

ESSEN STATT WEGWERFEN

Lebensmittel: Erst großes Buffet, dann großer Müll



Meist sind die Augen größer als der Magen: Im Cateringbereich und bei Buffets bleiben oft beachtliche Mengen an gekochten und noch genießbaren Speisen übrig. (Bild: stock.adobe.com/CandyBox Images 2012)

Haben Sie sich schon einmal gefragt, was mit den Resten des Buffets nach der Firmenfeier, den nur halb aufgegessenen Heurigenplatten und unangetasteten Desserts passiert? Das alles muss aus rechtlichen und hygienischen Gründen entsorgt werden. Die Lösung gegen Lebensmittelverschwendung bietet die TafelBox!

Das Erfolgsrezept der „Tafel Österreich“ wurde nun erweitert und modernisiert, wie bei einer Pressekonferenz in Wien vorgestellt. Es funktioniert so: Gastronomie- und Cateringunternehmen können TafelBoxen bei der Tafel Österreich bestellen und ihren Gästen am Ende eines Besuchs bzw. einer Veranstaltung zur Mitnahme bereits gekochter und übriggebliebener Speisen einfach und niederschwellig anbieten.

Das Behältnis besteht zur Gänze aus nachhaltigen Materialien, die in Europa (Italien, Belgien) gefertigt werden, ist selbstverständlich lebensmittelecht. Die Schale ist biologisch abbaubar, der Deckel aus recyceltem Kunststoff/RPET.

Einpacken uns zu Hause genießen

Übrig gebliebene Speisen werden vom Kunden selbst eingepackt und eigenverantwortlich mitgenommen. Das ermöglicht den Genuss zu Hause oder als Snack in der Arbeit, bewahrt das wertvolle Essen vor dem Müll und dient auch noch einem weiteren Zweck: Pro TafelBox gehen 20 Cent Spende an Die Tafel Österreich.



Im Bild v.l.n.r.: Stefanie Lehrner (United Against Waste), Albin Lintner (Pacovis Österreich), Bernd Schlacher (Motto Group), Alexandra Gruber (Die Tafel Österreich), Christof Kastner (Kastner Gruppe), Peter Dobcak (Wirtschaftskammer Wien). (Bild: Die Tafel Österreich/APA-Fotoservice/Rastegar)

In den vergangenen 10 Jahren wurden bereits mehr als 200.000 TafelBoxen an mehrere tausend Gastronomie- und Hotellerie-Kunden österreichweit verkauft – das entspricht gesamt mehr als 100 Tonnen geretteten Lebensmitteln.

Peter Dobcak, Fachgruppenobmann Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien, räumt mit einem Vorurteil auf: „Speisen mitzunehmen ist längst kein Fauxpas mehr ist, sondern trägt wesentlich zu weniger Verschwendung bei. Die TafelBox bietet dafür eine einfache und sogar stylische Möglichkeit, die wirkt. Mit den kostenlos zur Verfügung gestellten Infomaterialien können wir gemeinsam diese Bewusstseinsbildung beim Gast noch stärker vorantreiben.“

Warum das immer noch nicht gang und gäbe ist? Bei bereits verarbeiteten Speisen ist die Weitergabe aus rechtlichen und Hygiene-Gründen in Österreich besonders schwierig. Daher wird dann aus einwandfreien Speisereste leider oft Abfall.

Für Alexandra Gruber, Geschäftsführerin Die Tafel Österreich nicht besonders sinnvoll. Aber: „Durch die TafelBox müssen Gastronomiebetriebe ihr sorgsam zubereitetes Essen nicht kübeln. Gäste kommen zu Hause noch in den Genuss feiner Speisen. Klima und Umwelt profitieren von weniger Abfällen und CO2-Emissionen. Und armutsbetroffene Menschen können durch Die Tafel Österreich kostenfrei mit hochwertigen Lebensmitteln versorgt werden.“



Alexandra Gruber, Geschäftsführerin Die Tafel Österreich: „Ein kleiner Beitrag für jede und jeden Einzelnen, der angesichts massiv steigender Armutszahlen wertvoller denn je ist.“ (Bild: Die Tafel Österreich/APA-Fotoservice/Rastegar)

Top Gastronom Bernd Schlacher („Motto“) schlägt in die selbe Kerbe und setzt sich bereits seit längerem für soziale und ökologische Nachhaltigkeit ein. Er übernahm die Aufgabe als Botschafter der TafelBox: „Wir alle können und müssen etwas dafür tun. Deshalb unterstütze ich die TafelBox – denn sie bietet einen einfachen, attraktiven Weg einen Beitrag zu leisten.“