



Gerstner catert mit TafelBox

Gourmet-Experte unterstützt nachhaltiges Umwelt- und Sozial-Projekt der Wiener Tafel

Wien, Dienstag, 1. August 2017 – **Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – dafür steht das Projekt TafelBox des gemeinnützigen Vereins Wiener Tafel. Mithilfe von kompostierbaren Lebensmitteltransportboxen wird Gastronomiebetrieben eine nachhaltige Alternative zur Lebensmittelverwertung geboten: Anstatt entsorgt zu werden, kommen übrig gebliebene Speisen handlich verpackt mit nach Hause. Auch Gerstner zeigt sich vom Konzept überzeugt und bietet die TafelBoxen ab sofort bei seinen Caterings an.**

Handlich, vollständig kompostierbar und dabei eine edle und praktische Alternative zur oft verwendeten Alufolie: *„Mit unseren TafelBoxen können verarbeitete Speisen nach Veranstaltungen ganz einfach eingepackt, mit nach Hause genommen und später genossen werden. Eine effiziente Lösung für Catering, Gastronomie und Hotellerie, wo nicht verzehrte Lebensmittel oft weggeworfen werden müssen“*, erklärt Wiener Tafel Geschäftsführerin Alexandra Gruber die Idee hinter dem Projekt.

Durch die Möglichkeit zum selbstständigen Einpacken der übrig gebliebenen Speisen schonen Kooperationspartner somit nicht nur die Umwelt, sondern fördern bei ihren Gästen auch das Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Das Prädikat „Ausgezeichnet“ gab es dafür vor kurzem beim Marketing-Staatspreis, wo die TafelBox gleich in zwei Kategorien als Sieger hervorging.

Hochkarätige Genüsse nachhaltig verpackt

Die seit 2016 erfolgreiche Aktion wird seit kurzem auch von Gerstner unterstützt: *„Als einer der führenden Gourmetbetriebe und Caterer Österreichs haben wir uns neben höchster Qualität, bestem Geschmack und ausgezeichnetem Service auch dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben“*, erklärt Oliver W. Braun, Geschäftsführender Gesellschafter von Gerstner, der als erster Caterer dieser Größenordnung mit dem Österreichischen Umweltzeichen des Lebensministeriums ausgezeichnet wurde. *„Die Verwendung der biologisch abbaubaren TafelBoxen bei unseren Caterings ist daher für uns ein logischer Schritt zur Erweiterung unserer Nachhaltigkeitsmaßnahmen“*, so Braun.

Lebensmittel retten und Gutes tun

Neben der Umwelt kommt die TafelBox auch Armutsbetroffenen zugute: Pro verkaufter Box gehen 20 Cent des Kaufpreises von 50 Cent als Spende an die Wiener Tafel, die gerettete Lebensmittel an Sozialreinrichtungen im Großraum Wien verteilt. Erworben werden die Boxen meist von den Unternehmen selbst, die diese ihren Gästen und Kunden kostenlos zur Verfügung stellen.

Nähere Informationen zur Aktion TafelBox finden Sie unter: <http://tafelbox.at> oder www.wienertafel.at



Wiener Tafel: versorgen statt entsorgen

Die Wiener Tafel ist ein spendenfinanzierter Sozial- und Umweltverein, der mit seinen vier Hilfslieferwagen täglich bis zu drei Tonnen überschüssige Lebensmittel, die nicht mehr für den Verkauf bestimmt sind und daher vernichtet würden, von etwa 150 Unternehmen einsammelt. Diese Produkte werden von den rund 400 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel unverzüglich und kostenlos an 117 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien verteilt, wo sie 19.000 armutsbetroffenen Menschen zu Gute kommen. Die Wiener Tafel hilft die Umwelt zu schonen, wertvolle Ressourcen zu bewahren und Müllberge zu vermeiden. Soziale Einrichtungen können ihr Lebensmittel-Angebot für Bedürftige abwechslungsreicher und gesünder gestalten. Die Wiener Tafel unterstützen ist ganz einfach: Mit einem Euro Spende kann die Wiener Tafel bis zu zehn Armutsbetroffene mit Lebensmitteln versorgen!

Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS
Pressesprecher
PR & Marketing

M: 0650 901 00 03
T: 01 236 56 87-003
E: markus.huebl@wienertafel.at