

Ambitioniertes neues Ziel gegen Lebensmittelverschwendung:

Danone reduziert bis Ende des Jahres Lebensmittelverluste um 30 Prozent*

Wien, Mai 2021 | Danone hat sich ein neues Ziel im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung gesetzt und wird bis zum Ende des laufenden Jahres die eigenen Lebensmittelverluste um 30 Prozent reduzieren. Das Unternehmen hatte sich bereits vor 5 Jahren dazu verpflichtet, bis zum Jahr 2025 die Lebensmittelverluste weltweit um 50 Prozent zu verringern.*

Am 2. Mai ist Tag der Lebensmittelrettung. Denn rechnerisch landen von Jahresbeginn bis zu diesem Tag alle produzierten Lebensmittel im Müll. Ein Drittel des weltweit produzierten Essens wandert so direkt in die Tonne – und damit auch wertvolle Ressourcen. Allein in Österreich werden jährlich hunderttausende Tonnen von Lebensmitteln entsorgt, obwohl diese eigentlich noch verwertbar oder genießbar gewesen wären.** Dabei treten Lebensmittelverluste entlang der kompletten Lebensmittelwertungskette auf – vom Feld bis zum Teller.

Im Kampf um die Vermeidung von Lebensmittelverlusten hat sich Danone deshalb bereits vor 5 Jahren zum Ziel gesetzt, die eigenen Lebensmittelverluste bis zum Jahr 2025 um 50 Prozent* entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. Rechtzeitig zum Tag der Lebensmittelverschwendung hat Danone hierbei nochmals nachgeschärft und sich ein neues Ziel gesetzt: bis Ende des laufenden Jahres sollen so bereits 30 Prozent* der Lebensmittelabfälle eingespart werden. „Die Bekämpfung von Lebensmittelverlusten ist für uns ein wichtiges Ziel, zu dem wir als Lebensmittelhersteller einen großen Beitrag leisten müssen. Deshalb haben wir uns ein neues und noch ambitionierteres Ziel gesetzt – zu dessen Erreichung sehr viele unserer Mitarbeiter*innen beitragen“ so Nadir Hamidou, Operations Director bei Danone DACH.

Der Danone Ansatz: Alle Sektoren mitdenken

Als verantwortlicher Teil der Lebensmittelversorgungskette arbeitet Danone aktiv daran, die Verluste von Lebensmitteln umfassend zu bekämpfen: im Bereich der Landwirtschaft, in der Produktion aber auch in Zusammenarbeit mit dem Handel und Partner*innen oder letztlich im Kontakt mit den Endverbraucher*innen.

Durch nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken konzentriert sich Danone beispielsweise darauf, unnötige Nahrungsmittelverluste bereits an der Quelle zu vermeiden. Die Danone Milcherzeugerberater*innen arbeiten dabei sehr eng mit den Landwirt*innen zusammen, um zu garantieren, dass Rohmilch nicht aus Qualitätsgründen entsorgt werden muss.

In der Produktion wird kontinuierlich an neuen Technologien und Prozessoptimierungen gearbeitet, sodass Lebensmittelverluste im Produktionsprozess weitestgehend vermieden werden können. Mit dem sogenannten Molch, einer Art großem Teigschaber, werden so beispielsweise Fruchtreste, die an den Wänden der Fruchttanks zurückgeblieben sind, wieder der Grundmasse zugeführt. Aber auch unvermeidbare Produktionsreste oder nicht mehr genießbare Produkte werden bei Danone wiederverwertet – zur Biogas-Erzeugung und als Tierfutter (nur Produktionsreste).

In Zusammenarbeit mit dem Handel trägt Danone zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei, indem durch innovative Planungssysteme möglichst effiziente Logistik-Prozesse ermöglicht werden. Damit kann eine längere Frische der Produkte im Einzelhandel garantiert werden. Überschüssige und noch genießbare Produkte, die nicht an den Handel gehen, werden über einen Sekundärmarkt der Clearance-Verkäufe an Großabnehmer*innen wie Krankenhäuser oder Kantinen verkauft oder auch regelmäßig an gemeinnützige Organisationen gespendet.

Gemeinsam ein starkes Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen

„Wir glauben daran, dass die Gesundheit der Menschen mit einem „gesunden“ Planeten eng verknüpft ist. Lebensmittelverschwendung ist daher für uns nicht akzeptabel – das gilt nicht nur aus ökonomischer, sondern auch aus ethischer und ökologischer Perspektive. Wir arbeiten dafür eng mit unseren Partner*innen zusammen, denn nur gemeinsam können wir ein starkes Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen“ so Sigrid Eckhardt, Head of Corporate Affairs und Sustainability bei Danone Österreich.

