



Die TafelBox 2.0: Lebensmittel retten & Gutes tun

11.06.2024 | 12:16

Bild: © OTS Wirtscha

Quelle: OTS Wirtscha

Bereits zubereitete Speisen retten und zugleich Gutes tun – Die Tafel Österreich, Kastner Gruppe und Pacovis machen es möglich: Mit dem Relaunch der TafelBox erhalten Gastronomie, Hotellerie, Eventbereich und – neu – Privatkunden eine Take-away-Lösung, die doppelt nachhaltig wirkt. Gemeinsam mit Motto-Chef Bernd Schlacher, WKW-Fachgruppenobmann Peter Dobcak und United Against Waste wurde auch eine limitierte Starterpack-Aktion präsentiert.

Jedes dritte Lebensmittel (jährlich rd. 1 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 Kastner und Pacovis die TafelBox 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 Lebensmittelretter:innen. Pro Box gehen 20 Cent an Die Tafel Österreich und kommen so unmittelbar Armutsbetroffenen zugute.

Alexandra Gruber, Geschäftsführerin Die Tafel Österreich: *„Mit der TafelBox schaffen wir eine Win-win-win-Situation: Gastronomiebetriebe müssen ihr sorgsam zubereitetes Essen nicht kübeln. Gäste kommen zuhause 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. Ein kleiner Beitrag für jede und jeden Einzelnen, der angesichts massiv steigender Armutszahlen wertvoller denn je ist.“*

Neu und noch nachhaltiger: Die TafelBox 2.0

2024 feiert Die Tafel Österreich ihr 25-Jahr-Jubiläum. Aus diesem Anlass präsentiert sich die TafelBox rundum erneuert und in modernem, noch nachhaltigerem Design. In der 10-jährigen Erfolgsgeschichte in rot-weiß-rot wurden bislang über 200.000 TafelBoxen 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 TafelBox 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.“*

Starthilfe und Commitment für die Hospitality-Branche der Zukunft

Faktum ist: Gastronomie, Hotellerie und Caterings sind nicht die größten Lebensmittelverschwender in Österreich – mit mehr als 50 Prozent stellen private Haushalte den Löwenanteil. Doch, wie Peter Dobcak, Fachgruppenobmann Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien, betont: *„Nachhaltigkeit ist in der Hospitality – wie in allen anderen Branchen – nicht nur ein Trend-, sondern ein Muss-Thema. Wir sind tagtäglich direkt am Gast und können zur Bewusstseinsbildung beitragen. Etwa, indem wir aufzeigen, dass Speisen mitzunehmen längst kein Faux-pas mehr ist, sondern wesentlich zu weniger Verschwendung beiträgt. Die TafelBox bietet dafür eine einfache und sogar stylische Möglichkeit, die wirkt. Denn mit den kostenlos zur Verfügung gestellten Werbematerialien können wir gemeinsam diese Bewusstseinsbildung beim Gast noch stärker vorantreiben.“*

Ähnlich sieht dies Bernd Schlacher, Top- und Multi-Gastronom sowie Botschafter der TafelBox: *„Seit fast 40 Jahren bin ich in der Gastronomie tätig und habe viele Trends kommen und gehen gesehen. Man entwickelt ein Gespür dafür, was funktioniert und was nicht. Für soziale und ökologische Nachhaltigkeit braucht man aber kein Gespür. Und wir alle können und müssen etwas dafür tun. Deshalb unterstütze ich die TafelBox – denn sie bietet einen einfachen, attraktiven Weg für Gastgeber und Gäste im Cateringbereich, in Gastronomie und Hotellerie, ihren Beitrag zu leisten.“*

Die Kastner Gruppe, TafelBox-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 TafelBox auch erstmals für Privatkunden an. Und zum Dritten startet Kastner eine Starterpack-Aktion für interessierte Abnehmer:innen: Die ersten 50 Bestellungen aus Gastronomie und Hotellerie erhalten ein Paket mit je 25 TafelBoxen gratis.

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

Lebensmittelrettung: Es gibt noch viel zu tun

Nicht nur Die Tafel Österreich – mit mehr als 1.000 Tonnen geretteten Lebensmitteln 2023 und über 35.000 kostenfrei versorgten armutsbetroffenen Menschen in über 100 sozialen Einrichtungen – ist eine Erfolgsgeschichte. Sondern auch die TafelBox (doppelte Gewinnerin des Marketingstaatspreises und eines Viktualia Anerkennungspreises) an sich. Doch es gibt noch Luft nach oben. Stefanie Lehrner von United Against Waste: *„Bei der Branchenplattform United Against Waste unterstützen wir Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung bei der Erfassung und Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen und setzen dabei schon bei der Planung, Bestellabwicklung und Kommunikation an. Ist das Essen*

bereits in der Ausgabe oder am Teller, bietet die TafelBox als einfache Mitnahmelösung eine tolle Chance, Lebensmittel zu retten und zugleich sozialen Mehrwert zu leisten.“

Informationen und Bestellmöglichkeit zur TafelBox: www.tafelbox.at

Weitere Bilder in der [APA-Fotogalerie](#)