



Da bin ich mir sicher.



HOFER setzt auf Heimat und Transparenz: Herkunft von Fleisch- und Wurstwaren zu 100 % nachvollziehbar

Als verlässlicher Partner der österreichischen Landwirtschaft bezieht HOFER das gesamte dauerhaft erhältliche Sortiment von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zu 100 % aus Österreich. Damit Kundinnen und Kunden die Herkunft von Produkten ganz genau rückverfolgen können, ermöglicht der Diskonter mit dem Logo „Check-your-Product“ eine detaillierte Nachverfolgung aller Fleisch- und Wurstartikel. Im Rahmen der Tierwohl-Exklusivmarke FairHOF setzt HOFER zudem gemeinsam mit der Hütthaler KG neue Standards hinsichtlich Tierwohl, unter anderem mit dem im Jahr 2019 eröffneten gläsernen Tierwohl-Schlachthof.

(Sattledt, 19. Juni 2020; HOFER) Als langjähriger Förderer kleinbäuerlicher Strukturen sowie verlässlicher Partner von mittelständischen Betrieben achtet HOFER wo immer möglich auf einen regionalen Bezug seiner Produkte und legt innerhalb der gesamten Angebotspalette größten Wert auf Transparenz. Jüngstes Beispiel für den starken Regionalitätsgedanken des Diskonters ist die Umstellung des gesamten dauerhaft erhältlichen Sortiments von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch auf 100 % österreichische Qualität. Dadurch haben HOFER Kundinnen und Kunden die garantierte Gewissheit, dass alle Tiere in Österreich geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Damit auch auf einen Blick ersichtlich ist, welche Produkte von heimischen Lieferanten erzeugt und verarbeitet wurden, sind alle zu 100 % aus Österreich stammenden Fleisch- und Wurstwaren direkt am Regal mit einer klaren Herkunftskennzeichnung versehen. Alle heimischen Fleisch- und Wurstlieferanten von HOFER sind mittelständische Betriebe, die fast ausschließlich Stammpersonal beschäftigen und nur zu Abdeckung von absoluten Spitzenzeiten Zeitarbeiter einsetzen. „Für uns ist es selbstverständlich, auf fix angestellte Arbeitskräfte zu setzen. Nur in Ausnahmefällen wie Absatzspitzen greifen wir auf Leasingarbeiter zurück, um den hohen Bedarf zu decken.“, so Franz Greisinger, Geschäftsführer der in Oberösterreich ansässigen Greisinger GmbH.

Transparente Herkunftsrückverfolgung mit „Check-your-Product“

Wo ein zu geringer Selbstversorgungsgrad den Bezug von streng kontrollierten Produzenten aus europäischen Nachbarländern - wie z. B. bei Putenfleisch - notwendig macht, ist das jeweilige Herkunftsland deutlich auf der Produktverpackung deklariert. Zusätzlich macht HOFER mit seiner einzigartigen Online-Plattform [check-your-product.com](https://www.check-your-product.com) die Rückverfolgbarkeit seiner Produkte besonders einfach: Dort sind für alle Kundinnen und Kunden detaillierte Herkunftsinformationen zu sämtlichen Wurst- und Fleischprodukten frei zugänglich. Die Korrektheit der dort angeführten Informationen wird von einer unabhängigen Stelle kontrolliert. Bei vielen Fleisch- und Wurstprodukten kontrolliert zusätzlich die AMA nach den von ihr aufgestellten Kriterien, ob Herkunft und Qualität der Produkte den hohen Standards der Institution entsprechen.

Einen Schritt weiter geht der Diskonter mit seiner BIO- und Nachhaltigkeitsexklusivmarke „Zurück zum Ursprung“ und der Tierwohl-Exklusivmarke FairHOF: Während bei FairHOF direkt auf den Verpackungen der Fleischartikel der Landwirt angegeben ist, von dem das jeweilige Tier stammt, sind bei „Zurück zum Ursprung“ alle Produkte chargengenau via App bzw. über [zurueckzumursprung.at](https://www.zurueckzumursprung.at) bis zu den Ursprungs-Bauern rückverfolgbar. Zudem setzte die Hütthaler KG, die gemeinsam mit HOFER das Projekt FairHOF gestartet hat, im Jänner 2019 mit der Eröffnung des in Österreich ersten gläsernen Schlachthofs nochmals höhere Maßstäbe hinsichtlich Transparenz und Tierwohl im Schlachtbetrieb. „Unser Ziel war es, ein Gebäude zu errichten, in dem gute Arbeitsbedingungen, Wertschätzung dem Tier gegenüber sowie die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln vereint sind“, sagt Geschäftsführer Florian Hütthaler. Eine Besonderheit des gläsernen

