



Da bin ich mir sicher.



## **HOFER setzt mit „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“-Logo ein weiteres Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung**

Laut WWF entsteht in Österreich rund die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten<sup>1</sup>. Verstärkt wird diese Problematik durch Unsicherheit und vorsorgliches Entsorgen von Lebensmitteln mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum. Als einer der beliebtesten Lebensmittelhändler Österreichs wirkt HOFER der Lebensmittelverschwendung gezielt mit dem „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“-Logo sowie mit zahlreichen weiteren Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette entgegen.

(Sattledt, 7. Mai 2021; HOFER) Die Verschwendung von Lebensmitteln geht nicht nur zu Lasten der Geldbörse, sondern auch zu Lasten des Klimas, denn rund 16 % der Treibhausgase der Ernährung lassen sich auf Lebensmittelverluste zurückführen<sup>2</sup>. Grund genug für HOFER, einmal mehr effektive Lösungen gegen unnötige Lebensmittelabfälle aufzuzeigen. Allem voran setzt der Diskonter sein Logo „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“ als zusätzlichen Erklärungshinweis zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Produkten wie beispielsweise Backwaren, Teigwaren, Cerealien, Fruchtsäften, Molkereiprodukten, Wurstwaren und Eiern verstärkt ein. Damit möchte HOFER seine Kundinnen und Kunden für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren und sie darauf aufmerksam machen, dass viele Produkte oft auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei und genießbar sind. Damit Lebensmittel nicht unnötig im Müll 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 hinsichtlich Optik, Geruch, Beschaffenheit und Geschmack noch genießbar, kann es auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verzehrt werden. Das betont auch Hannes Royer, Vereinsobmann von „Land schafft Leben“: „In Österreich landen pro Jahr knapp eine Million Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Müll. Lebensmittel, die gesät, geerntet, produziert und verpackt wurden. Das muss nicht sein. Wir sagen fälschlicherweise gerne, Produkte sind nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums ‚abgelaufen‘. Dieser Begriff suggeriert, dass das Lebensmittel zu dem Zeitpunkt entsorgt werden muss, was aber sehr oft nicht der Fall ist. Es heißt nicht ‚umsonst ‚mindestens haltbar bis‘ und nicht ‚ab sofort ungenießbar‘.“

### **Maximale Frische, „Krumme Dinger“ und minimale Verluste**

Unternehmensintern reduziert HOFER die Lebensmittelverschwendung durch punktgenaue Mengenplanung und hohe Warendrehung bereits auf ein Minimum. Effiziente Logistik und kurze Transportwege sorgen nicht nur für höchste Frische, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Produkte. Restmengen werden bis kurz vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums mit einem Sticker gekennzeichnet und preisvergünstigt 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. Dieses Obst und Gemüse wird unter dem Namen „Krumme Dinger“ verkauft. Ab 13. Mai hat HOFER auch erstmals eine originelle „Krumme Dinger“ Selchknacker im Angebot. Das für die Selchknacker verwendete Fleisch stammt von einwandfreien, jedoch übriggebliebenen Produktionsmengen - wie zum

<sup>1</sup> Quelle: [Lebensmittelverschwendung in österreichischen Haushalten - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittel & Fisch - Konsum - WWF Österreich - Artenschutz, Naturschutz, Klimaschutz](#)

<sup>2</sup> Quelle: ebd.



Da bin ich mir sicher.



Beispiel Abschnitte oder aufgeplatzte bzw. nicht formschöne Wurstwaren - und natürlich zu 100 % aus Österreich. So stärkt HOFER mit den „Krummen Dingen“ lokale Erzeuger und verringert die Lebensmittelverschwendung sowie mögliche wirtschaftliche Verluste der Lieferantinnen und Lieferanten. Als weitere Maßnahme verzichtet HOFER bewusst auf Mengenrabatte, denn wer zu viel kauft, wirft auch mehr weg. Durch all diese Maßnahmen reduziert der Diskonter den Lebensmittelüberschuss auf rund 0,8 % seines Lebensmittelumsatzes. Dennoch übrig gebliebene Lebensmittel werden - sofern es die Qualität erlaubt - nicht weggeworfen: 100 % aller HOFER Filialen spenden unverkäufliche Lebensmittel, wie etwa Obst und Gemüse sowie Brot und Gebäck, an Tafelrichtungen und soziale Organisationen, wie z.B. Caritas, SOMA und Vinzi Märkte. Dadurch unterstützt HOFER die Versorgung armutsbetroffener Menschen in Österreich. 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](https://hofer.at/heutefuermorgen/lebensmittelprojekt).

## Produktinformationen im Überblick

Ab 13. Mai erhältlich:

- „Krumme Dinger“ **Selcknacker**: aus 100 % österreichischem Fleisch, 450 g, um 1,99 Euro per Packung

## 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](https://hofer.at/heutefuermorgen).

## Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: [cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at](mailto:cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at)

## Bildbeschriftung

Mit „Krumme Dinger“ und dem „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“-Logo setzt HOFER ein weiteres Zeichen für verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

## Fotocredit

© HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.