

Soziales

TafelBox 2.0 soll fertige Speisen retten

Seit 25 Jahren rettet die Tafel Österreich Lebensmittel vor dem Müll. Eine besondere Herausforderung dabei ist es, bereits zubereitete Speisen vor dem Wegwerfen zu bewahren. Dafür soll nun die erneuerte TafelBox 2.0 sorgen.

11.06.2024 12.29

Die Tafel Österreich, die gerettete Lebensmittel kostenfrei an armutsbetroffene Menschen weitergibt, präsentierte am Dienstag zu ihrem 25-Jahr-Jubiläum im Motto am Fluss die erneuerte TafelBox 2.0. Sie dient auch zur Mitnahme bereits zubereiteter Speisen aus Gastronomie, Hotellerie und Caterings sowie erstmals auch für Privatkunden.

Rechtliche und hygienische Tücken

Gerade bei verarbeitenden Speisen ist die Weitergabe aus rechtlichen und Hygienegründen 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.

Bisher 200.000-mal verkauft

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 abbaubarem Karton mit einem Deckel aus recyceltem Kunststoff und ist außerdem mikrowellentauglich.

„Super Hebel“

Der Verkaufspreis wurde von 69 auf nunmehr 60 Cent gesenkt, sagte 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.“

red, wien.ORF.at/Agenturen

Link:

- TafelBox (<https://tafelbox.at/>)