

Presseausendung 29.09.2021: Wiener Tafel launcht neue Webseite

Kommunikation / Ernährung / Gesellschaft / Wirtschaft / Armut / Soziales / Bildung

---

**Anlässlich des *International Day of Awareness of Food Loss and Waste*:  
Wiener Tafel launcht neue Webseite**

**Der 29.09.2021 steht mit dem *International Day of Awareness of Food Loss and Waste* ganz im Zeichen des Kampfes gegen Lebensmittelverschwendung. Österreichs ältester Umwelt- und Sozialverein – die Wiener Tafel – nahm das zum Anlass, ihre neue Webseite online zu schicken. Gemeinsam mit der Homepage wurde auch eine Toolbox gelauncht, mit der jede/r zur/zum Lebensmittelretter:in werden kann. Zum Start gibt es die neue Lebensmittelretter:innen-Box im Rahmen eines Wiener Tafel-Gewinnspiels zu gewinnen.**

**International Day of Awareness of Food Loss and Waste**

Am 19. Dezember 2019 erklärten die Vereinten Nationen (UN) den 29. September zum *International Day of Awareness of Food Loss and Waste*. Der Tag soll international dazu dienen, auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen und Bewusstsein für die Problematik zu schaffen. Gleichzeitig dient der Tag dazu, Lösungsansätze auf verschiedenen Ebenen vorzustellen. Das soll auch dazu beitragen, dass die Ziele für nachhaltige Entwicklung, die SDGs (*Sustainable Development Goals*) bis 2030 erreicht werden. Denn in der Agenda 2030 ist Ziel Nummer 12 (12.3): „*die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste zu verringern.*“

**Mit Informationen der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen**

Für die Wiener Tafel – Österreichs ältestem Umwelt- und Sozialverein – ist das nicht nur eine Idee, sondern täglich gelebte Arbeit. So hat die NGO über die letzten 22 Jahre mehr als 6.000 Tonnen Lebensmittel gerettet und an rund 19.000 armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen weitergegeben. Gemeinsam mit diesen Tonnen geht die erfolgreiche Bewusstseinsbildung entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei Warendspender:innen aus Landwirtschaft, Produktion, (Groß-)Handel, Gemeinschaftsverpflegung bis hin zu den privaten Haushalten (die für mehr als 50 Prozent aller Lebensmittelabfälle verantwortlich sind) einher.

Damit interessierte Menschen in Zukunft noch leichter Informationen, wie man sich für Lebensmittelrettung und die Wiener Tafel einsetzen kann, finden, geht die neue Webseite pünktlich zum *International Day of Awareness of Food Loss and Waste* online. -> [www.wienertafel.at](http://www.wienertafel.at)

Alexandra Gruber, Geschäftsführerin Wiener Tafel und Obfrau des Verbandes der österreichischen Tafeln: „*Die neue Webseite erfüllt mich mit großem Stolz und ist auf das herausragende Engagement eines kleinen, aber feinen Wiener Tafel-Kommunikationsteams und vielen, helfenden Händen von Agenturseite zurückzuführen. Dafür wollen wir uns heute ganz speziell bei unserer langjährigen pro bono-Kreativagentur Gabler, Werbung, Film, sowie den Agenturen gugler\*MarkenSinn, fundoffice, datadialog, Altruja und vielen weiteren engagierten Menschen bedanken.*“

Auf der neuen Homepage finden sich Infos über die Wiener Tafel als Lebensmittelretter:in, Brückenbauer:in, Vernetzer:in, Expert:in und Vermittler:in. Alexandra Gruber weiter: „*Wir sehen schon länger, dass die von uns entwickelten Tools zur Lebensmittelrettung – von der Broschüre zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), dem Sensorik Labor für Kinder und Jugendliche, bis zu unseren Rezeptideen zur Verwertung von altem Brot uvm. – in der Bevölkerung immer stärker nachgefragt werden. Diesem Bedürfnis wollen wir mit der neuen Webseite noch stärker gerecht werden. Unser Ziel ist es, dass jede/r in seinem/ihrer eigenen Wirkungskreis zur/zum Lebensmittelretter:in werden kann. Mit unserer neuen Webseite wollen wir es Menschen noch leichter machen, keine Lebensmittel mehr zu verschwenden. Denn Klimaschutz beginnt im eigenen Kühlschrank!*“

### **Neue Wiener Tafel Lebensmittelretter:innen-Boxen gewinnen**

Zum Launch der neuen Webseite gibt es auch ein Online-Gewinnspiel, mit dem jede/r selbst zur/zum Lebensmittelretter:in werden kann. Denn wer die Fragen rund um die Wiener Tafel richtig beantwortet, kann eine neu entwickelte Lebensmittelretter:innen-Box gewinnen. In der Toolbox finden sich u.a.: zwei saisonale Marmeladen mit Sinn aus gerettetem Obst, zwei TafelBoxen, ein Sensorik Labor-Journal, eine Broschüre zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) „Ist das noch gut?“ – *Lebensmittel sicher gut genießen*, ein Poster wie lange Lebensmittel über das MHD hinaus haltbar sind, eine Broschüre „Altes Brot mit neuem Sinn“ mit schmackhaften Rezepten und sinnvollen Tipps zur Altbrotverwertung und vieles mehr. Einsendeschluss für das Gewinnspiel ist der 6. Oktober 2021.

---

### **Über die Wiener Tafel**

Die Wiener Tafel 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 2020 567.000 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet und 16.000 armutsbetroffene Menschen in rund 90 Sozialeinrichtungen in Wien versorgt werden. Ein multiprofessionelles Team von 20 Mitarbeiter:innen wird von 285 Ehrenamtlichen unterstützt. Die Wiener Tafel lebt die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ebenso wie jene der Wirtschaftlichkeit und der sozialen Verantwortung.

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

### **Fotonachweis:**

---

Ein **Screenshot** von der Homepage und druckfähiges Bildmaterial von der **Lebensmittelretter:innen Box** stehen zu Verfügung.

Bitte um Info an [elisabeth.fuerst@wienertafel.at](mailto:elisabeth.fuerst@wienertafel.at), wenn Sie Fotos benötigen.

Der Abdruck ist für Medienzwecke honorarfrei bei Copyrightbeachtung und Namensnennung.  
(-> © Wiener Tafel / Fotografenname)

---

### **Rückfragehinweis:**

Elisabeth K. Fürst  
PR & Marketingleitung

Mail: [elisabeth.fuerst@wienertafel.at](mailto:elisabeth.fuerst@wienertafel.at)  
Mobile: +43 660 497 11 88