



Da bin ich mir sicher.



Wahre Schönheit kommt von innen: HOFER bietet unter der neuen Marke „Krumme Dinger“ Obst und Gemüse mit optischen Besonderheiten an

Jährlich werden in Österreich große Mengen Lebensmittel aussortiert und gelangen nicht in die Supermarkt-Regale, weil sie den handelsüblichen Kriterien für Form und Wuchs nicht entsprechen. Um dieser Art von Lebensmittelverschwendung gezielt entgegenzuwirken, gibt es „schiefe“ Gurken, „verbeulte“ Paprika & Co. bei HOFER ab sofort unter der Marke „Krumme Dinger“.

(Sattledt, 08. August 2018; HOFER) Ideale Größe, makellose Form und strahlende Farben - so lauten oft die Anforderungen an optimales Obst und Gemüse. Da sich die Natur aber nicht immer an die gängigen „Schönheitsnormen“ hält, sind derartige Ansprüche oft der Grund dafür, dass qualitativ einwandfreie Produkte nicht den Weg ins Regal finden oder womöglich sogar im Müll landen. Den gängigen „Schönheitsidealen“ von Obst und Gemüse zum Trotz erweitern mit den „Krummen Dingen“ ab sofort auch Lebensmittel mit optischen Besonderheiten das HOFER-Angebot.

Wichtig hierbei ist: HOFER bietet nur Produkte an, die in puncto Geschmack und Qualität absolut einwandfrei sind. Dafür sorgen genaue Produktvorgaben wie auch gewohnt strenge Qualitätskontrollen. Die „Krummen Dinger“ sind deutlich gekennzeichnet, damit sich Kunden bewusst für diese Alternativen im Obst- und Gemüse Regal entscheiden können. Optisch handelt es sich um echte Unikate, mit denen HOFER und seine Kunden ein gemeinsames Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen. Feldgurken, Zucchini sowie Tomaten- und Paprikararitäten mit einzigartigem Aussehen und in bester Bioqualität zählen aktuell zum „Krumme Dinger“-Angebot von HOFER, welches zukünftig noch weiter ausgebaut wird.

„Krumme Dinger“ als Teil der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“

Die „Krummen Dinger“ sind nicht der erste Schritt, den HOFER in Richtung optimale Lebensmittelverwertung setzt. Seit vielen Jahren leistet der Lebensmittelhändler ein umfassendes Engagement für einen sorgsamen Umgang mit Nahrungsmitteln, welches im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ mit dem Start des Leuchtturmprojekts „Mir schmeckt's restlos“ im Jahr 2014 noch stärker forciert wurde. Folgende Maßnahmen reduzieren die Lebensmittelüberschüsse in den Filialen auf ein absolutes Minimum:

- Die Unternehmensphilosophie von HOFER ist auf höchste Effizienz und eine punktgenaue Mengenplanung ausgerichtet. Restmengen und Produkte werden bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem Sticker gekennzeichnet und preisvergünstigt angeboten.
- HOFER verfügt über ein übersichtliches Sortiment mit hoher Warendrehung, d.h. es werden Produkte angeboten, die sich rasch gut verkaufen. Außerdem passiert die Bestellung der Waren nicht mittels Computersystem, sondern von Hand durch erfahrene Mitarbeiter. So werden Mengen punktgenau kalkuliert und Überschüsse vermieden.
- Was heute noch am Feld wächst, ist morgen schon in den HOFER-Regalen zu finden. Dahinter stecken eine effiziente Logistik und kurze Transportwege, die für höchste Frische sorgen und eine lange Haltbarkeit der Produkte sicherstellen.
- Bleibt trotz bester Logistik, punktgenauer Planung und allfälligen Preissenkungen vor Geschäftsschluss dennoch einmal etwas übrig, spenden 100 % der HOFER-Filialen überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.



Da bin ich mir sicher.



Im Rahmen des Leuchtturmprojekts liegt HOFER auch der bewusste Umgang mit Lebensmitteln zu Hause beim Kunden am Herzen. Da jeder Einzelne ganz einfach dazu beitragen kann, dass Lebensmittel stets auf dem Teller und nicht in der Tonne landen, setzt HOFER zahlreiche Sensibilisierungsmaßnahmen für eine sorgsame Handhabung von Lebensmitteln. Zu diesen zählen wertvolle Tipps und Tricks, die dabei helfen, den Einkauf richtig zu planen und die entsprechenden Produkte optimal zu lagern, zu portionieren und zu verwerten. Wie einfach und schmackhaft das Restl-Verkochen sein kann, zeigt HOFER durch kreative Rezeptvorschläge. Um auch die Kleinen mit an Bord zu holen, wurde außerdem ein Schulwettbewerb veranstaltet, bei dem unterschiedliche Projekte zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung umgesetzt wurden.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt HOFER seit 2013 sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kunden- und Mitarbeitereinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet HOFER zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Echte Unikate: Künftig bietet HOFER unter dem Namen „Krumme Dinger“ Obst und Gemüse mit untypischem Aussehen.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.