



Neu im Regal der klimaneutralen Produkte: Die Drinks von Vemondo, Next Level Meat und Reinigungsmittel von W5 Eco.

von Bio Organic sowie aktionsweise erhältliche Beauty-Produkte von Cien Nature.

Anfallende Emissionen, die durch Anbau, Produktion, den Transport und die Entsorgung entstehen, werden durch Climate Partner erhoben und von Lidl über zertifizierte Klimaschutzprojekte wie der Aufforstung in Uganda, sauberes Trinkwasser in Eritrea und Solarenergie in Indien kompensiert. (red)

Klimafreundlich

”

Lidl Österreich setzt einen weiteren, nachhaltigen Schritt und erweitert die Range der klimaneutralen Produkte.

SALZBURG. Lidl setzt auf den Ausbau des klimaneutralen Sortiments. Nach der Umstellung der gesamten österreichischen Bio-Marke „Ein gutes Stück Heimat“ auf Klimaneutralität folgen nun weitere Lidl-Eigenmarken und -Produkte. „Unsere Kunden können sich durch die klimaneu-

tral gekennzeichneten Produkte bewusst für klimafreundlichere Alternativen zu herkömmlichen Produkten entscheiden und tragen damit aktiv zur Ressourcenschonung und Biodiversität bei“, sagt dazu Karsten Kremer, Geschäftsleiter Einkauf und Marketing bei Lidl Österreich.

Zum neuen klimaneutralen Sortiment zählen alle Produkte der Eigenmarke „Vemondo“ wie z. B. Milchalternativen und Stieleisorten; ebenso: Reinigungsmittel von „W5 Eco“.

Umgestellt werden weiters Couscous, Reiswaffeln, Haferflocken, Ketchup und Ingwer-Shot

Durch das neue Sortimentsangebot wollen wir unsere Kunden beim Klimaschutz unterstützen und im Alltag ein klimabewusstes Handeln ermöglichen.

Karsten Kremer
Lidl Österreich

“



| Auf dem schnellsten Weg zur passenden Agentur

Danone reduziert Lebensmittelverluste

Bis Ende des Jahres bereits Reduktion um 30 Prozent angekündigt.

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

So werden etwa in Zusammenarbeit mit dem Handel Lebensmittelverluste reduziert, indem durch innovative Planungssysteme 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 Sekundär-

markt der Clearance-Verkäufe an Krankenhäuser oder Kantinen verkauft oder an gemeinnützige Organisationen gespendet.

„Wir glauben daran, dass die Gesundheit der Menschen mit einem gesunden Planeten eng verknüpft ist; Lebensmittelverschwendung ist daher für uns nicht akzeptabel“, sagt dazu Sigrid Eckhardt, Head of Corporate Affairs bei Danone. (red)



Danone-Sprecherin Sigrid Eckhardt.