Da bin ich mir sicher.

Medieninformation

Genuss aus Österreich: HOFER setzt bei Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zu 100 % auf heimische Produkte

Als langjähriger Förderer kleinbäuerlicher Strukturen und verlässlicher Partner der österreichischen Landwirtschaft bekennt sich HOFER einmal mehr zu Regionalität und Tierwohl: So bezieht der Diskonter ab Mitte Juni das gesamte dauerhaft erhältliche Sortiment von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zu 100 % aus Österreich. Diese 100 % Österreich-Garantie gilt auch für marinierte Fleischartikel.

(Sattledt, 06. Mai 2020; HOFER) Bereits bisher stammten mehr als 90 % des dauerhaft erhältlichen Fleisch-Sortiments von HOFER aus Österreich. Mitte Juni gelingt dem Diskonter durch durchdachte Sortimentsanpassungen und stetigem Lieferantenwachstum bei Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch die vollständige Umstellung auf 100 % Fleisch aus Österreich. HOFER setzt auf eine allumfassende Umstellung und bezieht auch marinierte Fleischartikel mit ein: *„Österreichisches Fleisch steht für hohe Standards und Qualität, die man schmeckt. Neben Frischfleisch findet bei unseren Kunden auch mariniertes Fleisch hohen Anklang. Deshalb beziehen wir schon lange nahezu das gesamte Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch aus unserem dauerhaften Standardsortiment von österreichischen Bauern. Mit dieser vollständigen Umstellung auf rein österreichisches Fleisch gelingt es uns, einmal mehr neue Maßstäbe für regionalen Genuss zu setzen. Damit wollen wir die herausragende Arbeit der heimischen Landwirte sowie Fleischverarbeiterbetriebe vor den Vorhang holen und deren Bedeutung für Österreich verdeutlichen*“, zeigt sich HOFER Generaldirektor Horst Leitner begeistert. Ob mariniert oder natur - ab Mitte Juni haben alle HOFER Kunden die freie Wahl zu Fleischgenuss mit gutem Gewissen.

BIO- und Tierwohl bei HOFER

Unabhängig vom konventionellen Fleischangebot setzt HOFER mit der eigenen BIO-Exklusivmarke „Zurück zum Ursprung“ und dem Tierwohl-Projekt FairHOF hohe Qualitätsmaßstäbe hinsichtlich Nachhaltigkeit, Regionalität und Tierwohl in der österreichischen Fleischproduktion. Beide Exklusivmarken garantieren seit jeher Fleischgenuss aus Österreich, denn eine Richtlinie der Exklusivmarken gewährleistet, dass die Tiere in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Bei „Zurück zum Ursprung“ stehen unter anderem 365 Tage Auslauf und artgemäße Fütterung mit österreichischen BIO-Futtermitteln an der Tagesordnung.

Mit dem Tierwohl-Projekt FairHOF hat sich HOFER zum Ziel gesetzt, die Produktionsbedingungen sowohl für Tiere als auch für Bauern zu verbessern und die regionale Landwirtschaft zu stärken. Durch die FairHOF Richtlinien nach dem Standard „Tierwohl verbessert“ der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! wird eine artgerechte Haltung der Tiere mit erhöhtem Platzangebot, täglichem Auslauf an der frischen Luft und gentechnikfreiem, vorrangig heimischem Naturfutter sichergestellt.

Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit über 500 Filialen und mehr als 12.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.500 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO_2-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feierte der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel– ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-214
E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Bild 1: Für HOFER Generaldirektor Horst Leitner spielt bei FairHOF neben dem Thema Tierwohl auch die Stärkung der heimischen, kleinstrukturierten Landwirtschaft eine große Rolle.
Bild 2: Das FairHOF Sortiment umfasst mittlerweile über 50 verschiedene Artikel.
Bild 3: BIO-Steakgenuss nachhaltig verpackt mit dem Fleischsortiment von „Zurück zum Ursprung".

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.