

BIER

Brau Union setzt auf Nachhaltigkeit

LINZ. Braumeister Rudolf Schafinger (Bild) hat im Herbst am Gelände der Grünen Brauerei Schladming eine Buchenhecke gepflanzt – und demonstriert damit im Detail, dass Bier und Nachhaltigkeit zusammengehen. En gros veröffentlicht die Brau Union Österreich bereits zum zehnten Mal ihren Nachhaltigkeitsbericht – und legt gemäß den Richtlinien der Global Reporting Initiative (GRI) die ökologischen Kennzahlen der Brauereistandorte offen. Damit entspricht die Brau Union der vom Mutterkonzern Heineken festgelegten Strategie „Brewing a better world“, die Bierkultur nach sozialen und ökologischen Herausforderungen gestalten will.

Neue Maßstäbe setzen

Gabriela Maria Straka, Leitung Kommunikation/PR und CSR, ist deshalb auch Mitglied im Steering Committee Austria des UN Global Compact, der weltweit größten Initiative für Nachhaltigkeit. Sie meint: „Wir bekennen uns zu den 17 Development Goals der United Nations und setzen so gemeinsam mit unseren Stakeholdern neue Maßstäbe im Bereich Nachhaltigkeit, so wie mit der Grünen Brauerei Göss. Mit der weltweit ersten nachhaltigen Großbrauerei haben wir eine Vorreiterrolle eingenommen.“ (red)



© Brau Union Österreich

To Good To Go-App rettet Lebensmittel

Nach einem Jahr im Einsatz zieht To Good To Go eine positive Bilanz – mit bereits 550 Partnerbetrieben.



© To Good To Go (2)

Lebensmittel weitergeben

Damit Lebensmittel nicht in der Tonne, sondern zum guten Preis beim Konsumenten landen, dafür will To Good To Go sorgen – mit 400.000 geretteten Portionen nach einem Jahr.

WIEN. Seit einem Jahr ist Too Good To Go, eine App gegen Lebensmittelverschwendung, in Österreich aktiv. Sie bringt es derzeit auf rd. 30 Partnerbetriebe wie Restaurants, Bäckereien oder Supermärkte. Diese verkaufen dann über die App zu einem Drittel des Preises ihrer übrig gebliebenen Mahlzeiten und Lebensmittel an Selbstabholer.

Weltweit in Poleposition

Die bisherige Bilanz ist durchaus imposant: Mittlerweile wurden über 400.000 Portionen gerettet, allein in Wien konnten über 550 Partnerbetriebe gewonnen werden. Nach eigenen Angaben ist Too Good To Go die weltweit größte App gegen Lebensmittelverschwendung.

Die aktuelle Angebotspalette wird von lokal beliebten Szenebetrieben wie dem Ulrich & Erich, Venuss, Brandauers bis hin zu bekannten Marken wie der Bäckerei Felber, dem Pa-

lais Hansen Kempinski oder Starbucks bereitgestellt. Sie ist mittlerweile in allen 23 Wiener Bezirken verfügbar.

Um die Erfolgsbilanz nach einem Jahr als Meilenstein auch nach außen hin zu positionieren, wurde jetzt die „Goldene Überraschungssackerl“-Kampagne nach dem Motto „Ganz Wien rettet Essen“ initiiert.



To Good To Go startet Kampagne.

Sie bietet Usern eine Schatzsuche gegen Lebensmittelverschwendung: Von Liesing bis Donaustadt werden 23 Tage lang von Montag bis Freitag in einem anderen Bezirk bei einem zufällig ausgewählten Partnerbetrieb „goldene“ Überraschungssackerl versteckt; darin finden sich neben der regulären Portion mit gerettetem Essen zahlreiche Zero-Food-Waste-Goodies.

Bewegung mit Elan

„Es ist schön zu sehen, wie viele Userinnen und User mit uns jeden Tag Essen retten“, erklärt To Good To Go-Geschäftsführer Georg Strasser. Er betont: „Mit den goldenen Überraschungssackerln wollen wir einerseits Danke sagen, aber auch alle einladen, neue Betriebe kennenzulernen.“ Gestartet hat die Aktion diese Woche mit dem ersten Bezirk, bis zum 19.11. folgen jeweils Montag bis Freitag die restlichen 22 Bezirke. (red)