

Presseausendung: 29. September 1. *International Day of Awareness of Food Loss and Waste der UN*

---

## **1. *International Day of Awareness of Food Loss and Waste***

**der UN am 29. September.**

**Die Wiener Tafel präsentiert ihre Projekte im Rahmen der internationalen virtuellen Veranstaltung „*Food, no waste!*“**

**Wien: Am 29. September ist der 1. *International Day of Awareness of Food Loss and Waste*, den die UN ins Leben gerufen hat. Damit macht die UN verstärkt auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam und möchte zukunftsorientierte Lösungen zur Rettung von Lebensmitteln aufzeigen. Die Wiener Tafel präsentiert als Mitglied der europäischen Tafelbewegung FEBA (*European Federation of Food Banks*) im Rahmen der virtuellen Veranstaltung „*Food, no waste!*“ ihre Projekte zur Lebensmittelrettung.**

Lebensmittelverschwendung auf der einen Seite, Hunger auf der anderen. So kann es nicht weitergehen. Immer mehr Menschen widmen sich der Lebensmittelrettung und entwickeln Projekte, um die wertvollen Ressourcen ökologisch und sozial sinnvoll zu verteilen. Auch die UN sieht die dringende Notwendigkeit, das Bewusstsein gegen Lebensmittelverschwendung in der Bevölkerung zu schärfen, und hat den 29. September zum 1. *International Day of Awareness of Food Loss and Waste* erklärt. Europas Expert\*innen nutzen den 29. September mit einem Symposium. Die europäische Tafelorganisation FEBA, deren Mitglied die Wiener Tafel ist, wird die Veranstaltung „*Food, no waste!*“ sogar virtuell übertragen. Lebensmittel retten und Hunger bekämpfen ist das Ziel.

Tafeln aus Italien, Schweden, Tschechien und anderen europäischen Ländern stellen in einer virtuellen Ausstellung und in Live-Diskussionen ihre wichtige Arbeit vor. In einem virtuellen Ausstellungsstand präsentiert auch die **Wiener** Tafel, die sich seit über 21 Jahren nicht nur praktisch in der Lebensmittelrettung engagiert, sondern auch zahlreiche innovative bewussteinbildende Initiativen entwickelt, ihre Projekte: Die **TafelBox** wird ebenso vorgestellt wie die Initiative zum **Mindesthaltbarkeitsdatum „Ist das noch gut?“** sowie das **Sensorik Labor mit Sinn**. Um 16.00 Uhr können Sie sogar den **Live Stream** aus dem UN Headquarters mitverfolgen. Wenn Sie live dabei sein möchten, finden Sie hier alle Informationen sowie den Registrierungslink:

<https://29september.eurofoodbank.org/>

### **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): „Ist das noch gut? Lebensmittel sicher gut genießen“**

Eines der Projekte, das am 29. September von der Wiener Tafel international vorgestellt wird, unterstützt engagierte Menschen bei der Lebensmittelrettung im eigenen Haushalt. Gemeinsam mit der Lebensmitteluntersuchungsanstalt MA 38 und Pulswerk hat sich die Wiener Tafel angesehen, wie lange Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinaus haltbar sind. Im Schnitt landen in Österreich jährlich immer noch rund 206.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen und Speiseresten im Restmüll und in der Biotonne. Pro Haushalt sind das jährlich 43 kg, der durchschnittliche Wert beträgt rund 300 Euro.

Um das zu vermeiden, ist Information rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum besonders wichtig. Denn was die wenigsten Konsument\*innen wissen: Das Datum ist nur eine Garantie des Herstellers und kein „Ablaufdatum“. Bis dahin garantiert der Hersteller beispielsweise den unveränderten Geschmack und den Geruch des Produkts. Die meisten Lebensmittel sind aber auch nach diesem Datum genießbar – entsprechende Lagerung und Unversehrtheit der Verpackung vorausgesetzt.

Die Wiener Tafel hat deshalb einen Leitfaden und weiteres Infomaterial rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum entwickelt, das kostenlos über die Website [www.wienertafel.at](http://www.wienertafel.at) bestellt werden kann.

### **Das „Wiener Tafel Sensorik Labor mit Sinn“**

Eines kann und will der Leitfaden allerdings nicht ersetzen: Das Vertrauen in unsere eigenen Sinne! Denn im Bereich Lebensmittelkontrolle ist nichts so verlässlich wie Schauen, Riechen, Fühlen und Schmecken. Eine Studie von Danone Österreich und der Wiener Tafel im Jahr 2018 hat gezeigt, dass 52 % der österreichischen Konsument\*innen ihre Lebensmittel aus Unsicherheit über die Genießbarkeit des Produkts, 20 % wegen falscher Lagerung und 18 % wegen Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums wegwerfen. Gerade jüngere Menschen fühlen sich offenbar unsicher und neigen dazu, Lebensmittel eher rasch zu entsorgen.

Damit gerade Kinder und Jugendliche wieder Vertrauen in die eigenen Sinne entwickeln, hat die Wiener Tafel das „**Sensorik Labor mit Sinn**“ entwickelt. Dabei lernen junge Menschen, wie sie selbst am besten unterscheiden können, ob ein Lebensmittel noch genießbar oder bereits verdorben ist. Außerdem erfahren sie mehr über die richtige Lagerung von Lebensmitteln. So lernen sie spielerisch den Wert von Lebensmitteln kennen und vor allem: sie zu retten!

Die Wiener Tafel hat es sich mit diesen und vielen weiteren Projekten - wie etwa der „**TafelBox**“ oder der „**Marmelade mit Sinn**“ - zur Aufgabe gemacht, Lebensmittel zu retten und auch Konsument\*innen dabei zu unterstützen, selbst zu Lebensmittelretter\*innen zu werden.

Alle Informationen zu den Projekten der Wiener Tafel, wertvolle Anregungen und konkrete Tipps zur Lebensmittelrettung finden Sie hier:

[www.wienertafel.at](http://www.wienertafel.at)

[www.marmelademitsinn.at](http://www.marmelademitsinn.at)

[www.tafelbox.at](http://www.tafelbox.at)

#### **Rückfragehinweis:**

Mag.<sup>a</sup> Britta Wagner

PR & Marketing

+43 664 882 79 822

[britta.wagner@wienertafel.at](mailto:britta.wagner@wienertafel.at)

### **Über die Wiener Tafel**

Die Wiener Tafel – Österreichs älteste Tafelorganisation und Mitglied im Verband der österreichischen Tafeln – ist ein unabhängiger Sozial- und Umweltverein und rettet bis zu vier Tonnen Lebensmittel pro Tag vor dem Müll. Mit den wertvollen Warenspenden von Handel, Industrie und Landwirtschaft konnten im Jahr 2019 676.000 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet und 19.000 Armutsbetroffene in rund 100 Sozialeinrichtungen in Wien versorgt werden. Ein multiprofessionelles Team von 17 Mitarbeiter\*innen wird von 350 Ehrenamtlichen unterstützt. Die Wiener Tafel lebt die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ebenso wie jene der Wirtschaftlichkeit und der sozialen Verantwortung.