**Sponsoren und Partner der Ausstellung FOODPRINTS**

Das Technische Museum Wien freut sich für das Ausstellungsprojekt FOODPRINTS namhafte Unter­nehmen und Förderer gewonnen zu haben. Das Thema Essen und Ernährung ist ein zutiefst menschliches und dennoch steckt oft viel Technologie und Arbeit hinter dem, was wir zu uns nehmen. In diesem Sinne ist es uns eine große Freude, mithilfe unserer Partner und Sponsoren eine so vielfältige, interaktive und umfangreiche Ausstellung möglich zu machen, die das Thema aus allen nur möglichen Blickwinkeln beleuchtet und wichtige Denkanstöße für die Zukunft des Essens bietet.

**Mit Unterstützung vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus**

Wer regional kauft, stärkt die nachhaltige Produktion und die Familienbetriebe der Bäuerinnen und Bauern.

Zu wissen, woher unser Essen kommt, wird für die Konsumentinnen und Konsumenten immer wichtiger. Damit rücken Themen wie Regionalität und Nachhaltigkeit in den Fokus. Die Ausstellung führt Besucherinnen und Besucher genau an diese Themen heran und lässt sie unterschiedliche alltägliche Entscheidungen im Hinblick auf deren Auswirkungen auf Nachhaltigkeit geschmacksnah und interaktiv erkunden.

Insbesondere die junge Zielgruppe zeigt ein gesteigertes Interesse an nachhaltig produzierten Lebens­mitteln. Umso wichtiger ist es, den kommenden Generationen Werkzeuge zur Erkennung von Qualitätsstandards und anerkannten Gütesiegeln in die Hand zu geben und Wissen über moderne und traditionelle Produktionsmethoden zu vermitteln. Einblicke in nachhaltige regionale Produktion können u. a. im Rahmen des vom BMLRT geförderten tasteLABs gewonnen werden – durch Work­shops, die Vorstellung innovativer Produzentinnen und Produzenten und Verkostung regionaler Lebensmittel vor Ort.

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus unterstützt die nachhaltige Produktion genauso wie die regionale Vermarktung. Initiativen des Bundes, wie das Forum „Österreich isst regional“, „Der Bund isst regional“ und der Aktionsplan „Nachhaltige Beschaffung“ schärfen das Bewusstsein für den Wert regionaler und nachhaltiger Lebensmittel.

Mit nachhaltigen Entscheidungen beim Lebensmittelkauf tun Sie sich selbst etwas Gutes!

**Partner Technisches Museum Wien Wiener Netze**

Gemeinsam leiten wir die Zukunft ein: Wiener Netze sind seit 2018 Partner des Technischen Museum Wien und unterstützen innovative Projekte und Ausstellungen.

Seit 2018 unterstützen die Wiener Netze als Hauptsponsor der Dauerausstellung „ON/OFF – eine interaktive Ausstellung zum Stromnetz“ das Technische Museum Wien. Die erfolgreiche Kooperation ermöglicht allen Besucherinnen und Besuchern mehr über das Stromnetz und die neuen Technologien, wie dem Smart Meter, zu erfahren. Eigene Hochspannungsführungen und Veranstaltungen für Kinder und Jugendliche werden in regelmäßigen Abständen angeboten, denn eines ist den Wiener Netzen besonders wichtig: Die Wissensvermittlung und das frühe Interessewecken von Mädchen und Buben für technische Berufe, denn die wird es auch in Zukunft verstärkt brauchen.

Jährlich sponsern die Wiener Netze das Familienfest im Technischen Museum Wien. Coronabedingt entfällt es 2021, aber wir hoffen, dass es 2022 wieder ein großartiger Tag für die gesamte Familie wird, bei dem man gratis ins Museum kann, wenn man sich die Einladung vorher online downloadet. Und dann steht Spiel, Spaß, Wissen und auch der eine oder andere Preis, den man gewinnen kann, nichts mehr im Weg!

