

Liebe bis zum letzten Biss

Von Redaktion (mailto:redaktion@hotelundtouristik.at) Dienstag, 11. Juni 2024



V. l.: Stefanie Lehrner (United Against Waste), Albin Lintner (GF Pacovis), Bernd Schlacher (GF Motto), Alexandra Gruber (GF Die Tafel Österreich), Christof Kastner (GF Kastner Gruppe), Peter Dobcak (Gastronomie-Obmann in der WKW).

(/news/media/14/tafelbox-139338.jpeg)

Mit dem Relaunch der Tafel-Box erhalten Gastronomie, Hotellerie, Eventbereich und – neu – Privatkunden eine Take-away-Lösung, die doppelt nachhaltig wirkt.

Ein Drittel der Lebensmittel (jährlich rd. eine Million Tonnen) in Österreich wird weggeschmissen. Eine sinnlose Verschwendung und eine enorme Belastung für Klima und Umwelt. Die Tafel Österreich rettet seit 1999 genießbare Lebensmittel vor dem Müll und gibt sie kostenfrei an armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen weiter. Doch gerade bei bereits verarbeiteten Speisen – wie sie in Gastronomie und Hotellerie, bei Buffets, Caterings und Events aller Art übrigbleiben – ist die Weitergabe aus rechtlichen und Hygiene-Gründen schwierig.

Daher hat „Die Tafel Österreich“ vor zehn Jahren gemeinsam mit C+C-Händler Kastner und Pacovis die Tafel-Box entwickelt – eine doppelt nachhaltige Lösung zur Mitnahme von Speisen: Gäste können gutes Essen in der Take-away-Box nach Hause transportieren und werden so zu Lebensmittelrettern. Pro Box gehen 20 Cent an Die Tafel Österreich und kommen so unmittelbar Armutsbetroffenen zugute.

Neu und noch nachhaltiger: Tafel-Box 2.0

2024 feiert Die Tafel Österreich ihr 25-Jahr-Jubiläum. Aus diesem Anlass präsentiert sich die Tafel-Box rundum erneuert und in modernem, noch nachhaltigerem Design. In der zehnjährigen Erfolgsgeschichte in rot-weiß-rot wurden bislang über 200.000 Tafel-Boxen an mehrere tausend Gastronomie- und Hotellerie-Kunden österreichweit verkauft – das entspricht gesamt mehr als 100 Tonnen geretteten Lebensmitteln. Die Werbematerialien „Biss später!“ stammen von der Kreativagentur Gabler.Werbung.Film, die ausgeklügelte Zusammensetzung

von Look und Material (die Schale ist biologisch abbaubar, der Deckel aus recyceltem Kunststoff/RPET) stammt aus dem Hause Pacovis.

Albin Lintner, Geschäftsführer Pacovis: „Als Spezialist für Verpackungen stehen wir heute vor großen Herausforderungen: Sie sind in vielen Bereichen schon aus Hygienegründen nicht wegzudenken. Zugleich ist es unverzichtbar, Umwelt und Klima zuliebe nachhaltige Lösungen zu finden. Bei der Tafel-Box ist uns dies gelungen – noch dazu sind alle Materialien ‚made in Europe‘. Wir freuen uns, damit einen Beitrag zu weniger Abfall und mehr sozialer Gerechtigkeit leisten zu können.“

Kastner senkt die Preise

Die Kastner Gruppe, Tafel-Box-Partner der ersten Stunde, unterstützt den Relaunch zum 25-Jahr-Jubiläum der Tafel Österreich gleich in dreierlei Hinsicht. Zum Ersten wird – entgegen des allgemeinen Trends – endlich einmal etwas billiger: Kastner senkt den Verkaufspreis von 69 auf 60 Cent pro Box, die 20 Cent Spende an Die Tafel Österreich bleiben gleich. Zum Zweiten bietet die Kastner Gruppe über ihr Portal myproduct.at die Tafel-Box auch erstmals für Privatkunden an. Und zum Dritten startet Kastner eine Starterpack-Aktion für interessierte Abnehmer: Die ersten 50 Bestellungen aus Gastronomie und Hotellerie erhalten ein Paket mit je 25 Tafel-Boxen gratis.

Christof Kastner, geschäftsführender Gesellschafter: „Seit mehr als zehn Jahren unterstützen wir Die Tafel Österreich nicht nur mit Warenspenden, sondern auch mit der Tafel-Box. Als bewährter Partner für Lebensmitteleinzelhandel, Convenience-Bereich sowie für Gastronomie und Großverbraucher wollen wir diesen Sektoren die Tafel-Box niederschwellig zugänglich machen. Aber auch privaten Nutzern – etwa bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenfesten – möchten wir die Tafel-Box über myproduct.at ganz einfach anbieten. Denn nach wie vor tragen wir die Idee der doppelten Nachhaltigkeit aus Überzeugung mit.“