

## KASTNER Presseinformation

Zwettl, April 2020

### Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 2. Mai: KASTNER geht mit gutem Beispiel voran

*Seit Jahren werden innerhalb der KASTNER Gruppe Maßnahmen gesetzt, um die Menge der Lebensmittelabfälle auf ein Minimum zu reduzieren. Anlässlich des Tages gegen Lebensmittelverschwendung will KASTNER besonders auf den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam machen.*

Am 2. Mai ist „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“, denn rechnerisch landen von Jahresbeginn bis zu diesem Tag alle produzierten Lebensmittel im Müll. Ein Drittel der produzierten Lebensmittel geht entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren, vom Feld bis zum Teller. In Österreich fallen jährlich rund 587.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an ([www.wwf.at](http://www.wwf.at)). Daher wurde der 2. Mai als symbolischer Tag gegen Lebensmittelverschwendung festgelegt: Alle Lebensmittel, die bis zu diesem Tag seit Jahresbeginn produziert wurden, landen rechnerisch ungenutzt im Müll.

#### **KASTNER bringt Lebensmittel auf den Teller – nicht in den Müll**

Aufgrund einer gemeinsam durchgeführten Studie von der KASTNER Gruppe mit dem WWF und dem Österreichischen Ökologie Institut ist es nun erschreckende Gewissheit: Pro Jahr landen im österreichischen Lebensmittelgroßhandel insgesamt 10.300 Tonnen Lebensmittel im Wert von 21,5 Millionen Euro im Müll.

Essen darf nicht einfach im Müll landen. Darüber sind sich die Verantwortlichen der KASTNER Gruppe schon seit Jahren einig. Mit rund zwei Prozent am gesamten Aufkommen ist der Großhandel zwar „nur“ für einen kleinen Teil der Verschwendung entlang der Wertschöpfungskette verantwortlich, nichtsdestotrotz gilt es auch hier, die Mengen an verschwendeten Lebensmittel zu reduzieren.

KASTNER setzt daher bereits seit Jahren Maßnahmen im Rahmen **der KASTNER Nachhaltigkeitsinitiative „Aus gutem Grund“** ein, um die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum zu senken. Diese wurden entlang des Warenprozesses angeordnet, um Lebensmittel möglichst frühzeitig vor dem Müll zu bewahren. Die Aktivitäten erstrecken sich von der TafelBox über EDV-optimierte Disposition, bedarfsgerechten Verkauf durch Kleinteile-Logistik und Ersatzteile-Logistik bis hin zum verbilligten Verkauf von Waren mit optischen Fehlern oder mit knappen Mindesthaltbarkeitsdatum.

*„Lebensmittel sind kostbar und jedes abgebuchte Lebensmittel bedeutet nicht nur einen ideellen, sondern auch einen finanziellen Verlust. Wir achten daher aus ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten seit jeher darauf, diesen Verlust so klein wie möglich zu halten.“*, so KR Christof Kastner, geschäftsführender Gesellschafter der KASTNER Gruppe.

Herzstück der Strategie von KASTNER ist die **Kooperation mit gemeinnützigen Vereinen und Initiativen**. Ablaufgefährdete oder aus optischen Gründen nicht für den Verkauf geeignete Ware wird an allen KASTNER Standorten ausnahmslos an Kooperationspartner, wie SOMA, Tierhospiz, Team Österreich Tafel, Rotes Kreuz, Pannonische Tafel, Fairmittlei, Flotte Lotte, Tafel Österreich, Wiener

Tafel, Caritas, etc., weitergegeben. **61 % aller ausgebuchten Lebensmittel werden durch diese Kooperationen bewahrt und fallen nicht als Abfälle an, das sind knapp 148 Tonnen jährlich.** Auf diese Weise trägt KASTNER schon seit langem Verantwortung, möglichst wenig Lebensmittel wegwerfen zu müssen – „Aus gutem Grund“.

Weitere Informationen zu den Nachhaltigkeitsaktivitäten der KASTNER Gruppe sind unter [csr.kastner.at](http://csr.kastner.at) zu finden.

\*\*\*

Bei **Rückfragen** wenden Sie sich bitte an:  
Ilse Gutmann BA, [ilse.gutmann@kastner.at](mailto:ilse.gutmann@kastner.at), +43 2822/9001-301

Weitere **Informationen** finden Sie unter [www.kastner.at/pressemeldungen](http://www.kastner.at/pressemeldungen).

Folgen Sie KASTNER auf  **Instagram** [www.instagram.com/kastnergruppe](http://www.instagram.com/kastnergruppe) und  **LinkedIn** [www.linkedin.com/company/kastnergruppe](http://www.linkedin.com/company/kastnergruppe).