

FOODSaver Kids

Forschen, Anwenden, Verändern – Mit Technologie und Kreislaufwirtschaft Lebensmittelabfälle intelligent reduzieren

Programm / Ausschreibung	KS 24/26, Menschen in FTI 2025, Talente regional 2025	Status	laufend
Projektstart	01.05.2026	Projektende	31.10.2028
Zeitraum	2026 - 2028	Projektlaufzeit	30 Monate
Barwert der Projektförderung	€ 129.667		
Keywords	Lebensmittel, Lebensmittelverschwendung, Food Waste, Nachhaltigkeit, Fermentation, Kreislaufwirtschaft,		

Projektbeschreibung

Das Projekt FOODSaver Kids im Rahmen „Talente regional 2025“ adressiert das globale Problem der Lebensmittelverschwendung mit Fokus auf nachhaltige Bildung in Oberösterreich. 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. Peer-to-Peer-Learning mit HTL-Schüler:innen fördert eine geschlechtergerechte Beteiligung und Chancengleichheit.

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. Die Aktivitäten sind alters- und geschlechtergerecht gestaltet, um gleiche Chancen zu gewährleisten und typische Geschlechterrollen zu hinterfragen. Das Projekt setzt auf breite Dissemination über Ausstellungen, Medien und digitale Plattformen.

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.

Abstract

The FOODSaver Kids project, part of 'Talente regional 2025', addresses the global problem of food waste with a focus on

sustainable education in Upper Austria. Households, schools and businesses produce a lot of food waste, which has not been utilised sufficiently to date. At the same time, children and young people are becoming increasingly interested in research, technology and innovation (RTI), but there is often a lack of practical relevance, especially when it comes to sustainability issues. The project combines practical research, digital tools, creative methods and social learning. Pupils conduct experimental workshops on fermentation, bokashi composting and microbiology, integrate citizen science activities and develop their own ideas for combating food waste. Peer-to-peer learning with HTL pupils promotes gender-equitable participation and equal opportunities.

The project specifically highlights microbial-enzymatic fermentation for the valorisation of regional by-products and efficient waste recycling. Partnerships with local businesses demonstrate sustainable practices and technological innovations for reducing food waste. Sustainability is an integral part of this, with a focus on the circular economy, climate neutrality and social inclusion. The activities are designed to be age- and gender-appropriate in order to ensure equal opportunities and challenge typical gender roles. The project relies on broad dissemination through exhibitions, media and digital platforms.

The regional, interdisciplinary collaborations within the consortium strengthen local innovation, visibility and career prospects for young people. The combination of experimental research, digital innovations and art and creative education makes FOODSaver Kids an innovative project for sustainable education and the circular economy in the food sector.

Projektkoordinator

- Business Upper Austria - OÖ Wirt- schaftagentur GmbH

Projektpartner

- FH OÖ Forschungs & Entwicklungs GmbH
- Honeder Naturbackstube GmbH
- Universität für künstlerische und industrielle Gestaltung Linz Institut für Kunst und Bildung
- Winkler Markt KG