



Da bin ich mir sicher.



HOFER macht sich stark gegen Lebensmittelverluste

HOFER setzt sich seit Jahren im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein. Mit einer eigenen Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten bringt der Diskonter nun sein Engagement auf den Punkt: Durch exakte Mengenplanung, hohe Warendrehung, kurze Transportwege und zahlreiche Maßnahmen in den Filialen werden Überschüsse auf ein Minimum reduziert. Zudem spenden 100 % der HOFER-Filialen überschüssige Produkte an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.

(Sattledt, 07. August 2019; HOFER) Etwa ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht jährlich auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren, warnt die Umweltschutzorganisation WWF. Es handelt sich dabei in Österreich um etwa 577.000 Tonnen, die jedes Jahr als Abfall enden.¹ Wenn Lebensmittel weggeworfen werden, ist das nicht nur eine Verschwendung von wertvollen Nahrungsmitteln, sondern auch von Ressourcen. HOFER setzt sich für einen behutsamen Umgang mit Rohstoffen und eine verantwortungsvolle Herstellung von Produkten ein. Für relevante Themenfelder, Produktgruppen und Rohstoffe - wie z. B. Tierwohl, Kaffee, Kakao oder Palmöl - hat der Diskonter daher Einkaufspolitiken erarbeitet, die für Lieferanten und Geschäftspartner einen verbindlichen Handlungsrahmen darstellen. Als neuester Schritt wurde nun eine [Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten](#) veröffentlicht.

Zu viel des Guten: Lebensmittelverschwendung vermeiden

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 für höchste Frische und lange Haltbarkeit der Produkte. Alle Filialen werden täglich mit Obst und Gemüse beliefert, zudem wird auf regionale Beschaffung geachtet. Der Einsatz eines intelligenten IT-basierten Warenwirtschaftssystems und die jahrelange Erfahrung der Filialleiter garantieren einen optimalen Warenbestand. Restmengen werden 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. Am späteren Nachmittag werden 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 übrigbleiben. Außerdem wird Brot vom Vortag preisreduziert angeboten. Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bietet HOFER auch Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. Dadurch werden lokale Erzeuger gestärkt und mögliche wirtschaftliche Verluste durch Umwelteinflüsse wie z. B. Extremwetterereignisse verringert. Es werden nur Produkte angeboten, die in puncto Geschmack und Qualität absolut einwandfrei sind.

100 % der HOFER-Filialen spenden überschüssige Lebensmittel

Bereits seit 2017 spenden 100 % der HOFER-Filialen nicht verkaufte Lebensmittel an karitative oder gemeinnützige Einrichtungen wie z. B. Verband der österreichischen Tafeln, Caritas, SOMA & Partner und Vinzi Märkte. Alle Lebensmittel, die zu HOFER in den Verkauf kommen, werden laufend getestet und verkostet, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten und das Sortimentsangebot stets an die Bedürfnisse der Kunden anzupassen. Produktmuster, die nicht

¹ Quelle: WWF Österreich, Folder „Frisch verfault - Lebensmittelverschwendung in Österreich“ www.wwf.at/de/view/files/download/show/Download/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3262



Da bin ich mir sicher.



verzehrt werden, spendet HOFER an den Verein pro mente. Wenn Lebensmittel weder verkehrs- noch verzehrfähig sind, werden diese auch an Landwirte, Futtermittelproduzenten oder Entsorgungsunternehmen zur Weiterverwertung abgegeben, sodass sie zur Erzeugung von Futtermitteln dienen.

Jeder Kühlschrank zählt

HOFER setzt auf zahlreiche Sensibilisierungsmaßnahmen für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln. Dazu zählen wertvolle Tipps und Tricks, um den Einkauf richtig zu planen (z. B. die Erstellung eines Einkaufszettels mittels [HOFER App](#)) und Produkte optimal zu lagern (z. B. Hinweise zur sachgerechten Lagerung von sensiblen Produkten direkt auf der Verpackung), zu portionieren und zu verwenden (z. B. [kreative Restl-Rezepte](#)). Zudem wird im Flugblatt und auf der Website auf den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum aufmerksam gemacht. Die Wertschätzung für Lebensmittel wird bereits im Kindesalter erlernt. Um dazu beizutragen, dass bereits Kinder und Jugendliche ein Bewusstsein für gesunde Ernährung und den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln entwickeln, wurden in der Vergangenheit bereits verschiedene Maßnahmen ins Leben gerufen (z. B. der Schulwettbewerb „Mir schmeckt's restlos“).

Allianz gegen Lebensmittelverschwendung

HOFER ist seit 2014 Unterstützer der vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft unter dem Motto „Lebensmittel sind kostbar“ gegründeten Allianz gegen Lebensmittelverschwendung. 2017 wurde zusätzlich eine freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen unterzeichnet. Gemeinsames Ziel ist, dass vermeidbare Überschüsse bis 2030 um die Hälfte verringert werden. Darüber hinaus engagiert sich HOFER gemeinsam mit dem Verband der österreichischen Tafeln in einer Aktionsplattform zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln im Handel.

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



Da bin ich mir sicher.



Bildbeschriftung

100 % der HOFER-Filialen spenden überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.