**Sponsor Bosch Hausgeräte**

Mit Technik fürs Leben, die beim Sparen von Ressourcen, bei Vermeidung von Lebensmittelabfällen und gesunder Ernährung hilft, leistet Bosch einen wertvollen Beitrag für einen nachhaltigen und gesunden Alltag.

***Bosch – Technik fürs Leben***

In einer Ausstellung zur Geschichte und Zukunft von Technik und Ernährung darf die Marke Bosch nicht fehlen, denn die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Nachhaltigkeit und Technologie spielen auch bei der Entwicklung von Bosch Hausgeräten eine wesentliche Rolle. Bosch steht seit Generationen für wegweisende Technik und herausragende Qualität. Viele ursprünglich von Bosch entwickelte Technologien sind im modernen Haushalt selbstverständlich geworden.

Weltweit arbeitet Europas führende Hausgerätemarke seit Jahrzehnten an Innovationen und effi­zienten Lösungen, um beim Sparen von Ressourcen, der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und gesunder Ernährung im Alltag zu helfen. Die in Präzisionstechnik gefertigten Bosch Kühlgeräte bei­spielsweise helfen dabei, weniger Lebensmittel wegzuwerfen. Möglich wird das durch einen ca. 0° C Bereich für die hygienische Lagerung von Fisch und Fleisch in einer speziellen Schublade sowie perfekter Feuchtigkeitsregulierung, mit der Obst und Gemüse länger frisch bleiben. Auch Geschirr­spüler, die das natürliche Mineral Zeolith zum Trocknen des Geschirrs verwenden, die smarte Küchenmaschine mit Kochfunktion „Bosch Cookit“ oder das Indoor Gardening System „Bosch Smart Grow“ sind Beispiele, wie Bosch mit innovativer Technologie einen wertvollen Beitrag zu einem nachhaltigen und gesunden Lebensstil leistet. Der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur, der sich nicht zuletzt im Leitgedanken „Technik fürs Leben“ widerspiegelt, ist selbstverständlich für Bosch. Er drückt sich unter anderem in nachhaltigen Produkten und ressourcenschonenden Prozessen aus.

**Sponsor GOURMET**

GOURMET macht es leicht, klimafreundlich zu essen und ermutigt seine Gäste zu einer verant­wortungsvollen Entscheidung beim Mittagessen. Die Ausstellung FOODPRINTS möchte nachhaltige Ernährung erlebbar machen. Bei diesem Anliegen unterstützen wir als Gastronomiepartner besonders gerne.

GOURMET geht sorgsam mit allen natürlichen Ressourcen um. Als Marktführer in der Gemeinschafts­verpflegung in Österreich übernimmt das Unternehmen Verantwortung für seine Gäste in Kinder­gärten, Schulen und Unternehmen und die Umwelt. Deshalb setzt GOURMET auf heimische, saisonale Lebensmittel, Bio-Qualität, nachhaltige Kreisläufe beim Kochen und Kühlen sowie auf Sonnenergie. Wir sind Vorreiter bei der Nachhaltigkeit und arbeiten stetig an Verbesserungen. Für seine neueste Maßnahme, die Messung des CO2-Fußabdrucks seiner Speisen, wurde GOURMET mit dem Nachhaltigkeitspreis der Stadt Wien ausgezeichnet.

***Kleiner CO2-Fußabdruck – großer Geschmack***

Unser Klima verändert sich stark. Die Ernährung spielt dabei eine gewichtige Rolle. Durch die Ent­scheidung, was wir essen, können wir also Tag für Tag gemeinsam viel für den Klimaschutz tun. GOURMET schafft Bewusstsein für dieses wichtige Thema und macht es einfach, klimaschonend zu essen. Wie? Mit attraktiven Veggie-Speisen, innovativen Rezepten mit mehr von der Pflanze und weniger vom Tier, einem abwechslungsreichen, gesunden Speisenangebot und altersgemäßen Por­tionsgrößen.

