



„Wiener Tafel-Sensorik Labor“ Pressemappe

Wien, am 3. Oktober 2018

1

Presseinformation: Start für neues „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ für Jugendliche

2

Service-Box zur neuen Workshopreihe

3

Studienergebnisse: Danone und Wiener Tafel Food Waste Studie 2018

4

Bilderbogen, Infografiken & Rückfragehinweis

Wien, am 3. Oktober 2018

1 | Neue Initiative gegen Lebensmittelverschwendung von Danone und Wiener Tafel

Start für neues „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ für Jugendliche

Ein souveräner und ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln will gelernt sein: Auf der Basis einer aktuellen Studie starten Danone Österreich und die Wiener Tafel mit dem „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ eine neue Initiative gegen Lebensmittelverschwendung, die sich gezielt an Jugendliche richtet. Bei der interaktiven Workshopreihe steht neben der Wissensvermittlung vor allem die Schulung der eigenen Sinneswahrnehmung im Vordergrund.

In Österreich werden jährlich rund 760.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, rund 577.000 Tonnen davon gelten als vermeidbar. Das Ausmaß sowie der eigene Beitrag dazu werden dabei häufig unterschätzt, denn mit 206.000 Tonnen fallen rund 36 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel auf private Haushalte. Eine aktuelle Studie von Danone Österreich und der Wiener Tafel zeigt unter anderem die Gründe dafür: 52 Prozent der österreichischen Konsumenten entsorgen Lebensmittel aus Unsicherheit über die genießbarkeit des Produkts, 20 Prozent wegen falscher Lagerung und 18 Prozent wegen Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums. Gerade die VertreterInnen der jüngeren Zielgruppe weisen dabei eine höhere Wegwerf-Bereitschaft und weniger Wissen zum Thema auf.

Sinne schulen – Lebensmittelmüll vermeiden

Das vor diesem Hintergrund von Danone Österreich und der Wiener Tafel gemeinsam konzipierte „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ richtet sich an Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren und soll sie ganz unabhängig von ihrem familiären oder schulischen Hintergrund ermutigen, sich kognitive und intuitiv-sensorische Lebensmittelkompetenz anzueignen. *„Konkret heißt das: schauen, tasten, riechen, hören, schmecken und lernen, wieder auf die eigenen Sinne zu vertrauen – und dann entscheiden, ob der Apfel oder das Joghurt wirklich in den Mistkübel gehören oder ob man nicht doch noch etwas Gutes daraus machen könnte. Ziel ist die Selbstermächtigung der Jugendlichen, solche Entscheidungen für ihr weiteres Leben selbst treffen zu können“*, erläutert Workshop-Leiterin Monika Heis von der Wiener Tafel. Am Programm stehen aktuell 5 bis 7 modulare Stationen von der „GerücheKüche“ über die „Profiverkostung“ bis zu „Um Schimmels Willen“. *„Eine ganz einfache Sache, die wir in den Workshops vermitteln und die jeder daheim umsetzen kann, ist beispielsweise das richtige Einräumen des Kühlschranks mit seinen unterschiedlichen Temperaturzonen“*, so Heis. Dabei wird auch für die zielgruppengerechte Aufbereitung der Themen gesorgt – von der Insta-Selfie-Zone bis zum gemeinsamen Kochen werden die Einheiten flexibel an das jeweilige Alter der Jugendlichen angepasst angeboten. Die Workshopreihe beginnt ab Oktober und umfasst derzeit zehn Termine – eine Anmeldung über das Wiener Tafel-Büro ist jederzeit möglich.

Vermittlungskonzepte für zukünftige Generationen

„Jedes weggeworfene Lebensmittel, das noch genießbar wäre, ist eines zu viel. Es ist mir persönlich sehr wichtig, hier Verantwortung zu übernehmen, indem wir für zukünftige Generationen Aufklärungsarbeit leisten und gemeinsam mit erfahrenen Partnern zu einer positiven Veränderung beitragen. Denn jedes Unternehmen und jeder Einzelne kann etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun“, so **Danone Österreich Geschäftsführer Karim Chaouch**. *„Als älteste Tafelorganisation Österreichs arbeiten wir bereits seit vielen Jahren an Vermittlungskonzepten, die über persönliches Erfahren und sinnliche Eindrücke Lebensmittel als wertvolle Ressource näherbringen. Umso mehr freuen wir uns, mit Danone einen Partner gefunden zu haben, der ein so wichtiges Projekt nicht nur*

