



Presseinformation

Pressekontakt IKEA: Ulrich Taller

☎ 01/69 000-165 81

IKEA-PR@PRofessional.at

Vösendorf, 29. April 2021

„Teller statt Tonne“ zum Tag der Lebensmittelrettung: IKEA setzt sich für einen achtsameren Umgang mit Lebensmitteln ein

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nach wie vor ein oft übersehenes Problem mit verheerender Auswirkung auf das Klima und die biologische Artenvielfalt. IKEA unterstützt deshalb die vom WWF initiierte Kampagne „Teller statt Tonne“ und macht auf den sparsamen Gebrauch wertvoller Ressourcen aufmerksam. Als langjähriger Partner der [WWF CLIMATE GROUP](#) engagiert sich IKEA für klimabewusstes Handeln und will aufzeigen, dass die Verminderung von Essensabfällen in der Küche ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz ist. Auch im IKEA Restaurant und während der IKEA Food Lieferkette wird strikt auf den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln geachtet.

„Über 521.000 Tonnen wertvolle Lebensmittel werfen alleine Österreichs Haushalte jährlich direkt in den Mist. Das kostet nicht nur viel Geld, sondern stellt auch eine enorme Belastung für unsere Umwelt da. Als Teil der WWF CLIMATE GROUP nehmen wir unsere Verantwortung bei IKEA gegenüber dem Planeten sehr ernst und verpflichten uns zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Essen“, erklärt Florian Thalheimer, Country Sustainability Manager IKEA Österreich. „Nicht nur am Tag der Lebensmittelrettung wollen wir dazu inspirieren, innerhalb der Möglichkeiten unseres Planeten ein nachhaltigeres Leben zu führen. Auch wir haben hinter den Kulissen des IKEA Restaurants, des Bistros und der Caf bar zahlreiche Maßnahmen ergriffen, um der Lebensmittelverschwendung bewusst entgegenzuwirken.“

Gemeinsam für die Umwelt und gegen „Food Waste“

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette gehen etwa ein Drittel aller genussfähigen Nahrungsmittel verloren – alleine für Österreich ergibt sich somit eine Summe von rund einer Million Tonnen vermeidbarer Essensabfälle. Der verschwenderische Umgang mit Ressourcen führt ebenfalls zu einem enormen Verbrauch an Energie und die damit einhergehende Produktion von Treibhausgasen hat verheerende Umweltschäden zur Folge: Wäre Lebensmittelverschwendung ein ganzes Land, wäre es der drittgrößte CO₂-Verursacher weltweit. Außerdem zerstört der unachtsame Gebrauch von Nahrungsmitteln wertvolle Böden, die nicht nur als Lebensmittellieferant unabdingbar sind, sondern auch als effektive Kohlenstoffspeicher einen unverzichtbaren Beitrag zum Klimaschutz darstellen.

IKEA ist seit Langem davon überzeugt, dass nur ein Geschäftsmodell Erfolg bringt, das auch die Umwelt und den Planeten schätzt und schützt: Deshalb unterstützt IKEA als Partner der WWF CLIMATE GROUP die Initiative „Teller statt Tonne“ – mit dem Ziel, unnötige Essensverschwendung zu vermindern und so einen achtsameren Umgang mit Ressourcen zu ermöglichen.



Presseinformation

Pressekontakt IKEA: Ulrich Taller

☎ 01/69 000-165 81

IKEA-PR@PRofessional.at

IKEA möchte zudem das Bewusstsein für gemeinsame, ökologischere Entscheidungen schaffen, die gut für den Menschen und den Planeten sind. „Wir wollen darauf aufmerksam machen, dass jeder und jede Einzelne einen Beitrag leisten kann, um diesen Planeten nachhaltiger zu gestalten“ so Florian Thalheimer.

Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln bei IKEA Food

Um mit gutem Beispiel voranzugehen, hat IKEA in allen IKEA Restaurants, Cafébars und Bistros in Österreich schon lange strikte Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung entwickelt: Zusätzlich nutzt IKEA ein neues Tool („Food Waste Watcher“), um „Food Waste“ so gering wie möglich zu halten und entsprechende Schritte zur Reduzierung zu setzen. Mithilfe eines Ampelsystems werden die unterschiedlichen Umsatzstärken der Tage gemessen und speziell daran angepasste Produktionspläne für jedes IKEA Einrichtungshaus in Österreich erstellt – somit produziert IKEA strikt nach Listen und achtet auf Tageszeiten sowie Wettereinflüsse, die eine Beeinflussung der KundInnenfrequenz mit sich ziehen. „Food Waste Watcher“ hilft ebenfalls bei der kontinuierlichen Anpassung der Bestellprozesse, Arbeitsweisen und Produktion der Lebensmittel.

Wie wäre es mit Faschiertem Linsenbraten oder grünem Hummus aus Radieschenblättern? Wem bei diesen Rezepten das Wasser im Mund zusammenläuft, der kann [hier](#) kostenlos das [WWF CLIMATE GROUP](#) Kochbuch „Der beste Rest“ mit kreativen Restl-Rezepten downloaden und sich mit erhobenem Kochlöffel gegen Lebensmittelverschwendung und für Klimaschutz einsetzen.

Über IKEA Österreich

Seit über 40 Jahren ist das schwedische Möbelunternehmen IKEA mittlerweile auch in Österreich vertreten: In 7 Einrichtungshäusern, 1 Planungsstudio, 2 Logistikzentren, 8 Abholstationen und diversen Services, wie z. B. Click & Collect, sorgen rund 3.600 IKEA MitarbeiterInnen für Inspiration am laufenden Band.

IKEA hat die Vision, einen besseren Alltag für die vielen Menschen zu schaffen, indem wir formschöne, funktionsgerechte, erschwingliche und qualitativ hochwertige Einrichtungsgegenstände anbieten, die mit Rücksicht auf Mensch und Umwelt produziert wurden. Mit jedem unserer Produkte versuchen wir das Zuhause zu einem noch besseren Platz zu machen.

Dazu gehören auch gesunde und nachhaltige Lebensmittel, die IKEA seinen KundInnen und MitarbeiterInnen in den IKEA Restaurants, IKEA Bistros und dem Schwedenshop anbietet. Von nachhaltig beschafften Zutaten bis hin zu fleischlosen Optionen und lokal angebauten Produkten, die gut schmecken und auch besser für den Planeten sind.

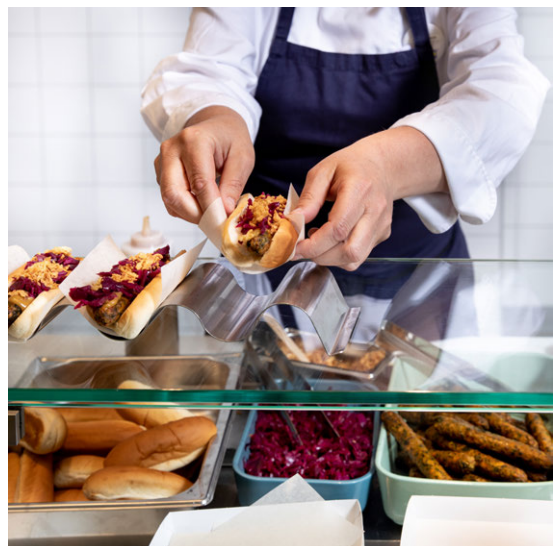
Mehr zu IKEA gibt's [hier](#).

Presseinformation

Pressekontakt IKEA: Ulrich Taller

☎ 01/69 000-165 81

IKEA-PR@PProfessional.at



Mit dem [WWF CLIMATE GROUP](#) Kochbuch „Der beste Rest“ lassen sich Essenreste in der eigenen Küche kreativ zu einfachen Gerichten zaubern. Auch bei IKEA Food werden schon seit Langem strikte Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung umgesetzt. Foto links: © WWF, Der beste Rest by Helene Angerer (Foto darf nur in Verbindung mit der Presseinformation verwendet werden).

Fotos in druckfähiger Qualität und aktuelle Presseinfos zum Download im Pressroom von [IKEA.at](#) oder auf [presse.PProfessional.at](#).