



Da bin ich mir sicher.



Tag der Lebensmittelverschwendung: HOFER setzt sich für verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein

HOFER engagiert sich seit vielen Jahren im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ entlang der gesamten Wertschöpfungskette gegen Lebensmittelverschwendung. Exakte Mengenplanung, hohe Warendrehung, kurze Transportwege und zahlreiche Maßnahmen am Point of Sale, wie der Verkauf von „Krummen Dingern“, sind das Erfolgsrezept des Diskonters. Zudem spenden bereits seit 2017 100 % der HOFER-Filialen überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.

(Sattledt, 30. April 2019; HOFER) Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht jährlich auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren, warnt die Umweltschutzorganisation WWF. Es handelt sich dabei um 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel weltweit und ca. 577.000 Tonnen in Österreich, die jedes Jahr als Abfall enden. In Österreich könnte mit den verschwendeten Lebensmitteln beispielsweise die gesamte Kärntner Bevölkerung für ein ganzes Jahr ernährt werden. Konkret heißt das: Rein rechnerisch landen alle seit Jahresbeginn bis zum Tag der Lebensmittelverschwendung, dem 2. Mai, produzierten Lebensmittel ungenutzt im Müll (Quelle: WWF). Diese Zahlen veranschaulichen, dass das Thema jeden Einzelnen betrifft. In diesem Sinne nimmt auch HOFER, als einer der größten Lebensmittelhändler Österreichs, seine Verantwortung mit zahlreichen Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette wahr.

Die Unternehmensphilosophie von HOFER ist auf höchste Effizienz, punktgenaue Mengenplanung und hohe Warendrehung ausgerichtet, wodurch Lebensmittelverschwendung auf ein Minimum reduziert wird. Effiziente Logistik und kurze Transportwege sorgen nicht nur für höchste Frische, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Produkte. In den Filialen bestellen erfahrene Mitarbeiter die Waren von Hand und nicht mittels Computerprogramm, wodurch Mengen punktgenau kalkuliert und Überschüsse vermieden werden. Restmengen werden bis kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem Sticker gekennzeichnet und preisvergünstigt angeboten. Ein wesentlicher Faktor im Verkauf ist auch die BACKBOX. Denn das HOFER-eigene Brot- und Backwarensystem ermöglicht bedarfsgerechtes Backen. So werden am späteren Nachmittag nur noch einzelne Bleche befüllt, um den Kunden bis Ladenschluss frisches Brot und Gebäck anbieten zu können und gleichzeitig darauf zu achten, dass nur Kleinstmengen übrig bleiben. Außerdem wird Brot vom Vortag preisreduziert angeboten. Als weitere Maßnahme verzichtet HOFER bewusst auf Mengenrabatte, denn wer zu viel kauft, wirft auch mehr weg. Wenn in den Filialen trotzdem Lebensmittel übrig bleiben, werden diese - sofern es die Qualität erlaubt - nicht weggeworfen: Bereits seit 2017 spenden 100 % aller HOFER-Filialen unverkäufliche Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen. Außerdem engagiert sich HOFER gemeinsam mit dem Verband der Österreichischen Tafeln in einer Aktionsplattform zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln im Handel.

„Krumme Dinger“: HOFER bietet Obst und Gemüse mit optischen Besonderheiten an

Ideale Größe, makellose Form und strahlende Farben - so lauten oft die optischen Anforderungen an 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 Dingern“ auch Lebensmittel mit optischen Besonderheiten das HOFER-Angebot. Es werden nur Produkte angeboten, 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



Da bin ich mir sicher.



Gemüseregal 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.

Bewusster Umgang mit Lebensmitteln im Fokus

Da jeder Einzelne ganz einfach dazu beitragen kann, dass Lebensmittel stets auf dem Teller und nicht in der Tonne landen, setzt HOFER zudem 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.

Einen umfassenden Überblick zu diesem Thema bietet die „Projekt 2020“ Website: <https://www.projekt2020.at/leuchtturmprojekte/lebensmittelprojekt/>

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 Mitarbeiterbindung 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

Bild 1: Seit letztem Sommer bietet HOFER Obst und Gemüse mit optischen Besonderheiten, sogenannte „Krumme Dinger“, an.

Bild 2: Bereits seit 2017 spenden 100 % der HOFER-Filialen überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.

Bild 3: Mit dem Leuchtturmprojekt „Mir schmeckt's restlos“ setzt sich HOFER für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.