



Da bin ich mir sicher.

Politik zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten

Stand 11/2021



UNSERE VERANTWORTUNG

Die HOFER KG ist der Überzeugung, dass dauerhafter wirtschaftlicher Erfolg nur dann erzielt werden kann, wenn man Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernimmt. Mit unserem Handeln wollen wir dort, wo wir mitgestalten können, einen Beitrag für eine nachhaltig positive Entwicklung leisten.

Eine nachhaltig gestaltete Einkaufspolitik spielt hier eine wesentliche Rolle. So stellen wir uns auch öffentlich der Verantwortung, die wir als großer Einzelhändler in den globalen Lieferketten und für die Ressourcen, die für die Herstellung unserer Produkte verwendet werden, tragen. Wir achten entlang der gesamten Lieferketten – von der Rohstoffbeschaffung bis zum finalen Produktionsprozess – auf die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitskriterien.

Unsere Anforderungen und Ziele formulieren wir deutlich gegenüber unseren Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern. Werden unsere Zielvorgaben nicht eingehalten, achten wir streng auf eine zukünftige Umsetzung und entwickeln gemeinsam mit unseren Partnerinnen und Partnern konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der Produktionsprozesse. Eine Zusammenarbeit erfolgt ausschließlich mit solchen Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern, die im Einklang mit unseren Einkaufspolitiken arbeiten.

Der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln ist uns besonders wichtig. Denn für die Produktion von Lebensmitteln werden wertvolle Ressourcen wie Wasser, Boden, Energie und Arbeitskraft benötigt sowie klimaschädliche Treibhausgase erzeugt. Lebensmittelverluste bedeuten daher immer auch einen unnötigen

Verbrauch dieser Ressourcen sowie eine unnötige Belastung des Klimas. Unser Ziel ist es daher, Lebensmittelverluste innerhalb unseres eigenen

Geschäftsbetriebs, entlang der Lieferkette und zuhause bei unseren Kundinnen und Kunden zu vermeiden. Sofern der Anfall überschüssiger Lebensmittel nicht vermieden werden kann, streben wir an, diesen Abfall gemäß der zweiten Stufe der Abfallhierarchie wieder zu verwenden. Daher ist es unser Ziel, überschüssige Lebensmittel an karitative Einrichtungen zu spenden oder, falls die Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr durch Menschen geeignet sind, diese nach Möglichkeit weiter zu verwerten, z. B. als Futtermittel.

GELTUNGSBEREICH

Die vorliegende Politik bezieht sich auf den Umgang mit Lebensmitteln und anfallenden Lebensmittelverlusten und dient uns sowie unseren Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern als Richtlinie.

Als Lebensmittel werden dabei gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 alle Stoffe oder Erzeugnisse definiert, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand vom Menschen aufgenommen werden. Pflanzen gelten erst nach der Ernte und Tiere erst nach der Schlachtung als Lebensmittel.

Als Lebensmittelverluste im Sinne dieser Politik gelten alle Lebensmittel, die nicht mehr durch den Menschen verzehrt werden können oder aus anderen Gründen zu Abfall werden.

HERAUSFORDERUNGEN BEI LEBENSMITTELVERLUSTEN

Lebensmittelverluste entstehen in allen Teilen der Lebensmittelkette: Während der Erzeugung und Verarbeitung, durch Transport und Lagerung, im Handel sowie beim Verbraucher. Etwa ein Drittel aller erzeugten Lebensmittel geht entlang der Wertschöpfungskette verloren. In Österreich entstehen nach Angabe des WWF jährlich etwa 577.000 Tonnen an Lebensmittelverlusten.¹ Die zur Produktion der überschüssigen Lebensmittel eingesetzten Ressourcen wurden unnötig verbraucht und das Klima durch die dabei entstehenden Treibhausgasemissionen belastet.

Mit der Implementierung einer Richtlinie zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln bekennt sich die HOFER KG zur Unterstützung des Sustainable Development Goals 12.3, die weltweiten Lebensmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelverluste einschließlich Nachernteverluste zu verringern.

