

Mit der TafelBox 2.0 übrig gebliebene Speisen retten

11.06.2024 13:23

(Akt. 11.06.2024 16:49)



Mit der TafelBox 2.0 bereits zubereitete Speisen retten und zugleich Gutes tun. ©Die Tafel Österreich/APA-Fotoservice/Rastegar

Die Tafel Österreich präsentiert zum 25-Jahr-Jubiläum die verbesserte TafelBox 2.0, eine nachhaltige Lösung zur Rettung von übrig gebliebenen Speisen aus Gastronomie, Hotellerie und Caterings, die nun auch für Privatkunden erhältlich ist und gleichzeitig armutsbetroffene Menschen unterstützt.

Jedes dritte Lebensmittel landet hierzulande im Müll, das ergibt rund eine Milliarde Tonnen jährlich. Die Tafel Österreich, die gerettete Lebensmittel kostenfrei an armutsbetroffene Menschen weitergibt, feiert heuer ihr 25-Jahr-Jubiläum und präsentierte aus diesem Anlass im "Motto am Fluss" in Wien die

TafelBox 2.0 zur Rettung übrig gebliebener Speisen präsentiert

Gerade bei verarbeitenden Speisen ist die Weitergabe aus rechtlichen und Hygiene-Gründen schwierig, sagte Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Tafel Österreich. Seit zehn Jahren gibt es deswegen die TafelBox, mit der Gäste Essen in einer Take-away-Box nach Hause transportieren können. Pro Box gehen außerdem 20 Cent Spenden an den Verein und kommen so armutsbetroffenen Menschen in sozialen Einrichtungen zugute.

Die Box wurde in den vergangenen zehn Jahren 200.000 Mal an Gastronomie- und Hotelleriekunden verkauft, das entspreche rund 100 Tonnen geretteter Lebensmittel sowie über 40.000 Euro an Spenden für die Tafel Österreich. "Mit jedem Euro können wir wiederum fünf Menschen satt machen", so Gruber. Die erneuerte Version wird nun in Europa produziert, besteht aus biologisch

Take-away-Box für Gastronomie, Hotellerie und Eventbereich wird günstiger

Der Verkaufspreis wurde von 69 auf nunmehr 60 Cent gesenkt, erklärte Christof Kastner, geschäftsführender Gesellschafter der Kastner Gruppe, die den Relaunch unterstützt. Dabei bleibt der Spendenanteil von 20 Cent gleich. "Aber auch privaten Nutzerinnen und Nutzern - etwa bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder Firmenfesten - möchten wir die TafelBox anbieten", so Kastner.

Einen "super Hebel", die Verantwortung des Gastes hervorzuheben, sieht Stefanie Lehrner von der Initiative United Against Waste in der Aktion: "Wir versuchen zwar schon in der Planung Betriebe dabei zu unterstützen, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Sobald die Lebensmittel aber in der Ausgabe oder am Teller sind, ist der Gast gefragt - da ist die TafelBox eine nachhaltige und soziale Lösung."

(APA/Red)