*finanziell, sondern auch mit seiner Kompetenz in Sachen gesunde Ernährung, Qualität und Lebensmittelsicherheit unterstützt“, schilderte **Wiener Tafel Obmann Herbert Herdlicka** bei der gemeinsamen Präsentation in einem Wiener Kochstudio. „Kinder und Jugendliche, die zum Beispiel durch einen unserer Workshops unsere gemeinsame Lebensgrundlage als wichtige Ressource zu schätzen gelernt haben, verstehen von selber, wieso Lebensmittelverschwendung ein globales Problem ist: Der Hunger in Ländern des Südens und die Vernichtung von einwandfreien Lebensmitteln in den Überfluskkulturen im Westen sind untrennbar miteinander verbunden. Gemeinsam an einer sozial gerechteren und ökologisch nachhaltigeren Welt zu bauen – diese Chance wollen wir weiterhin nutzen“, ergänzt **Wiener Tafel Geschäftsführerin Dr.in Alexandra Gruber**.*

Über die Wiener Tafel:

Versorgen statt entsorgen: Die Wiener Tafel ist ein spendenfinanzierter Verein, 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 Unternehmen einsammelt. Diese Produkte werden von den 350 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel unverzüglich und kostenlos an über 100 anerkannte Sozialeinrichtungen im Großraum Wien verteilt, wo sie 20.000 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 wurde am 9.9.1999 als Österreichs erste Tafelorganisation gegründet und spielt seither als Sozial- und Umweltverein mit der Funktion einer Bewusstsein bildenden „Sozialspedition“ eine wichtige Rolle in der Österreichischen Soziallandschaft.

Die Wiener Tafel stellt eine Brücke zwischen Überflusgesellschaft und Bedarfsgesellschaft dar und bietet mit ihrer sozialen Transferarbeit effiziente und einfach verständliche Lösungen für hochkomplexe Probleme an. Basis dieser Lösungen ist die erfolgreiche Vernetzung mit Wirtschaft, Handel, Industrie, Landwirtschaft, Wissenschaft und der NGO-Landschaft - insbesondere mit den professionellen Sozialeinrichtungen. Als unabhängiger Sozial- und Umweltverein lebt die Wiener Tafel vom Engagement Freiwilligtätiger, von Sponsoring, von Mitgliedsbeiträgen und von Spenden.

Neben der angewandten, konkreten Lebensmittelrettung und Unterstützung von Armutsbetroffenen ist Bewusstseinsbildung die zweite wichtige Säule der sozialen Transferarbeit der Wiener Tafel. Um die Botschaften im Sinne eines schonenden und reflektierten Umgangs mit Lebensmitteln in unserer Gesellschaft breit transportieren zu können, setzt Österreichs Pionier-Tafel auf die Kooperation mit Kommunikationsprofis und Kooperationspartnern. So konnte die Wiener Tafel in den letzten 19 Jahren zahlreiche Konzepte entwickeln und Projekte umsetzen, die jede und jeden zum selbstbestimmten Handeln auffordern: Ob die TafelBox zur Vermeidung der Vernichtung genusstauglicher, einwandfreier zubereiteter Speisen in Gastronomie und bei Buffets, die Marmelade mit Sinn als Veredelung aussortierten Obstes zu Fruchtaufstrich oder *cooking.culture.conversation* als Integrationsprojekt, das Menschen über das gemeinsame Kochen und Reden zusammenbringt. Die informative MHD-Broschüre „Ist das noch gut?“ entstand als Resultat eines gemeinsamen Forschungsprojektes mit der MA 38-Lebensmitteluntersuchung Wien: Unter Laborbedingungen wurde die natürliche Alterung handelsüblicher Lebensmittel, deren jeweiliges Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten war, simuliert. Das Ergebnis ist bestechend: Manche Lebensmittel sind teilweise weit über das MHD hinaus genusstauglich – vorausgesetzt, die Lagerungsbedingungen passen. Die Erkenntnisse aus den Reihenuntersuchungen beweisen: Ein wichtiger Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist das Vermitteln von Know-how.

