

Neue MHD-Kampagne der Wiener Tafel schafft Bewusstsein für Lebensmittelrettung

Wien, 30. Juni 2022 - Jetzt startet die Wiener Tafel die neue Kampagne „Ist das noch gut?“ zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum. Die Kampagne wird gemeinsam mit Partner:innen aus der Wirtschaft, dem Handel, der Lebensmittelindustrie und dem gemeinnützigen Bereich umgesetzt, um gemeinsam Lebensmittelverschwendung entgegenzutreten. Mit an Board sind Danone, Geier, Land schafft Leben, LGV Frischgemüse, Metro, Unverschwendet und der Handelsverband.

Über die Hälfte aller Lebensmittelabfälle entstehen in privaten Haushalten. Ein häufiger Grund für die vorzeitige Entsorgung von Lebensmitteln ist oftmals ein falscher Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Die Wiener Tafel startet jetzt gemeinsam mit Partner:innen die Kampagne „Ist das noch gut?“, um dem entgegenzuwirken. Mit Plakaten, Anzeigen und Social Media Aktionen macht die Kampagne darauf aufmerksam, dass Lebensmittel oft lange über das MHD hinaus genießbar sind.

Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel, freut sich über das große Interesse der Partner:innen an den Themen Lebensmittelrettung und Mindesthaltbarkeit: *„Es ist ein wichtiges Zeichen, dass das Thema unseren Partner:innen, die uns teilweise seit Jahren mit Warenspenden unterstützen, so am Herzen liegt. Immer noch werden viel zu viele Lebensmittel weggeworfen, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde. Dabei können Milchprodukte noch beinahe eine Woche später ohne Bedenken gegessen werden, Hartkäse sogar bis zu drei Wochen! Gerade jetzt, wo immer mehr Menschen nicht mehr wissen, wo sie ihre nächste Mahlzeit herbekommen sollen, ist der achtsame Umgang mit Lebensmitteln noch wichtiger.“*

Die Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Vertreter:innen aus Wirtschaft, Industrie, Handel, Politik und dem gemeinnützigen Bereich sowie der Aufbau eines starken Netzwerks war von Beginn an wichtig für die Arbeit der Wiener Tafel. Vor etwa anderthalb Jahren wurde in diesem Sinne ein Advisory Board mit unterschiedlichen Partner:innen aus der Lebensmittelbranche ins Leben gerufen. Der Beirat trifft sich regelmäßig, um gemeinsam Verbesserungen in der Lebensmittelrettung zu bewirken. In diesem Rahmen entstand jetzt diese gemeinsame Kampagne zum Mindesthaltbarkeitsdatum.

Werden auch Sie Lebensmittelretter:in

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette gehen etwa ein Drittel aller Lebensmittel aus den unterschiedlichsten Gründen verloren. Ein Großteil der überflüssigen Verschwendung findet in privaten Haushalten statt. Oft wird zu viel eingekauft, es fehlen Kochideen oder die Lebensmittel werden nicht richtig gelagert. Häufig werden genusstaugliche Lebensmittel entsorgt, da sie das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben.

Ist Ihnen ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln ein Anliegen? Für mehr Informationen zu Lebensmittelrettung und Mindesthaltbarkeitsdatum können Sie sich die Materialien der Wiener Tafel

auf der Website www.wienertafel.at herunterladen oder kostenlos bestellen. So werden Sie selbst ganz einfach zum:r Lebensmittelretter:in!

Infobox: Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Dabei handelt es sich um eine Garantie des Herstellers, dass ein Produkt bis zu diesem Zeitpunkt bei richtiger Lagerung und geschlossener Verpackung spezifische Eigenschaften wie etwa Geschmack, Aussehen und Konsistenz beibehält. Dabei sind Lebensmittel meist noch lange über das angegebene MHD hinaus ohne Bedenken genießbar. Manche Produkte können noch Wochen oder sogar Monate nach Ablauf des MHD konsumiert werden.

Informationen und Wissen zum richtigen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum können wesentlich dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung im eigenen Haushalt zu reduzieren. Das wirkt sich nicht nur positiv auf das Klima aus, sondern kann auch viel Geld sparen: Bis zu 800 € gehen in Haushalten durch unnötig weggeworfene Lebensmittel verloren (Stand 2020, Zahlen vor der Inflation).

Teilnehmer:innen des Advisory Boards:

Bäckerei Geier, Erika Geier-Tschernig
Danone, Maximilian Reiff
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Florian Berger
Gartner KG, Christian Neunteufel
Handelsverband Österreich, Rainer Will
Land schafft Leben, Hannes Royer
LGV Frischgemüse, Josef Peck
Metro GmbH, Thomas Rudelt
Unverschwendet, Cornelia Diesenreiter
Wojnar's Leckerbissen GmbH, Daniela Wojnar

Bildmaterial / Fotonachweis:

Allgemeine Fotos und Sujets stehen zum **Download unter** bereit:

www.wienertafel.at/fotos-logos/

Infomaterial zum MHD steht zum **Download unter** bereit:

<https://wienertafel.at/ist-das-noch-gut/>

Der Abdruck ist für Medienzwecke honorarfrei bei Copyrightbeachtung und Namensnennung.

Rückfragehinweis:

Mag^a: Anna Maltschnig
Mail: anna.maltschnig@wienertafel.at
Mobil: 0664 882 798 20

Kurzinfo Wiener Tafel – der Verein für sozialen Transfer

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 2021 746.100 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet werden. Damit wurden 20.000 armutsbetroffene Menschen in 92 Sozialeinrichtungen in Wien mit

Lebensmitteln und Gütern des täglichen Bedarfs versorgt. Das multiprofessionelle Team wird von 221 ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen unterstützt. Die Wiener Tafel lebt die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ebenso wie jene der Wirtschaftlichkeit und der sozialen Verantwortung.
www.wienertafel.at