



Da bin ich mir sicher.



1. Internationaler Tag zur Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung: HOFER setzt sich für verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein

Seit vielen Jahren engagiert sich HOFER im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsinitiative „Heute für Morgen“ entlang der gesamten Wertschöpfungskette gegen Lebensmittelverschwendung. Exakte Mengenplanung, hohe Warendrehung, kurze Transportwege und zahlreiche Maßnahmen am Point of Sale sind das Erfolgsrezept des Diskonters. Zudem spenden bereits seit 2017 100 % der HOFER Filialen überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.

(Sattledt, 29. September 2020; HOFER) In Österreich entsteht rund die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten, warnt die Umweltschutzorganisation WWF in ihrem Bericht zur Lebensmittelverschwendung in österreichischen Haushalten. Dadurch gehen pro Jahr bis zu 521.000 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln am Weg vom Supermarkt bis zum Teller verloren. Darunter leidet nicht nur die Geldbörse, sondern auch die Gesellschaft: 1,24 Millionen Menschen in Österreich - umgerechnet etwa jede siebte Person - sind von Armut betroffen und haben nicht genug Mittel, um sich Essen zu kaufen. Zusätzlich geht die unnötige Verschwendung auch zu Lasten des Klimas, denn rund 16 % der Treibhausgase der Ernährung lassen sich auf die Verschwendung von Lebensmitteln zurückführen (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 Mitarbeiterinnen und 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 Kundinnen und Kunden sowohl bis Ladenschluss frisches Brot und Gebäck anbieten zu können als auch gleichzeitig darauf zu achten, dass nur Kleinstmengen übrig bleiben. Darüber hinaus bietet der Discounter Brot vom Vortag preisreduziert an. 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. Lebensmittel, welche nicht mehr an karitative Einrichtungen abgegeben werden können, werden landwirtschaftlichen Betrieben für Futtermittel zur Verfügung gestellt. So entsteht ein erweitertes System zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Ein umfassender Überblick zu diesem Thema findet sich unter hofer.at/heutefuermorgen/lebensmittelprojekt.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht das Verfallsdatum

Damit Lebensmittel nicht unnötig in der Tonne landen, sollte man sich bei der Kontrolle der Genießbarkeit nicht nur am Mindesthaltbarkeitsdatum orientieren, sondern sich auch auf die eigenen Sinne verlassen: Wirkt ein Lebensmittel



Da bin ich mir sicher.

hinsichtlich Optik, Geruch, Beschaffenheit und Geschmack noch genießbar, kann es auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verzehrt werden. Bei richtiger Lagerung in unversehrter Verpackung sind beispielsweise Feinkosterzeugnisse wie zubereitete Salate, Brot und Kleingebäck sowie Frischmilch und Schlagobers bis zu zwei Tage über das Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar. Bei weiteren Milcherzeugnissen ist die Haltbarkeit sogar noch länger: Joghurt, Buttermilch, Molke, Creme fraiche sind bis zu fünf Tage, Frischkäse ist bis zu zehn Tage und Schnittkäse, Hartkäse sowie Butter sind bis zu 21 Tage über das Mindesthaltbarkeitsdatum genießbar. Bis zu 28 Tage länger halten sich Süßwaren wie Waffeln und Fruchtgummi, Nüsse, Fruchtsäfte, Haltbarmilch sowie pflanzliche Fette und Öle. Gewürze, trockene Teigwaren, Reis, Mehl, Konserven, Sirupe sowie Kakaoerzeugnisse sind bis zu ein Jahr über das Mindesthaltbarkeitsdatum haltbar (Quelle: Wiener Tafel).

Über „Heute für Morgen“

Unter dem Motto „Heute für Morgen“ setzt HOFER sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung fort. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Fokusthemen, die sich durch aktive Einbindung von Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auszeichnen. Damit will HOFER gemeinsam die Welt Stück für Stück besser machen - HEUTE für ein besseres MORGEN. Inhaltlich konzentrieren sich die Fokusthemen auf die Schwerpunkte Lieferkette, Gesellschaft, Umwelt und Klimaschutz, Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Initiative „Heute für Morgen“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Sozial-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter hofer.at/heutefuermorgen.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Bild 1: Bereits seit 2017 spenden 100 % der HOFER Filialen überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen.

Bild 2: Mit dem Lebensmittelprojekt „Mir schmeckt's restlos“ setzt sich HOFER für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.