Das Wiener Tafel-Sensorik Labor ist die Weiterentwicklung eines bewährten Konzeptes für eine neue Alterszielgruppe: Für die Kinderuni entwickelt, wird das Wiener Tafel-Geruchs- und Geschmackslabor für Kinder im Vorschulalter und im Grundschulalter seit Jahren begeistert angenommen. Die Erkenntnisse der in Zusammenarbeit mit Danone bei Wavemaker in Auftrag gegebenen Food Waste Studie waren der Ausgangspunkt für das erweiterte und neu erstellte Programm für Jugendliche und junge Erwachsene.

Über Danone:

Seit 1919 steht Danone für Joghurttradition und zeichnet sich bis heute durch eine besondere Expertise und feinsten Joghurtgenuss aus. In Österreich ist Danone seit dem Jahr 1972 mit qualitativ hochwertigen und genussvollen Produkten vertreten. Zu den beliebten Marken zählen Actimel, ACTIVIA, Fruchtzwerge, Obstgarten, Dany Sahne, Topfencreme, Yoothie und OIKOS,

Danone hat es sich als Vorreiter zur Aufgabe gemacht, so vielen Menschen wie möglich gesunde Ernährung durch gute Nahrungsmittel näherzubringen und engagiert sich deshalb stark für die Entwicklung von gesünderen Ess- und Trinkgewohnheiten. Dieser Einsatz spiegelt sich in den neuen Danone Nutrition Commitments wider, die das Unternehmen zu stärkeren, messbareren und zeitgebundenen Ergebnissen verpflichtet, um die eigene Leistung zu bewerten. Die neuen [Danone Nutrition Commitments](#) tragen dazu bei, die ernährungsbedingten, gesundheitlichen Herausforderungen zu erfüllen, denen die Welt heute gegenübersteht. Sie sind das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit und wurden Ende Dezember 2016 veröffentlicht.

„Es gibt nur eine Erde.

Unsere Verantwortung als Unternehmen endet nicht am Werkstor oder an der Bürotür.“

Antoine Riboud, erster Vorstandsvorsitzender und CEO von Danone, 1972

Die **Nachhaltigkeitsstrategie von Danone** mit der Signatur „**One Planet. One Health**“ steht für das Bestreben des Unternehmens, Verantwortung für die Gesundheit von Generationen von Menschen und dem Planeten zu übernehmen. Dies spiegelt sich in zahlreichen Umwelt- und Sozialprojekten wider, aber auch in visionären selbstgesteckten Zielen.

In Österreich ist Danone Partner des Klimaaktiv Pakt 2020 sowie seit 2017 Partner der vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ins Leben gerufenen Initiative „**Lebensmittel sind kostbar**“, welche sich die einfache Weitergabe von genießbaren Lebensmitteln an Sozialeinrichtungen zum Ziel gesetzt hat. In diesem Bereich kooperiert Danone Österreich mit den österreichischen Tafeln unter deren gemeinsamen Dach des Verbandes Die Tafeln, der Caritas, SOMA, der Lebensmittelrettung Österreich und weiteren Einrichtungen. Darüber hinaus wurde mit dem Handelspartner REWE ein Projekt lanciert, um konkret an der Reduktion der im Handel als Lebensmittel Müll anfallenden Danone Produkte zu arbeiten. Da die Datenlage entlang der gesamten Wertschöpfungskette bisher noch nicht zufriedenstellend ist, kooperiert Danone in Zukunft mit Forschungseinrichtungen zu deren Optimierung.



