

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“: Lebensmittelversorgung in Zeiten von Corona

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://www.oesterreich-isst-informiert.at) informiert über die Versorgung Österreichs in der Krise und gibt Tipps zu Lagerung, Haltbarkeit und Hygiene.

(Wien, 20.3.2020) Gibt es genügend Lebensmittel für alle? Wer sorgt für Nachschub? Und was ist beim Lagern daheim zu beachten? Fragen wie diese wirft das Coronavirus derzeit bei vielen Menschen auf. Der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“ – einer Initiative der österreichischen Lebensmittelindustrie – berichtet, wie die landesweite Lebensmittelversorgung sichergestellt wird. Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://www.oesterreich-isst-informiert.at) informiert über Lebensmittel sowie deren Verarbeitung und liefert praktische Tipps für Verbraucher.

Hochwertige und ausreichende Versorgung

Mit dem Ausbruch des Virus ist in Österreich die Nachfrage nach Lebensmitteln gestiegen. „Die Versorgung Österreichs mit sicheren und qualitativ hochwertigen heimischen Lebensmitteln ist nachhaltig sichergestellt. Unsere Betriebe produzieren tagtäglich ausreichende Mengen für das ganze Land“, erklärt KR DI Johann Marihart, Obmann des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Die mehr als 200 Lebensmittelhersteller arbeiten im Mehrschichtbetrieb, Kapazitäten wurden hochgefahren und die Logistik verstärkt. Die Versorgungslage ist im Interview mit Marihart auf der Wissensplattform nachzulesen.

Lebensmittel sind sicher

Als Übertragungsquelle von COVID-19 sind Lebensmittel nach derzeitigem Wissensstand auszuschließen. Das bestätigen sowohl die [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit](https://www.efsa.europa.eu) (EFSA) und das deutsche [Bundesinstitut für Risikobewertung](https://www.bfr.bund.de) (BfR) als auch die [Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit](https://www.ages.at) (AGES).

Tipps zu Haltbarkeit, Lagerung und Hygiene

Aktuell sind insbesondere Lebensmittel mit langer Haltbarkeit – wie Konserven, Teigwaren, Zucker oder Mehl – gefragt. Die Abonnenten des Newsletters erfahren, worauf es beim Lagern ankommt und was das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet. Zudem wird vermittelt, was hinter Convenience Food steckt und welche Hygieneregeln in der Küche zu beachten sind. Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: [oesterreich-isst-informiert.at](https://www.oesterreich-isst-informiert.at).

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14
k.kosdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at