



Innovation und Kreativität durch gerettete Lebensmittel

Hast du gewusst, dass in Österreich jährlich 168.000 Tonnen
verpackter und unverpackter Lebensmittel weggeworfen werden?

An dieser Tatsache könnte man verzweifeln, oder ins sinnvolle Tun kommen. Wie Elke Oberhauser, die Initiatorin des in Kärnten gegründeten Integrationsprojektes „Best of the Rest.“ Elke Oberhauser und ihr Mann Bernhard verfügen beide über viel Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Gemeinsam mit vielen engagierten Freiwilligen ist es ihnen ein Herzensanliegen ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung zu setzen.

Der 2015 gegründete Verein Best of the Rest verarbeitet gerettete Lebensmittel zu schmackhaften „Gläsern mit Geschichte“ weiter. Es wird aber auch für oder mit Firmen, Schulen und Institutionen gekocht. Beim Kochen und Verarbeiten werden immer AsylbewerberInnen miteingebunden, wodurch eine lebendige, bunte und sinnvolle Gemeinschaft entsteht.



Gläser mit Geschichte

Wir kochen für Dich

Wastecooking Caterings für Unternehmen, Institutionen, Vereine und Private

Weltweit verbindet uns Menschen kaum etwas mehr, als gemeinsames Essen, Trinken und Feiern.

Der Verein Best of the Rest bereitet auch für Dein Unternehmen kreative, vegetarische Verköstigungen zu. Mitarbeitern und/oder Kunden wird es nicht nur schmecken, sondern gleichzeitig wird ein Beitrag zum wertschätzenden Umgang mit unseren Lebensmitteln geleistet.

Waste-Cooking ist sinnvoll, waste-cooking schmeckt, waste-cooking hilft & macht Sinn!



Wir kochen mit Dir

Unser Verein wird oft in Schulen oder Unternehmen eingeladen, um gemeinsam, aus geretteten Lebensmitteln wertvolle Speisen zu zubereiten. Zusammen mit Menschen aus einem anderen Kulturkreis wird gekocht, gelacht und Wissen und Erfahrung ausgetauscht. Unsere Workshops sind ein Ort voller Lebendigkeit, Freude und Wissensvermittlung. Auf ganz einfache Art und Weise werden so viele Anwendungsbeispiele für Nachhaltigkeit im Alltag vermittelt und mögliche Barrieren vor dem Fremden abgebaut, oder werden gar nicht erst aufgebaut.

Sinnvoll Schenken

Genussvolle Firmengeschenke im eigenen Branding

Der Verein „Best of the Rest“ zeigt einen genussvollen Weg auf, wie aus verschwendeten Lebensmitteln neue Köstlichkeiten entstehen. Bevor Lebensmittel in der Tonne landen, werden diese gemeinsam (mit AsylbewerberInnen) kreativ weiterverarbeitet.

In den sogenannten „Gläsern mit Geschichte“ wird nicht verkaufte Gemüse aus Lebensmittelgeschäften durch Einkochen haltbar gemacht, und dann verkauft.

Der Erlös daraus wird wiederum dazu verwendet, Gemeinschaftsgärten oder Grünflächen für das Gemeinwohl unter

Berücksichtigung der Prinzipien der Permakultur, entstehen zu lassen. Dein Logo, deine Geschichte am Glas Die „Gläser mit Geschichte“ sind für jedes Unternehmen ein innovativer und kreativer Beitrag zu einem nachhaltigen, freudvollen und fairen Miteinander.

Jedes Glas ist anders, ebenso individuell wie wir Menschen. Wenn du möchtest, können diese das gewünschte Firmenbranding oder deine „Geschichte“ tragen.





Möchtest du Dich engagieren?

Best of the Rest sucht:

- Lebensmittelspenden, besonders Obst oder Gemüse zum Einkochen. Diese werden auch gerne abgeholt
- Innovative Firmen und Institutionen, die einen nachhaltigen Beitrag zum Gemeinwohl leisten wollen, in dem sie (gebrandete) Best of the Rest Einmachgläser an Kunden und Mitarbeiter verschenken/weitergeben wollen.
- Vertriebs-Partner, die Best of the Rest „Gläser mit Geschichte“ für den guten Zweck vertreiben wollen.
- Menschen, die ein Teil dieses Projektes werden wollen
- Ein (auch renovierungsbedürftiges) Bauernhaus in Klagenfurt oder Umgebung mit ca. 3 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche
- Einen Bus (auch gebraucht) zum Transport der geretteten Lebensmittel

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Dir

Elke Oberhauser:
T. +43/0664/4907 298
office@bestoftherest.at

Oder unterstützen Sie uns
mit einer Spende: Best of the Rest
Iban: AT 94 b2070 6045 0040 4878
BIC: KSPKAT2XXX

Nähere Infos findest Du zu
BEST OF THE REST auch auf FACEBOOK.



www.bestoftherest.at