



Weil Lebensmittel wertvoll sind: HOFER setzt vielfältige Maßnahmen, um überschüssige Nahrungsmittel entlang der Wertschöpfungskette zu retten

Nicht nur am „Internationalen Tag zur Bewusstseinsbildung gegen Lebensmittelverschwendung“ am 29. September achtet HOFER stets darauf, sorgsam mit seinen Waren umzugehen. Daher spendet der Diskonter Lebensmittelüberschüsse an Tafeln und Sozialeinrichtungen, gibt Lebensmitteln mit der Eigenmarke „Rettenswert“ eine zweite Chance und setzt auf den eigenen Haltbarkeitshinweis „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“.

(Sattledt, 25. September 2023; HOFER) 2020 wurde erstmals der Internationale Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September durch die Vereinten Nationen (UNO) ausgerufen. Mit diesem soll auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht werden. Die Zahlen sprechen für sich - und bieten ein erschreckendes Bild: Laut WWF Report¹ werden weltweit 40 Prozent der produzierten Nahrungsmittel nie gegessen. In Österreich sind es jährlich rund 900.000 Tonnen an Lebensmitteln, die im Müll landen. Fast 60 % davon werden in privaten Haushalten weggeworfen.²

Als Lebensmittelhändler steht für HOFER ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln an oberster Stelle. Bereits seit vielen Jahren setzt der Diskonter unter seiner Nachhaltigkeitsinitiative „Heute für Morgen“ vielfältige Maßnahmen zur Reduktion von überschüssigen Lebensmitteln in seinen Filialen um. Dies beginnt bereits vor dem Verkauf: So achtet HOFER unter anderem auf ein konzentriertes Sortiment mit Artikeln, die sich sehr rasch verkaufen, sowie um zielgerichtete Bestellung von Waren.

Unterstützung für Tafeln und Sozialeinrichtungen

Dennoch ist es unvermeidbar, dass es manchmal zu Überschüssen kommt. Daher spenden nahezu 100 % der HOFER Filialen überschüssige Nahrungsmittel laufend an karitative Einrichtungen in ganz Österreich, darunter Caritas, SOMA & Partner, der Verband der österreichischen Tafeln und die Vinzi Märkte. *„Lebensmittelüberschüsse fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. Unsere große Aufgabe ist es, diese Überschüsse zu minimieren und noch verzehrfähige Lebensmittel über unsere Mitglieder-Tafeln armutsbetroffenen Menschen zur Verfügung zu stellen. Mein Dank gilt vor allem den engagierten HOFER Filialmitarbeiterinnen und -mitarbeitern, die trotz ihres anspruchsvollen Arbeitsalltags dennoch Zeit finden, diese Lebensmittelüberschüsse aus den Filialen für die abholenden Sozialorganisationen aufzubereiten und an diese zu übergeben“*, erklärt Philipp Dirnberger, Geschäftsführer Verband der österreichischen Tafeln.

¹ Quelle: [WWF-Report: 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden verschwendet - WWF Österreich](#)

² Quelle: [HB-Lebensmittelverschwendung-2021.pdf \(landschaftleben.at\)](#)



Wertvolle Lebensmittel schon in der HOFER Filiale retten

Lebensmittel können bereits beim Einkauf gerettet werden. Um Kundinnen und Kunden zu diesem Thema zu sensibilisieren, kennzeichnet HOFER verstärkt Lebensmittel mit dem Logo „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“. Damit wird aufmerksam gemacht, dass viele Produkte auch noch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei und genießbar sind. Zudem bietet der Lebensmittelhändler unter dem Namen „Krumme Dinger“ nach Verfügbarkeit auch Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. So werden mit den „Krummen Dingern“ lokale Erzeuger gestärkt und die Lebensmittelverschwendung sowie mögliche wirtschaftliche Verluste der Lieferanten verringert. Durch die Kooperation mit Too Good To Go geht HOFER im Kampf gegen Food Waste noch einen Schritt weiter: Einwandfreie Lebensmittel, die weder regulär verkauft noch von kooperierenden Sozialeinrichtungen abgeholt werden können, kommen in die Too Good To Go-Überraschungskiste. Diese können kurz vor Ladenschluss vergünstigt zum Preis von 3,99 Euro abgeholt werden. Der Inhalt ist eine Überraschung und hängt davon ab, welche Produkte am Ende des Tages in den Filialen übrigbleiben. Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, rettet HOFER wertvolles Obst und Gemüse vor der Tonne und verarbeitet diese unter der Eigenmarke „Rettenswert“ seit Oktober 2022 zu hochwertigen Produkten. Zu den aktuellen Produktneuheiten von „Rettenswert“ zählen unter anderem das Knuspermüsli, die Gurkenhappen und der BIO-Apfel-Holundersaft gespritzt.

Übrigens: Inspiration beim Kochen gesucht? In der [HOFER Rezeptwelt](#) finden Kundinnen und Kunden eine Vielfalt an köstlichen Ideen für ihre Produkte.

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 Nachhaltigkeitsinitiative „Heute für Morgen“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Expertinnen und Experten aus dem Sozial-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden Sie unter hofer.at/heutefuermorgen.

Medieninformation



Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – Rosam.Grünberger.Jarosch & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rgj-partner.com

Bildbeschriftung

Mit einer Vielzahl an Maßnahmen setzt sich HOFER aktiv für Lebensmittelrettung entlang der Produktionskette ein.

Fotocredit

Foto: HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.