



„Mir schmeckt’s restlos“: Hofer startet Initiative gegen Lebensmittelverschwendung

Lebensmittel im Wert von jährlich 300 Euro landen in einem österreichischen Haushalt durchschnittlich im Müll. Um dieser Verschwendung entgegen zu wirken, startet Hofer ab sofort gemeinsam mit seinen Kunden die Projekt 2020-Initiative „Mir schmeckt’s restlos“. Hofer selbst geht mit gutem Beispiel voran und reduziert Überschüsse in den Filialen mit gezielten Maßnahmen auf ein absolutes Minimum. Zusätzlich werden Schüler und Kunden motiviert, der Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen.

(Sattledt, 30. September 2014; Hofer) „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“ - inspiriert von diesem Zitat von Erich Kästner ruft Hofer im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative Projekt 2020 Aktionen ins Leben, um unsere Welt gemeinsam ein Stück besser zu machen. Nach Bienenschutz, Grünstrom und Gesundheit widmet sich der Lebensmittelhändler im heurigen „europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ dem sorgsamem Umgang mit unserem wertvollen Essen.

Maßnahmenpaket für höchste Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln

„Unsere Mitarbeiter arbeiten tagtäglich dafür, dass unsere Kunden die besten Produkte zum besten Preis bekommen. Dabei ist jedes Produkt, das nicht den Weg auf den Teller findet, eines zu viel - und zwar aus ethischen wie auch aus wirtschaftlichen Gründen“, so die Hofer-Generaldirektoren Friedhelm Dold und Günther Helm. Durch eine Reihe an Maßnahmen ist es gelungen, Lebensmittelüberschüsse in den Hofer-Filialen auf ein absolutes Mindestmaß zu reduzieren:

- Hofer verfügt über ein übersichtliches Sortiment mit hoher Warendrehung. Erfahrene Mitarbeiter bestellen die benötigten Warenmengen täglich und punktgenau.
- Abends sind die Regale von Obst, Gemüse, Brot, Gebäck und Frischfleisch bewusst nur mehr teilweise bestückt. Restmengen werden preisreduziert abverkauft.
- Was heute am Feld wächst, ist morgen schon in den Regalen. Effiziente Logistik und kurze Transportwege sorgen für höchste Frische und somit gute Haltbarkeit der Produkte.
- Rechtzeitig vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden Produkte preisvergünstigt angeboten. Auf Mengenrabatte und Multipacks á la „Nimm 3 Produkte, zahl 2“ wird bewusst verzichtet.
- Überschüssige Lebensmittel werden an über 300 Landwirte und verschiedene karitative Organisationen abgegeben.

In den vergangenen Monaten hat Hofer genau analysiert, wie viele Produkte - trotz all dieser Maßnahmen - in den Filialen übrig bleiben. Das Ergebnis: Nicht mehr verwertbare Lebensmittelüberschüsse betragen weniger als 0,6 % des Lebensmittelumsatzes. Dies ist - auch im internationalen Vergleich - außerordentlich wenig, dennoch wird weiter an Optimierungen gearbeitet. „In einem ersten Schritt haben wir uns dazu entschieden, noch intensiver mit Sozialmärkten und Tafeln zusammen zu arbeiten. Unser Ziel ist, dass bis zum Jahr 2020 möglichst jede unserer Filialen überschüssige Lebensmittel an diese karitativen Einrichtungen abgibt“, erklären die Hofer-Generaldirektoren.



Gemeinsam im Kampf gegen Lebensmittelüberschüsse

Große Herausforderungen lassen sich nur gemeinsam anpacken. Daher holt sich Hofer bei Schülern und Kunden Unterstützung im Kampf gegen Lebensmittelüberschüsse:

Im Rahmen des Schulwettbewerbs „Mir schmeckt's restlos“ sucht Hofer Österreichs beste Schulprojekte für weniger Lebensmittelverschwendung. Schüler der fünften bis achten Schulstufe aus ganz Österreich können ihre Projekte für kreative Restilverwertung, Einkaufsplanung und Bewusstseinsbildung einreichen - von der Infokampagne am nächsten Elternabend über das Anlegen eines Schul-Komposthaufens bis hin zum selbst gestalteten Restlkochnachbuch. Eine Jury, unter anderem besetzt mit Vera Russwurm aus dem Stakeholder-Beirat von Projekt 2020, wird die besten Projekte auszeichnen, wobei Preise im Gesamtwert von 5.000 Euro winken. Mehr unter www.lehrer.at/mirschmecktsrestlos.

Auf www.projekt2020.at finden Kunden in einem unterhaltsamen Selbsttest heraus, welcher Typ im Umgang mit Lebensmitteln sie sind und bekommen wertvolle Tipps zur Einkaufsplanung, zur optimalen Lagerung und Portionsgrößen. Mitmachen lohnt sich gleich doppelt, denn je mehr Teilnehmer dabei sind, desto mehr Lebensmittel spendet Hofer an die Team Österreich Tafeln des Roten Kreuzes. „Hofer schafft mit der Initiative ‚Mir schmeckt's restlos‘ mehr Bewusstsein für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln, und das ist dringend nötig. Ebenso wichtig ist es, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass in Österreich mehr als eine halbe Million Menschen unter Armut leiden – diese Menschen unterstützen wir und Hofer hilft uns dabei“, sagt Werner Kerschbaum, Generalsekretär des Österreichischen Roten Kreuzes. „Bei den Ausgabestellen der Team Österreich Tafel erhalten Menschen in Notsituationen kostenlos Lebensmittel.“

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie jährlich zwei Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter www.projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Silvia Grünberger & Magdalena Marhold – Rosam Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-225 und -226

E-Mail: silvia.gruenberger@rosam.at; magdalena.marhold@rosam.at

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.