**Sponsor Österreichische Lotterien**

Die Österreichischen Lotterien unterstützen das Technische Museum Wien und damit die neue Ausstellung FOODPRINTS.

Die einzigartigen Sammlungen und Objekte der österreichischen Museen begeistern jedes Jahr Millionen von Menschen. Sie regen dazu an, sich mit aktuellen Fragen auseinanderzusetzen, stellen Entwicklungen in der Gesellschaft dar und bieten dabei Anknüpfungspunkte zwischen dem Gestern, dem Heute und dem Morgen. Museen übernehmen die Verantwortung für sensible pädagogische Vermittlungsarbeit und leisten damit einen wesentlichen Beitrag, um einen toleranten, aufgeklärten und weltoffenen Blick auf unsere Welt zu finden. Ohne entsprechende Unterstützung durch Sponsoren wäre dies jedoch nicht möglich. Die Österreichischen Lotterien sind einer dieser Sponsoren und sehen dies als gesellschaftspolitischen Auftrag.

Bereits seit 2010 unterstützen die Österreichischen Lotterien das Technische Museum Wien und fördern damit die intensive Beschäftigung mit den technischen Errungenschaften unserer Zeit. Mit den Lotterien Tagen machen die Österreichischen Lotterien Kunst, Kultur, Wissenschaft und Technik für ein breites Publikum kostenlos zugänglich. Mehr als 130.000 Spielteilnehmerinnen und Spielteil­nehmer haben bisher diese speziellen Aktionstage genutzt.

Technik und Naturwissenschaften sind treibende Kräfte unserer Gesellschaft. Sie umgeben und be­stimmen uns in unserem täglichen Leben. Die zunehmende Komplexität und schneller werdende Entwicklungszyklen stellen uns immer wieder vor neue Herausforderungen. Die Ausstellungen des Technischen Museums schaffen Verständnis und eröffnen Einblicke in die Innovationsprozesse unserer Gesellschaft.

Die Österreichischen Lotterien veranstalten für ihre Spielteilnehmer\_innen am Freitag, 18. Februar 2022 einen Lotterien Tag im Technischen Museum. Das Lieblings-Lotterieprodukt an diesem Tag mitbringen, vorzeigen und freien Eintritt genießen.

**Sponsor UNIQA**

UNIQA ist seit mehr als vierzehn Jahren ein verlässlicher Partner für Kunst und Kultur. Wir sind stolzer Partner der Sonderausstellung FOODPRINTS im Technischen Museum Wien.

***Weiter denken – Zukunft entwickeln***

Als eines der größten österreichischen Versicherungsunternehmen zählt UNIQA zu den dynamischsten Unternehmensgruppen in Zentraleuropa und ist auch der klare Innovationsführer der österreichischen Versicherer. Zukunftsweisende Entwicklungen ebenso wie technologische Visionen sind zentrale Bestandteile der Unternehmensphilosophie von UNIQA. Hier bieten der Kontext und das Image der Ausstellung eine gute Plattform zur Unterstützung der Bekanntheit dieser Werte.

Als einer der führenden Kunstversicherer am österreichischen Markt haben wir die Möglichkeit, das Technische Museum Wien finanziell zu unterstützen. UNIQA leistet mit diesem Engagement einen Beitrag, um historisch einzigartige Objekte, aktuelle Fragestellungen, Interaktivität und Angebote von Wissensvermittlung erlebbar zu machen.

UNIQA verbindet Tradition und Moderne, Gegenwart und Zukunft. Seit mehr als 200 Jahren machen wir das, was wir am besten können: Wir geben Menschen Sicherheit. Ob Gesundheit, Sachwerte oder Altersvorsorge: Was uns unsere mehr als neun Millionen Kunden in ganz Europa heute anvertrauen, das sichern wir auch morgen.