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum wird häufig fälschlicherweise assoziiert, dass ein Produkt nach dessen Erreichen ungenießbar ist. Im Rahmen der Sensibilisierung der Verbraucher*innen für das Thema Lebensmittelverschwendung, engagiert sich Danone deshalb beispielsweise als Partner der „Oft Länger Gut“ Kampagne von Too Good To Go. Auf den Danone Activia Joghurts ist so der deutliche Hinweis zu lesen, dass das Produkt auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sein kann. Konkret mit der Aufschrift „Oft Länger Gut“ sind Konsument*innen dazu aufgefordert, ihre Sinne zu nutzen und die Produkte mittels Schauen, Riechen und Probieren auf Genießbarkeit zu testen.

Außerdem hat Danone gemeinsam mit der Wiener Tafel das „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ entwickelt – eine Initiative, die sich für einen achtsameren Umgang mit Lebensmitteln stark macht. Diese interaktive Workshop-Reihe richtete sich gezielt an Jugendliche. Denn diese zeigen laut einer vorangegangenen Studie im Vergleich zu allen anderen Altersgruppen eine höhere Bereitschaft, Lebensmittel ohne weitere Prüfung zu entsorgen.***

PRESSEINFORMATION ZUM TAG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Zum Tag der Lebensmittelverschwendung unterstützt Danone zudem die „Teller statt Tonne“ Initiative der Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF, welche diesen Anlass nutzt, um Lösungen gegen das große Wegwerfen aufzuzeigen. Der WWF und Danone rufen dazu auf: Stoppen wir gemeinsam die unnötige Verschwendung wertvoller Lebensmittel mit enormen Auswirkungen auf Geldbörse, Gesellschaft, Klima und Natur. Beginnen wir heute damit Lebensmittel zu retten und die Artenvielfalt des Planeten zu schützen!

* Referenzjahr: 2016

** Obersteiner, G. & Luck, S. (2020). Lebensmittelabfälle in Österreichischen Haushalten: Status Quo, Wien: Institut für Abfallwirtschaft (ABF-BOKU)

*** 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.

Über Danone:

Alles begann 1919 mit der Herstellung von Joghurt, mit dem Ziel, die Gesundheit von Kindern zu verbessern. Seitdem zeichnet sich Danone als weltweit führendes Lebensmittel- und Getränkeunternehmen in den drei Bereichen Essential Dairy & Plant-based Products, Waters und Specialized Nutrition durch eine besondere Expertise aus. Bis heute verfolgt das Unternehmen mit zahlreichen Produkten die Mission „die Lebensqualität so vieler Menschen wie möglich durch Lebensmittel zu verbessern“, um im Einklang mit seiner Vision „One Planet. One Health.“ die Gesundheit der Menschen und des Planeten zu fördern. Dieser Einsatz spiegelt sich auch in den Danone [Nutrition Commitments](#) wider, die das Unternehmen zu stärkeren, messbareren und zeitgebundenen Ergebnissen verpflichtet, um die eigene Leistung zu bewerten. In Österreich ist Danone seit dem Jahr 1972 mit bekannten Marken im Milchfrischesegment wie etwa Actimel, ACTIVIA, Fruchtzwerge, Obstgarten und MyPRO+ sowie in der Babynahrungssparte mit Milupa und Aptamil vertreten.

Über Too Good To Go und die „Oft Länger Gut“ Initiative:

Weitere Informationen zu Too Good To Go finden Sie unter toogoodtogo.at.


Weitere Informationen zur Initiative „Oft Länger Gut“ finden Sie unter oftlaengergut.at.

Über WWF und die „Teller statt Tonne“ Initiative:

Weitere Informationen zur WWF finden Sie unter wwf.at.

Weitere Informationen zur Initiative „Teller statt Tonne“ finden Sie unter wwf.at/lebensmittelrettung.

Bildmaterial:

	
<p>Activia Joghurts mit „Oft Länger Gut“ Hinweis Bilddownload</p>	<p>Danone Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten Bilddownload</p>
	
<p>Nadir Hamidou, Operations Director Danone DACH Bilddownload</p>	<p>Sigrid Eckhardt, Head of Corporate Affairs Danone Österreich Bilddownload</p>

Für weiterführende Informationen:

Maximilian Reiff
Tel. +43 / (0) 676 88211 218
E-Mail: maximilian.reiff@danone.com

Sigrid Eckhardt
Tel. +43 / (0) 1 21157-215
E-Mail: sigrid.eckhardt@danone.com