



Lebensmittelüberschuss mit Genuss: HOFER rettet 400 Tonnen Lebensmitteln mit Eigenmarke „Rettenswert“

Am 26. Mai ist der Tag der Lebensmittelrettung. Grund genug für HOFER, einmal mehr auf das wichtige Thema aufmerksam zu machen. Mit der Marke RETTENSWERT in Kooperation mit Unverschwendet sowie zahlreichen anderen Projekten versucht der Diskonter täglich Lebensmittel zu retten, die sonst im Müll landen würden. Doch auch jeder Einzelne kann helfen.

(Sattledt, 26. Mai 2023; HOFER) Laut WWF landen 40 % der Lebensmittel entlang der Produktionskette - also vom Feld bis zum Haushalt - im Müll.¹ Alleine in Österreich werden pro Jahr mehrere tausend Tonnen Obst und Gemüse in der Landwirtschaft weggeworfen. Aus diesem Grund hat sich Österreich dazu verpflichtet, seine Lebensmittelüberschüsse pro Kopf bis 2030 zu halbieren. Um dieses Ziel erreichen zu können, sollen die Überschüsse auch entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette reduziert werden - und genau hier will HOFER mit RETTENSWERT ansetzen.

Zu klein, zu groß, zu reif oder zu viel

Die Gründe für die Überschüsse sind vielfältig. Viel Obst und Gemüse weicht etwa von der Größennorm ab, ist unförmig oder entspricht nicht den ästhetischen Ansprüchen, obwohl es qualitativ hochwertig ist. Neben Fehlplanung und Überproduktion verursachen auch schwierig planbare Szenarien, die noch in der Zukunft liegen, wie beispielsweise Unwetter, dass Lebensmittel mit bester Qualität weggeworfen werden müssen. Da Überschüsse oftmals punktuell und spontan außerhalb von etablierten Lieferketten anfallen, entsteht ein vergleichsweise viel größerer Aufwand, um sie in der Wertschöpfungskette zu erhalten. Mit Unverschwendet hat HOFER einen kompetenten Partner gefunden, der die Überschüsse sicherstellt und daraus seit 2022 kostbare RETTENSWERT Produkte entwickelt. Bisher konnten so schon 400 Tonnen Lebensmittel gerettet werden. Allgemein ist es das Ziel von HOFER, so viele Lebensmittelüberschüsse wie nur möglich zu retten: Um neben RETTENSWERT weitere Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bietet HOFER unter dem Namen „Krumme Dinger“ nach Verfügbarkeit auch Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. Auch achtet der Lebensmittelhändler darauf, dass er mit seinem konzentrierten Sortiment ausschließlich Produkte mit einer hohen Warendrehung anbietet, die sich sehr rasch verkaufen. Dennoch ist es unvermeidbar, dass es manchmal zu Überschüssen kommt. Daher spenden 100 % der HOFER Filialen überschüssige Nahrungsmittel laufend an regionale Sozial- und Tafelrichtungen, darunter die Caritas, der Samariterbund und die Team Österreich-Tafeln vom Roten Kreuz.

¹ WWF-Report: 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden verschwendet - WWF Österreich



3 Tipps, um selbst Lebensmittel zu retten

Doch auch selbst kann man ganz einfach Lebensmittel retten.

Damit Lebensmittel möglichst lange haltbar bleiben, hilft es, wenn man sie optimal lagert. So müssen zum Beispiel Fleisch und Milchprodukte durchgehend kühl gelagert werden. Besteht die Gefahr, dass Fleisch nicht rechtzeitig aufgebraucht wird, kann dies auch eingefroren werden. So lässt sich dessen Haltbarkeit nochmals verlängern. Auch wenn eine bunte Obstschüssel schön anzusehen ist, nicht alle Obstsorten sollten nebeneinander aufbewahrt werden. So sollten Bananen nicht neben Äpfeln liegen. Denn Äpfel strömen das Gas Ethylen aus, das den Reifungsprozess der Bananen beschleunigt und sie schneller braun und matschig werden lässt.

Auch handelt es sich bei der landläufig „Ablaufdatum“ genannten Frist eigentlich um das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses gibt nicht an, wann Lebensmittel schlecht werden, sondern wie lange sie mindestens haltbar sind. Viele Produkte sind auch nach diesem Datum einwandfrei - um darauf aufmerksam zu machen, kennzeichnet HOFER Lebensmittel mit dem Logo „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“. Dementsprechend lohnt es sich auch zu prüfen, ob diese noch aussehen, riechen und schmecken, wie sie sollen.

Sollten Lebensmittel doch einmal übrigbleiben, so kann man aus diesen Resten mit den richtigen Rezepten oft noch leckere Gerichte zaubern: Schrumpelige Äpfel, die man nicht mehr essen mag, und harte Semmeln ergeben kombiniert zum Beispiel einen schmackhaften Scheiterhaufen. Labbrige Karotten machen sich gut in einer Spaghetti-Sauce. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Übrigens: Die aktuelle Ausgabe von Einfach Kochen - derzeit erhältlich in allen HOFER Filialen - enthält schmackhafte Rezepte zum Thema Restlkochen.

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 sich 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 RETTENSWERT setzen HOFER und Unverschwendet einen Schritt zur Rettung von Lebensmittel.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.