**Co-Sponsor taste’njoy powered by ISS Österreich**

„Auf unsere Wurzeln als Reinigungsunternehmen sind wir stolz. Heute bieten wir umfassende Services rund ums Gebäude an – seit 2019 unter der Marke taste’njoy auch die Betriebsgastronomie. Denn neben Hygiene ist auch Essen ein wichtiger Wohlfühlfaktor im Arbeitsalltag. Als weltweit fünftgrößter Caterer wollen wir den Zugang zu gesundem Essen erleichtern und auch im nachhaltigen Umgang mit Ressourcen ein Zeichen setzen. Unser Engagement geht mit den Zielen der neuen Ausstellung FOODPRINTS des Technischen Museums einher. Es macht uns daher stolz, diese Initiative als Co-Sponsor zu unterstützen“, so Marcus Mizerovsky, Mitglied der Geschäftsleitung von ISS Österreich.

Seit 2017 ist der heimische Marktführer für Facility Services in Österreich mit der Marke taste’njoy in der Betriebsgastronomie tätig. Indem Ernährung, Nachhaltigkeit und Digitalisierung zu einem neuartigen Verpflegungskonzept für Unternehmen zusammengefasst werden, will ISS Österreich neue

Geschmacksperspektiven – abseits des herkömmlichen Kantinenessens – bieten und zu einer nachhaltigeren Zukunft beitragen.

Wir von ISS Österreich schaffen Räume zum Wohlfühlen – von Büro- und Produktionsstandorten über Flughäfen hin zu Gesundheitseinrichtungen. Wir – das sind rund 7.000 Menschen aus über 90 Nationen. Mit viel Gespür und Weitblick bieten wir Services, die das Leben Stück für Stück besser, schöner und sicherer machen – sowohl heute als auch morgen: von Reinigung und Gebäudetechnik über Security und Support Services bis hin zur Arbeitsplatzgestaltung und Mitarbeiterverpflegung. Nicht nur angenehme Räumlichkeiten machen die Mitarbeiter eines Unternehmens glücklich, auch eine gesunde und gute Verpflegung. ISS Österreich hat daher im Jahr 2017 seine Tätigkeiten um den Bereich Food erweitert: taste'njoy steht für vielfältige Betriebsverpflegungskonzepte, maß­geschneidert auf Menschen und Standort. Als weltweit fünftgrößter Caterer und Food Spezialist sehen wir es als unsere Verantwortung, Ernährung, Nachhaltigkeit und Digitalisierung zu einem großen Ganzen zusammenzufügen. Dieses Engagement geht mit den Zielen der aktuellen Ausstellung FOODPRINTS einher. Mit vollem Stolz unterstützen wir daher auch in diesem Jahr das Technische Museum. Ebenso wie die Ausstellung wollen wir von ISS Österreich unseren Kunden neue Geschmacksperspektiven bieten und zu einer nachhaltigeren Zukunft beitragen.

***taste'njoy powered by ISS: für mehr Power im Arbeitsalltag***

Speisen, überwiegend aus regionalen, lokalen und saisonalen Zutaten, täglich frisch zubereitet – weg von der althergebrachten Kantinenküche zu einer gesunden, qualitativ hochwertigen Kulinarik: Für all das steht taste’njoy – die Gastronomiemarke von ISS Österreich. Von der täglichen Mitarbeiter­verpflegung bis zu Pop-up-Konzepten sowie erlesenen Speisen wird die ganze Bandbreite der Betriebsgastronomie angeboten. Innovative Konzepte für die Mitarbeiterverpflegung werden zuneh­mend auch für Unternehmen im Sinne des Employer Brandings wichtig.

So ist bei vielen Unternehmen nicht nur kulinarisch eine Auffrischung erforderlich, auch Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind wichtige Eckpfeiler. So unterstützt taste’njoy powered by ISS Österreich Unternehmen dabei, der Arbeitswelt von morgen gerecht zu werden. Konkret setzt taste’njoy auf nachhaltige Verpackungsmaterialien und neue Lösungen, wie beispielsweise eine App, mit der Essen vor der Tonne gerettet bzw. das gewünschte Menü vorab per Handy oder eigenem Terminal ganz einfach geordert wird.