

Lebensmittelretter:innen in Aktion – Die TafelBox 2.0 setzt Zeichen der Nachhaltigkeit

Neue TafelBox zum Retten bereits zubereiteter Speisen vorgestellt.



Im Bild v.l.n.r.: Stefanie Lehrner (Projektmanagerin tatwort/United Against Waste), Albin Lintner (GF Pacovis Österreich), Bernd Schlacher (GF Motto Group), Alexandra Gruber (GFin Die Tafel Österreich), KR Christof Kastner, KR Peter Dobcak (Fachgruppenobmann Gastronomie WKO) © APA Fotoservice / Rastegar

Die Tafel Österreich, die **Kastner Gruppe** und **Pacovis** haben gemeinsam den Relaunch der TafelBox vorgenommen, um bereits zubereitete Speisen vor der Verschwendung zu retten und gleichzeitig Gutes zu tun. Diese innovative Take-away-Lösung richtet sich an Unternehmen in der Gastronomie, Hotellerie, im Eventbereich und nun auch an Privatkunden. Durch die **TafelBox** können Betriebe ihre übriggebliebenen Speisen effektiv weitergeben, was eine doppelte Nachhaltigkeitswirkung erzielt.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **10 Jahre TafelBox**
- **Vorteile für alle – mit der neuen TafelBox**
- **Neue TafelBox biologisch abbaubar & recyclebar**
- **Weniger Abfall mit neuer Box**
- **Hospitality-Branche setzt auf Nachhaltigkeit**
- **Top-Gastronom Schlacher appelliert an die Branche**
- **Reduzieren lernen mit Stefanie Lehrner**
- **Praktische Hilfe für Bedürftige**

10 Jahre TafelBox

Die Tafel Österreich, seit 1999 im Einsatz, spielt eine entscheidende Rolle bei der Rettung von genießbaren Lebensmitteln vor der Müllentsorgung. Jedes Jahr werden in Österreich rund 1 Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen – eine unnötige Verschwendung und eine erhebliche Belastung für die Umwelt. Die Tafel Österreich sammelt diese Lebensmittel ein und gibt sie kostenlos an Menschen in sozialen Einrichtungen weiter. Besonders bei bereits zubereiteten Speisen, die in der Gastronomie und Hotellerie anfallen, gestaltet sich die Weitergabe aufgrund rechtlicher und hygienischer Anforderungen oft schwierig. Vor einem Jahrzehnt haben Die Tafel Österreich, Kastner und Pacovis die TafelBox entwickelt, um eine nachhaltige Lösung für die Mitnahme von Speisen anzubieten. Die Gäste haben die Möglichkeit, gutes Essen in der TafelBox nach Hause zu transportieren und damit aktiv zur Rettung von Lebensmitteln beizutragen. Pro verkaufte Box gehen 20 Cent direkt an Die Tafel Österreich, um armutsbetroffenen Menschen zu helfen.

Vorteile für alle – mit der neuen TafelBox

Alexandra Gruber, die Geschäftsführerin von Die Tafel Österreich, betont die Vielfältigkeit der Vorteile der TafelBox. Durch die TafelBox entsteht eine Win-win-win-win-Situation: Die Gastronomiebetriebe müssen keine Lebensmittel mehr entsorgen, die Gäste können zu Hause hochwertige Speisen genießen, die Umwelt profitiert von weniger Abfällen

und CO2-Emissionen, und armutsbetroffene Menschen erhalten kostenfrei hochwertige Lebensmittel.

So sieht die neue, umweltfreundliche TafelBox 2.0 aus. © Kastner

Neue TafelBox biologisch abbaubar & recyclebar

Die neue TafelBox 2.0, die anlässlich des 25-jährigen Jubiläums von Die Tafel Österreich präsentiert wird, zeichnet sich durch ein modernes und noch nachhaltigeres Design aus. In den letzten zehn Jahren wurden mehr als 200.000 TafelBoxen an tausende Gastronomie- und Hotelleriekunden in ganz Österreich verkauft, was mehr als 100 Tonnen geretteten Lebensmitteln entspricht. Die TafelBox setzt auf biologisch abbaubare Schalen und recycelte Kunststoffdeckel, um einen Beitrag zur Umweltfreundlichkeit zu leisten.

Weniger Abfall mit neuer Box

Albin Lintner, der Geschäftsführer von Pacovis, hebt hervor, dass die TafelBox eine nachhaltige Lösung darstellt, die in Europa hergestellt wird. Dies ist besonders wichtig, da **Verpackungen** in verschiedenen Branchen unverzichtbar sind, aber auch zu nachhaltigen Lösungen beitragen müssen. Pacovis freut sich, mit der TafelBox dazu beizutragen, weniger Abfall zu generieren und mehr soziale Gerechtigkeit zu erreichen.

Hospitality-Branche setzt auf Nachhaltigkeit

Die Hospitality-Branche der Zukunft setzt verstärkt auf Nachhaltigkeit, da sie eine bedeutende Rolle bei der Sensibilisierung von Gästen für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen spielt. **Peter Dobcak**, Fachgruppenobmann Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien, betont die Dringlichkeit von Nachhaltigkeit als zentrales Thema für die Branche. Die TafelBox bietet Gastronomie und Hotellerie eine einfache und ästhetische Möglichkeit, zur Reduzierung von **Lebensmittelverschwendung** beizutragen.

Top-Gastronom Schlacher appelliert an die Branche

Bernd Schlacher, Top-Gastronom und Botschafter der TafelBox, unterstreicht die Bedeutung sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit und appelliert an Gastgeber und Gäste im Cateringbereich, in der Gastronomie und Hotellerie, ihren Beitrag zu leisten. Die Kastner Gruppe, langjähriger Partner der TafelBox, senkt den Verkaufspreis auf 60 Cent pro Box und bietet erstmals auch Privatkunden die Möglichkeit, die TafelBox über **myproduct.at** zu erwerben. Darüber hinaus startet die Kastner Gruppe eine **Starterpack-Aktion** für interessierte Abnehmer, um die Nutzung der TafelBox zu fördern.

Reduzieren lernen mit Stefanie Lehrner

Die Zusammenarbeit zwischen Die Tafel Österreich, Kastner und Pacovis hat bereits zu beachtlichen Erfolgen geführt, aber es gibt noch Raum für weitere Verbesserungen. Stefanie Lehrner von **United Against Waste** unterstützt Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung dabei, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Die TafelBox bietet eine

hervorragende Gelegenheit, Lebensmittel zu retten und gleichzeitig einen sozialen Mehrwert zu schaffen.

Praktische Hilfe für Bedürftige

Die TafelBox ist eine innovative Lösung, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren und gleichzeitig bedürftigen Menschen zu helfen. Durch die Beteiligung von Gastronomie, Hotellerie, Eventbranche und nun auch Privatkunden wird ein wichtiger Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und sozialer Gerechtigkeit getan.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at