Wir analysieren regelmäßig, welche Mengen an überschüssigen Lebensmitteln in unseren Filialen anfallen und welche Mengen wir an soziale Organisationen und Landwirte abgeben. Das Ergebnis kann sich - auch im internationalen Vergleich - durchaus sehen lassen: Nicht mehr verwertbare Lebensmittelüberschüsse betragen rund 0,8 % unseres Lebensmittelumsatzes und 100 % unserer HOFER Filialen spenden überschüssige Lebensmittel an Tafelrichtungen und soziale Organisationen. Möglich wird das durch den tatkräftigen und täglichen Einsatz unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und eine Reihe an entscheidenden Maßnahmen. Dazu gehört auch, dass unsere Obst- und Brotregale am Abend nur mehr teilweise gefüllt sind. Es steckt jedoch noch viel mehr dahinter ...

¹ WWF Österreich, Folder „Frisch verfault - Lebensmittelverschwendung in Österreich“, 2018

1. ZIELE UND MAßNAHMEN FÜR DEN NACHHALTIGEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Unser Ziel ist es, Lebensmittelverluste weitestgehend zu vermeiden. Sofern Lebensmittel nicht mehr verkaufsfähig sind, handeln wir entsprechend folgender Hierarchie, angelehnt an die im Kreislaufwirtschaftsgesetz festgelegte Abfallhierarchie.



Wir setzen uns durch die folgenden Maßnahmen und Zielsetzungen dafür ein, dass Lebensmittelverluste entlang der Lieferkette möglichst vermieden werden.

1.1. Übergreifende Ziele und Maßnahmen

Unter dem Motto „Lebensmittel sind kostbar“ startete das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft 2014 eine Allianz gegen Lebensmittelverschwendung. Teil der Allianz sind unter anderem alle österreichischen Sozialpartner, nämlich Landwirtschaftskammer, Österreichischer Gewerkschaftsbund sowie Wirtschafts- und Arbeiterkammer. Für zusätzliche Unterstützung sorgen weitere Kooperationspartner wie beispielsweise HOFER. Gemeinsam soll auf den sorgsamem Umgang mit unserem wertvollen Essen hingewiesen werden.



Im Jahr 2017 wurde zusätzlich eine freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen unterzeichnet. Ziel ist es, dazu beizutragen, dass vermeidbare Überschüsse bis 2030 um die Hälfte verringert werden. Die teilnehmenden Unternehmen verpflichten sich im Rahmen der freiwilligen Vereinbarung zu einer Reihe an Maßnahmen, die HOFER bereits jetzt schon nahezu vollständig umsetzt:

- Im Obst- und Gemüsebereich bieten wir bei Bio-Produkten auch Ware der Güteklasse II an.

- Wir verkaufen unsere Produkte rechtzeitig vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums vergünstigt.
- Wir gehen Kooperationen mit sozialen Einrichtungen ein, an die wir Lebensmittel, die noch verzehrfähig sind, spenden können und regeln die Abholfrequenz so, dass möglichst wenig Lebensmittel entsorgt werden müssen.
- Wir suchen nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste entlang der gesamten Produktionskette.
- Wir setzen Maßnahmen im Bereich Bewusstseinsbildung für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Kundinnen und Kunden.

1.2. Vermeidung von Lebensmittelverlusten

Die Unternehmensphilosophie der HOFER KG ist auf höchste Effizienz, punktgenaue Mengenplanung und hohe Warendrehung ausgerichtet, wodurch Lebensmittelverschwendung bereits auf ein Minimum reduziert wird. Durch eine tägliche Disposition stellen wir eine bestmögliche Orientierung des Warenbestandes an den Kundenbedürfnissen sicher. Der Einsatz eines intelligenten IT-basierten Warenwirtschaftssystems und die jahrelange Erfahrung unserer Filialleiterinnen und Filialleiter sind dabei die Voraussetzungen für einen optimalen Warenbestand.

Effiziente Logistik und kurze Transportwege sorgen nicht nur für höchste Frische, sondern auch für eine lange Haltbarkeit der Produkte. Bei den Logistikprozessen achten wir darauf, dass Transportwege möglichst kurz sind, um Lebensmittelverluste in Folge von Qualitätseinbußen zu verhindern. Daher beliefern wir unsere Filialen täglich mit Obst und Gemüse und achten auf regionale Beschaffung. Die HOFER KG verfügt über ein übersichtliches Sortiment mit hoher

Warendrehung, d.h. wir bieten Produkte an, die sich schnell verkaufen.

