lebensmittelreste, deren Nutzung bisher unzureichend ist. Gleichzeitig wächst das Interesse von Kindern und Jugendlichen an Forschung, Technologie und Innovation (FTI), jedoch fehlt oft der Praxisbezug, insbesondere bei Nachhaltigkeitsthemen. Das Projekt verknüpft praktische Forschung, digitale Tools, kreative Methoden und gesellschaftliches Lernen. Schüler:innen führen experimentelle Workshops zu Fermentation, Bokashi-Kompostierung und Mikrobiologie durch, integrieren Citizen-Science-Aktivitäten und entwickeln eigene Ideen gegen Food Waste. Speziell beleuchtet das Projekt die mikrobiell-enzymatische Fermentation zur Aufwertung regionaler Nebenprodukte und zur effizienten Reststoffverwertung. Partnerschaften mit lokal ansässigen Betrieben demonstrieren nachhaltige Praxis und technologische Innovationen zur Lebensmittelabfallreduktion.

Nachhaltigkeit ist dabei ein integraler Bestandteil, mit Fokus auf Kreislaufwirtschaft, Klimaneutralität und sozialer Inklusion. Das Projekt setzt auf breite Dissemination über Ausstellungen, Medien und digitale Plattformen. In Zusammenarbeit mit der Kunstuniversität entwickeln die Schulen Formate, in denen komplexe Forschungsdaten aus den eigenen Erhebungen grafisch, visuell und künstlerisch übersetzt werden – etwa durch Visualisierungen, Installationen oder kreative Präsentationen –, sodass wissenschaftliche Ergebnisse anschaulich vermittelt und für eine breite Öffentlichkeit verständlich und erlebbar gemacht werden.

Die regionalen, interdisziplinären Kooperationen im Konsortium stärken lokale Innovationskraft, Sichtbarkeit und berufliche Perspektiven für Jugendliche. Die Kombination von experimenteller Forschung, digitalen Innovationen und künstlerisch-gestalterischer Bildung macht FOODSaver Kids zu einem innovativen Projekt für nachhaltige Bildung und Kreislaufwirtschaft im Lebensmittelbereich.

PROJEKTPARTNER:INNEN

- Konsortium:
 - Business Upper Austria - OÖ Wirtschaftsagentur GmbH
 - FH OÖ Forschungs und Entwicklungs GmbH
 - Kunstuniversität Linz, Institut für Kunst und Bildung
 - Honeder Naturbackstube GmbH
 - Winkler Markt KG
- Schulische Bildungseinrichtung:
 - HTL für Lebensmitteltechnologie
 - Ferdinand Hüttner Mittelschule

- MS 6 Wels - Vogelweide
- Volksschule St. Ulrich im Mühlkreis
- VS10 Linz

PROJEKTZIELE

- Das Projekt FOODSaver Kids verfolgt das Ziel, Kinder und Jugendliche für Forschung, Technologie und Innovation im Bereich Kreislaufwirtschaft und Lebensmittelverschwendung zu begeistern und dabei nachhaltiges Denken sowie Gendergerechtigkeit zu fördern.
- Schülerinnen und Schüler lernen, eigenständig mit wissenschaftlichen Methoden zu arbeiten, indem sie Daten erheben, auswerten und interpretieren. Gleichzeitig werden sie für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert und erproben praktische Lösungen wie Fermentation oder Bokashi. Durch praxisnahe Experimente, moderne Technologien und Citizen-Science-Ansätze erhalten sie Einblicke in aktuelle Forschungs- und Innovationsmethoden.
- Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Förderung von Kreativität, Problemlösungskompetenz und Peer-to-Peer-Lernen, etwa durch die Zusammenarbeit mit HTL-Schüler:innen. Gleichzeitig werden Genderaspekte bewusst integriert und berufliche Perspektiven in Forschung und Lebensmitteltechnologie aufgezeigt.
- Darüber hinaus stärkt das Projekt nachhaltige Verhaltensweisen im Alltag sowie die Kooperation zwischen Schulen, Forschungseinrichtungen, Unternehmen und der Kunstuniversität.

WAS PASSIERT IM PROJEKT?

Bitte führen Sie hier kurz an, was Ihr Talente regional Projekt auszeichnet.

Im Projekt FOODSaver Kids arbeiten Schulen gemeinsam mit Forschungseinrichtungen und Unternehmen daran, Lebensmittelverschwendung besser zu verstehen und gezielt zu reduzieren. Schülerinnen und Schüler setzen sich dabei aktiv und praxisnah mit dem Thema auseinander: Sie führen Experimente durch (z. B. zu Fermentationsprozessen oder zur Haltbarkeit von Lebensmitteln), messen und dokumentieren Lebensmittelabfälle im eigenen Schulalltag und lernen Schritt für Schritt, diese Daten systematisch zu erfassen, auszuwerten und zu interpretieren. Auf diese Weise werden sie direkt in wissenschaftliche Arbeitsweisen eingeführt und erleben Forschung als eigenständigen Prozess.

Begleitet wird dieser Lernprozess durch vielfältige Workshops und Exkursionen zu Hochschulen und Betrieben, in denen die Schüler:innen zusätzlich praxisnahe Einblicke erhalten. Dort lernen sie etwa, wie Forschungseinrichtungen an innovativen Lösungen zur Reststoffverwertung arbeiten oder wie Unternehmen durch durchdachte Prozesse und den Einsatz von Technologie Lebensmittelverluste minimieren. Expert:innen aus Wissenschaft und Praxis vermitteln dabei Fachwissen, begleiten die Projekte vor Ort und unterstützen die Schüler:innen bei der Umsetzung ihrer eigenen Fragestellungen.

Ein weiterer zentraler Bestandteil ist die eigenständige Entwicklung von Ideen: Die Schüler:innen leiten aus ihren Beobachtungen konkrete Ansätze zur Vermeidung von Food Waste ab und reflektieren, wie nachhaltige Lösungen im Alltag umgesetzt werden können. Die gewonnenen Erkenntnisse werden anschließend kreativ aufbereitet – etwa durch Datenvisualisierungen, künstlerische Darstellungen oder Ausstellungen – und einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Dadurch wird nicht nur das Verständnis vertieft, sondern auch ein Bewusstsein für die gesellschaftliche Relevanz des Themas geschaffen.

KONTAKT UND INFORMATION FÜR KOOPERATIONSZUSCHÜSSE:

Projektleitung: Mag. Gabriele Wolkerstorfer
Telefonnummer: +43 664 8481270
E-Mail: gabriele.wolkerstorfer@biz-up.at
Web: [FOODSaverKids: Forschung gegen Lebensmittelverschwendung](#)

Nutzen Sie weitere spannende Förderangebote des Bundesministeriums für Innovation, Mobilität und Infrastruktur (BMIMI) zum Thema Menschen in Forschung, Technologie und Innovation:

<https://www.ffg.at/menschen>