

Viktualia Award: Winklermarkt aus Oberösterreich gewinnt für innovative Ansätze gegen Lebensmittelverschwendung

Der sechste VIKTUALIA-Award wurde am 29. September verliehen, um Projekte zu würdigen, die durch kreative Lösungen einen bedeutenden Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen leisten. Die diesjährige Auszeichnung in der Kategorie „Handel mit Lebensmitteln“ ging an den Winklermarkt aus Oberösterreich.

Der Winklermarkt setzt mit seinem Bistro ein herausragendes Beispiel für Regionalität und Nachhaltigkeit. Überschüssige Lebensmittel aus dem Markt werden zu schmackhaften Mittagsmenüs und Gerichten im Glas verarbeitet. Diese innovative Methode erreicht neue Zielgruppen und trägt aktiv zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung bei.

Georg Friedl, Küchenchef des Winklermarktes, zeigt sich stolz: „Für uns ist es eine Herzensangelegenheit, mit unseren Gerichten nicht nur den Kunden ein gutes, sondern auch umweltbewusstes Erlebnis zu bieten. Die Auszeichnung mit dem VIKTUALIA-Award bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind, und motiviert uns, noch mehr Menschen zu inspirieren, Lebensmittel bewusst zu konsumieren und Abfälle zu vermeiden.“

Norbert Rainer, Geschäftsführer des Klimabündnis Oberösterreich, betont: „Der Winklermarkt ist ein Paradebeispiel dafür, wie Unternehmen Verantwortung übernehmen und kreative Lösungen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung entwickeln können. Projekte wie dieses schaffen Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln, stärken nachhaltiges Wirtschaften und sind für alle ein Genuss.“

Mit dem VIKTUALIA-Award setzt das Klimabündnis Österreich im Auftrag des BMLUK ein starkes Zeichen im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

Auf dem Foto: v. l. n. r.: Georg Strutz (Geschäftsführer Winklermarkt), Georg Friedl (Küchenchef Winklermarkt), Norbert Rainer (Geschäftsführer Klimabündnis OÖ)

Fotocredit: Klimabündnis OÖ