Wir reduzieren in allen unseren Filialen den Verkaufspreis von Lebensmitteln mit kurzer Haltbarkeit sowie von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum fast erreicht ist und kennzeichnen diese mittels farblicher Rabattsticker. So können Kundinnen und Kunden sich bewusst für Lebensmittel mit einer kurzen Restlaufzeit entscheiden. Waren mit aufgedrucktem Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum werden grundsätzlich bis zu dem Tag des aufgedruckten Datums verkauft.

Mit der BACKBOX können unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zusätzlich bedarfsgerecht backen. An umsatzschwächeren Tagen werden beispielsweise am späteren Nachmittag nur noch einzelne Bleche gebacken. Dadurch können wir unseren Kundinnen und Kunden bis zum Ladenschluss ofenfrisches Brot und Gebäck anbieten, während nur Kleinstmengen übrigbleiben. Brot vom Vortag wird nicht entsorgt, sondern am darauffolgenden Tag preisreduziert in einer eigens dafür vorgesehenen Brotschütte zum Verkauf angeboten.

Verpackungen haben diverse Funktionen. Sie schützen Lebensmittel und tragen somit zu einer längeren Haltbarkeit sowie einem längeren Qualitätserhalt bei. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die optimale Produktverpackung für unsere Lebensmittel zu verwenden, um so die Verlustraten möglichst gering zu halten.

Die optimale Transport- und Lagertemperatur sowie die Vermeidung von Unterbrechungen der Kühlkette haben Auswirkungen auf die Entstehung von Lebensmittelverlusten. Daher haben wir ein kontinuierliches Monitoringsystem unserer Kühlgeräte implementiert, durch das wir Störungen schnell aufdecken und beheben können.

Um Lebensmittelverluste in der vorgelagerten Lieferkette zu verringern, bieten wir Obst und

Gemüse mit Schönheitsfehlern an, das ansonsten nicht in den Handel gelangen würde. Das Obst und Gemüse der Klasse II wird unter der Eigenmarke „Krumme Dinger“ geführt.

So können wir lokale Erzeuger stärken und mögliche wirtschaftliche Verluste unserer Lieferanten, die durch Umwelteinflüsse wie zum Beispiel Extremwetterereignisse entstehen, verringern.

Weiters kommt Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern in der Produktion von Säften, Püree und anderen verarbeiteten Lebensmitteln zum Einsatz.



1.3. Spenden von noch verzehrfähigen Lebensmitteln

Bereits seit 2017 spenden 100 % unserer HOFER Filialen überschüssige Lebensmittel, die unseren Qualitätsansprüchen nicht mehr gerecht werden oder Kennzeichnungsmängel aufweisen, aber noch zum Verzehr geeignet sind, an karitative oder gemeinnützige Einrichtungen. Dazu arbeiten wir unter anderem mit dem Verband der österreichischen Tafeln, der Caritas, SOMA & Partner und den Vinzi Märkten zusammen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Filialen erfahren in Schulungen, welche Lebensmittel gespendet werden dürfen und wie die Lebensmittelweitergabe abläuft.



Unsere Lebensmittel werden laufend durch uns getestet und verkostet, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten und das Sortimentsangebot stets an die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden anzupassen. Produktmuster, die dabei nicht verzehrt werden, spenden wir an Promente, die in regelmäßigem Abständen Waren in unserer Hauptniederlassung in Sattledt abholen.

1.4. Weitergabe von weder verkehrs- noch verzehrfähigen Lebensmitteln

Sofern Lebensmittel weder verkehrs- noch verzehrfähig sind, werden sie zu Lebensmittelabfällen und können somit nicht mehr an Menschen in Not gespendet werden. Unsere Filialen geben diese Lebensmittel an Landwirte, Futtermittelproduzenten oder auch an Entsorgungsunternehmen zur Weiterverwertung ab, sodass die Lebensmittel zur Erzeugung von Futtermitteln dienen.

1.5. Verbrauchersensibilisierung für Lebensmittelverluste

Da jede und jeder Einzelne ganz einfach dazu beitragen kann, dass Lebensmittel stets auf dem Teller und nicht in der Tonne landen, setzt HOFER auf zahlreiche Sensibilisierungsmaßnahmen für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln. Zu diesen zählen wertvolle Tipps und Tricks, die dabei helfen, den Einkauf richtig zu planen und die entsprechenden Produkte optimal zu lagern, zu portionieren und zu verwenden.