2 | Service-Box

„Wiener Tafel-Sensorik Labor“

Workshopreihe mit dem Motto: „Sinne schulen – Lebensmittelmüll vermeiden“

Zielgruppe: Jugendliche von 12 bis 16 Jahren

TeilnehmerInnen pro Workshop: 15 bis 25 Personen

Start: Oktober 2018 (10 Termine bis Anfang 2019 mit Option auf Verlängerung)

Veranstaltungsort: Profiküche im WienerTafelHaus, Großmarkt Wien, Laxenburger Straße 365, 1230 Wien oder am Ort der Wahl nach Vereinbarung

In verschiedenen Stationen erfahren, erleben und lernen die jugendlichen TeilnehmerInnen Wichtiges über

- Lebensmittel, ihre Herkunft, ihre Bedeutung für das Leben, ihre Verwendung
- Ihre eigenen Gewohnheiten im Umgang mit Lebensmitteln
- Ihre Sinne und wie man diese einsetzt, um Lebensmittel ein- und wertzuschätzen

Modulare und flexible **Workshop-Stationen:**

- **Topfen selbst gemacht:** Gerinnung, Gärung - eine der bewährten Kulturtechniken des Haltbarmachens
- **KostBar:** Tasten, Riechen, Schmecken, Beschreiben und Wortschatz ausbauen
- **GerücheKüche:** Geruchs- & Geschmackssinn im Fokus
- **Profiverkostung – 3 x Joghurt:** Blindverkostung mit Profimethoden – Joghurt mit Charakter
- **„Um Schimmels Willen“:** Schimmelpilze unterm Mikroskop: Furchterregend oder Hilfreich?
- **Meine Kühlschrankskompetenz:** Vorratsmanagement mit den besten Lagerungsbedingungen
- **SelberKochen:** Unabhängigkeit mit sinnlichem Genuss

Anmeldung für interessierte Jugendliche, Schul- und Lehrlingsklassen ab sofort in der Logistikzentrale der Wiener Tafel unter: events@wienertafel.at oder **01 236 56 87**

3 | Studienergebnisse: Danone und Wiener Tafel Food Waste Studie 2018

Wissensstand und Verhalten zu Lebensmittelverschwendung in Österreich

Danone und Wiener Tafel Food Waste Studie¹: Genießen statt verschwenden

- **Hohes Involvement: 9 von 10 Österreichern möchten Lebensmittelverschwendung vermeiden**
- **Vermeidung von Lebensmittel Müll beginnt beim Einkauf**
- **Obst, Gemüse, Brot und Milchprodukte werden am häufigsten weggeworfen**
- **Für 75 % ist Mindesthaltbarkeit kein Ablaufdatum – nichtsdestotrotz: mehr Information ist gefragt**
- **Ausmaß von Food Waste und der eigene Beitrag werden unterschätzt**
- **Müll reduzieren: Weniger einkaufen, mehr Aufklärung, geteilte Verantwortung**

Essen genießen statt verschwenden – das ist den Österreichern ein echtes Anliegen. Eine neue repräsentative Studie von Danone Österreich und der Wiener Tafel zeigt auf: Obwohl der Wissensstand zum Thema Lebensmittelverschwendung hoch ist, wünschen sich Konsumenten mehr Unterstützung, um den Lebensmittel Müll zu verringern – gerade in Richtung Mindesthaltbarkeitsdatum. Am häufigsten weggeworfen werden Obst, Gemüse, Brot und Milchprodukte.

Ergebnisse im Detail

Die Vermeidung von Lebensmittel Müll beginnt beim Einkauf

Food Waste ist für die Österreicher eine Herzensangelegenheit: 95 % der Konsumenten möchten nicht, dass Lebensmittel im Müll landen. Frauen, Älteren und Menschen am Land ist das Thema ein besonders wichtiges Anliegen, die Bildung spielt hingegen keine Rolle. Emotionale Antworten zeigen, dass das Thema berührt: „Wir verschwenden, andere hungern!“ oder auch: „Wenn ich in die Biotonne schaue, geht’s den Leuten zu gut.“ Deshalb versuchen viele, schon beim Einkauf achtsam zu sein: Fast 50 % kaufen mit Einkaufsliste und halten sich auch daran. Nur 22 % wählen neben fixen Lebensmitteln eher spontan weitere Produkte aus oder kaufen überhaupt ohne Plan ein – darunter finden sich mehr jüngere Menschen. Das zentrale Kriterium bei der Auswahl von Lebensmitteln ist der Geschmack, gefolgt von den Faktoren „gesund“ und „regional“. Überraschend: Der Preis ist weniger wesentlich und steht erst an vierter Stelle. Auch Jüngeren ist der Geschmack am wichtigsten. Im Vergleich zu anderen Altersgruppen haben bei ihnen allerdings die Kriterien „Markenbewusstsein“ und „Umweltfreundlichkeit“ eine höhere Relevanz.

