



Da bin ich mir sicher.



Produktinformation

Vom Feld auf den Teller in Rekordzeit: HOFER setzt bei Obst und Gemüse auf kurze Transportwege und punktet mit Frische

„Erntefrisch“ ist bei HOFER kein bloßes Lippenbekenntnis. Wenn regionales Obst und Gemüse beim Diskonter zum Verkauf angeboten wird, hat es meist kaum 24 Stunden vorher das jeweilige Feld verlassen. Dafür werden die bis zu 100 Obst- und Gemüsesorten des HOFER-Marktplatzes wo immer es geht aus heimischer Landwirtschaft bezogen.

(Sattledt, 13. Juni 2019; HOFER) Da neben Regionalität auch die Frische zu den entscheidenden - und vor allem konstanten - Kundenwünschen zählt, legt HOFER mit seiner Frischeoffensive einen ganz klaren Fokus auf diesen Faktor. Schon von Beginn an hat der Frische-Gedanke als ganz wesentlicher Teil das Diskontprinzip des Unternehmens geprägt: Durch knappe Kalkulation und schnelle Warendrehung kann der Lebensmittelhändler heute nicht nur den besten Preis, sondern auch maximale Frische gewährleisten. So sind die rund 100 Artikel des Obst- und Gemüsesortiments nach der Ernte teilweise schon am nächsten Morgen in den Filialen erhältlich. Möglich macht das neben einem ausgeklügelten Logistiksystem ein ausgedehntes Netzwerk an regionalen Lieferanten.

Partnerschaft mit Handschlagqualität

Als einer der größten Abnehmer von Produkten der österreichischen Landwirtschaft liegt HOFER eine gute, intensive und vor allem faire Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern sehr am Herzen. Um eine zuverlässige Qualität garantieren zu können, benötigt der Diskonter vor allem eines: die richtigen Partner. Einkäufer des Unternehmens besuchen regelmäßig Landwirte auf ihren Höfen und wissen, was diese hart arbeitenden Menschen für die Kunden leisten. Daher ist HOFER stets bemüht, ihnen faire Preise, Planungssicherheit und langfristige Perspektiven zu bieten. Allein im Bereich Obst und Gemüse verfügt HOFER über 1.500 regionale Partner und sorgt durch den Bezug vor Ort auch für eine hohe regionale Wertschöpfung. Mit zahlreichen Lieferanten, die wiederum verlässliche Abnehmer der heimischen Bauern sind, arbeitet der Lebensmittelhändler bereits jahrzehntlang - mit einigen sogar seit Beginn der Geschäftstätigkeit - intensiv zusammen.

Frisch geerntete Gurken, Tomaten und Paprika aus Wien und Umgebung

Einer dieser Partner ist die LGV-Frischgemüse, Österreichs größter Anbieter von frischem Gemüse. Die Genossenschaft besteht aus rund 100 Gemüsegeärtnern, welche im Großraum Wien und Neusiedl am See unter anderem Gurken, Tomaten und Paprika anpflanzen. Der Anbau dieser Pflanzen ist dabei nicht das ganze Jahr über möglich: Gurken gedeihen von Anfang März bis Ende Oktober, Tomaten von Ende März bis Ende November und Paprika von Mitte März bis Ende Oktober. Spezialitäten wie Snack-Gurken, Midi Rispentomaten und Cherryrispentomaten werden hingegen bereits ganzjährig produziert. So unterschiedlich wie die Anbauzeiten sind auch die Erntezeiten: Während eine Gurke von der Blüte bis zum optimalen Erntezeitpunkt etwa zwei Wochen benötigt, bedarf es bei einer Tomate schon acht Wochen und eine Paprika ist erst nach zwölf Wochen erntereif. *„Geerntet wird erst, wenn das volle Aroma und die optimale Haltbarkeit erreicht ist“*, bestätigt Leopold Schippani, passionierter Gemüsegeärtnern der LGV. Ist dieser Zeitpunkt erreicht, wird das reife Fruchtgemüse frühmorgens unter größter Sorgfalt per Hand geerntet. *„Um die Frische der Frucht zu erhalten, wird bei Gurken und Paprika der Stiel sauber und glatt durchgeschnitten. Bei Rispentomaten ist es besonders wichtig, dass alle Früchte an der Rispe ausgereift sind, denn nur so erhalten sie das volle Aroma.“*, erzählt Schippani. Das frisch geerntete Gemüse wird im Anschluss unverzüglich in die Frischezentren der LGV gebracht. Kurze Transportwege - im Durchschnitt etwa 2,2 km - garantieren rasche Logistikabläufe und maximale Frische unter minimalem Ressourcenverbrauch. Um die Produkte bestmöglich zu schonen, wird bei allen Sortier- und Abpackabläufen auf modernste Technik gesetzt, die



Da bin ich mir sicher.



Produktinformation

darauffolgende Kommissionierung und Verladung wird in klimatisierten Bereichen abgewickelt. *„In der Regel erfolgt der Transport in ein HOFER-Lager noch am Erntetag, im Idealfall werden dafür sogar weniger als 20 Stunden benötigt - dies bedeutet, dass die geernteten Produkte schon am Folgetag in der HOFER-Filiale erhältlich sind. Mehr Frische als bei HOFER geht nicht“*, begeistern sich die Gemüsegärtner der LGV.

Produktinformationen im Überblick

- Österreichische Midi-Rispentomaten um 2,19 Euro per 500g-Packung
- Österreichische Paprika rot oder gelb um 0,79 Euro per Stück

Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit über 500 Filialen und mehr als 12.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Dies bestätigt 2019 auch Platz 1 im Branchenmonitor Kundenzufriedenheit der Gesellschaft für Verbraucherstudien (ÖGSV). 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 1.400 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO₂-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 & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Im Rahmen seiner Frischeoffensive bringt HOFER regionales Obst und Gemüse erntefrisch auf den Tisch.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.