Um unsere Kundinnen und Kunden über den richtigen Umgang und die richtige Lagerung mit Lebensmitteln zu informieren, sind die Produktverpackungen sensibler Produkte teilweise mit Hinweisen zur sachgerechten Lagerung oder Angaben zum Verzehr bedruckt.

Wir möchten es unseren Kundinnen und Kunden ermöglichen, Lebensmittel entsprechend ihrem individuellen Bedarf zu kaufen. Daher bieten wir bereits seit einigen Jahren verstärkt loses Obst und Gemüse sowie lose Backwaren in allen Filialen an. Zudem können Kundinnen und Kunden Produkte in verschiedenen Verpackungsgrößen kaufen. Damit erleichtern wir einen bedarfsgerechten Einkauf. Weiters bieten wir eine Möglichkeit zur Erstellung eines Einkaufszettels mittels HOFER App an. Mittels Einkaufsliste verhindert man Spontankäufe und zu viel gekaufte Lebensmittel.

Viele Lebensmittel sind noch lange Zeit nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums genießbar und müssen nicht sofort entsorgt werden. Dennoch landen in vielen Haushalten große Mengen an Lebensmitteln im Müll. Damit unsere Kundinnen und Kunden zu Hause auch keine Lebensmittel verschwenden müssen, wird der Hinweis „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“ verstärkt auf Lebensmitteln, wie Molkereiprodukten, Backwaren, Teigwaren, Fruchtsäften und vielen weiteren angebracht.

Auf diese Weise möchten wir darauf aufmerksam machen, dass viele Produkte auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind und verzehrt werden können. So werden unsere Kundinnen und Kunden für das Thema der Lebensmittelverschwendung sensibilisiert und können durch ihren Bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln in den eigenen vier Wänden selbst einen wertvollen Beitrag zur Minimierung von Lebensmittelabfällen beitragen.



Die Wertschätzung für Lebensmittel wird im Kindesalter erlernt. Um dazu beizutragen, dass bereits Kinder und Jugendliche ein Bewusstsein für

gesunde Ernährung und den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln entwickeln, wurden verschiedene Maßnahmen ins Leben gerufen. Unter anderem wurde der Schulwettbewerb „Mir schmeckts restlos“ von HOFER initiiert. Der Wettbewerb richtete sich an alle Klassen der fünften bis achten Schulstufe. Rund 13.000 Schülerinnen und Schüler und 500 Pädagoginnen und Pädagogen aus knapp 400 Schulen haben sich innerhalb kürzester Zeit dem Thema gewidmet. Eine Jury - unter anderem besetzt mit Medizinerin und Medienprofi Vera Russwurm - hat die fünf besten von insgesamt 50 eingereichten Projekten ausgezeichnet.

Zudem möchten wir die Kreativität unserer Kundinnen und Kunden bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln fördern. Auf unserer Homepage stellen wir kreative Rezepte für die Resteverwertung zum Nachkochen zur Verfügung.

Im Bereich der Vermeidung von Lebensmittelverlusten haben wir bereits viel erreicht. Unsere Fortschritte sehen wir als Anreiz, unternehmensintern und auch gemeinsam mit unseren Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartnern weiter nach nachhaltigen und innovativen Lösungen zu suchen. Unsere hier vorgestellten Maßnahmen werden wir daher kontinuierlich weiterentwickeln und ausbauen. Einfach verantwortlich handeln gehört für uns zum Tagesgeschäft.

Weiterführende Informationen zu unseren Bemühungen und Sensibilisierungsmaßnahmen finden sich unter hofer.at/heutefuermorgen.

Die Politik wird entsprechend der Entwicklungen im Umgang mit Lebensmittelverlusten einer regelmäßigen Prüfung unterzogen und bei Bedarf aktualisiert.



Herausgeber:

HOFER KG
Buying Services S/E
Hofer Straße 2
4642 Sattledt

Titelbild:

Foto aus der Datenbank Adobe Stock
Fotograf: Alexander Raths

Version: Nr. 02