Was landet im Müll?

Am häufigsten werden Obst und Gemüse, Brot und Milchprodukte weggeworfen. Das überschrittene Verbrauchsdatum spielt die Hauptrolle, wenn Fleisch und Wurst (56 %) weggeworfen werden, bei Milchprodukten und Eiern (jeweils 43 %) jeweils das erreichte Mindesthaltbarkeitsdatum. Viele

¹ repräsentative Studie durchgeführt von Wavemaker im Auftrag von Danone Österreich und der Wiener Tafel im Sommer 2018; befragt wurden 1.000 Personen in Österreich zwischen 18 und 65 Jahren



Konsumenten wollen gerade bei diesen heiklen Lebensmitteln kein Risiko eingehen und trennen sich lieber von einem Produkt, als es noch zu verzehren. Dies zeigt auch ein weiteres Ergebnis: 52 % der Konsumenten werfen Lebensmittel aus Unsicherheit weg – sie haben Zweifel: Ist ein Produkt noch frisch und genießbar? An zweiter Stelle bei den Gründen für Food Waste folgt die falsche Lagerung mit 20 % und danach das Überschreiten des MHD mit 18 %.

MHD ist kein Verfallsdatum

Ein großer Teil der Befragten gibt auch abgelaufenen Produkten durchaus eine Chance – 75 % der Konsumenten sind überzeugt: Produkte sind auch nach dem Überschreiten des MHD weiter genießbar. 44 % prüfen dann ein Produkt vor dem Verzehr. „Ansehen, riechen, schmecken, tasten und horchen“, lautet die Devise. Am Beispiel der Milchprodukte wurde konkret abgefragt, wie Abgelaufenes getestet wird:

75 % der Befragten riechen an Milchprodukten, 73 % sehen sie genau an, 64 % kosten auch. Meist wird versucht, Abgelaufenes möglichst rasch zu verbrauchen. Für rund ein Fünftel spielt das MHD übrigens gar keine Rolle: 21 % kontrollieren es gar nicht. Gerade jüngere Konsumenten achten nicht darauf, sie werfen Produkte auch häufiger weg.

Das Ausmaß von Food Waste wird unterschätzt

Im eigenen Haushalt landen nach Beurteilung der Befragten im Schnitt 1 bis 2 Lebensmittel pro Woche im Müll. Ein Drittel meint sogar, selbst nichts oder kaum etwas wegzuerwerfen. Der eigene Beitrag zur Lebensmittelverschwendung wird damit ebenso unterschätzt wie das Ausmaß insgesamt in Österreich: In Österreich werden jährlich rund 760.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, rund 577.000 Tonnen davon gelten als vermeidbar. Die meisten noch genießbaren Lebensmittel werden mit 206.000 Tonnen in den Haushalten weggeworfen. Die Befragten schätzen im Mittelwert, dass lediglich rund 300.000 bis 400.000 Tonnen an Food Waste nicht notwendig sind.

Was schief läuft – und was passieren sollte

Für 69 % der Befragten ist der Überfluss an Lebensmitteln die Hauptursache für die Verschwendung von Lebensmitteln. Jeweils 54 % sehen in der Gesellschaft einen Werteverlust der Lebensmittel oder haben sehr hohe Ansprüche an Lebensmittel – nur das Frischeste ist gut genug. Diese Haltung findet sich gerade bei Jüngeren häufig. Die österreichischen Konsumenten haben auch eine klare Meinung dazu, wie das Problem zu lösen ist: Weniger einkaufen – das hält beinahe die Hälfte (48 %) für die wichtigste Maßnahme. Dicht darauf folgt mit 43 % die Weitergabe von Essen durch die Tafeln und andere karitative Organisationen.

Deutlich gewünscht wird auch mehr Information: bessere Aufklärung zur Haltbarkeit verschiedener Produktgruppen, Unterstützung beim Einkauf und Bewusstseinsbildung zum Thema Lebensmittelverschwendung. 66 % der Konsumenten befürworten mehr Aufklärung und Verantwortungsbewusstsein seitens der Hersteller, dicht gefolgt von Politik und Handel. Als konkrete Maßnahme finden 69 % einen erklärenden Hinweis zum MHD am Produkt sinnvoll – Lebensmittel würden nicht gleich weggeworfen, sondern zunächst Geruch und Geschmack geprüft und somit „der Hausverstand jedes Einzelnen“ adressiert, wie es ein Befragter formuliert.



Weitergeben statt verschwenden

Ebenso befürworten 61 % eine vereinfachte Weitergabe von Lebensmitteln als Teil eines allgemeinen Aktionsplans gegen Lebensmittelmüll. 74 % der Befragten schätzen das Engagement der Tafeln und ähnlicher Sozialeinrichtungen – die Bekanntheit und Zustimmung sind damit äußerst hoch, wie auch das Thema Food Waste insgesamt zu einem hohen sozialen und ökologischen Engagement mobilisiert.

3 | Bilderbogen & Rückfragehinweis

Bilderbogen

Fotos der heutigen **Pressekonferenz** finden Sie unter: <https://www.apa-fotoservice.at/galerie/15643>



Bildtext: Jugendliche im Wiener Tafel-Sensorik Labor

Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt / Thomas Gneist

[Bilddownload](#)



Bildtext: Jugendliche im Wiener Tafel-Sensorik Labor

Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt / Thomas Gneist

[Bilddownload](#)



Bildtext: Sinne schulen im Wiener Tafel-Sensorik Labor

Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt / Thomas Gneist

[Bilddownload](#)



Bildtext: Sinne schulen im Wiener Tafel-Sensorik Labor

Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt / Julia Payrits

[Bilddownload](#)



Bildtext: Kühlschrank richtig einräumen will gelernt sein

Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt / Lukas Haberl

[Bilddownload](#)



Bildtext: Lebensmittel richtig zuordnen auf der Lebensmittelpyramide

Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt / Sophie Hochweis

[Bilddownload](#)



Bildtext: falsch eingeräumter Kühlschrank
Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und
Versuchsanstalt / Lukas Haberl
[Bilddownload](#)



Bildtext: richtig eingeräumter Kühlschrank
Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und
Versuchsanstalt / Lukas Haberl
[Bilddownload](#)



**Bildtext: Sinne schulen im Wiener Tafel-
Sensorik Labor**
Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und
Versuchsanstalt / Thomas Gneist
[Bilddownload](#)



**Bildtext: Lebensmittel sinnvoll
weiterverarbeiten**
Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und
Versuchsanstalt / Luca Laimer
[Bilddownload](#)



Bildtext: Frische selbst prüfen
Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und
Versuchsanstalt / Luca Laimer
[Bilddownload](#)



Bildtext: Richtig gelagert – länger haltbar
Fotocredit: © Höhere Graphische Bundes-Lehr- und
Versuchsanstalt / Mara Martinu
[Bilddownload](#)



**Karim Chaouch, Geschäftsführer Danone
Österreich und Slowenien
(Milchfrischebereich)**

Fotocredit: © Danone

[Bilddownload](#)



Herbert Herdlicka, Obmann der Wiener Tafel

Fotocredit: © Wiener Tafel

[Bilddownload](#)



Rückfragehinweis

Kontakt für Rückfragen:

Danone GmbH

Mag. Sigrid Eckhardt | Unternehmenskommunikation

Tel: +43 676 88211 215 | E-Mail: sigrid.eckhardt@danone.com

Mag. Birgit Krampfl | Unternehmenskommunikation

Tel: +43 676 88211 218 | E-Mail: birgit.krampfl@danone.com

Wiener Tafel - der Verein für sozialen Transfer

Markus Hübl, MAS | Pressesprecher, Leitung PR & Marketing

Tel: +43 1 236 5687 003 | Mobil: + 43 650 9010 003 | E-Mail: markus.huebl@wienertafel.at

currycom communications GmbH

Mag. Jasmin Obrecht, Mag. (FH) Martina Wenzel BA, Florentina Perschy BA

Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel. +43/1/599 50-0

E-Mail: jo@currycom.com, mw@currycom.com, fp@currycom.com